

**UNIVERSIDAD DE CUENCA**

**Facultad Ciencias de la Hospitalidad**

**Carrera de Gastronomía**



**Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas**

***Proyecto de intervención previo a la obtención del  
título de: Licenciado en Gastronomía  
Y Servicio de Alimentos y Bebidas.***

**Autor: Danilo Alexander Sarmiento Gómez**

**C.I.: 010507981-8**

**Tutora: Mg. Clara Aidee Sarmiento Arévalo**

**C.I.: 010185505-4**

**Cuenca – Ecuador**

**2019**



## RESUMEN

El objetivo de este trabajo de intervención fue desarrollar una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas. La metodología que se utilizó para este proyecto fue de tipo cuantitativa por medio de estudio de caso, empleando el instrumento de fichas técnicas, donde se introdujo todos los procesos, técnicas gastronómicas, cantidades y costos de las quince recetas estandarizadas de la comida típica esmeraldeña. Para este estudio se realizó un trabajo de campo con la visita a varios restaurantes típicos de los cantones de Esmeraldas, con el propósito de obtener los datos de la cultura gastronómica de cada lugar.

Se aplicó el método de grupo focal, donde se realizó una degustación de los platos propuestos, para conocer diversas opiniones sobre presentación, aroma, sabor y calidad del producto, la validación permitió tabular los resultados obtenidos con una buena aceptación por parte de los docentes de la Carrera de Gastronomía de la Universidad de Cuenca. Finalmente, se presentó la guía gastronómica que contiene: Un mapa político de la provincia, los platos emblemáticos de cada lugar, direcciones y números de teléfonos de los restaurantes recomendados, medios de transporte para facilitar la visita de turistas nacionales y extranjeros a cada uno de estos establecimientos de servicio de alimento y bebidas.

**PALABRAS CLAVE:** Guía gastronómica, Esmeraldas, comida típica, Ecuador.



## ABSTRACT

The goal of this intervention research was to create a gastronomic guide of the province of Esmeraldas. This case study used quantitative analysis through technical cards as instruments, where all the processes, gastronomic techniques, quantities and costs of the fifteen standardized recipes for typical food of Esmeralda were introduced. For this study, a fieldwork research was carried out by visiting several typical restaurants of the cantons of Esmeraldas with the purpose of collecting the data about the gastronomic culture of each place.

The focus group method was applied, where a tasting of the proposed dishes took place in order to get to know different opinions on the presentation, aroma, flavor and quality of the product. The validation allowed to tabulate the results obtained by meeting the professors of Gastronomy at the University of Cuenca's approval. Finally, a gastronomic guide was presented; it contained: A political map of the province, the representative dishes of each area, addresses and phone numbers of the recommended restaurants, means of transport available to facilitate the visit for local and foreign tourists to these food and beverage establishments.

**KEY WORDS:** Gastronomic guide, Esmeraldas, typical food, Ecuador.



## ÍNDICE

RESUMEN .....	2
ABSTRACT .....	3
ÍNDICE .....	4
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	7
ÍNDICE DE TABLAS .....	9
ÍNDICE DE ANEXOS .....	10
CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL .....	11
CLÁUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL .....	12
AGRADECIMIENTOS .....	13
DEDICATORIA.....	14
INTRODUCCIÓN .....	15
CAPÍTULO I .....	16
1.1 Situación geográfica y demografía de la provincia de Esmeraldas .....	16
1.2 Ubicación geográfica.....	16
1.3 División política .....	16
1.4 Hidrografía .....	17
1.5 Flora.....	17
1.6 Fauna.....	17
1.7 Puerto comercial .....	17
1.8 Agricultura, ganadería y pesca.....	18
1.9 Sector industrial .....	18
1.10 Desarrollo social.....	18
1.11 Datos socioculturales .....	18
1.11.1 Historia de la provincia de esmeraldas .....	18
1.11.2 Pobladores.....	19
1.11.3 Fiestas Esmeraldeñas .....	19
1.11.4 Folklore esmeraldeño .....	20
1.12 Situación geográfica y características de los cantones de la provincia de Esmeraldas .....	21
1.12.1 Quinindé .....	21
1.12.2 Muisne .....	21
1.12.3 Río Verde.....	22
1.12.4 Esmeraldas.....	22



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.12.5 Atacames.....	22
1.12.6 Eloy Alfaro .....	23
1.12.7 San Lorenzo .....	23
CAPÍTULO II .....	24
Gastronomía.....	24
2.1 Antecedentes.....	24
2.2 Turismo gastronómico .....	24
2.3 Cultura gastronómica.....	25
2.4 Soberanía alimentaria.....	25
2.5 Patrimonio cultural alimentario.....	25
2.6 Guías gastronómicas.....	26
2.6.1 Tipos de guías gastronómicas .....	26
2.6.3 Diseño de guías gastronómicas .....	27
2.7 Potencial turístico gastronómico de Esmeraldas .....	27
2.7.1 Esmeraldas y sus cantones .....	27
2.8 Productos.....	29
2.8.1 Importancia del origen de la materia prima .....	29
2.8.2 Productos con mayor relevancia en la preparación de los platos típicos Esmeraldeños.....	30
2.9 Atractivos turísticos gastronómicos .....	33
2.9.1 Sitios naturales.....	33
2.10 Manifestaciones culturales.....	33
2.10.1 Mercados .....	33
2.10.2 Huecas, picanterías y paraderos.....	33
CAPÍTULO III .....	35
3.1 Recetario de 15 platos típicos de la provincia de Esmeraldas basado en la elaboración de la guía gastronómica.....	35
3.1.1 Bolón mixto de queso y cerdo .....	36
3.1.2 Ceviche mixto de camarón y pescado.....	38
3.1.3 Corviche de atún .....	40
3.1.4 Bala esmeraldeña con bistec de carne .....	42
3.1.5 Bolón marinero .....	44
3.1.6 Encocado de guanta .....	46
3.1.7 Encocado de pescado.....	48
3.1.8 Encocado de langostino .....	50
3.1.9 Tapado arrecho .....	52



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.1.10 Bollo de pescado.....	54
3.1.11 Viche de pescado.....	56
3.1.12 Empana de verde rellena .....	58
3.1.13 Cevicangre .....	60
3.1.14 Cazuela de langostino.....	62
3.1.15 Cazuela mixta.....	64
3.2 Validación de recetas.....	66
3.2.1 Tabulación de resultados .....	67
CAPÍTULO IV.....	75
Desarrollo de la Guía Gastronómica .....	75
4.1 Marco Metodológico .....	91
4.2 Población y muestra .....	91
4.2.1 Criterios de selección.....	91
4.2.2 Tamaño de la muestra .....	91
4.3 Restaurantes, huecas, asociaciones y puestos más representativos de la provincia de Esmeraldas .....	91
4.3.1 Quinindé .....	92
4.3.2 Atacames.....	93
4.3.3 Esmeraldas.....	94
4.3.4 Muisne .....	95
4.3.5 Río Verde.....	96
4.3.6 Eloy Alfaro. ....	97
CONCLUSIONES.....	98
RECOMENDACIONES .....	99
BIBLIOGRAFÍA .....	100
ANEXOS .....	103



## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Foto 1. Planta de limón. ....	30
Foto 2. Planta de coco. ....	31
Foto 3. Planta de plátano verde. ....	31
Foto 4. Venta de pescados y mariscos. ....	32
Foto 5. Planta de chillangua. ....	32
Foto 6. Restaurante 'El Camarón Salsero' .....	75
Foto 7. Parrillada de mariscos.....	75
Foto 8. Cantón Quinindé. ....	75
Foto 9. Cantón Quinindé. ....	76
Foto 10. Rellenas de la Av. 5 de agosto.....	76
Foto 11. Sector 'La Puntilla'.....	76
Foto 12. Bote sobre aguas .....	76
Foto 13. Asociación de.....	77
Foto 14. Ceviche de camarón y concha. ....	77
Foto 15. Héctor Reales propietario de .....	77
Foto 16. Asociación de cevicheros 'La Ramada'.....	78
Foto 17. Sandra Murillo propietario de Cevichería 'Teresa'.....	78
Foto 18. Restaurante "Paco Foco" .....	79
Foto 19. Pescado frito. ....	79
Foto 20. Restaurante Malibú'. ....	79
Foto 21. Encocado de mariscos .....	79
Foto 22. Puesto de jugos 'Doña Bella'. ....	80
Foto 23. Sra. Dalia propietaria del puesto 'Las Hermanitas'. ....	80
Foto 24. Restaurante 'Delfín azul'. ....	81
Foto 25. Bollo de pescado.....	81
Foto 26. Bala de verde con seco de carne.....	81
Foto 27. Restaurante 'Sabor y Mar'.....	81
Foto 28. Sango de mariscos.....	81
Foto 29. Grupo de baile de marimba.....	82
Foto 30. Cantón Muisne. ....	82
Foto 31. Playa del cantón Muisne. ....	83
Foto 32. Playa del cantón Muisne. ....	83



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Foto 33. Restaurante 'Santa Martha'.....	83
Foto 34. Encocado de pescado.....	83
Foto 35. Restaurante 'Don Alex'.....	84
Foto 36. Bolón mixto. ....	84
Foto 37. Restaurante 'Don Alex'.....	84
Foto 38. Restaurante 'Bolones y cafetería Bolívar'. ....	85
Foto 39. Bolón marineró. ....	85
Foto 40. Playa 'Las Palmas'.....	85
Foto 41. Playa 'Las Palmas'.....	85
Foto 42. Playa 'Las Palmas'.....	85
Foto 43. Restaurante 'Puesto Delicias de mi Tierra'. ....	86
Foto 44. Corviche.....	86
Foto 45. Emborrajado.....	86
Foto 46. Restaurante 'La sazón de la tía Sixta'. ....	87
Foto 47. Encocado de guanta. ....	87
Foto 48. Restaurante 'Cevicangre'. ....	87
Foto 49. Cevicangre.....	87
Foto 50. Restaurante 'Cevicangre'. ....	88
Foto 51. Playa 'Las peñas'. ....	88
Foto 52. Playa 'Las peñas'. ....	88
Foto 53. Restaurante 'Liseth Zambrano'. ....	89
Foto 54. Corviche y emborrajado.....	89
Foto 55. Restaurante 'Manantial Deysi'. ....	89
Foto 56. Encocado de langostino.....	89
Foto 57. Bar 'Jamaica Bar'. ....	90
Foto 58. Piña colada. ....	90
Foto 59. Restaurante 'Atacames y Manito'. ....	90
Foto 60. Cazuela de pescado y camarón.....	90





## ÍNDICE DE TABLAS

Plato 1. Bala esmeraldeña con bistec de carne .....	67
Plato 2. Bolón Mixto .....	67
Plato 3. Bolón marinero .....	68
Plato 4. Corviche .....	68
Plato 5. Empanada de verde rellena .....	69
Plato 6. Bollo .....	69
Plato 7. Ceviche mixto.....	70
Plato 8. Cevicangre .....	70
Plato 9. Encocado de pescado.....	71
Plato 10. Encocado de langostino .....	71
Plato 11. Encocado de guanta .....	72
Plato 12. Cazuela mixta .....	72
Plato 13. Cazuela de langostinos .....	73
Plato 14. Viche de pescado.....	73
Plato 15. Pescado frito .....	74



**ÍNDICE DE ANEXOS**

Anexo 1. Diseño aprobado del proyecto de intervención .....	103
Anexo 2. Fichas de degustación calificadas .....	120
Anexo 3. Desarrollo del folleto de la guía gastronómica .....	180
Anexo 4. Modelo de encuesta para propietarios de restaurantes .....	186
Anexo 5. Modelo de encuesta a pobladores de la provincia de Esmeraldas .	187



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio  
Institucional

---

Danilo Alexander Sarmiento Gómez, en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 23 de enero del 2019.

---

Danilo Alexander Sarmiento Gómez

C.I: 0105079818



Cláusula de Propiedad Intelectual

---

Danilo Alexander Sarmiento Gómez, autor del trabajo de titulación "Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 23 de enero del 2019

Danilo Alexander Sarmiento Gómez

C.I: 0105079818



## AGRADECIMIENTOS

A JEHOVÁ por haberme guiado por el camino del bien, por darme fortaleza y sabiduría al momento de tomar decisiones. Es él quien me dio fuerza en todo momento para culminar esta etapa y alcanzar la satisfacción de haber terminado la carrera que es el anhelo de todo estudiante.

A mi ESPOSA, gracias por estar siempre pendiente de mis estudios, por creer en mis ideas, por ser un ejemplo de humildad y amor, por jamás dejarme rendir, por ayudarme incondicionalmente para poder culminar esta etapa de mi vida y por siempre estar hasta altas horas de la noche ayudándome y por entenderme en los momentos difíciles, gracias por ser mi ayuda cuando lo necesito.

Gracias MADRE por todo tu esfuerzo y apoyo incondicional, eres el pilar fundamental que me ha llevado hasta donde estoy ahora. Por enseñarme lo bueno y lo malo. Por intentar darme una respuesta a todas mis dudas; por convertirte en una amiga. Siempre has sido un ejemplo de lucha y perseverancia. Tu sueño siempre fue este, y hoy te lo dedico. No existe un manual para ser madre, pero tú fuiste la mejor que me pudo tocar. TE AMO.

Una mención importante a mi amada ABUELITA ESTHER JARA, por ser mi segunda madre, por criarme y ayudar a mi madre a tener fuerza para salir adelante, por haberme dado inicios en esta hermosa carrera de gastronomía, por ser un ejemplo de persona, este logro te lo dedico donde quiera que estés. Te llevo en mi corazón y te pienso a diario, te amo demasiado mi abuelita amada.

A mis HERMANOS, gracias por hacerme reír en los momentos difíciles, gracias por enseñarme el amor verdadero, por ser una razón de lucha, por ser mi apoyo en la adversidad les amo mucho.

A mi tutora de tesis, Mg. Clara Sarmiento, gracias por su apoyo incondicional, por sus consejos y conocimientos. A pesar de tener tantas actividades nunca me negó su ayuda. Gracias por saber calmar mi preocupación con sus ideas, este es el resultado de meses de trabajo y hoy culmina con un MUCHAS GRACIAS.



## DEDICATORIA

Con amor:

Dedico mi proyecto de tesis a Jehová, porque ha estado conmigo en cada paso que doy, cuidándome, iluminándome y bendiciéndome. Por ser siempre mi guía y mi paz, siempre dedico mi vida a tu servicio y este triunfo no es la excepción.

A mi amada esposa Dayana por ser mi roca y mi inspiración constante. Por ser quien me ha inculcado el esfuerzo, la dedicación y la perseverancia, por estar hombro con hombro ayudándome en este proyecto y jamás dejarme rendir, por saber levantarme en los momentos más difíciles y enseñarme que con dedicación y esfuerzo todo es posible. Te amo con mi vida entera gracias, por tanto.

A mi madre quien mediante su abnegado sacrificio supo apoyarme económica y moralmente para culminar esta meta con los éxitos deseados.

A mis inolvidables hermanos: Como ejemplo de sacrificio, por orientarme a un futuro lleno de esperanzas.

A ti padre por aconsejarme y por preocuparte; la distancia y tu forma de ser me han convertido en una persona de retos y perseverancia.



## **INTRODUCCIÓN**

El Ecuador es un país rico en cultura gastronómica, un ejemplo de ello es la provincia de Esmeraldas, llena de sitios que encierran saberes culinarios que datan desde la época de la conquista y que han pasado de generación en generación. Actualmente estas técnicas culinarias se ven reflejados en lo exquisito de sus platos típicos, preparados a base de una extensa variedad de mariscos, plátano verde, coco y distintas especies de plantas silvestres como la chillangua, el oreganón y el oreganito.

El presente trabajo de intervención se ha dividido en cuatro capítulos.

En el primer capítulo se describe la situación geográfica y demográfica de la provincia de Esmeraldas, así como también las características más sobresalientes de cada cantón.

En el segundo capítulo se explica la forma y métodos de elaboración de una guía gastronómica. También se analiza el potencial turístico de cada cantón visitado y se presenta los restaurantes y los diferentes platos típicos ofertados en cada uno de estos. Del mismo modo se describe los productos alimenticios con mayor relevancia en la cocina esmeraldeña.

En el tercer capítulo se presenta quince recetas estandarizadas de la cocina esmeraldeña, estas recetas fueron recopiladas de los restaurantes visitados durante esta guía. Igualmente se exponen los resultados obtenidos de las degustaciones con sus respectivas recomendaciones.

A partir de lo descrito, en el cuarto capítulo se describe el desarrollo de la presente guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.



## CAPÍTULO I

### 1.1 Situación geográfica y demografía de la provincia de Esmeraldas

La provincia de Esmeraldas se localiza a 318 kilómetros de Quito, es una de las provincias más pobladas del Ecuador y posee el puerto más representativo del país.

Se encuentra al norte de la costa ecuatoriana, su superficie es plana, con colinas que tienen una altura de 600 msnm. El clima es húmedo, con temperatura de 23°C. La economía de esta provincia depende de las plantaciones de palma africana, exportaciones de camarón y banano, se produce cacao y una gran variedad de frutas tropicales. Son imprescindibles la pesca, su riqueza gastronómica, la industria petroquímica y el turismo. Dentro de sus principales atractivos turísticos se destacan sus playas, inmensos manglares y rica gastronomía.

### 1.2 Ubicación geográfica

La provincia de Esmeraldas limita: Al norte con Colombia; al sur con las provincias de Santo Domingo y Manabí; al este con Pichincha, Santo Domingo, Carchi e Imbabura; al oeste limita con el Océano Pacífico. Tiene una extensión territorial de 15954 km<sup>2</sup>.

### 1.3 División política

La provincia de Esmeraldas se divide en siete cantones y estos son: Atacames, Muisne, Esmeraldas, Quinindé, Río Verde, Eloy Alfaro y San Lorenzo (EcuRed, 2018).

#### 1.3.1 Características

##### 1.3.1.1 Relieve

La provincia de Esmeraldas posee tierras planas, sus más grandes elevaciones poseen hasta los 600 msnm, tiene ramificaciones que son extensiones de la cordillera de los andes; Limita con las cordilleras de Cayapas y Toisán y con las montañas de Cojimíes, Muisne y Atacames.





### **1.3.1.2 Clima**

Cuenta con dos tipos de clima, el tropical monzón, que posee una humedad seca del cuarenta por ciento, que comienza en junio y termina en noviembre, con una temperatura de 23°C y el tropical húmedo, que tiene una humedad del cien por ciento, que comienza en noviembre y culmina en mayo, con una temperatura de 28°C.

### **1.4 Hidrografía**

Varios de los ríos de Esmeraldas se han transformado en rutas de entrada para el traslado de artículos a diferentes sitios, dentro y fuera de la ciudad. Los ríos tomados como rutas de acceso son: El río Santiago, Esmeraldas, Cayapas y Blanco.

### **1.5 Flora**

Dentro de la flora existe gran variedad de árboles, tales como: Árboles de caucho, ceibos (del cual se extrae la lana vegetal), tagua (del que se obtiene el marfil vegetal) y árboles de banano (de los cuales los nativos extraen fibras naturales para elaborar sombreros), balsa, laurel y guayacán.

### **1.6 Fauna**

En la selva existe una fauna muy extensa, dentro de esta se destacan: Loros, lagartos, serpientes venenosas, osos hormigueros, tigres, jaguar, golondrinas de mar, guacamayos, etc. (Prefectura de Esmeraldas, 2018).

### **1.7 Puerto comercial**

El puerto comercial de Esmeraldas, es el más importante del Ecuador, aquí se realiza la mayor parte de exportación de madera, astilla, banano y productos agrícolas.



## **UNIVERSIDAD DE CUENCA**

### **1.8 Agricultura, ganadería y pesca**

Sus tierras fértiles son las mejores para producir: Banano, cacao, palma africana, maíz y una extensa gama de frutas locales. La ganadería es muy importante destacando la crianza de: Ganado vacuno y de porcinos. La pesca es un factor sórdido predominando: El atún, el pargo, la lisa y la corvina.

### **1.9 Sector industrial**

En la provincia verde está ubicada la refinería de Esmeraldas, que pertenece a Petroecuador. También existen fábricas madereras, de manufactura, productos químicos y derivados de petróleo.

### **1.10 Desarrollo social**

#### **1.10.1 Gastronomía**

Es uno de los medios más importantes para su economía. Se utiliza en su gran mayoría los productos que esta tierra fértil brinda, así mismo los pobladores tienen una de las gastronomías más ricas de todo el país (Estrella, 1997).

#### **1.10.2 Salud**

Los centros de salud están abastecidos con muy buena tecnología, ayudando a todos los pobladores ante cualquier emergencia. (EcuRed, 2018).

### **1.11 Datos socioculturales**

#### **1.11.1 Historia de la provincia de esmeraldas**

La provincia de Esmeraldas fue descubierta por el capitán Bartolomé Ruiz, en septiembre de 1526. Su nombre se debe a la abundancia de piedras preciosas que existían en la zona, especialmente a las esmeraldas.

En la colonia, Esmeraldas fue categorizada como provincia. En dicho tiempo la capital estaba intercalada entre Atacames y San Mateo (Balboa, 2001).



## **UNIVERSIDAD DE CUENCA**

### **1.11.2 Pobladores**

Los habitantes de Esmeraldas en general son de piel negra, debido a que en 1553 encalló en el litoral una embarcación de origen español, que llevaba consigo prisioneros negros de nacionalidad africana, aquellos prisioneros pudieron llegar a tierra e ingresaron a la selva, lugar donde fue muy fácil aclimatarse. Los prisioneros hicieron una alianza con las tribus indígenas que habitaban la zona y eso aseguró su supervivencia. (Estrada, 2000).

### **1.11.3 Fiestas Esmeraldeñas**

La esencia de Esmeraldas comúnmente son sus festividades. Se festejan los carnavales, donde se disfruta el certamen de la señora y señorita carnaval, así también se disfruta la fiesta internacional de folklor y música afro descendiente, el cual es considerado una de las mejores festividades de Ecuador (Vazques, 2005)



Tabla 1. Fiestas Esmeraldeñas.

FECHA	ZONA	FIESTA
20 de abril	Tonchigüe	Fiesta de la Virgen Dolorosa, misa, procesión, bailes populares.
7 de mayo	Esmeraldas	Provincialización.
13 de junio	Tonchigüe	Fiesta a San Antonio, juegos deportivos indor fútbol femenino y masculino, misa.
15 de junio	Muisne	Fiestas Patronales en honor a San Luis, juegos deportivos, concursos de arrullo, misa.
3 de julio	Quinindé	Cantonización, desfile cívico, sesión solemne.
22 de julio	Río Verde	Cantonización, sesión solemne, exposiciones de artesanías, elección de la reina, baile popular, regata de canoas, carrera de caballo de paso.
25 de julio	Esmeraldas	Cantonización.
5 de agosto	Esmeraldas	Independencia de la ciudad de Esmeraldas, feria agropecuaria.
21 de septiembre	Esmeraldas	Fiestas de fundación. Llegada de los españoles a Esmeraldas.
3 de octubre	Muisne	Cantonización, actividades deportivas, culturales y sociales.
16 de octubre	Eloy Alfaro	Cantonización, desfile cívico, elección de la niña Limones.

Elaborado por: Danilo Sarmiento.

#### 1.11.4 Folklore esmeraldeño

Una de las manifestaciones de cultura más distinguidas en Esmeraldas, es la 'Marimba', que identifica al ingenio musical realizado a base de caña y madera, así como sus movimientos de baile y compáz único. La marimba compone un increíble escenario de danza, música, animación y galanteo (Variedad de rimas, coplas, poemas y muchas de sus letras). Mujeres y hombres la danzan con los pies descalzos, esto es característico en dicho baile (Vazques, 2005).



## **UNIVERSIDAD DE CUENCA**

Para la danza las mujeres usan típicamente faldas grandes muy coloridas con adornos de lentejuela, adornan sus rostros con un maquillaje llamativo y con gran variedad de joyas. Tienen pañuelos de colores los cuales son sacudidos al compás de la marimba.

El traje típico para los hombres es mucho más sencillo, comprende: Una camisa amarrada a la cintura, un pantalón de tela, un pañuelo y en algunas ocasiones sombrero (Hurtado, 2007)

### **1.12 Situación geográfica y características de los cantones de la provincia de Esmeraldas**

#### **1.12.1 Quinindé**

Cantón creado el 3 de julio de 1967. Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) 2010, la cantidad de habitantes de este cantón es de 122.570. Quinindé se divide en, parroquias urbanas: Rosa Zárate; parroquias rurales: Cube, Chura, Malimpia, La Unión y Viche. (INEC, 2010).

La economía de Quinindé se destaca por la producción de palma africana y agricultura. La ganadería es una gran fuente de riqueza. El mejor ganado de la provincia se encuentra en Quinindé. Además, existen fábricas que procesan la palma y abastecen a todo el país con aceite, jabón y demás productos que se derivan de su producción (Gad Quinindé, 2000)

#### **1.12.2 Muisne**

Cantón creado el 3 de octubre de 1956. Según el INEC, la cantidad de habitantes de este cantón es de 28. 474 (INEC, 2010). Muisne se divide en ocho parroquias rurales: Bolívar, Daule, Galera, Quingue, Salima, San Francisco, San Gregorio y Chamanga. Su economía es muy diversa, la pesca es un recurso primordial al igual que los manglares en donde recolectan los moluscos. La gastronomía es una fuente de ingreso económico indispensable para el cantón, la mayoría de restaurantes están ubicados en el malecón de la playa, donde se puede encontrar gran variedad de comida autóctona como el encocado de pescado, el pan de yuca y distintas preparaciones con los moluscos de la zona (Gad Muisne, 2000).



## **UNIVERSIDAD DE CUENCA**

### **1.12.3 Río Verde**

Cantón fundado en el año 1743. Según el INEC, la cantidad de habitantes de este cantón es de 26.869. Río Verde se divide en, parroquias urbanas: Río Verde; parroquias rurales: Chontaduro, Lagarto, Chumundé, Rocafuerte y Montalvo. (INEC, 2010).

Su economía depende en gran medida de las especies forestales que se encuentran en esta zona entre las que se destacan la teca amarilla, el cedro y el guayacán. Pero además la agricultura, la gastronomía y el turismo son aspectos que han hecho que este cantón tenga un incremento económico sustentable, uno de los trabajos gastronómicos más importantes del cantón, es realizado por la Asociación de Turismo de la 'Y de Vuelta Larga', quienes tienen como plato característico el cecivangre, que es un encocado de cangrejo azul, acompañado con ceviche de camarón y pipa de coco helada (Río Verde, 200)

### **1.12.4 Esmeraldas**

El cantón Esmeraldas fue fundado el 29 de mayo de 1861. Según el INEC la cantidad de habitantes de este cantón es de 189.504 (INEC, 2010). Esmeraldas se divide en, parroquias urbanas: Cinco de agosto, Bartolomé Ruíz, Esmeraldas, Luis Tello y Simón Plata; parroquias rurales: Tabiazo, Tachina, Camarones, Chinca, Carlos Concha, Majua y San Mateo. La economía del cantón Esmeraldas depende en su mayoría de la playa 'las Palmas', en donde se encuentran muchos restaurantes que ofrecen gran cantidad de platos típicos (Prefectura de Esmeraldas, 2018).

### **1.12.5 Atacames**

Atacames fue declarado cantón el 21 de noviembre de 1991. Según el INEC, la cantidad de habitantes de este cantón es de 41.526 (INEC, 2010). Atacames se divide en, una parroquia urbana: Atacames; parroquias rurales: La Unión, Súa, Tonsupa y Tonchigüe.

El aporte económico de este cantón gira en torno a su playa, debido a que es una de las más visitadas del país. Atacames es la playa con más ingresos



## **UNIVERSIDAD DE CUENCA**

económicos de Esmeraldas, los restaurantes son los más concurridos por los turistas debido a su exquisita comida típica (Gad Atacames, 2001)

### **1.12.6 Eloy Alfaro**

Cantón fundado el 16 de octubre de 1941. Según INEC, la cantidad de habitantes de este cantón es de 39.739 (INEC, 2010). Sus parroquias rurales son: Anchayacu, Atahualpa, Borbón, Colón Eloy del María, La Tola, Luis Vargas Torres, Maldonado, Pampanal de Bolívar, San Francisco de Onzole, San José de Cayapas, Santo Domingo de Onzole, Selva Alegre, Telembí y Timbiré. Eloy Alfaro tiene un desarrollo económico considerable gracias a la producción de ganado vacuno, la agricultura y la industria maderera que hacen que este cantón tenga un aporte muy importante para la provincia de Esmeraldas. La gastronomía en este cantón es muy diversa, pudiéndose disfrutar de los encocados, las cazuelas de pescado y gran variedad de ceviches mixtos que permiten que el ingreso económico sea favorable para quienes viven de esta actividad (Prefectura de Esmeraldas, 2018).

### **1.12.7 San Lorenzo**

San Lorenzo fue fundado el 22 de Marzo de 1978. Según el INEC, la cantidad de habitantes de este cantón es de 23.265 (INEC, 2010). San Lorenzo se divide en, parroquias urbanas: San Lorenzo del Pailón; parroquias rurales: Ancón de Sardinias, San Javier, Tululbi, Mataje, Tambillo, Calderón, Santa Rita, Urbina, Alto tambo, 5 de Junio, Concepción y Carondelet. El desarrollo económico de San Lorenzo se basa en las artesanías elaboradas a base de coco, tagua y pinturas naturales extraídas de árboles. La gastronomía es otro factor muy importante para este cantón debido a sus manglares, ya que de ellos se obtienen moluscos y crustáceos que son utilizados para su venta y preparación de comida típica en toda la provincia (Gad San Lorenzo, 2000)



## CAPÍTULO II

### Gastronomía

#### 2.1 Antecedentes

La gastronomía es conceptualizada como la disciplina encargada de preparar comida de forma que esta se convierta en un saber cultural.

Esta no solo implica preparar diferentes platos y servirlos. Si no que también conlleva el estudio de la situación geográfica de un lugar específico, costumbres, tradiciones y saberes ancestrales (Gutierrez, 2012).

La literatura de Ayala Mora, menciona que hay vestigios de antropólogos y arqueólogos, acerca del tipo de alimentación que consumían nuestros ancestros, entre los que se destacaban: Cuyes, chocho, yuca, maíz, entre otros. Durante la conquista Española, la mayoría de los alimentos y técnicas culinarias se introdujeron en las colonias americanas, esto dió paso a una fusión entre gastronomía Americana y Española, obteniendo una simbiosis llamada 'cocina criolla' (Ayala, 2008).

Actualmente se está tratando de rescatar la importancia de los productos de la cocina ecuatoriana. También se han estandarizado recetas ancestrales de cada cultura y hoy en día existen restaurantes de alto nivel, que se especializan en la gastronomía típica del Ecuador.

#### 2.2 Turismo gastronómico

La cocina es una demostración cultural y ancestral de los habitantes de un determinado país, que atrae a personas de diversas partes del mundo. La fusión de los alimentos y el turismo es un medio para la mejora de la economía local.

El turismo gastronómico se define como la visita a lugares con el fin de saborear los platos más representativos de la zona, estos lugares pueden ser: Restaurantes, mercados, asociaciones, o huecas (Organización Mundial del Turismo, 2018).





## **UNIVERSIDAD DE CUENCA**

### **2.3 Cultura gastronómica**

La cultura está constituida por prácticas sociales que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones transmitidos de una generación a otra, presentando características de acuerdo a la sociedad en donde se generan. Gilberto Giménez señala que “La cultura es la organización social del sentido, interiorizado de modo estable por los sujetos en forma de representaciones compartidas y objetivado en forma simbólica, todo ello en contexto históricamente específicos y socialmente estructurados” (Giménez, 2007). La cocina juega un papel esencial en la cultura, ya que a través de esta se representan los sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, etc., los cuales se ven involucrados al momento de preparar un alimento, en los utensilios de cocina con sus significados y funciones de acuerdo al entorno, en la organización y motivo para su elaboración, y en las distintas costumbres y tradiciones que lo acompañan (Pazos, 2010).

### **2.4 Soberanía alimentaria**

Definida como el derecho de cualquier ciudadano para realizar individualmente estatutos de producción agropecuaria, sustentable (Plutarco, 2007). El artículo 281 de la constitución del Ecuador señala que la soberanía alimentaria representa una obligación del país, que consiste en otorgar al pueblo ecuatoriano abastecimiento de alimentos. Así mismo el artículo 13 señala: “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria”.

### **2.5 Patrimonio cultural alimentario**

La gastronomía ecuatoriana, representa un legado cultural construido a través de compartir saberes. El Ecuador a través del Ministerio de Patrimonio y Cultura dirige un proyecto que busca revalorizar la gastronomía típica a nivel local y promocionarla a nivel internacional. Este proyecto busca vínculos entre el agricultor, los cocineros y el comensal (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

### 2.6 Guías gastronómicas

Las guías gastronómicas constituyen una agrupación de sitios, cantones o ciudades que tiene semejanzas gastronómicas. Además, brindan la oportunidad de transferir la esencia emocional, social y simbólica de la comida criolla tanto a turistas internos como externos. Teniendo como resultado un recurso turístico con un legado de identidad local.

Para poder elaborar una guía gastronómica es necesario iniciar por saber que cultura gastronómica se quiere conocer, definir en qué ciudad o provincia se va a llevar a cabo la misma, para posteriormente trazar el itinerario del viaje, es importante también definir el transporte. Una vez establecidos estos aspectos se puede empezar con la misma. Un instrumento de apoyo para poder identificar los platos más representativos de las zonas a visitar, son las entrevistas, realizadas a los pobladores de cada lugar. Posteriormente se procede a visitar restaurantes, huecas, mercados o plazas. Terminado el recorrido de la guía se analiza la información recolectada, y esta permitirá determinar los aspectos más destacados de cada lugar, como por ejemplo lo exquisito de su gastronomía, la extensa variedad de productos que se ofertan, lo interesante de su cultura, pero también, se puede conocer que en la mayoría de los casos las personas que ofertan los servicios de alimentación, carecen de información acerca de la importancia de incentivar el turismo gastronómico.

#### 2.6.1 Tipos de guías gastronómicas

Según Barrera, las Guías gastronómicas se pueden clasificar en:

##### 2.6.1.1 Guía gastronómica por producto

Basada en un producto de suma importancia para el país que se visita, por ejemplo: Plátano verde, mariscos, etc.

##### 2.6.1.2 Guía gastronómica por plato

En esta guía se hace énfasis en el plato preparado y listo para el consumo, el mismo que servirá para desarrollar a fondo dicha guía, por ejemplo: La de los ceviches ecuatorianos.



## **UNIVERSIDAD DE CUENCA**

### **2.6.1.3 Guía étnica – gastronómicas**

Basado en saberes y tradiciones gastronómicas de localidades específicas, por ejemplo: La ruta de las Cocineras tradicionales, Michoacán, México (Barrera, 2006).

En el Ecuador de acuerdo al Ministerio de Turismo, el 6,4% de los turistas ingresan al país por turismo gastronómico, mientras que el 45,6% lo hacen por sus atractivos naturales (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2018).

### **2.6.3 Diseño de guías gastronómicas**

Para desarrollar correctamente una guía gastronómica hay que tener en cuenta, tres aspectos esenciales que son: Cultura, gastronomía, productos locales y su producción (Barrera, 2006).

## **2.7 Potencial turístico gastronómico de Esmeraldas**

### **2.7.1 Esmeraldas y sus cantones**

#### **2.7.1.1 Atacames**

Atacames es un precioso destino turístico, ubicado a 30 km al suroeste de Esmeraldas. En este cantón existen diversas asociaciones de cevicheros ubicadas frente a la playa, como por ejemplo la asociación '12 de abril' y la asociación 'la Ramada', aquí se puede disfrutar de diversos platos típicos preparados al instante. Además, se encuentra el restaurant 'Paco Foco' que se ha convertido en un icono para este cantón, puesto que es uno de los restaurantes más visitados, la gastronomía de este restaurante es muy variada con una carta muy extensa, que permite degustar desde desayunos hasta meriendas.

#### **2.7.1.2 Muisne**

El cantón Muisne está ubicado al sur de Esmeraldas, conocido como el jardín esmeraldeño por su diversidad en vegetación, manglares y playas. Muisne es un cantón con una gastronomía muy amplia, en donde se puede disfrutar de encocados que son servidos al instante, el restaurant 'Santa Martha' es uno



## **UNIVERSIDAD DE CUENCA**

de los más visitados, este restaurante está ubicado frente a la playa, aquí se puede probar el delicioso encocado de pescado.

### **2.7.1.3 Río Verde**

Su gastronomía es muy variada, dentro de sus preparaciones se encuentran los famosos pusundaos, encocados, cevicangre y los ceviches en todas sus variedades. El recinto Y de Vuelta Larga es uno de los más visitados. Aquí existe una asociación de turismo, que es la encargada de crear proyectos innovadores para que los turistas visiten este lugar, esta asociación creó un plan gastronómico llamado 'el Cevicangre', el cual creó un plato icónico llamado cevicangre, haciendo que mucha gente visite este cantón en busca de este famoso plato, que consiste en: Encocado de cangrejo azul, ceviche de camarón de río y un pipa helado como refresco. Llegándose a convertir en un plato representativo de este cantón.

### **2.7.1.4 Esmeraldas**

Su gastronomía es muy diversa, teniendo como platos principales el ensumacao, que es un caldo de mariscos con leche de coco y maní. También se puede degustar de los bolones que son representativos de este cantón, algunos de ellos se pueden encontrar en diversas cafeterías como la de 'Don Alex', ubicada frente a la Casa de la Cultura de Esmeraldas, del mismo en la cafetería 'Bolívar', existen a más de bolones clásicos, bolones marineros y una amplia gama de tigrillos. Para quienes desean probar platos fuertes, el restaurante 'las delicias de la tía Sixta' es la mejor opción, aquí se preparan gran variedad de platos típicos esmeraldeños. El balneario de playa las Palmas es uno de los sitios más visitados por los turistas propios y extraños tanto por la belleza del mismo, como por su exquisita gastronomía. (Goraymi, 2018).

### **2.7.1.5 Quinindé**

Quinindé es una ciudad pequeña, caracterizada por su riqueza hídrica. Dentro de su gastronomía se encuentra uno de los restaurantes con mayor afluencia, este es 'el camarón salsero', aquí se puede degustar de la parrillada de mariscos, uno de los platos con más auge debido a sus sabor y cantidad,



## **UNIVERSIDAD DE CUENCA**

también se puede degustar de las famosas 'rellenas', ubicadas en la avenida 5 de agosto, además no se puede dejar de visitar las 'empanadas de verde' que se ofertan en el barrio el Paraíso.

### **2.7.1.6 San Lorenzo**

San Lorenzo es el punto de encuentro para los turistas ya que tiene el mejor puerto natural del país. Otro atractivo es su gastronomía típica regional, en donde se puede encontrar especialidades como el encocado de mariscos, tapado arrecho y ceviche, que son una expresión de la cocina afro. En este cantón ocupan en su gran mayoría productos extraídos de los manglares que hace que la gastronomía sea una de las más ancestrales de la provincia, debido a que los antepasados utilizaban estos manglares en sus vidas diarias. Estas recetas han pasado de generación en generación.

### **2.7.1.7 Eloy Alfaro**

Es muy conocido por su gastronomía, entre algunos de los platos más degustados se encuentran: El encocado de minchilla, la minchilla es una especie de camarón de río, recolectado de manera artesanal; Ceviche de concha, también se puede degustar las famosas cazuelas en el restaurante de Atacames y Manito o el encocado de langostino en el restaurante Daysi, y sin dejar de lado los muy apetecibles corviches y emborrajado que se venden en el puesto de Liseth Zambrano' (Balboa, 2001).

## **2.8 Productos**

### **2.8.1 Importancia del origen de la materia prima**

A lo largo de los años las grandes industrias han gobernado el proceso de la materia prima tecnificando e industrializando los productos de tal manera que se acelera su producción y consumo. Uno de las mayores problemáticas de las provincias costeras, como es el caso de Esmeraldas, es que las grandes industrias bajan los costos versus a los costos de mano de obra artesanal (Coordinadora Ecuatoriana de Comercio Justo (CECJ), 2018).



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

### 2.8.2 Productos con mayor relevancia en la preparación de los platos típicos Esmeraldeños

En este estudio se destacan productos que han tenido relevancia económica y social para la elaboración de platos típicos Esmeraldeños.

#### 2.8.2.1 Limón

Utilizado en muchos platos típicos esmeraldeños principalmente en los ceviches que se preparan en todas sus cantones, el limón desnaturaliza y da sabor a los géneros principales como el pescado, camarón y todo una extensa variedad de mariscos (El Comercio, 2018).

**Foto 1. Planta de limón.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 25-07-2018.

#### 2.8.2.2 Coco

Esmeraldas es el mayor productor de coco con un 77,26% de la producción total del Ecuador. Según Jacón Saavedra dirigente del Centro Agrícola de Esmeraldas, la planta de coco es ícono tradicional y cultural de la población Esmeraldeña.

El coco es base para la comida típica Esmeraldeña específicamente para los encocados que son emblemáticos de la provincia verde, se los realiza con su agua, fruta rallada, y con mariscos frescos del día, siendo buscado por turistas y pobladores debido a su exquisito sabor. Además, el jugo de coco y el agua de pipa son una bebida típica de Esmeraldas y se lo puede encontrar en tiendas, playas y en cualquier esquina (Velasco, 2017).

**Foto 2. Planta de coco.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 25-07-2018.

### **2.8.2.3 Plátano verde**

El plátano verde es otro de los principales productos utilizados en la comida típica Esmeraldeña, en el Ecuador se cultivan tres tipos, pero en Esmeraldas específicamente el barraganete y el dominico que son utilizados en los bolones y balas de verde que se pueden acompañar con queso o chicharrón, esto debido a su tamaño y suavidad. Comúnmente consumido en los desayunos, además sirve como acompañante de ceviches y preparados como chifles o patacón. Es también un espesante para las sopas y las cazuelas Esmeraldeñas (Blasco & Gómez, 2014).

**Foto 3. Planta de plátano verde.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 26-07-2018.

### **2.8.2.4 Mariscos**

Los sectores costeros con más productividad de pesca para la exportación son las provincias de: Manabí, Guayas y Esmeraldas (Proecuador, pesca y acuicultura s.f). Ecuador tiene una producción de 400.000 mil toneladas anuales de producto importado y se está tratando de igualar a Tailandia que son los principales productores con un total de 600.000 mil toneladas anuales.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

El libro Identidad de Manabí (1993.) señala que los principales puertos más visitados del Ecuador son: Esmeraldas, Manta, San Mateo, Anconcito, Santa Rosa, Engabao, Playas y Puerto Bolívar y explica todo acerca de la explotación de los productos del mar, que son beneficiosos para la economía local y también representa un riesgo social y ambiental debido a que las grandes empresas explotan a los pescadores artesanales y pagándoles el mínimo salario llevándose todos los beneficios económicos.

Los productos marinos más importantes de Esmeraldas son: El pescado atún, pargo, lisa, corvina, jaiba, cangrejo de patas azules y concha, los mismos que son utilizados extensamente en la gastronomía Esmeraldeña, es decir en casi la totalidad de (PROECUADOR, 2018)

### Foto 4. Venta de pescados y mariscos.



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 26-07-2018.

### 2.8.2.5 Chillangua

La Chillangua o llamada también cilantro silvestre, es una planta endémica de Esmeraldas pero originaria de la Amazonia y se cultiva en toda América del sur en climas tropicales. Esta peculiar hierba es utilizada al final de las preparaciones para realzar los sabores y darle esas características peculiares a los distintos platos típicos (Delgado, 1999).

### Foto 5. Planta de chillangua.



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 25-07-2018.





## UNIVERSIDAD DE CUENCA

### 2.9 Atractivos turísticos gastronómicos

La comida típica está ligada a la cultura y saberes ancestrales de cada región estudiada (Corporación Coordinadora Nacional para la defensa del Ecosistema Manglar, 2018). Sin embargo, para diseñar guías es necesario entrelazarlos con otras características que dan relevancia al tema:

#### 2.9.1 Sitios naturales

##### 2.9.1.1 Manglar

Un manglar, es un compuesto de elementos vegetales en regiones de zonas climáticas húmedas y bosques leñosos en zonas pantanosas en donde hay una combinación de agua dulce y agua salada. Algo característico de los manglares es que una vez que la marea ha bajado, el tronco y la mayoría de sus raíces están descubiertas, además se puede apreciar una diversidad de flora y fauna (Corporación Coordinadora Nacional para la defensa del Ecosistema Manglar, 2018).

De acuerdo al libro Manglar es Vida los tipos de manglar en el Ecuador son: El rojo o llamado también colorado, piñuelo, Jelí, blanco y el iguanero o negro (Granda & Gevara, 2009). En los manglares se puede encontrar diversos mariscos entre los que más se destacan se encuentran, moluscos: Concha negra, mejillón, almeja corroñosa, ostra; Crustáceos: Cangrejo de patas azules; Peces: Camotillo, bonito, mero, pargo

#### 2.10 Manifestaciones culturales

##### 2.10.1 Mercados

Se llama Mercado a lugares públicos, que expenden productos alimenticios de primera necesidad. En estos lugares se elabora comida típica y también se venden materia prima para preparar los mismos.

##### 2.10.2 Huecas, picanterías y paraderos

Las tradicionales picanterías, paraderos y las famosas huecas, son lugares emblemáticos de cada región. Se conoce de tal manera a puestos de comida,



## **UNIVERSIDAD DE CUENCA**

que se caracterizan por realizar preparaciones únicas y a veces inventadas, pero siempre tendiendo a la comida típica como la esencia de sus preparaciones (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2018).



### CAPÍTULO III

#### **3.1 Recetario de 15 platos típicos de la provincia de Esmeraldas basado en la elaboración de la guía gastronómica**


El recetario que se presenta a continuación, fue desarrollado en los cantones: Quinindé, Río verde, Eloy Alfaro, Muisne, Atacames y Esmeraldas. El mismo que contempló la visita a los diversos restaurantes de comida típica Esmeraldeña, con el propósito de estandarizar las recetas con mayor relevancia tradicional que tiene la provincia.

Se detalla a continuación las recetas estandarizadas.



3.1.1 Bolón mixto de queso y cerdo

UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
RECETA: BOLÓN MIXTO DE QUESO Y CERDO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Plátano maduro y verde cortados en rondeles de 2 cm frito.  Pulpa de cerdo desmechada.  Queso fresco rallado.	BOLÓN MIXTO	Para formar el bolón, debe tener en cuenta que el plátano maduro y verde deben estar calientes para poder compactar correctamente.

<b>FICHA TÉCNICA: BOLÓN MIXTO DE QUESO Y CERDO</b>						
<b>C. BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>U.</b>	<b>C. NETA</b>	<b>REND. EST.</b>	<b>P.U.</b>	<b>P.T.</b>
0,110	Plátano verde	Kg	0,080	73%	\$0,52	\$0,04
0,110	Plátano maduro	Kg	0,080	73%	\$0,59	\$0,05
0,060	Queso fresco	Kg	0,060	100%	\$7,44	\$0,37
0,010	Pasta de maní	Kg	0,010	100%	\$9,00	\$0,09
0,001	Sal	Kg	0,001	100%	\$0,38	\$0,00
0,035	Cebolla paiteña	Kg	0,025	71%	\$0,96	\$0,02
0,001	Pimienta negra	Kg	0,001	100%	\$7,85	\$0,00
0,010	Ajo seco	Kg	0,008	80%	\$4,40	\$0,03
0,010	Mostaza	Kg	0,010	100%	\$2,16	\$0,06
0,035	Cebolla blanca	Kg	0,025	71%	\$1,20	\$0,03
0,007	Chillangua	Kg	0,005	71%	\$1,75	\$0,00
0,001	Orégano	Kg	0,001	100%	\$15,5	\$0,01
0,001	Perejil	kg	0,001	100%	\$1,75	\$0,00
0,150	Pulpa de cerdo	kg	0,130	87%	\$6,49	\$0,84
<b>CANT. PRODUCIDA:</b>		0,437 kg	<b>COSTO POR</b>			
<b>CANT. PORCIONES:</b>		1	<b>PORCIÓN:</b>			\$1,54
<p><b>TÉCNICAS:</b> Cocer el cerdo por concentración en un medio líquido (agregar ajo, cebolla, mostaza, sal, pimienta negra, chillangua, orégano, perejil y agua en la cantidad necesaria) por 4 horas. Dejar enfriar y desmechar. Freír el plátano verde a 180 °C por 4 minutos. Majar el plátano maduro y verde con pasta de maní incorporar el cerdo desmechado, el queso rallado mezclar y dar forma.</p>			<p><b>FOTO:</b></p> 			



3.1.2 Ceviche mixto de camarón y pescado

<b>UNIVERSIDAD DE CUENCA</b> <b>FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</b> <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>		
<b>RECETA: CEVICHE MIXTO DE CAMARÓN Y PESCADO</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Camarón pelado, desvenado. atún blanco limpio cortado en cubos.  Cebolla paiteña en julianas y tomate riñón en cubos.  Culantro finamente picado.  Plátano verde cortado en rondeles.	CEVICHE MIXTO        PATACÓN	Servir el ceviche frío y acompañar con patacones.

<b>FICHA TÉCNICA : CEVICHE MIXTO DE CAMARÓN Y PESCADO</b>						
<b>C. BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>U.</b>	<b>C. NETA</b>	<b>REND. EST.</b>	<b>P.U.</b>	<b>P.T.</b>
0,150	Camarón	kg	0,100	67%	\$ 10,00	\$ 1,00
0,135	Atún blanco	kg	0,100	74%	\$ 9,90	\$ 0,99
0,030	Tomate riñón	kg	0,030	100%	\$ 1,70	\$ 0,05
0,035	Cebolla paiteña	kg	0,030	86%	\$ 0,96	\$ 0,03
0,010	Chillangua	kg	0,010	100%	\$ 1,75	\$ 0,02
0,010	Mostaza	kg	0,010	100%	\$ 2,16	\$ 0,06
0,010	Salsa de tomate	kg	0,010	100%	\$ 2,70	\$ 0,03
0,020	Limón	kg	0,010	50%	\$ 1,58	\$ 0,02
0,010	Ajo	kg	0,006	60%	\$ 4,40	\$ 0,03
0,090	Plátano verde	kg	0,075	83%	\$ 0,52	\$ 0,04
0,100	Aceite	L	0,100	100%	\$ 3,22	\$ 0,32
<b>CANT. PRODUCIDA:</b>		0,480 kg		<b>COSTO POR PORCIÓN:</b>		\$2,58
<b>CANT. PORCIONES:</b>		1				
<b>TÉCNICAS:</b>				<b>FOTO:</b>		
<p>Cocinar el camarón y el atún en agua (agregar chillangua, ajo y sal) a 90°C por 3 minutos y refrescar. Para el ceviche curtir la cebolla y el tomate riñón con limón y sal. Mezclar con mostaza, salsa de tomate y pimienta. Agregar el camarón y el atún blanco cocidos. Freír el plátano verde, previamente cortado en rondes de 2 cm de espesor a 180°C. Retirar del aceite, aplastar con la ayuda de un mazo y volver a freír hasta que estén crocantes.</p>						



3.1.3 Corviche de atún

<b>UNIVERSIDAD DE CUENCA</b> <b>FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</b> <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>		
<b>RECETA: CORVICHE DE ATÚN</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Plátano verde pelado y rallado.  Relleno de corviche.  Encurtido de col.	CORVICHE DE ATÚN	Servir con la col encurtida fría.



<b>FICHA TÉCNICA : CORVICHE DE ATÚN</b>						
<b>C. BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>U.</b>	<b>C. NETA</b>	<b>REND. EST.</b>	<b>P.U.</b>	<b>P.T.</b>
0,200	Plátano verde	kg	0,180	90%	\$ 0,52	\$ 0,09
0,080	Atún	kg	0,060	75%	\$ 9,85	\$ 0,59
0,100	Col morada	kg	0,080	83%	\$ 0,40	\$ 0,04
0,050	Mayonesa	kg	0,050	100%	\$ 3,40	\$ 0,17
0,060	Cebolla paiteña	kg	0,050	83%	\$ 0,96	\$ 0,06
0,100	Aceite	L	0,100	100%	\$ 3,22	\$ 0,32
0,060	Tomate riñón	kg	0,050	83%	\$ 1,70	\$ 0,09
0,015	Chillangua	kg	0,010	67%	\$ 1,75	\$ 0,02
0,010	Achiote	L	0,010	100%	\$ 3,36	\$ 0,03
0,060	Pimiento verde	kg	0,050	83%	\$ 1,24	\$ 0,06
0,003	Sal	kg	0,003	100%	\$ 0,38	\$ 0,00
0,004	Comino	kg	0,004	100%	\$ 6,16	\$ 0,02
0,006	Ajo	kg	0,004	60%	\$ 4,40	\$ 0,02
<b>CANT. PRODUCIDA:</b>		0,670 kg		<b>COSTO POR PORCIÓN:</b>		\$1,52
<b>CANT. PORCIONES:</b>		3				
<b>TÉCNICAS:</b> Para el Corviche amasar con achiote y sal el plátano previamente rallado, dar forma y rellenar con el refrito. Realizar fritura profunda a 180 °C hasta que esté dorado. Para el relleno hacer un refrito con ajo, cebolla, pimiento y tomate finamente picado. Agregar el atún y sazonar con sal, pimienta, comino y chillangua. Cocer por 5 minutos. Para el encurtido de col morada Picar finamente la col morada, blanquearla, mezclar con mayonesa y sal.				<b>FOTO:</b>		
						



<b>FICHA TÉCNICA : BALA ESMERALDEÑA CON BISTEC DE CARNE</b>						
<b>C. BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>U.</b>	<b>C. NETA</b>	<b>REND. EST.</b>	<b>P.U.</b>	<b>P.T.</b>
0,200	Plátano verde	kg	0,180	90%	\$ 0,52	\$ 0,09
0,050	Mantequilla	kg	0,050	100%	\$ 4,64	\$ 0,23
0,001	Sal	kg	0,001	100%	\$ 0,38	\$ 0,00
0,175	Carne de res	kg	0,150	86%	\$4,66	\$0.69
0,075	Cebolla paiteña	kg	0,065	87%	\$ 0,96	\$ 0,06
0,070	Pimiento verde	kg	0,050	71%	\$ 1,25	\$ 0,06
0,005	Culantro	kg	0,003	60%	\$ 1,75	\$ 0,02
0,050	Tomate riñón	kg	0,050	90%	\$ 1,70	\$ 0,08
0,010	Chillangua	kg	0,005	50%	\$ 1,75	\$ 0,02
0,010	Achiote	L	0,010	100%	\$ 3,36	\$ 0,03
0,020	Ajo	kg	0,015	75%	\$ 3,72	\$ 0,05
0,003	Pimienta negra	kg	0,003	100%	\$ 7,85	\$ 0,02
0,004	Comino	kg	0,004	100%	\$ 6,16	\$ 0,02
0,010	Mostaza	kg	0,010	100%	\$ 2,16	\$ 0,06
0,005	Vinagre de plátano	L	0,005	100%	\$2,00	\$0,01
<b>CANT. PRODUCIDA:</b>		0,469 kg		<b>COSTO POR PORCIÓN:</b>		\$1,55
<b>CANT. PORCIONES:</b>		1				
<b>TÉCNICAS:</b> Cocinar el plátano verde entero en agua a 90°C, por 30 minutos. Para la bala Majar el verde cocinado con mantequilla y sal en una batea, hasta obtener una textura suave y sin grumos. Para el bistec Hacer un refrito con todos los vegetales y especias de sal, esperar a que caramelicen y agregar la carne. Apartar del fuego una vez cocinado.				<b>FOTO:</b>		
						



3.1.5 Bolón marineró

<p><b>UNIVERSIDAD DE CUENCA</b>  <b>FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</b>  <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b></p>		
<p><b>RECETA: BOLÓN MARINERO</b></p>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<p>Plátano verde limpio y cortado rondelles de 3 cm de espesor.</p> <p>Mariscos limpios y picados.</p>	<p>BOLÓN MARINERO</p> <p>SALSA DE MARISCOS</p>	<p>La salsa marinera tiene que estar mezclada con el verde majado caliente y servirse como acompañante.</p>

<b>FICHA TÉCNICA : BOLÓN MARINERO</b>						
<b>C. BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>U.</b>	<b>C. NETA</b>	<b>REND. EST.</b>	<b>P.U.</b>	<b>P.T.</b>
0,200	Plátano verde	kg	0,180	90%	\$ 0,52	\$ 0,09
0,050	Aceite	kg	0,050	100%	\$ 4,64	\$ 0,23
0,001	Sal	kg	0,001	100%	\$ 0,38	\$ 0,00
0,075	Camarón	kg	0,050	67%	\$4,66	\$0.23
0,030	Mejillón	kg	0,020	67%	\$ 0,96	\$ 0,02
0,030	Pota	kg	0,020	67%	\$ 1,25	\$ 0,03
0,030	Atún blanco	kg	0,020	67%	\$ 1,75	\$ 0,04
0,050	Crema de leche	kg	0,050	100%	\$ 1,70	\$ 0,08
0,010	Chillangua	kg	0,005	50%	\$ 1,75	\$ 0,02
0,010	Achiote	L	0,010	100%	\$ 3,36	\$ 0,03
0,020	Ajo	kg	0,010	50%	\$ 3,72	\$ 0,04
0,003	Pimienta negra	kg	0,003	100%	\$ 7,85	\$ 0,02
0,004	Comino	kg	0,004	100%	\$ 6,16	\$ 0,02
0,006	Culantro	kg	0,004	67%	\$ 2,16	\$ 0,02
0,005	Vinagre de plátano	L	0,005	100%	\$2,00	\$0,01
<b>CANT. PRODUCIDA:</b>		0,432 kg				
<b>CANT. PORCIONES:</b>		1		<b>COSTO POR PORCIÓN:</b>		\$0,88
<b>TÉCNICAS:</b>				<b>FOTO:</b>		
<p>Freír el plátano verde a 180°C, por 4 minutos y majar.</p> <p>Para la salsa de mariscos realizar un refrito con cebolla y pimiento. Una vez caramelizado agregar mariscos, reducir y agregar crema de leche. Rectificar los sabores e incorporar la salsa al platano verde majado. Para finalizar bañar al bolón con esta salsa.</p>						



3.1.6 Encocado de guanta

<p style="text-align: center;"><b>UNIVERSIDAD DE CUENCA</b>  <b>FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</b>  <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b></p>		
<p><b>RECETA: ENCOCADO DE GUANTA</b></p>		
<p><b>MISE EN PLACE</b></p>	<p><b>PRODUCTO TERMINADO</b></p>	<p><b>OBSERVACIONES</b></p>
<p>Leches de coco.                      Guanta adobada.                      Plátano verde pelado y cortado en bastones.                      Arroz blanco cocido.</p>	<p>ENCOCADO DE GUANTA                      BASTONES DE VERDE                      GUARNICIÓN</p>	<p>Licuar bien el coco para obtener un sabor potenciado.</p>


<b>FICHA TÉCNICA : ENCOCADO DE GUANTA</b>						
<b>C. BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>U.</b>	<b>C. NETA</b>	<b>REND. EST.</b>	<b>P.U.</b>	<b>P.T.</b>
0,250	Guanta	kg	0,200	80%	\$ 8,00	\$ 1,60
0,060	Cebolla paitaña	kg	0,050	83%	\$ 0,96	\$ 0,04
0,050	Arroz	kg	0,050	100%	\$0,50	\$0,02
0,100	Plátano verde	kg	0,080	80%	\$0,52	\$0,04
0,060	Pimiento verde	kg	0,050	83%	\$ 1,25	\$ 0,06
0,250	Coco	kg	0,200	80%	\$2,00	\$0.40
0,010	Mostaza	kg	0,010	100%	\$ 2,16	\$ 0,06
0,070	Limón	kg	0,050	71%	\$ 1,25	\$ 0,06
0,003	Sal	kg	0,003	100%	\$ 0,38	\$ 0,00
0,010	Chillangua	kg	0,005	90%	\$ 1,75	\$ 0,02
0,010	Achiote	L	0,010	100%	\$ 3,36	\$ 0,03
0,050	Ajo	kg	0,040	80%	\$ 3,72	\$ 0,14
0,003	Pimienta negra	kg	0,003	100%	\$ 7,85	\$ 0,02
0,004	Comino	kg	0,004	100%	\$ 6,16	\$ 0,02
0,006	Culantro	kg	0,004	67%	\$ 2,16	\$ 0,02
0,005	Vinagre de plátano	L	0,005	100%	\$2,00	\$0,01
<b>CANT. PRODUCIDA:</b>		1,409 kg				
<b>CANT. PORCIONES:</b>		3		<b>COSTO POR PORCIÓN:</b>		\$2,58
<b>TÉCNICAS:</b> Lavar el arroz, incorporar 100ml agua, llevar al fuego y agregar sal y aceite al gusto. Cuando el agua se haya evaporado pasar a una paila con aceite caliente y esperar a que el arroz termine su cocción. Adobar la guanta con mostaza, sal, comino, ajo, pimienta negra, limón y vinagre. Dejar reposar 2 horas. Para la leche de coco: Pelar el coco, realizar cubos, agregar 100 ml de agua, licuar y cernir, así se obtendrá la primera leche de coco. Reutilizar el coco que fue exprimido y agregar la misma cantidad de agua, licuar y cernir para obtener la segunda leche de coco. Para el encocado hacer un refrito con cebolla, pimiento, ajo, dejar caramelizar, agregar la guanta, sellar y agregar la segunda leche de coco. Esperar a que esté cocido y se reduzca. Agregar la primera leche de coco, espesar y rectificar sal. Freír el plátano verde, cortado en bastones a 180°C. Retirar del aceite, cuando estén crocantes.				<b>FOTO:</b>		
						



3.1.7 Encocado de pescado

<b>UNIVERSIDAD DE CUENCA</b> <b>FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</b> <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>		
<b>RECETA: ENCOCADO DE PESCADO</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Leches de coco.  Pescado adobado.  Plátano verde pelado.  Arroz blanco cocido.	ENCOCADO DE PESCADO  VERDE ASADO  GUARNICIÓN	Licuar bien el coco para obtener un sabor potenciado.




<b>FICHA TÉCNICA : ENCOCADO DE PESCADO</b>						
<b>C. BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>U.</b>	<b>C. NETA</b>	<b>REND. EST.</b>	<b>P.U.</b>	<b>P.T.</b>
0,250	Atún blanco	kg	0,200	80%	\$ 7,80	\$ 1,56
0,060	Cebolla paitaña	kg	0,050	83%	\$ 0,96	\$ 0,04
0,050	Arroz	kg	0,050	100%	\$0,50	\$0,02
0,100	Plátano verde	kg	0,080	80%	\$0,52	\$0,04
0,060	Pimiento verde	kg	0,050	83%	\$ 1,25	\$ 0,06
0,250	Coco	kg	0,200	80%	\$2,00	\$0.40
0,010	Mostaza	kg	0,010	100%	\$ 2,16	\$ 0,05
0,070	Limón	kg	0,050	71%	\$ 1,25	\$ 0,03
0,003	Sal	kg	0,003	100%	\$ 0,38	\$ 0,00
0,010	Chillangua	kg	0,005	50%	\$ 1,75	\$ 0,02
0,010	Achiote	L	0,010	100%	\$ 3,36	\$ 0,03
0,050	Ajo	kg	0,040	80%	\$ 3,72	\$ 0,14
0,003	Pimienta negra	kg	0,003	100%	\$ 7,85	\$ 0,02
0,004	Comino	kg	0,004	100%	\$ 6,16	\$ 0,02
0,006	Culantro	kg	0,004	67%	\$ 2,16	\$ 0,02
0,005	Vinagre de plátano	L	0,005	100%	\$2,00	\$0,01
<b>CANT. PRODUCIDA:</b>		1,409 kg		<b>COSTO POR PORCIÓN:</b>		\$2,59
<b>CANT. PORCIONES:</b>		3				
<b>TÉCNICAS:</b>				<b>FOTO:</b>		
<p>Adobar el pescado con mostaza, sal, comino, ajo, pimienta negra, limón y vinagre de plátano. Dejar reposar por 15 minutos. Para la leche de coco pelar el coco, realizar cubos pequeños, agregar 100ml de agua y licuar y cernir así se obtendrá la primera leche de coco. Reutilizar el coco que fue exprimido y agregar la misma cantidad de agua, licuar y cernir para poder obtener la segunda leche de coco. Para el encocado hacer un refrito con cebolla, pimiento, ajo, dejar caramelizar, agregar el pescado, sellar y agregar la segunda leche de coco. Esperar a que esté cocido agregar la primera leche de coco espesar y rectificar sal. Asar el verde previamente pelado al carbón, hasta que tenga textura crocante por fuera y suave por dentro.</p>						



3.1.8 Encocado de langostino

<b>UNIVERSIDAD DE CUENCA</b> <b>FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</b> <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>		
<b>RECETA: ENCOCCADO DE LANGOSTINO</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Leches de coco. Langostinos limpios. Plátano verde pelado. Arroz blanco cocido.	ENCOCCADO DE LANGOSTINO  PATACÓN  GUARNICIÓN	Se recomienda Licuar bien el coco para obtener un sabor potenciado de las leches..

<b>FICHA TÉCNICA : ENCOCADO DE LANGOSTINO</b>						
<b>C. BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>U.</b>	<b>C. NETA</b>	<b>REND. EST.</b>	<b>P.U.</b>	<b>P.T.</b>
0,250	Langostino	kg	0,200	80%	\$ 20,25	\$ 4,05
0,060	Cebolla paitaña	kg	0,050	83%	\$ 0,96	\$ 0,04
0,050	Arroz	kg	0,050	100%	\$0,50	\$0,02
0,100	Plátano verde	kg	0,080	80%	\$0,52	\$0,04
0,060	Pimiento verde	kg	0,050	83%	\$ 1,25	\$ 0,06
0,250	Coco	kg	0,200	80%	\$2,00	\$0.40
0,010	Mostaza	kg	0,010	100%	\$ 2,16	\$ 0,06
0,070	Limón	kg	0,050	71%	\$ 1,25	\$ 0,06
0,003	Sal	kg	0,003	100%	\$ 0,38	\$ 0,00
0,010	Chillangua	kg	0,005	50%	\$ 1,75	\$ 0,02
0,010	Achiote	L	0,010	100%	\$ 3,36	\$ 0,03
0,050	Ajo	kg	0,040	80%	\$ 3,72	\$ 0,14
0,003	Pimienta negra	kg	0,003	100%	\$ 7,85	\$ 0,02
0,004	Comino	kg	0,004	100%	\$ 6,16	\$ 0,02
0,006	Culantro	kg	0,004	67%	\$ 2,16	\$ 0,02
0,005	Vinagre de plátano	L	0,005	100%	\$2,00	\$0,01
<b>CANT. PRODUCIDA:</b>		1,409 kg	<b>COSTO POR PORCIÓN:</b>			\$5,55
<b>CANT. PORCIONES:</b>		3				
<b>TÉCNICAS:</b>			<b>FOTO:</b>			
<p>Adobar el langostino con mostaza, sal, comino, ajo, pimienta negra, limón y vinagre de plátano. Dejar reposar 20 minutos. Para el encocado Licuar el coco con agua para obtener la primera leche de coco y la segunda leche. Hacer un refrito con cebolla, pimiento, ajo, dejar caramelizar, agregar los langostinos, sellar e incorporar la segunda leche de coco. Esperar a que esté cocido, rectificar sal y agregar la primera leche espesar y apartar. Freír el plátano verde, previamente cortado en rondelles de 2 cm de espesor a 180°C. Retirar del aceite, aplastar con la ayuda de un mazo y volver a freír hasta que estén dorados y crocantes.</p>						



3.1.9 Tapado arrecho


UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
RECETA: TAPADO ARRECHO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Carne de res, cerdo, pollo y chorizo ahumado, limpios y troceados. Cebolla, pimiento y tomate riñón picados en bruinoise. Plátano verde limpio cortado en láminas. Fondo oscuro. Arroz blanco cocido.	TAPADO    GUARNICIÓN	

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.	C. NETA	REND. EST.	P.U.	P.T.	
0,120	Chorizo ahumado	kg	0,100	83%	\$ 5,20	\$ 0,31	
0,150	Costilla de res	kg	0,100	67%	\$ 4,50	\$ 0,45	
0,075	Pechuga pollo	kg	0,050	67%	\$ 7,00	\$ 0,35	
0,075	Chancho	kg	0,050	67%	\$ 6,49	\$ 0,32	
0,030	Cebolla paiteña	kg	0,015	50%	\$ 0,96	\$ 0,03	
0,030	Tomate riñón	kg	0,015	50%	\$ 1,70	\$ 0,05	
0,020	Pimiento verde	kg	0,010	50%	\$ 1,24	\$ 0,01	
0,012	Chillangua	kg	0,010	83%	\$ 1,75	\$ 0,02	
0,025	Ajo	kg	0,010	40%	\$ 4,40	\$ 0,04	
0,015	Orégano	kg	0,010	67%	\$ 15,50	\$ 0,16	
0,003	Sal	kg	0,003	100%	\$ 0,38	\$ 0,00	
0,003	Aceite achiote	L	0,003	100%	\$ 3,36	\$ 0,03	
0,003	Aceite	L	0,003	100%	\$ 3,22	\$ 0,01	
0,090	Plátano verde	kg	0,060	67%	\$ 0,52	\$ 0,03	
0,150	Agua	kg	0,150	100%	\$ 0	\$ 0	
<b>CANT. PRODUCIDA:</b>		0.650 kg		<b>COSTO POR PORCIÓN:</b>			\$1.82
<b>CANT. PORCIONES:</b>		3					
<b>TÉCNICAS:</b>				<b>FOTO:</b>			
<p>Para el fondo cocinar el hueso de res durante 45 minutos, en olla de presión, añadir 15gr de cebolla colorada, ajo en trozos y sal. (Al introducir en la olla de presión sellarlo en aceite junto con la cebolla, sal y ajo; luego añadir el agua y cocinar.)</p> <p>Para el tapado sofreír los ingredientes picados con achiote y aceite a fuego bajo, añadir sal y comino. Agregar a este refrito la carne de cerdo, res y pollo troceado, junto con el chorizo. Sofreír hasta que se doren. Dejar cocinar hasta que las carnes estén cocidas, adicionar láminas de plátano verde. Incorporar el fondo de res. Adicionar chillangua y oreganón. Rectificar la sal.</p>							



3.1.10 Bollo de pescado

<p style="text-align: center;"><b>UNIVERSIDAD DE CUENCA</b>  <b>FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</b>  <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b></p>		
<p><b>RECETA: BOLLO DE PESCADO</b></p>		
<p><b>MISE EN PLACE</b></p>	<p><b>PRODUCTO TERMINADO</b></p>	<p><b>OBSERVACIONES</b></p>
<p>Plátano verde pelado y rallado.</p> <p>Cebolla, ajo, culantro picados finamente.</p> <p>Albacora limpia y troceada lista para el relleno.</p> <p>Hojas limpias de plátano.</p> <p>Arroz blanco cocido.</p>	<p>BOLLO DE PESCADO</p> <p>ENVOLTURA DEL BOLLO</p> <p>GUARNICIÓN</p>	<p>Cocinar el envuelto en una olla tamalera por 40 minutos.</p> <p>Servir con arroz blanco y limón en rodajas.</p>


FICHA TÉCNICA : BOLLO DE PESCADO						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.	C. NETA	REND. EST.	P.U.	P.T.
0,120	Albacora	Kg	0,100	83%	\$ 7,71	\$ 0,46
0,150	Plátano verde	Kg	0,100	67%	\$ 0,52	\$ 0,05
0,035	Cebolla paitaña	Kg	0,030	86%	\$ 0,96	\$ 0,03
0,035	Cebolla perla	Kg	0,030	86%	\$ 1,20	\$ 0,04
0,010	Ajo	Kg	0,010	100%	\$ 4,40	\$ 0,04
0,050	Tomate riñón	Kg	0,050	100%	\$ 1,70	\$ 0,09
0,035	Pimiento verde	Kg	0,030	86%	\$ 1,24	\$ 0,04
0,010	Culantro	Kg	0,010	100%	\$ 1,75	\$ 0,02
0,060	Maní	Kg	0,050	83%	\$ 3,85	\$ 0,23
0,040	Leche	L	0,040	100%	\$ 0,80	\$ 0,03
0,010	Aceite achiote	Kg	0,010	100%	\$ 3,36	\$ 0,03
0,003	Sal	Kg	0,003	100%	\$ 0,38	\$ 0,00
0,003	Comino	Kg	0,003	100%	\$ 6,16	\$ 0,02
0,003	Pimienta	Kg	0,003	100%	\$ 8,69	\$ 0,03
0,050	Arroz	Kg	0,050	100%	\$0,90	\$0,04
2	Hojas de plátano	U	2	100%	\$ 1,50	\$ 0,15
<b>CANT. PRODUCIDA:</b>		0,540 kg		<b>COSTO POR PORCIÓN:</b>		\$1,30
<b>CANT. PORCIONES:</b>		3				
<b>TÉCNICAS:</b> Cocinar el pescado con cebolla, ajo y culantro, durante 15 minutos. Esperar a que enfríe y desmechar en trozos grandes. Para la masa hacer un refrito con achiote, cebollas, ajo y culantro previamente picados, sazonar con sal, pimienta y comino. Agregar el verde rallado. Colocar el maní licuado con la leche, mover continuamente para que no se queme. Obtener una masa homogénea y apartar del fuego. Para la coción colocar la masa del bollo en la hoja de plátano, incorporar el pescado troceado y cerrar la hoja de bijahua. Cocer en una olla vaporera hasta que la masa este de color oscuro.				<b>FOTO:</b>		
						



3.1.11 Viche de pescado

<p style="text-align: center;"><b>UNIVERSIDAD DE CUENCA</b>  <b>FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</b>  <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b></p>		
<p><b>RECETA: VICHE DE PESCADO</b></p>		
<p><b>MISE EN PLACE</b></p>	<p><b>PRODUCTO TERMINADO</b></p>	<p><b>OBSERVACIONES</b></p>
<p>Cabeza de pescado.</p> <p>Pescado cortado en cubos.</p> <p>Camarón desvenado y pelado.</p> <p>Camote, yuca, plátano maduro y choclo cortados en rondelles de 2 cm.</p>	<p>VICHE DE PESCADO</p>	<p>Servir con culantro finamente picado.</p>




<b>FICHA TÉCNICA : VICHE DE PESCADO</b>						
<b>C. BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>U.</b>	<b>C. NETA</b>	<b>REND. EST.</b>	<b>P.U.</b>	<b>P.T.</b>
0,300	Pescado albacora	kg	0,250	83%	\$ 7,71	\$ 1,93
0,100	Cabeza de pescado	kg	0,100	100%	\$ 2,64	\$ 0,26
0,080	Choclo	kg	0,060	75%	\$ 3,00	\$ 0,18
0,080	Plátano maduro	kg	0,050	65%	\$ 0,59	\$ 0,03
0,150	Camarón	kg	0,100	63%	\$ 10,00	\$ 1,00
0,075	Yuca	kg	0,050	67%	\$ 0,47	\$ 0,02
0,070	Plátano verde	kg	0,050	71%	\$ 0,52	\$ 0,03
0,070	Camote	kg	0,060	86%	\$ 1,12	\$ 0,07
0,040	Cebolla paiteña	kg	0,030	75%	\$ 0,96	\$ 0,03
0,010	Ajo	kg	0,005	50%	\$ 4,40	\$ 0,01
0,100	Aceite achiote	kg	0,100	100%	\$ 3,36	\$ 0,17
0,030	Maní molido	kg	0,030	100%	\$ 3,85	\$ 0,12
0,003	Sal	kg	0,003	100%	\$ 0,38	\$ 0,00
0,003	Pimienta	kg	0,003	100%	\$ 8,69	\$ 0,03
0,003	Comino	kg	0,003	100%	\$ 6,16	\$ 0,02
0,003	Culantro	kg	0,003	100%	\$ 1,75	\$ 0,01
0,005	Chillangua	kg	0,003	60%	\$ 1,75	\$ 0,01
<b>CANT. PRODUCIDA:</b>		0,790 kg		<b>COSTO POR PORCIÓN:</b>		\$2,90
<b>CANT. PORCIONES:</b>		3				
<b>TÉCNICAS:</b>				<b>FOTO:</b>		
<p>Para el viche hacer un refrito con el aceite achiote, la cebolla, el comino y el ajo.</p> <p>Hacer un fummet de fondo de pescado y dejar cocinar por 30 minutos (Caramelizar la cebolla agregar 1 litro de agua incorporar la cabeza de pescado). Agregar los choclos y cocinar por 5 minutos más. Sacar la cabeza de pescado y añadir el maní licuado, maduro, camote, yuca, camarón y el pescado cortado en cuadros grandes. Dejar hervir por 7 minutos más.</p>						



3.1.12 Empana de verde rellena


<b>UNIVERSIDAD DE CUENCA</b> <b>FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</b> <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b>		
<b>RECETA: EMPANADA DE VERDE</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Plátano verde limpio y pelado.  Pechuga de pollo limpia.  Chillangua picada.	EMPANADA DE VERDE	Freír en aceite a 180°C, retirar cuando estén doradas.

<b>FICHA TÉCNICA : EMPANADA DE VERDE RELLENA</b>						
<b>C. BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>U.</b>	<b>C. NETA</b>	<b>REND. EST.</b>	<b>P.U.</b>	<b>P.T.</b>
0,300	Pechuga de pollo	kg	0,250	83%	\$ 5,70	\$ 1,93
0,130	Plátano verde	kg	0,100	77%	\$ 0,52	\$ 0,03
0,045	Cebolla paiteña	kg	0,030	67%	\$ 0,96	\$ 0,18
0,075	Pimiento verde	kg	0,050	67%	\$ 0,38	\$ 0,02
0,003	Sal	kg	0,003	100%	\$ 0,38	\$ 0,00
0,007	Chillangua	kg	0,005	71%	\$1,75	\$0,00
0,001	Orégano	kg	0,001	100%	\$15,5	\$0,01
0,010	Ajo seco	kg	0,008	80%	\$4,40	\$0,03
0,001	Pimienta negra	kg	0,001	100%	\$7,85	\$0,00
<b>CANT. PRODUCIDA:</b>		0,448 kg				
<b>CANT. PORCIONES:</b>		3		<b>COSTO POR PORCIÓN:</b>		\$2,20
<b>TÉCNICAS:</b>				<b>FOTO:</b>		
<p>Para el relleno cocinar la pechuga de pollo con agua, sal, pimienta negra, ajo, orégano y chillangua. Retirar y desmenuzar. Cocinar el verde en agua por 20 minutos con sal. Retirar y majar. Incorporar el caldo de pollo y la pechuga desmenuzada, agregar sal y chillangua finamente picada. Mezclar hasta tener un relleno blando. Para la masa cocinar el plátano verde con sal. Pasar por un molino hasta obtener una textura muy fina. Estirar la masa sobre papel film y agregar el relleno. Dar forma y realizar fritura profunda a 180°C, por 3 minutos.</p>						



## 3.1.13 Cevicangre

UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
RECETA: CEVICANGRE		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Camarón limpio y desvenado. Cebolla paiteña en julianas. Tomate riñón en cuadros. Culantro finamente picado. Leche de coco. Cangrejo limpio. Plátano verde limpio. Arroz blanco cocido.	Ceviche mixto Encocado de cangrejo Patacón Guarnición	Servir el ceviche frío y acompañar con patacones.

FICHA TÉCNICA : CEVICANGRE						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.	C. NETA	REND. EST.	P.U.	P.T.
0,250	Cangrejo	kg	0,200	80%	\$ 20,25	\$ 4,05
0,150	Camarón	kg	0,100	67%	\$ 10,00	\$ 1,00
0,150	Plátano maduro	kg	0,100	67%	\$0,59	\$0,05
0,100	Plátano verde	kg	0,080	80%	\$0,52	\$0,04
0,060	Pimiento verde	kg	0,050	83%	\$ 1,25	\$0,06
0,060	Tomate riñón	kg	0,045	75%	\$1,70	\$0,10
0,060	Cebolla paiteña	kg	0,045	75%	\$0,96	\$0,05
0,015	Salsa de tomate	kg	0,015	100%	\$2,70	\$0,05
0,250	Coco	kg	0,200	80%	\$2,00	\$0,40
0,050	Arroz	kg	0,050	100%	\$0,50	\$0,02
0,010	Mostaza	kg	0,010	100%	\$ 2,16	\$ 0,06
0,070	Limón	kg	0,050	71%	\$ 1,25	\$ 0,06
0,003	Sal	kg	0,003	100%	\$ 0,38	\$ 0,00
0,010	Chillangua	kg	0,005	50%	\$ 1,75	\$ 0,02
0,010	Achiote	L	0,010	100%	\$ 3,36	\$ 0,03
0,050	Ajo	kg	0,040	80%	\$ 3,72	\$ 0,14
0,001	Pimienta negra	kg	0,001	100%	\$7,85	\$0,00
0,004	Comino	kg	0,004	100%	\$ 6,16	\$ 0,02
0,004	Culantro	kg	0,004	100%	\$ 2,16	\$ 0,02
0,005	Vinagre de plátano	L	0,005	100%	\$2,00	\$0,01
<b>CANT. PRODUCIDA:</b>		1,409 kg				
<b>CANT. PORCIONES:</b>		2		<b>COSTO POR PORCIÓN:</b>		\$5,53
<b>TÉCNICAS:</b>				<b>FOTO:</b>		
<p>Cocer el camarón en agua (agregar chillangua, cebolla, ajo y sal) a 90°C por 3 minutos y refrescar. Para curtir la cebolla y el tomate riñón con limón. Mezclar con mostaza, salsa de tomate, sal y pimienta. Agregar camarón y culantro. Para el cevicangre: Licuar el coco con agua para obtener la leche de coco. Hacer un refrito con cebolla, pimiento y ajo, dejar caramelizar, agregar el cangrejo, sellar y agregar la segunda leche de coco. Esperar a que esté cocido e incorporar la primera leche. Rectificar sal. Freír el plátano verde, a 180°C. Retirar del aceite, aplastar con la ayuda de un mazo y volver a freír hasta que estén dorados y crocantes.</p>						



3.1.14 Cazuela de langostino

<p style="text-align: center;"><b>UNIVERSIDAD DE CUENCA</b>  <b>FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</b>  <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b></p>		
<p><b>RECETA: CAZUELA DE LANGOSTINO</b></p>		
<p><b>MISE EN PLACE</b></p>	<p><b>PRODUCTO TERMINADO</b></p>	<p><b>OBSERVACIONES</b></p>
<p>Plátano verde limpio.</p> <p>Cebolla, pimienta y ajo picados finamente.</p> <p>Langostino desvenado limpio</p> <p>Plátano verde pelado y cortado.</p> <p>Arroz blanco cocido.</p>	<p>CAZUELA DE LANGOSTINO</p> <p>PATACÓN</p> <p>GUARNICIÓN</p>	<p>Al momento de realizar la cazuela, mover regularmente la preparación con una cuchara de madera, para que no se pegue y evitar quemar.</p>

<b>FICHA TÉCNICA : CAZUELA DE LANGOSTINO</b>						
<b>C. BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>U.</b>	<b>C. NETA</b>	<b>REND. EST.</b>	<b>P.U.</b>	<b>P.T.</b>
0,250	Langostino	Kg	0,200	80%	\$ 20,25	\$ 4,05
0,030	Plátano verde	Kg	0,015	50%	\$ 0,52	\$ 0,03
0,050	Cebolla paitaña	Kg	0,030	60%	\$ 0,96	\$ 0,18
0,050	Pimiento verde	Kg	0,030	60%	\$ 1,25	\$ 0,06
0,050	Arroz	Kg	0,050	100%	\$0,50	\$0,02
0,003	Sal	Kg	0,003	100%	\$ 0,38	\$ 0,00
0,001	Pimienta negra	Kg	0,001	100%	\$7,85	\$0,00
0,010	Pasta de maní	kg	0,010	100%	\$9,00	\$0,09
<b>CANT. PRODUCIDA:</b>		0,400 kg				
<b>CANT. PORCIONES:</b>		1		<b>COSTO POR PORCIÓN:</b>		\$1,31
<b>TÉCNICAS:</b>				<b>FOTO:</b>		
<p>Para la cazuela licuar el plátano verde, la cebolla, la pasta de maní y el pimiento con poca agua. Hacer un refrito con cebolla, pimiento y ajo previamente picados, agregar el licuado y cocinar por 5 minutos. Añadir los langostinos y cocinar por 3 minutos más. Rectificar sal. Freír el plátano verde, a 180°C. Retirar del aceite, aplastar con la ayuda de un mazo y volver a freír hasta que estén dorados y crocantes.</p>						



3.1.15 Cazuela mixta

<p><b>UNIVERSIDAD DE CUENCA</b>  <b>FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD</b>  <b>CARRERA DE GASTRONOMÍA</b></p>		
<p><b>RECETA: CAZUELA MIXTA</b></p>		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Plátano verde limpio.                      Langostino desvenado limpio.                      Pescado limpio.                      Plátano verde pelado y cortado.                      Arroz blanco.</p>	<p>CAZUELA MIXTA                      PATACÓN                      GUARNICIÓN</p>	<p>Al momento de realizar la cazuela, mover regularmente la preparación con una cuchara de madera, para que no se pegue y evitar quemar.</p>



<b>FICHA TÉCNICA : CAZUELA MIXTA</b>						
<b>C. BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>U.</b>	<b>C. NETA</b>	<b>REND. EST.</b>	<b>P.U.</b>	<b>P.T.</b>
0,250	Langostino	kg	0,200	80%	\$ 16,00	\$ 3,20
0,030	Plátano verde	kg	0,015	50%	\$ 0,52	\$ 0,03
0,150	Pescado mero	kg	0,100	67%	\$ 8,20	\$ 0,82
0,050	Cebolla paiteña	kg	0,030	60%	\$ 0,96	\$ 0,18
0,050	Pimiento verde	kg	0,030	60%	\$ 1,25	\$ 0,03
0,050	Arroz	kg	0,050	100%	\$1,00	\$0,02
0,003	Sal	kg	0,003	100%	\$ 0,38	\$ 0,00
0,001	Pimienta negra	kg	0,001	100%	\$7,85	\$0,03
0,010	Pasta de maní	kg	0,010	100%	\$9,00	\$0,09
<b>CANT. PRODUCIDA:</b>		0,500 kg		<b>COSTO POR PORCIÓN:</b>		\$4,47
<b>CANT. PORCIONES:</b>		1				
<b>TÉCNICAS:</b>				<b>FOTO:</b>		
<p>Para la cazuela licuar el plátano verde, la cebolla, la pasta de maní y el pimiento con poca agua. Hacer un refrito con cebolla, pimiento y ajo previamente picados, agregar el licuado y cocinar por 5 minutos, . Añadir los langostinos y el pescado y cocinar por 3 minutos más. Rectificar sal. Freír el plátano verde, a 180°C. Retirar del aceite, aplastar con la ayuda de un mazo y volver a freír hasta que estén dorados y crocantes.</p>						



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

### 3.2 Validación de recetas

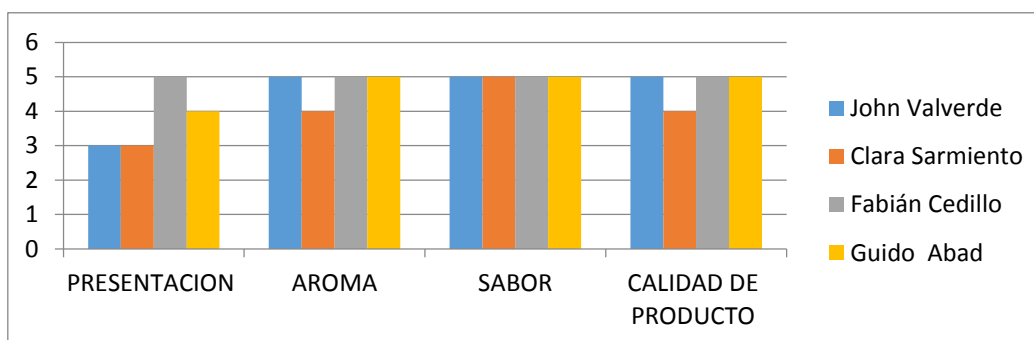
Esta validación se realizó el día jueves 20 de septiembre del 2018, en la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca en la cocina número 2, a las 10:30 am, a la cual asistieron como degustadores invitados los profesores: Mg. Clara Sarmiento, Mg. Jhon Valverde, Mg. Guido Abad, Mg. Fabián Cedillo. En la presente se realizó la degustación de quince platos típicos de la cocina Esmeraldeña. Se entregó una guía de calificación que permitió analizar las diferentes cualidades del plato, tales como: Presentación, aroma, sabor y calidad del producto. Estos fueron los aspectos a evaluar y fueron validados con una escala de puntuación que va de uno hasta cinco, siendo uno la calificación más baja y cinco la calificación más alta. Los platos elegidos para la degustación fueron:

- Bala esmeraldeña con bistec de carne
- Bolón mixto
- Bolón marinero
- Corviche
- Empanada de verde rellena
- Bollo
- Ceviche mixto
- Cevicangre
- Encocado de pescado
- Encocado de langostino
- Encocado de guanta
- Cazuela mixta
- Cazuela de langostino
- Viche de pescado
- Pescado frito

La mayoría de los platos degustados, fueron del agrado para los profesores que conformaron el jurado, mientras que otros platos tuvieron algunas sugerencias.

### 3.2.1 Tabulación de resultados

Para los criterios y parámetros de evaluación se utilizó una escala de 1 a 5 puntos, siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta. Se consideró aspectos como: Presentación, aroma, sabor y la calidad del producto en cada uno de los platos.

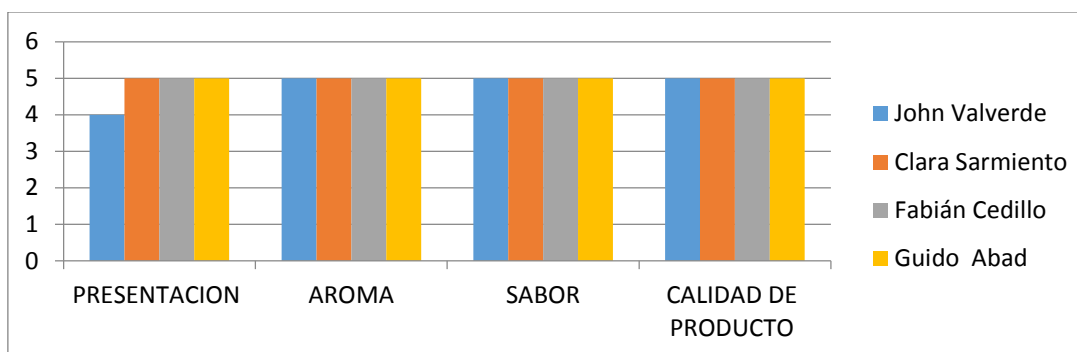


#### Plato 1. Bala esmeraldeña con bistec de carne

##### Observaciones:

El presente gráfico expone que el plato degustado obtuvo una valoración aceptable debido a los sabores, aroma y calidad del producto, demostrando que esta receta está correctamente estandarizada y puede ser utilizada para su réplica. Se recomendó, mejorar las técnicas de corte.

#### Plato 2. Bolón Mixto

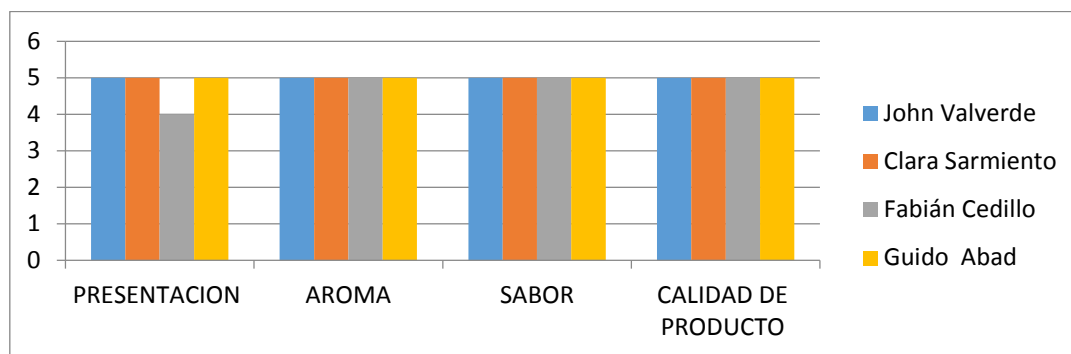


##### Observaciones:

Los resultados de la degustación de este plato según el gráfico número 2, evidencian que la preparación tuvo una buena aceptación por parte de el tribunal.



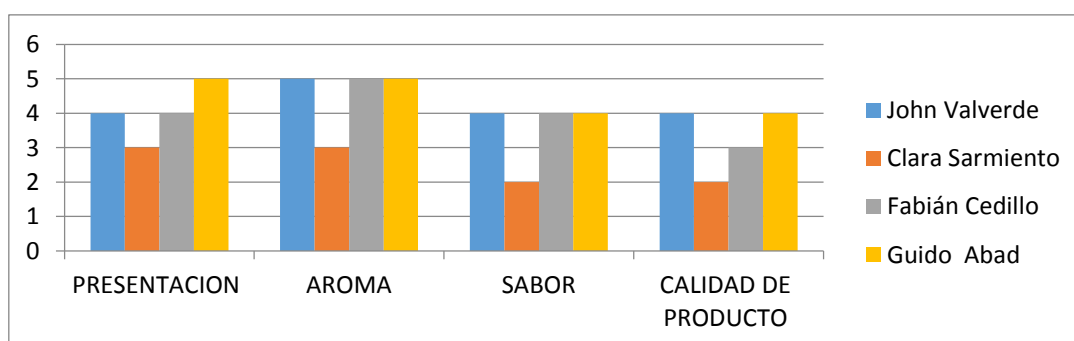
**Plato 3. Bolón marinerero**



**Observaciones:**

Los resultados para este plato fueron muy buenos, pues logró hacer que los jurados disfrutarán del sabor autóctono del bolón marinerero. Esta receta fue recopilada del restaurante ‘Bolones y cafetería Bolívar’, ubicado en el cantón Esmeraldas. Se recomendó, adicionar chillangua al final del emplatado para realzar el sabor.

**Plato 4. Corviche**

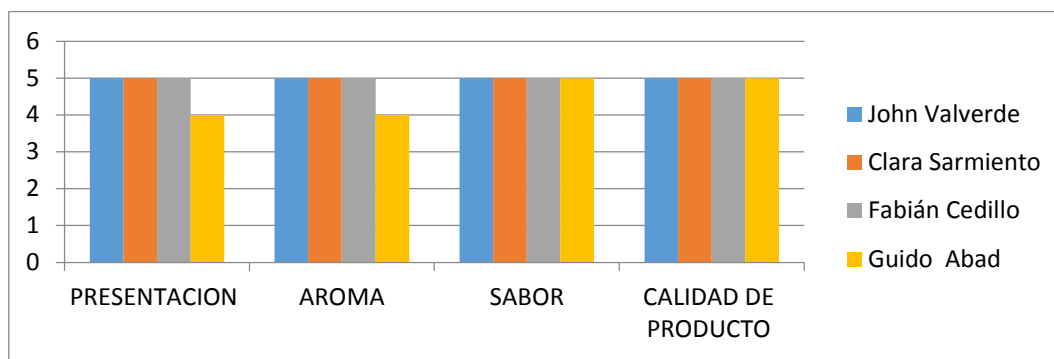


**Observaciones:**

En esta preparación se sugirió controlar la temperatura del aceite, pues al momento de degustar el corviche, sus partes internas se encontraban semicrudas, lo que no permitió una buena valoración del mismo.



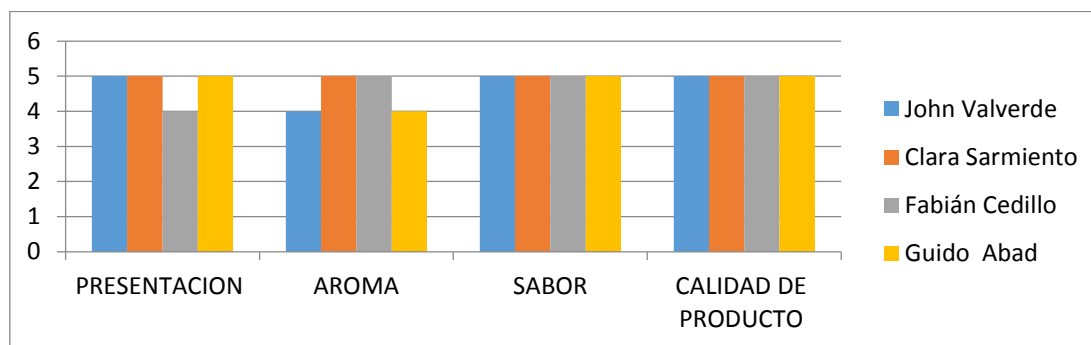
**Plato 5. Empanada de verde rellena**



**Observaciones:**

Este plato obtuvo un buen resultado, gracias a que los ingredientes típicos utilizados para esta preparación destacaron su sabor, otorgando una alta calidad al producto final.

**Plato 6. Bollo**



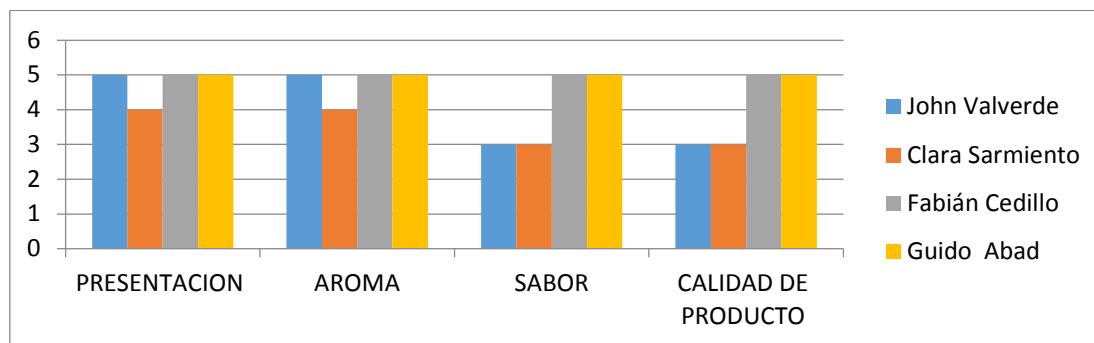
**Observaciones:**

La degustación del bollo logró obtener una buena calificación, ya que la presentación y el sabor del mismo fueron de agrado para el jurado calificador.

Se recomendó extender el tiempo de cocción para lograr una coloración más oscura.



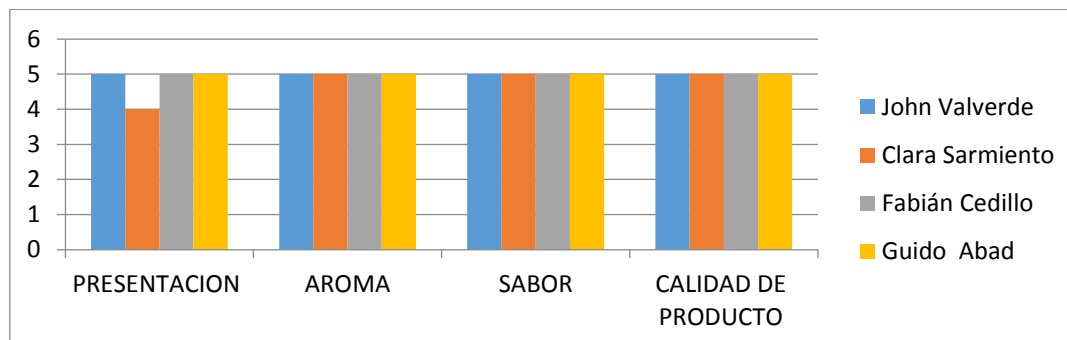
**Plato 7. Ceviche mixto**



**Observaciones:**

El gráfico anterior muestra que la evaluación del ceviche mixto, mostró resultados aceptables. Se recomendó, no utilizar salsa de tomate en la preparación del ceviche.

**Plato 8. Cevicangre**

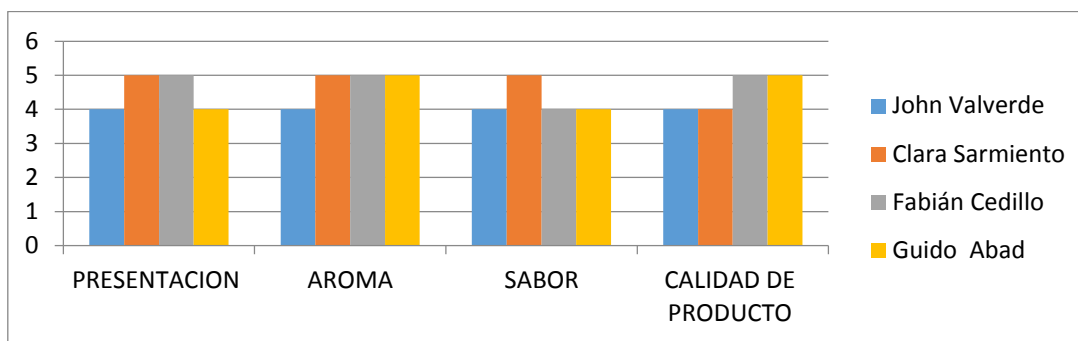


**Observaciones:**

El puntaje alcanzado en la degustación fue excelente, gracias a que todos los aspectos estuvieron correctamente plasmados al saborear este plato. Se recomendó, utilizar para la preparación cangrejo azul y no guariche (Cangrejo rojo).



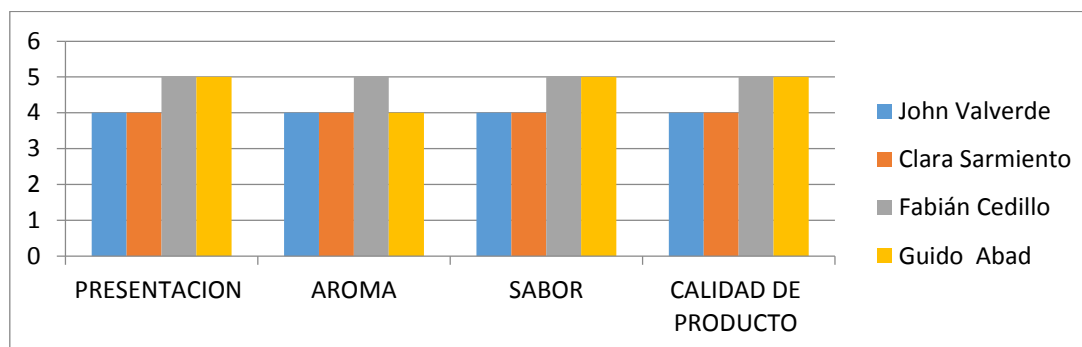
**Plato 9. Encocado de pescado**



**Observaciones:**

La calificación del encocado de pescado fue muy buena, es importante destacar que el sabor del coco fresco, le otorgó un realce significativo durante la degustación. Se sugirió, mejorar las técnicas del limpieza del pescado.

**Plato 10. Encocado de langostino**

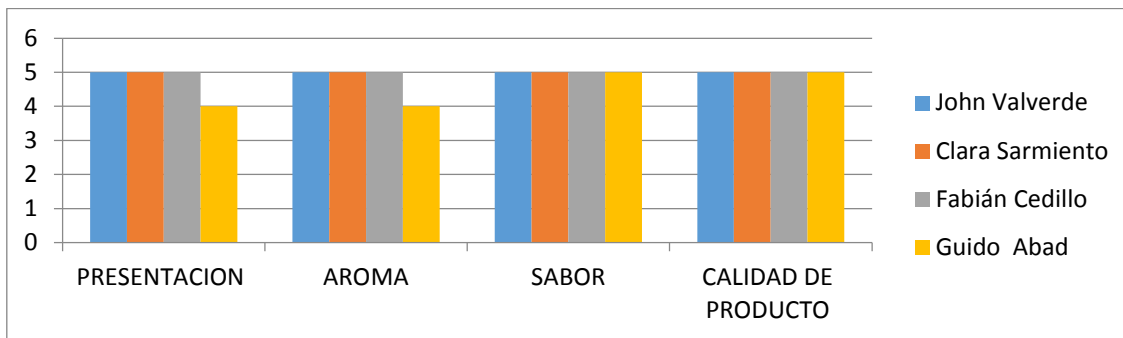


**Observaciones:**

El sabor del langostino con la mezcla del coco fresco y especias típicas, dieron como resultado una experiencia culinaria muy buena al momento de degustar este plato, dando como resultado una buena calificación.



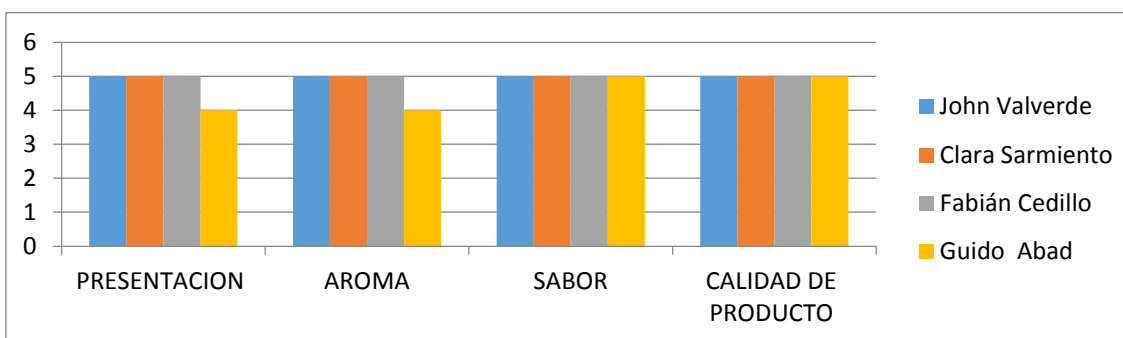
**Plato 11. Encocado de guanta**



**Observaciones:**

Este plato obtuvo una excelente calificación. La guanta ahumada como se lo expende comúnmente en Esmeraldas, ofreció un sabor único a este encocado, logrando que los jurados prueben nuevos sabores y tengan una grata experiencia culinaria.

**Plato 12. Cazuela mixta**



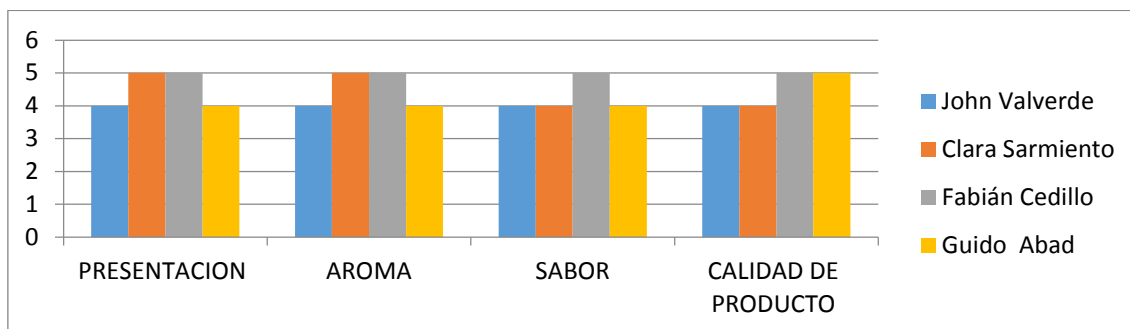
**Observaciones:**

La cazuela mixta presentó una calificación aceptable, pues se sugirió utilizar una cazuela de barro para la presentación de este plato.





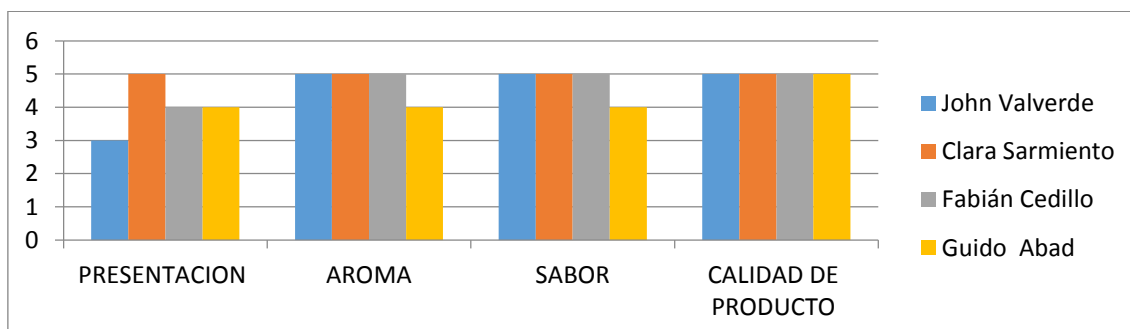
**Plato 13. Cazuela de langostinos**



**Observaciones:**

Los resultados del gráfico anterior, reflejan que la cazuela de langostinos logró una calificación aceptable, pues al igual que en el plato anterior se recomendó utilizar una cazuela de barro para la presentación final.

**Plato 14. Viche de pescado**

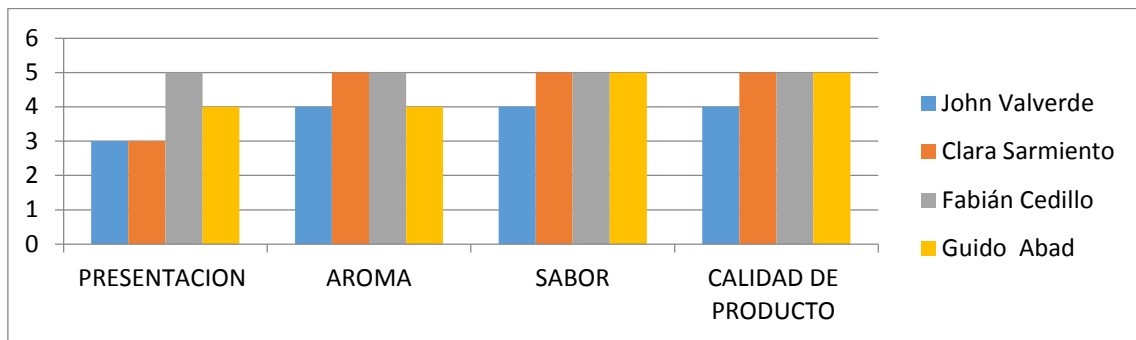


**Observaciones:**

El puntaje alcanzado en la degustación de este plato fue bueno, sin embargo se recomendó mejorar su presentación.



**Plato 15. Pescado frito**



**Observaciones:**

Se recomendó mejorar la presentación del plato, del mismo modo se sugirió que para la degustación final, el día de la sustentación del presente proyecto de intervención se prepare un tapado arrecho.

## CAPÍTULO IV

### Desarrollo de la Guía Gastronómica

Para la realización de la presente guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas, con excepción del cantón San Lorenzo, se estudió el potencial gastronómico que posee cada cantón, por medio de encuestas realizadas a ciudadanos Esmeraldeños.

Esta guía presenta como primera parada el restaurante–cevichería ‘El Camarón Salsero’, ubicado en el cantón Quinindé, donde se puede degustar de la parrillada de mariscos, una bandeja compuesta por diversos productos del mar a la parrilla, acompañada de ensalada fresca y patacones. Este restaurante está localizado en la Avenida 5 de agosto, vía a Esmeraldas, junto al Hostal Gran Cavendish.

**Foto 6. Restaurante ‘El Camarón Salsero’**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 27- 07-2018.

**Foto 7. Parrillada de mariscos**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 27- 07-2018.

**Foto 8. Cantón Quinindé.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 27- 07-2018.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Quinindé es conocido por sus rellenas, plato que es elaborado con intestinos y sangre de cerdo, para su relleno se utiliza plátano verde rallado y arroz cocido y También se puede visitar las empanadas de verde del barrio el Paraíso.

**Foto 9. Cantón Quinindé.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 27- 07-2018.

**Foto 10. Rellenas de la Av. 5 de agosto.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 27- 07-2018.

Este cantón a más de ser visitado por su gastronomía también lo es por su potencial turístico. Quienes lo visitan, pueden apreciar la belleza del sector 'La Puntilla', barrio en donde existe la unión de dos grandes ríos (Los ríos Quinindé y Blanco). Aquí se puede realizar un viaje en bote, para conocer un poco más de la extensión y vegetación de estos. Durante las fiestas del cantón, por estas aguas se realizan competencias náuticas o también llamadas 'regatas', donde llegan competidores de todas partes del país a ser parte de este evento.

**Foto 11. Sector 'La Puntilla'.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 27- 07-2018.

**Foto 12. Bote sobre aguas del río Blanco.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 27- 07-2018.

**Foto 13. Asociación de cevicheros '12 de Octubre'.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 27- 07-2018.**

**Foto 14. Ceviche de camarón y concha.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 27- 07-2018.**

La guía continuó en Atacames, en donde el día inicia con la visita al malecón de su playa, aquí se puede disfrutar del ceviche de camarón y concha, que es el plato más representativo del restaurante 'El Compi', perteneciente a la asociación de cevicheros '12 de Octubre', cuyo propietario Héctor Reales, elabora al instante este delicioso plato típico.

**Foto 15. Héctor Reales propietario de Cevichería 'El Compi'.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 28- 07-2018.**

En Atacames también se puede visitar la asociación de cevicheros 'La Ramada' en donde Sandra Murillo, propietaria de la cevichería 'Teresa', puesto #21, oferta como especialidad el ceviche túmbame negra, este plato combina diversos productos del mar, entre ellos la concha, el camarón y el pata de burra.

**Foto 16. Asociación de cevicheros 'La Ramada'.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 28- 07-2018.**

**Foto 17. Sandra Murillo propietario de Cevicheria 'Teresa'.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 28- 07-2018.**

Para almorzar en Atacames no hay mejor opción que el restaurante 'Paco Foco', uno de los establecimientos de servicio de alimentos con más antigüedad en este cantón, es importante mencionar que cuenta con una sucursal en Tonsupa, según su dueña María del Cisne, este es administrado por su esposo y ella se encarga del restaurante en Atacames, de esa manera aseguran que ambos locales mantienen la misma calidad y presentación del producto final.

El menú de este restaurante es muy variado, con una gran oferta de platos típicos que van desde los más sencillos como el pescado frito, hasta platos muy elaborados y exóticos como la bandeja marinera, que es una parrillada



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

con gran variedad de mariscos frescos de la zona, acompañado con verde asado y arroz. Paco Foco tiene una gran afluencia de gente durante todo el día.

**Foto 18. Restaurante “Paco Foco”.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 28- 07-2018.

**Foto 19. Pescado frito.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 28- 07-2018.

Después de disfrutar de la playa de Atacames, se puede tomar una moto-taxi y dirigirse hacia la parroquia Súa, un pequeño pueblo de pescadores, rico en turismo que se encuentra a diez minutos de Atacames. Los moradores del sector sugieren visitar el restaurante ‘Malibú’. Aquí se puede degustar el encocado de mariscos, elaborado con productos frescos de la zona.

**Foto 20. Restaurante Malibú’.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 29- 07-2018.

**Foto 21. Encocado de mariscos**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 29- 07-2018.

A 250 metros de este restaurante se encuentra el puesto de Bella Marque, quien tiene una pequeña carpa en la calle, en donde se puede tomar una gran variedad de jugos típicos de la zona, tales como: El jugo de coco, arazá, janfruit, naranjilla, tomate de árbol y más. Su propietaria explica como elabora estas bebidas y quien le provee de la fruta fresca.

**Foto 22. Puesto de jugos 'Doña Bella'.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 29- 07-2018.**

Al continuar por la guía en Súa, en la calle 13 de diciembre del malecón, se aprecia un puesto de comida típica, ubicado a 20 metros de la playa y bajo una carpa. Este puesto, llamado 'Las Hermanitas' tienen como especialidad el encocado de langosta y la langosta al ajillo, el cual es preparado a la vista del cliente. Su propietaria Dalia Masamba también prepara ceviches de concha, camarón y pescado.

**Foto 23. Sra. Dalia propietaria del puesto 'Las Hermanitas'.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 29- 07-2018.**

En la parroquia Tonsupa, localizada a 20 minutos de Súa, se puede degustar el bollo de pescado y la bala de verde con bistec de carne, preparado en el restaurante 'Delfín Azul'. Su propietario Richard Bermeo, explica que cuenta con una cadena de este local en la calle del malecón frente al centro artesanal de Atacames.



Foto 24. Restaurante 'Delfin azul'.



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 29- 07-2018.

Foto 25. Bollo de pescado.



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 29- 07-2018.

Foto 26. Bala de verde con seco de carne.



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 29- 07-2018.

En Tonsupa también se puede disfrutar del restaurante 'Sabor y Mar', donde el sango de mariscos, servido con arroz y patacones, es uno de los más apetecidos por sus comensales.

Foto 27. Restaurante 'Sabor y Mar'.



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 29- 07-2018.

Foto 28. Sango de mariscos.



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 29- 07-2018.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Por medio del bus 'La Costeñita' se puede visitar el cantón Muisne, aquí se puede admirar un puente peatonal que une al pueblo de Muisne con la playa, pues anteriormente la única manera de comunicarse era a través de gabarra.

En épocas festivas se puede admirar sus bailes típicos de 'marimba', una interpretación llena de cultura y tradición, que se suele desarrollar por Escuelas y Colegios para mejorar el turismo de la zona.

### Foto 29. Grupo de baile de marimba.



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 30- 07-2018.

Al cruzar el puente peatonal y llegar a la playa de Muisne, que tiene una extensión de aproximadamente 20 km de largo, se puede encontrar varios tipos de atractivos, como las grandes manchas rojas de cangrejos pequeños y la extensa cantidad de sembríos de palma de coco.

### Foto 30. Cantón Muisne.



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 30- 07-2018.

**Foto 31. Playa del cantón Muisne.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 30- 07-2018.

**Foto 32. Playa del cantón Muisne.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 30- 07-2018.

Avanzando por la playa y ya de regreso al pueblo, antes de salir a la vía, se puede encontrar el restaurante 'Santa Martha', ubicado frente al mar y que además es el más visitado por los turistas. Martha Sánchez su dueña brinda su especialidad, el encocado de mero, servido con arroz blanco y patacón.

**Foto 33. Restaurante 'Santa Martha'.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 30- 07-2018.

**Foto 34. Encocado de pescado.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 30- 07-2018.

En la guía por el cantón Esmeraldas, uno de los mejores restaurante para desayunar es el ubicado frente a la Casa de la Cultura, llamado 'Don Alex', aquí se puede disfrutar del bolón de cerdo, queso y mixto, así como también del tigrillo con jamón, queso, chorizo o tocino. El bolón mixto (de queso y cerdo) de aproximadamente 1kg de peso, contiene carne de cerdo mechada, que para esta preparación primero es horneada por 4 horas a fuego lento y luego de este proceso es deshilachada. Cabe destacar que el plátano verde es pelado al instante, de esa manera se asegura la frescura del producto final.

**Foto 35. Restaurante 'Don Alex'.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 31- 07-2018.

**Foto 36. Bolón mixto.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 31- 07-2018.

**Foto 37. Restaurante 'Don Alex'.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 31- 07-2018.

A 300 metros de distancia del restaurante 'Don Alex', en la calle Simón Bolívar, frente a la Notaría II y diagonal al Banco Produbanco, se encuentra el restaurante 'Bolones y Cafetería Bolívar', aquí se expende una amplia gama de productos en su mayoría elaborados a base de plátano verde, entre los más destacados se encuentran: Bolón de cerdo, queso, camarón, marinero, tigrillos, desayunos continentales, bistec de carne, hígado y jugos naturales. En esta cafetería tienen una peculiar manera de servir los bolones, puesto que les dan la forma de un volcán.

**UNIVERSIDAD DE CUENCA**

**Foto 38. Restaurante 'Bolones y cafetería Bolívar'.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 31- 07-2018.**

**Foto 39. Bolón marineru.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 31- 07-2018.**

En el cantón Esmeraldas se puede disfrutar de la renovada playa 'Las palmas', obra realizada por una empresa petrolera.

**Foto 40. Playa 'Las Palmas'.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 31- 07-2018.**

**Foto 41. Playa 'Las Palmas'.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 31- 07-2018.**

**Foto 42. Playa 'Las Palmas'.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 31- 07-2018.**

## UNIVERSIDAD DE CUENCA

En el malecón de la playa ‘Las Palmas’, se puede disfrutar de la hueca ‘Las delicias de mi tierra’ en donde se venden corviches y emborrajados, el corviche contiene relleno de atún y es servido con ensalada de col. El emborrajado, para quienes no lo conocen es una masa a base de plátano maduro licuado con leche y a la cual luego se le agrega pequeños pedazos de la fruta picada en cuadros y se sirve con abundante queso fresco rallado. Tanto el corviche como el emborrajado, son un aperitivo típico de la provincia de Esmeraldas.

**Foto 43. Restaurante ‘Puesto Delicias de mi Tierra’.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 31- 07-2018.**

**Foto 44. Corviche.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 31- 07-2018.**

**Foto 45. Emborrajado.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 31- 07-2018.**

Uno de los restaurantes más visitados en el cantón de Esmeraldas, es el ubicado en la calle Colón, llamado ‘La sazón de la tía Sixta’ que ofrece a todos sus clientes una extensa variedad de platos típicos esmeraldeños, aquí se puede disfrutar del encocado de guaña, la guatita, el tapado arrecho, el encocado de guanta, el caldo de gallina criolla, el seco de pato y una gran variedad de encocados. La mayoría de platos son servidos con arroz blanco y plátano verde asado.

**Foto 46. Restaurante 'La sazón de la tía Sixta'.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 31- 07-2018.

**Foto 47. Encocado de guanta.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 31- 07-2018.

Para visitar el cantón Río Verde, se puede tomar desde el terminal de Esmeraldas el bus 'La Costeñita', el viaje dura alrededor de 40 minutos, posteriormente se puede tomar una moto-taxi para llegar a la parroquia Vuelta Larga, en donde se encuentra el restaurante 'Cevicangre', aquí se tiene la oportunidad de degustar el cevicangre, plato típico que combina encocado de cangrejo azul acompañado de ceviche de camarón y para beber pipa Esmeraldeña.

**Foto 48. Restaurante 'Cevicangre'.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 01- 08-2018.

**Foto 49. Cevicangre.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 01- 08-2018.

**Foto 50. Restaurante ‘Cevicangre’.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 01- 08-2018.**

La guía culminó en la playa ‘las Peñas’ ubicada en el cantón Eloy Alfaro y localizada a una hora y media del cantón Río Verde. A 100 metros de esta playa, se encuentra un pequeño puesto de comida típica llamado ‘Las delicias de Liseth Zambrano’, su propietaria ofrece emborrachados, corviches y llapingachos de yuca.

**Foto 51. Playa ‘Las peñas’.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 01- 08-2018.**

**Foto 52. Playa ‘Las peñas’.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 01- 08-2018.**



**Foto 53. Restaurante 'Liseth Zambrano'.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 01- 08-2018.

**Foto 54. Corviche y emborrajado.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 01- 08-2018.

El restaurante 'Manantial Deysi', es uno de los más visitados en esta playa, debido a que oferta una extensa variedad de platos típicos Esmeraldeños.

**Foto 55. Restaurante 'Manantial Deysi'.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 01- 08-2018.

**Foto 56. Encocado de langostino.**



Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 01- 08-2018.

Para finalizar la noche se puede caminar hacia el bar 'Jamaica Bar', su dueño Polivio Obando recomienda probar la piña colada, una bebida a base de ron blanco, piña fresca, leche condensada y jugo de coco recién extraído. A este bar llegan muchas familias en busca de jugos y batidos acompañados con tostadas de jamón y queso.

**Foto 57. Bar 'Jamaica Bar'.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 01- 08-2018.**

**Foto 58. Piña colada.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 01- 08-2018.**

En las Peñas el restaurante 'Atacames y Manito' se caracteriza por tener una gran variedad de platos típicos, su dueño recomienda probar la cazuela de pescado y camarón, un plato elaborado a base de verde licuado, camarón y pescado. La cazuela es acompañada con arroz y verde frito. Este restaurante se encuentra ubicado en la calle de la playa, a 100 metros del Hostal María José.

**Foto 59. Restaurante 'Atacames y Manito'.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 01- 08-2018.**

**Foto 60. Cazuela de pescado y camarón.**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento.  
Fecha: 01- 08-2018.**



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

### 4.1 Marco Metodológico

- **Enfoque:** El enfoque investigativo es de tipo cualitativo.
- **Nivel de investigación:** Descriptivo.
- **Tipo de investigación:**
  - **Ámbito:** Investigación de campo.
  - **Técnica:** Comunicacional.
  - **Temporalidad:** Investigación retrospectiva

### 4.2 Población y muestra

#### 4.2.1 Criterios de selección

- **Criterios de inclusión:** En el estudio se incluyeron, personas con edades superiores a 18 años.
- **Criterios de exclusión:** Se excluyeron personas con discapacidad sensorial, psíquica, intelectual o mental.

**4.2.2 Tamaño de la muestra:** La muestra para este estudio fue determinada por conveniencia, con un total de 300 encuestas pertenecientes a pobladores esmeraldeños.

### 4.3 Restaurantes, huecas, asociaciones y puestos más representativos de la provincia de Esmeraldas

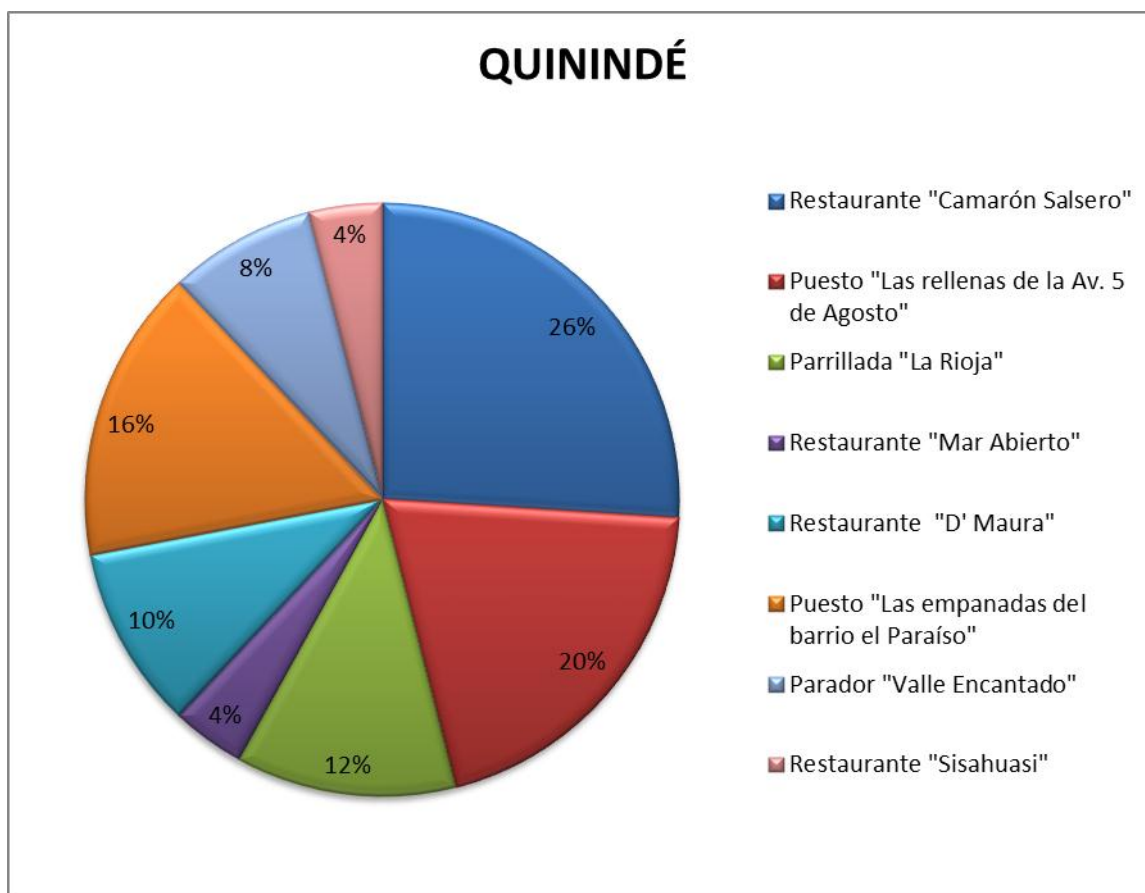
Mediante los resultados obtenidos en el estudio de campo sobre los lugares típicos de cada cantón de la provincia de Esmeraldas se realizó la tabulación de datos, determinando cuáles son los lugares más representativos de cada uno de ellos; de todas las encuestas se contabilizaron los datos y se elaboraron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



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

**4.3.1 Quinindé:** “El camarón salsero”, “ Las rellenas de la Av. 5 de Agosto” y “El puesto de las empanadas del barrio el Paraíso”.

QUININDÉ		
Restaurantes	n	%
Restaurante "Camarón Salsero"	13	26%
Puesto "Las rellenas de la Av. 5 de Agosto"	10	20%
Parrillada "La Rioja"	6	12%
Restaurante "Mar Abierto"	2	4%
Restaurante "D' Maura"	5	10%
Puesto "Las empanadas del barrio el Paraíso"	8	16%
Parador "Valle Encantado"	4	8%
Restaurante "Sisahuasi"	2	4%
Total	50	100%

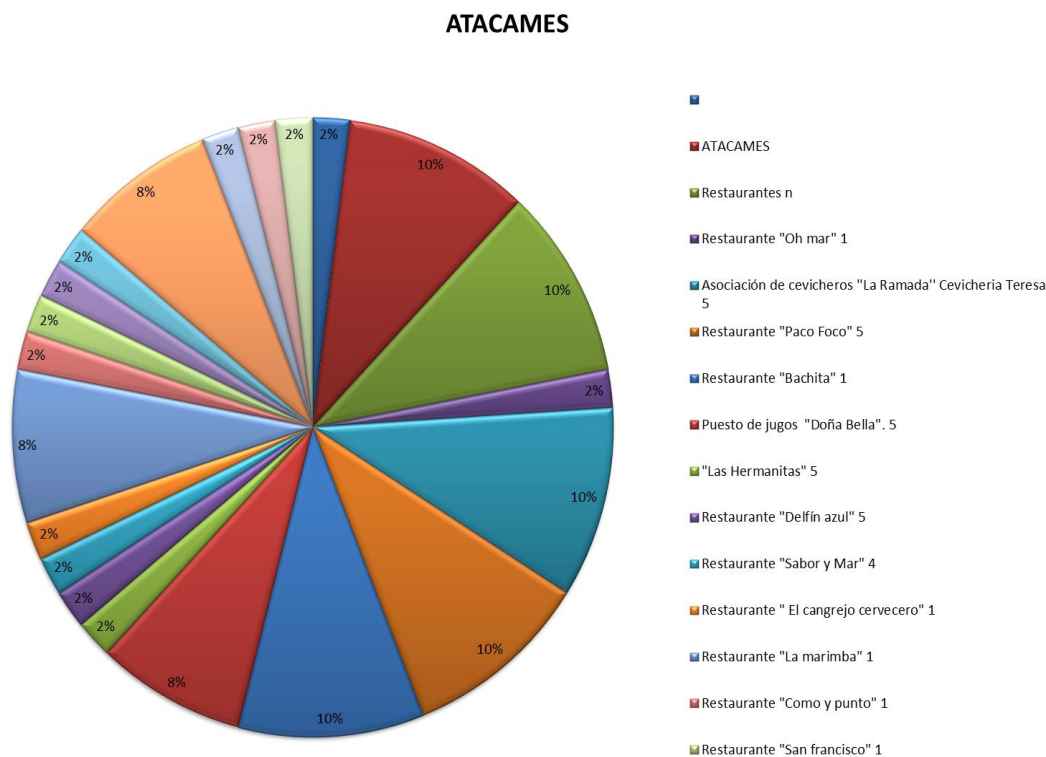




**UNIVERSIDAD DE CUENCA**

**4.3.2 Atacames:** “Asociación de cevicheros La Ramada Cevicheria Teresa”, “Restaurante Paco Foco”, "Las Hermanitas", “Restaurante Delfín azul”, “Puesto de jugos Doña Bella”, “Restaurante Sabor y Mar”, “Asociación de cevicheros 12 de Octubre El compi”, “Restaurante Malibú”.

ATACAMES		
Restaurantes	n	%
Restaurante "Oh mar"	1	2%
Asociación de cevicheros "La Ramada" Cevicheria Teresa	5	10%
Restaurante "Paco Foco"	5	10%
Restaurante "Bachita"	1	2%
Puesto de jugos "Doña Bella".	5	10%
"Las Hermanitas"	5	10%
Restaurante "Delfín azul"	5	10%
Restaurante "Sabor y Mar"	4	8%
Restaurante "El cangrejo cervecero"	1	2%
Restaurante "La marimba"	1	2%
Restaurante "Como y punto"	1	2%
Restaurante "San francisco"	1	2%
"Asociación de cevicheros 12 de Octubre" El compi	4	8%
Restaurante "Hermanos nieves"	1	2%
Restaurante "La bocana de atacames"	1	2%
Restaurante "El alcatraz"	1	2%
Restaurante "De lyly"	1	2%
Restaurante "Malibú"	4	8%
Restaurante "El super bolón"	1	2%
Restaurante "Parrilladas el sol"	1	2%
Restaurante "Muelle limón"	1	2%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>



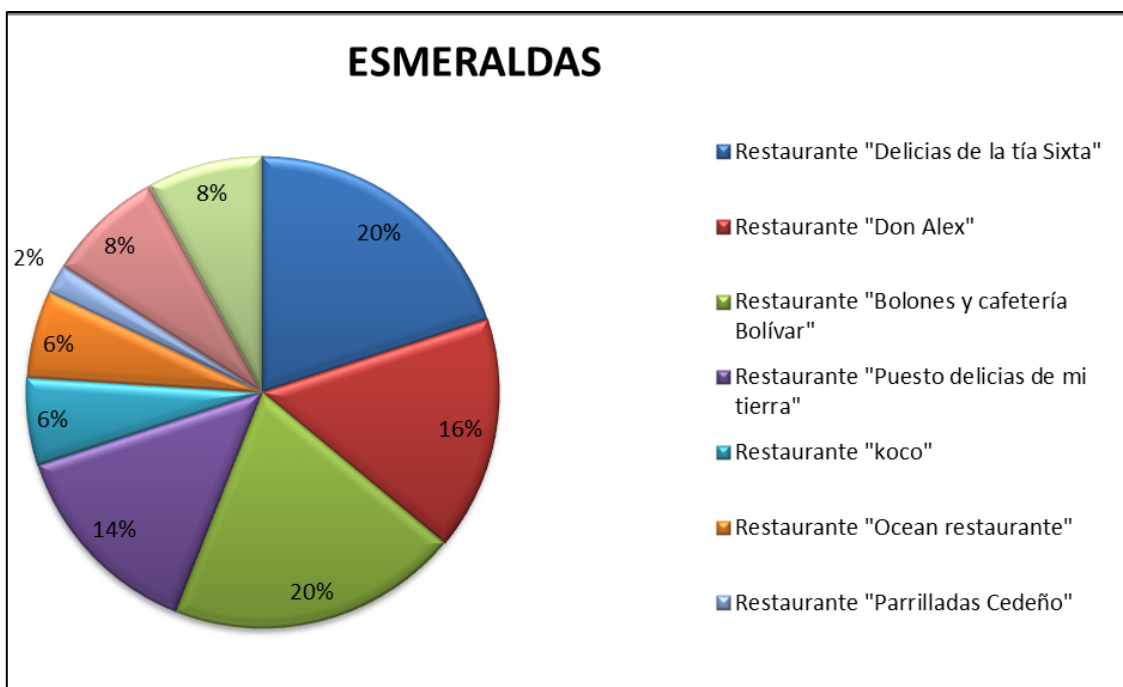
Elaborado por: Danilo Sarmiento



**4.3.3 Esmeraldas:** “Restaurante delicias de la tía Sixta”, “Restaurante Don Alex”, “Puesto delicias de mi tierra”, “Restaurante Bolones y cafetería Bolívar”.

ESMERALDAS		
	n	%
Restaurante "Delicias de la tía Sixta"	10	20%
Restaurante "Don Alex"	8	16%
Restaurante "Bolones y cafetería Bolívar"	10	20%
Restaurante "Puesto delicias de mi tierra"	7	14%
Restaurante "koco"	3	6%
Restaurante "Ocean restaurante"	3	6%
Restaurante "Parrilladas Cedeño"	1	2%
Restaurante "Los helechos"	4	8%
Restaurante "Las hamacas"	4	8%
Total	50	100%

Elaborado por: Danilo Sarmiento



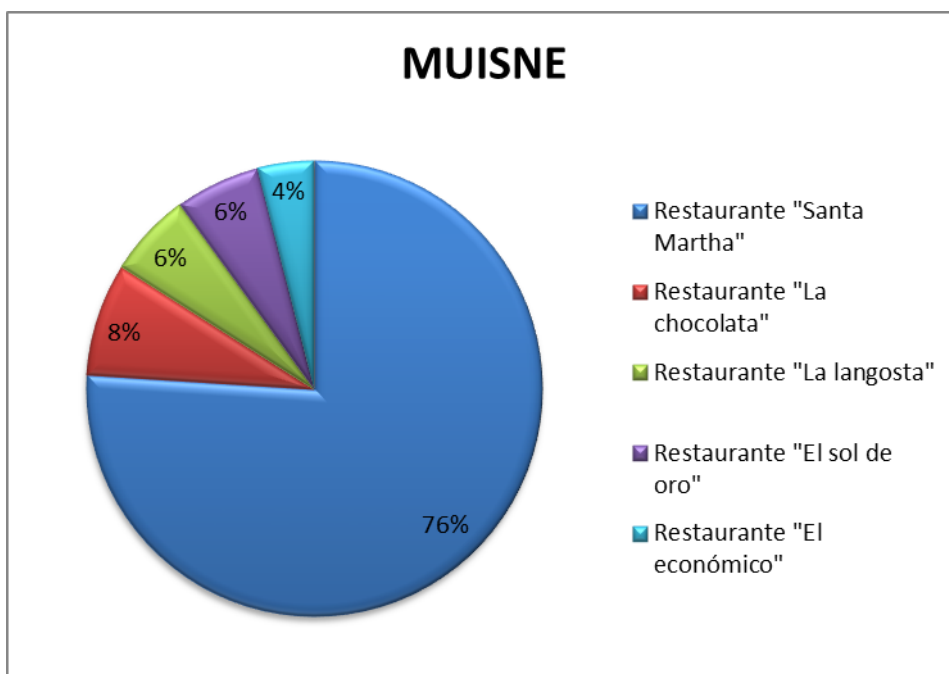
Elaborado por: Danilo Sarmiento



4.3.4 Muisne: Restaurante "Santa Martha"

<b>MUISNE</b>		
	n	%
Restaurante "Santa Martha"	38	76%
Restaurante "La chocolata"	4	8%
Restaurante "La langosta"	3	6%
Restaurante "El sol de oro"	3	6%
Restaurante "El económico"	2	4%
Total	50	100%

Elaborado por: Danilo Sarmiento



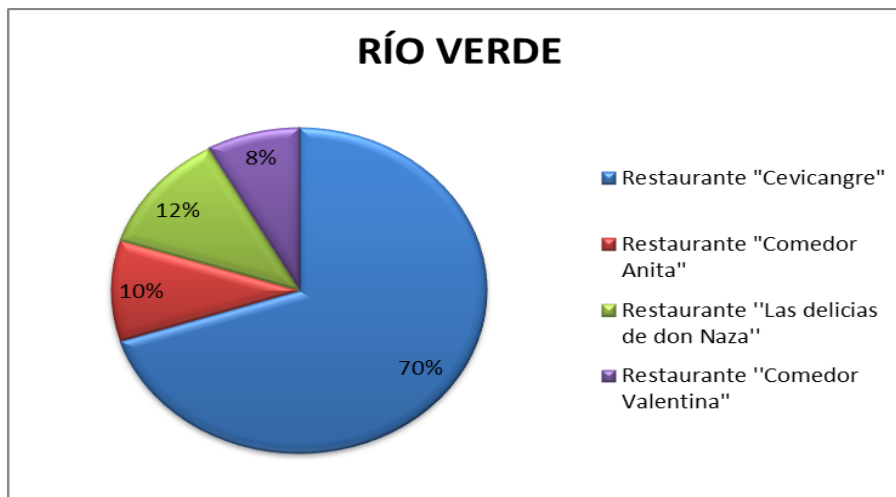
Elaborado por: Danilo Sarmiento



4.3.5 Río Verde: Restaurante "Cevicangre"

<b>RÍO VERDE</b>		
	n	%
Restaurante "Cevicangre"	35	70%
Restaurante "Comedor Anita"	5	10%
Restaurante "Las delicias de don Naz"	6	12%
Restaurante "Comedor Valentina"	4	8%
Total	50	100%

Elaborado por: Danilo Sarmiento



Elaborado por: Danilo Sarmiento

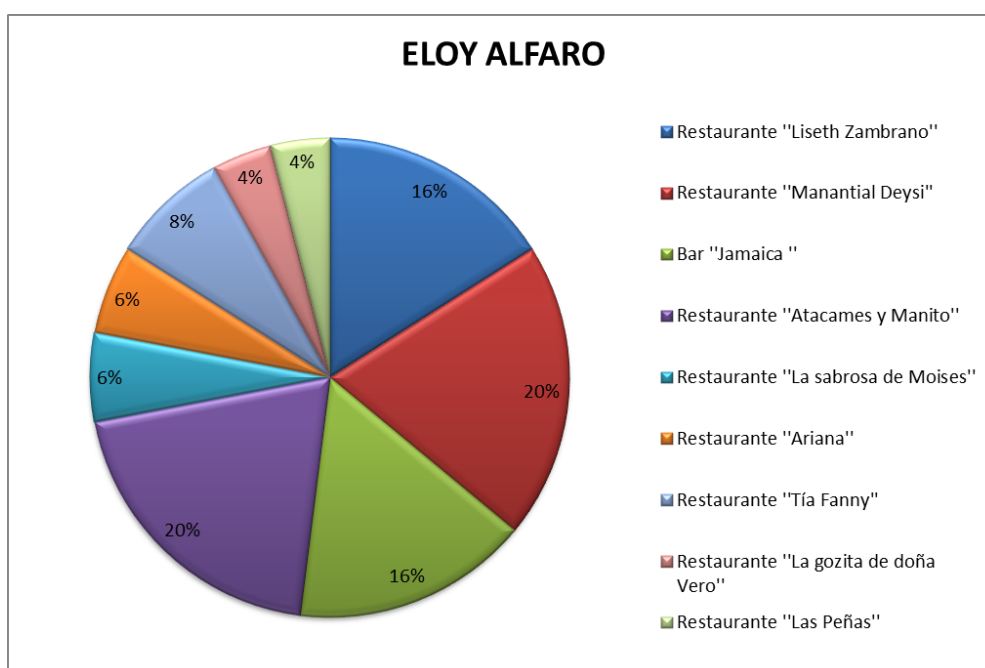




**4.3.6 Eloy Alfaro:** “Restaurante Liseth Zambrano”, “Restaurante Manantial Deysi”, “Bar Jamaica Bar”, “Restaurante Atacames y Manito”.

<b>ELOY ALFARO</b>		
	n	%
Restaurante "Liseth Zambrano"	8	16%
Restaurante "Manantial Deysi"	10	20%
Bar "Jamaica "	8	16%
Restaurante "Atacames y Manito"	10	20%
Restaurante "La sabrosa de Moises"	3	6%
Restaurante "Ariana"	3	6%
Restaurante "Tía Fanny"	4	8%
Restaurante "La gozita de doña Vero"	2	4%
Restaurante "Las Peñas"	2	4%
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por: Danilo Sarmiento**



**Elaborado por: Danilo Sarmiento**

De acuerdo a los porcentajes de los gráficos expuestos con anterioridad, se consideró para la elaboración de esta guía a aquellos lugares de expendio de comida cuyo puntaje reflejó mayor aceptación por parte de la población encuestada. Cabe destacar que en varios cantones se visitaron más de cuatro restaurantes debido a que la guía incluyó en algunos de estos a sus parroquias, como es el caso del cantón Atacames.



## CONCLUSIONES

Al finalizar este proyecto de intervención y luego de realizar el análisis respectivo se puede concluir:

La guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas se desarrolló satisfactoriamente, puesto que los pobladores de cada cantón se mostraron abiertos a colaborar con las encuestas que permitieron seleccionar los distintos restaurantes visitados. Del mismo modo, los propietarios de los diversos restaurantes, huecas y asociaciones estuvieron prestos a compartir sus recetas y métodos de preparación.

Estudiar por anticipado la situación geográfica de la provincia de Esmeraldas y la elaboración de un mapa político cuyo contenido destacó: Los cantones a visitar, medios de transporte, horarios propuestos para ejecutar la guía y direcciones con números de teléfono de los lugares con mayor reconocimiento que ofertan comida típica, son aspectos que permitieron ejecutar exitosamente la presente guía gastronómica.

El estudio de cada uno de los locales visitados en esta guía, permitió conocer los productos con mayor relevancia de la cocina esmeraldeña.

Es importante destacar que el aprendizaje que ha significado este proyecto de intervención ha sido inmenso, el objetivo desde el principio fue realizar una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas y la estandarización de quince platos típicos, dicho objetivo se ha cumplido a cabalidad dando un resultado positivo.

Finalmente, la estandarización de las recetas servirá de apoyo y ayuda para las personas en general que deseen prepararlos.



## **RECOMENDACIONES**

Es de vital importancia conocer la situación geográfica del lugar que se desea conocer para realizar una guía gastronómica, esto facilitará visitar los sitios que ofertan comida típica.

Para mantener el sabor y la calidad del plato típico que se desea preparar, es importante utilizar los productos citados en la receta original y no sustituirlos por productos similares.

Para la elaboración de los encocados, se recomienda utilizar el coco maduro y realizar con este las dos leches indispensables para su preparación, tal como se indica en recetas anteriores.

Para la cocción en fritura profunda del corviche, se aconseja controlar la temperatura del aceite, puesto que si esta muy elevada el corviche quedará crudo por dentro.

Finalmente con este proyecto de intervención se busca hacer conocer la gastronomía de otros lados del país, en este caso de la provincia de Esmeraldas.



**BIBLIOGRAFÍA**

- Araya, J. (13 de 02 de 2018). *Agrocadena de Plátano* . Obtenido de Agrocadena de Plátano : <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/a00082.pdf>
- Ayala, E. (2008). *RESUMEN DE HISTORIA DEL ECUADOR* . Quito: Corporacion Editora Nacional.
- Balboa, M. C. (2001). *Descripcion de la provincia de Esmeraldas* . Madrid: ELECE Industria Gráfica .
- Barrera, E. (2006). Rutas Alimentarias: Estrategias culturales de desarrollo territorial . *agro.uba.ar*, 1-17.
- Blasco, G., & Gómez, F. (2014). Propiedades funcionales del plátano (Musa sp). *Rev Med UV*, 22-6.
- Coordinadora Ecuatoriana de Comercio Justo (CECJ). (05 de 03 de 2018). *Pequeños productores unidos por un Comercio Justo*. Obtenido de Pequeños productores unidos por un Comercio Justo: <http://www.cecjecuador.org.ec/>
- Corporación Coordinadora Nacional para la defensa del Ecosistema Manglar. (21 de 03 de 2018). *Los manglares*. Obtenido de Los manglares: <http://www.ccondem.org.ec/tempcon.php?c=143>
- Delgado, A. (1999). *Curas de la cocina latina*. Pennsylvania: Rodale Press.
- EcuRed. (08 de 02 de 2018). *EcuRed*. Obtenido de EcuRed: [https://www.ecured.cu/Provincia\\_de\\_Esmeraldas/](https://www.ecured.cu/Provincia_de_Esmeraldas/)
- EcuRed. (11 de 03 de 2018). *Evolución histórica del cultivo del cocotero*. Obtenido de Evolución histórica del cultivo del cocotero: <https://www.ecured.cu/Cocotero>
- El Comercio. (11 de 03 de 2018). Cuatro variedades de limón estan de cosecha. *Cuatro variedades de limón estan de cosecha*, pág. 23.
- El Telégrafo. (21 de 02 de 2018). Patrimonio Alimentario. *Patrimonio Alimentario*, pág. 9.
- El Universo . (21 de 02 de 2018). Que es la soberanía alimentaria . *Que es la soberanía alimentaria* , págs. 5-6.
- Estadísticas Bananeras. (2018). *EXPORTACIONES MENSUALES DE BANANO*. Quito: Datacomex S.A. .
- Estrada, J. (2000). *La Lucha de Guayaquil por el Estado de Quito*. Quito: Panamericana.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Estrella, E. (1997). *Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Quito: Fundacyt.
- Expreso.ec. (17 de 03 de 2018). *La chillangua o cilantro el 'toque' Esmeraldeño*. Obtenido de La chillangua o cilantro el 'toque' Esmeraldeño: <http://www.expreso.ec/actualidad/la-chillangua-o-cilantro-el-toque-esmeraldeno-EF1326710>
- Gad Atacames, C. (02 de 02 de 2001). *Gad Municipal del Cantón Atacames*. Recuperado el 3 de 5 de 2018, de <https://www.municipiodeatacames.gob.ec/index.php/noticias>
- Gad Muisne, C. (05 de 01 de 2000). *Gad Municipal del Cantón Muisne*. Recuperado el 12 de 05 de 2018, de <https://gadmuine.gob.ec/frontend/web/index.php?r=site%2Findex>
- Gad Quinindé, C. (01 de 05 de 2000). *Gad Municipal Cantón Quinindé*. Recuperado el 07 de 05 de 2018, de <http://municipiodequininde.gob.ec/municipio/index.php>
- Gad San Lorenzo, C. (01 de 02 de 2000). *Gad Municipal San Lorenzo*. Recuperado el 07 de 05 de 2018, de <http://www.municipiosanlorenzo.gob.ec/>
- Giménez, G. (2007). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. (J. M. Gregor, Ed.) Mexico: Conaculta & Iteso.
- Goraymi. (01 de 03 de 2018). *Lugares Turísticos de Esmeraldas*. Obtenido de Lugares Turísticos de Esmeraldas: <https://www.goraymi.com/raymi/lugares-turisticos-de-esmeraldas-sgesbvt9>
- Granda, V., & Gevara, J. (2009). *El Manglar es Vida*. Quito: Ministerio de Cultura.
- Gutierrez, C. (2012). *Historia de la gastronomía*. Ciudad de México: Red Tercer Milenio.
- Hurtado, O. (2007). *Las Costumbres de los Ecuatorianos*. Quito: Editorial Planeta del Ecuador S.A.
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos*. Recuperado el 25 de 03 de 2018, de Instituto Nacional de Estadísticas y Censos: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/base-de-datos-censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario*. Quito: El Telégrafo.



- Ministerio de Turismo del Ecuador. (25 de 02 de 2018). *Boletín de Estadísticas Turísticas 2011-2015*. Obtenido de Boletín de Estadísticas Turísticas 2011-2015: <http://servicios.turismo.gob.ec/descargas/Turismo-cifras/AnuarioEstadistico/Boletin-Estadisticas-Turisticas-2011-2015.pdf>
- Organización Mundial del Turismo. (16 de 02 de 2018). *2º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT*. Obtenido de 2º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT: <http://affiliatemembers.unwto.org/es/event/2-foro-mundial-de-turismo-gastronomico-de-la-omt>
- Pazos, J. (2010). *Memorias del IV Congreso de las cocinas regionales en Quito*. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Plutarco, N. (2007). *Saber Alimentarse*. Quito: Corporacion Editora Nacional.
- Prefectura de Esmeraldas. (10 de 02 de 2018). *Cantones de provincia de Esmeraldas*. Obtenido de Cantones de provincia de Esmeraldas: <http://www.prefecturadeesmeraldas.gob.ec/web/quininde.html>
- PROECUADOR. (14 de 03 de 2018). *Pescados y Mariscos de la costa Ecuatoriana*. Obtenido de Pescados y Mariscos de la costa Ecuatoriana: <https://www.proecuador.gob.ec/>
- Río Verde, C. (03 de 05 de 200). *Gad Municipal de Río verde* . Recuperado el 06 de 05 de 2018, de <http://www.rioverde.gob.ec/gadmcr/>
- San Lorenzo Gad, C. (01 de 02 de 2000). *Gad Municipal San Lorenzo* . Recuperado el 07 de 05 de 2018, de <http://www.municipiosanlorenzo.gob.ec>
- Terry, E. (2001). *La idea de la cultura*. Barcelona: Paidós.
- Vazques, O. E. (2005). *La Fiesta Popular en el Ecuador*. Cuenca: CIDAP .
- Velasco, B. (2017). Esmeraldas concentra la palma de coco Lecturas: 971. *Líderes*, 1.
- Viajandox. (10 de 02 de 2018). *Festival Internacional de Música y Danza Afro*. Obtenido de Festival Internacional de Música y Danza Afro: <http://www.viajandox.com/esmeraldas/marimba-esmeraldas.htm>
- Villegas, L. (1990). *Delicious tropical fruits* . Bogotá: Villegas Editores .
- WFTO. (1970). *Worl Fair Trade Organization* . Recuperado el 30 de 03 de 2018, de Worl Fair Trade Organization : <https://wfto.com/about-us/history-wfto>



**ANEXOS**

**Anexo 1. Diseño aprobado del proyecto de intervención**



Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 05 de enero de 2018

Señor  
**DANILO ALEXANDER SARMIENTO GÓMEZ**  
**ESTUDIANTE DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
Universidad de Cuenca  
Presente.-

Por medio de la presente nos permitimos informar que en sesión llevada a cabo el día de hoy viernes 05 de enero de 2018, el Consejo Directivo, conoció el diseño de su trabajo de titulación, intitulado "DESARROLLO DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS", con N° 472, dirigido por la Mg. Clara Sarmiento; y, en uso de sus atribuciones RESOLVIO: APROBARLO.

Se le recuerda al Señor **DANILO ALEXANDER SARMIENTO GÓMEZ**, que a la presente fecha es estudiante regular.

  
Mg. Karina Farfán Pacheco  
DECANA

Atentamente,

  
Dra. María Dolores Insch Quintero  
SECRETARIA - ABOGADA

c.c.: Directora de la Unidad de Titulación: Mg. Marlene Jaramillo Granda  
Directora de trabajo de Titulación: Mg. Clara Sarmiento  
Secretaría/o de Carrera  
Archivo

Recivido: 10 enero del 2018 a las 10:03 am





Aprobado  
05/01/18  
A.V.



Aprobado.  
05 Enero-2018.  
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 3 de enero de 2018

Doctora  
María Dolores Insch Quintero  
SECRETARIA - ABOGADA  
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Universidad de Cuenca  
Presente.-

De nuestra consideración:

Con un atento saludo, a continuación detallamos el trabajo de Titulación sugerido de parte de la Unidad de Titulación, para su aprobación en Consejo Directivo:

Proyecto de Intervención No. 472, dirigido por la Mg. Clara Sarmiento; elaborado por el estudiante: **DANILO ALEXANDER SARMIENTO GÓMEZ**, pertenecientes a la carrera de Gastronomía.

**Tema:** DESARROLLO DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS.

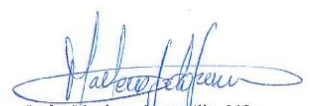
**Objetivo General:** Desarrollar una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

**Objetivos Específicos:** 1. Conocer la situación geográfica de la provincia de Esmeraldas. 2. Determinar los platos típicos de los cantones de la provincia de Esmeraldas y los lugares de expendio. 3. Recopilar y estandarizar las recetas tradicionales de la comida típica de la provincia de Esmeraldas.

**Línea de Investigación:** La gastronomía tradicional ecuatoriana como atractivo turístico del Ecuador.

**Docentes que emiten el informe:** Mg. Clara Sarmiento (tutora), Mg. Marlene Jaramillo (revisora). **Fecha de entrega del informe:** 2 de enero de 2018.

Atentamente,

  
Lcda. Marlene Jaramillo, MSc.  
DIRECTORA UNIDAD DE TITULACIÓN

  
Nancy Karla Delgado O, MSt. D.  
MIEMBRO UNIDAD DE TITULACIÓN





Universidad de Cuenca  
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad/ Gastronomía



472

Se sugiere aprobación  
Unidad de Titulación.  
02 Enero -2018.

*Mauberto Pizarro*



Aprobado  
05 Enero -2014.



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA

ESQUEMA DE LA DE LA MONOGRAFÍA PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO  
DE "LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS".

"DESARROLLO DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE  
ESMERALDAS"

TUTOR:

MSC. CLARA SARMIENTO

AUTOR:

DANILO SARMIENTO

[daniломusic15@hotmail.com](mailto:daniломusic15@hotmail.com)

CUENCA - 2017

Sarmiento Gómez Danilo Alexander



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

“DESARROLLO DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS”

2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE

Danilo Alexander Sarmiento Gómez

Correo electrónico: danilomusic15@hotmail.com

3. RESUMEN DEL DISEÑO DE LA MONOGRAFÍA

Al hablar de comida típica es imposible no pensar en un fenómeno cultural, mismo que está en constante cambio y que a su vez posee riqueza ancestral heredada durante siglos por nuestros antepasados, es decir que la misma se sustenta en la tradición popular y en la influencia del mercado y la globalización. La cocina ecuatoriana, conocida bajo el nombre de "comida criolla" o "comida típica nacional".

La cocina ecuatoriana tiene influencias europeas, sobre todo españolas así como también, norteamericanas. Es por ello que es importante conocer el origen, las técnicas y las preparaciones culinarias que realizaban nuestros antepasados dependiendo de cada región.

El presente trabajo tiene como objetivo desarrollar una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas, se iniciará con la investigación sobre aspectos generales de la provincia, además del impacto que tiene la gastronomía Esmeraldeña para el turismo del país. Se realizará un trabajo de



campo en el que se visitará restaurantes o lugares tradicionales de cada cantón Esmeraldeño en donde se podrá identificar los platos más representativos de cada zona para la correcta elaboración de la guía, posteriormente se realizaran degustaciones de las recetas, mismas que serán estandarizadas. De esta forma se contribuye con un material de bibliográfico que facilite futuras investigaciones.

### PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

La gastronomía ecuatoriana se caracteriza por la riqueza de sabores, por la agro-biodiversidad y multiculturalidad. Por eso es fácil encontrar diversidad de platos elaborados con granos o hierbas, carnes, pescados y mariscos y platos que se sirven en determinadas épocas del año. De región a región hay diferentes preparaciones, técnicas de cocción e ingredientes que convierten la visita a cada lugar en una experiencia gastronómica.

Nuestro país es conocido internacionalmente por la belleza sus paisajes y su exquisita gastronomía. Esmeraldas es una provincia agrícola por excelencia, sus costumbres, gente, hermosas playas y muy apetecida gastronomía han hecho de esta ciudad una de las más visitadas por los turistas que vienen de todas partes del mundo; sin embargo en Ecuador no hay evidencias de rutas gastronómicas de esta provincia, esto se debe a que el Ministerio de turismo de nuestro país se enfoca únicamente en promover el turismo de Quito, Guayaquil y Cuenca, razón por la cual la cultura gastronómica de Esmeraldas es desconocida para propios y extraños.

La investigación de la comida típica de la provincia de Esmeraldas permitirá rescatar la cocina ancestral, sus técnicas, procesos de elaboración y sus lugares de expendio. Como punto de partida desarrollar una guía gastronómica que permita dar a conocer las zonas estratégicas. La guía gastronómica contará con cuatro rutas turísticas: Río Verde, Quinindé, Esmeraldas y



Muisne en donde los turistas nacionales y extranjeros puedan escoger un lugar de preferencia para realizar una ruta completa por las diferentes zonas o lugares de expendio que decidan visitar

Por estas razones se ha decidido desarrollar una ruta gastronómica de la provincia de Esmeraldas, que incentive y promueva la gastronomía de esta zona.

#### 4. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

Marlene Jaramillo en su texto guía. Nos muestra que la provincia de Esmeraldas posee un suelo de extraordinaria fertilidad, se produce: maíz, fréjol, arroz, algodón, plantas oleaginosas, legumbres, futas de clima tropical como papaya, piña, sandía, melón, coco en gran cantidad, cítricos y banano, este último sin lugar a dudas es el primer producto agrícola de Esmeraldas con una producción de aproximadamente 200 mil toneladas. Hace honor a su nombre de “provincia verde” por su producción también en maderas finas como caucho, ceibo, tagua, balsa, laurel, guayacán y otras. En lo que se refiere a ganadería, la existencia de una buena área de pastos permite la crianza de ganado, especialmente vacuno y porcino. De igual forma los recursos marinos ocupan un buen lugar en la economía de esta provincia, ya que se constituye en un puerto pesquero, cuenta con una buena variedad de peces, entre ellos: corvina, pargo, lisa, etc. además, camarón, langostino y otros mariscos. En cuanto a sus fiestas manifiesta que es la ocasión ideal para disfrutar de los platos emblemáticos y bebidas deliciosamente preparadas por sus habitantes, tales como: Pusandao, tapao, encocado, cazuela y cocadas.

Barret en su libro. Manifiesta “En cuanto a los métodos de preparación de los alimentos son muy variados. El plátano verde alimento más importante de los Cayapas, se lo cosecha cuando todavía no está maduro, se cocina durante media hora en una olla de barro, tapada con hoja de verde. Es imposible que este quede suave, así que se suele machacar el fruto cocinado con una



pedra sobre un mortero amasándole. Se le puede añadir carne seca y sal”. Además indica que estos son los platos tradicionales esmeraldeños: Encocado, ensumacao, la bala de verde, el bollo.

La Dirección técnica provincial de Tungurahua. En su libro Guía gastronómica de Tungurahua. Nos muestra una ruta gastronómica que servirá de guía bibliográfica para el desarrollo del presente trabajo

Pablo Orduna, en su libro La mirada antropológica propuesta, reconoce que la comida, es un proceso de acción social, es un fenómeno intrínsecamente relacionado con el sujeto. Es un producto cultural, un objeto móvil que puede estar cargado de saberes, conocimientos científicos, elementos artísticos, entre otros. Ahora bien, en el Ecuador, las investigaciones socioculturales con referencia a las cocinas regionales y al patrimonio culinario han sido escasas, pero esto no quiere decir que no se haya podido visualizar aquellos fenómenos culturales.

En la página web de la prefectura de Esmeraldas, encontramos todos los datos referentes a su creación, división territorial, particularidades de la provincia, extensión territorial, clima, entre otros. De esta página web se obtendrá toda la información referente a la provincia de Esmeraldas.

En la página web de Ecuador travel, encontramos datos significativos de la provincia de Esmeraldas, gastronomía, zonas turísticas, hospedaje etc. De esta página web se obtendrá información referente a la provincia de Esmeraldas. Y así se podrá realizar una guía gastronómica observando las necesidades que tiene el turista.

Mery Abad, en su tesis Cocina e Identidad, señala que el inmenso valor de las costumbres culinarias transmitidas de generación en generación desde tiempos milenarios hasta nuestros días y la cultura alimentaria ecuatoriana une, convoca, reconoce similitudes y



diferencias; a cada región se la identifica por su deliciosa gastronomía, identidad que reconoce y revaloriza las tradiciones milenarias.

Jenny Estrada, en su libro Sabores de mi tierra historia y tradiciones de la mesa guayaquileña. Nos muestra el valor de los saberes ancestrales que tiene en este caso la comida Guayaquileña en donde realiza un minucioso análisis de los productos utilizados en la zona. Este libro nos ayudara revalorizar correctamente los productos utilizados y saberes ancestrales en la cocina esmeraldeña.

## 6. OBJETIVOS, METAS, TRANSFERENCIA DE RESULTADOS E IMPACTOS

### Objetivo General

Desarrollar una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

### Objetivos específicos

- Conocer la situación geográfica de la provincia de Esmeraldas.
- Determinar los platos típicos de los cantones de la provincia de Esmeraldas y los lugares de expendio.
- Recopilar y estandarizar las recetas tradicionales de la comida típica de la provincia de Esmeraldas.

### Metas

Se realizará un recetario basado en quince recetas de la cocina típica esmeraldeña.



### Transferencia de resultados

Este trabajo presentará una guía gastronómica con recetas de la comida típica Esmeraldeña, que servirá a la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad – Universidad de Cuenca, para que sus estudiantes y profesionales interesados en este tema lo puedan utilizar como herramienta de consulta.

### Impactos

La investigación tendrá relevancia social pues se sabe que el turismo gastronómico es una nueva tendencia para realizar visitas a los diferentes lugares que ofrece el país incrementando así su productividad y su actividad turística dando a conocer nuestros platos a nivel internacional.

La generación de nuevos conocimientos científicos se evidenciará a partir de las técnicas aplicadas al ámbito gastronómico, diseñado para crear un recetario de una manera interesante que permita el desarrollo y el incremento cultural en el campo culinario.

La investigación permitirá el acercamiento, el análisis de la oferta gastronómica de la provincia de Esmeraldas mediante entrevistas y visitas en diferentes establecimientos para fomentar el turismo a través de su cultura culinaria mediante la creación de una guía gastronómica.

### 7. TÉCNICAS DE TRABAJO

El presente estudio será de carácter cualitativo, por lo que se valdrá de métodos como: La etnografía, fichaje y estudio de casos. Dentro de este último se aplicará el método de grupo focal con la técnica de análisis a grupos focales, de este modo se realizará una degustación de las



diferentes preparaciones de comida típica Esmeraldeña, para obtener diversas opiniones sobre las texturas y sabores de las recetas, observando las preferencias del grupo.

Se realizará trabajo de campo en el cual se visitará restaurantes típicos de los cantones de Esmeraldas con el propósito de identificar los platos típicos de la zona.

Se utilizará la metodología cuantitativa con el método de estudio de caso empleando la técnica de fichas técnicas, en donde constarán todos los procesos, técnicas gastronómicas, cantidades y costos de las quince recetas propuestas.

Técnicas: se usará técnicas de cocina como Cocción en elemento húmedo, Cocción a horno u hornear, Cocción a vapor, Asados a la brasa o grill, Cocción en elemento graso, braseado, estofado, Fritos en poca grasa.

## 8. BIBLIOGRAFÍA

1. Armendáriz, J. 2011. Técnicas de cocina. Procesos de cocina (pp.167-174). Asturias, España: Paraninfo.
2. Barrett S, (2008). Los Indios Cayapas del Ecuador. Quito-Ecuador: Ediciones ABYA-YALA.
3. Crespo, E., y González, N. 2011. Métodos de cocción. Técnicas culinarias (pp.1-21).Madrid, España: Paraninfo.
4. Dirección técnica provincial de tungurahua. Guía gastronómica de Tungurahua. Quito, ministerio de turismo.2013.
5. Estrada, Jenny. Sabores de mi tierra. Guayaquil, Poligráfica C.A, 2013.





Universidad de Cuenca  
Faculta de Ciencias de la Hospitalidad/ Gastronomía

6. Gallardo, Carlos. *El sabor de mi Ecuador, respeto-producto- talento*. Quito, Ediecuatorial, 2013.
7. Jaramillo, M. 2012. TEXTO GUÍA DE COCINA ECUATORIANA (pp.10-11). Cuenca, Ecuador: Talleres Gráficos Universidad de Cuenca
8. Lexus editores, *La Cocina Ecuatoriana: paso a paso*. Lexus, Quito 2003.
9. Pazos Barrera, Julio. *La Cocina del Ecuador: Recetas y Lecturas*, Génesis ediciones, Quito 2005.
10. Riofrío, Martha. *La Cocina Ecuatoriana, paso a paso*. Barcelona, Lexus, 2012.
11. ROMLACIO EDITOR, *Enciclopedia de las provincias del Ecuador*, Cuenca 2000.
12. Paz R., Pesantez Z. (2013). POTENCIALIDAD DEL PLÁTANO VERDE EN LA NUEVA MATRIZ PRODUCTIVA DEL ECUADOR. *YACHANA*, 2 (2), 203-210.
13. ABAD, Mery Catalina. *Cocina e identidad*. internet. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/1608> Acceso: 18 Nov 2014.
14. Esmeraldas, G. (2014). *Esmeraldas sorprende tus sentidos*. Esmeraldas. Espol. (2011).
15. Estupiñán Julián, (2008). *Geografía de Esmeraldas. Monografía Integral de Esmeraldas*. Esmeraldas-Ecuador. Editorial Piados.
16. Juan Merchán, (2007). *Lo Insólito de la gastronomía esmeraldeña*. Esmeraldas-Ecuador.
17. 'Esmeraldas'. Internet. <http://www.prefecturadeesmeraldas.gob.ec/index.php/la-provincia>. Acceso. 16 de diciembre del 2017.
18. Esmeraldas "Provincia de encanto". Obtenido de: <http://blog.espol.edu.ec/cgrodriig/playas-esmeraldenas/>
19. GADPE, c. a. (s.f.). Obtenido de: [www.gappe.com.ec](http://www.gappe.com.ec)



Universidad de Cuenca  
 Facultad de Ciencias de la Hospitalidad/ Gastronomía

20. Ecuador travel " Esmeraldas". Obtenido de:

<https://ecuador.travel/es/destination/pacific-coast/esmeraldas/>

9. TALENTO HUMANO “REVALORIZACIÓN DE LA COMIDA TÍPICA  
 ESMERALDEÑA A BASE DEL PLÁTANO VERDE”

RECURSOS HUMANOS		
Recurso	Dedicación	Valor Total
Director	4 horas/ semana / 12 meses	2.400,00
Estudiante	20 horas/ semana/ 12 meses	2.400,00
Personas entrevistadas en Esmeraldas	8 horas/ semana/1 mes	210
<b>TOTAL</b>		<b>5.010,00</b>



10. RECURSOS MATERIALES “REVALORIZACIÓN DE LA COMIDA TÍPICA  
 ESMERALDEÑA A BASE DEL PLÁTANO VERDE”

RECURSOS MATERIALES		
Cantidad	Descripción	Valor total
1	Computadora	\$ 500,00
1	Memoria flash	\$ 20,00
1	Cámara de fotos	\$ 350,00
1	Cuaderno	\$ 2,00
3	Paquete de papel bond	\$ 20,00
4	Esféros	\$ 2,00
1	Impresora	\$ 200,00
1	Horno	\$ 150,00
1	Gas	\$ 80,00
5	Bowls	\$ 10,00
1	Estufa.	\$ 50,00
1	Insumos gastronómicos	\$ 300,00
2	Tablas de cocina	\$ 40,00
1	Pinza	\$ 15,00
2	Sartenes	\$ 45,00
1	Licadora	\$ 90,00
1	Batea	\$ 20,00
1	Refrigeradora	\$ 800,00
1	Juego de cacerolas	\$ 150,00
	<b>TOTAL.</b>	<b>\$ 2844,00</b>



Universidad de Cuenca  
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad/ Gastronomía

**11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES**

**REVALORIZACIÓN DE LA COMIDA TÍPICA ESMERALDEÑA A BASE DEL PLÁTANO VERDE**  
**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PARA EL PROYECTO DE INTERVENCIÓN**

**OCTUBRE 2017- MARZO 2018**

ACTIVIDADES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Recolección y organización de la información												
2. Discusión y análisis de la información												
3. Trabajo de campo												
4. Trabajo de laboratorio												
5. Integración de la información de acuerdo a los objetivos												
6. Redacción del trabajo												
7. Revisión final												

Sarmiento Gómez Danilo Alexander



## 12. PRESUPUESTO

 REVALORIZACIÓN DE LA COMIDA TÍPICA ESMERALDEÑA A BASE DEL  
 PLÁTANO VERDE

CONCEPTO	APORTE DEL ESTUDIANTE	OTROS APORTES	VALOR TOTAL
<b>Talento Humano</b>			
Investigadores	\$ 2.400,00	\$ 2.610,00	\$ 5.010,00
<b>Gastos de Movilización</b>			
Transporte	\$ 130		
Subsistencias	\$ 80		\$ 300
Alojamiento	\$ 90		
<b>Gastos de la investigación</b>			
Insumos	\$ 365,00		
Material de escritorio	\$ 8,00		\$ 568,00
Bibliografía	\$ 150,00		
Internet	\$ 45,00		
<b>Equipos, laboratorios y maquinaria</b>			
Computador y accesorios	\$ 600,00		\$ 1400,00
Utensilios	\$ 800,00		
<b>Otros</b>	\$		
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 7.278,00</b>

Sarmiento Gómez Danilo Alexander



### 13. ESQUEMA

- Resumen
- Abstract
- Agradecimientos
- Dedicatoria introducción

#### 1. CAPÍTULO 1

1.1 Situación geográfica y demografía de la provincia de Esmeraldas

1.2 Datos socioculturales

#### 2. CAPÍTULO 2

2.1.1 Situación geográfica y características de los cantones de la provincia de Esmeraldas

2.1.1.a Quinindé

2.1.1.b Muisne

2.1.1.c Esmeraldas

2.1.1.d Atacames

2.1.1.e Eloy Alfaro

2.1.1.f San Lorenzo

2.1.1.g Rioverde

#### 3. CAPÍTULO 3

Fichas Técnicas.

##### 3.1.1 Entradas.

3.1.1 Bolón o bala Esmeraldeña

3.1.2 Ceviche mixto de camarón y pescado

Sarmiento Gómez Danilo Alexander



3.1.3 Corviche de atún

### 3.2 FUERTES

3.2.1 Encocado de mariscos

3.2.2 Ensumacao

3.2.3 Bollo de pescado

3.2.4 Tapado arrecho

3.2.5 Carne punzada

3.2.6 Caldo de gallina criolla

3.2.7 Seco de guanta

3.2.8 Chicharón de pescado

3.2.9 Seco de gallina criolla

3.2.10 Viche de maní

### 3.3 POSTRES

3.3.1 Torta de yuca

3.3.2 Cocada tradicional y blanca

## 4. ELABORACIÓN DE LA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS

4.1 Objetivo

4.2 Ubicación

4.3 Restaurantes y platos típicos

Sarmiento Gómez Danilo Alexander



Anexo 2. Fichas de degustación calificadas



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Guido Abad

Firma: [Firma manuscrita]

PLATO 1: BALA ESMERALDEÑA CON BISTEC DE CARNE.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			

Cuenca, 20 de septiembre de 2018.





UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: QUIDO ABAD

Firma: *Quido Abad*

PLATO 2: BOLÓN MIXTO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: QUIRO ABAD

Firma: [Firma manuscrita]

PLATO 3: BOLÓN MARINERO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: GUROABAD  
 Firma: Duindo E Azf

PLATO 4: CORVICHE.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: @LUZO ABAD

Firma: *Lucho Abad*

PLATO 5: EMPANADA.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: GUABO ABAL

Firma: [Handwritten Signature]

PLATO 6: BOLLO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Guillermo ARDAN

Firma: [Firma manuscrita]

PLATO 7: CEVICHE MIXTO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Equipo ARAD

Firma: [Firma manuscrita]

PLATO 8: CEVICANGRE.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: WILSON ADAD

Firma: [Firma manuscrita]

PLATO 9: ENCOCADO DE PESCADO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			





UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: GUIDO ARAD  
 Firma: Guido ARAD

PLATO 10: ENCOCADO DE LANGOSTINO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: GUIDO ABAD

Firma: *Guido Abad*

PLATO 11: ENCOCADO DE GUANTA.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: GILBO ASAD

Firma: [Firma manuscrita]

PLATO 12: CAZUELA MIXTA.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: GUIDO ABAD

Firma: Guido EF30

PLATO 13: CAZUELA DE LANGOSTINO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Olivero ABAD

Firma: [Firma manuscrita]

PLATO 14: VICHE DE MANÍ.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: GUIDO ABAD

Firma: *Guido Abad*

PLATO 15: PESCADO FRITO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: *John C. Salgado*  
 Firma: *[Signature]*

PLATO 1: BALA ESMERALDEÑA CON BISTEC DE CARNE.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones: <i>mejorar el picado de las hierbas.</i>			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: *Jhon Cevallos*

Firma: *J. Cevallos*

PLATO 2: BOLÓN MIXTO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			





UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: *John Salento*

Firma: *[Handwritten Signature]*

PLATO 3: BOLÓN MARINERO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: *John Galvez*

Firma: *[Signature]*

PLATO 4: CORVICHE.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones: <i>Cocido a temperatura controlada.</i>			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA


DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: .....

Firma:  .....

PLATO 5: EMPANADA.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: *[Signature]*

Firma: *[Signature]*

PLATO 6: BOLLO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones: <i>Cocido hasta que negree un poco mas.</i>			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: .....

Firma:  .....

PLATO 7: CEVICHE MIXTO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones: <i>evite usar Ketchup.</i>			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por:.....

Firma: .....

PLATO 8: CEVICANGRE.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: 

Firma: .....

PLATO 9: ENCOCCADO DE PESCADO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			




UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

**DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS**

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por:.....  
 Firma: .....

**PLATO 10: ENCOCADO DE LANGOSTINO.**

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
<b>Observaciones:</b>			






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

**DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS**

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por:  .....

Firma: .....

**PLATO 11: ENCOCADO DE GUANTA.**

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
<b>Observaciones:</b>			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: *[Signature]*

Firma: *[Signature]*

PLATO 12: CAZUELA MIXTA.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones: <i>Casa con carne de res</i>			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por:.....  
 Firma: .....

PLATO 13: CAZUELA DE LANGOSTINO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por:.....  
 Firma: .....

PLATO 14: VICHE DE MANÍ.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por:.....

Firma: .....

PLATO 15: PESCADO FRITO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.  
 Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Clara Sarmiento 20-September-2018  
 Firma: [Signature]

PLATO 1: BALA ESMERALDEÑA CON BISTEC DE CARNE.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Dana Sarmiento  
 Firma: [Signature]

PLATO 2: BOLÓN MIXTO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Diana Sarmiento

Firma: [Signature]

PLATO 3: BOLÓN MARINERO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			





UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

**DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS**

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Clara Sarmiento

Firma: Clara

**PLATO 4: CORVICHE.**

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Clara Sarmiento  
 Firma: [Firma]

PLATO 5: EMPANADA.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Dara Sarmiento

Firma: [Firma]

PLATO 6: BOLLO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



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

**DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS**

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: .....

Firma: .....

**PLATO 7: CEVICHE MIXTO.**

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
<b>Observaciones:</b> <i>Utilizar productos naturales y dar más sabor y controlar la cocción del camarón</i>			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: *José Sarmiento*

Firma: *Dani*

PLATO 8: CEVICANGRE.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Clara Sarmiento

Firma: [Firma]

PLATO 9: ENCOCCADO DE PESCADO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones: <u>filtrar los espín</u>			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Clara Sarmiento  
 Firma: [Signature]

PLATO 10: ENCOCCADO DE LANGOSTINO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Clara Sarmiento

Firma: Dani

PLATO 11: ENCOCADO DE GUANTA.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			





UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Diana Sarmiento

Firma: [Handwritten Signature]

PLATO 12: CAZUELA MIXTA.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

**DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS**

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por:.....

Firma: .....

**PLATO 13: CAZUELA DE LANGOSTINO.**

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Dara Sarmiento

Firma: [Signature]

PLATO 14: VICHE DE MANÍ

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones: <u>Revisar el nombre de plato</u>			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Clara Sarmiento

Firma: [Signature]

PLATO 15: PESCADO FRITO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
<b>Observaciones:</b> <i>sugieren cambiar este plato con un tapao o ensaladas que es más emblemático de Esmeraldas</i>			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Fabian Cedillo X

Firma: [Handwritten Signature]

PLATO 1: BALA ESMERALDEÑA CON BISTEC DE CARNE.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			

Cuenca, 20 de Septiembre del 2018.

[Handwritten Signature]



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Fabian Cedillo  
 Firma: [Firma manuscrita]

PLATO 2: BOLÓN MIXTO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: *Fabian Pedrillo A.*

Firma: *[Handwritten Signature]*

PLATO 3: BOLÓN MARINERO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: .....

*Fabian Pedrillo A.*

Firma: .....

*[Handwritten Signature]*

PLATO 4: CORVICHE.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			





UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: FABIAN GONZALEZ A.

Firma: [Firma manuscrita]

PLATO 5: EMPANADA.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

**DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS**

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: FABIAN CEPEDA A

Firma: [Handwritten Signature]

PLATO 6: BOLLO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

**DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS**

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: FABIAN CEDRANO A.

Firma: [Firma manuscrita]

**PLATO 7: CEVICHE MIXTO.**

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Fabian Cepillo

Firma: [Firma manuscrita]

PLATO 8: CEVICANGRE.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Fabian Gedillo A.  
 Firma: [Firma]

PLATO 9: ENCOCADO DE PESCADO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Fabian Cedillo A.

Firma: [Firma manuscrita]

PLATO 10: ENCOCADÓ DE LANGOSTINO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Fabian Cedillo A.  
 Firma: [Firma manuscrita]

PLATO 11: ENCOCCADO DE GUANTA.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: *Fabian Gedillo*

Firma: *[Handwritten Signature]*

PLATO 12: CAZUELA MIXTA.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			





UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: Fabian Galillo A.

Firma: [Firma manuscrita]

PLATO 13: CAZUELA DE LANGOSTINO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: *Fabian Cedillo A.*

Firma: *[Handwritten Signature]*

PLATO 14: VICHE DE (MANÍ.) PESCADO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Título del proyecto de intervención: Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.

Buenos días, por favor llenar la siguiente ficha de degustación en los espacios numerados del 1 al 5 según su percepción. Siendo 1 la nota más baja y 5 la nota más alta.

Anticipadamente le agradezco su colaboración, su información será de mucha ayuda para continuar con este proyecto de intervención.

Degustación realizada por: *Fabión Cevallos A.*

Firma: *Fabión Cevallos A.*

PLATO 15: PESCADO FRITO.

Presentación	Aroma	Sabor	Calidad del Producto
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5
Observaciones:			

Anexo 3. Desarrollo del folleto de la guía gastronómica





## Introducción

El Ecuador es un país rico en cultura gastronómica, un ejemplo de ello es la provincia de Esmeraldas localizada a 318 kilómetros de Quito. Llena de sitios que encierran saberes culinarios que datan desde la época de la conquista y que han pasado de generación en generación. Actualmente estas técnicas se ven reflejadas en lo exquisito de sus platos típicos, preparados a base de una extensa variedad de mariscos, plátano verde, coca, y distintas especies de plantas silvestres. El folleto presentado a continuación, fue desarrollado en los cantones: Quinindé, Rio Verde, Eloy Alfaro, Muisne, Atacames y Esmeraldas.





### Gía Gastronómica

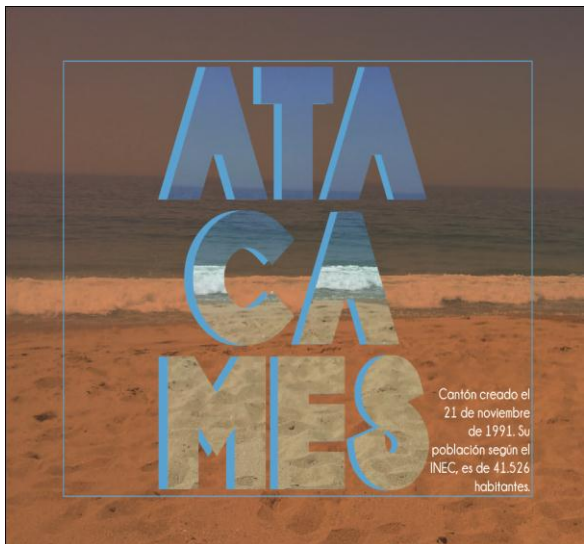


**Camarón Salsero**  
Plato representativo: Parrillada de mariscos  
Dirección: Avenida 5 de agosto, vía a Esmeraldas, junto al Hostal Gran Covenandish.  
Teléfono: +593 06- 274- 7356

**Puesto de rellenas**  
Plato representativo: Rellenas de verde y arroz  
Dirección: Avenida 5 de agosto y vía a Esmeraldas, frente a la lubricadora García.  
Teléfono: 098-597-4970



**Puesto de Empanadas de Verde**  
Plato representativo: Empanadas de verde (queso y pollo)  
Dirección: Barrio el Paraíso, junto a la escuela el Paraíso.  
Teléfono: SN.

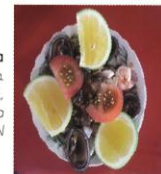


### Gía Gastronómica



**Cevichería El Compi**  
Plato representativo: Ceviche de camarón y concha  
Dirección: Asociación de cevicheros 12 de Octubre, puesto número 12. Frente a la playa.  
Teléfono: SN.

**Cevichería Teresa**  
Plato representativo: Ceviche ñimbone negra.  
Dirección: Asociación de cevicheros La Ramada, puesto #21, Calle del malecón, frente a la playa.  
Teléfono: SN.



**Restaurante Paco Foco**  
Plato representativo: Banderita marinera.  
Dirección: Calle Ostiones y Malecón.  
Teléfono: +593 06- 273- 1076.



### Gía Gastronómica



**Restaurante Malibú**  
Plato representativo: Encocado de mariscos.  
Dirección: Parroquia Súa. Calle A con 13 de Diciembre y Acapulco Juárez.  
Teléfono: + 593 06- 247- 3230

**Puesto de Jugos Doña Bella**  
Plato representativo: Jugo de araza.  
Dirección: Parroquia Súa. Calle A con 13 de Diciembre y Malecón.  
Teléfono: SN



**Puesto Las Hermanitas**  
Plato representativo: Encocado de langosta.  
Dirección: Parroquia Súa. Calle A con 13 de Diciembre y Malecón.  
Teléfono: SN



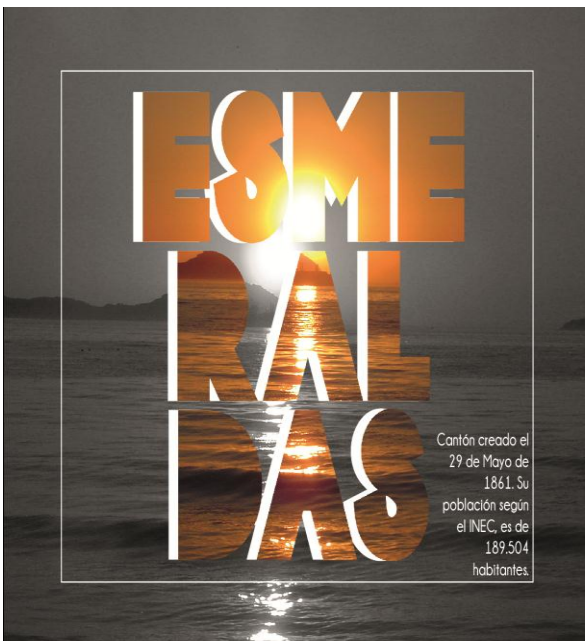
*Guía Gastronómica*



**Restaurante Delfin Azul**  
 Plato representativo: Bollo de pescado y la bola de verde con bistec de carne.  
 Dirección: Parroquia Tonsupa, frente al malecón de la playa.  
 Teléfono: SN.



**Restaurante Sabor y Mar**  
 Plato representativo: Sango de mnisca.  
 Dirección: Parroquia Tonsupa. A 200 metros del restaurante Delfin Azul y calle del malecón.  
 Teléfono: SN.



*Guía Gastronómica*



**Restaurante Don Alex**  
 Plato representativo: Bolón mixto (queso y cerdo).  
 Dirección: Calle Sucre entre Salinas y Mejía, frente a la Casa de la Cultura.  
 Teléfono: SN.



**Bolones y Cafetería Bolívar**  
 Plato representativo: Bolón marinera.  
 Dirección: Calle Simón Bolívar, frente a la Notaría II y diagonal al Banco Produbanco.  
 Teléfono: SN.



**Puesto Delicias de mi tierra**  
 Plato representativo: Corviche de Atún y Embarajadas.  
 Dirección: Parroquia Las Palmas, Malecón de la playa.  
 Teléfono: SN.



### Gía Gastronómica



Restaurante *la sazón de la tía Sixta*  
Plato representativo: Encocado de guanta  
Dirección: Calle Colón y 9 de Octubre.  
Teléfono: SN.



### Gía Gastronómica



Puesto *Las delicias de Liseth Zambrano*  
Plato representativo: Ceviche y Empanajada.  
Dirección: Recinto las Peñas. Calle del molecón.  
Teléfono: SN.

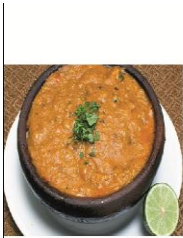


Restaurante *Manantial Deysi*  
Plato representativo: Encocado de langostina.  
Dirección: Recinto las Peñas. Calle del molecón.  
Teléfono: SN.



Jamaica Bar  
Bebida representativa: Pina colada.  
Dirección: Recinto las Peñas. Calle del molecón.  
Teléfono: SN.





### Gía Gastronómica

Restaurante Atacames y Manito  
 Plato representativo: Cazuela de pescado y camarón.  
 Dirección: Recinto las Perlas, Calle del malecón.  
 Teléfono: SN



Cantón creado el 03 de Octubre de 1956. Su población según el INEC, es de 28.474 habitantes.

### Gía Gastronómica



El Cevicangre  
 Plato representativo: Cevicangre.  
 Dirección: Recinto Y de Vuelta Larga.  
 Teléfono: 099-344-9801.

### Gía Gastronómica



Restaurante Santa Martha  
 Plato representativo: Encocado de mera.  
 Dirección: Calle de la playa.  
 Teléfono: SN



Cantón creado en 1743, su población según el INEC, es de 26.869 habitantes.



**Anexo 4.** Modelo de encuesta para propietarios de restaurantes

**DESARROLLO DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE  
ESMERALDAS**

<b>Nombre del restaurante</b>	
<b>Provincia</b>	
<b>Cantón</b>	
<b>Dirección y otros datos de acceso</b>	
<b>Nombre del propietario</b>	
<b>Platos que se ofertan</b>	
<b>Plato más representativo</b>	
<b>Modo de preparación del plato representativo</b>	



**DESARROLLO DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE  
ESMERALDAS**

Nombre:

Edad:

Sexo:

C.I.:

Cantón:

1. ¿Sabe usted que es una guía gastronómica?.

SI  NO

2. Si su respuesta anterior fue si, podría explicar brevemente que entiende por guía gastronómica.

3. ¿Cuál es el plato típico que usted considera más representativo de su cantón?.

4. ¿Cuál es el restaurante más visitado de su cantón, por los turistas internos y externos?.

5. ¿Por qué cree usted que es el mejor restaurante?.

6. ¿Cuál cree usted que es el plato más apetecido de dicho restaurante?.

7. ¿Considera usted que es importante potencializar la gastronomía esmeraldeña?.

SI  NO

8. ¿Por qué considera usted que es importante potencializar la gastronomía esmeraldeña?.