



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

**Propuesta de una guía gastronómica de platos típicos de la zona norte de
la provincia de El Guayas**

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de: Licenciado en
Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas.**

Director:

Ing. José Lino Reinoso Coronel. Msc.

C.I: 0101416725

Autor:

David Israel Ortega Román.

C.I: 0706698826

Cuenca, Julio 2018



Resumen

El presente proyecto de intervención tiene como finalidad realizar una guía gastronómica de los platos típicos más representativos de la zona norte de la provincia de El Guayas con el fin de resaltar y rescatar las tradiciones culinarias de esta zona del Ecuador.

En el primer capítulo, se indagó las características más relevantes de cada cantón, desde su localización geográfica, climatología, producción agrícola, tradiciones y costumbres que promueven actividades de ocio, recreación y turismo; así como los productos más relevantes de cada uno de los catorce cantones en cuestión.

En la segunda parte, se describe los resultados obtenidos luego de realizar las encuestas en cada cantón, tanto a los pobladores locales, así como también a los propietarios de los restaurantes más concurridos de cada zona. Se procedió a la tabulación de datos de los cinco platos más relevantes de cada cantón con su respectivo porcentaje de aceptación, de manera que al final del capítulo se estableció en una tabla general la popularidad de cada preparación, y en base a estos resultados, se procedió a la descripción de los diez platos con mejor puntuación.

Finalmente, en el tercer capítulo, se procedió a la elaboración de las fichas técnicas de los platos con mayor popularidad en los cantones de la zona norte de la provincia de El Guayas, además que se colocaron los resultados obtenidos en la degustación con el grupo focal, el cual presentó las debidas observaciones y puntos de vista.

Palabras clave: Guayas, Gastronomía, platos típicos, guía



Abstract

The purpose of this intervention project is to create a gastronomic guide of the most representative typical dishes of the northern area of Guayas province. The objective of this guide is to revive the culinary traditions of this region of Ecuador.

The first chapter contains information about the most important characteristics of every canton including its location, weather, agricultural production, traditions and customs that promote leisure activities, entertainment and tourism. Moreover, this chapter includes information about the outstanding products of each canton.

The second chapter describes the results of the surveys conducted to the locals and to the owners of the most frequented restaurants of this area. The data and the percentage of acceptance of the five most important dishes of each canton was tabulated in this section which also includes a table that shows the popularity of the preparation of each dish. Based on these results, the reader can find a description of the ten dishes with the highest score in the area.

Finally, chapter three presents the data sheets of the most popular dishes in the cantons of the northern area of Guayas. It also includes the results obtained after the sampling with the control group. The comments and points of view of this group are presented in this part as well.

Key words: Guayas, Gastronomy, typical dishes, guide



Índice

Resumen	II
Abstract.....	III
Índice	IV
Índice de gráficos.....	VIII
Índice de tablas.....	IX
Índice de Ilustraciones	X
Índice de anexos.....	XI
CLAUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL.....	XIII
AGRADECIMIENTO	XIV
DEDICATORIA	XV
Introducción	XVI
CAPÍTULO I.....	1
ACTIVIDAD GASTRONÓMICA DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.....	1
1.1 Datos geográficos de la provincia.....	1
1.1.1 Generalidades	1
1.1.2 Ubicación y límites.....	2
1.1.3 Diagnóstico de los cantones del norte de la provincia de El Guayas .5	
1.1.3.1 Cantón Balzar, gastronomía.....	5
1.1.3.2 Cantón Colimes, gastronomía	6
1.1.3.3 Cantón Daule, gastronomía.....	8
1.1.3.4 Cantón Empalme, gastronomía	9
1.1.3.5 Cantón Isidro Ayora, gastronomía	10
1.1.3.6 Cantón Lomas de Sargentillo, gastronomía.....	11
1.1.3.7 Cantón Nobol, gastronomía.....	12
1.1.3.8 Cantón Palestina, gastronomía	13
1.1.3.9 Cantón Pedro Carbo, gastronomía.....	14
1.1.3.10 Cantón Salitre, gastronomía.....	15
1.1.3.11 Cantón Samborondón, gastronomía	16
1.1.3.12 Cantón Santa Lucía, gastronomía.....	18



1.1.3.13	Cantón Yaguachi, gastronomía.....	19
1.1.3.14.	Cantón Juján, gastronomía	20
CAPÍTULO II.....		22
PLATOS TÍPICOS MÁS REPRESENTATIVOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS Y SUS CARACTERÍSTICAS.....		22
2.1	Resultados obtenidos de la actividad gastronómica de los cantones de la zona norte de la provincia de El Guayas	22
2.1.1	Cantón Balzar.....	22
2.1.2	Cantón Colimes	23
2.1.3	Cantón Daule.....	25
2.1.4	Cantón El Empalme.....	26
2.1.5	Cantón Isidro Ayora.....	27
2.1.6	Cantón Lomas de Sargentillo	28
2.1.7	Cantón Nobol.....	29
2.1.8	Cantón Palestina	30
2.1.9	Cantón Pedro Carbo.....	31
2.1.10	Cantón Salitre.....	32
2.1.11	Cantón Samborondón	33
2.1.12	Cantón Santa Lucia	34
2.1.13	Cantón Juján	35
2.1.14	Cantón Yaguachi.....	36
2.2	Análisis de los platos más representativos de la zona norte de la provincia de El Guayas.....	37
2.3	Descripción de los platos típicos más representativos de la zona norte de la provincia de El Guayas	38
2.3.1	Aguado de gallina.....	38
2.3.2	Arroz con camarones	38
2.3.3	Arroz con leche.....	39
2.3.4	Arroz con menestra y carne asada.....	40
2.3.5	Bollo de camarón.....	40
2.3.6	Bollo de Pescado.....	40
2.3.7	Bolón de verde	41
2.3.8	Cake de los reyes.....	42



2.3.9	Caldo de bolas.....	42
2.3.10	Caldo de salchicha	43
2.3.11	Camarón encocado	43
2.3.12	Cazuela de camarones.....	44
2.3.13	Cazuela de pescado	44
2.3.14	Ceviche de pescado	45
2.3.15	Cocadas	45
2.3.16	Fritada de cerdo	46
2.3.17	Guatita.....	47
2.3.18	Morcillas	47
2.3.19	Muchines de yuca.....	48
2.3.20	Seco de chivo	48
2.3.21	Seco de gallina criolla.....	49
2.3.22	Seco de pato	50
2.3.23	Sudado de pescado.....	50
2.3.24	Tortillas de maíz rallado	51
CAPÍTULO III		53
FICHAS TÉCNICAS DE LOS PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS		53
3.1.1	Seco de pato	53
3.1.2	Cazuela de pescado	55
3.1.3	Seco de gallina criolla.....	56
3.1.4	Bollo de pescado	58
3.1.5	Fritada de cerdo	61
3.1.6	Guatita.....	63
3.1.7	Caldo de bolas.....	65
3.1.8	Arroz con camarones	67
3.1.9	Sudado de pescado.....	69
3.1.10	Caldo de gallina criolla	71
3.2.	Validación de recetas.....	73
CONCLUSIONES		77
RECOMENDACIONES.....		79



BIBLIOGRAFÍA.....	80
ANEXOS.....	87



Índice de gráficos

Gráfico 1 Platos tradicionales en el cantón Balzar.....	23
Gráfico 2 Platos tradicionales en el cantón Colimes.....	24
Gráfico 3 Platos tradicionales en el cantón Daule.....	25
Gráfico 4 Platos tradicionales en el cantón El Empalme.....	26
Gráfico 5 Platos tradicionales en el cantón Isidro Ayora.....	27
Gráfico 6 Platos tradicionales en el cantón Lomas de Sargentillo	28
Gráfico 7 Platos tradicionales en el cantón Nobol.....	29
Gráfico 8 Platos tradicionales en el cantón Palestina	30
Gráfico 9 Platos tradicionales en el cantón Pedro Carbo.....	31
Gráfico 10 Platos tradicionales en el cantón Salitre	32
Gráfico 11 Platos tradicionales en el cantón Samborondón	33
Gráfico 12 Platos tradicionales en el cantón Santa Lucia	34
Gráfico 13 Platos tradicionales en el cantón Juján	35
Gráfico 14 Platos tradicionales en el cantón Yaguachi	36
Gráfico 15 Caldo de bolas	74
Gráfico 16 Seco de pato criollo	74
Gráfico 17 Seco de gallina criolla.....	75
Gráfico 18 Guatita.....	75
Gráfico 19 Cazuela de pescado.....	76



Índice de tablas

Tabla 1 Extensión Territorial Cantonal en la Provincia de El Guayas (2011).....	3
Tabla 2 Aceptación de los platos en la zona norte de El Guayas	37



Índice de Ilustraciones

Ilustración 1 Escudo del cantón de San Jacinto de Balzar	5
Ilustración 2 Escudo del cantón Colimes	6
Ilustración 3 Escudo del cantón Daule.....	8
Ilustración 4 Escudo del cantón El Empalme	9
Ilustración 5 Escudo del Cantón Isidro Ayora	10
Ilustración 6 Escudo del cantón Lomas de Sargentillo.....	11
Ilustración 7 Escudo del cantón Nobol.....	12
Ilustración 8 Escudo del cantón Palestina	13
Ilustración 9 Escudo del cantón Pedro Carbo.....	14
Ilustración 10 Escudo del cantón Salitre	15
Ilustración 11 Escudo del cantón Samborondón.....	16
Ilustración 12 Escudo del cantón Santa Lucia	18
Ilustración 13 Escudo del cantón Yaguachi	19
Ilustración 14 Escudo del cantón Juján.....	20
Ilustración 15 Jurado en la validación de recetas.....	86



Índice de anexos

Anexo 1 Diseño de tesis	87
Anexo 2 Encuesta realizada en el restaurante “Terra Nostra” en el cantón El Empalme.....	102
Anexo 3 Encuesta realizada en el restaurante “Comedor Hnos. Burgos” en el cantón Palestina	103
Anexo 4 Encuestas realizadas en el restaurante “La tablita del sabor” en el cantón Lomas de Sargentillo.....	104
Anexo 5 Encuesta realizada en el restaurante “Restaurante y cevichería Manta” en el cantón Pedro Carbo	105
Anexo 6 Encuesta realizada en el restaurante “Mi gran Daule” en el cantón Daule	106
Anexo 7 Encuesta realizada a los habitantes del cantón Balzar.....	107
Anexo 8 Encuesta realizada a los habitantes del cantón El Empalme.....	108
Anexo 9 Encuesta realizada a los pobladores del cantón Colimes.....	109
Anexo 10 Encuesta realizada a los pobladores del cantón Palestina	110
Anexo 11 Encuestas realizadas a los pobladores del cantón Lomas de Sargentillo	111
Anexo 12 Fichas de validación de recetas evaluadas	112
Anexo 13 Guía Gastronómica de platos típicos de la zona norte de la provincia de El Guayas.....	135
Anexo 14 Guatita	145
Anexo 15 Caldo de salchicha.....	145
Anexo 16 Tortilla de maíz.....	146
Anexo 17 Cazuela de mariscos.....	146
Anexo 18 Entrevista realizada en el cantón Isidro Ayora.....	147



Cláusula de Licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

David Israel Ortega Román, en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Propuesta de una guía gastronómica de platos típicos de la zona norte de la provincia de El Guayas", 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, 31 de julio de 2018

David Israel Ortega Román

C.I: 0706698826



Cláusula de Propiedad Intelectual

Cláusula de Propiedad Intelectual

David Israel Ortega Román, autor del trabajo de titulación "Propuesta de una guía gastronómica de platos típicos de la zona norte de la provincia de El Guayas", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 31 de julio de 2018

A handwritten signature in blue ink, reading 'David Israel Ortega Román'.

David Israel Ortega Román

C.I: 0706698826



AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios en primer lugar por permitirme un logro tan grande en mi vida, de haber llegado a la culminación de la carrera que siempre desee seguir. A mis padres Klever Ortega Romero y Esperanza Román Alvarado, por brindarme su apoyo en todo momento cuando más necesité de ellos, por sus consejos y buenas acciones para que yo pueda estar estudiando lejos de ellos. También a mis hermanos Klever, Luis y Andrés por estar siempre pendientes.

A los compañeros de la carrera que de una u otra manera me extendieron su mano y compartieron su aprendizaje conmigo para llegar hasta aquí y de manera muy especial a la Lcda. Marlene Jaramillo Granda por estar siempre pendiente y dispuesta a escuchar mis requerimientos académicos, también a mi tutor, Ing. José Lino Reinoso por su buena actitud y comedimiento al trabajar conmigo en este proyecto, demostrando su amplio conocimiento.

DAVID ISRAEL ORTEGA ROMÁN



DEDICATORIA

Dedico este trabajo al esfuerzo de mis padres y hermanos por haberme apoyado en todo momento para poder realizar mis estudios fuera de mi ciudad de residencia, con la finalidad de lograr un mejor porvenir para mi vida.

DAVID ISRAEL ORTEGA ROMÁN



Introducción

El siguiente proyecto de intervención tiene como fin proponer una guía gastronómica de los platos típicos de la zona norte de la provincia de El Guayas, para analizar la cocina tradicional costeña, específicamente de la zona norte de El Guayas, en la que se puede encontrar una gran variedad de frutos del mar como de tierra, todo esto con la intención de rescatar los platos más representativos de cada cantón: Balzar, Colimes, Daule, Empalme, Isidro Ayora, Lomas de Sargentillo, Nobol, Palestina, Pedro Carbo, Salitre, Samborondón, Santa Lucía, Yaguachi y Juján.

A continuación, se detalla la actividad gastronómica de la zona norte de la provincia en cuestión, se describe a detalle las características de cada cantón, demografía, localización geográfica, clima, temperatura promedio, fuentes de ingresos económicos más importantes, tradiciones, costumbres y por supuesto los productos y platos más representativos de cada uno.

Es necesario mencionar que, en la zona norte de la provincia de El Guayas, no solo se encuentran platos a base de mariscos, sino que además, gracias a la movilidad y cercanía con ciudades de la Sierra, también se pueden adquirir alimentos como el hornado, seco de gallina y caldo de gallina, los mismos que han adquirido gran popularidad entre la localidad.



CAPÍTULO I

ACTIVIDAD GASTRONÓMICA DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS

1.1 Datos geográficos de la provincia

1.1.1 Generalidades

En el Ecuador, dentro de la región Costa, se encuentra localizada la provincia de El Guayas, territorio favorecido con variedad de climas y suelos; se encuentra constituida por 25 cantones, 56 parroquias urbanas y 29 rurales. Además, dispone de exuberantes recursos hídricos, siendo el más importante la cuenca del Río Guayas, que posee más de 34.000 Km, que asimismo, es considerada como principal influencia en la costa del Pacífico de Sudamérica (Prefectura de El Guayas, 2012).

Según Julio Carpio (1994), en El Guayas, desde el punto de vista natural, se puede diferenciar tres áreas, pero una de ellas pertenece a la actual provincia de Santa Elena. La primera, denominada la cuenca de El Guayas, que es la más grande, abarca la parte meridional de la cuenca hidrográfica que lleva su nombre, es húmeda y con mayor cantidad de población en toda la provincia. Por otra parte, se tiene al archipiélago del Golfo, un conjunto de islas situado entre la delta del río Guayas y el golfo de Guayaquil.



La historia de esta provincia parte desde el asentamiento de la cultura Valdivia, que hace unos 5.000 años creó la primera cerámica de América. Esta cultura, junto a los chonos y los punaes conformaron la gran cultura Huancavilca. Así mismo, se menciona que esta cultura amplió sus rutas marítimas hasta el Perú en el sur y en el norte hasta la zona de los Estados Unidos Mexicanos. Por otra parte, entre sus aportes, se menciona la balsa, que en el siglo XX, el navegante e historiador de origen noruego Heyerdhal, la hizo famosa al construir la famosa *Kon Tiki*, navío que empleó para su viaje desde Sudamérica hasta la Polinesia (Carpio, 1994).

1.1.2 Ubicación y límites

En los inicios de la república del Ecuador, la provincia de El Guayas era llamada Departamento de Guayaquil y abarcaba alrededor de 54.000 km² de territorio, pues la integraban además los departamentos de Ecuador, Azuay y Guayaquil; se conoce que su espacio abarcaba hasta el río Esmeraldas al norte, hasta la zona cercana a Tumbes, en el actual Perú. Cabe acotar que, desde 1824, Guayas sufre su primera pérdida de territorio al crearse la provincia de Manabí y es en el 2007 donde se produce la última disminución de su territorio al crearse la provincia de Santa Elena, quedando con 18.661,69 km² (Prefectura de El Guayas, 2012).

En la actualidad, según la Prefectura de El Guayas en su Plan de Ordenamiento Territorial de la Provincia del Guayas (2012), la provincia del Guayas, con mayor número de habitantes de todo el Ecuador, se encuentra en la región Litoral del Ecuador, delimitada por la Península de Santa Elena, Manabí, Los Ríos, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y



El Oro. Se localiza en la zona 17 y su localización geográfica es de 2°12' latitud sur, 79°58' longitud occidental.

Por otra parte, y según lo descrito en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Provincial (2012), la provincia tiene la mayor cantidad de habitantes con alrededor de 3'645.483, de acuerdo al último censo realizado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) en el año 2010, con una tasa de crecimiento del 1,91 % en una extensión territorial de 18.661 km², que es el equivalente al 7,28 % del territorio ecuatoriano. A continuación se indica la extensión territorial cantonal en la provincia de El Guayas:

Tabla 1 Extensión Territorial Cantonal en la Provincia de El Guayas (2011)

CANTONES		EXTENSIÓN Km ²	TERRITORIO EN POCENTAJE %
1	Alfredo Baquerizo Moreno (Jujan)	216,27	1,16
2	Balao	508,86	2,73
3	Balzar	1207,01	6,47
4	Colimes	745,88	4,00
5	Coronel M Maridueña (San Carlos)	264,74	1,42
6	Daule	473,89	2,54
7	Salitre	394,68	2,11
8	El Triunfo	560,97	3,01
9	Durán	331,22	1,77
10	General Antonio Elizalde (Bucay)	287,57	1,54
11	Playas	274,81	1,47



12	Guayaquil	6027,05	32,30
13	Isidro Ayora	503,15	2,70
14	Lomas de Sargentillo	61,58	0,33
15	Milagro	406,31	2,18
16	Naranjal	2132,61	11,43
17	Naranjito	272,07	1,46
18	Nobol (Narcisa de Jesús)	138,27	0,74
19	Palestina	185,48	0,99
20	Pedro Carbo	952,16	5,10
21	Samborondon	338,50	1,81
22	Yaguachi	519,63	2,78
23	Santa Lucia	359,37	1,93
24	Simón Bolívar	291,47	1,56
25	El Empalme	1139,22	6,10
	Área no delimitada (Daule y Samborondon)	68,90	0,37
	Total	18661,68	100,00

Elaborado por: David Ortega

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de El Guayas (2012)

En cuanto a su gastronomía, según Jaramillo (2012), existen varios festivales que resaltan la comida típica de la zona, como el Festival frutal de la chirimoya de Puná, el Rodeo Montubio, la feria internacional

gastronómica Raíces, desfiles cívicos, procesiones religiosas, desfiles náuticos, el congreso mundial de las orquídeas, entre otros. Estos eventos, son épocas en donde se ofrece a los turistas una amplia gama de platos representativos de la zona en la que incluyen pescados, mariscos, vegetales y frutas, que un clima húmedo tropical brinda.

1.1.3 Diagnóstico de los cantones del norte de la provincia de El Guayas

1.1.3.1 Cantón Balzar, gastronomía

Ilustración 1 Escudo del cantón de San Jacinto de Balzar



Fuente: GAD. Municipalidad de Balzar (2016)

El cantón Balzar, que según la Municipalidad de Balzar (2016), es un cantón de la provincia de El Guayas cuyo inicio se remonta al siglo XVII y más específicamente al año 1794 en donde sus terrenos ya estaban ocupados por al menos diez casas pequeñas, una plantación de caña, y una fábrica de destilación de aguardiente.

Además, San Jacinto de Balzar, se encuentra ubicado a 105 Km de la ciudad de Guayaquil, cuenta con una temperatura promedio de 26° C y una precipitación anual de entre 1.500 a 3.000 mm. Gracias a su ubicación y a sus tierras fértiles, Balzar, es una zona apta para la



agricultura. El principal alimento que se da en el sector es el maíz, el mismo que se considera como la principal fuente de ingresos económicos. No menos importante se produce el arroz, hortalizas y frutas, todo esto de acuerdo a la estación en la que se encuentre (Prefectura de El Guayas, 2012).

Por otra parte, en cuanto a la gastronomía, entre los platos más representativos de la zona se tiene a la chucula de maduro, el bollo de pescado y arroz con leche; y en temas de turismo, se resaltan ciertas actividades como la Exposición Nacional de Ganadería en el Recinto Ferial de Balzar, perteneciente a la Asociación Ganadera del Litoral, el Rodeo Montubio, el cual se lo realiza dos veces al año. Y finalmente, el 16 de Agosto, es el día en que el cantón está de fiesta, en donde se realizan desfiles, música en vivo, quema de castillos y bailes de integración (Prefectura de El Guayas, 2012).

1.1.3.2 Cantón Colimes, gastronomía

Ilustración 2 Escudo del cantón Colimes



Fuente: GAD. Del Cantón Colimes

Colimes, se encuentra ubicado a 140 km de la ciudad de Guayaquil y cuenta con una temperatura promedio de 25 °C. Fue creada el 29 de abril de 1988 y según el último censo en el país, cuenta con una



población de alrededor de 25.167 habitantes en una extensión de casi 755 km² de terreno. En sus inicios, el cantón se encontraba habitado por los “colimas”, una tribu que fue parte de la cultura Huancavilca, en la época precolombina, pero en 1988, gracias a varios personajes de la zona, Colimes se convirtió en uno de los cantones de mayor importancia en el Guayas. (GAD Colimes, 2018).

De acuerdo al GAD de Colimes (2018), el cantón posee suelos muy productivos y su principal fuente de ingresos es la agricultura y como principal producto el arroz. Sin embargo, es importante señalar que también tienen plantaciones de cacao, café, fréjol, banano, tabaco, papaya, mandarina, naranja, maracuyá, maní, caña guadua, mango, etc., en negocios familiares.

En cuanto a la gastronomía, entre los platos más representativos están el seco de gallina y la fritada de carne de cerdo, claro que en las fiestas populares, además de estos platos, se comercializan alimentos como el bollo de pescado, los muchines de yuca y verde, y el seco de pato. (GAD Colimes, 2018).

1.1.3.3 Cantón Daule, gastronomía

Ilustración 3 Escudo del cantón Daule



Fuente: GAD Daule, 2012

Cantonizada el 26 de noviembre de 1820, Daule lleva su nombre por el río que cruza toda la ciudad (mismo que inicia en Santo Domingo y desemboca en el río Guayas), y cuenta con una población de 85.000 habitantes. Ubicado a 45 km de la ciudad de Guayaquil, y con una temperatura promedio de 24 °C, esta cabecera cantonal ha realizado la comercialización de productos mayoritariamente en balsas por vía fluvial, el río anteriormente mencionado es considerado como una vía segura y rápida (AME, 2010).

A más de lo anteriormente descrito, es importante resaltar que, dentro de sus platos más representativos están el seco de chivo, seco de gallina, bollo de pescado y el caldo de salchicha. Estos alimentos toman mayor importancia en fiestas como la de cantonización el 26 de noviembre, la Virgen del Carmen el 16 de julio, Santa Clara el 12 de agosto y San Francisco el 04 de octubre (AME, 2010).

1.1.3.4 Cantón Empalme, gastronomía

Ilustración 4 Escudo del cantón El Empalme



Fuente: GAD El Empalme, 2018

El cantón El Empalme dispone de aproximadamente 700 km² y representa el 4,7% del territorio de la provincia del Guayas. En cuanto a la población, cuenta con alrededor de 74.500 habitantes, es decir, el 2% de población guayasense vive en este cantón, y de estas cifras, el 45,8% es la población económicamente activa (PEA). En cuanto a ocupación por rama de actividad, entre las más importantes se tiene que, cerca del 48% se dedica a actividades como la agricultura, ganadería, silvicultura y la pesca, un 18,1% trabaja en el comercio al por mayor y menor (Senplades, 2014).

Se resalta además, que en el cantón existen cultivos importantes de arroz, cacao, banano, café y gran variedad de frutas tropicales, además que existen fábricas productoras de balanceado, harina de plátano, entre otras. Pero además, en cuanto a su gastronomía, se resaltan como platos más representativos el arroz con menestra y carne asada con patacones, el seco de gallina criolla, camarón encocado, muchines de yuca, los tamales y el café negro (Prefectura de El Guayas, 2012).

1.1.3.5 Cantón Isidro Ayora, gastronomía

Ilustración 5 Escudo del Cantón Isidro Ayora



Fuente: GAD Isidro Ayora, 2018.

La ciudad de Isidro Ayora, conocida como “el cantón de las hamacas”, se encuentra ubicada a 56 km de distancia de Guayaquil, cuenta con una temperatura de 25°C promedio y cuenta con 10.870 habitantes según el último censo en el país. Así también, el cantón, cuenta con terrenos aptos para la producción de ciclo corto y frutales como algodón, arroz, maíz, fréjol, gandul, mango, melón, sandía, etc. En cuanto a artesanías, los pobladores realizan una amplia variedad de artículos como hamacas, sombreros, piezas decorativas, lámparas, etc., todo esto a base de paja toquilla, mimbre, bejuco y mocora. (Yanzaguano, 2014).

Uno de los atractivos más importantes y fuente de ingresos del cantón, son las playas y balnearios de agua dulce, ubicados a orillas de los ríos Ciénaga Redonda, Paco y Pedernales. Existen complejos vacacionales para turistas, quienes pueden observar cómo se realiza la producción agrícola de varios productos así como sitios de esparcimiento ecológico. Adicionalmente, entre los platos típicos de la zona, resaltan la fritada de



cerdo, tortillas de maíz, arroz con menestra y carne asada al carbón, seco de gallina y el encebollado de pescado (Yanzaguano, 2014).

1.1.3.6 Cantón Lomas de Sargentillo, gastronomía

Ilustración 6 Escudo del cantón Lomas de Sargentillo



Fuente: GAD Lomas de Sargentillo, 2009

El cantón Lomas de Sargentillo, cuyo nombre fue dado en honor al hijo del sargento del General Eloy Alfaro en el año de 1894, abarca una superficie de alrededor de 65,63 km², cuyos suelos son destinados principalmente para el cultivo de arroz y mango. Cuenta con una temperatura que oscila entre los 23 a 26 °C, con una organización territorial dividida en 13 recintos y con una población de 18.413 habitantes. (GAD Lomas de Sargentillo, 2015).

Según los autores Cáceres y Guerra (2017) en su Estudio de la Gastronomía del cantón Lomas de Sargentillo, Provincia de El Guayas, mencionan que entre los platos típicos más importantes se tiene el arroz con menestra, carne asada y patacones, tortilla de maíz de la zona, caldo de salchichas, fritada, humitas asadas, caldo de gallina criolla servida con moro de fréjol con huevo frito criollo, pollo o carne, jugo de melón y el pollo asado. Pero además, realizan de manera artesanal

melcochas, bolas de maní, y maní tostado, lo cual es fuente de ingresos económicos para varias familias del sector.

1.1.3.7 Cantón Nobol, gastronomía

Ilustración 7 Escudo del cantón Nobol



Fuente: GAD Nobol, (2016)

Creado en el año de 1992, Nobol se ubica 36 km al norte de la ciudad de Guayaquil y el nombre oficial de su cabecera cantonal es Narcisa de Jesús (Nobol), en honor a la santa ecuatoriana quien nació en ese lugar. Tiene aproximadamente un área de 127 km², lo que constituye el 0,9% del territorio guayasense y con una temperatura ligeramente superior a los anteriores cantones (27 °C). Gracias a este clima privilegiado y al tener terrenos prácticamente planos, se siembra arroz y una gran variedad de frutas como sandías, ciruelas, mangos, naranjas, etc., adicionalmente, los pobladores se dedican a la ganadería y a la elaboración artesanal de artículos de cuero (Palma, 2016).

En la actualidad, en Nobol se ha incrementado la presencia de turistas por motivos religiosos, para visitar los restos de la santa Narcisa de

Jesús; pero el cantón no posee la planta hotelera adecuada para cubrir la demanda en ciertas fechas del año, uno de los motivos por los cuales no se explota el turismo como fuente de ingresos del cantón. No obstante, lo que sí existe en abundancia son los locales de venta de comida, en donde los platos principales que se puede encontrar en las calles de la localidad son el maduro con cuajada, los bolones de verde y la guatita (Palma, 2016).

1.1.3.8 Cantón Palestina, gastronomía

Ilustración 8 Escudo del cantón Palestina



Fuente: GAD Palestina (2014)

Con un área de 205 km², el cantón Palestina, de manera similar a los anteriores cantones, posee terrenos sumamente fértiles, y que, gracias a su cálida temperatura (25°C), sus tierras son productoras de arroz y frutas tropicales como las mandarinas, mangos y sandías; pero además, son productores de maderas finas como la teca, el laurel, guayacán, etc. La mayoría de la población (55,4%) se dedica a la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca; un 13 % se dedica al comercio al por mayor y menor (Prefectura de El Guayas, 2012).



Por otra parte, es importante resaltar que dentro de sus platos típicos, el cantón ofrece el seco de gallina, arroz con camarones, cocadas, seco de pato, arroz con menestra y carne asada con guarniciones de plátano maduro o verde. Estos platos tradicionales, son expendidos a los turistas en las festividades patronales del cantón, siendo la más conocida la Fiesta de San Bartolomé el 15 de agosto, la misma que empieza con una novena, evento que divide a Palestina en nueve sectores para realizar esta actividad. Adicionalmente, es típico del lugar, realizar actividades como peleas de gallos, el rodeo montubio, corrida de toros, la doma de potros, etc. ("Palestina - Cantones de la Provincia de El Guayas - Prefectura de El Guayas", 2018).

1.1.3.9 Cantón Pedro Carbo, gastronomía

Ilustración 9 Escudo del cantón Pedro Carbo



Fuente: GAD Pedro Carbo, 2018

Ubicado a 63 km de distancia del Puerto Principal, Pedro Carbo posee un ecosistema de gran importancia a nivel internacional, por la flora y fauna que posee, su clima seco tropical y su temperatura promedio de 27°C. Además, actividades como la agricultura y ganadería son sus principales fuentes de riqueza. La gente, en base a su experiencia, tiene



muy claro que productos como arroz, maíz, algodón, girasol, maní y banano, son los de mejores características para su siembra y mayor rentabilidad. (GAD PEDRO CARBO, 2018).

Según Avilés (2018), el cantón Pedro Carbo se lo conocía con el nombre de Río Nuevo, recinto que pertenecía a la antigua parroquia de San Juan de Soledad, actualmente Isidro Ayora. Hace algunos años atrás, al cantón poseía el título de la “Capital Algodonera del País”, por ser uno de los mayores productores de algodón, pero en la actualidad y debido a que inversionistas prefieren importar el producto de países como Colombia y Perú, ha dejado de ser una fuente importante de ingresos para la comunidad. Tradicionalmente, los alimentos que más resaltan en este cantón son el seco de pollo, aguado de gallina, ceviche de pescado y el arroz con menestra con carne o pollo asado.

1.1.3.10 Cantón Salitre, gastronomía

Ilustración 10 Escudo del cantón Salitre



Fuente: GAD Salitre, 2018

Creado el 27 de noviembre de 1959, según el INEC, el cantón Salitre (Urbina Jado) contaba en el año 2014 con alrededor de 57.402



habitantes, dispersos en cuatro parroquias: Salitre, Vernaza, Victoria y Junquillal. Ubicado a 42 km de la ciudad de Guayaquil, Salitre cuenta con una temperatura que oscila entre los 32°C y 36°C, uno de los cantones más cálidos del Guayas, y gracias a estas condiciones favorables, se pueden producir alimentos como cacao, azúcar, caña guadua, café, maíz, arroz, naranjas, mango, sandías, etc. (Prefectura de El Guayas, 2018).

En cuanto a las tradiciones del sector, es de interés mencionar los Amorfinos, una tradición oral y musical que durante días festivos como el día de la raza (12 de octubre) es una de las mayores atracciones locales. La noche montubia y los rodeos montubios también son parte de las celebraciones del cantón, ocasión en la que se puede degustar tradicionales delicias como el bollo de pescado de agua dulce, las humitas, seco de pato, seco de gallina criolla, cazuela de camarón y de pescado de río, torrijas de choclos, la famosa malarrabia (dulce de plátano maduro), torta de camote, crema de leche, etc. (Prefectura de El Guayas, 2018).

1.1.3.11 Cantón Samborondón, gastronomía

Ilustración 11 Escudo del cantón Samborondón



Fuente: GAD Samborondón, 2018



Samborondón, establecido a 33 km de la ciudad de Guayaquil, posee una temperatura promedio de 25 °C. Hace más de veinte años atrás, era un lugar con extensa vegetación, predominaba el campo e incluso la reducida población (alrededor de 11.030 habitantes) se trasladaba en caballos, se dedicaba a la agricultura, sus vías eran despobladas y no existía un interés alguno del sector. En la actualidad, todo esto cambió, según el INEC, la localidad cuenta con alrededor de 76.590 habitantes, que viven en una de las zonas más exclusivas no solo de la región, sino del país. Poseen colegios, universidades, hospitales, supermercados, todo lo que una ciudad de primer nivel requiere para cubrir sus necesidades (Pérez, 2015).

Dentro de la parte gastronómica de Samborondón, se puede resaltar a platos como el caldo de bola rellena, cazuelas de pescado, caldo de bagre, bollo de corvina, bollo de camarón, corvina frita, fritada y las tradicionales rosquitas, orgullo de la población samborondeña. Estos alimentos se los pueden encontrar en cualquier fecha del año, pero es en el día de la raza (12 de octubre) en donde se puede ver mayor interés por el consumo de estos alimentos en eventos como los rodeos montubios y las peleas de gallos. (Samborondón – Cantones de la Provincia de El Guayas – Prefectura de El Guayas, 2018).

1.1.3.12 Cantón Santa Lucía gastronomía

Ilustración 12 Escudo del cantón Santa Lucía



Fuente: GAD Santa Lucía, 2018

Emplazado a 63 km de la ciudad de Guayaquil y con una temperatura de 25 °C promedio, el cantón Santa Lucía es conocido por la producción de banano, yuca, caña de azúcar, paja de escoba, papaya, melón, sandía, café, cacao, tabaco, etc. Además, en el sector se cría ganado porcino, vacuno y caballar de buena calidad; así también, pobladores se dedican a la cría de abejas (apicultura) y la industrialización de sus derivados como la miel y la cera de abejas, este último considerado en la actualidad como una fuente importante de ingresos económicos para el sector (GAD Santa Lucía, 2018).

En el sector de la carretera Guayaquil – Quevedo, los pobladores de Santa Lucía, han instalado puestos de comida tradicional, en donde se puede encontrar los famosos sudados de pescado, pescado de maní, tortillas de pescado, caldo de polvo de arveja, caldo de bolas, caldo de pata, sancocho de boca chico, caldo de gallina criolla, entre las más importantes. Lo especial de la mayoría de estas preparaciones es que las realizan con pescado de río, exponiendo un sabor diferente a las



preparaciones con pescado de mar (Santa Lucía – Cantones de la Provincia de El Guayas – Prefectura de El Guayas, 2018).

1.1.3.13 Cantón Yaguachi, gastronomía

Ilustración 13 Escudo del cantón Yaguachi



Fuente: GAD Yaguachi, 2016

Oficialmente conocido como San Jacinto de Yaguachi, es un cantón de la provincia de El Guayas, ubicado a 30 km de la ciudad de Guayaquil, que cuenta con una temperatura promedio de 25°C y sus terrenos, (que representan el 3,3 % del territorio total de la provincia) son empleados para la producción de cacao, frutas tropicales, arroz, maíz, caña de azúcar, etc. Además, existen varias granjas de uso avícola y ganaderas. Según el INEC, de sus 61.000 habitantes, el 48,1%, es decir, casi la mitad de la población, se dedica a actividades como la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca y un 13,9% se realiza negocios de comercio al por mayor y menor (Municipio de Yaguachi, 2018).

Dentro de las especialidades de la localidad, se puede probar el seco de pato, cazuelas de mariscos, fritada, cake de los reyes, entre otros. Estos alimentos son parte de la cultura del lugar, los cuales ganan mayor interés en las festividades del sector como la fiesta patronal de San



Jacinto de Yaguachi en el mes de agosto, en donde se realizan procesiones, quema de castillos, bailes tradicionales, fuegos artificiales y ferias gastronómicas (Yaguachi - Cantones de la Provincia del Guayas - Prefectura de El Guayas, 2018).

1.1.3.14. Cantón Juján gastronomía

Ilustración 14 Escudo del cantón Juján



Fuente: GAD Juján, 2018

En la antigüedad, el cantón Alfredo Baquerizo Moreno – Juján, se llamaba Puchere, por un asentamiento indígena que existía en el lugar antes de la colonia. Se ubica a 60 km de Guayaquil y cuenta con una temperatura que varía entre los 24 y 25°C. Se caracteriza por la producción de arroz, cacao, frutas tropicales, café, banano, entre las principales. En cuanto a animales, crían patos, pollos y pavos, los cuales tienen una gran demanda principalmente en Guayaquil y en algunas ciudades cercanas (Alfredo Baquerizo Moreno, Jujan - Cantones de la Provincia de El Guayas - Prefectura de El Guayas, 2018).

Tradicionalmente, se celebran las fiestas patronales en honor a San Agustín, los días finales del mes de agosto, fecha en donde se realizan pregones y



desfiles de carácter folclórico. Es aquí donde se puede degustar su tradicional gastronomía como la fritada, plato que incluso tiene una feria anual en semana santa. Además, es tan conocido este plato, que migrantes ecuatorianos cuando vienen de viaje, se llevan congelado este alimento para consumir con sus familiares en el exterior. Sin embargo, no se puede pasar desapercibido a platos como la cazuela de pescado, morcillas y la tortilla de verde. (Cabrera y Pincay, 2016).

De acuerdo a la información recopilada de los diferentes cantones de la zona norte de Guayaquil, se pudo apreciar que existe gran diversidad en cuanto a fiestas, costumbres y tradiciones de cada cantón, lo cual hace que la gente se identifique y se apropie de sus raíces y fomente su identidad. Esta información es esencial para poder definir más a fondo, en el siguiente capítulo, las influencias gastronómicas que predominan en cada uno, y definir a los platos más característicos de cada zona.



CAPÍTULO II

PLATOS TÍPICOS MÁS REPRESENTATIVOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS Y SUS CARACTERÍSTICAS

En el presente capítulo se mostrarán los resultados de las encuestas y entrevistas realizadas en cada cantón tanto a la población como a los propietarios de restaurantes más representativos (anexos del 2 al 10), los cuales dieron a conocer detalladamente la gastronomía más sobresaliente de cada cantón de la zona norte de la provincia de El Guayas.

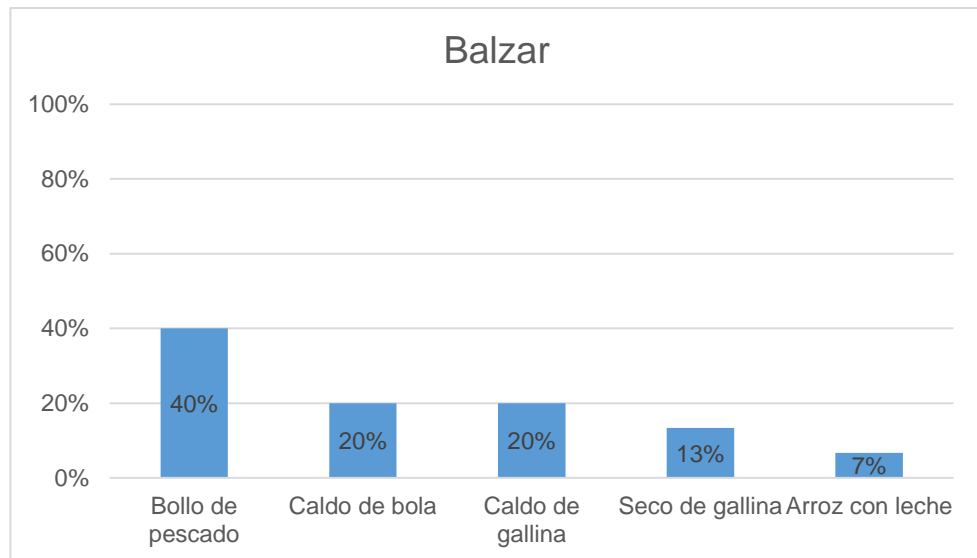
2.1 Resultados obtenidos de la actividad gastronómica de los cantones de la zona norte de la provincia de El Guayas

2.1.1 Cantón Balzar

De acuerdo a las encuestas realizadas a los pobladores del cantón Balzar, se obtuvo que los platos más representativos de la zona son el seco de pato, el caldo de gallina criolla, caldo de bola, caldo de mondongo, bollo de pescado, además de variedades como el arroz con leche en cuanto a preparaciones dulces. Adicionalmente, se tiene que el restaurante más representativo de Balzar, se llama "Ron es Aquí", y su dueño, Marcos Álava menciona que su establecimiento expende los productos antes mencionados para locales como turistas.



Gráfico 1 Platos tradicionales en el cantón Balzar



Elaborado por: David Ortega

Fuente: Propia, 2018

De los cinco platos más populares del cantón Balzar, se tiene que el bollo de pescado tiene mayor aceptación, con el 40%; seguido del caldo de gallina y el caldo de bolas con el 20% cada uno y finalmente, se tiene al seco de gallina con un 13% y el arroz con leche con el 7% en aceptación. Por esta razón, se detalla a continuación el bollo de pescado y el arroz con leche, como referenciales.

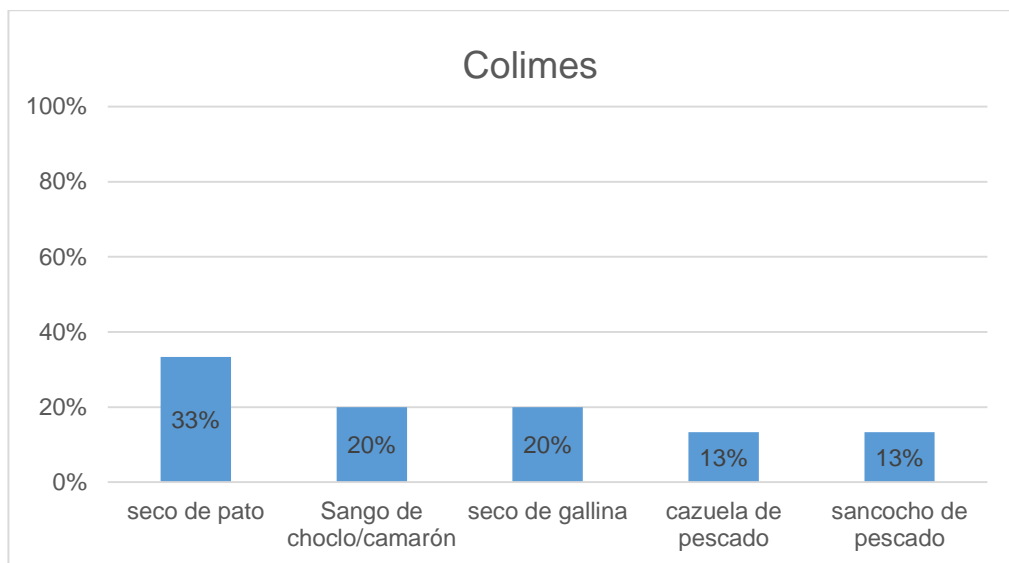
2.1.2 Cantón Colimes

En el cantón Colimes, el establecimiento de alimentación más relevante, se lo conoce como “El Bunde del Pata Amarilla” el cual se encuentra ubicado en el malecón de la ciudad. En este restaurante de comida típica, los alimentos que más demanda tienen son: el seco de pato criollo, sango de choclo con camarón, sancocho de pescado de agua dulce, seco de gallina y la cazuela de



pescado con camarón. Además, los pobladores mencionan que en el mercado municipal, también se pueden encontrar estos platos en varios puestos de comida.

Gráfico 2 Platos tradicionales en el cantón Colimes



Elaborado por: David Ortega

Fuente: Propia, 2018

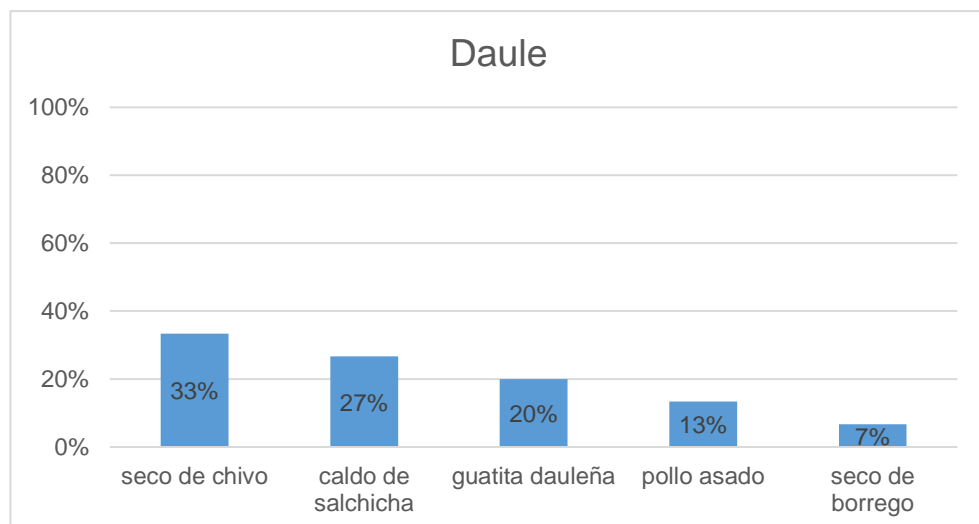
El plato con mayor popularidad en Colimes es el seco de pato criollo con un 33% de aceptación, mientras que el sango de choclo con camarón así como el seco de gallina comparten el segundo lugar con el 20% cada uno, lo cual deja a la cazuela de pescado y al sancocho de pescado en una última posición con el 13% de aprobación.



2.1.3 Cantón Daule

En el cantón Daule, la gastronomía típica se basa en platos como el seco de chivo, pollo asado con arroz y menestra, caldo de salchicha, el seco de borrego y la guatita *dauleña*, entre los más relevantes. En el restaurante “Mi Gran Daule”, ubicado en la Av. Vicente Piedraita y Benito Loor el cual está a cargo del chef José Isidro Merelo Ortega, ofrece estos platos, pero comenta que en el fin de semana, es el seco de chivo el más solicitado.

Gráfico 3 Platos tradicionales en el cantón Daule



Elaborado por: David Ortega

Fuente: Propia, 2018

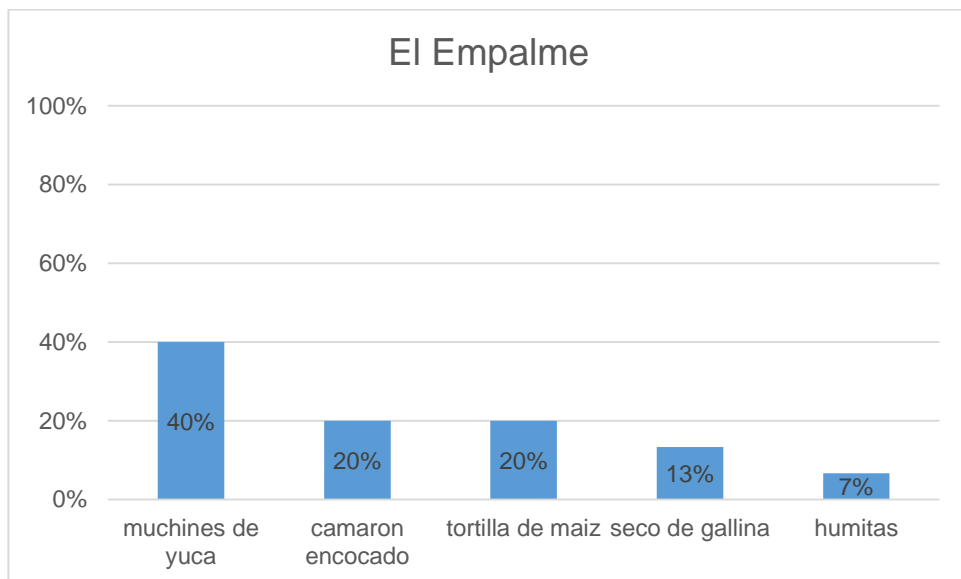
Según los resultados obtenidos, en el cantón Daule, se tiene al seco de chivo como el más representativo con un 33% de popularidad; a continuación, el caldo de salchicha con un 27%, se comercializa frecuentemente y el resto de platos, la guatita *dauleña*, el pollo asado y el seco de borrego, se consume con menor periodicidad (20%, 13% y 7%, respectivamente).



2.1.4 Cantón El Empalme

En el cantón El Empalme, se puede encontrar una variedad de platos, de entre los que se destacan: el seco de gallina criolla, muchines de yuca, tortilla de maíz, camarón encocado y humitas. Sin embargo, en el restaurante “Terra Nostra” Bayron Zavala Holgín, su propietario, comenta que los platos que más demanda tienen son el lomo fino a la pimienta verde, el pollo con champiñones y las costillas de cerdo con salsa agrdulce. Este negocio lleva en el mercado alrededor de cuatro años y se ha convertido en uno de los de mayor concurrencia en el cantón.

Gráfico 4 Platos tradicionales en el cantón El Empalme



Elaborado por: David Ortega

Fuente: Propia, 2018

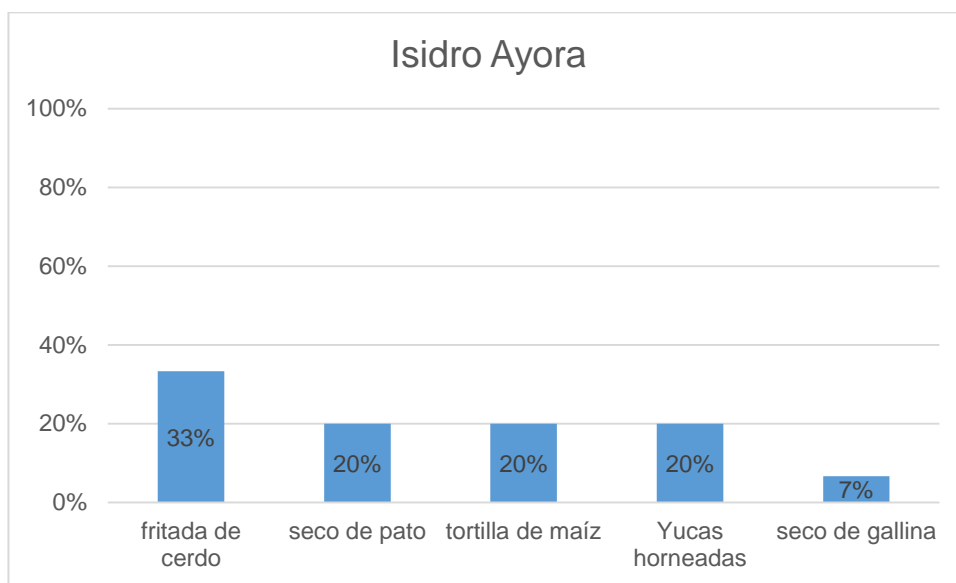
Según los resultados obtenidos en las encuestas, el 40% de las personas prefieren los muchines de yuca, un 20% prefieren camarones encocados, el mismo porcentaje prefiere las tortillas de maíz, el 13% se inclina por el tradicional seco de gallina y finalmente el 7% prefiere a las humitas.



2.1.5 Cantón Isidro Ayora

En el cantón Isidro Ayora, se puede encontrar el restaurante “La tía manuca” el cual cuenta con más de 20 años de trayectoria en el cantón y dentro de sus especialidades tiene el seco de pato, seco de gallina criolla, fritada de cerdo, las tortillas de maíz y las yucas horneadas en leña. Su propietaria, Manuela Anzules Mayeza, comenta que a su local acuden clientes de la zona, turistas nacionales y extranjeros que se deleitan de la oferta gastronómica ofertada en su establecimiento (Anzules, 2018).

Gráfico 5 Platos tradicionales en el cantón Isidro Ayora



Elaborado por: David Ortega

Fuente: Propia, 2018

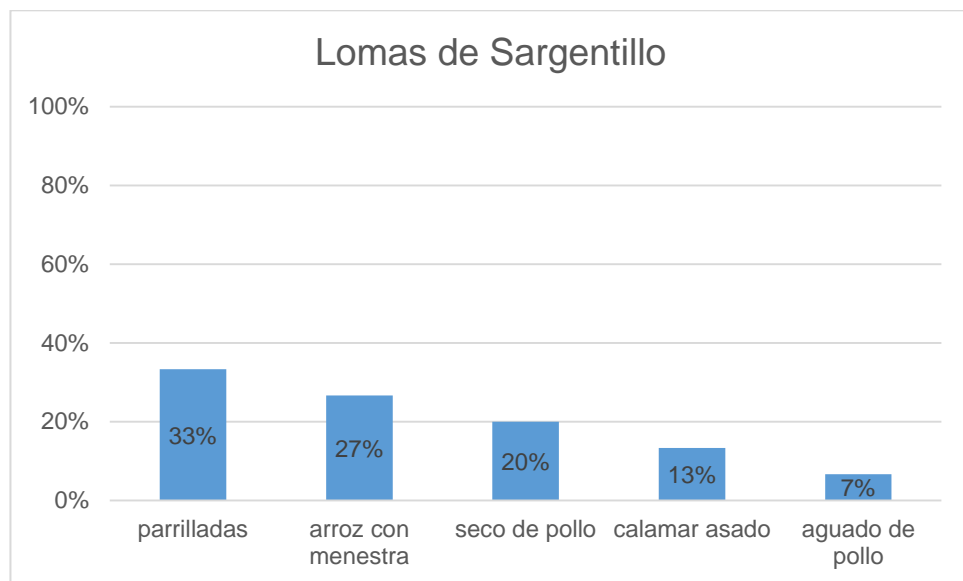
Los resultados obtenidos en Isidro Ayora indican que la fritada de cerdo tiene mayor popularidad con un 33% de aprobación; a continuación, el seco de pato, tortilla de maíz y las yucas horneadas, se ubican en segundo lugar en cuanto a preferencias de los clientes, todas ellas con el 20% de popularidad y finalmente un 7% se inclina por consumir el seco de gallina criolla.



2.1.6 Cantón Lomas de Sargentillo

En el cantón Lomas de Sargentillo, se puede encontrar entre los platos típicos al arroz con menestra con sus diferentes variantes (carne de res, pollo, chuleta), aguado de pollo, seco de pollo, calamar asado y parrilladas. Adicionalmente, José Macías Benavides (2018), propietario de “La tablita del sabor”, comenta en la entrevista realizada, que los platos que más vende en su local son las parrilladas, el arroz con menestra y carne asada, los cuales han tenido gran acogida por parte de locales y turistas.

Gráfico 6 Platos tradicionales en el cantón Lomas de Sargentillo



Elaborado por: David Ortega

Fuente: Propia, 2018

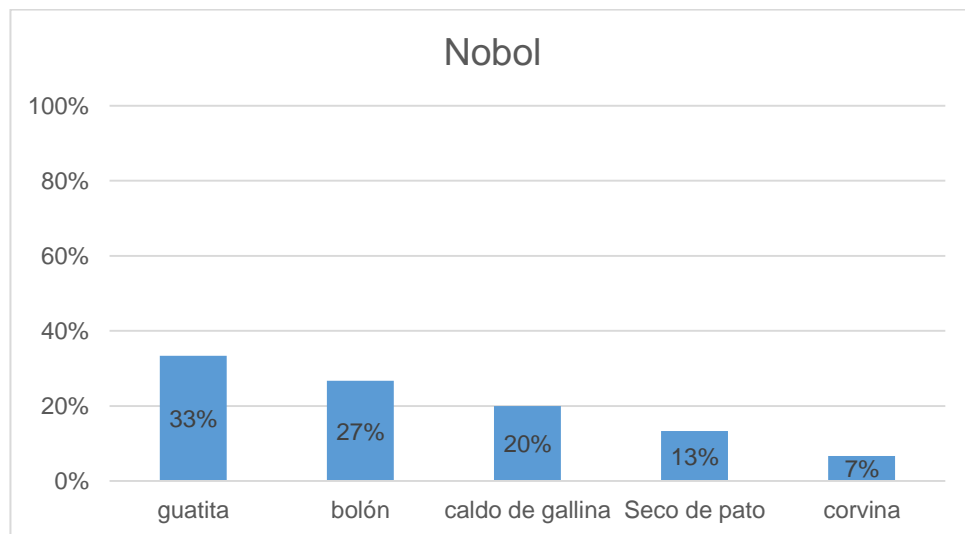
Los resultados obtenidos en Lomas de Sargentillo, dieron como resultado que un 33% prefieren a las parrilladas como su principal opción, seguido de un 27% del arroz con menestra, un 20% del seco de pollo, mientras que los calamares asados tienen tan solo el 13% de popularidad y el aguado de pollo un 7%.



2.1.7 Cantón Nobol

En el cantón Nobol, se puede encontrar una gran variedad de platos típicos, de los cuales, los más característicos se tiene al seco de borrego, seco de pato criollo, corvina de agua dulce, bolón, guatita, caldo de gallina criolla. En efecto, y según narra Julio Briones, principal del establecimiento “4 hermanos” menciona que en su negocio familiar de casi 40 años de vida, expende tanto a locales, nacionales y extranjeros una amplia variedad de platos propios de la zona y que en promedio una comida está alrededor de los 4,00 \$, dependiendo de si se pide sola o con bebidas y guarniciones adicionales (Briones, 2018).

Gráfico 7 Platos tradicionales en el cantón Nobol



Elaborado por: David Ortega

Fuente: Propia, 2018

En base a la tabla anterior, se puede deducir que la guatita tiene mayor popularidad que el resto de platos con un 33%, seguido del bolón de verde con un 27%, el caldo de gallina con un 20%, el seco de pato criollo con un 13% y finalmente la corvina con apenas el 7%. Cabe mencionar, que la guatita ganó

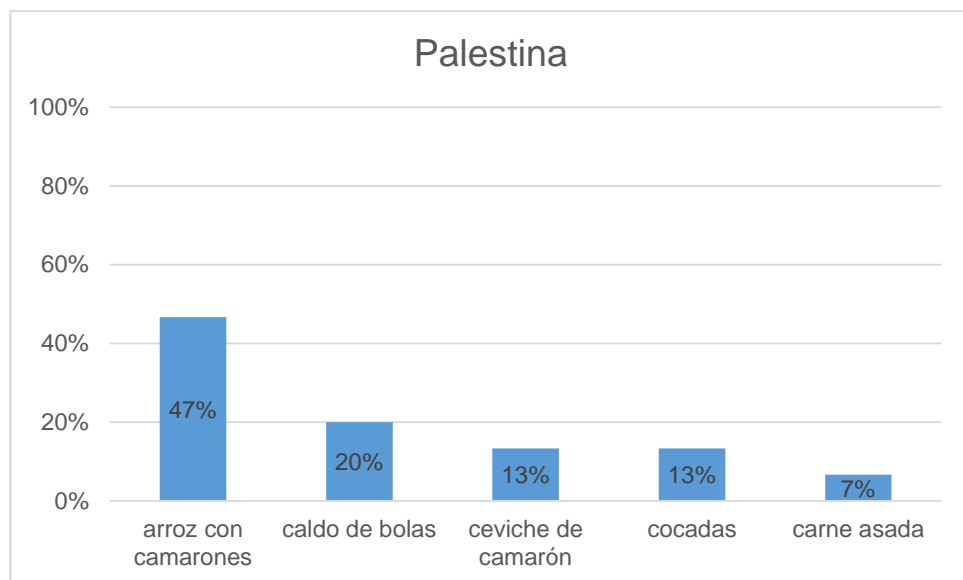


gran aceptación por las personas, debido a que un expresidente del país, lo promocionaba durante su mandato.

2.1.8 Cantón Palestina

En el cantón Palestina, se tiene entre los platos más populares al caldo de bolas, arroz con camarones, ceviche de camarón, cocadas y la carne asada. En el restaurante “Comedor Hnos. Burgos”, su propietaria Lucia Burgos comenta que vende desde hace 5 años una gran variedad de platillos, aunque su días de mayor comercio son los fines de semana, en donde, con la ayuda de sus hijos abastece a toda su clientela (Burgos, 2018).

Gráfico 8 Platos tradicionales en el cantón Palestina



Elaborado por: David Ortega

Fuente: Propia, 2018

En el resultado de las encuestas, el arroz con camarones tiene 47% de popularidad, seguido del caldo de bolas con un 20%, a continuación se tiene al

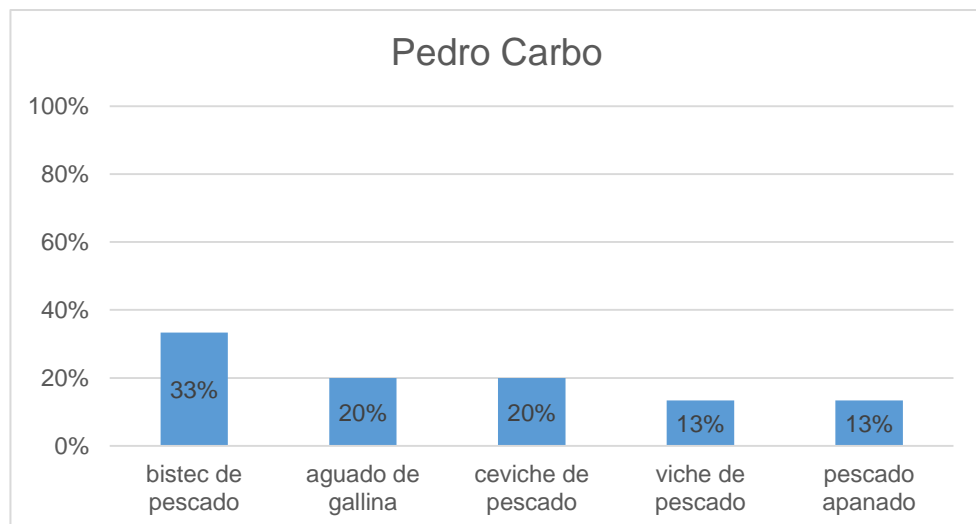


ceviche de camarón junto a las cocadas con un 13% en ambos casos, y finalmente la carne asada con solo un 7% de aceptación.

2.1.9 Cantón Pedro Carbo

En el cantón Pedro Carbo, existe un local de comidas llamado “Restaurante y Cevichería Manta” cuyo propietario José Wilfrido Valencia González comenta que hace casi 16 años brinda a sus clientes, platos como aguado de gallina, pescado apanado, ceviche, caldo y viche de pescado, pero su preparación estrella es el “Bistec de pescado” el cual lo vende a un valor de 3,00 \$. Explica además, que las épocas de mayor demanda son los fines de semana y la temporada de playa, en donde genera más ingresos (Valencia, 2018).

Gráfico 9 Platos tradicionales en el cantón Pedro Carbo



Elaborado por: David Ortega

Fuente: Propia, 2018

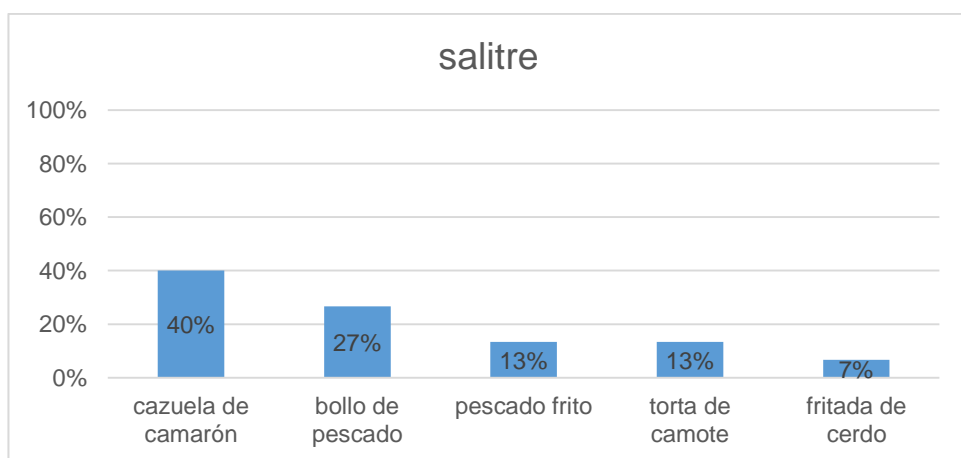


De acuerdo a los resultados obtenidos, el bistec de pescado tiene un 33% de aceptación, seguido del aguado de gallina y el ceviche de pescado con un 20% cada uno, seguidos del viche de pescado y el pescado apanado con un 13% para los dos, lo cual indica una gran inclinación por el pescado en diferentes preparaciones.

2.1.10 Cantón Salitre

En el cantón Salitre, se puede encontrar varias preparaciones elaboradas a base de mariscos, entre los cuales se destacan el bollo de pescado, cazuelas de camarón, pescado frito; sin embargo, también se puede obtener alimentos como la fritada de cerdo, y la torta de camote. Según las encuestas realizadas, las personas consideran el costo de los platos como un precio normal y accesible para el bolsillo, y además, no solo existe un restaurante típico, si no que en este cantón, se puede encontrar a varios restaurantes junto a la playa (río Vices) en el cual la gente aprovecha como balneario de agua dulce.

Gráfico 10 Platos tradicionales en el cantón Salitre



Elaborado por: David Ortega

Fuente: Propia, 2018

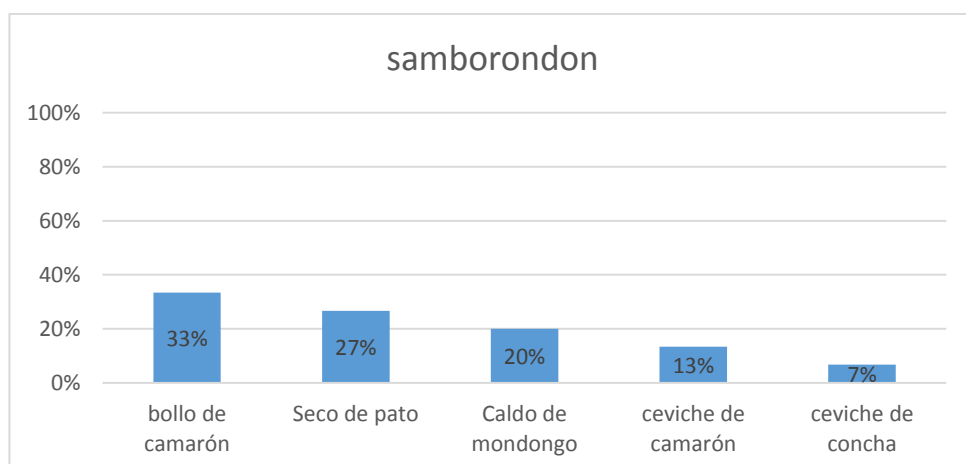


En los resultados obtenidos en las encuestas realizadas, la cazuela de camarón obtiene el primer lugar con un 40% de aceptación, seguido del bollo de pescado con un 27% de popularidad, a continuación se ubican el pescado frito y la torta de camote, ambos con un 13%, y al final la fritada de cerdo con solo el 7% de acogida.

2.1.11 Cantón Samborondón

En el cantón Samborondón, el restaurante más reconocido se llama “Casita de caña” el cual cuenta con dos locales que atienden en un horario de 7:00 hasta las 17:00. El principal, ubicado en las calles Bolívar y Lamar, cuenta con casi 18 años de funcionamiento y su sucursal ubicada en la calle Bolívar y Rocafuerte, cuenta con 6 años de funcionamiento. La dueña del local, la Sra. Leticia Vellero Gastón comenta, que los platos más típicos son el seco de pato, el caldo de mondongo y ceviches de camarón y concha, además del bollo de camarón (Vellero, 2018).

Gráfico 11 Platos tradicionales en el cantón Samborondón



Elaborado por: David Ortega

Fuente: Propia, 2018

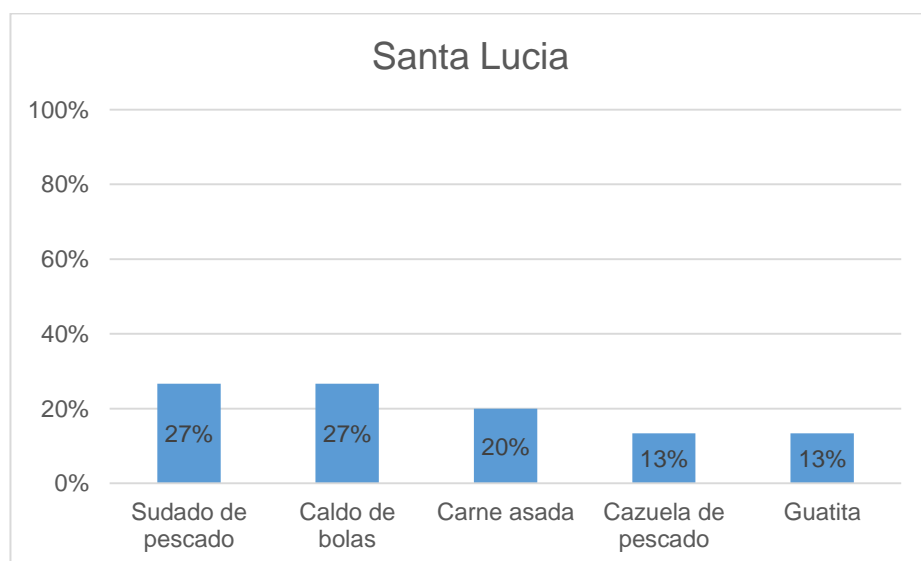


De acuerdo a las encuestas realizadas, el bollo de camarón es el más popular de la zona con un 33% de aceptación, a continuación el seco de pato con un 27%, el caldo de mondongo con un 20%, el ceviche de camarón tiene un 13% y, finalmente, el bollo de camarón con un 7% de aceptabilidad.

2.1.12 Cantón Santa Lucia

En el cantón Santa Lucia, en las calles Pedro Jiménez y Av. 3 de febrero, se ubica el restaurante “Comedor Pachita”, el cual cuenta con cinco años de funcionamiento, según su propietario Lídice Anchundia, a su local asisten clientes locales, nacionales y extranjeros, los mismos que encuentran los precios de este local como normales, y se deleitan de platos como la cazuela de pescado, carne asada, guatita, sudado de pescado y el caldo de bolas (Anchundia, 2018).

Gráfico 12 Platos tradicionales en el cantón Santa Lucia



Elaborado por: David Ortega

Fuente: Propia, 2018

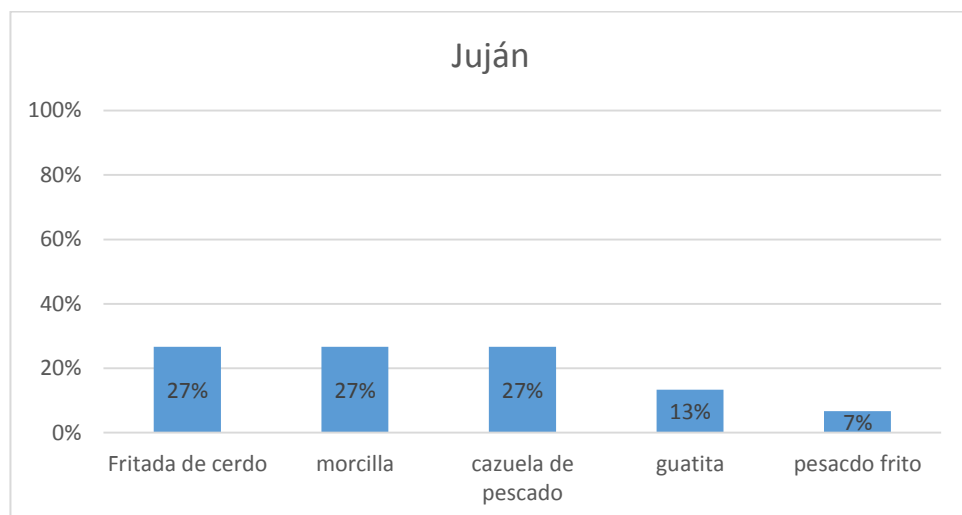


De acuerdo a las encuestas realizadas, el sudado de pescado y el caldo de bolas, cuentan con mayor popularidad, ambos con el 27%, seguidos de la carne asada con el 20% y al final, se tiene a la cazuela de pescado y a la guatita con un 13% de aprobación.

2.1.13 Cantón Juján

Dentro del cantón Juján, entre las calles Av. 16 de febrero y Quinta Victoria, se encuentra ubicado el local de comidas “Fritada La Conny”, uno de los más populares de la zona. Según su propietaria, la Sra. Conny Montoya, sus clientes son locales, nacionales e internacionales, los cuales han posesionado al restaurante en sus 30 años de funcionamiento. Montoya comenta que el negocio comenzó su esposo Pablo Cruz, quien heredó el local de su padre y junto a su esposa continuaron con el negocio. Entre los platos populares, se tiene a la fritada de cerdo, morcillas, la cazuela de pescado, pescado frito y la guatita.

Gráfico 13 Platos tradicionales en el cantón Juján



Elaborado por: David Ortega

Fuente: Propia, 2018

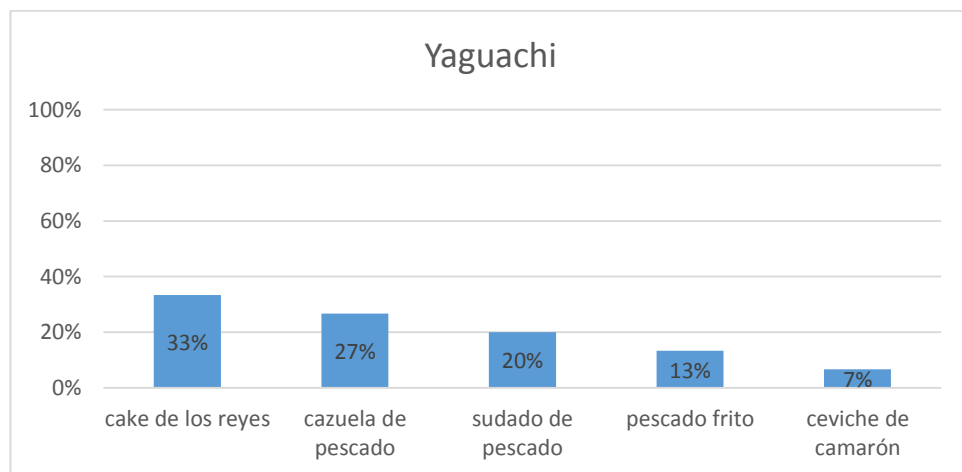


En cuanto a los resultados obtenidos en el cantón Juján, se tiene que la cazuela de pescado, la fritada de cerdo y las morcillas, ocupan el primer lugar en cuanto a popularidad, todos con el 27%, a continuación se encuentra la guatita con un 13% y finalmente, se tiene al pescado frito con solo el 7% de aceptación.

2.1.14 Cantón Yaguachi

El restaurante “Doña Gloria”, ubicado en las calles Cone y 21 de julio en el cantón Yaguachi, cuenta con más de 50 años de funcionamiento en la zona y su propietaria, la Sra. Gloria Miranda Álava, que cuenta con 85 años de edad, comenta que en su local, los alimentos que tienen mayor popularidad son la cazuela de pescado, sudado de pescado, ceviches de camarón y pescado frito, pero comenta que en el cantón es muy popular el *cake* de los reyes (Miranda, 2018).

Gráfico 14 Platos tradicionales en el cantón Yaguachi



Elaborado por: David Ortega

Fuente: Propia, 2018



Según los resultados obtenidos, en el cantón Yaguachi, los alimentos más populares son el *cake* de los reyes con un 33% de aceptación, seguido de la cazuela de pescado con un 27%, a continuación se tiene al sudado de pescado con un 20%, el pescado frito cuenta con un 13% y finalmente, el ceviche de camarón con solo el 7%.

2.2 Análisis de los platos más representativos de la zona norte de la provincia de El Guayas

En base a los resultados obtenidos en el punto anterior, se procede a describir de manera general los platos más representativos de la zona norte de la provincia de El Guayas, según su popularidad en toda la zona, representada en la tabla a continuación:

Tabla 2 Aceptación de los platos en la zona norte de El Guayas

Platos más representativos	% de aceptación	Platos más representativos	% de aceptación	Platos más representativos	% de aceptación
Aguado de pollo	5%	Carne asada	5%	Pescado apanado	3%
Arroz con camarones	9%	Cazuela de camarón	8%	Pescado frito	7%
Arroz con leche	1%	Cazuela de pescado	16%	Pollo asado	3%
Arroz con menestra	5%	Ceviche de camarón	7%	Sancocho de pescado	3%
Bistec de pescado	7%	Ceviche de concha	1%	Sango de camarón	4%
Bollo de camarón	7%	Ceviche de pescado	4%	Seco de borrego	1%
Bollo de pescado	13%	Cocadas	3%	Seco de chivo	7%
Bolón	5%	Corvina	1%	Seco de gallina	15%
Cake de los reyes	7%	Fritada de cerdo	13%	Seco de pato	19%
Calamar asado	3%	Guatita	13%	Sudado de pescado	9%
Caldo de bolas	13%	Humitas	1%	Torta de camote	3%
Caldo de gallina	8%	Morcilla	5%	Tortilla de maíz	8%
Caldo de mondongo	5%	Muchines de yuca	8%	Viche de pescado	3%
Caldo de salchicha	5%	Parrilladas	7%	Yucas horneadas	4%
Camarón encocado	4%				

Elaborado por: David Ortega

Fuente: Propia, 2018



2.3 Descripción de los platos típicos más representativos de la zona norte de la provincia de El Guayas

En base a los resultados de las encuestas, se describe a continuación los platos más relevantes:

2.3.1 Aguado de gallina

El aguado de gallina, es una elaboración que se la puede encontrar en restaurantes de paso, de comida típica, puestos ambulantes, etc. Por aguado de gallina se entiende que es una preparación líquida de consistencia espesa que dentro de sus ingredientes se puede encontrar arroz, gallina, cebolla, arveja tomates y condimentos varios, y se considera que el caldo está listo cuando la carne del ave se desprende del hueso (García, Santos, 2017).

Cabe mencionar, que este plato es muy conocido gracias a que se le atribuye poderes curativos para disminuir o eliminar la resaca o malestar general provocado por el exceso de consumo de bebidas alcohólicas, lo cual en cierta parte es válido, ya que este potaje es rico en fósforo, mineral que ayuda al correcto funcionamiento de los riñones y ayuda a la reconstitución de nutrientes que se pierden con la deshidratación (García, Santos, 2017).

2.3.2 Arroz con camarones

El arroz con camarones, es una elaboración que consta de ajo, comino, arroz, pimientos, cebolla, tomate, perejil, vino blanco y el producto estrella, los



camarones. Su preparación empieza sazonando los camarones con las especias antes mencionadas, y se los deja reposar por aproximadamente por una hora en el refrigerador. A continuación, se cocina los camarones por dos minutos y, se usa el agua nuevamente para cocinar el arroz; se prepara un refrito con el resto de ingredientes y finalmente se añaden al refrito los camarones y el arroz (Vida, 2017).

2.3.3 Arroz con leche

Esta preparación dulce, es considerada como una tradición en varios países de Latinoamérica, en donde existen pequeñas variaciones de ingredientes como la adición de huevo en el Uruguay, pisco y clavo de olor en el Perú; más al norte, en países como Venezuela y Colombia, se le añade uvas pasas y en el Caribe, leche condensada o evaporada. En contraparte, en países europeos como Italia, Bélgica o España, esta preparación la realizan de manera industrializada y con variantes como leche de soya en sustitución de la de mamíferos, por la creciente conciencia de consumir alimentos libres de lactosa, bajo en azúcar, etc. (Pólit, 2007).

Sin embargo, la preparación tradicional se obtiene a través de la cocción del arroz y su mezcla con la leche, la cual debe ser entera, para poder aprovechar el sabor que la grasa ofrece, aparte de las vitaminas y minerales. Gracias a estos beneficios, la preparación no solo se la puede consumir como postre, ya que se la puede servir como energizante, en forma de papilla, bebida refrescante fría o caliente, etc. (Pólit, 2007).



2.3.4 Arroz con menestra y carne asada

Los inicios del arroz con menestra y carne asada, parte de la llegada de los europeos a América, los cuales introdujeron el ganado, el cual lo consumían con granos locales como los porotos, fréjol y lentejas. Con el paso del tiempo, este plato se lo consumía diariamente en la mayoría de hogares ecuatorianos, pero es a partir de los años 70's en donde los hermanos ambateños Ramos Bautista, quienes se asentaron en la ciudad de Guayaquil, decidieron elaborar este plato en el restaurante El Flamingo en el sector de la Av. 9 de octubre para su comercialización. El local de comidas llegaba a vender hasta 1.500 platos en un fin de semana, puesto que personas que salían de fiestas y matrimonios acudían al local a altas horas de la noche para comer el arroz con menestra y carne asada. Con el pasar del tiempo, su popularidad se ha extendido a tal punto, que ahora al plato se lo puede encontrar en varios cantones no solo de El Guayas, sino de todo el Ecuador (Neumane, 2014).

2.3.5 Bollo de camarón

El bollo de camarón es una preparación que tiene como base el plátano rallado, el cual se lo rellena de camarón y generalmente se lo envuelve en hoja de plátano para que se pueda cocinar al vapor (Jaramillo, 2012).

2.3.6 Bollo de Pescado

Según Elsa Cercado participante en la revista Orígenes (2018), el bollo de pescado es una de las recetas más tradicionales de la costa ecuatoriana en general, en donde el ingrediente que ocupa más interés es el verde. Algunas



personas, a simple vista lo pueden confundir o asemejar al tamal, pero los elementos que integran cada envuelto son diferentes.

Por otra parte, según Reyes (2007) en su artículo “Las hojas de plátano que envuelven el bollo de verde delatan su origen costeño” menciona que el bollo apareció a la par de la convivencia de las culturas costeñas y en la actualidad se la puede servir en cualquier momento del día. Además, resalta que el elemento que hace que el plato sea especial y mantenga todos sus sabores y aromas es la hoja de plátano, la cual protege a la preparación antes de servirse. Además, la investigadora menciona que en varios poblados de la región existe una disputa sobre el origen de este bocado y se lo atribuyen a recintos como Salitre, Junquillal, General Vernaza y La Victoria, sin embargo, en cada uno de ellos la preparación es similar y no puede faltar elementos como el maní, el pescado y el verde.

2.3.7 Bolón de verde

Según Macías (2015), el bolón de verde es una elaboración a base de plátano cocinado y amasado con las manos hasta darle la forma de bola. De preferencia se emplea la variedad denominada “verde dominico” puesto que es una de las que presentan mayor suavidad y por lo tanto facilita la elaboración del alimento en contraste como el tipo “verde barraganete” el cual es de consistencia más seca y no tiene una capacidad de compactación aceptable. Además, se añade sal y puede presentar como relleno el queso o también chicharrón de cerdo. Finalmente, se lo puede servir directamente, ya que el alimento se encuentra cocinado, pero se lo puede freír para conseguir una textura más crocante.



Según Castellanos (2016), en su artículo expone que Carlos Gallardo, ex decano de la Facultad de Gastronomía de la Universidad de las Américas (UDLA) afirma que esta preparación se originó en la costa a lo largo de los territorios que actualmente son Manabí, Santa Elena, El Guayas, El Oro y Los Ríos, gracias a que el plátano, proveniente de África, se adaptó a las condiciones climáticas de esta región del país.

2.3.8 Cake de los reyes

El *cake* de los reyes es una de las elaboraciones más famosas del cantón Yaguachi, y lleva su nombre gracias a que los pioneros eran de apellido Reyes. La señora Bertha Reyes, hace más de 70 años fue quien comenzó con esta tradición, cuando adquirió un lote de polvo de hornear para ayudar a un vendedor y se le ocurrió realizar este biscocho. Se popularizó entre toda la población y hoy en día, su nieta, Alexandra Reyes, junto a Gladys Freire, son las personas que continúan el negocio familiar (El Expreso, 2015).

2.3.9 Caldo de bolas

El caldo de bolas es una preparación tradicional que se puede encontrar en todo el país, sin embargo, es en la Costa donde gana más popularidad, debido a los ingredientes como el verde y el maní, los cuales son nativos de esa zona. No se sabe a ciencia cierta en donde se originó este plato, pero se estima que en la zona de Manabí se elaboró por primera vez este caldo, puesto que existe mucha similitud con otros platos manabas como el viche (Woloszyn, 2014).



2.3.10 Caldo de salchicha

La venta de salchicha como tal, inicia en el año de 1925 en la ciudad de Guayaquil, ciertos vendedores ambulantes comercializaban con este producto envuelto en hojas de papel de despacho y con una porción de ají, pero es el señor Humberto Yulán y su esposa, quienes prepararon a la salchicha en un caldo. Adicionalmente, en ciertos lugares se lo llama caldo de manguera, puesto que en la década de los 40, el personal del cuerpo de bomberos de la ciudad preparaba este alimento como parte de las festividades de las fiestas octubrinas (Pérez, 2014).

El ingrediente principal de esta elaboración contiene elementos como arroz, verde, col, sangre y viseras de cerdo. Pero se debe tomar muy en cuenta que se debe controlar la cantidad de arroz y de verde, puesto que, si se añade en exceso puede provocar que la salchicha se rompa al momento de la cocción y para saber que el embutido está listo, se lo debe pinchar con un palillo y comprobar que ya no brote sangre. El caldo se lo puede servir agregando unas gotas de limón para potenciar su sabor (Pérez, 2014).

2.3.11 Camarón encocado

Según Christian Echevería (2016), el encocado de camarón es un plato que tuvo sus inicios en la provincia de Esmeraldas, al norte del Ecuador. En la actualidad, ha ganado fama y se ha vuelto muy popular en todo el territorio ecuatoriano, gracias a que es una de pocas preparaciones tradicionales que se puede apreciar al coco como uno de los elementos principales. Existen variaciones de este plato, al que en vez de colocar camarón, se lo puede encontrar con pescado, concha, langostinos o una mezcla de ellos. Y además,



existen restaurantes que, en vez de colocar frutos del mar, añaden chancho, iguana, pollo, guanta, etc.

En la preparación del encocado, se utiliza tanto el agua de coco seco como la carne desmenuzada de esta fruta, y en Esmeraldas se le añade la Chiyangua, planta nativa de la costa norte del país. Sin embargo, existen lugares en donde a estos elementos se los reemplaza por maicena, reduciendo la calidad del producto final (Echeverría, 2016).

2.3.12 Cazuela de camarones

La cazuela de camarones es un plato típico de la Costa, la cual lleva como ingrediente estrella al camarón, aunque existen variantes como la de mariscos, pero se elabora de la misma manera: se licua el verde con agua y se cocina dicha mezcla hasta hervor; aparte se saltea vegetales como tomate, cebolla y pimienta y se los deja cocinar por ocho minutos aproximadamente, y se mezclan las dos preparaciones. A continuación, se licua maní con achiote y se agrega a la preparación anterior, finalmente se saltean los camarones y se les agrega a la preparación. Adicionalmente, se puede colocar en el horno a 150 °C por 10 minutos aproximadamente para servirlo (Viva, 2015).

2.3.13 Cazuela de pescado

La cazuela de pescado, a diferencia de varios platos ecuatorianos que tienen esa mezcla con elementos españoles, después de la conquista, es una preparación netamente de la costa ecuatoriana. Es una especie de sango el cual aprovecha las características del verde, achiote maní y pescado



(generalmente albacora) los cuales le dan un toque único en cuanto a aroma y sabor. En la antigüedad, la cazuela era conocida como torta de verde (Reyes, 2007).

2.3.14 Ceviche de pescado

El origen del ceviche se lo atribuye a los incas, los cuales cortaban al pescado en pedazos pequeños y lo maceraban en chicha de alta graduación alcohólica y se consideraba un alimento común entre la población que habitaba las costas del océano Pacífico en Sudamérica, pero con la llegada de los españoles, la elaboración del ceviche cambió, se añadieron otros condimentos y su sabor fue diferente (Espinoza, 2014).

Hoy en día su elaboración es sencilla, se coloca trozos crudos y se los marina con sal, pimienta, cebolla y culantro. Además de encontrar este plato en cualquier marisquería del país, los vendedores ambulantes realizan el famoso “cebiche en balde” el cual transportan el alimento en baldes de plástico o lata para poder recorrer las calles y venderlos en tarrinas (Espinoza, 2014).

2.3.15 Cocadas

Considerados como uno de los dulces más tradicionales de la costa ecuatoriana, en especial de Esmeraldas, las cocadas se las puede encontrar en prácticamente todo el territorio ecuatoriano, puesto que es muy apetecido por nacionales y extranjeros por su sabor y aroma. Su elaboración es ancestral, las generaciones han transmitido su saber de manera oral y esto ha producido



que para varias familias, la preparación de estos dulces sea su forma de ganarse la vida (Miranda, 2013).

Además, la producción de las cocadas aumenta en un 70% en la temporada de playa, gracias a la gran afluencia de turistas que visitan los mares del país. Se lo puede encontrar en terminales, puestos de dulces, vendedores ambulantes, etc. Y los ingredientes que usualmente se emplean para esta elaboración son el coco, canela, miel de panela, maní, azúcar, esencia de vainilla, leche y miel de abeja (Miranda, 2013).

2.3.16 Fritada de cerdo

Tradicionalmente, se conoce que este plato se creó en la sierra ecuatoriana con la llegada de los españoles y la introducción del cerdo a la localidad, sin embargo, en la actualidad en varios cantones de la provincia de El Guayas la disfrutan como si fuera propio. La fritada de cerdo, tan popular en todo el país, consiste en pedazos pequeños de cerdo cocinado, los mismos que suelen estar acompañados de mote, aguacate, chifles, plátanos maduros, papas y ají (Soler, 2018).

En ciertos lugares, se lo suele acompañar con empanadas de viento, empanadas de mejido (queso de sabor dulce) y no puede faltar los llapingachos, (tortillas de papa con huevo). La preparación de este alimento, lleva varias horas, puesto que comúnmente se lo prepara en grandes cantidades en pailas calientes, y la guarnición por separado (Soler, 2018).



2.3.17 Guatita

Según Neumane (2014) en su artículo “La guatita, un sello popular de Guayaquil”, indica que la guatita es muy similar a un platillo que se preparaba en España a base de callos, trozos de panza de vaca o de carnero, el cual fue muy popular a finales del siglo XIX. Los españoles empezaron a elaborar este plato en Ecuador, y ya para el año de 1920, en Guayaquil se podía conseguir como mondongo o panza de borrego, el cual se lo preparaba troceándolo y con la sangre de res.

En la actualidad, la guatita se lo puede conseguir como plato único o como complemento de otro en el caso de las “banderas”, cazuelas, encebollado o según el gusto de los clientes. Una de las variaciones que tomó gran popularidad es el “guatallarín”, una mezcla de guata con tallarín, el cual el expresidente Bucaram lo consumía muy a menudo (Neumane, 2014).

2.3.18 Morcillas

La morcilla es un embutido que se realiza de manera tradicional, sin el uso de maquinaria industrial, puesto que las personas que lo realizan mayoritariamente, provienen de regiones rurales del país y no tienen acceso a tal tecnología. Este producto lo trajeron los españoles durante la conquista, puesto que introdujeron animales como el cerdo. Sin embargo, los pobladores locales no tenían acceso a las partes nobles del animal, solo podían usar las vísceras. Los ingredientes pueden cambiar según la zona o ciudad en la que se prepare, pero no puede faltar el intestino del animal, que sirve como envase, la col, arveja, arroz, albahaca y romero. La sangre también se añade para compactar y mezclar el resto de ingredientes (Robalino, 2017).



2.3.19 Muchines de yuca

Los muchines de yuca, son elaboraciones en forma de tortilla alargada y suelen estar rellenas de queso, perejil y cebolla, a lo cual se adiciona, a gusto de cada persona, más o menos azúcar y sal. En caso de servirlo como postre, se lo suele servir con miel de abeja o de panela, acompañado con una taza de café. Cabe mencionar, que no se conoce con exactitud en qué provincia se creó este platillo, pero lo que sí es seguro, es que, empezó en la parte costera al norte del país, por las grandes plantaciones de yuca existentes en la zona (Castillo, 2011).

En algunas localidades de la Costa ecuatoriana, los muchines son indispensables en todo desayuno, gracias al aporte de energía que la yuca posee, pero el gran secreto o técnica de cocción que posee este alimento para obtenerlo de gran calidad, es cocinar la mitad de la yuca y mezclarla con la otra mitad de la yuca cruda rallada, con lo cual se obtiene uniformidad en la masa, se compacta de mejor manera y desaparece esa tendencia a romperse (Galarza, 2016).

2.3.20 Seco de chivo

Según Saltos (2016), a inicios del siglo XX en la localidad de Ancón perteneciente a la Península de Santa Elena, existía un gran número de chivos y venados, los mismos que se sacrificaban para elaborar un guiso básico el cual se acompañaba de un cereal, principalmente arroz colorado. El nombre de seco proviene de un vocablo en inglés el cual se remonta al boom de la explotación petrolera en el área antes mencionada. El almuerzo siempre ha



consistido en servir de entrada una sopa o caldo y al plato principal se lo ha denominado segundo, a lo cual los norteamericanos le decían *second* (por su traducción en inglés), con lo que los habitantes de la zona lo escucharon y se quedó con el nombre de “seco”.

Sin embargo, cabe resaltar que el origen de este platillo proviene mucho antes, desde la época de la colonia, los españoles introdujeron a este animal en la localidad de lo que actualmente hoy es la provincia de Loja, pero con el pasar de los años, el chivo fue adaptándose a las diferentes regiones del país, de tal manera que se lo puede encontrar en la mayoría de ciudades del país. No obstante, este plato tiene varias formas de elaborar y sus ingredientes pueden cambiar dependiendo de la localidad, pero no puede faltar la panela, achiote, comino, orégano, cerveza, naranjilla y tomate (Saltos, 2016).

2.3.21 Seco de gallina criolla

El seco de gallina criolla, se considera un plato fusión de las culturas americanas aborígenes y las europeas. En este plato, resaltan claramente dos ingredientes principales; el arroz, el cual, los europeos lo traen desde el Asia hasta América, y la gallina; ave de origen indio oriental, con la mezcla de un guiso de vegetales (costumbre de los aborígenes americanos). Para ser exactos, la gallina se introdujo en tierras americanas, en el segundo viaje de Colón, y se puede deducir que por razones obvias: ocupaba poco espacio en las embarcaciones, se les podía alimentar de manera sencilla y proveía de huevos y carne fresca a la tripulación (Torres, 2014).

En la actualidad, el seco de gallina criolla lleva arroz amarillo, cereal que obtiene ese color, gracias a la adición de azafrán principalmente, pero en



diferentes localidades, esta especia es sustituida por achiote. Gracias a esto, se demuestra la técnica de cocción para realizar refritos por parte de nuestra cultura, la cual despunta los sabores y aromas de los ingredientes empleados. Su popularidad ha crecido tanto, que en la mayoría de restaurantes de comida típica del país, se lo puede conseguir (Torres, 2014).

2.3.22 Seco de pato

Según historiadores, el plato dio su origen en el siglo XIX en el convento de las monjas Clarisas de Lima, Perú; en donde se rehogaba un caldo espeso y picante de la carne, y se agregaba papas. Adicionalmente, en Ecuador, el seco de pato se remonta al cantón Nobol, y que gracias a lo económico y delicioso del plato, se ha transmitido de generación en generación el consumo del seco hasta la actualidad (Reinoso y Uzcha, 2016)

En el mismo contexto, se menciona que otro de los posibles orígenes, se remonta a que los españoles, cuando llegaron a América, solo ingerían las partes más nobles del animal, dejando de un lado las vísceras, las mismas que los aborígenes aprovechaban para su alimentación. Entre los ingredientes tradicionales de esta preparación, se tiene a la chicha de jora, comino, pato, tomate, cebolla, hojas de laurel y pimienta roja (Reinoso y Uzcha, 2016).

2.3.23 Sudado de pescado

Según Jaramillo (2012), el sudado de pescado es una elaboración que lleva, entre sus ingredientes, pescado, cebolla, tomate y pimientos, y todos estos elementos se los cocinan juntos en sus propios jugos.



2.3.24 Tortillas de maíz rallado

Otro plato que es muy conocido en ciudades como Loja, Cuenca, Ambato y Riobamba; y ahora toma mucha fuerza en la Costa ecuatoriana es la tortilla de maíz; alimento que se realiza moliendo el maíz muy fino, después se lo coloca en un recipiente y se añade el resto de ingredientes: el queso o quesillo desmenuzado y sal, a continuación, se prepara la masa y se la rellena de tal manera que quede de 1 cm de grosor aproximadamente. Finalmente se colocan las tortillas sobre un tiesto previamente calentado hasta la cocción por ambos lados (Almachi, 2010).

Su origen se remonta hacia el año 500 a.C., en la región mexicana de Oaxaca, en donde civilizaciones precolombinas ya empleaban al maíz como una de las principales fuentes de alimento, la misma que se extendió por gran parte del continente americano. En el Ecuador, también se consumía este producto desde la época precolombina y de igual manera que en la actualidad, se empleaban tiestos para su cocción (Mendoza, 2013).

Como se pudo observar en este capítulo, gracias a las entrevistas realizadas en los diferentes cantones, se evidenció una clara inclinación en los platos que llevan elaboraciones a base de mariscos como el pescado, camarones, calamares; además de carbohidratos como la yuca la cual está presente en varias elaboraciones y tiene una función de guarnición o acompañado. Por otra parte, también son muy apetecidas elaboraciones a base de aves como la gallina criolla y el pato criollo, los cuales dan un sabor agradable en caldos y platos fuertes.



Con todo lo anteriormente mencionado, se puede exponer a continuación las recetas de los platos más representativos de cada zona, con su respectivo proceso de elaboración y recomendaciones que dieron los propietarios de los restaurantes indagados.



CAPÍTULO III

FICHAS TÉCNICAS DE LOS PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS

3.1.1 Seco de pato



UNIVERSIDAD DE CUENCA


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE:		Seco de pato
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
*Carne de pato troceada en pedazos pequeños o por piezas * Cebolla cortada en juliana, ajo, pimientos y culantro picados	* Seco de pato	



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

Ficha Técnica de: Seco de pato					Fecha: 30/05/2018	
Cantidad Bruta	Ingredientes	U.C	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Unitario	Precio C.U
180	Pato	g	117	65%	\$0,92	\$0,92
90	Tomate	g	81	90%	\$0,11	\$0,12
50	Cebolla	g	45	90%	\$0,12	\$0,12
50	Pimiento	g	42,5	85%	\$0,10	\$0,10
6	Dientes de ajo	g	5,94	99%	\$0,05	\$0,05
5	Culantro	g	2,75	55%	\$0,01	\$0,01
75	Naranjilla	g	60	80%	\$0,22	\$0,22
80	Arroz	g	80	100%	\$0,09	\$0,09
40	Maduro	g	32	80%	\$0,04	\$0,04
500	Fondo de ave	ml	500	100%	\$0,20	\$0,20
5	Mostaza	g	5	100%	\$0,01	\$0,01
Cantidad producida (gr):				971,19	Costo Total	\$1,88
Cantidad de porciones:				1	Costo Unitario	\$ 1,88
Técnicas						
<ul style="list-style-type: none"> · Aliñar el pato con mostaza, sal y pimienta por 24 horas. · Hacer un refrito con tomate, cebolla, ajo y pimiento. · Agregar la naranjilla y hervir el refrito · Incorporar el pato en el refrito y agregar el fondo de ave y dejarlo hasta que esté completamente cocinado (1hr aproximadamente) · Añadir culantro picado · Cocinar la porción de arroz con agua, cebolla y sal · Cocinar el maduro para la guarnición · Porcionar y servir. 						

Fuente: Propia

Elaborado por: David Ortega



3.1.2 Cazuela de pescado



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

ESCUELA DE GASTRONOMÍA


FICHA DE MISE EN PLACE:		Cazuela de pescado
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
* Verde rallado * Corvina condimentada con ajo, sal, comino, pimienta y pasta de maní. * Culantro picado	* Cazuela de pescado	* Se puede agregar un poco de aceite al verde rallado para evitar oxidación * Se puede servir con arroz cocinado y limón



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Ficha Técnica de: Cazuela de pescado					Fecha: 30/05/2018	
Cantidad Bruta	Ingredientes	U.C	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Unitario	Precio C.U
750	Plátano verde	g	600	80%	\$0,56	\$0,56
240	Cebolla colorada	g	216	90%	\$0,60	\$0,60
180	Tomate	g	162	90%	\$0,23	\$0,23
200	Pimiento	g	170	85%	\$0,20	\$0,20
300	Pasta de maní	g	297	99%	\$2,64	\$2,64
1000	Corvina	g	1000	100%	\$8,75	\$8,75
18	Ajo	g	17,82	99%	\$0,06	\$0,06
8	Culantro	g	4,4	55%	\$0,03	\$0,03
2	Comino	g	2	100%	\$0,02	\$0,02
3	Sal	g	3	100%	\$0,01	\$0,01
2000	<i>Fumet</i>	ml	2000	100%	\$6,00	\$6,00
15	Cebollín	g	10,5	70%	\$0,06	\$0,06
180	Aceite	ml	180	100%	\$0,18	\$0,18
3	Pimienta	g	3	100%	\$0,01	\$0,01
Cantidad producida (g):				4665,72	Costo Total	\$19,35
Cantidad de porciones:				10	Costo Unitario	\$ 1,94
Técnicas						
<ul style="list-style-type: none"> · Hacer un refrito con cebollas, pimiento y ajo en aceite. Cuando la cebolla esté suave, agregar el tomate, sal, comino y pimienta. Retirar del fuego y mezclar con la pasta de maní · Cocinar el verde en el <i>fumet</i> con la mitad del refrito, condimentar con sal, comino y pimienta. · Una vez que hierva, agregar la pasta de maní restante. Rectificar sabores y cocinar por aproximadamente 30 minutos. Mezclar constantemente. · Se puede hacer menos espeso agregando <i>fumet</i> a la preparación (opcional). Agregar culantro picado · Llenar las cazuelas con masa de verde en el fondo, filete y refrito. Tapar con masa de verde y hornear a 180°C 						

Fuente: Propia

Elaborado por: David Ortega



3.1.3 Seco de gallina criolla



UNIVERSIDAD DE CUENCA


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE:		Seco de gallina criolla
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">* Pollo dividido en presas.* Presas de pollo condimentadas con comino molido, sal, pimienta (achiote en polvo opcional)* Perejil picado*Cebolla cortada en juliana* Tomate y dientes de ajo picados en <i>brunoise</i>	<ul style="list-style-type: none">* Seco de gallina criolla	<ul style="list-style-type: none">*Se sirve con aguacate rebanado* Se pueden freír maduros y+añadir a la preparación



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

Ficha Técnica de: Seco de gallina criolla					Fecha: 30/05/2018	
Cantidad Bruta	Ingredientes	U.C	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Unitario	Precio C.U
1814	Gallina criolla	g	1179,1	65%	\$6,71	\$6,71
20	Comino	g	20	100%	\$0,21	\$0,21
20	Achiote molido	g	20	100%	\$0,21	\$0,21
30	Aceite	g	30	100%	\$0,03	\$0,03
100	Cebolla	g	70	70%	\$0,38	\$0,38
30	Dientes de ajo	g	29,7	99%	\$0,23	\$0,23
400	Cerveza	ml	400	100%	\$0,71	\$0,71
400	Fondo de ave	g	400	100%	\$0,16	\$0,16
200	Naranja	ml	200	100%	\$0,02	\$0,02
500	Tomates	g	450	90%	\$0,65	\$0,65
180	Pimientos	ml	153	85%	\$0,18	\$0,18
15	Ají en polvo	g	15	100%	\$10,00	\$10,00
10	Cilantro	g	5,5	55%	\$0,04	\$0,04
10	Perejil	ml	5,5	55%	\$0,04	\$0,04
8	Orégano	g	7,68	96%	\$0,11	\$0,11
170	Naranja	ml	136	80%	\$0,11	\$0,11
5	Sal	g	5	100%	\$0,01	\$0,01
500	Arroz	g	500	100%	\$0,50	\$0,50
250	Plátanos	g	205	82%	\$1,00	\$1,00
200	Aguacate	g	180	90%	\$0,50	\$0,50
5	Pimienta	g	5	100%	\$0,01	\$0,01
Cantidad producida (g):				4016,48	Costo Total	\$21,81
Cantidad de porciones:				10	Costo Unitario	\$ 2,18
Técnicas						
Licuar cerveza con naranja, tomate, cebolla, dientes de ajo, pimientos, cilantro perejil y orégano Calentar aceite en una cacerola grande y dorar las presas de pollo, añadir la mezcla licuada, hervir y cocinar a fuego lento con el fondo de ave por alrededor de una hora Rectificar sabores y agregar el jugo de naranja, agregar cilantro Cocinar arroz con sal aceite y agua						

Fuente: Propia

Elaborado por: David Ortega



3.1.4 Bollo de pescado



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE:		Bollo de pescado
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
*Plátano verde rallado *Cebolla picada en juliana; ajo y pimientos picados en <i>brunoise</i> fino *Maní triturado y licuado con poca agua (consistencia pastosa) *Hierbabuena y culantro picados *Pescado cortado en medallones o cubos	* Bollo de pescado	*Se puede servir con limón y ají (opcional)



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

Ficha Técnica de: Bollo de pescado					Fecha: 30/05/2018	
Cantidad Bruta	Ingredientes	U.C	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Unitario	Precio C.U
800	Plátanos verdes	g	656	82%	\$3,40	\$3,40
28	Aceite de achiote	ml	28	100%	\$0,09	\$0,09
60	Cebolla paiteña	g	54	90%	\$0,15	\$0,15
60	Cebolla blanca	g	54	90%	\$0,15	\$0,15
40	Pimiento	g	34	85%	\$0,04	\$0,04
20	Dientes de ajo	g	19,8	99%	\$0,15	\$0,15
120	Maní	g	120	100%	\$1,06	\$1,06
500	<i>Fumet</i>	ml	500	100%	\$1,50	\$1,50
5	Hierba buena	ml	2,75	55%	\$0,01	\$0,01
10	Culantro	g	5,5	55%	\$0,01	\$0,01
5	Orégano	g	4,8	96%	\$0,01	\$0,01
400	Albacora	g	400	100%	\$3,20	\$3,20
3	Sal	g	3	100%	\$0,01	\$0,01
3	Pimienta	g	3	100%	\$0,01	\$0,01
100	Hojas de plátano	g	96	96%	\$0,10	\$0,10
Cantidad producida (g):				1980,85	Costo Total	\$9,89
Cantidad de porciones:				10	Costo Unitario	\$ 0,99
Técnicas						
<p>Mezclar el plátano verde con aceite de achiote Hacer un refrito con la cebolla, ajo y pimiento en aceite de achiote Agregar maní con <i>fumet</i>, luego el verde y el resto del <i>fumet</i> Agregar culantro, hierbabuena y orégano. Cocinar todo revolviendo constantemente para que no se pegue hasta que espese (12 minutos aproximadamente). Salpimentar Agregar el pescado y colocar sobre la hoja de plátano Unir los dos filis y doblar la hoja hacia atrás. Cocinar en una tamalera por 25 minutos</p>						

Fuente: Propia

Elaborado por: David Ortega



3.1.5 Fritada de cerdo



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

FICHA DE MISE EN PLACE:		Fritada de cerdo
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
* Plátanos troceados *Cebolla, cebollín y ajo picados en <i>brunoise</i> fino *Trocear la carne de cerdo en cubos	* Fritada de cerdo	*Se puede servir con arroz y plátanos fritos *Puede incluir ensalada (opcional)



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

Ficha Técnica de: Fritada de cerdo					Fecha: 30/05/2018	
Cantidad Bruta	Ingredientes	U.C	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Unitario	Precio C.U
1200	Cerdo	g	1200	100%	\$8,96	\$8,96
150	Cebolla	g	135	90%	\$0,38	\$0,38
10	Cebollín	g	7	70%	\$0,04	\$0,04
18	Dientes de ajo	g	17,82	99%	\$0,14	\$0,14
20	Comino molido	g	20	100%	\$0,21	\$0,21
3	Pimienta	g	3	100%	\$0,01	\$0,01
3	Sal	g	3	100%	\$0,01	\$0,01
750	Agua	ml	750	100%	\$0,10	\$0,10
250	Naranja	ml	200	80%	\$0,16	\$0,16
400	Plátano maduro	g	328	82%	\$1,70	\$1,70
200	Arroz	g	192	96%	\$0,20	\$0,20
Cantidad producida (g):				2855,82	Costo Total	\$11,91
Cantidad de porciones:				10	Costo Unitario	\$ 1,19
Técnicas						
Sazonar la carne de cerdo con comino, ajo, sal y pimienta Colocar la carne de cerdo junto con la cebolla cortada en cuatro partes iguales, el cebollín y el ajo en una paila Agregar agua y cocinar hasta reducción Añadir jugo de naranja y seguir cocinando Revolver constantemente con una cuchara de palo Cocinar arroz para acompañar Freír plátanos (opcional) Servir						

Fuente: Propia

Elaborado por: David Ortega



3.1.6 Guatita




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

FICHA DE MISE EN PLACE:		Guatita
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">* Mondongo blanqueado* Mondongo sin impurezas, frotado con limón y condimentado con hierbabuena, harina y macerado por 30 minutos* Cebolla picada en juliana* Ajo y pimientos picados en <i>brunoise</i> fino	* Guatita	*Se puede servir con arroz cocido y aguacate



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

Ficha Técnica de: Guatita					Fecha: 30/05/2018	
Cantidad Bruta	Ingredientes	U.C	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Unitario	Precio C.U
120	Hierba buena	g	66	55%	\$0,10	\$0,10
400	Maní	g	396	99%	\$3,52	\$3,52
250	Harina	g	250	100%	\$0,31	\$0,31
60	Aceite	ml	60	100%	\$0,06	\$0,06
150	Limón	ml	105	70%	\$1,00	\$1,00
30	Aceite achiote	ml	30	100%	\$0,10	\$0,10
1000	Papas	g	750	75%	\$1,87	\$1,87
200	Pimiento	ml	200	100%	\$0,20	\$0,20
18	Dientes de ajo	g	17,82	99%	\$0,14	\$0,14
400	Cebolla	g	360	90%	\$1,00	\$1,00
2267	Mondongo	g	2267	100%	\$2,00	\$2,00
15	Culantro	g	8,25	55%	\$0,07	\$0,07
15	Perejil	g	8,25	55%	\$0,07	\$0,07
10	Cebollín	g	7	70%	\$0,04	\$0,04
3	sal	g	3	100%	\$0,01	\$0,01
Cantidad producida (g):				4528,32	Costo Total	\$10,49
Cantidad de porciones:				10	Costo Unitario	\$ 1,05
Técnicas						
Enjuagar el mondongo y cocinar en agua junto a la cebolla, ajo y pimientos por unas 3 horas Elaborar un refrito y agregar el mondongo cocido picado en cubos junto con su caldo, agregar maní licuado y dejar cocinar Cocer las papas con cáscara, pelar y cortar en cubos Agregar las papas a la preparación anterior de hervir Rectificar sal y agregar perejil picado						

Fuente: Propia

Elaborado por: David Ortega



3.1.7 Caldo de bolas



UNIVERSIDAD DE CUENCA


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE:		Caldo de bolas
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>* Tomate, cebolla, pimientos y col licuados con un poco de agua</p> <p>*Pasta de maní disuelta en leche entera</p> <p>*Plátanos porcionados en dos partes iguales</p> <p>* La mitad de plátanos verdes cocinados, majados y mezclados con la otra mitad del plátano rallado crudo que hemos apartado anteriormente (se puede agregar mantequilla para que compacte)</p>	<p>* Caldo de bolas</p>	<p>*Se puede servir con limón</p>



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

Ficha Técnica de: Caldo de Bolas					Fecha: 30/05/2018	
Cantidad Bruta	Ingredientes	U.C	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Unitario	Precio C.U
4	Achiote	ml	4	100%	\$0,01	\$0,01
10	Ajo	g	9,9	99%	\$0,08	\$0,08
30	Alverja	g	30	100%	\$0,10	\$0,10
10	Cebolla perla	g	9	90%	0,02	0,03
80	Cebolla colorada	g	72	90%	\$0,20	\$0,20
8	Choclo	g	8	100%	\$0,02	\$0,02
5	Col	g	4,5	90%	\$0,02	\$0,02
3	Comino	g	3	100%	\$0,03	\$0,03
1000	Fondo de res	g	1000	100%	\$1,00	\$1,00
10	Hierba buena	g	5,5	55%	\$0,08	\$0,08
50	Huevo	g	45	90%	\$0,16	\$0,16
1	Laurel	g	1	100%	\$0,03	\$0,03
25	Leche	ml	25	100%	\$0,02	\$0,02
50	Maní	g	50	100%	\$0,44	\$0,44
5	pasas	g	5	100%	\$0,02	\$0,02
3	Pimienta	g	3	100%	\$0,01	\$0,01
50	Pimiento	g	42,5	85%	\$0,05	\$0,05
375	Plátano verde	g	300	80%	\$0,28	\$0,28
500	Res	g	450	90%	\$3,70	\$3,70
3	Sal	g	3	100%	\$0,01	\$0,01
50	Tomate riñón	g	45	90%	\$0,06	\$0,06
10	Zanahoria	g	9	90%	\$0,01	\$0,01
10	Zapallo	g	9	90%	\$0,05	\$0,05
Cantidad producida (g):				2133,4	Costo Total	\$6,38
Cantidad de porciones:				7	Costo Unitario	\$ 0,91
<p align="center">Técnicas</p> <p>Cocinar en achiote cebolla, tomate y pimientos, Agregar fondo de res. Añadir choclo, zapallo y col. Cocinar plátanos. Preparar refrito con achiote e incorporar cebolla, tomate pimiento y laurel</p> <p>Agregar carne molida junto al comino, sal y pimienta, esperar a que se cocine la carne y agregar arveja, zanahoria, pasas y la pasta de maní con leche mezcladas y el huevo cocinado</p> <p>Dar forma esférica con las manos y rellenarla con el condumio de la carne molida ya elaborada.</p> <p>Introducir las bolas en el caldo hirviendo y cuando comiencen a flotar, la preparación estará lista</p>						

Fuente: Propia

Elaborado por: David Ortega



3.1.8 Arroz con camarones



UNIVERSIDAD DE CUENCA


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE MISE EN PLACE:		Arroz con camarones
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
* Cebolla y pimientos cortados en <i>brunoise</i> fino *Camarones limpios	*Arroz con camarones	* Se puede servir con maduros fritos, aguacate



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

Ficha Técnica de: Arroz con camarones					Fecha: 30/05/2018	
Cantidad Bruta	Ingredientes	U.C	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Unitario	Precio C.U
500	Camarones	g	500	100%	\$4,00	\$0,01
20	Aceite	ml	20	100%	\$0,02	\$0,08
800	Agua	ml	800	100%	\$0,20	\$0,10
400	Arroz	g	400	100%	\$0,49	0.03
100	Cebolla perla	g	90	90%	\$0,25	\$0,20
100	Coco rallado	g	100	100%	\$0,40	\$0,02
500	Leche de coco	ml	500	100%	\$0,80	\$0,02
3	Pimienta	g	3	100%	\$0,01	\$0,03
67	Pimiento	g	0,57	0,85%	\$0,07	\$1,00
150	Piña	g	105	70%	\$0,44	\$0,08
3	Sal	g	2,7	90%	\$0,01	\$0,16
90	Tomate riñón	g	90	100%	\$0,12	\$0,03
Cantidad producida (g):				2611,2695	Costo Total	\$1,73
Cantidad de porciones:				6	Costo Unitario	\$ 0,29
Técnicas						
Calentar aceite, salpimentar camarones y saltearlos. Reservar En la misma cacerola, colocar cebolla y el pimiento en <i>brunoise</i> , saltear y agregar el tomate Agregar el arroz a la preparación anterior para evitar que se pegue Añadir agua hirviendo, y cuando esté casi seco, añadir la leche de coco, el coco rallado, piña y finalmente los camarones Tapar y dejar secar Servir						

Fuente: Propia

Elaborado por: David Ortega



3.1.9 Sudado de pescado




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

FICHA DE MISE EN PLACE:		Sudado de pescado
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
* Cebolla picada en juliana; pimientos y ajos picados en <i>brunoise</i> fino *Plátano verde troceado *Yuca troceada en pedazos pequeños *Cilantro picado	*Sudado de pescado	* Se puede servir con arroz cocido



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

Ficha Técnica de: Sudado de pescado					Fecha: 30/05/2018	
Cantidad Bruta	Ingredientes	U.C	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Unitario	Precio C.U
15	Achiote	ml	15	100%	\$0,05	\$0,01
1250	Agua	ml	1250	100%	\$0,25	\$0,08
3	Cebolla perla	g	2,7	90%	\$0,01	\$0,10
3	Cilantro	g	1,65	55%	\$0,01	0.03
6	Dientes de ajo	g	5,94	99%	\$0,05	\$0,20
250	Leche entera	ml	250	100%	\$0,21	\$0,02
230	Maní	g	230	100%	\$2,01	\$0,02
15	Mantequilla	g	15	100%	\$0,05	\$0,03
1000	Pescado dorado	g	950	95%	\$6,21	\$1,00
3	Pimienta	g	3	100%	\$0,01	\$0,08
100	Pimiento	g	85	85%	\$0,10	\$0,16
125	Plátano verde	g	100	80%	\$0,09	\$0,03
3	Sal	g	3	100%	\$0,01	\$0,02
500	Yuca	g	395	79%	\$0,70	\$0,44
Cantidad producida (g):				3306,29	Costo Total	\$2,19
Cantidad de porciones:				4	Costo Unitario	\$ 0,55
Técnicas						
<p>Sofreír con el aceite y la mantequilla, la cebolla y el ajo. Añadir el pimiento y sofreír por dos minutos Incorporar el agua y cuando hierva, agregar yuca y verde En una cacerola aparte, llevar al fuego la leche, y el maní previamente molido y dejar cocer por 5 minutos Cuando la yuca y el plátano estén casi cocidos y el caldo se haya reducido, agregar leche y el maní Dejar hervir por 10 minutos y agregar el pescado previamente salpimentado y cocer por 5 minutos Rectificar sabores y añadir cilantro</p>						

Fuente: Propia

Elaborado por: David Ortega



3.1.10 Caldo de gallina criolla




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

FICHA DE MISE EN PLACE:		Caldo de gallina criolla
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
* Pollo dividido en piezas *Perejil y cebollín picados	*Caldo de gallina criolla	* Se puede servir con yuca cocinada o frita



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

Ficha Técnica de: Caldo de gallina criolla					Fecha: 30/05/2018	
Cantidad Bruta	Ingredientes	U.C	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Unitario	Precio C.U
4	Apio	g	3,96	99%	\$0,03	\$0,03
100	Cebolla paiteña	g	90	90%	\$0,25	\$0,25
3	Cebollín	g	2,7	90%	\$0,03	\$0,03
3	Comino	g	3	100%	\$0,03	\$0,03
9	Dientes de ajo	g	8,91	99%	\$0,07	\$0,07
1200	Gallina	g	780	65%	\$4,40	\$4,40
60	Huevo	ml	54	90%	\$0,19	\$0,19
250	Leche	ml	250	100%	\$0,21	\$0,21
4	Perejil	g	2,4	60%	\$0,01	\$0,01
3	Pimienta	g	3	100%	\$0,02	\$0,02
3	Sal	g	2,4	80%	\$0,01	\$0,01
150	Yucas	g	118,5	79%	\$0,21	\$0,21
Cantidad producida (g):				1318,87	Costo Total	\$5,46
Cantidad de porciones:				10	Costo Unitario	\$ 0,55
Técnicas						
<p>En una cacerola, llevar a hervor las presas con agua y sal por 45 minutos</p> <p>Espumar si es necesario</p> <p>Cernir el caldo cuando la carne esté suave y agregar pimienta, comino, cebollín picado hasta hervor</p> <p>Guisar con leche mezclada previamente con yemas de huevo</p> <p>Cocinar las yucas en el caldo hasta suavizarlas</p> <p>Rectificar sabores y añadir perejil picado y cebollín (opcional)</p> <p>Servir cada plato con su presa</p>						

Fuente: Propia

Elaborado por: David Ortega



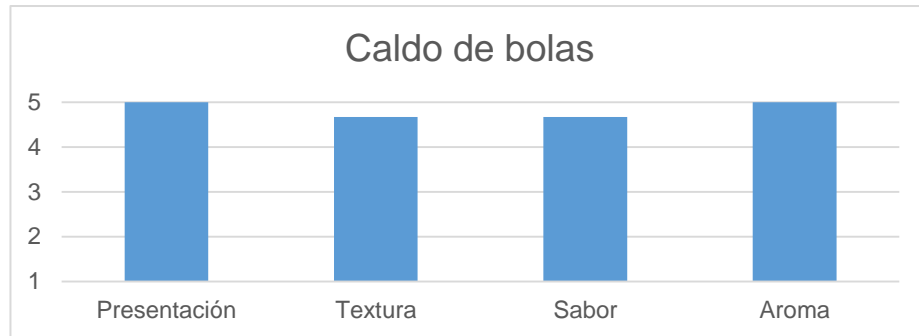
3.2. Validación de recetas

El día jueves 14 de junio del 2018, se llevó a cabo en la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca, la validación de las recetas de los cinco platos más representativos de la zona norte de la provincia de El Guayas:

- Seco de gallina criolla
- Cazuela de pescado
- Guatita
- Caldo de bolas
- Seco de pato criollo

En la degustación participaron tres profesionales en el área gastronómica: Mg. Patricia Ortiz, Mg. Clara Sarmiento y Mg. Thelma Cazorla, quienes dieron sus criterios respectivos de cada uno de los platos propuestos. Dentro de los parámetros para la calificación de cada plato, se consideraron al sabor, textura, olor y presentación; todo esto basado en la escala de Likert, donde 1 es la valoración más baja y 5, la más alta. A continuación, se muestra los resultados:

Gráfico 15 Caldo de bolas

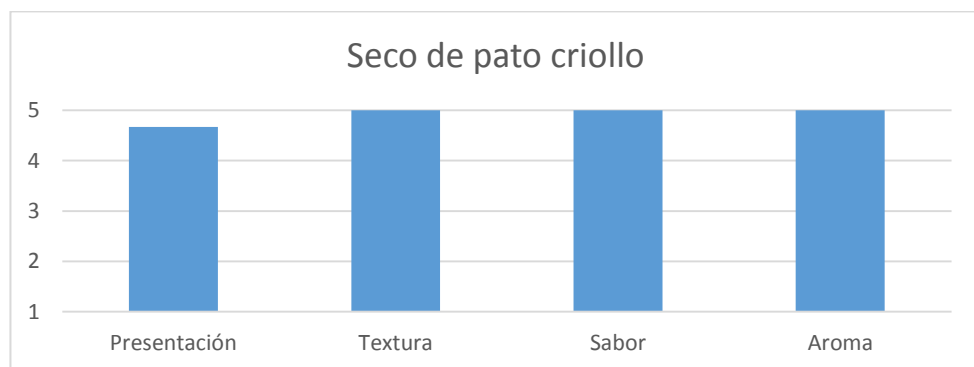


Fuente: Mg. Patricia Ortiz, Mg. Clara Sarmiento y Mg. Thelma Cazorla

Elaborado por: David Ortega

Las observaciones dadas por los profesionales fueron mínimas, lo único que consideraron fue en que se debe bajar el gramaje de sal en la receta

Gráfico 16 Seco de pato criollo



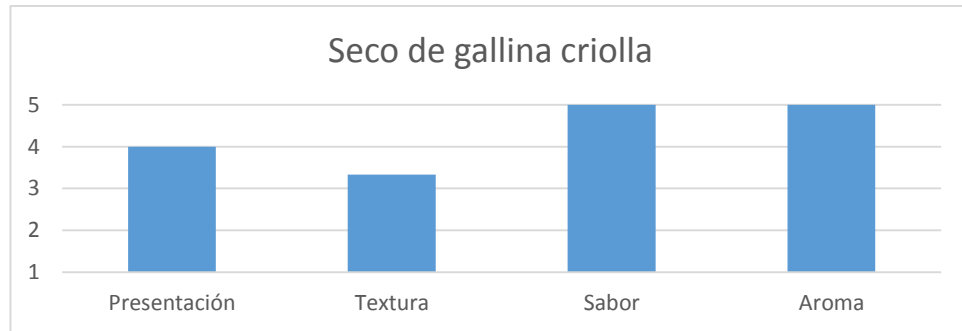
Fuente: Mg. Patricia Ortiz, Mg. Clara Sarmiento y Mg. Thelma Cazorla

Elaborado por: David Ortega

Esta preparación tuvo excelentes resultados, la única consideración que se tuvo fue en mejorar los cortes de los vegetales.



Gráfico 17 Seco de gallina criolla

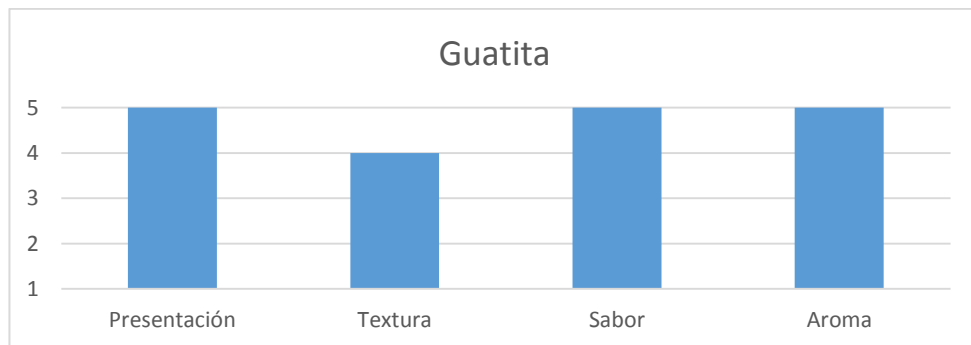


Fuente: Mg. Patricia Ortiz, Mg. Clara Sarmiento y Mg. Thelma Cazorla

Elaborado por: David Ortega

Se recomendó aumentar el tiempo de cocción de la gallina, para obtener una textura más suave.

Gráfico 18 Guatita

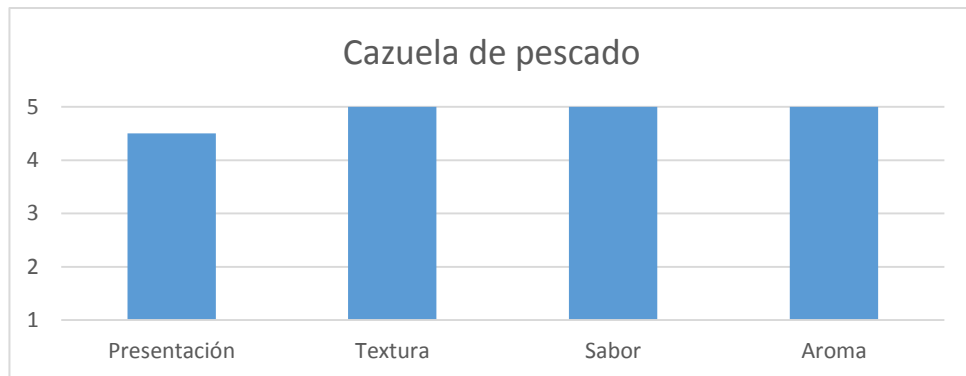


Fuente: Mg. Patricia Ortiz, Mg. Clara Sarmiento y Mg. Thelma Cazorla

Elaborado por: David Ortega

Se recomendó bajar el gramaje de sal en la preparación y aumentar por 20 minutos el tiempo de cocción.

Gráfico 19 Cazuela de pescado



Fuente: Mg. Patricia Ortiz, Mg. Clara Sarmiento y Mg. Thelma Cazorla

Elaborado por: David Ortega

Los resultados fueron muy buenos y solo se consideró mejorar la presentación.

Ilustración 15 Jurado en la validación de recetas



Fotografía: David Ortega



CONCLUSIONES

Una vez finalizado el proyecto de intervención titulado “Propuesta de una Guía Gastronómica de platos típicos de la zona norte de la provincia de El Guayas”, se obtuvieron las siguientes conclusiones:

- Se pudo obtener las características más relevantes de cada cantón investigado y se encontró que comparten un clima cálido, costumbres similares como el rodeo montubio y la producción de alimentos como frutas tropicales, café y arroz.
- Luego de realizadas las entrevistas a los propietarios de los restaurantes típicos de cada cantón se encontró que existe una gran preferencia platos típicos elaborados con productos del mar, como el sudado de pescado, la cazuela de pescado, bollos de camarón, ceviches, etc., todo esto dado por la cercanía al océano. Sin embargo, también son apetecidos platos como fritada de cerdo, caldo de gallina, seco de pato, etc., lo que representa la gran variedad de productos que ofrece la zona.
- Al elaborar las fichas estándar de los diez platos más representativos de la zona norte de la provincia de El Guayas, se pudo constatar que las personas que elaboran los platos, lo hacen con gran variedad de condimentos propios de la zona, que realzan el sabor de cada preparación
- Una vez realizado el análisis de los platos más representativos de la zona norte de la provincia de El Guayas, se pudo constatar que el seco de pato, el seco de gallina criolla, la cazuela de pescado, la guatita y el caldo de bolas, son las preparaciones más populares y de mayor consumo a nivel general, por lo que se ejecutó la validación de estas preparaciones ante profesionales en el área gastronómica, los cuales



evaluaron cada plato y aportaron con críticas constructivas con el fin de mejorar sus características en cuanto a sabor, aroma, textura y presentación.

- La población a la que se le entrevistó y encuestó, fue muy amable y colaboradora
- Finalmente, se realizó una guía gastronómica de la zona norte de la provincia de El Guayas, en donde se puede encontrar toda la información que se logró recopilar exitosamente en cada cantón.



RECOMENDACIONES

- Se recomienda que los gobiernos autónomos descentralizados de cada zona, mantener e impulsar fiestas y tradiciones que tiene cada cantón, tanto a nivel nacional como internacional de manera que puedan tener mayor presencia de turistas, y así generar mayor beneficio económico.
- Además, se recomienda a los propietarios de los restaurantes de cada cantón, formar comités o alianzas para fortalecer el sector de alimentación y turístico, de tal manera que puedan impulsar al cantón a través de ministerios o empresas públicas que promueven el desarrollo social y económico.
- Al emplear productos del mar, se requiere tener mayor cuidado en la cocción para evitar enfermedades gastrointestinales.
- Se recomienda promover ferias gastronómicas en cada cantón para que los locales puedan promocionar sus productos y mantener la identidad gastronómica de cada zona.
- Se recomienda utilizar la guía gastronómica planteada para conocer más sobre la zona norte de la provincia de El Guayas.



BIBLIOGRAFÍA

Alfredo Baquerizo Moreno (Jujan) - Cantones de la Provincia del Guayas - Prefectura del Guayas. (2018). *GAD Juján. Guayas.gob.ec*. Acceso: 10 Abril 2018, Internet: <http://www.guayas.gob.ec/cantones/alfredo-baquerizo-moreno>

Almachi, S. (2010). *Estudio para extender el tiempo de vida útil de las tortillas de maíz producidas por la microempresa Tijuana mediante el uso de conservante y temperatura*. Universidad Técnica de Ambato, Ambato

AME. (2010). *Asociación de Municipalidades del Ecuador – Cantón Daule*. Acceso: 11 abril 2018, Internet: <http://ame.gob.ec/ec/2010/05/20/canton-daule/>

Anchundia, L. (2018). *Entrevista a Lidice Anchundia*. En persona. Santa Lucía. Internet: <https://drive.google.com/open?id=1fqsit2oWPIbt1gEZ0glT8qQTd8oQYE2c>.

Anzules, M. (2018). *Entrevista a Manuela Anzules*. En persona. Isidro Ayora. Internet: https://drive.google.com/open?id=1ckCC76_mD_6CLohS5kaeHCeURTUMZvC

Avilés, E. (2018). *Pedro Carbo - Geografía del Ecuador | Enciclopedia Del Ecuador. Enciclopedia Del Ecuador*. Acceso: 10 Abril 2018, Internet: <http://www.encyclopediadelecuador.com/geografia-del-ecuador/pedro-carbo-2/>

Briones, J. (2018). *Entrevista a Julio Briones*. En persona. Nobol. Internet: <https://drive.google.com/open?id=1PhszVcqvsEY5jN9ydQjgR5V8rUaNwmBX>.

Burgos, L. (2018). *Entrevista a Lucia Burgos*. En persona. Palestina. Internet: https://drive.google.com/open?id=1DkAkL8NGjyYYSCSJpBkIEFY_wFJJGiFN

Cabrera, D. y Pincay, J. (2016). *Análisis de la oferta gastronómica del cantón Alfredo Baquerizo Moreno de la provincia del Guayas*. Guayaquil, Universidad de Guayaquil.



Cáceres, M., y Guerra, S. (2017). *Estudio de la Gastronomía del cantón Lomas de Sargentillo, Provincia del Guayas*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.

Carpio, J. (1994). *Guía Turística del Ecuador*. 1era ed. Cuenca: Ediciones La Golondrina, p.153.

Castellanos, F. (2016). *El bolón de verde, un desayuno que encanta, sea al paso o en locales*. El Universo, Guayaquil. Internet: <https://www.eluniverso.com/noticias/2016/10/03/nota/5834857/bolon-verde-desayuno-que-encanta-sea-paso-o-locales>. Acceso: 25 de abril de 2018.

Cercado, E. (2018). Bollo de pescado - Nobol. *Orígenes*. Internet: <http://www.origenesecuador.com/bollo-de-pescado-nobol/>. Acceso: 15 de abril de 2018

Castillo, C. (2011). *Análisis comparativo sobre el uso gastronómico de la yuca en Brasil y en Ecuador*. Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional, Quito

Echevería, C. (2016). *El encocado de Esmeraldas*. Internet: <http://chokotrip.info/wp-content/uploads/kalins-pdf/singles/encocado-esmeraldas.pdf>. Acceso: 19 de abril de 2018.

El Expreso, (2015). *Los cakes de los Reyes, tradición en Yaguachi*. El Expreso. Internet: http://www.expreso.ec/historico/los-cakes-de-los-reyes-tradicion-en-yaguachi-AOGR_8274771. Acceso: 29 de abril de 2018

Espinoza, R. (2014). *El cebiche, una delicia que conquistó a los guayaquileños*. El Universo, Guayaquil. Internet: <https://www.eluniverso.com/noticias/2014/08/14/nota/3414931/cebiche-delicia-que-conquistó-guayaquilenos>. Acceso: 20 de abril de 2018

Gad Lomas de Sargentillo (2012). *Plan de Ordenamiento y Desarrollo Territorial del Cantón Lomas de Sargentillo. 2015 – 2020*. Internet: http://www.lomasdesargentillo.gob.ec/paginas/nuevos_proyectos/archivos/pdot_lomas_2015_2020_parte1.pdf. Acceso: 05 abril 2018.



GAD Santa Lucía. (2018). *Información General del cantón de Santa Lucía*. Acceso: 10 Abril 2018, Internet:

http://www.gadsantalucia.gob.ec/Menu_Ciudad/SantaLucia.html

Galarza, M. (2016). *“La hueca de la Costa Norte” Menú Ecuatoriano en Restaurante Marcus Apicius*. Universidad san Francisco de Quito USFQ, Quito

García, J. y Santos, K. (2017). *Estudio Gastronómico del Aguado de Gallina en la Ciudad de Guayaquil Provincia del Guayas*. Universidad de Guayaquil, Guayaquil.

Jaramillo, M. (2012). *Texto guía de Cocina Ecuatoriana*. 1era ed. Cuenca: Departamento de Cultura, p. 15.

Macías, C. (2015). *Diseño de un sistema de moldeo de masa de verde para producir 48 bolones por golpe*. Escuela Politécnica Nacional, Quito

Mendoza, P. (2013). *Influencia del desconocimiento en la elaboración de recetas basadas en el maíz, debido a la desvalorización de la gastronomía ancestral en la parroquia Guaytacama*. Instituto Tecnológico Internacional de Turismo y Hotelería “ITHI”, Quito.

Miranda, C. (2013). *Diseño de Marca y Packaging, aplicado a la “COCADA”, dulce tradicional esmeraldeño, para promoción de su identidad, en un nuevo contexto de mercado*. Universidad de Cuenca, Cuenca.

Macias, J. (2018). *Entrevista a Jose Macias*. En persona. Lomas de Sargentillo. Internet:https://drive.google.com/open?id=1se9JMRBd_aTX54ztkNDbdaT2E49ElpdY

Miranda, G. (2018). *Entrevista a Gloria Miranda*. En persona. Yaguachi. Internet: <https://drive.google.com/open?id=1h-MeGV0zVfXUvRZ2e-DJM4NdfGUDljiG>.

Municipalidad de Balzar (2012). GAD. Municipal de Balzar. Internet: <http://www.balzar.gob.ec/index.php/balzar/mapas>. Acceso: 03 de abril de 2018.



Municipalidad de Colimes (2018). GAD. Municipal de Cojimes. Internet: <http://www.gadcolimes.gob.ec/ubicaci%C3%B3n-geogr%C3%A1fica.html>.

Acceso: 03 de abril de 2018.

Municipalidad de Daule (2012). GAD. Municipal de Daule. Internet: <http://www.daule.gob.ec/es-es/nuestrocant%C3%B3n/generalidades.aspx>.

Acceso: 04 abril de 2018.

Municipalidad de El Empalme (2018). GAD. Municipal de El Empalme. Internet: <http://www.municipioelempalme.gob.ec/>, Acceso: 05 abril 2018.

Municipalidad Isidro Ayora (2012). GAD. Municipal Isidro Ayora. Internet: <http://www.isidroayora.gob.ec/gastronomia.html>. Acceso: 05 abril 2018.

Municipio de Yaguachi, (2018). *Historia del cantón Yaguachi*. Acceso: 10 Abril 2018, Internet: <http://municipiodeyaguachi.gob.ec/yaguachi/>

Neumane, S. (2014). *El arroz con menestra, una tradición casera que se volvió comercial*. El Universo. Guayaquil. Internet: <https://www.eluniverso.com/noticias/2014/06/11/nota/3029501/arroz-menestra-tradicion-casera-que-se-volvio-comercial>. Acceso: 20 de abril de 2018.

Neumane, S. (2014). *La guatita, un sello popular de Guayaquil*. El Universo, Guayaquil. Internet: <https://www.eluniverso.com/noticias/2014/11/26/nota/4274371/guatita-sello-popular-guayaquil>. Acceso: 24 de abril de 2018.

Palestina - Cantones de la Provincia del Guayas - Prefectura del Guayas. (2018). [Guayas.gob.ec](http://www.guayas.gob.ec). Acceso: 10 Abril 2018, Internet: <http://www.guayas.gob.ec/cantones/palestina>

Palma, M. (2016). Análisis de la demanda turística del cantón Nobol para el diseño de una Hospedería comunitaria. Guayaquil, Universidad de Guayaquil.

Pérez, J. (2014). *Caldo de salchicha, tradición guayaquileña de 70 años*. Diario El Universo, Guayaquil.



Pérez, L. (2015). *El desarrollo inmobiliario en el sector de la vía a Samborondón y su impacto sobre la Agricultura*. Guayaquil. Universidad de Guayaquil.

Pólit, A. (2007). *Proyecto de producción y comercialización de arroz con leche, en el mercado local e internacional, en envases plásticos y de vidrio*. Escuela Superior Politécnica del Litoral, Guayaquil

Prefectura del Guayas (2012). *Plan de Ordenamiento Territorial de la Provincia del Guayas. Gobierno Provincial del Guayas*. Guayaquil: Prefectura del Guayas, pp.39 - 68.

Prefectura del Guayas (2018). *Guayas.gob.ec*. Acceso: 10 Abril 2018, Internet: <http://www.guayas.gob.ec/cantones/salitre?format=pdf>

Reinoso, L. y Uzhca, G. (2016). *Investigación y análisis del seco de pato del cantón Nobol de la provincia del Guayas*. Universidad de Guayaquil, Guayaquil.

Reyes, V. (2007). *La preparación de la cazuela de verde tiene origen en la mano de obra costeño*. El Universo. Internet: <https://www.eluniverso.com/2007/10/11/0001/18/969BBFCB4D1242E9A53107DDCA8EE11E.html>. Acceso: 26 de abril de 2018

Reyes, V. (2018). Las hojas de plátano que envuelven el bollo de verde delatan su origen costeño. *El Universo*. Internet: <https://www.eluniverso.com/2007/10/22/0001/18/FCAB1142D1FE45238DFB12F777C2B6DF.html>. Acceso: 15 abril 2018

Robalino, R. (2017). *Ruta gastronómica de los poblados de Guano, Alausí y Huigra ubicados en la provincia de Chimborazo*. Universidad de las Américas, Quito

Saltos, J. (2016). *Análisis gastronómico del seco de chivo en la ciudad de Guayaquil – Provincia del Guayas*. Universidad de Guayaquil, Guayaquil.



Samborondón - Cantones de la Provincia del Guayas - Prefectura del Guayas. (2018). *Guayas.gob.ec*. Retrieved 10 April 2018, from <http://www.guayas.gob.ec/cantones/samborondon>

Santa Lucia - Cantones de la Provincia del Guayas - Prefectura del Guayas. (2018). *Guayas.gob.ec*. Acceso: 10 Abril 2018, Internet: <http://www.guayas.gob.ec/cantones/santa-lucia>

Senplades. *Ficha de cifras generales*. Internet: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0908_EL%20EMPALME_GUAYAS.pdf. Acceso: 05 abril 2018.

Soler, C. (2018). *Fritada de cerdo de Ecuador*. Internet: <https://www.vix.com/es/imj/gourmet/6395/fritada-de-cerdo-de-ecuador>. Acceso: 20 de abril de 2018

Torres, J. (2007). *Menú nacional presentado a la venta en el Restaurante Marcus Apicius. Menú Ecuatoriano: "Santa Ana 444"*. Universidad San Francisco de Quito, Quito

Valencia, J. (2018). *Entrevista a José Valencia*. En persona. Pedro Carbo. Internet: <https://drive.google.com/open?id=19RZwQibqYxoffl3S1S08nhBFhAfOb2Sg>.

Vellero, L. (2018). *Entrevista a Leticia Vellero*. En persona. Samborondón. Internet: <https://drive.google.com/open?id=17ek1b-6PE4reVlq7NDI2ZjrcBI9NjeT>

Vida (2017). *¿Cómo hacer Arroz con camarones?*. Chimborazo. Internet: <http://www.laprensa.com.ec/imagenes3/PDFs/vd14-12-17.pdf>. Acceso: 18 de mayo de 2018.

Viva. (2015). *La cazuela, un plato típico costeño y casero*. El Universo. Internet: <https://www.eluniverso.com/noticias/2015/07/23/nota/5032786/plato-tipico-costeno-casero>. Acceso: 25 de abril de 2018



Woloszyn, P. (2014). *Caldo de Bola de Verde*. Confieso que cocino. Internet: <http://www.confiesoquecocino.com/caldo-de-bola-de-verde/>. Acceso: 25 de abril de 2018

Yaguachi - Cantones de la Provincia del Guayas - Prefectura del Guayas. (2018). Prefectura del Guayas. Yaguachi. Acceso: 10 Abril 2018, Internet: <http://www.guayas.gob.ec/cantones/yaguachi>

Yanzaguano, R. (2014). *Diseño de la Sede Administrativa del GAD Municipal del Cantón Isidro Ayora*. Universidad Católica Santiago de Guayaquil, Guayaquil.

Zavala, B. (2018). *Entrevista a Bayron Zaval*. En persona. El Empalme. Internet: https://drive.google.com/open?id=137z5ykp4ioPw5_E2qVmk8vkBGQr2r0KU



ANEXOS

Anexo 1 Diseño de tesis

Se sugiere aprobación
16. Enero - 2018
Subscrito
Titulación

478

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

Aprobado.
18 - Enero - 2018.
Facultad de Ciencias de la hospitalidad

PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.

PROYECTO DE INTERVENCIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE: LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

TUTOR:
Mg. JOSÉ REINOSO.

AUTOR:
DAVID ORTEGA ROMÁN.

CUENCA, ENERO 2018

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Dos | 21

PROYECTO DE INTERVENCIÓN

1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN:

Propuesta de una guía Gastronómica de platos típicos de la zona norte de la provincia de El Guayas.

2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE:

David Israel Ortega Román. david.ortega@ucuenca.ec #0990572280

3. RESUMEN DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

En el presente proyecto se analizará la gastronomía típica costeña, específicamente de la zona norte de la Provincia de El Guayas, en la que podemos hallar una gran variedad de alimentos de mar como de tierra, con la finalidad de rescatar las tradiciones culinarias de nuestro país, enfocándome en este sector debido a su riqueza y diversidad de preparaciones que existen y que no todos conocemos.

La investigación trata de diagnosticar la actividad gastronómica de la zona norte de la provincia de El Guayas, la localización geográfica, climatológica y productos más representativos y la descripción de cada uno de los cantones intervenidos, detallando los platos típicos más representativos de los catorce cantones y sus características, formulando una base de datos con fichas técnicas donde se muestren los ingredientes y procesos a seguir.

Conforme lo investigado en el transcurso del proyecto, se elaborarán preparaciones que llevan diversos tipos de técnicas culinarias que son utilizadas para estos platos, las mismas que serán validadas por un panel integrado por docentes del área gastronómico, evaluarán cada parámetro de las propiedades del plato como textura, cocción y concordancia con el tema propuesto.

1

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Tred (31)
X

4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

Debido a que no existe una guía gastronómica completa de la provincia de El Guayas, se pretende atender esta problemática, con la finalidad de que sirva como un aporte a la cultura gastronómica de la región y el país.

Algunas de las razones que hacen valiosa esta investigación es que se dará a conocer un material completo donde la gente encuentre toda la información necesaria a cerca de la gastronomía típica de estos catorce cantones. También se motivará a las personas a que visiten la provincia de El Guayas y que prueben su gastronomía y así generar un movimiento turístico-gastronómico interno de manera factible debido a que la provincia de El Guayas es muy rica en productos que provienen del mar como de la tierra, ayudando a fomentar el turismo propagando la información de esta guía

5. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

"Todo Guayas en sus manos" en este libro el autor Francisco Correa realiza un importante estudio sobre la provincia de El Guayas, citando ahí muchos temas como (cultura, tradiciones, fiestas, etc.) que servirán posteriormente para conocer más acerca de esta diversa provincia.

En el libro "Culturas Ecuatorianas ayer y hoy" de Benítez & Garcés, encontraremos información muy diversa de la cultura del Ecuador, esta obra está dirigida para que podamos tener una visión sintética del Ecuador y de la riqueza de poblaciones y culturas que lo componen.

Según el libro "Resumen de la historia del Ecuador" del autor Enrique Ayala Mora existe información que nos muestra de manera resumida un poco de todo lo que concierne a la historia de nuestro país y he tomado como referencia cierta información para que sirva de relevancia en este trabajo.

"Texto Guía de Cocina Ecuatoriana", en esta obra de la autora Marlene Jaramillo, encontraremos una recopilación que rescata recetas típicas del país

2

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Cuadro (4)
A

en general lo cual servirá de respaldo en la ejecución de esta investigación ya que detalla de manera organizada algunos de platos típicos de cada provincia.

De acuerdo al libro "Alimentación y Gastronomía", de la autora Gabriela Benavides, nos da a conocer varios aspectos de como la alimentación de los pueblos son la base para formación de la cultura gastronómica, sin olvidar la actividad turística y su rol complementario en el entorno.

"Toda la Gastronomía de la A a la Z", en este libro encontraremos información a cerca de técnicas e ingredientes que posteriormente necesitaremos conocer para la ejecución de esta investigación.

6. OBJETIVOS, METAS, TRANSFERENCIA DE RESULTADOS E IMPACTOS

OBJETIVO GENERAL:

Desarrollar una guía gastronómica de la zona norte de la provincia de El Guayas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Conocer la actividad gastronómica de la zona norte de la provincia de El Guayas.
2. Definir los platos típicos de los catorce cantones y sus características.
3. Elaborar las fichas técnicas de los platos típicos de los cantones.

METAS

Presentar una guía gastronómica de la zona norte de la provincia de El Guayas, dirigida a las personas que estén interesadas en conocer sobre la cultura de nuestro país.

3

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Cinco (5)
A

TRANSFERENCIA Y DIFUSIÓN DE RESULTADOS

La investigación realizada servirá como beneficio a la Universidad de Cuenca como una adquisición literaria que incentiva el consumo de la gastronomía guayaca, la cual podrá ser utilizada como referencia tanto para estudiantes como para personas en general, y así también sirviendo como publicidad a la gastronomía de la provincia y cada uno de sus cantones

IMPACTO

Uno de los principales objetivos de este proyecto, es alcanzar una mejor valoración y conocimiento de la cultura gastronómica de la provincia de El Guayas, dando a conocer a las personas sus platos tradicionales de manera clara y definida mediante una guía.

Se prevé que la realización de este proyecto ayudará al sector económico del país, generando en las personas una mejor visión de los platos que ofrece esta provincia e impulsando la movilización social y cultural.

7. TÉCNICAS DE TRABAJO

La siguiente investigación será de naturaleza mixta, por lo que se utilizará la entrevista no estructurada, la cual permitirá basarme en mis objetivos específicos para la formulación de las preguntas y recopilar información más completa; para diagnosticar los platos típicos de la zona norte de la provincia de El Guayas.

La investigación cualitativa facilitará obtener un entendimiento lo más profundo posible ya que es subjetiva y descriptiva, orientada a los procesos de producción para poder definir las características de los platos típicos de la zona norte de la provincia de El Guayas y posterior a esto elaborar las fichas técnicas de cada plato en el cual se mostrarán los ingredientes y procesos a seguir.

4

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Seu/61
A

La investigación cuantitativa facilitará obtener una perspectiva más objetiva o real de los temas que se van a tratar, ayudándome a conseguir datos más exactos en cuanto a estadísticas y tabulaciones, para este tipo de investigación se utilizará una entrevista estructurada en un cuestionario auto diligenciado en el cual se emplearán preguntas puntuales a cerca de los temas que queremos conocer y se ejercerá una observación sistemática en la que también se maneja una escala de actitud y opinión sobre los entrevistados. Para enriquecer más la investigación se recurrirá a estadísticas y bases de datos que refuercen más nuestro trabajo y finalmente mediante el análisis del contenido se llegará a las conclusiones.

Técnicas culinarias:

También se utilizarán diferentes técnicas de cocción, como son (hervor, fritura profunda, grillado, horneado, blanqueado, envueltos) como parte de la elaboración de cada uno de los platos.

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Siete (7)
A.

8. BIBLIOGRAFÍA

Libros.

- CIENTÍFICA LATÍNA EDITORES CIA. LTDA. (2004). *MANUAL DE INFORMACIÓN CULTURAL, EDUCATIVA, TURÍSTICA, INDUSTRIAL, COMERCIAL, AGRÍCOLA Y GANADERA DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR*. Novograph.
- ESPASA. (2004). *ENCICLOPEDIA ECUADOR A SU ALCANCE*. Bogotá: PLANETA COLOMBIANA S. A.
- Everest. (2003). *Toda la Gastronomía de la A a la Z*. España: Evergráficas.
- Benavides de Rivero, G. (2002). *Alimentación y Gastronomía*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.
- Benítez, L., & Garcés, A. (1993). *Culturas Ecuatorianas Ayer y Hoy*. Guayaquil: Ediciones Abya Yala.
- Bustamante, F. J. (2002). *Todo Guayas en sus manos*. Guayaquil: Universidad de Especialidades UEES.
- Jaramillo, M. (2007). *menús, sabores tentadores y deliciosamente sencillos*. Cuenca: Gráficas Hernandez.
- Jaramillo, M. (2012). *TEXTO GUÍA DE COCINA ECUATORIANA*. Cuenca : Talleres Gráficos Universidad de Cuenca.
- Mora, E. A. (2008). *Resumen de la Historia del Ecuador*. Quito: Corporación Editorial Nacional.
- Romero Palacio, Efraín. *Manual de información cultural, educativa, turística, industrial, comercial, agrícola y ganadera de la República del Ecuador II*. España, NOVOGRAP, S.A. 2002

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Ocho (8)
A.

Tesis, Artículos e Internet.

- Blog educativo sobre Hostelería y Turismo. (2017). Restauración. Recuperado de <https://elturismoquegraninvento.wordpress.com/2012/07/02/la-evolucion-de-la-restauracion-gastronomica/>.
- Guía Gastronómica de la Costa Ecuatoriana. Ecuador costa aventura (2011). Internet. <http://ecuadorcostaaventura.com/gastronomia.html#>. Acceso: 23 noviembre de 2017.
- Mora, G, & Suárez, L. (2015). *Diseño de una guía de gastronomía típica para Guayaquil* (tesis de pregrado). Escuela Superior Politécnica del Litoral, Guayaquil, Ecuador.
- Olivo, V. (2017). *Plan de desarrollo turístico en el recinto la playita del cantón Simón Bolívar* (tesis de pregrado). Universidad Estatal de Milagro, Milagro, Ecuador.
- Pando, J, & Gallegos, J. (2013). *Diseño de una operadora de turismo para el desarrollo del turismo sostenible del cantón general Antonio Elizalde (Bucay), provincia del Guayas* (tesis de pregrado). Universidad Estatal de Milagro, Milagro, Ecuador.
- Ramírez, W. P. (20 de Febrero de 2016). *Prefectura Guayas*. Recuperado el 10 de Noviembre de 2017, de <http://www.guayas.gob.ec/historia>

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Nueve (9)
A

9. Talento humano

Recurso	Dedicación	Valor Total \$
Director	4 horas / semana / 6 meses	1.200,00
Estudiantes	20 horas semana / 6 meses (por cada estudiante)	1.200,00
Total		2.400,00

10. Recursos materiales

PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.

Cantidad	Rubro	Valor
200 u	Fotocopias sacadas por el estudiante.	10,00
2 u	Esferográficos para la anotación de las entrevistas realizadas.	3,00
1 u	Cuaderno para los apuntes.	1,20
TOTAL		14,20

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Diez (10)
A.

11. Cronograma de actividades

PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.

ACTIVIDAD	MES												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1. Contacto con las comunidades de la provincia del Guayas.	x												
2. Entrevista no estructurada con los participantes.	x												
3. Registro de la información.	x	x											
5. Integración de la información de acuerdo a los objetivos			x	x									
6. Descripción de cada ingrediente y sus características.					x	x							
7. Descripción de los procesos y elaboración del recetario.							x	x					
8. Corrección de la redacción del trabajo.									x	x			
9. Revisión final.											x		
10. Impresión final.												x	

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018

Once III
A.

12. Presupuesto

PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA ZONA NORTE DE LA
PROVINCIA DE EL GUAYAS.

Concepto	Aporte del estudiante \$	Otros aportes \$	Valor total \$
Talento Humano			
Investigadores	600,00	600,00	1.200,00
Gastos de Movilización	300,00		300,00
Transporte	300,00		300,00
Subsistencias	200,00		200,00
Gastos de la investigación			
Insumos	50,00		50,00
Material de escritorio	20,00		20,00
Bibliografía	50,00		50,00
Internet	160,00		160,00
Equipos, laboratorios y maquinaria			
Computador y accesorios	360,00		360,00
Utensilios	10,00		10,00
Otros			
TOTAL			\$2.650,00

10

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



1 Doce/12/18
A.

13. Esquema

Capítulo I. Actividad gastronómica de la zona norte de la provincia de El Guayas.

- 1.1. Datos geográficos de la provincia.
 - 1.1.1. Generalidades.
 - 1.1.2. Ubicación y límites.
- 1.2. Diagnóstico de la actividad gastronómica de los cantones del norte de la provincia.
 - 1.2.1 Cantón Balzar.
 - 1.2.2 Cantón Colimes.
 - 1.2.3 Cantón Daule.
 - 1.2.4 Cantón Empalme.
 - 1.2.5 Cantón Isidro Ayora.
 - 1.2.6 Cantón Lomas de Sargentillo.
 - 1.2.7 Cantón Nobol.
 - 1.2.8 Cantón Palestina.
 - 1.2.9 Cantón Pedro Carbo.
 - 1.2.10 Cantón Salitre.
 - 1.2.11 Cantón Samborondón.
 - 1.2.12 Cantón Santa Lucía.
 - 1.2.13 Cantón Yaguachi.
 - 1.2.14 Cantón Juján.

Capítulo II. Platos típicos más representativos de la zona norte de la provincia de El Guayas y sus características.

- 2.1. Balzar.
 - 2.1.1. Bollo de Pescado.
 - 2.1.2. Arroz con Leche.
- 2.2. Colimes.
 - 2.2.1. Seco de gallina Criolla.
 - 2.2.2. Seco de Pato.

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Trece (13)
A

- 2.3. Daule.
- 2.3.1. Seco de Chivo.
- 2.3.2. Caldo de Salchicha.
- 2.4. El Empalme.
- 2.4.1. Camarón Encocado.
- 2.4.2. Muchines de Yuca.
- 2.5. Isidro Ayora.
- 2.5.1. Fritada de Cerdo.
- 2.5.2. Tortilla de Maíz Rallado.
- 2.6. Lomas de Sargentillo.
- 2.6.1. Arroz con Menestra y Carne Azada.
- 2.6.2. Pollo Asado.
- 2.7. Nobol.
- 2.7.1. Bolón de Verde.
- 2.7.2. Guatita.
- 2.8. Palestina.
- 2.8.1. Arroz con Camarones.
- 2.8.2. Cocadas.
- 2.9. Pedro Carbo.
- 2.9.1. Aguado de Gallina.
- 2.9.2. Cebiche de Pescado.
- 2.10. Salitre.
- 2.10.1. Cazuela de Camarones.
- 2.11. Samborondón.
- 2.11.1. Bollo de Camarón.
- 2.12. Santa Lucia.
- 2.12.1. Sudado de pescado.
- 2.12.2. Caldo de Bolas.
- 2.13. Juján.
- 2.13.1. Cazuela de Pescado.
- 2.13.2. Morcillas.
- 2.13.3. Tortilla de Verde.

12

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Galince/14/
A

- 2.14. Yaguachi.
- 2.14.1. El Cake de los Reyes.

Capítulo III. Fichas Técnicas.


- 3.1. Bollo de Pescado.
- 3.2. Arroz con Leche.
- 3.3. Seco de gallina Criolla.
- 3.4. Seco de Pato.
- 3.5. Seco de Chivo.
- 3.6. Caldo de Salchicha.
- 3.7. Camarón Encocado.
- 3.8. Muchines de Yuca.
- 3.9. Fritada de Cerdo.
- 3.10. Tortilla de Maíz Rallado.
- 3.11. Arroz con Menestra y Carne Azada.
- 3.12. Pollo Asado.
- 3.13. Bolón de Verde.
- 3.14. Guatita.
- 3.15. Arroz con Camarones.
- 3.16. Cocadas.
- 3.17. Aguado de Gallina.
- 3.18. Cebiche de Pescado.
- 3.19. Cazuela de Camarones.
- 3.20. Bollo de Camarón.
- 3.21. Sudado de pescado.
- 3.22. Caldo de Bolas.
- 3.23. Cazuela de Pescado.
- 3.24. Morcillas.
- 3.25. Tortilla de Verde.
- 3.26. El Cake de los Reyes.

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Anexo 2 Encuesta realizada en el restaurante "Terra Nostra" en el cantón El Empalme

UNIVERSIDAD DE CUENCA Fundada en 1867 

La presente encuesta ha sido elaborada con fines de investigación para determinar los platos típicos y los lugares de expendio más representativos de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

De la manera más comedida, le solicitamos contestar el siguiente cuestionario, brindando respuestas veraces que serán de mucha utilidad para la realización de esta investigación.

Entrevista dirigida a los propietarios de los restaurantes de comida típica más populares, con el fin de rescatar información muy valiosa para la realización de una guía gastronómica de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

Cantón: El Empalme	Nombre del local: TERRA NOSTRA
Propietario: Byron Zavala Holgin	
1. ¿Qué tipo de consumidores tiene Usted en su establecimiento? 1. Consumidor local <input checked="" type="checkbox"/> 2. Consumidor nacional <input checked="" type="checkbox"/> 3. Consumidor extranjero <input type="checkbox"/> → Muy poco	
2. ¿Cuánto tiempo de funcionamiento tiene su establecimiento? 4 años	
3. ¿Cuáles son los platos típicos más populares de su restaurante? • Costillas de cerdo con salsa agri dulce • Lomo fino a la pimienta verde. • Pollo con champiñon	
4. ¿Cuál es el plato típico más solicitado por los clientes? Costillas de cerdo con salsa agri dulce.	
5. Indique en breve la historia de su establecimiento. Entrevista grabada.	
6. ¿Cuál es la especialidad tradicional de su restaurante? Ingredientes y preparación. Entrevista grabada.	

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Anexo 3 Encuesta realizada en el restaurante “Comedor Hnos. Burgos” en el cantón Palestina

UNIVERSIDAD DE CUENCA Fundada en 1867

La presente encuesta ha sido elaborada con fines de investigación para determinar los platos típicos y los lugares de expendio más representativos de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

De la manera más comedida, le solicitamos contestar el siguiente cuestionario, brindando respuestas veraces que serán de mucha utilidad para la realización de esta investigación.

Entrevista dirigida a los propietarios de los restaurantes de comida típica más populares, con el fin de rescatar información muy valiosa para la realización de una guía gastronómica de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

Cantón: PALESTINA	Nombre del local: COMEDOR HNO. BURGOS
--------------------------	--

Propietario: LUCIA BORGOS

1. ¿Qué tipo de consumidores tiene Usted en su establecimiento?

- 1. Consumidor local
- 2. Consumidor nacional
- 3. Consumidor extranjero

2. ¿Cuánto tiempo de funcionamiento tiene su establecimiento?

5 años

3. ¿Cuáles son los platos típicos más populares de su restaurante?

Ajiaco con manestros, pollo hornado, carne asada
Seco de gallina oriolla, caldo de gallina oriolla, caldo de bolas

4. ¿Cuál es el plato típico más solicitado por los clientes?

Seco de Gallina oriolla

5. Indique en breve la historia de su establecimiento.

Entrevista grabada.

6. ¿Cuál es la especialidad tradicional de su restaurante?

Ingredientes y preparación.
Entrevista grabada.

Señora Espifanía Peñañiel, inició el restaurante con la ayuda de sus hijas
verda comida oriolla


Av. Fausto Espinoza Victor Emilio Estrada.

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Anexo 4 Encuesta realizadas en el restaurante "La tablita del sabor" en el cantón Lomas de Sargentillo

UNIVERSIDAD DE CUENCA Fundada en 1867 

La presente encuesta ha sido elaborada con fines de investigación para determinar los platos típicos y los lugares de expendio más representativos de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

De la manera más comedida, le solicitamos contestar el siguiente cuestionario, brindando respuestas veraces que serán de mucha utilidad para la realización de esta investigación.

Entrevista dirigida a los propietarios de los restaurantes de comida típica más populares, con el fin de rescatar información muy valiosa para la realización de una guía gastronómica de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

Cantón: <i>Lomas de Sargentillo</i>	Nombre del local: <i>La tablita del Sabor</i>
Propietario: <i>José Macías Benavides</i>	
1. ¿Qué tipo de consumidores tiene Usted en su establecimiento? 1. Consumidor local <input checked="" type="checkbox"/> 2. Consumidor nacional <input checked="" type="checkbox"/> 3. Consumidor extranjero <input checked="" type="checkbox"/>	
2. ¿Cuánto tiempo de funcionamiento tiene su establecimiento? <i>6 años</i>	
3. ¿Cuáles son los platos típicos más populares de su restaurante? <i>Arroz con menestra (carne, pollo, chuleta) - Mixtos Calamar asados - Sesos de pollo - Aguado o consome'</i>	
4. ¿Cuál es el plato típico más solicitado por los clientes? <i>Ramilladas completas. \$ 4.50</i>	
5. Indique en breve la historia de su establecimiento. <i>Entrevista grabada.</i>	
6. ¿Cuál es la especialidad tradicional de su restaurante? <i>Ingredientes y preparación.</i> <i>Entrevista grabada.</i>	


*Av. El telégrafo y doble #192
Markes a domingo 4pm a 12:00 am*

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Anexo 5 Encuesta realizada en el restaurante "Restaurante y cevichería Manta" en el cantón Pedro Carbo

UNIVERSIDAD DE CUENCA Fundada en 1867 

La presente encuesta ha sido elaborada con fines de investigación para determinar los platos típicos y los lugares de expendio más representativos de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

De la manera más comedida, le solicitamos contestar el siguiente cuestionario, brindando respuestas veraces que serán de mucha utilidad para la realización de esta investigación.

Entrevista dirigida a los propietarios de los restaurantes de comida típica más populares, con el fin de rescatar información muy valiosa para la realización de una guía gastronómica de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

Cantón: Pedro Carbo	Nombre del local: Restaurante y Cevichería "MANTA"
Propietario: José Wilfrido Valencia Gonzalez	
1. ¿Qué tipo de consumidores tiene Usted en su establecimiento? 1. Consumidor local <input type="checkbox"/> 2. Consumidor nacional <input checked="" type="checkbox"/> 3. Consumidor extranjero <input checked="" type="checkbox"/>	
2. ¿Cuánto tiempo de funcionamiento tiene su establecimiento? 16 años	
3. ¿Cuáles son los platos típicos más populares de su restaurante? Pescado apanado - Ceviche de pescado - Caldo de pescado - Viehe de pescado Pollo y camarones apanado - Bistec de pescado.	
4. ¿Cuál es el plato típico más solicitado por los clientes? "Bistec de pescado" \$ 3.00	
5. Indique en breve la historia de su establecimiento. Entrevista grabada.	
6. ¿Cuál es la especialidad tradicional de su restaurante? Ingredientes y preparación. Entrevista grabada.	


Av. 9 de Octubre y 31 de Mayo.

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Anexo 6 Encuesta realizada en el restaurante "Mi gran Daule" en el cantón Daule

UNIVERSIDAD DE CUENCA Fundada en 1667 

La presente encuesta ha sido elaborada con fines de investigación para determinar los platos típicos y los lugares de expendio más representativos de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

De la manera más comedida, le solicitamos contestar el siguiente cuestionario, brindando respuestas veraces que serán de mucha utilidad para la realización de esta investigación.

Entrevista dirigida a los propietarios de los restaurantes de comida típica más populares, con el fin de rescatar información muy valiosa para la realización de una guía gastronómica de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

Cantón: <u>Daule</u>	Nombre del local: <u>Mi gran daule</u>
Propietario: <u>Chf. Jose Isidro Heredo Ortega Artesano</u>	
1. ¿Qué tipo de consumidores tiene Usted en su establecimiento? 1. Consumidor local <input checked="" type="checkbox"/> 2. Consumidor nacional <input checked="" type="checkbox"/> 3. Consumidor extranjero <input checked="" type="checkbox"/>	
2. ¿Cuánto tiempo de funcionamiento tiene su establecimiento? <u>15 años</u>	
3. ¿Cuáles son los platos típicos más populares de su restaurante? <u>Pollo a la plancha (caroz y meresita) / Chuleta / Lomo a la plancha</u> <u>Seco de chivo - Gaztita dauleña - Estofado de castilla de res</u> <u>Seco de boniego</u>	
4. ¿Cuál es el plato típico más solicitado por los clientes? <u>Seco de chivo → fines de semana</u>	
5. Indique en breve la historia de su establecimiento. <p style="text-align: center;">Entrevista grabada.</p>	
6. ¿Cuál es la especialidad tradicional de su restaurante? <p style="text-align: center;">Ingredientes y preparación.</p> <p style="text-align: center;">Entrevista grabada.</p>	


Av. Vicente Piedraíta y Benito Lora

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Anexo 7 Encuesta realizada a los habitantes del cantón Balzar

UNIVERSIDAD DE CUENCA Fundada en 1867 

Encuesta dirigida a los habitantes de cada cantón de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

La presente encuesta ha sido elaborada con fines de investigación para determinar los platos típicos y los lugares de expendio más representativos de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

De la manera más comedida, le solicitamos contestar el siguiente cuestionario, brindando respuestas veraces que serán de mucha utilidad para la realización de esta investigación.


1. Nombre:	TYRONE TORAL CEPEDA		
2. Edad:	33	3. Sexo:	
4. Cantón:	BALZAR		
5. ¿Con qué frecuencia usted como fuera de casa?			
Siempre:		A veces:	X
		Nunca	
6. ¿Nombre 3 de los platos típicos más populares de su cantón?			
<ul style="list-style-type: none">• Seco de Peto• Seco de Gallina Criolla.• Caldo de Gallina Criolla.			
7. Nombre un restaurante de comida típica de la zona, que a su parecer sea el mejor.			
Ron es Aquí.			
8. ¿Cuál es el plato típico que usted consume con más frecuencia en ese lugar?			
Gallina Criolla			
9. ¿Cómo considera el costo del plato con respecto a su criterio?			
Económico	Normal	X	Caro

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Anexo 8 Encuesta realizada a los habitantes del cantón El Empalme

UNIVERSIDAD DE CUENCA Fundada en 1867 

Encuesta dirigida a los habitantes de cada cantón de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

La presente encuesta ha sido elaborada con fines de investigación para determinar los platos típicos y los lugares de expendio más representativos de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

De la manera más comedida, le solicitamos contestar el siguiente cuestionario, brindando respuestas veraces que serán de mucha utilidad para la realización de esta investigación.

1. Nombre:	Doris Proano		
2. Edad:	37	3. Sexo:	F
4. Cantón:	El Empalme		
5. ¿Con qué frecuencia usted como fuera de casa?			
Siempre:		A veces:	X
		Nunca:	
6. ¿Nombre 3 de los platos típicos más populares de su cantón?			
<ul style="list-style-type: none">• Hornado de CHANCHO• Pollo a la Brasa• Arroz, menestra CHULETA O CARNE			
7. Nombre un restaurante de comida típica de la zona, que a su parecer sea el mejor.			
"Tierra Nuestra" VIA MANABI "SAN MIGUEL"			
8. ¿Cuál es el plato típico que usted consume con más frecuencia en ese lugar?			
Arroz, menestra, pollo hornado			
9. ¿Cómo considera el costo del plato con respecto a su criterio?			
Económico	Normal	X	Caro

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Anexo 9 Encuesta realizada a los pobladores del cantón Colimes

UNIVERSIDAD DE CUENCA Fundada en 1867

Encuesta dirigida a los habitantes de cada cantón de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

La presente encuesta ha sido elaborada con fines de investigación para determinar los platos típicos y los lugares de expendio más representativos de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

De la manera más comedida, le solicitamos contestar el siguiente cuestionario, brindando respuestas veraces que serán de mucha utilidad para la realización de esta investigación.


1. Nombre:		<i>Ana Cedeño Martínez</i>	
2. Edad:	<i>62</i>	3. Sexo:	<i>F</i>
4. Cantón:	<i>Colimes</i>		
5. ¿Con qué frecuencia usted como fuera de casa?			
Siempre:		A veces:	<input checked="" type="checkbox"/>
		Nunca:	
6. ¿Nombre 3 de los platos típicos más populares de su cantón?			
<ul style="list-style-type: none">• <i>Sancocho de chutelo con camarón</i>• <i>Seco de Pato criollo</i>• <i>Sancocho de pescado de agua dulce</i>			
7. Nombre un restaurante de comida típica de la zona, que a su parecer sea el mejor.			
<i>Mercado Municipal</i>			
8. ¿Cuál es el plato típico que usted consume con más frecuencia en ese lugar?			
<i>Seco de pato criollo</i>			
9. ¿Cómo considera el costo del plato con respecto a su criterio?			
Económico		Normal <input checked="" type="checkbox"/>	Caro

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Anexo 10 Encuesta realizada a los pobladores del cantón Palestina

UNIVERSIDAD DE CUENCA Fundada en 1867 

Encuesta dirigida a los habitantes de cada cantón de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

La presente encuesta ha sido elaborada con fines de investigación para determinar los platos típicos y los lugares de expendio más representativos de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

De la manera más comedida, le solicitamos contestar el siguiente cuestionario, brindando respuestas veraces que serán de mucha utilidad para la realización de esta investigación.


1. Nombre:	ALBA BURGOS GOYA		
2. Edad:	49	3. Sexo:	F
4. Cantón:	PALESTINA		
5. ¿Con qué frecuencia usted como fuera de casa?			
Siempre:	<input checked="" type="checkbox"/>	A veces:	<input type="checkbox"/>
Nunca:	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
6. ¿Nombre 3 de los platos típicos más populares de su cantón?			
<ul style="list-style-type: none">• CALDO DE BOLAS• SECO DE GALLINA CRIOLLA• SEVICHE DE CAMARON			
7. Nombre un restaurante de comida típica de la zona, que a su parecer sea el mejor.			
COMEDOR DON BURGOS			
8. ¿Cuál es el plato típico que usted consume con más frecuencia en ese lugar?			
CALDO DE BOLAS			
9. ¿Cómo considera el costo del plato con respecto a su criterio?			
Económico	<input checked="" type="checkbox"/>	Normal	<input type="checkbox"/>
Caro	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Anexo 11 Encuestas realizadas a los pobladores del cantón Lomas de Sargentillo

UNIVERSIDAD DE CUENCA Fundada en 1867 

Encuesta dirigida a los habitantes de cada cantón de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

La presente encuesta ha sido elaborada con fines de investigación para determinar los platos típicos y los lugares de expendio más representativos de la Zona Norte de la provincia de El Guayas.

De la manera más comedida, le solicitamos contestar el siguiente cuestionario, brindando respuestas veraces que serán de mucha utilidad para la realización de esta investigación.

1. Nombre:			
2. Edad:		3. Sexo:	
4. Cantón:	Lomas de Sargentillo		
5. ¿Con qué frecuencia usted como fuera de casa?			
Siempre:		A veces:	<input checked="" type="checkbox"/>
		Nunca:	<input type="checkbox"/>
6. ¿Nombre 3 de los platos típicos más populares de su cantón?			
<ul style="list-style-type: none">• Arroz con menestra (come, pollo, chuleta)• Sopa de pollo• Aguado de pollo			
7. Nombre un restaurante de comida típica de la zona, que a su parecer sea el mejor.			
La tablita del sabor			
8. ¿Cuál es el plato típico que usted consume con más frecuencia en ese lugar?			
Pamilledos completos			
9. ¿Cómo considera el costo del plato con respecto a su criterio?			
Económico	<input type="checkbox"/>	Normal	<input checked="" type="checkbox"/>
		Caro	<input type="checkbox"/>

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Anexo 12 Fichas de validación de recetas evaluadas

Nombre: DAVID ISRAEL ORTEGA ROMAN.

Proyecto: PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.

Nombre del plato: "CALDO DE BOLAS"

Docente: *Palma Borja*

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Califique los parámetros según su apreciación siendo 5 el puntaje más alto y 1 el más bajo.

SABOR <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input checked="" type="radio"/> 5	TEXTURA <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input checked="" type="radio"/> 5
OLOR <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input checked="" type="radio"/> 5	PRESENTACIÓN <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input checked="" type="radio"/> 5

OBSERVACIONES:

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Nombre: DAVID ISRAEL ORTEGA ROMAN.

Proyecto: PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.

Nombre del plato: "CALDO DE BOLAS"

Docente: Clara Samierdo

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Califique los parámetros según su apreciación siendo 5 el puntaje más alto y 1 el más bajo.

SABOR				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
1	2	3	4	5

TEXTURA				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
1	2	3	4	5

OLOR				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

OBSERVACIONES: Disminuir la sal

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Nombre: DAVID ISRAEL ORTEGA ROMAN.

Proyecto: PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.

Nombre del plato: "CALDO DE BOLAS"

Docente: *Fátima Ortiz Rodas*

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Califique los parámetros según su apreciación siendo 5 el puntaje más alto y 1 el más bajo.

SABOR <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input checked="" type="radio"/> 5	TEXTURA <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input checked="" type="radio"/> 5
OLOR <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input checked="" type="radio"/> 5	PRESENTACIÓN <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input checked="" type="radio"/> 5

OBSERVACIONES:

Bajar el granaje de Sal

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Nombre: DAVID ISRAEL ORTEGA ROMAN.

Proyecto: PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.

Nombre del plato: "SECO DE PATO CRIOLLO"

Docente: *Salma Burgos*

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Califique los parámetros según su apreciación siendo 5 el puntaje más alto y 1 el más bajo.

<p>SABOR</p> <p><input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input checked="" type="radio"/> 5</p>	<p>TEXTURA</p> <p><input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input checked="" type="radio"/> 5</p>
<p>OLOR</p> <p><input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input checked="" type="radio"/> 5</p>	<p>PRESENTACIÓN</p> <p><input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input checked="" type="radio"/> 5</p>

OBSERVACIONES:

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Nombre: DAVID ISRAEL ORTEGA ROMAN.

Proyecto: PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.

Nombre del plato: "SECO DE PATO CRIOLLO"

Docente: *Jessica Cruz Rodas*

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Califique los parámetros según su apreciación siendo 5 el puntaje más alto y 1 el más bajo.

SABOR

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

TEXTURA

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

OLOR

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

OBSERVACIONES:

Mejorar antes de Validar

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Nombre: DAVID ISRAEL ORTEGA ROMAN.

Proyecto: PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.

Nombre del plato: "SECO DE PATO CRIOLLO"

Docente: *Clara Sarmiento* *David*

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Califique los parámetros según su apreciación siendo 5 el puntaje más alto y 1 el más bajo.

SABOR				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

TEXTURA				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

OLOR				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
1	2	3	4	5

OBSERVACIONES:

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Nombre: DAVID ISRAEL ORTEGA ROMAN.

Proyecto: PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.

Nombre del plato: "SECO DE GALLINA CRIOLLA"

Docente: *David Ortega*

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Califique los parámetros según su apreciación siendo 5 el puntaje más alto y 1 el más bajo.

<p>SABOR</p> <p><input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input checked="" type="radio"/> 5</p>	<p>TEXTURA</p> <p><input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input checked="" type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5</p>
<p>OLOR</p> <p><input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input checked="" type="radio"/> 5</p>	<p>PRESENTACIÓN</p> <p><input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input checked="" type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5</p>

OBSERVACIONES:

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Nombre: DAVID ISRAEL ORTEGA ROMAN.

Proyecto: PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.

Nombre del plato: "SECO DE GALLINA CRIOLLA"

Docente: *Fátima Ortiz Poulas*

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Califique los parámetros según su apreciación siendo 5 el puntaje más alto y 1 el más bajo.

SABOR				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

TEXTURA				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
1	2	3	4	5

OLOR				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
1	2	3	4	5

OBSERVACIONES: *Falta cocción de Gallina. Recomiendo para este tipo de carne exponer más tiempo al fuego.*

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Nombre: DAVID ISRAEL ORTEGA ROMAN.

Proyecto: PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.

Nombre del plato: "SECO DE GALLINA CRIOLLA"

Docente: Clara Sarmiento *Clara Sarmiento*

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Califique los parámetros según su apreciación siendo 5 el puntaje más alto y 1 el más bajo.

SABOR

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

TEXTURA

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
1	2	3	4	5

OLOR

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
1	2	3	4	5

OBSERVACIONES:

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Nombre: DAVID ISRAEL ORTEGA ROMAN.

Proyecto: PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.

Nombre del plato: "GUATITA"

Docente: *Thelma Casallo*.

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Califique los parámetros según su apreciación siendo 5 el puntaje más alto y 1 el más bajo.

SABOR				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

TEXTURA				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
1	2	3	4	5

OLOR				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

OBSERVACIONES:

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Nombre: DAVID ISRAEL ORTEGA ROMAN.

Proyecto: PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.

Nombre del plato: "GUATITA"

Docente: *Fátima Ortiz Godón*

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Califique los parámetros según su apreciación siendo 5 el puntaje más alto y 1 el más bajo.

SABOR

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

TEXTURA

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
1	2	3	4	5

OLOR

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

OBSERVACIONES: *Bajar la Sal y Cocinar unos 20 minutos mas la guatita.*

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Nombre: DAVID ISRAEL ORTEGA ROMAN.

Proyecto: PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.

Nombre del plato: "CAZUELA DE PESCADO"

Docente: *David Ortega Román*

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Califique los parámetros según su apreciación siendo 5 el puntaje más alto y 1 el más bajo.

SABOR				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

TEXTURA				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

OLOR				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

OBSERVACIONES:

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Nombre: DAVID ISRAEL ORTEGA ROMAN.

Proyecto: PROPUESTA DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA NORTE DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS.

Nombre del plato: "CAZUELA DE PESCADO"

Docente: *Fátima Ortiz Rodas*

DEGUSTACIÓN PREVIA A LA VALIDACIÓN DE RECETAS

Califique los parámetros según su apreciación siendo 5 el puntaje más alto y 1 el más bajo.

SABOR				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

TEXTURA				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

OLOR				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN				
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
1	2	3	4	5

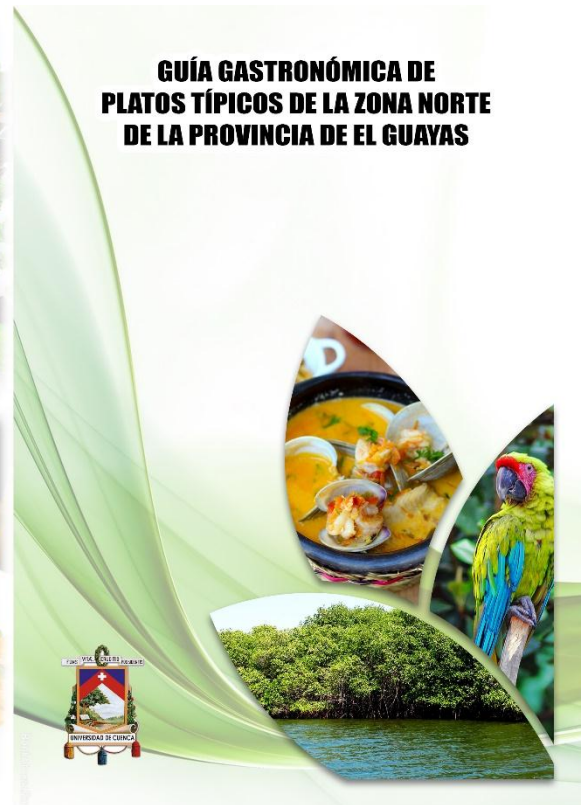
OBSERVACIONES:

Escaneado por: David Ortega

Fecha: 29 de junio de 2018



Anexo 13. Guía Gastronómica de platos típicos de la zona norte de la provincia de El Guayas





CRÉDITOS

Director de proyecto de pregrado
Ing. José Lino Reinoso Coronel. Msc.

Investigación
David Ortega Román

Edición y diseño
Emanuel López T.

Agradecimientos
Agradezco de manera muy especial a todas las personas de los distintos cantones de la provincia de El Guayas, que supieron brindarme la información y ayuda necesaria para hacer posible este trabajo, que es un aporte a la cultura gastronómica de la región y el país.

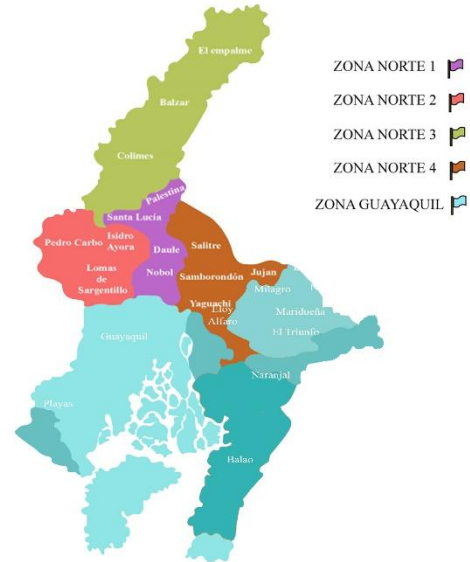


ÍNDICE

Introducción.....	1
Mapa de la provincia de El Guayas.....	2
Balzar.....	3 - 4
Colimes.....	5 - 6
Daule.....	7 - 8
El Empalme.....	9 - 10
Isidro Ayora.....	11 - 12
Loma de Sargentillo.....	13 - 14
Nobol.....	15 - 16
Palestina.....	17 - 18
Pedro Carbo.....	19 - 20
Salitre.....	21 - 22
Samborondón.....	23 - 24
Santa Lucia.....	25 - 26
Yaguachi.....	27 - 28
Jujan.....	29 - 30
Conclusiones.....	31



MAPA DE LA PROVINCIA DE EL GUAYAS



INTRODUCCIÓN

El siguiente proyecto de intervención tiene como fin proponer una guía gastronómica de los platos típicos de la zona norte de la provincia de El Guayas, para analizar la cocina tradicional costeña, específicamente de la zona norte de El Guayas, en la que se puede encontrar una gran variedad de frutos del mar como de tierra, todo esto con la intención de rescatar los platos más representativos de cada cantón: Balzar, Colimes, Daule, Empalme, Isidro Ayora, Lomas de Sargentillo, Nobol, Palestina, Pedro Carbo, Salitre, Samborondón, Santa Lucía, Yaguachi y Juján.

1

2



RECETA BOLLLO DE PESCADO



CANTÓN BALZAR

Se encuentra ubicado a 105 Km de la ciudad de Guayaquil, cuenta con una temperatura promedio de 26° C y una precipitación anual de entre 1.500 a 3.000 mm.

Los platos más representativos de la zona son el seco de pato, el caldo de gallina criolla, caldo de bola, caldo de mondongo, bollo de pescado, además de variedades como el arroz con leche en cuanto a preparaciones dulces. Adicionalmente, se tiene que el restaurante más representativo de Balzar, se llama “Ron es Aquí”, y su dueño, Marcos Álava menciona que su establecimiento expende los productos antes mencionados para locales como turistas. Su plato estrella es el “Bollo de Pescado”.

3

UNIDAD	INGREDIENTES
0.656 kg	Plátano verde
28 ml	Aceite de achote
54 gr	Cebolla pailicha
54 gr	Cebolla blanca
34 gr	Pimiento
19.8 gr	Dientes de ajo
120 gr	Mani
500 ml	Fumet
2.75 ml	Hierba buena
5.5 gr	Culantro
4.8 gr	Oregano
400 gr	Albacora
3 gr	Sal
3 gr	Pimienta
96 gr	Hojas de plátano

PREPARACIÓN
- Mezclar el plátano verde rallado con un poco de aceite de achote.
- Hacer un refrito con la cebolla, ajo y pimiento en aceite de achote.
- Agregar mani previamente licuado con un poco de fumet, luego el verde rallado y el resto del fumet.
- Agregar culantro, hierbabuena y oregano. Cocinar todo revolviendo constantemente para que no se pegue hasta que espese (12 minutos aproximadamente).
- Salpimentar.
- Agregar el pescado cortado en medallones o cubos y colocar sobre la hoja de plátano.
- Unir los dos fillos y doblar la hoja hacia atrás.
- Cocinar en una tamalera por 25 minutos.
- Servir con aji y limón (opcional).

4



CANTÓN COLIMES

Se encuentra ubicado a 140 km de la ciudad de Guayaquil y cuenta con una temperatura promedio de 25 °C. Fue creada el 29 de abril de 1988 y según el último censo en el país, cuenta con una población de alrededor de 25.167 habitantes en una extensión de casi 755 km² de terreno.

En el cantón Colimes, el establecimiento de alimentación más relevante, se lo conoce como “El Bunde del Pata Amarilla” el cual se encuentra ubicado en el malecón de la ciudad. En este restaurante de comida típica, los alimentos que más salida tienen son: el seco de pato criollo, sango de choclo con camarón, sancocho de pescado de agua dulce, seco de gallina y la cazuela de pescado. Su plato estrella es el “Seco de Pato”.

5

RECETA SECO DE PATO



UNIDAD	INGREDIENTES
117 gr	Pato
81 gr	Tomate
45 gr	Cebolla picada
42,5 gr	Pimiento
5,94 gr	Dientes de ajo
2,75 gr	Culantro
60 gr	Naranja
80 gr	Arroz
32 gr	Plátano Maduro
500 gr	Fondo de ave
5 gr	Mostaza

PREPARACIÓN
- Alinar el pato con mostaza, sal y pimienta por 24 horas.
- Hacer un refrito con tomate, cebolla, ajo y pimiento.
- Agregar la naranja y hervir el refrito
- Incorporar el pato en el refrito y agregar el fondo de ave y dejarlo hasta que esté completamente cocinado (1hr aproximadamente)
- Añadir culantro picado
- Cocinar la porción de arroz con agua, cebolla y sal
- Cocinar el plátano para la guarnición
- Porcionar y servir.

6



CANTÓN DAULE

Cantonizada el 26 de noviembre de 1820, Daule lleva su nombre por el río que cruza toda la ciudad (mismo que inicia en Santo Domingo y desemboca en el río Guayas), y cuenta con una población de 85.000 habitantes. Ubicado a 45 km de la ciudad de Guayaquil, y con una temperatura promedio de 24 °C.

En el cantón Daule, la gastronomía típica se basa en platos como el seco de chivo, pollo asado con arroz y menestra, caldo de salchicha, el seco de borrego y la guatita dauleña, entre los más relevantes. En el restaurante “Mi Gran Daule, ubicado en la Av. Vicente Piedraita y Benito Llor el cual está a cargo del chef José Isidro Merelo Ortega, ofrece estos platos, pero comenta que en el fin de semana, es el seco de chivo el más solicitado.

7

SECO DE CHIVO



UNIDAD	INGREDIENTES
450 gr	Carne de chivo
8 gr	Sal
4 gr	Comino
60 gr	Harina
55 ml	Aceite de achote
45 gr	Pimiento
150 gr	Cebolla picada
60 gr	Pulpa de naranja
250 ml	Cerveza
60 gr	Panela rallada
250 ml	Agua

PREPARACIÓN
- Sazonar los trozos de chivo.
- Pasarlos por un poco de harina, sacudir el exceso y dorar.
- Hacer el refrito con el aceite, la cebolla, el pimiento y sazonar con sal y comino.
- Agregar al refrito la carne de chivo previamente dorada, cubrir con la pulpa de naranja, la cerveza, el agua y la panela.
- Cocer por 40 minutos a fuego alto hasta que la carne esté suave y que quede una salsa espesa.
- Rectificar la sazón y servir.

8



CANTÓN EL EMPALME

El cantón El Empalme dispone con aproximadamente 700 km² y representa el 4,7% del territorio de la provincia del Guayas. En cuanto a la población, cuenta con alrededor de 74.500 habitantes.

En el cantón El Empalme, se puede encontrar una variedad de platos, de entre los que se destacan: el seco de gallina criolla, muchines de yuca, tortilla de maíz, camarón encocado y humitas. Sin embargo, en el restaurante “Terra Nostra” Bayron Zavala Holgín, su propietario, comenta que los platos que más salida tienen son el lomo fino a la pimienta verde, el pollo con champiñones y las costillas de cerdo con salsa agrídulce.

9

RECETA MUCHINES DE YUCA



UNIDAD	INGREDIENTES
1 kg	Yuca
250 gr	Queso fresco
2 uni	Huevos
100 gr	Cebolla pajeña
50 ml	Aceite de achote
500 ml	Aceite vegetal
30 gr	Sal
5 gr	Pimienta
20 gr	Perejil

PREPARACIÓN

- Una vez pelada y troceada la yuca la ponemos a cocer en abundante agua hasta que quede tierna.
- Mientras se cuece la yuca batimos, picamos las cebollas y el perejil y rallamos el queso. Reservamos.
- Cuando la yuca está cocida la pasamos por la batidora, añadimos los huevos batidos, el pimentón y sal al gusto.
- Damos forma alargada a la masa e introducimos dentro una cucharada de cebolla picada, perejil y un poco de queso. Cerramos bien la masa para mantener todo en el interior.
- Vamos cortando rollitos de la masa y freímos en aceite bien caliente hasta que queden dorados. Cuando los muchines de yuca estén listos los ponemos a escurrir el aceite sobrante sobre papel de cocina y servir.

10



CANTÓN ISIDRO AYORA

Conocida como “el cantón de las hamacas”, se encuentra ubicada a 56 km de distancia de Guayaquil, cuenta con una temperatura de 25°C promedio y cuenta con 10.870 habitantes según el último censo en el país.

En el cantón Isidro Ayora, se puede encontrar el restaurante “La tía manuca” el cual cuenta con más de 20 años de trayectoria en el cantón y dentro de sus especialidades tiene el seco de pato, seco de gallina criolla, fritada de cerdo, las tortillas de maíz y las yucas horneadas en leña y su propietaria, Manuela Anzules Mayeza.

11

RECETA FRITADA DE CERDO



UNIDAD	INGREDIENTES
1.200 gr	Cerdo
135 gr	Cebolla pajeña
7 gr	Cebollin
17.82 gr	Dientes de ajo
20 gr	Comino molido
3 gr	Pimienta
3 gr	Sal
750 ml	Agua
200 ml	Naranja
328 gr	Plátano maduro
192 gr	Arroz

PREPARACIÓN

- Sazonar la carne de cerdo con comino, ajo, sal y pimienta.
- Colocar la carne de cerdo junto con la cebolla cortada en cuatro partes iguales, el cebollin y el ajo en una paila.
- Agregar agua y cocinar hasta reducción.
- Añadir jugo de naranja y seguir cocinando.
- Revolver constantemente con una cuchara de palo.
- Cocinar arroz para acompañar.
- Freír plátanos (opcional).
- Servir.

12



CANTÓN LOMAS DE SARGENTILLO

Abarca una superficie de alrededor de 65,63 km², cuyos suelos son destinados principalmente para el cultivo de arroz y mango. Cuenta con una temperatura que oscila entre los 23 a 26 °C, con una organización territorial dividida en 13 recintos y con una población de 18.413 habitantes.

En el cantón Lomas de Sargentillo, se puede encontrar entre los platos típicos al arroz con menestra con sus diferentes variantes (carne de res, pollo, chuleta), aguado de pollo, seco de pollo, camarón asado y parrilladas. Adicionalmente, José Macías Benavides (2018), propietario de “La tablita del sabor”, comenta en la entrevista realizada, que los platos que más vende en su local son las parrilladas.

13

RECETA PARRILLADA MIXTA (POLLO Y CARNE)



UNIDAD	INGREDIENTES
500 gr	Frejol bolón
1 lb	Arroz
1 lb	Carne de res
100 gr	Cebolla paitaña
50 gr	Pimienta
25 gr	Tomate
10 gr	Perejil
5 gr	Culantro
1/2 lb	Papa bolona
30 ml	Aceite de achote
1 uni	Platano maduro
10 gr	Alfalfa
200 ml	Aceite vegetal
1 uni	Platano verde

PREPARACIÓN
- Sofreír la cebolla, tomate, pimienta y perejil, previamente picados.
- Colocar los frijoles con el refrito en una olla de presión con agua hasta que los cubra, por 45 minutos, a fuego alto.
- Corregir con sal y alifón al gusto, agregar aceite de achote.
- Rayar el plátano verde y agregarlo a la olla con el frejol, cocinar por 10 minutos más.
- Lavar el arroz, colocarlo en la olla y agregar agua, aceite, sal.
- Cocinarlo a fuego medio por 20 minutos y después remover.
- Sazonar la carne con sal y alifón al gusto.
- Asarlo a la parrilla a fuego medio.
- Pelar el plátano maduro y cortarlo en rebanadas para proceder a freírlo.
- Servir.

14



CANTÓN NOBOL

Nobol se ubica 36 km al norte de la ciudad de Guayaquil y el nombre oficial de su cabecera cantonal es Narcisca de Jesús (Nobol), en honor a la santa ecuatoriana quien nació en ese lugar. Tiene aproximadamente un área de 127 km², lo que constituye el 0,9% del territorio guayasense y con una temperatura ligeramente superior a los anteriores cantones (27 °C).

En el cantón Nobol, se puede encontrar una gran variedad de platos típicos, de los cuales, los más característicos se tiene al seco de borrego, seco de pato criollo, corvina de agua dulce, bolón, guatita, caldo de gallina criolla. En efecto, y según narra Julio Briones, principal del establecimiento “4 hermanos”

15

RECETA GUATITA



UNIDAD	INGREDIENTES
66 gr	Hierba buena
150 gr	Mani
100 gr	Harina
60 ml	Aceite
25 ml	Limon
30 ml	Aceite de achote
750 gr	Papa bolona
100 gr	Pimienta
5 gr	Ajo
150 gr	Cebolla paitaña
1.000 gr	Mondongo
6 gr	Culantro
5 gr	Perejil
7 gr	Cebollin
3 gr	Sal

PREPARACIÓN
- Blanquear el mondongo
- Retirar impurezas, frotar con limón, agregar hierbabuena, harina y macerar por 30 minutos
- Enjuagar varias veces y cocinar en agua junto a la cebolla, ajo y pimientos por unas 3 horas
- Elaborar un refrito y agregar el mondongo cocido picado en cubos junto con su caldo, agregar mani licuado y dejar cocinar
- Cocer las papas con cáscara, pelar y cortar en cubos
- Agregar las papas a la preparación anterior de hervir
- Rectificar sal y agregar perejil picado
- Servir
- De guaranición se puede servir con arroz cocido, aguacate

16



CANTÓN PALESTINA

Con un área de 205 km², el cantón Palestina, de manera similar a los anteriores cantones, posee terrenos sumamente fértiles, y que, gracias a su cálida temperatura (25°C), sus tierras son productoras de arroz y frutas tropicales.

En el cantón Palestina, se tiene entre los platos más populares al caldo de bolas, arroz con camarones, ceviche de camarón, cocadas y la carne asada. En el restaurante “Comedor Hnos. Burgos”

17

RECETA ARROZ CON CAMARONES



UNIDAD	INGREDIENTES
500 gr	Camarones
20 ml	Acetate
800 ml	Agua
400 gr	Arroz
100 gr	Cebolla perla
100 gr	Coco rallado
500 ml	Leche de coco
3 gr	Pimienta
67 gr	Pimiento
150 gr	Piña
3 gr	Sal
90 gr	Tomate riñon

PREPARACIÓN

- Calentar aceite, salpimentar camarones y saltarlos. Reservar.
- En la misma cacerola, colocar cebolla picada y el pimiento picado en brunoise, saltar y agregar el tomate.
- Agregar el arroz a la preparación anterior para evitar que se pegue.
- Añadir agua hirviendo, y cuando esté casi seco, añadir la leche de coco el coco rallado, piña y finalmente los camarones.
- Tapar y dejar secar.
- Servir.

18



CANTÓN PEDRO CARBO

Ubicado a 63 km de distancia del Puerto Principal, Pedro Carbo posee un ecosistema de gran importancia a nivel internacional, por la flora y fauna que posee, su clima seco tropical y tu temperatura promedio de 27°C. Además, actividades como la agricultura y ganadería son sus principales fuentes de riqueza.

En el cantón Pedro Carbo, existe un local de comidas llamado “Restaurante y Cevichería Manta” cuyo propietario José Wilfrido Valencia Gonzalez comenta que hace casi 16 años brinda a sus clientes, platos como aguado de gallina, pescado apanado, ceviche, caldo y viche de pescado, pero su preparación estrella es el “Bistec de pescado”.

19

RECETA BISTEC DE PESCADO



UNIDAD	INGREDIENTES
15 ml	Achiote
1250 ml	Agua
3 gr	Cebolla perla
3 gr	Cilantro
6 gr	Dientes de ajo
250 ml	Leche entera
230 gr	Mani
15 gr	Mantquilla
1000 gr	Pescado dorado
3 gr	Pimienta
100 gr	Pimiento
3 gr	Sal

PREPARACIÓN

- Sofreír con el aceite y la mantquilla, la cebolla y el ajo previamente picados.
- Añadir el pimiento picado y sofreír por dos minutos.
- En una cacerola aparte, llevar al fuego la leche, y el mani previamente molido y dejar cocer por 5 minutos.
- Dejar hervir por 10 minutos y agregar el pescado previamente salpimentado y cocer por 5 minutos.
- Rectificar sabores y añadir cilantro picado.
- Se puede acompañar de arroz cocido.

20



CANTÓN SALITRE

Ubicado a 42 km de la ciudad de Guayaquil, Salitre cuenta con una temperatura que oscila entre los 32°C y 36°C, uno de los cantones más cálidos del Guayas, y gracias a estas condiciones favorables, se pueden producir alimentos como cacao, azúcar, caña guadúa, café, maíz, arroz, naranjas, mango, sandías, etc. En el cantón Salitre, se puede encontrar varias preparaciones elaboradas a base de mariscos, entre los cuales se destacan el bollo de pescado, cazuelas de camarón, pescado frito. No solo existe un restaurante típico, si no que en este cantón, se puede encontrar a varios restaurantes junto a la playa (río Vinces) en el cual la gente aprovecha como balneario de agua dulce.

21

RECETA CAZUELA DE CAMARÓN



UNIDAD	INGREDIENTES
750 gr	Plátano verde
240 gr	Cebolla colorada
180 gr	Tomate
200 gr	Pimienta
300 gr	Pasta de mani
1000 gr	Camarón
18 gr	Ajo
8 gr	Culantro
2 gr	Comino
3 gr	Sal
2000 gr	Fumet
15 gr	Cebollin
180 ml	Aceite
3 gr	Pimienta

PREPARACIÓN
- Sazonar los camarones con ajo, sal, comino, pimienta y pasta de mani. Reservar.
- Hacer un refrito con cebollas, pimienta y ajo en aceite. Cuando la cebolla esté suave, agregar el tomate, sal, comino y pimienta.
- Retirar del fuego y mezclar con la pasta de mani.
- Rallar el verde y agregar al aceite para evitar oxidación.
- Cocinar el verde en el fumet con la mitad del refrito, condimentar con sal, comino y pimienta.
- Una vez que hierva, agregar la pasta de mani restante. Rectificar sabores y cocinar por aproximadamente 30 minutos.
- Mezclar constantemente.
- Servir.

22



CANTÓN SAMBORONDÓN

Establecido a 33 km de la ciudad de Guayaquil, posee una temperatura promedio de 25 °C. En el cantón Samborondón, el restaurante más reconocido se llama "Casita de caña" el cual cuenta con dos locales que atienden en un horario de 7:00 hasta las 17:00. El principal, ubicado en las calles Bolívar y Lamar, cuenta con casi 18 años de funcionamiento y su sucursal ubicada en la calle Bolívar y Rocafuerte, cuenta con 6 años de funcionamiento. La dueña del local, la Sra. Leticia Vellero Gastón comenta, que los platos más típicos son el seco de pato, el caldo de mondongo y ceviches de camarón y concha, además del bollo de camarón.

23

RECETA BOLLLO DE CAMARÓN



UNIDAD	INGREDIENTES
0.656 kg	Plátano verde
28 ml	Aceite de achote
54 gr	Cebolla paiticha
54 gr	Cebolla blanca
34 gr	Pimienta
19.8 gr	Dientes de ajo
120 gr	Mani
500 ml	Fumet
2.75 ml	Hierba buena
5.5 gr	Culantro
4.8 gr	Oregano
400 gr	Camarón
3 gr	Sal
3 gr	Pimienta
96 gr	Hojas de plátano

PREPARACIÓN
- Mezclar el plátano verde rallado con un poco de aceite de achote.
- Hacer un refrito con la cebolla, ajo y pimienta en aceite de achote.
- Agregar mani previamente licuado con un poco de fumet, luego el verde rallado y el resto del fumet.
- Agregar culantro, hierbabuena y oregano. Cocinar todo revolviendo constantemente para que no se pegue hasta que espese (12 minutos aproximadamente).
- Salpimentar.
- Agregar el camarón limpio y colocar sobre la hoja de plátano.
- Unir los dos fillos y doblar la hoja hacia atrás.
- Cocinar en una tamalera por 25 minutos.
- Servir con ají y limón (opcional).

24



CANTÓN SANTA LUCÍA

Emplazado a 63 km de la ciudad de Guayaquil y con una temperatura de 25 °C promedio, el cantón Santa Lucía es conocido por la producción de banano, yuca, caña de azúcar, paja de escoba, papaya, melón, sandía, café, cacao, tabaco, etc. Además, en el sector se cría ganado porcino, vacuno y caballar de buena calidad.

En las calles Pedro Jiménez y Av. 3 de febrero, se ubica el restaurante “Comedor Pachita”, el cual cuenta con cinco años de funcionamiento, según su propietario Lidice Anchundía, a su local asisten clientes locales, nacionales y extranjeros, se deleitan de platos como la cazuela de pescado, carne asada, guatita, sudado de pescado y el caldo de bolas.

25

RECETA CALDO DE BOLAS



UNIDAD	INGREDIENTES
4 ml	Achiote
10 gr	Ajo
30 gr	Alverja
10 gr	Cebolla perla
80 gr	Cebolla colorada
8 gr	Choclo
5 uni	Col
3 gr	Comino
1000 gr	Fondo de res
10 gr	Hierba buena
3 uni	Huevo
1 gr	Laurel
25 ml	Leche
50 gr	Maní
5 gr	pasas
3 gr	Pimienta
50 gr	Pimicito
375 gr	Plátano verde
500 gr	Res
3 gr	Sal
50 gr	Tomate riñón
10 gr	Zanahoria
10 gr	Zapallo

PREPARACIÓN

- Tienar el tomate, pimientos y cebolla.
- En una cacerola, colocar achiote, esperar a que se caliente y agregar la preparación anterior por 5 minutos, agregar el fondo de res para obtener el caldo.
- Agregar el choclo, zapallo y col. Reservar.
- Cocinar la mitad de los plátanos en el fondo del caldo y rallar la otra mitad. Reservar.
- Preparar refrito en su sartén y agregar el achiote, luego de dos minutos, incorporar cebolla, tomate picado y laurel. Freír.
- Agregar carne molida junto al comino, sal y pimienta, esperar a que se cocine la carne y agregar arveja, zanahoria y pasas.
- Disolver la pasta de maní en leche entera y agregar a la preparación de la carne molida junto con el huevo ya cortado.
- Cuando el plátano verde esté cocinado, majarlo hasta obtener puré y mezclar con el plátano rallado crudo que hemos apartado anteriormente (se puede agregar mantequilla para compactar).
- Dar forma esférica con las manos y rellenarla con el contenido de la carne molida ya elaborada, cerrar bien la esfera.
- Introducir las bolas en el caldo hirviendo y cuando comiencen a flotar, la preparación estará lista.

26



CANTÓN YAGUACHI

San Jacinto de Yaguachi, es un cantón de la provincia del Guayas, ubicado a 30 km de la ciudad de Guayaquil, que cuenta con una temperatura promedio de 25 °C.

El restaurante “Doña Gloria”, ubicado en las calles Cone y 21 de Julio en el cantón Yaguachi, cuenta con más de 50 años de funcionamiento en la zona y su propietaria, la Sra. Gloria Miranda Álava, que cuenta con 85 años de edad, comenta que en su local, los alimentos que tienen mayor popularidad son la cazuela de pescado, sudado de pescado, ceviches de camarón y pescado frito.

27

RECETA SUDADO DE PESCADO



UNIDAD	INGREDIENTES
15 ml	Achiote
1250 ml	Agua
3 gr	Cebolla perla
3 gr	Cilantro
6 gr	Dientes de ajo
250 ml	Leche entera
230 gr	Maní
15 gr	Mantequilla
1000 gr	Pescado dorado
3 gr	Pimienta
100 gr	Pimiento
125 gr	Plátano verde
3 gr	Sal
500 gr	Yuca

PREPARACIÓN

- Sofreír con el aceite y la mantequilla, la cebolla y el ajo previamente picados.
- Añadir el pimiento picado y sofreír por dos minutos.
- Incorporar el agua y cuando hierva, agregar yuca y plátano verde troceados.
- En una cacerola aparte, llevar al fuego la leche, y el maní previamente molido y dejar cocer por 5 minutos.
- Cuando la yuca y el plátano estén casi cocidos y el caldo se haya reducido, agregar leche y el maní.
- Dejar hervir por 10 minutos y agregar el pescado previamente salpimentado y cocer por 5 minutos.
- Rectificar sabores y añadir cilantro picado.
- Se puede acompañar de arroz cocido.

28



CANTÓN JUJÁN

Se ubica a 60 km de Guayaquil y cuenta con una temperatura que varía entre los 24 y 25°C. Se caracteriza por la producción de arroz, cacao, frutas tropicales, café, banano, entre las principales.

Dentro del cantón Juján, entre las calles Av. 16 de febrero y Quinta Victoria, se encuentra ubicado el local de comidas “Fritada La Conny”, uno de los más populares de la zona. Según su propietaria, la Sra. Conny Montoya, sus clientes son locales, nacionales e internacionales, los cuales han posesionado al restaurante en sus 30 años de funcionamiento.

Entre los platos populares, se tiene a la fritada de cerdo, morcillas, la cazuela de pescado, pescado frito y la guatita.

29

RECETA CAZUELA DE PESCADO



UNIDAD	INGREDIENTES
750 gr	Plátano verde
240 gr	Cebolla colorada
180 gr	Tomate
200 gr	Pimienta
300 gr	Pasta de maní
1000 gr	Corvina
18 gr	Ajo
8 gr	Culantro
2 gr	Comino
3 gr	Sal
2000 gr	Fumet
15 gr	Cebollin
180 ml	Aceite
3 gr	Pimienta

PREPARACIÓN
- Alinar la corvina con ajo, sal, comino, pimienta y pasta de maní. Reservar.
- Hacer un refrito con cebollas, pimienta y ajo en aceite. Cuando la cebolla esté suave, agregar el tomate, sal, comino y pimienta. Retirar del fuego y mezclar con la pasta de maní.
- Rullar el verde y agregar el aceite para evitar oxidación.
- Cocinar el verde en el fumet con la mitad del refrito, condimentar con sal, comino y pimienta.
- Una vez que hierva, agregar la pasta de maní restante. Rectificar sabores y cocinar por aproximadamente 30 minutos. Mezclar constantemente.

30

CONCLUSIONES

- Se recomienda que los gobiernos autónomos descentralizados de cada zona, mantener e impulsar fiestas y tradiciones que tiene cada cantón, tanto a nivel nacional como internacional de manera que puedan tener mayor presencia de turistas, y así generar mayor beneficio económico.
- Emplear siempre productos frescos y de calidad en cada preparación para el resultado sea óptimo. Al emplear productos del mar, se requiere tener mayor cuidado en la cocción para evitar enfermedades gastrointestinales.
- Se recomienda crear ferias gastronómicas en cada cantón para que los locales puedan promocionar sus productos y mantener la identidad gastronómica de cada zona.
- Además, se recomienda a los propietarios de los restaurantes de cada cantón, formar comités o alianzas para fortalecer el sector de alimentación y turístico, de tal manera que puedan impulsar al cantón a través de ministerios o empresas públicas que promueven el desarrollo social y económico.
- Promover el uso de alimentos frescos y de la localidad para promover el comercio en cada cantón y generar mayor movimiento económico.

31

Anexo 14 Guatita



Fotografía: David Ortega

Anexo 15 Caldo de salchicha



Fotografía: David Ortega

Anexo 16 Tortilla de maíz



Fotografía: David Ortega

Anexo 17 Cazuela de mariscos



Fotografía: David Ortega

Anexo 18 Entrevista realizada en el cantón Isidro Ayora



Fotografía: David Ortega