



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

TEMA:

**ANÁLISIS GASTRONÓMICO DEL CANTÓN PALESTINA
PROVINCIA DEL GUAYAS**

AUTOR:

MARTHA MABEL SILVA MORA

TUTOR:

Ing. César Villagómez Buele, MSc.

GUAYAQUIL – AGOSTO 2018

DECLARACIÓN

“La responsabilidad del contenido desarrollado en este Trabajo de Titulación, nos corresponde exclusivamente; y la propiedad intelectual de la misma a la Universidad de Guayaquil según lo establecido por la Ley vigente”

MARTHA MABEL SILVA MORA

CI. 0921290250

DEDICATORIA

Primero dar gracias a Dios ya que gracias a el he logrado culminar mi carrera, a mis padres por darme la vida y creer en mí, a mi esposo Alejandro García por tener la confianza en mí y dejarme estudiar mi carrera, a mis hijos porque gracias a ellos tuve la fortaleza de luchar por conseguir mi título, a mis suegros y demás familiares por su apoyo en todo momento.

También le dedico este proyecto a mi amigo Marlon Martillo que por motivos de la vida Dios se lo llevo al cielo.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios y a mis padres que con sacrificio y amor me han sabido encaminar en mi vida para lograr un desafío más. Yo sé que los caminos nunca serán fáciles, y que con esfuerzo y dedicación vamos a lograr lo que nos propongamos. A lo largo de estos años de estudio he encontrado a grandes amigos y maestros de la carrera Licenciatura en Gastronomía, en especial a mi querido tutor el ING. CESAR GARDEL VILLAGOMEZ BUELE, le agradezco por la paciencia y la ayuda brindada. Por eso doy las gracias a cada una de las personas que han pasado a lo largo de este periodo estudiantil.

Mi entero agradecimiento a los habitantes del cantón Palestina provincia del Guayas, por la aportación de sus conocimientos para hacer posible culminar este proyecto. Este título no es tan solo un aprendizaje más es mi deseo y amor a la carrera que sigo.

INDICE GENERAL

ANÁLISIS GASTRONÓMICO DEL CANTÓN PALESTINA	i
PROVINCIA DEL GUAYAS	i
Resumen Ejecutivo	vi
Introducción	viii
Capítulo 1: Planteamiento del Problema	1
Justificación	2
Objetivos	4
Objetivo general	4
Objetivos específicos	4
Capítulo 2: Marco Teórico	5
2.1.4 Producción Agrícola	8
2.1.9 Turismo	10
Capítulo 3: Metodología de la Investigación	20
3.2 Metodología Cualitativa	20
3.3.1 técnica de la entrevista.	21
3.3.2 Técnica de la encuesta	21
3.5 Grupo de la Investigación	22
3.6 análisis de resultados de fichas.	22
Referencias Bibliográficas	52

Resumen Ejecutivo

Analizar gastronómicamente un cantón de la provincia del Guayas, contribuye al conocimiento de tradiciones ancestrales, costumbres culturales y folclóricas; es valioso la recopilación de dicha información, a la vez contribuye para diagnosticar el estado actual en cuanto al turismo gastronómico del lugar. Se realizó una investigación acerca de la calidad sanitaria de la preparación de alimentos y calidad de servicio. Se utilizó una metodología mixta mediante levantamiento de una ficha técnica y aplicación de la técnica de entrevista y encuesta que sirvieron para poder analizar las tradiciones culturales, celebraciones populares y actividades propias de Palestina. Se demuestra que no existe turismo gastronómico y que se deben mejorar los procesos de producción culinaria y servicio, puesto que la mayoría de establecimientos de alimentos y bebidas no aplican manuales de procedimientos y normas sanitarias. Se han perdido tradiciones culinarias, es necesario rescatar recetas ancestrales para el desarrollo local; además se requiere que las autoridades seccionales se involucren en la creación de proyectos turísticos para incrementar el turismo local.

Palabras Clave: Análisis gastronómico, tradiciones, receta ancestral, turismo gastronómico, normas sanitarias.

Abstract

Analyze Gastronomically a canton of the province of Guayas, contributes to the knowledge of ancestral traditions, cultural and folkloric customs; it is valuable to compile this information, at the same time it contributes to diagnose the current state regarding the gastronomic tourism of the place. An investigation was made about the sanitary quality of food preparation and quality of service. A mixed methodology was used by means of a technical file and application of the interview and survey technique that served to analyze the cultural traditions, popular celebrations and activities of Palestine. It shows that there is no gastronomic tourism and that the processes of culinary production and service must be improved, since most food and drink establishments do not apply procedures manuals and sanitary standards. Culinary traditions have been lost, it is necessary to rescue ancestral recipes for local development; In addition, sectional authorities are required to be involved in the creation of tourism projects to increase local tourism.

Keywords: Gastronomic analysis, traditions, ancestral recipe, gastronomic tourism, sanitary norms.

Introducción

Hoy en día es importante mostrarse turísticamente, dependiendo de la riqueza con la que cuenten los destinos. Es necesario crear nuevas experiencias en la visita de los turistas, el turismo gastronómico ha crecido rápidamente en muchos países, se debe valorar la cocina ancestral, que a la vez debe ir relacionada al folklor de su gente, esta convivencia permite a los visitantes conocer más acerca de tradiciones de la población local. La gastronomía es parte de la identidad de los pueblos, los platos típicos son demandados por viajeros alrededor del mundo.

El cantón Palestina forma parte de la provincia del Guayas, la agricultura es una de las principales actividades económicas; sus tierras son muy productivas, turísticamente cuenta con río que recorre todo el cantón, probablemente no cuente con suficientes atractivos culturales, sin embargo, existen muchas costumbres arraigadas que se han conservado con el pasar del tiempo, tales como las fiestas patronales, ceremonias religiosas, juegos tradicionales, rodeo montubio y peleas de gallos.

Las recetas culinarias ancestrales se han perdido, la juventud prefiere consumir otro tipo de platos, esa es la razón por la cual los establecimientos de alimentos y bebidas formales e informales han adaptado platos acordes a las exigencias de sus habitantes. Platos típicos guayasenses que se expenden en precios promedio de entre \$2,5 hasta \$5. Sin embargo, existe una problemática social relacionada al servicio y producción de alimentos. La mayoría de locales que expenden comidas no cuentan con normas sanitarias, no aplican las buenas prácticas de manufactura; de esta forma el presente estudio permitirá conocer la realidad culinaria del cantón Palestina.

Capítulo 1: Planteamiento del Problema

El cantón Palestina se encuentra ubicado en la provincia del Guayas, cuya principal actividad económica es la agricultura siendo parte de la ruta del arroz, impulsado por la Prefectura del Guayas. El turismo gastronómico es un factor importante dentro de la dinamización de los pueblos, es por eso que se ha determinado la importancia de su estudio en el presente cantón considerando que no se ha aprovechado las riquezas culinarias y sus recursos naturales. La cultura gastronómica no ha evolucionado por cuanto solamente existen 15 locales de comida típica a pesar de contar con 17440 habitantes según el último Censo de Población y vivienda del año 2010 elaborado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos – INEC

La identidad gastronómica se ha perdido con el paso de los años, no se cuenta con recetas ancestrales y tampoco con un plato típico que lo represente como cantón, solamente se lo conoce por los platos tradicionales de la provincia del Guayas, que por lo general son similares. Esto representa una desventaja competitiva lo que ocasiona que la oferta culinaria y demanda de productos alimenticios sea baja. A esto se suma el desinterés de las autoridades en relación a la promoción y difusión turística de Palestina lo cual perjudica a su crecimiento económico.

Los prestadores de servicios gastronómicos tanto formales como informales, no poseen conocimientos de administración de empresas, servicio al cliente y Buenas prácticas de manufactura esto genera un producto deficiente, poco atractivo para los comensales, considerando que son fundamentales en la elaboración, presentación e innovación de los platos. Al no contar con conocimientos administrativos se ocasionan pérdidas en el costo de producción, así como el desconocimiento de la rentabilidad del negocio; parte del problema surge en las autoridades de turno quienes no ejercen el control de higiene y salubridad y normas de calidad correspondiente.

Justificación

El propósito de la presente investigación se la realiza para medir el grado de conocimiento de la gastronomía local por parte de los habitantes de Palestina; así como también el impacto social que puede generar el impulso del turismo gastronómico que permitirá generar una mejor calidad de vida para su población. Se considera de vital importancia la recopilación de información sobre la gastronomía de dicho cantón para que sea difundida a futuras generaciones. Las personas beneficiadas con la investigación no solo serán los ciudadanos del cantón Palestina sino también de todo el país ya que se dará a conocer su variedad de platos típicos que servirá como material bibliográfico para mantener y preservar nuestra cultura gastronómica.

Es por ello que surge la presente propuesta el cual ayudará al crecimiento de turismo, potenciará las comidas típicas, además de ayudar a retomar tradiciones que ya se han perdido con el pasar del tiempo, todo esto favorecerá en el desarrollo socioeconómico de sus habitantes y por ende de los sectores aledaños. Esto contribuye a la matriz productiva y fomenta el desarrollo endógeno en el cantón lo que garantizará escenarios productivos y de productividad mediante el correcto uso de sus recursos naturales y riqueza culinaria para que se logre la sostenibilidad y sustentabilidad y consecuentemente se fortalezca la identidad cultural, y patrimonio culinario.

Delimitación

El cantón Palestina, se encuentra ubicada al nor-este de la provincia del Guayas que pertenece a la zona de planificación 5, dentro de la región Costa del Ecuador, su territorio es considerado como parte de la Ruta del Arroz por su ubicación en la vía colectora Guayaquil-Empalme E48 que conecta cantones como Salitre, Nobol, Daule, Santa Lucía, Balzar, Colimes y El Empalme. Además, pertenece al corredor agro productivo Santo Domingo-Quevedo-Guayaquil-Machala.

Objetivos

Objetivo general

- Realizar un análisis Gastronómico del Cantón Palestina Provincia Del Guayas

Objetivos específicos

- ✓ Recopilar a través de una breve información histórica, tradiciones y costumbres del cantón Palestina.
- ✓ Diagnosticar el estado actual del turismo gastronómico en Palestina.
- ✓ Elaborar una investigación acerca de la calidad sanitaria en la preparación de alimentos y calidad de servicio.

Capítulo 2: Marco Teórico

2.1 Fundamentación Teórica

El turismo gastronómico está teniendo auge a nivel mundial, sin embargo en el Ecuador aún no se han determinado acciones para darlo a conocer; las autoridades locales deberían involucrarse en el desarrollo de políticas públicas que permitan desarrollar el turismo gastronómico; se puede apreciar que muchos destinos turísticos hoy en día se benefician de la cultura y tradiciones de los pueblos así como también de la relación entre el turismo y la gastronomía. Para (Carvache Franco, Carvache Franco, Molina, Arteaga & Villagomez, 2018) en la actualidad, los destinos turísticos enfocan muchos de sus productos en promocionar su riqueza cultural para que sus visitantes encuentren experiencias nuevas en su visita; en este sentido, el turismo alimentario es un recurso de un gran valor local. Por su parte (Ricardo Hernández, 2015) puntualiza que el turismo gastronómico es una opción estratégica de desarrollo para muchos destinos. Así, algunas zonas, incluso a pesar de contar con pocos recursos, disponen de un enorme patrimonio gastronómico, intangible y volátil, pero que puede aprovecharse como atractivo turístico.

La gastronomía es indispensable para el desarrollo de los pueblos, sobre todo de aquellos que no cuentan con suficientes atractivos turísticos naturales o culturales. Según (Simão Oliveira, 2007) es innegable que si se puede considerar a la gastronomía como una atracción principal y en muchas localidades que no cuentan con atractivos turísticos, podrán desarrollarla como un producto capaz de atraer flujos de visitantes. En este contexto (Fandos, Puyuelo, 2013) menciona que el binomio turismo-gastronomía está resultando un factor clave de áreas donde los recursos naturales, paisajísticos, culturales, arquitectónicos junto con la producción de alimentos diferenciados y de calidad resultan los únicos pilares o motores para su desarrollo económico. Por tal razón

(Dos Santos, Antonini, 2004) sostienen que el acto de comer está influenciado por la identidad simbólica de los alimentos. Como resultado, la gastronomía se ha convertido en un vehículo importante para acercarse a la cultura popular.

De acuerdo con el (Ministerio de Turismo, 2018) la gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla.

2.1.1 Generalidades del cantón Palestina.

El cantón Palestina fue creado por Decreto Ejecutivo No.100 del 25 de julio de 1988. Ocupa una superficie de 186.46 km² y su densidad poblacional es de aproximadamente 93,53 habitantes por kilómetro cuadrado. El cantón está situado en la orilla izquierda del río Daule, su cabecera cantonal es la población del mismo nombre situada en la intersección de la vía colectora E484 Palestina-San Jun y vía Colectora E48 Guayaquil –Empalme, cuenta con un clima Tropical Megatérmico Húmedo, que cubre el 100% de la superficie del cantonal. Según proyecciones basadas en los datos del Censo de Población y Vivienda del año 2010, elaborado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos – INEC, el número de habitantes del cantón Palestina al 2014 asciende a 17440 habitantes. (GAD Palestina, 2014)

Palestina se encuentra ubicada a 80km de Guayaquil; su temperatura es de 25°C, la precipitación anual es de 1200 milímetros; asentada a 10 m.s.n.m. El principal recurso natural es el río Daule, que es utilizado para la pesca artesanal que sirve para la comercialización doméstico de diferentes tipos de pescados de agua dulce en la zona. El río circula hacia el noroeste y esgrime de límite con el Cantón Colimes.

Cuenta con bosque seco de 439,14 hectáreas; dentro de los cultivos se puede encontrar: banano, plátano, maíz, cacao, tabaco, teca, arroz, mango, entre otros. Dentro de los Recursos Naturales se puede mencionar los siguientes: humedal, esteros y canales; a la vez cuenta con Flora: Bosque seco, matorral seco y Fauna: Cormorán neotropical, polla de agua, golondrina azulblanca Garza grande, atila ocráceo, pajarito brujo, tortolita ecuatoriana, garceta nivea, garceta bueyera, periquito del pacífico, gavilán negro mayor, gavilán plomo, halcón reidor, perdiz, vaquero brillante y buho de antejo.

2.1.2 Patrimonio Cultural tangible e intangible.

Dentro del patrimonio tangible se puede encontrar: realizaciones artísticas, etnográficas, históricas. Mientras que el patrimonio intangible cuenta con playas, ríos, bosques, humedales, edificaciones.

También existen manifestaciones culturales como: agrupaciones culturales, patrimonio natural, actividades colectivas. Dentro del patrimonio material – histórico natural se puede encontrar las playas de los ríos, gastronomía, pelea de gallos, rodeo montuño, fiestas de San Bartolomé. Palestina cuenta con 6 bienes inmuebles, 1 documental de archivo, 1 yacimiento arqueológico y 7 inmateriales.

2.1.3 Diagnóstico Económico Productivo

El cantón Palestina es eminentemente agrícola además de contar con actividades que dinamizan la economía local como: industriales, comerciales, turísticas, agro productivas, manufactureras, forestales y minera. La cría de porcino, equino, ovino, avícola y vacuno son muy importantes. El comercio incluye venta de insumos agrícolas, elaboración de alfombras, artesanías, calzado, alfombras y prendas de vestir. Otras actividades que destacan, silvicultura, ganadería y pesca. El mayor

cultivo que dinamiza la economía en Palestina es el arroz, existen aproximadamente 10 piladoras operativas.

2.1.4 Producción Agrícola.

El terreno del sector es plano, no hay elevaciones de importancia. Al este están los ríos Macul y Pula. Entre los esteros, el más importante es el Lagarto. Por la fertilidad del suelo es factible la producción de arroz, frutas tropicales como mangos, sandías y mandarinas. Existen extensas zonas de maderas finas: guayacán, laurel, teca, etc. Los habitantes se dedican especialmente a la agricultura y ganadería. Hay varias piladoras de arroz, fábricas de quesos y derivados de la leche. Los artesanos elaboran monturas y muebles para el hogar.

2.1.5 Seguridad y Soberanía Alimentaria.

Los agricultores de ciertos sectores rurales destinan alrededor de un 60% de su producción al consumo familiar y el resto de sus alimentos lo compran en la cabecera cantonal; con la pobreza en aumento este problema es más serio y se traduce en riesgos de vulnerabilidad alimentaria, especialmente en agricultores que poseen minifundios poco diversificados, esta situación determina flujos migratorios que agudizan el problema urbano marginal, donde el consumo depende básicamente de los ingresos familiares.

No obstante, se presentan problemas de diferente índole relacionados con la ausencia de políticas públicas que permitan a la población garantizar la protección local de alimentos que alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma.

2.1.6 Redes Viales.

Se puede acceder a Palestina por las vías: la colectora E484 Palestina-San Juan, colectora E48 Guayaquil-Empalme que conectan con la provincia de Los Ríos, de

estas dos vías se segregan las vías secundarias, terciarias y caminos vecinales lo cual permite acceder a los demás asentamientos humanos y permiten el desarrollo del sistema de transportación local e intercantonal pública de la provincia del Guayas a través de las cooperativas de transporte: Rutas Balzareñas y FIFA.

2.1.7 Historia.

En cuanto a la historia, se conoce poco de Palestina inclusive no existe información bibliográfica en el cantón, en este sentido y a través de la técnica de la entrevista se pudo recopilar diferentes criterios y opiniones de personas adultas y adultos mayores. Se dice que hace muchos años, Palestina fue habitada por indígenas que eran parte de la tribu CHUNANAS, de origen Huancavilcas. También se sabe que en época de colonización existía un terrateniente español que era dueño de todas las tierras de Palestina, el Licenciado Vienza quien era muy querido por su generosidad e incluso había dejado en libertad a esclavos a quienes además les regalo ganado vacuno y tierras.

2.1.8 División territorial

Se encuentra dividida en parroquias rurales y urbanas. Entre las urbanas considerada población semi-rural se encuentran Mirador, Coloradal, Yumes y Macul, cuyos nombres a igual que Palestina fue dado por José Vicente Piedrahita quien compro todo este territorio. Entre los principales poblados se encuentra Coloradal el mismo que se encuentra ubicado en la vía a Balzar. El recinto Macul es una zona arrocera, aunque también cultivan maíz; mientras que parte de su población se dedica a la pesca en ríos donde obtienen tilapias, bocachicos, viejas y guanchiches). Finalmente el recinto Yumes se sitúa en la vía Balzar, ubicado a 2 kilómetros de la cabecera cantonal de Palestina. (www.municipiodepalestina.com, s.f.)

2.1.9 Turismo.

Entre las principales actividades se encuentran Las fiestas patronales de San Bartolomé que se realiza el 15 de agosto y que mediante la cultura religiosa inician con la novena que se realiza en nueve sectores diferentes. Las creencias religiosas son muy arraigadas a los habitantes de Palestina, por esa razón el 24 de agosto se desarrolla una procesión que termina en la misa en la Iglesia. Finalizada la misa continúa la quema del castillo e inician los bailes alrededor de piladoras. Este tipo de tradiciones aún se realizan en el cantón Palestina por lo que demuestra que a pesar de los años aún se convive la unidad de la población y las costumbres las heredan.

Dentro del programa también se realiza la pelea de gallos, cuya actividad es típica y muy asistida por la población masculina. El folklor de los gallos que inicia desde la crianza de los gallos, la alimentación balanceada, vitaminas, a fin de generar un balance corporal del animal para que pueda ganar peleas y ganarse el respeto entre los dueños de los gallos. Estas peleas se realizan los días viernes y también realizan apuestas. Otra de las atracciones es el famoso rodeo montubio; esta actividad forma parte de la programación de las fiestas cantonales donde son visitados por turistas nacionales. Otra fiesta se da el 12 de octubre, por “el día de la raza”; quizás uno de los últimos lugares donde se celebra esta fecha que hace muchos años dejó de ser cívica e incluso ya no se considera feriado nacional en el Ecuador. Una tradición que se da este día es el concurso de palos ensebados, elección de la reina y el baile en el valle Vicente Piedrahita.

2.1.10 Gastronomía.

La gastronomía guayasense es similar en todos sus cantones, los principales platos típicos de Palestina son: la guatita, seco de gallina, seco de pato, fritada, bollo de pescado, caldo de gallina, arroz con menestra y carne/pollo/chuleta. Se ha elegido

los platos más representativos del cantón Palestina y se elaboró la receta estándar a fin de dar a conocer la forma de preparación y materia prima.

Cuadro 1

Receta Estándar del Seco de Pato

RECETA ESTANDAR			
		<p>Nombre de la preparación: Seco de pato N° de pax: 8 personas</p>	
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDAS	OBSERVACIONES
pato criollo	1	U	limpio en presas
cebolla paiteña	160	G	
Tomate	150	G	
Pimiento	1	U	
Cilantro	20	G	
Ajo	30	G	
Comino	8	G	
chicha de jora	120	ML	
Achiote	C/N		
<p>preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hacer un sofrito con los vegetales licuado, condimentar con comino sal y achiote. 2. Agregar las presas de pato y dejar que se cocinen. 3. Una vez cocinado el pato le agregamos chicha de jora. 4. Rectificar sabor y añadir finalmente el cilantro finamente picado, servir acompañando de arroz amarillo, maduro y aguacate. 			

Elaborado por el autor

Cuadro 2

Receta Estándar del Bollo de Pescado

RECETA ESTANDAR			
		<p>Nombre de la preparación: bollo de pescado N° de pax: 8 personas</p>	
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDAS	OBSERVACIONES
pescado tilapia	8	U	Limpio
cebolla paiteña	160	G	picado en brunoise
Tomate	150	G	picado en brunoise
Pimiento	1	U	picado en brunoise
Sal	C/N		
Ajo	10	G	
Comino	C/N		
Maní	454	G	Licudo
Achiote	C/N		
plátano verde	4	U	Rallado
hoja de plátano	8	U	Limpias
Agua	300	ML	
<p>preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Preparar un sofrito con el achiote, tomate, cebolla, pimiento, ajos picados comino, pimienta, sal, orégano. Luego agregar el pescado cortado en pedazos y el maní licudo. Cocinar por 15 minutos. 2.- Rallar los verdes, cocinarlos en una olla con un poco de agua, sal y orégano moviendo constantemente para que no se pegue, cuando este de color café o la masa no esté pegajosa retirar del fuego. 3.- Limpiar las hojas de plátano, colocar una porción de verde en la hoja y en el centro añadir un poco del condumio y cerrar el bollo. 4.- Cocer a vapor durante 25 minutos aproximadamente. 			

Elaborado por el autor

Cuadro 3

Receta Estándar de la Fritada

RECETA ESTANDAR			
		Nombre de la preparación: fritada Nº de pax: 8 personas	
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDAS	OBSERVACIONES
carne de chancho(costilla/lomo)	1816	G	
Comino	30	G	
Ajo	10	U	
cebolla blanca	1	U	
cebolla paiteña	1	U	
Agua	300	ml	
Sal	C/N		
Pimienta	C/N	G	
Verde	4	U	
Maduro	2	U	
Salsa			
cebolla paiteña	2	U	
tomate	2	U	
Pimiento	2	U	
Cilantro	C/N		
Limón	2	U	
Sal	C/N		
preparación: 1.- Sazonar la carne e chancho con comino molido, ajo machacado, sal pimienta. Se deja reposar en la refrigeradora por un par de horas 2.- En el sartén grande se añade la carne de chancho, cebolla, ajo, agua para que se cocine hasta que ya no quede nada de agua. 3.- Una vez la carne se empieza a dorar, con una cuchara de palo se comienza a mover la carne para evitar que no se dore demasiado. 4.- se sirve con verde, maduro, ensalada			

Elaborado por el autor

Cuadro 4

Receta Estándar de la Guatita

RECETA ESTANDAR			
		<p>Nombre de la preparación: guatita Nº de pax: 8 personas</p>	
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDAS	OBSERVACIONES
Mondongo	910	G	
Tomate	2	U	
cebolla paitaña	2	U	
cebolla blanca	2	U	
Papas	300	G	
Maní	100	G	
Comino	c/n		
Achiote	c/n		
Ajo	4	U	
Cilantro	c/n		
Sal	c/n		
Pimienta	c/n		
<p>preparación:</p> <p>1.- En una olla a presión ponemos a cocinar el mondongo limpio con la rama de cebolla, tapado de agua, una vez que este suave lo sacamos, lo picamos en dados de 1 a 2 cm y reservamos.</p> <p>2.- Aparte en un sartén hacemos el sofrito con la cebolla, pimienta, tomate, ajo machacado, comino, achiote y se lo agregamos al caldo que resulto de cocinar el mondongo.</p> <p>3.- Agregamos la papa y cuando esté listo incorporamos el mondongo picado. Licuamos el maní con un poco de agua.</p> <p>4.- Esta crema de maní se la agregamos a la olla donde está el mondongo cuando la papa este suave, dejamos que se cocine unos 10 minutos más, rectificamos sal y pimienta y servimos caliente y espolvoreamos cilantro.</p> <p>5.- Se acompaña con arroz blanco y maduro.</p>			

Elaborado por el autor

Cuadro 5

Receta Estándar del Seco de Gallina

RECETA ESTANDAR			
		Nombre de la preparación: seco de gallina N° de pax: 8 personas	
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDAS	OBSERVACIONES
Gallina	1	U	
Tomate	3	U	
cebolla	5	U	
Pimiento	3	U	
Naranjilla	3	U	
Ajo	4	U	
ají para seco	20	G	
Sal	c/n		
Achiote	c/n		
Agua	500	ml	
preparación: 1.- Despresar la gallina. 2.- Elaborar un refrito con tomate cebolla, pimiento. 3.- Colocar el refrito en una olla con achiote y el ajo machacado a fuego medio. Agregamos la gallina y la dejamos hervir. Luego le añadimos el jugo de las naranjillas, el agua y el ají para seco diluido en un poquito de agua, tapamos y continuamos hirviendo por una hora y media. 4.- Se debe controlar constantemente para evitar que se pegue al fondo. 5.- Rectificamos sabor y añadimos cilantro bien picado. 6.- Servimos con arroz amarillo y maduro.			

Elaborado por el autor

Cuadro 6

Receta Estándar del caldo de gallina

RECETA ESTANDAR			
		Nombre de la preparación: caldo de gallina N° de pax: 8 personas	
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDAS	OBSERVACIONES
gallina criolla	1	U	despresada
Fideos	125	G	
Papas	4	U	cortadas
Apio	1	U	
Huevos	4	U	
Sal	4	U	
Agua	1645	ML	
Ajo	4	U	
cubito concentrado de gallina	1	U	
Jengibre	10	G	
Cilantro	c/n		
preparación: 1.- Despresar la gallina 2.- En una olla grande se pones el agua y ponerla a hervir por unos 45 minutos a fuego medio una vez que este hirviendo se pone la gallina cada 15 minutos retirar la espuma con una cuchara 3.- Cuando ya paso los 45 minutos de añade el apio el jengibre y el cubito concentrado de gallina y las papas enteras se tapa la olla por unos 10 minutos mas 4.- Después se le agrega el fideo y dejar que siga hirviendo la preparación unos 10 minutos mas 5.- Se sirve una presa de gallina pedazo de huevo y papas y se le añade cilantro picado. 6.- Se puede acompañar con arroz blanco.			

Elaborado por el autor

2.2 Marco Conceptual

2.2.1 Plan de Desarrollo del Cantón Palestina.

Es el instrumento de planificación estratégica establecido como guía consistente para la actuación de los agentes sociales, económicos y políticos, públicos y privados, asentados en el territorio del Cantón Palestina, o que tienen injerencia en su territorio. (GAD Palestina, 2014) Es un modelo actual cuya propuesta es de un modelo futuro donde se plantean diferentes estrategias donde el Gobierno local junto a sus habitantes trabajan en consecución de los objetivos mediante el correcto uso del suelo.

Dentro del plan estratégico se puede apreciar la situación actual y su proyección mediante políticas públicas, programas y proyectos comunitarios el Objetivo primordial es integrar a las autoridades que coadyuve al buen vivir

2.2.2 Turismo Gastronómico.

La gastronomía, un componente esencial de la historia, la tradición y la identidad, se ha convertido también en un motivo importante para visitar un destino. Este segmento turístico ofrece un enorme potencial para estimular las economías locales, regionales y nacionales y promover la sostenibilidad y la inclusión; la experiencia gastronómica es hoy tan importante como visitar un museo, disfrutar de la música o admirar la arquitectura de un destino. En este sentido, el turismo gastronómico tiene un gran potencial para mejorar la gestión de los destinos, promover las culturas y contribuir a otros sectores, como la agricultura y la manufactura de alimentos. Se incluyen ámbitos como la reducción de la pobreza, el uso eficiente de los recursos, la protección ambiental y el cambio climático, y la protección de los valores culturales, el patrimonio y la diversidad. OMT

La unión entre gastronomía y turismo ofrece, por lo tanto, una plataforma para revitalizar culturas, conservar el patrimonio material e inmaterial, empoderar a las comunidades y fomentar el entendimiento intercultural. Estos aspectos se trataron especialmente durante las experiencias prácticas incluidas en el Foro, como una clase de cocina y una cena de productos frescos.

2.3 Marco Legal

El Gad Palestina aprobó la ordenanza del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Municipal del Cantón en el dos mil once, cuya proyección es hacia el 2020; que cuenta con 12 artículos, dos disposiciones transitorias y una disposición derogatoria que faculta al Gad Palestina y a la comunidad, a coordinar y dirigir el desarrollo económico, social y administrativo del cantón; convirtiéndola en norma legal y de cumplimiento obligatoria para los efectos del ordenamiento territorial y dinamización de la economía y desarrollo local. A continuación se mencionan otras leyes que tienen relación con la planificación estratégica de los territorios.

- Ordenanza de Delimitación urbana de la ciudad de Palestina.
- Ordenanza constitutiva del Consejo de Planificación Cantonal del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Palestina
- Constitución de la República del Ecuador
- Código Orgánico de Planificación y Finanzas Públicas
- Registro Oficial Segundo Suplemento No. 306
- COOTAD Registro Oficial Suplemento No.303
- Ley Orgánica de Consejos Nacionales para la Igualdad
- Ley Orgánica de Participación Ciudadana y Control Social
- Plan Nacional del Buen Vivir, 2013-2017
- Agenda Zonal 5

- Plan Nacional de Descentralización

De la misma forma se debe tomar en cuenta la Ley de Turismo 2020 donde existe la normativa vigente para los establecimientos turísticos y el PLANDETUR 2020 donde se establecen las políticas a seguir dentro de la industria turística del Ecuador.

Mediante el POT, se visualiza al cantón Palestina de la provincia del Guayas como una potencia turística, agrícola; donde se garantiza a su población productividad mediante el uso sustentable de los recursos naturales y a través de sistemas de energía, movilidad y conectividad entre el sector urbano y rural que permita generar un ordenado crecimiento de asentamientos humanos con servicios básicos, espacios saludables y de recreación así como seguridad a fin de fortalecer la identidad cultural, el patrimonio arqueológico y los recursos naturales.

Capítulo 3: Metodología de la Investigación

Según Angel (2015) la metodología de la investigación es una disciplina de conocimientos encargada de elaborar, definir y sistematizar el conjunto de técnicas métodos y procedimientos que se deben seguir durante el desarrollo de un proceso de investigación y la forma en que vamos a recolectar, analizar y clasificar los datos, con el objetivo de que nuestros resultados tengan validez y pertinencia, y cumplan con los estándares de exigencia científica. La metodología de la investigación donde se exponen y describen razonadamente los criterios adoptados en la elección de la metodología sea esta cuantitativa o cualitativa”

3.1 Beneficios:

- ✓ Los habitantes del Cantón Palestina se beneficiarán con información recopilada en base a la gastronomía del Cantón para los turistas.
- ✓ Las bibliotecas y demás puntos de información al ser visitados por propios y extraños encontrarán bibliografía detallada sobre sus costumbres y tradiciones de Palestina.
- ✓ Los establecimientos de comidas típicas del Cantón Palestina concientizaran en cuanto la necesidad de implementar Buenas prácticas de manufactura y otros requisitos indispensables para la operación de la actividad.

3.2 Metodología Cualitativa

“Se describen, comprenden e interpretan los fenómenos estudiados de acuerdo al significado que dan los actores a sus experiencias con la lógica inductiva, es decir de lo particular o grupos sociales pequeños a lo general” (Bracca, Cipriano, 2015)

El método empleado en la recolección de información se ha basado en la metodología cualitativa, mediante un trabajo de campo consistente en visitas a diferentes establecimientos de comida y distintas organizaciones ligadas a la producción

y a la cultura. La recepción de la información se llevará a cabo a través de un cuestionario dirigido a representantes políticos, historiadores, profesionales y pobladores del Cantón.

3.3 Técnicas a utilizar

Se utilizará el método de la entrevista para solicitar información general donde se hace mediante trabajos de campo que concientice en visitas a diferentes establecimientos de comida, dueños de restaurantes, cocineros, comensales, historiadores, autoridades, agricultores donde el objetivo de entrevistar sin ningún inconveniente. Una vez culminadas las entrevistas, se realizará el análisis de los resultados.

3.3.1 Técnica de la entrevista.

“Es una técnica antiquísima en donde se efectúa un acto de comunicación a través de la cual una parte obtiene información de la otra” (López & Deslauriers, 2011). Se diseñará un cuestionario estructurado en el cual constarán preguntas abiertas que permitan conocer los gustos y preferencias de los consumidores.

3.3.2 Técnica de la encuesta.

“Se define la encuesta como una técnica que pretende obtener información que suministra un grupo o muestra de sujetos acerca de si mismos, o en relación con un tema en particular” (Arias, 2012).

La encuesta se diseñará en base a los objetivos de la investigación, mediante un trabajo de campo consistente en visitas a diferentes establecimientos de comida. Se levantará una ficha para evaluar el estado en que laboran los establecimientos de alimentos y bebidas formales e informales, de la misma forma se realizará la encuesta a sus propietarios a fin de analizar el servicio, las buenas prácticas de manufactura y la gastronomía.

3.4 Objetivos de la investigación

- Identificar los platos típicos del Cantón Palestina, los ingredientes que se utilizan y su preparación.
- Analizar el estado actual de la gastronomía del Cantón.
- Determinar las ofertas de los platos típicos del Cantón Palestina para beneficio económico y turístico.

3.5 Grupo de la Investigación

La investigación se enfocará en dos segmentos de personas que viven en el Cantón Palestina, donde primero lo integren personas adultas mayores, ya que ellos tienen el conocimiento de las costumbres antiguas, tales como recetas gastronómicas, secretos de cocina, aromas, sabores, y condimentos, conocimientos transmitidos por aquellas personas que trabajan en forma artesanal sus comidas. Segundo, les corresponde a las autoridades del cabildo del Cantón Palestina, quienes son los responsables de dirigir proyectos que tengan que ver con la gastronomía del Cantón, el fin es conocer cuáles han sido las iniciativas que han tenido para impulsar y difundir diversos platos típicos del Cantón.

3.6 Análisis de resultados de fichas.

A partir de las encuestas realizadas a 18 establecimientos de alimentos y bebidas formales e informales, que es el total registrado en el GAD Palestina, se procede a realizar el análisis de resultados mediante tabulación e interpretación de entrevistas y ficha de inspección de establecimiento, cabe recalcar que esta última se tuvo la apertura de los propietarios de los establecimientos de permitir el acceso al área de producción.

Cabe recalcar que dentro de la ficha de inspección de establecimiento se evaluaron diferentes aspectos con la finalidad de determinar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, así como calidad sanitaria y funcionalidad de

establecimientos. No se aplicaron normas de calidad en vista que, al realizar el primer sondeo, se pudo evidenciar que ningún establecimiento cumplía por lo que se adaptó una ficha acorde a las necesidades básicas para la prestación de servicios gastronómicos que garanticen el consumo. Se evaluaron 8 aspectos con un total de 35 ítems donde el sumatorio total promedio entre 24 a 35 se considera aceptable, de 19 a 23 en proceso y menor a 18 no aceptable. Los aspectos evaluados corresponden a la ubicación y estructura física, almacenamiento, cocina, comedor, residuos y plagas, manipulación de personal de establecimientos y las medidas de seguridad. El levantamiento de la ficha se realizó el día 22 de julio del 2018.

El Establecimiento “El Forastero” cumple con un puntaje de 34 siendo aceptable en vista que sólo incumple con la señalización contra sismos; algo que debe ser intolerable por parte de las autoridades correspondientes. En cuanto a los aspectos de buenas prácticas de manufactura, cumple absolutamente todas lo cual le da prestigio al establecimiento lo que le ha permitido conseguir algunos reconocimientos por parte del GAD Palestina.

El Restaurante Daniela, cuenta con buenas prácticas de manufactura, pero también incumple la señalización contra sismos; a pesar de esto se puede manifestar que es uno de los mejores lugares para servirse alimentos incluso se pudo apreciar la gran afluencia de clientes. Eso representa un reconocimiento por parte del comensal, quienes saben apreciar normas de calidad de producción de alimentos, así como el servicio.

El establecimiento denominado “El buen sabor” cumple con un puntaje de 33, lo cual es aceptable ya que la mayoría de los aspectos si cumple, sin embargo, dentro de los aspectos negativos se menciona que existen conexiones con otros ambientes o locales incompatibles con la producción de alimentos y tampoco cuenta con señalización contra sismos. En el primer aspecto se recomienda que no se ocupe el establecimiento para

otras actividades que no se relacionen con el giro del negocio de alimentos; y el segundo aspecto debe señalizarse la salida de emergencia y punto de encuentro en caso de emergencia. Este último aspecto que es un requisito indispensable por parte del Cuerpo de Bomberos, no se cumple, las autoridades correspondientes deben velar por el cumplimiento de las normativas de control y negar el permiso de operación hasta su cumplimiento.

El establecimiento denominado “Hermanos Pozo” tiene una puntuación aceptable de 33 y debe mejorar dos aspectos: la señalización contra sismos y mejorar la distribución del espacio puesto que el comedor se encuentra ubicado próximo a la cocina. A pesar de estos dos aspectos, cuenta con una gran cantidad de clientes lo cual refleja la satisfacción del producto y servicio ofrecido.

El Restaurante “Hermanos Burgos” no cuenta con alimentos congelados ni anaqueles de almacenamiento. Dentro de la cocina la campana extractora no está limpia y se encuentra en mal estado. Tampoco cuenta con señalización contra sismos. A pesar de esto cumple con 30 ítems y 4 incumple, dando como resultado aceptable.

El establecimiento “Carmita” tiene algunos aspectos que mejorar; cuenta con una puntuación aceptable de 29. Dentro de los aspectos que incumple se puede mencionar que existen conexiones con otros ambientes o locales incompatibles con la producción de alimentos, lo cual es perjudicial para los comensales. Se puede apreciar sustancias químicas innecesarias dentro de la actividad del local. También se puede apreciar que no cuenta con rotación del stock; aspecto fundamental en la incorporación de productos saludables y que no se encuentren caducados. Por otro lado, no cuenta con anaqueles para el almacenamiento. Finalmente, el Cuerpo de Bomberos no ha hecho cumplir con la presencia de extintores contra incendio y señalización contra sismos.

El establecimiento Maykel posee otros ambientes incompatibles con la producción de alimentos, no hay ausencia de sustancias químicas, no cuenta con rotación de stock ni anaqueles para almacenamiento incluso no posee señalización contra incendios. El resultado es aceptable con 29 ítems cumplidos, a pesar de esto la realidad demuestra que por ser un cantón pequeño y por la necesidad de subsistir, buscan ofrecer otro tipo de productos además de alimentos; sin embargo, lo que es imprescindible es la rotación de stock a fin de garantizar una comida sana.

El Restaurante Justir posee una calificación aceptable de 28 mientras que los 7 ítems que incumplen se refieren a la existencia de locales incompatibles con la producción de alimentos, no cuenta con alimentos congelados, se visualiza sustancias químicas, no hay rotación de stock y no ostenta anaqueles para el almacenamiento. El comedor se encuentra ubicado cerca de la cocina y no cuenta con botiquín de primeros auxilios.

El comedor Mirian tiene una puntuación aceptable que alcanza 28 ítems e incumple aspectos similares al Restaurante Justir. Existen conexiones con otros ambientes incompatibles con la producción de alimentos, no cuenta con alimentos congelados, cuenta con sustancias químicas dentro del área de cocina, tampoco cuenta con anaqueles para el almacenamiento ni señalización y extintores contra incendios.

El Restaurante Génesis Naholy no posee alimentos congelados, rotación de stock, anaqueles de almacenamiento, campana extractora limpia y en buen estado, ventilación adecuada, botiquín de primeros auxilios y señalización contra incendios; estos aspectos pueden conllevar a la contaminación cruzada por cuanto debe mejorar, a pesar de contar con un resultado de 28.

El Establecimiento “La Gata” cuenta con un puntaje aceptable de 27, a pesar de no contar con anaqueles para el almacenamiento, alimentos refrigerados, congelados ni

rotación de stock. Incumple medidas de seguridad como botiquín de primeros auxilios, señalización contra sismos, extintores contra incendios, dejando una evidencia de la poca importancia del cuerpo de bomberos en la regulación y control de la actividad.

El restaurante “Tres hermanos” posee conexiones con establecimientos incompatibles con la producción de alimentos, presencia de sustancias químicas, no rota el stock, no tiene anaqueles de almacenamiento, no posee campana extractora ni ventilación adecuada. Además de no tener señalización contra sismos. El resultado es aceptable con un valor de 27.

Las fritadas Alucio no poseen alimentos congelados, anaqueles para almacenamiento ni rotación de stock, este último es fundamental en un negocio donde se expende la Fritada. La iluminación y ventilación es inadecuada. En lo que se refiere a los servicios higiénicos para el personal y comensales no existen las facilidades necesarias para lavarse las manos. No cumple ninguna medida de seguridad como botiquín de primeros auxilios, señalización contra sismos y extintores contra incendios. A pesar de sus deficiencias, cuenta con un resultado de 26.

El establecimiento “Hermanas Burgos” local informal no cuenta con alimentos congelados ni anaqueles para almacenamiento. En el área de cocina se encuentra sucia y en mal estado la campana extractora, la iluminación y ventilación no es la adecuada. El diseño de la cocina no permite realizar las operaciones con higiene, las paredes no son lisas y la pintura no es recubierta con características sanitarias. Los servicios higiénicos y lavamanos se encuentran en mal estado. En lo referente a residuos y plagas se evidencia insectos, moscas, cucarachas y hormigas. De las medidas seguridad se puede manifestar que no posee botiquín de primeros auxilios ni tampoco señalización contra sismos. La puntuación es de 22 con un total de 12 incumplimientos; el resultado es en

proceso de mejora ya que no está en óptimas condiciones operativas, no brinda calidad sanitaria ni garantiza sus productos alimenticios.

Los siguientes establecimientos son los de menor puntaje como es el caso de “La Sazón de Martita”; que es un local informal el mismo que cumple la mitad de ítems establecidos esto no es aceptable por cuanto nos encuentra alejado de fuentes de contaminación, sus alimentos están expuestos a la basura, polvo y humo.

Lamentablemente su ubicación no es exclusividad para actividad con alimento. Del almacenamiento se puede apreciar desorganización y desaseo, ambiente inadecuado, no existen alimentos congelados y lógicamente no hay anaqueles. En cuanto al área de producción y por no contar con local propio incumple con la mayoría de los ítems excepto que cuenta con agua potable. De los servicios higiénicos se puede indicar que están en mal estado y en un lugar inadecuado. No cumple con ninguna medida de seguridad.

El restaurante “Hermanas Burgos” Informal no cumple la mayoría de los ítems por lo que solamente 9 de ellos cumple. En referencia a la ubicación y estructura física incumplen con toda la normativa excepto que no existen conexiones con otros ambientes incompatibles con la producción de alimentos. En relación al almacenamiento, incumple todos los ítems, el mismo caso en el área de producción que incumple con todos los requisitos excepto que si posee agua potable. En el comedor y los servicios higiénicos también incumple todos los ítems. En los residuos y placas se aprecian insectos, moscas, cucarachas y hormigas. Por otra parte, tampoco se cumplen las medidas de seguridad, mientras que la manipulación del personal de establecimiento es lo único que cumple en su totalidad. En base a lo expuesto, este establecimiento debería ser clausurado inmediatamente por el ente regulador dado el caso que

prácticamente no cumple las buenas prácticas de manufactura ni brinda garantías en la preparación de alimentos.

El establecimiento “Carlitos” informal incumple con la mayoría de ítems, por lo que solamente cumple 8. Este es otro establecimiento que no es aceptable y no debería continuar operando. Los únicos requisitos que cumple son: cuenta con agua potable, existe limpieza en los muebles del local, maneja bien el tema de residuos y plagas excepto por la presencia de insectos, cucarachas y hormigas. La atención al cliente es deficiente, así como las medidas de seguridades con las que no cuenta.

3.7 Tabulación de Encuestas

Tabla 1

Sexo

	Cantidad	Porcentaje
Mujer	12	67%
Hombre	6	33%
Total	18	100%

Elaborado por el autor

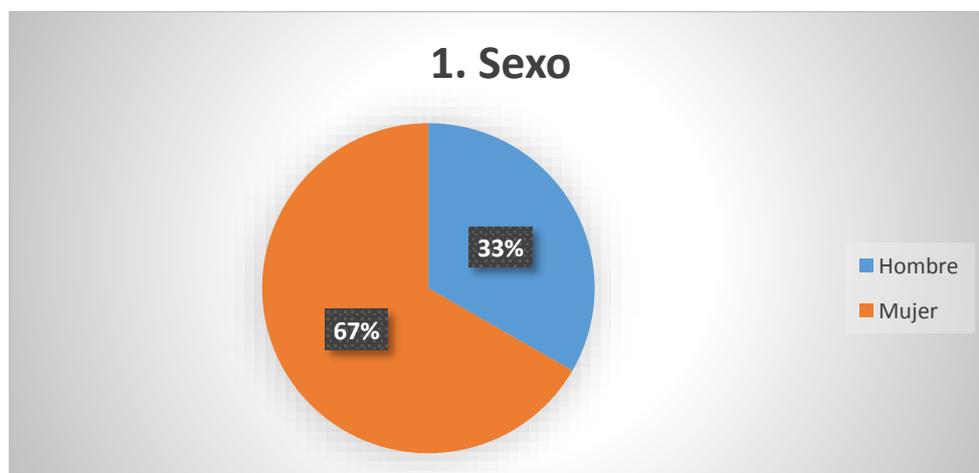


Gráfico 1. Sexo

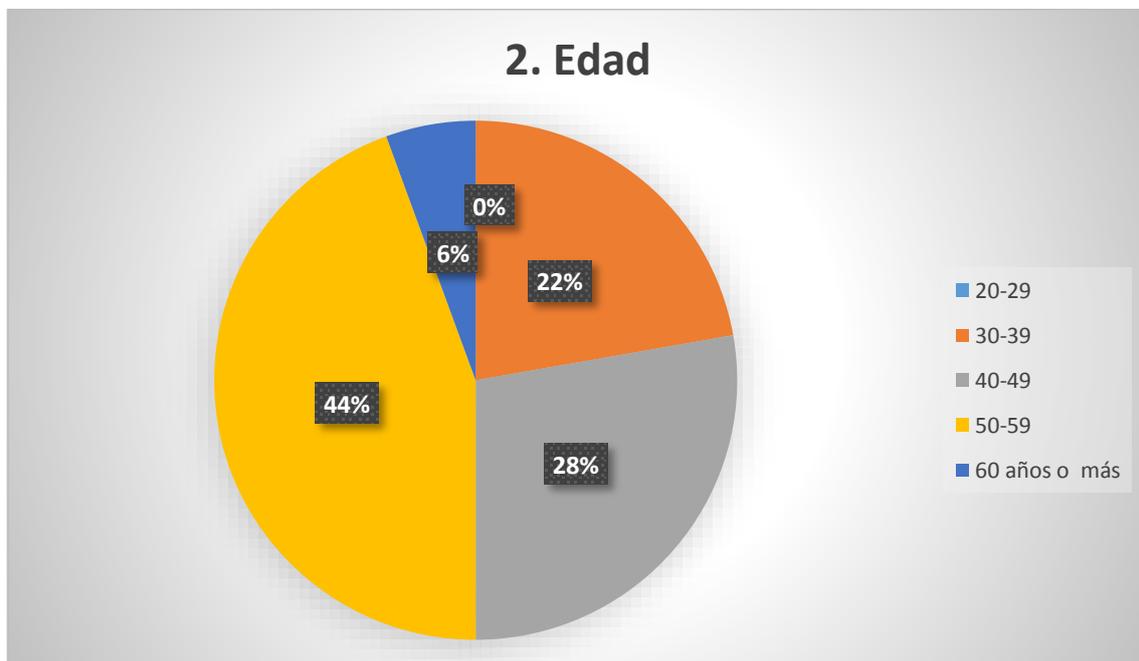
Elaborado por el autor

Tabla 2

Edad

	Cantidad	Porcentaje
20 – 29 años	0	0%
30 – 39 años	4	22%
40 – 49 años	5	28%
50 – 59 años	8	44%
60 años	1	6%
Total	18	100%

Elaborado por el autor

*Grafico 2. Edad*

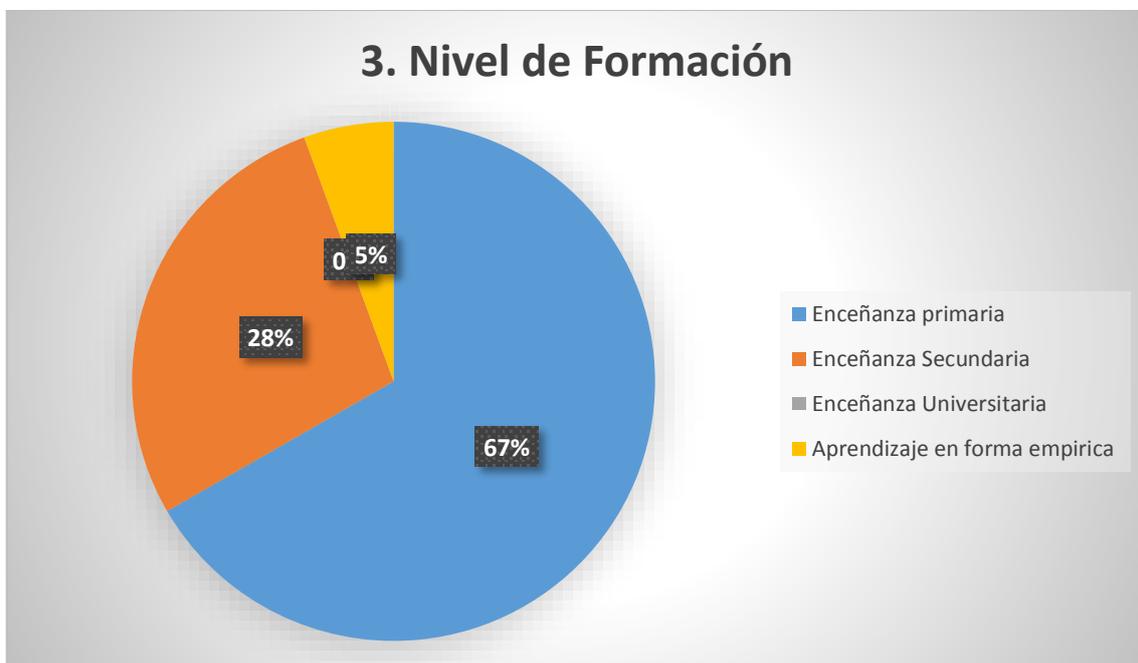
Elaborado por el autor

Tabla 3

Nivel Educativo

	Cantidad	Porcentaje
Enseñanza Primaria	12	67%
Enseñanza Secundaria	5	28%
Enseñanza Universitaria	0	0%
Aprendizaje en forma empírica	1	5%
Total	18	100%

Elaborado por el autor

*Gráfico 3. Nivel educativo*

Elaborado por el autor

Tabla 4

Tiempo de funcionamiento de negocio

	Cantidad	Porcentaje
Menos de 1 año	2	11%
De 1 a 5 años	5	28%
De 6 años a 10 años	4	22%
Más de 10 años	7	39%
Total	18	100%

Elaborado por el autor

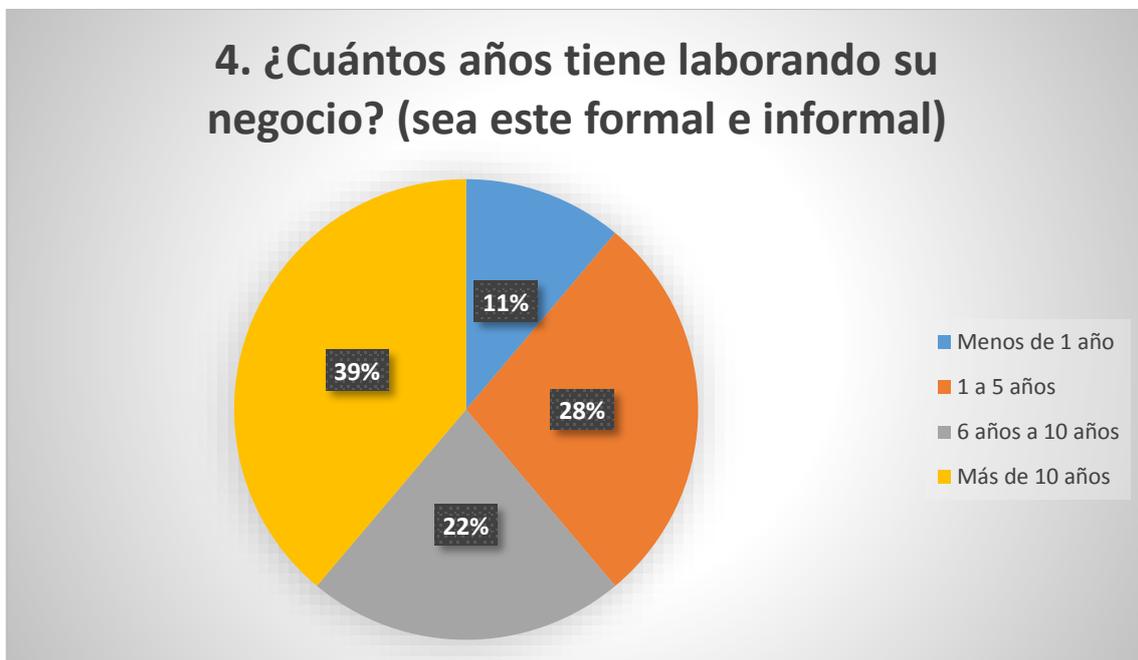


Gráfico 4. Tiempo de funcionamiento de negocio

Elaborado por el autor

El 39% de la población encuestada dice que lleva más de 10 años laborando en sus negocios, el 28% corrobora que llevan de 1 a 5 años trabajando, el 22% afirma que

tienen 6 a 10 años encargándose de su negocio y el 11% de la población atienden sus negocios menos de 1 año.

Tabla 5

Servicio básico

	Cantidad	Porcentaje
Menos de 1 año	2	11%
De 1 a 5 años	5	28%
De 6 años a 10 años	4	22%
Más de 10 años	7	39%
Total	18	100%

Elaborado por el autor

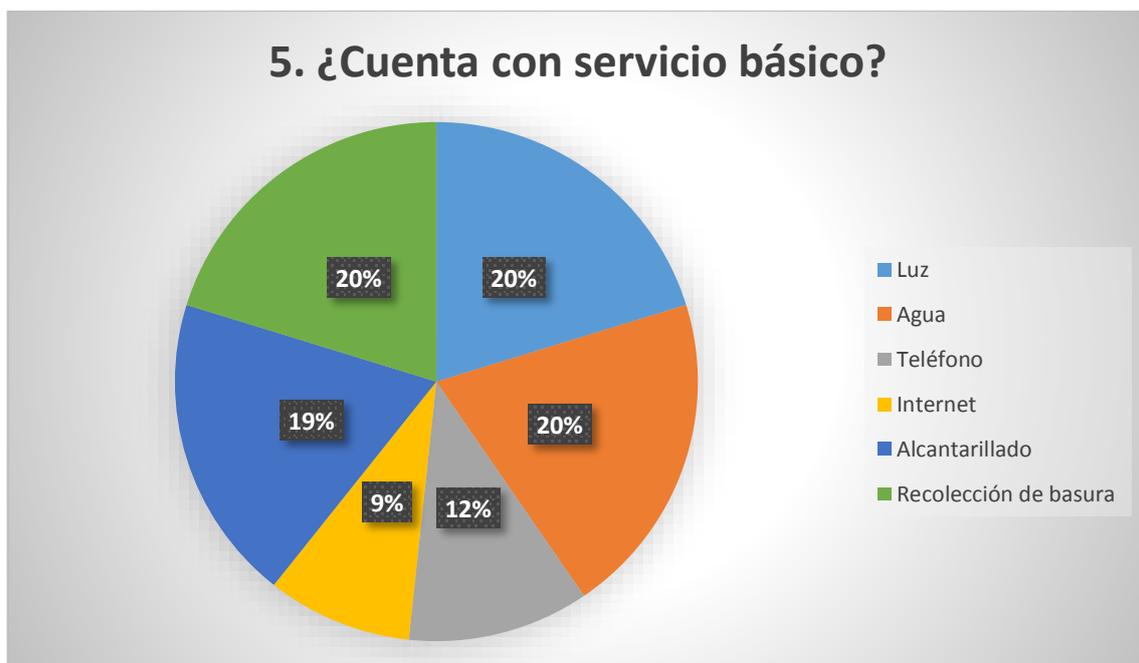


Gráfico 5. Servicios básicos

Elaborado por el autor

Tabla 6

Equipos Industriales dentro de la producción de cocina

	Cantidad	Porcentaje
Si	14	72%
No	4	28%
Total	18	100%

Elaborado por el autor



Gráfico 6. Equipos Industriales dentro de la producción de cocina

Elaborado por el autor

Las personas encuestadas de la población dicen que la mayoría si cuentan con equipos industriales dentro de la cocina

Tabla 7

Platos más vendidos

	Cantidad	Porcentaje
Seco de gallina	2	11%
Seco de Pato	4	22%
Fritada	2	11%
Arroz con menestra pollo/carne/chuleta	3	17%
Guatita	2	11%
Caldo de gallina	1	6%
Bollos de pescado	2	11%
Otros	2	11%
Total	18	100%

Elaborado por el autor



Gráfico 7. Platos más vendidos

Elaborado por el autor

Las personas exponen su criterio manifestado que en cantón palestina uno de los platos que tienen mayor rentabilidad es el seco de pato con un 22% y el arroz con menestra y su proteína respectiva que icónico en este lugar con un 17% y los platos restantes con un 11% siendo el caldo de gallina el plato menos vendido con un 6%.

Tabla 8

Abastecimiento de materia prima

	Cantidad	Porcentaje
Mercado Central	15	83%
Mercado fuera del cantón	3	17%
Tienda de zona	0	0%
Abastecimiento del hogar (tipo granja)	0	0%
Empresa particular	0	0%
Total	18	100%

Elaborado por el autor



Gráfico 8. Abastecimiento de materia prima

Elaborado por el autor

Las personas encuestadas manifiestan que la población prefiere adquirir la materia prima del mercado central con un 83% mientras que la parte restantes lo realiza con un 17% en un mercado que se encuentra fuera del catón.

Tabla 9

Frecuencia de adquisición de materia prima

	Cantidad	Porcentaje
Todos los días	17	94%
Una vez por semana	1	6%
Dos veces por semana	0	0%
Un vez al menos	0	0%
Dos veces al mes	0	0%
otros	0	0%
Total	18	100%

Elaborado por el autor

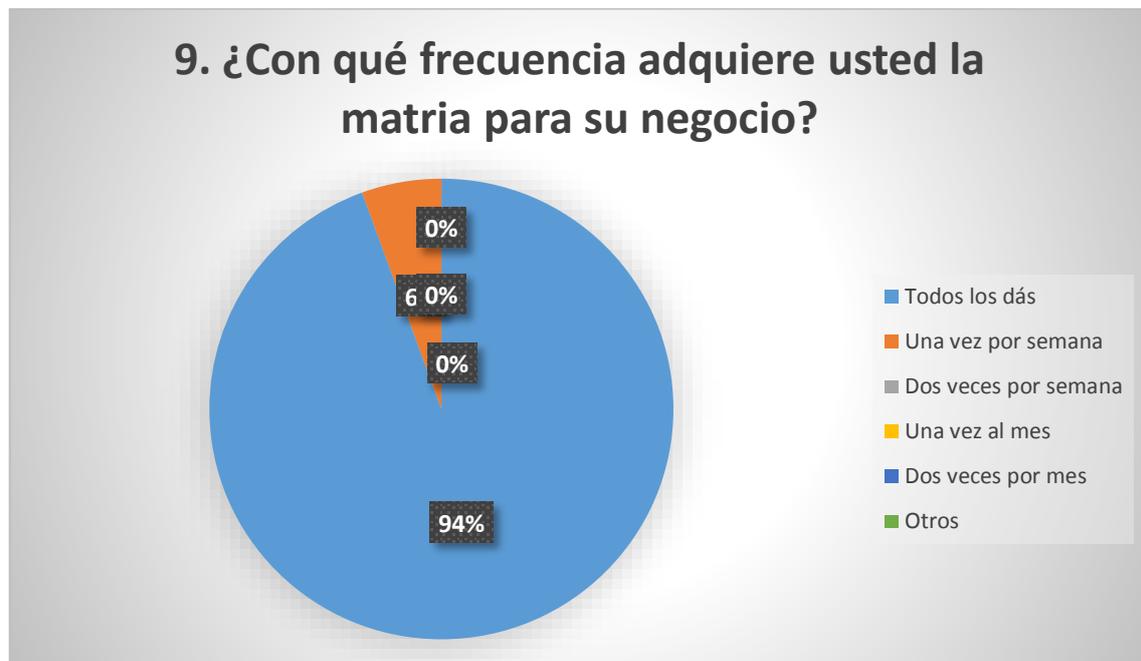


Gráfico 9. Frecuencia de adquisición de materia prima

Según los encuestados comentan que suelen adquirir la materia prima todos los días dándole una reputación muy buena con un 94% mientras que los restantes prefieren realizarlo una vez por semana con un 6%.

Tabla 10

Tipo de turistas

	Cantidad	Porcentaje
Turistas nacionales	6	33%
Turistas extranjeros	0	0%
Personas de localidad	12	67%
Total	18	100%

Elaborado por el autor

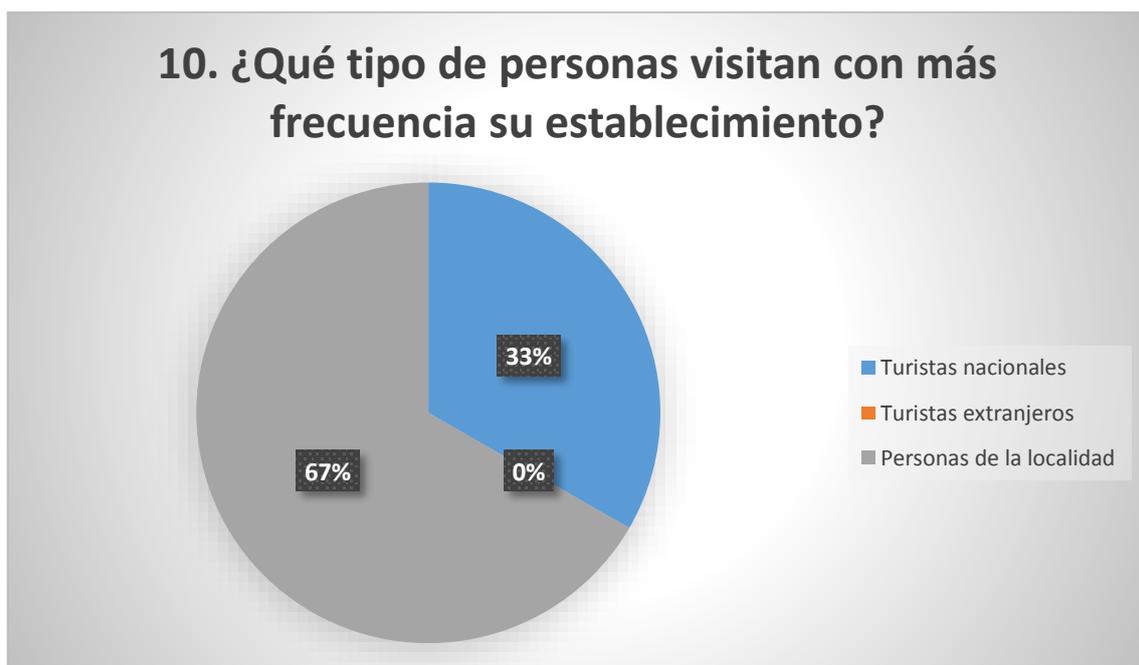


Gráfico 10. Tipo de turistas

Elaborado por el autor

Según la persona encuestada afirma que turistas de la misma localidad son los que visitan el establecimiento con un 67% convirtiéndose en los mayoristas visitantes, y las personas nacionales con 33% que suelen ir con frecuencia.

Tabla 11

Días de mayor afluencia de comensales

	Cantidad	Porcentaje
Inicio de semana	2	11%
Entre semana	3	17%
Fin de semana	13	72%
Total	18	100%

Elaborado por el autor

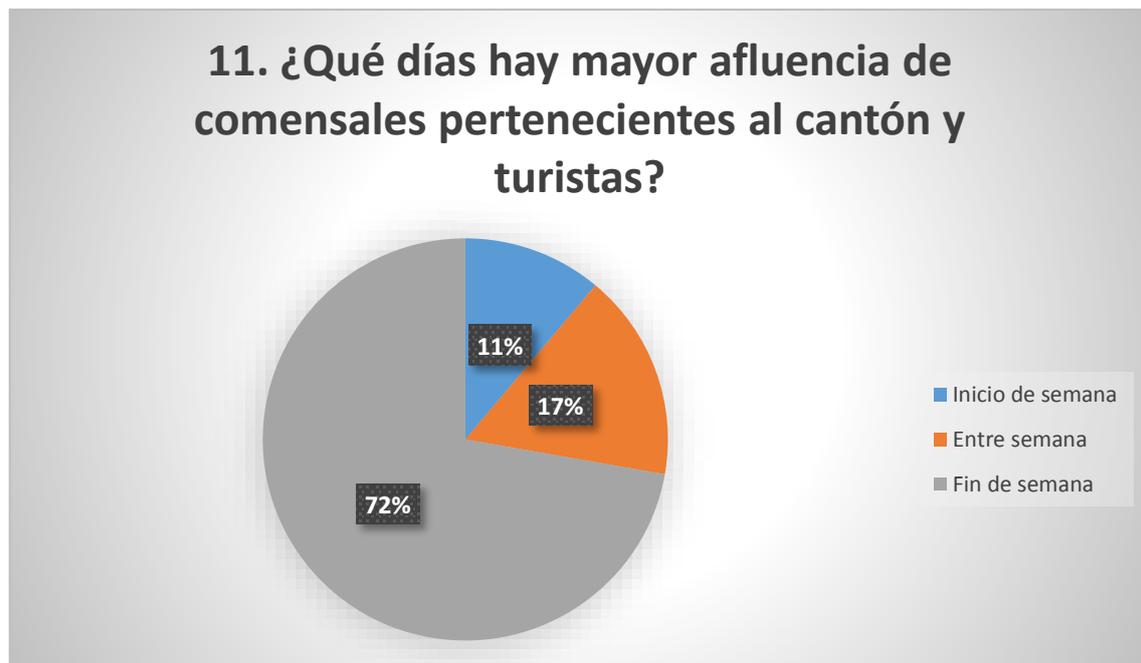


Gráfico 11. Días de mayor afluencia de comensales

Elaborado por el autor

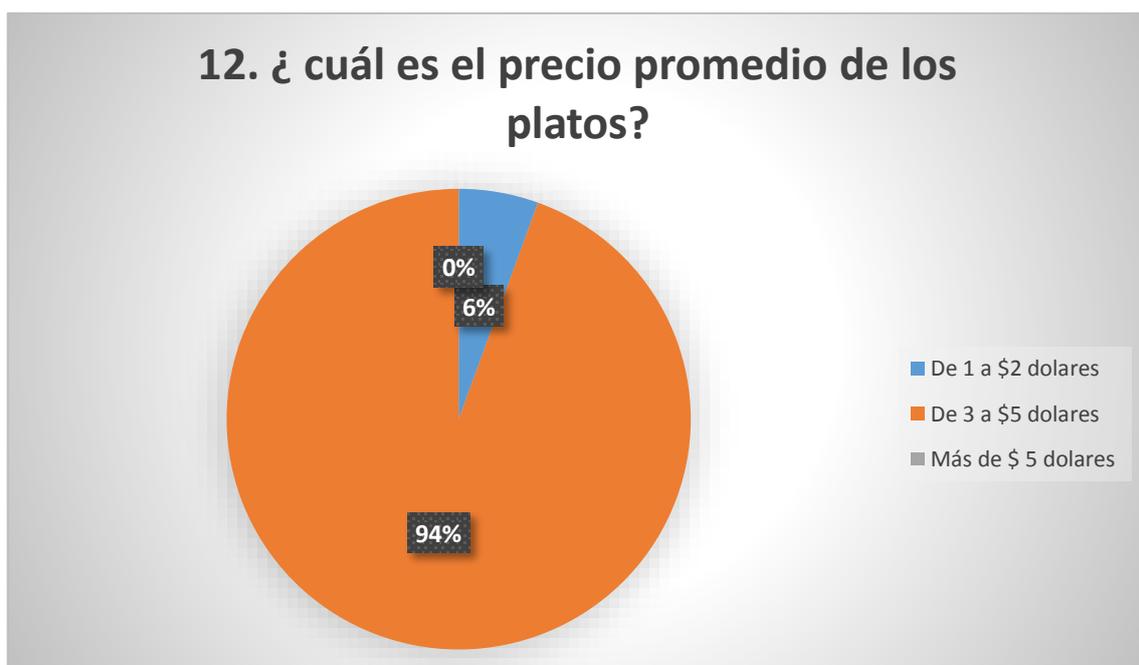
Según las personas encuestadas manifiestan que los días que hay mayor influencia son los fines de semana donde los comensales tienen mayor disponibilidad con el 72% mientras que unos prefieren entre semana con un 17% y la cantidad mínima con un 11% que es en inicio de semana.

Tabla 12.

Precio de platos

	Cantidad	Porcentaje
De 1 a \$2 dólares	1	6%
De 3 a \$5 dólares	17	94%
Más de \$5 dólares	0	0%
Total	18	100%

Elaborado por el autor

*Gráfico 12. Precio de platos**Elaborado por el autor*

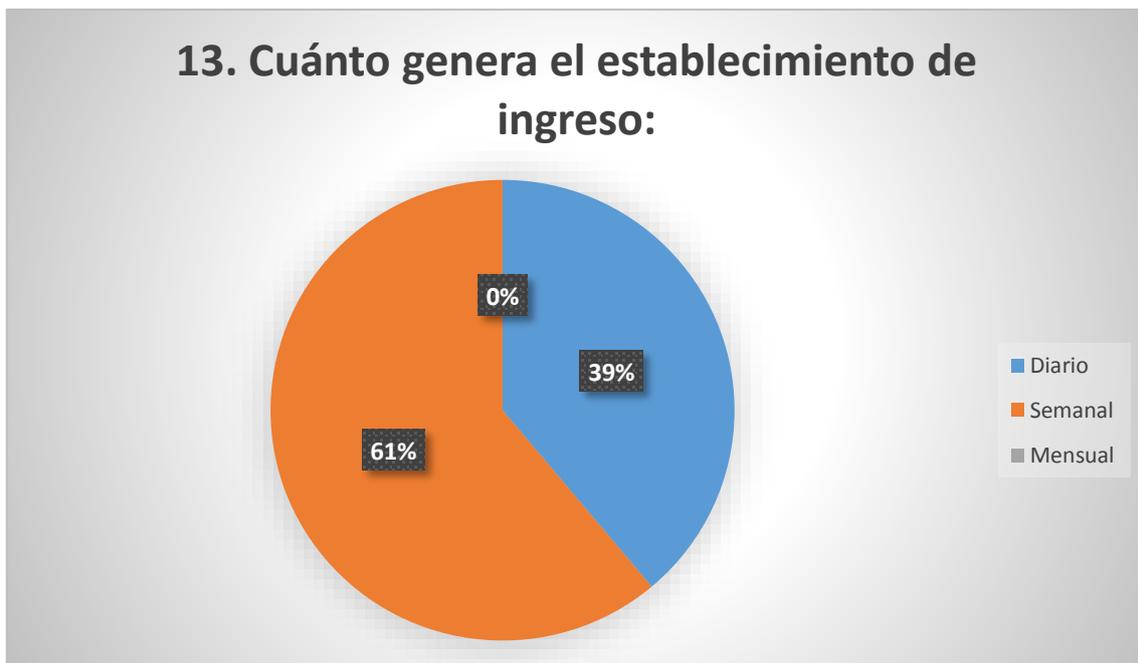
Referente al precio respectivo de los platos el 6% de la población está dispuesto a pagar de \$1 a \$2 mientras que el 94% de \$3 a 5.

Tabla 13

Generación de ingresos económicos

	Cantidad	Porcentaje
Diario	7	39%
Semana	11	61%
Mensual	0	0%
Total	18	100%

Elaborado por el autor

*Gráfico 13. Generación de ingresos económicos*

Elaborado por el autor

El 66% de la población encuestada afirma que generan ingresos semanalmente, mientras que el 39% de la misma obtiene un ingreso diario.

Tabla 14

Ingresos económicos en dólares

	Diario	Semanal	Mensual	Total
10 – 50 dólares	3	3	0	6
60 – 100 dólares	4	6	0	10
100 – 150 dólares	0	2	0	2
TOTAL				18

Elaborado por el autor

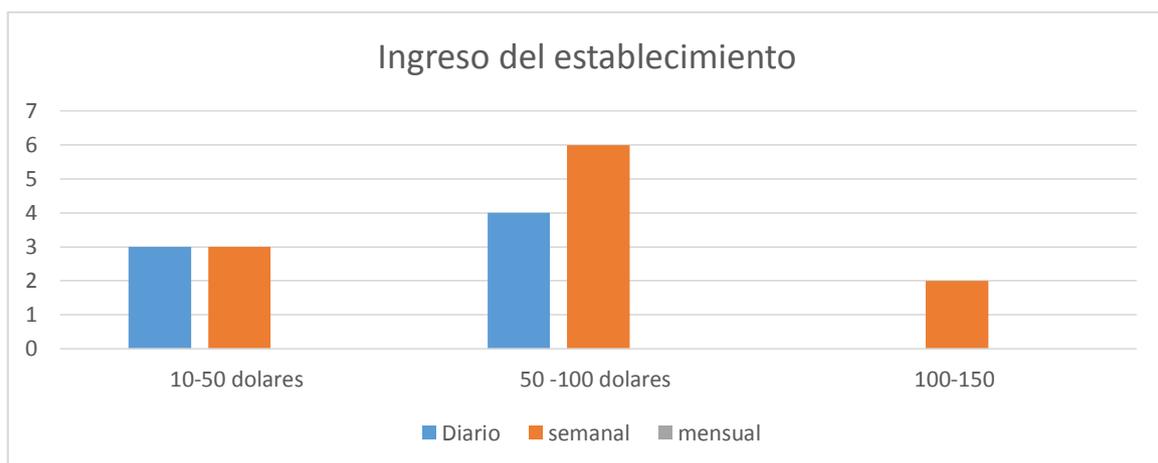


Gráfico 14. Ingresos económicos en dólares

Elaborado por el autor

El ingreso económico del establecimiento por lo general tiene un rango de venta de entre 10 a 50 dólares americanos y 60 a 100 dólares americanos en el caso de grupos o familias grandes. Semanalmente predomina el promedio de venta de entre 60 y 100 dólares americanos.

Tabla 15.

Colaboradores del establecimiento

	Diario	Semanal	Mensual	Total
10 – 50 dólares	3	3	0	6
60 – 100 dólares	4	6	0	10
100 – 150 dólares	0	2	0	2
TOTAL				18

Elaborado por el autor

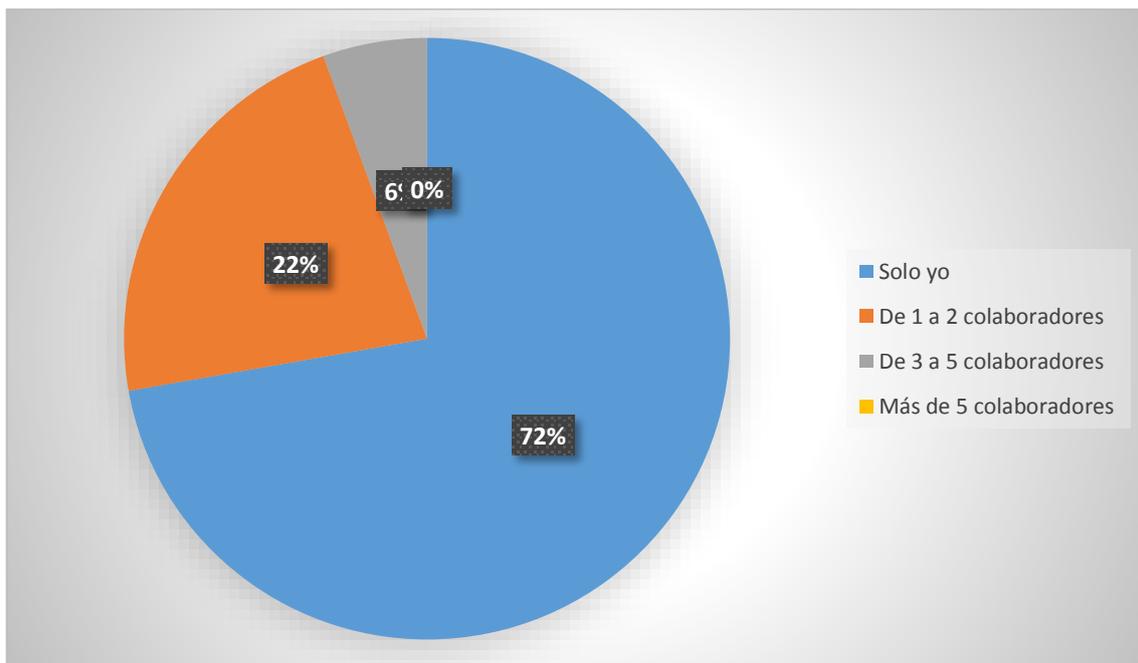


Gráfico 15. Colaboradores del establecimiento

Elaborado por el autor

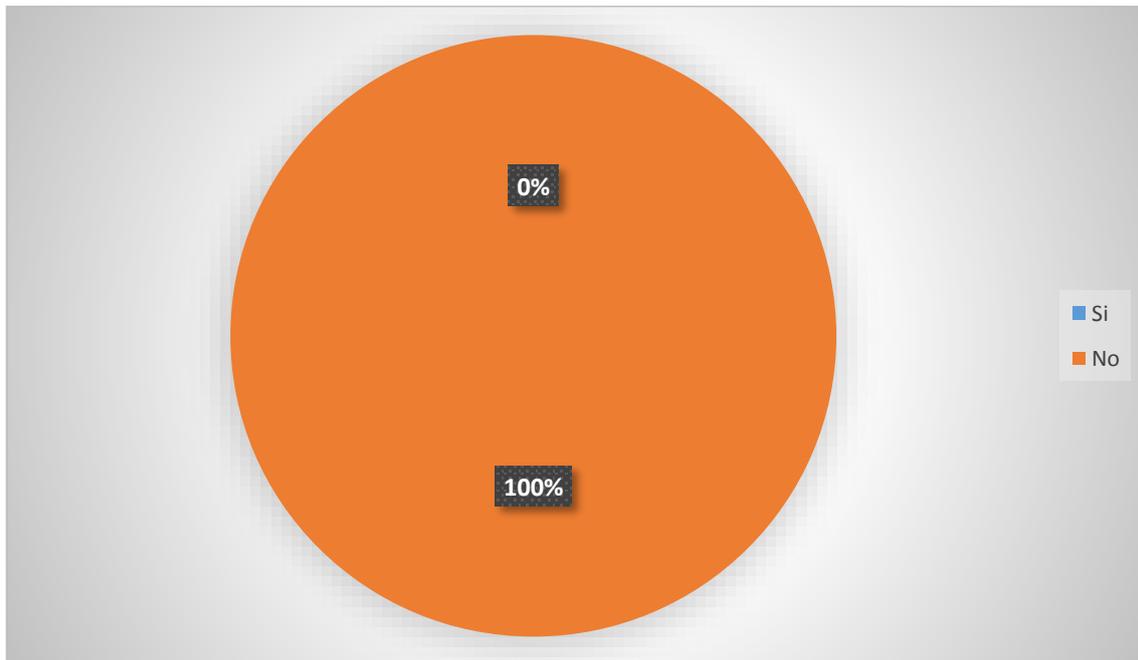
El 72% de los encuestados son los responsables del maneja su propio establecimiento, mientras que el 22% cuentan con 1 a 2 colaboradores, y el restante que consta del 6% de la población ocupan de 3 a 6 colaboradores.

Tabla 16

Instructivo de personal

	Cantidad	Porcentaje
Si	0	0%
No	18	100%
Total	18	100%

Elaborado por el autor

*Grafico 16.* Instructivo del personal.

Elaborado por el autor

Toda la población encuestada confirma que no cuentan con un respectivo instructivo de manejo de personal.

Tabla 17.

Calificación del personal

	Cantidad	Porcentaje
Excelente	0	0%
Muy buena	12	67%
Buena	6	33%
Regular	0	0%
Mala	0	0%
Muy mala	0	0%
Total	18	100%

Elaborado por el autor

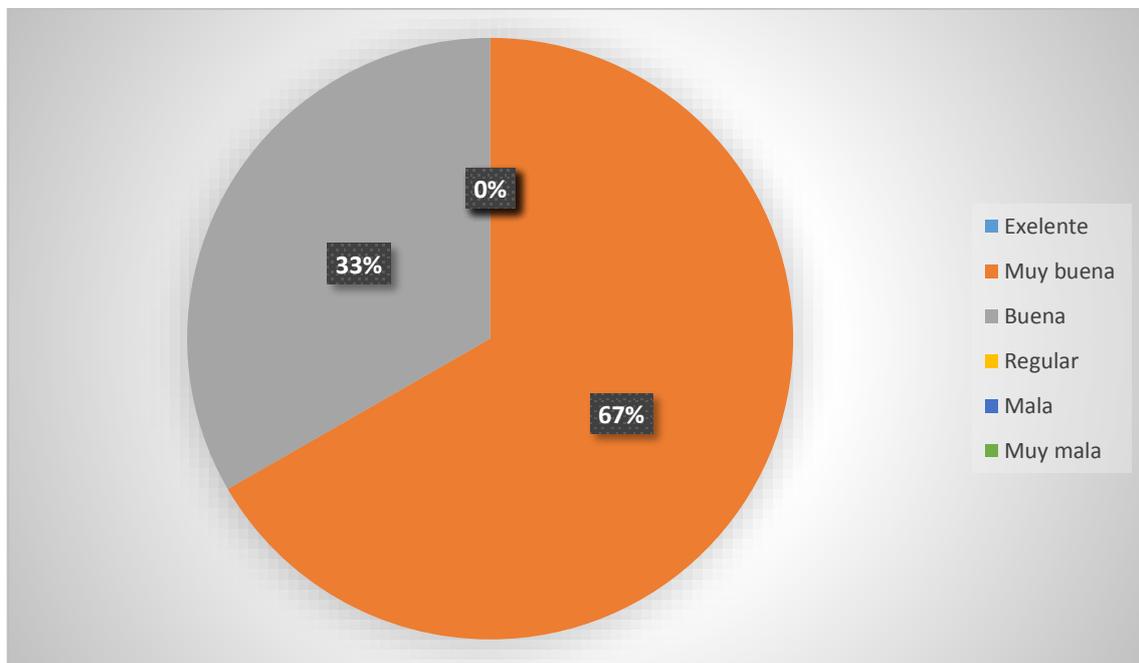


Gráfico 17. Calificación del personal

Elaborado por el autor

El 67% de los encuestados manifiesta que la atención al personal es muy buena mientras que un 33% de la población corroboran que es buena.

3.8 Entrevistas Realizadas

3.8.1 Entrevistas a historiadores

1. ¿Cuál es el valor cultural e histórico que tiene la gastronomía local?

Las costumbres que se han tenido, ya que sin eso no existe identidad.

Algo tradicional justamente es que aún se mantienen las recetas ancestrales. Es importante que se mantengan las costumbres de la gastronomía local ya que nos representa como cantón.

2. ¿Cómo considera que debe ofertarse desde el punto de vista económico un plato típico y tradicional?

Para poder tener un plato típico, es importante tener el dinero para invertir, que es conocido como el Pato. Se deben ofertar mediante eventos, ferias gastronómicas. No se debe perder la tradición, siguiendo las costumbres antiguas. Trabajar para dar valor a los platos para que se mejore como cantón,

3. ¿Cuál es el plato que identifica a Palestina?

El seco de pato porque es el que más busca el cliente. También nos identifican los siguientes platos: el caldo de gallina criolla, arroz con menestra y pollo al horno, seco de gallina (no hay una identidad culinaria).

4. ¿Considera usted que existen recetas ancestrales que aun continúen elaborándose?

Las comidas ancestrales que aún existen son: sancocho de pescado, cazuela de pescado, bollo de pescado, arroz con menestra y pescado, caldo campesino (verde, maní, hierva, arroz, verde), picadillo de verdura (maní, verdura, carne, camote, habas, yuca, choclo, fichuncho zapallo), que inclusive se sigue elaborando.

5. Considera usted que se han perdido costumbres y tradiciones culinarias en Palestina

Se han perdido bastantes costumbres, ya no es el mismo Palestina. Pero aun así se siguen haciendo. En vista que la gastronomía se ha perdido a causa de la juventud local que ya no valoran la comida ancestral.

6. ¿Cuáles son las tradiciones culturales, fiestas y creencias de Palestina?

Las fiestas patronales de San Bartolomé, los desfiles el 24 de agosto que son las fiestas del cantón; que, aunque ya se han perdido ciertas costumbres igual se mantiene latente el mismo fervor. Las culturales son las fiestas julianas del 25 de julio, que son las cantonales, fiestas de la virgen del cisne.

3.8.2 Entrevista a Agricultores

1. ¿Cuáles son los productos agrícolas de Palestina?

Aquí lo que se produce es el arroz, el cacao, el maní, mango, pimienta, papaya y el maíz.

2. ¿Existen productos agrícolas de exportación en esta zona?

Los tres productos son de exportación: el arroz, el maní, el maíz y el mango que genera mejores ingresos que el arroz

3. ¿Cuáles son los productos agrícolas más vendidos?

Lo que más se vende es el arroz, papaya, pimienta, el maíz el maní y cacao.

4. ¿Cuál sería su recomendación para el impulso de la agricultura local?

Los líquidos (insumos) son caros, se debe bajar. Se necesita que la urea se venda en este lugar ya que no se encuentran insumos con facilidad. También se recomienda que se desarrolle más el mango, que se trabajen las tierras para que existan mejores cosechas.

5. ¿Cuáles son los productos cosechados más vendidos al sector de alimentos y bebidas?

El arroz, cacao, maíz, mango, papaya, melón y maní. Aunque se coincide que el arroz es el más vendido. En octubre se cosecha el mango.

3.8.3 Entrevistas a Propietarios de Restaurantes.

1. ¿Cuáles son los platos típicos del cantón Palestina?

Seco de pollo, caldo de gallina criolla, seco de pato, sancocho de pescado, seco de gallina,

2. ¿Cuál es el plato más vendido en el desayuno?

Bistec de carne con patacones y bolones de verde, bistec de hígado, bolón de queso y con bistec, encebollado, caldo de salchicha.

3. ¿Cuál es el plato más vendido en el almuerzo?

Caldo de gallina criolla con seco de pollo. Los secos, seco de gallina, pato.

4. ¿Cuál es el plato más vendido en la merienda?

Arroz con menestra carne chuleta o pollo, carne apanada, pollo hornada.

5. ¿Cuáles son los ingredientes que más utiliza?

Arroz, carne, vegetales,

6. ¿Qué bebidas ofrece?

Cola, jugo, agua, jugo natural de naranja, tamarindo.

7. ¿Cuál es el rango de los precios de los platos que ofrece?

De 3 en adelante. 2,50 el almuerzo ya que no paga más el cliente. Desayuno 2, almuerzo 2,5 platos a la carta de 3 a 5.

8. ¿Le gustaría capacitarse en algún tema para mejorar en el servicio o producción de alimentos? ¿En cuál?

En la preparación de alimentos, bpm y servicio. Para dar un mejor servicio a mis comensales ya que con una buena sazón llegarían más clientes al local. Todo lo que sea acorde al negocio, para mejorar con el servicio del personal; lo que sea de aporte para crecer con el negocio siempre será de ayuda.

3.8.4 Entrevistas a Autoridades

1. ¿Considera usted que Palestina cuenta con potencial turístico?

Estamos creciendo con el turismo en término medio, en la cual vamos saliendo adelante. No es la expresión potencia turística, algo se ha logrado cambiar, pero aún hay mucho por hacer; hay lugares muy bonitos que se están acondicionando como es el caso del malecón; además se quiere explotar las playas. Antes palestina era una montaña y ahora se está disfrutando de una hermosa playa. Se metió una draga para contar con unas playas de primera.

2. ¿Considera usted que la gastronomía local debe fomentarse para generar ingresos a la población? ¿Por qué?

La gastronomía local necesita el apoyo de parte de las autoridades, se debe implementar para incrementar ingresos a los ciudadanos.

Mientras haya gastronomía se favorecen las familias ya que lo hacen muy delicioso. Palestina se ha caracterizado por una excelente gastronomía por esa razón vienen los turistas para disfrutar de la gastronomía local. Durante las fiestas cantonales existen orquestas, gastronomía, regata.

3. ¿Cuál es el apoyo que las autoridades han brindado al turismo local?

Haciendo casas abiertas, eventos los días domingos en las playas para que presenten y degusten los platos tradicionales.

La actual administración municipal ha elaborado una ordenanza y se ha buscado a la Espol para la asesoría en Turismo. Se está acondicionando para un mejor futuro.

Palestina debe reflejar como punto turístico en la promoción del MINTUR y a nivel de prefectura de las guayas.

4. ¿Qué cree usted que se debe mejorar en cuanto a la oferta gastronómica local?

Ser más creativos, innovar y crear nuevos platos. Se debe mejorar muchos aspectos. Se busca hacer eventos gastronómicos. Caldo de bolas, fritada tortillas, seco de pato. Los ciudadanos deben venir a vender a la playa.

5. ¿Conoce usted de algún proyecto turístico que se vaya a implementar en Palestina?

Que las personas se acerquen a las playas para presentar sus platos.

El gobierno nacional no apoya por ser un cantón pequeño. Sin embargo, existe un proyecto que se ha presentado como es el caso de poner barcazas, canoas con techo para recorrer el balneario y que mediante un puente como el de la Isla Santay en Guayaquil que tiene compuertas.

Se está clorificando el agua de Palestina mediante un proyecto con el Gobierno Nacional. 60% gobierno nacional y 40% municipio

6. ¿Cuál es la procedencia de turistas que más visitan el cantón?

De los cantones cercanos Colimes, Balzar, Santa Lucia, Guayaquil y la provincia de Los Ríos.

Conclusiones

El cantón Palestina cuenta con muchas tradiciones que han sido heredadas, uno de los aspectos importantes es la cultura religiosa que está arraigada en la mayoría de los habitantes de la parroquia urbana y las parroquias rurales. Las fiestas populares son muy esperadas por sus habitantes, donde aún se viven experiencias de campo como el rodeo montubio, pelea de gallos, bailes en piladoras, degustación de gastronomía ancestral, concursos populares como el palo encebado, quema del castillo, procesiones religiosas, realización de la novena en nueve lugares diferentes y la misa.

El turismo gastronómico en el cantón Palestina no ha sido explotado en su totalidad, esto en vista de la falta de apoyo de las autoridades locales. Existen pocos recursos turísticos que no son complemento junto a la cultura culinaria que aún es deficiente. El río que atraviesa Palestina es el único lugar para la distracción de los pobladores de Palestina; inclusive es visitado por habitantes de recintos cercanos y de turistas provenientes de Nobol, Daule y Guayaquil.

La calidad sanitaria de los establecimientos de alimentos y bebidas formales e informales es defectuosa; la mayoría de ellos no cumplen con las normativas básicas para su funcionamiento, incluso el GAD Palestina ni el Ministerio de Salud Pública ni el Ministerio de Turismo se ha preocupado por regular y controlar la actividad de alimentos. Los precios de los platos son económicos, pero no conocen de buenas prácticas de manufactura por lo que el turista que está en tránsito hacia otros lugares del Ecuador y que realiza su parada para servirse alimentos pueden llegar a contraer enfermedades.

Recomendaciones

Las tradiciones culinarias se están perdiendo con el paso de los años, la razón principal es la juventud quienes no valoran las recetas culinarias ancestrales y prefieren comida rápida o condimentada. Es importante rescatar los platos típicos ancestrales de Palestina para que se impulse la gastronomía local durante todo el año y no solamente en fiestas patronales. Las costumbres innatas de las celebraciones patronales han perdurado con el pasar del tiempo, lo cual es contradictorio con el aspecto culinario.

El cantón Palestina no cuenta con Turismo Gastronómico, el impulso de la actividad debe ser viabilizada por parte del Departamento de Turismo del Gad Palestina; con el apoyo de los Concejales y Alcalde. En este sentido solamente se ha aprovechado el único recurso turístico con el que cuentan que es el río que atraviesa el cantón donde se realizan actividades culturales y venta de comida típica los fines de semana. No existe una proyección turística en el cantón puesto que no tiene mucha afluencia turística; en ese sentido es difícil poder desarrollar el turismo gastronómico

Es necesario que las autoridades seccionales realicen el control y regulación de permisos de operación a todos los establecimientos que expenden alimentos y bebidas dentro del cantón Palestina que permita mejorar la producción y servicio ofertado, así como una cultura de higiene e implementación de buenas prácticas de manufactura. En este lugar los cocineros son empíricos, no cuentan con conocimientos técnicos suficientes, por lo cual es indispensable que el sector sea capacitado en temas de control y costos, servicio al cliente, buenas prácticas de manufactura, bases de cocina y producción culinaria.

Referencias Bibliográficas

- Aguirre, E., & Bermeo, J. (2016). Análisis Gastronómico del cantón Salitre de la provincia del Guayas. (tesis de pregrado). Obtenido de Repositorio Institucional de la Universidad de Guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/>
- Angel, R. d. (26 de agosto de 2015). *Wordpress.com*. Obtenido de <https://reinadelangel.wordpress.com/2015/08/26/metodologia-de-la-investigacion/>
- Arias, F. (2012). *El Proyecto de Investigación: Introducción a la metodología científica*. Caracas, Venezuela: Episteme.
- Armendariz, J. L. (2012). *Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos*. España: Ediciones Paraninfo.
- Barrero, G. B. (29 de Marzo de 2012). *Manual Manipulador de Alimentos*. Obtenido de <https://manipulador-de-alimentos.com/manual-manipulador-de-alimentos-coformacion.pdf>
- Bracca, C. (28 de mayo de 2015). *¿Enfoque Cuantitativo o Cualitativo?* Obtenido de <http://lagerenciamodernaenlasorganizaciones.blogspot.com>
- Bracca, Cipriano. (28 de mayo de 2015). *¿Enfoque Cuantitativo o Cualitativo?* Obtenido de <http://lagerenciamodernaenlasorganizaciones.blogspot.com>
- Carvache Franco, Carvache Franco, Molina, Arteaga & Villagomez. (2018). *Turismo y Sociedad*.
- Dos Santos, Antonini. (2004). La gastronomía típica de la Isla Santa Catarina (Brasil). *Estudios y perspectivas de turismo*, 13, 89-110.
- ECUADOR, C. S. (s.f.). <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/12/Resolucio%CC%81n-ARCSA-DE-067-2015-GGG-Normativa-unificada-de-Alimentos.pdf>.
- Fandos, Puyuelo. (2013). La generación de lealtad a un destino de turismo gastronómico como factor clave en el desarrollo rural. *Cuadernos aragoneses de Economía*, 23(1-2), 47-73.
- GAD Palestina. (2014). Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Palestina 2014-2025. Palestina, Guayas, Ecuador.
- López, R., & Deslauriers, J.-P. (2011). La entrevista cualitativa como técnica para la investigación en Trabajo Social. *Margen: revista de trabajo social y ciencias sociales* (61), 1-19.
- Ministerio de Turismo. (2018). *Ministerio de Turismo del Ecuador*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

OMS. (2015). <http://www.who.int/es/>.

Peralta, R. (2013). Guía Rápida para Entender que es la Receta Estandar . *Revista Gastronómica Digital*.

Ricardo Hernández . (2015). Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba. Córdoba, España: Universidad de Córdoba, UCOPress.

Román, M. d. (2016). <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5714/1/UDLA-EC-TLG-2016-17.pdf>.

Simão Oliveira. (Julio de 2007). La importancia de la gastronomía en el turismo. Un ejemplo de Mealhada - Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 16(3).

Tamayo, M. (2004). *Proceso de la investigación científica*. México: Limusa.

Turismo, M. d. (s.f.). <http://www.turismo.gob.ec/>. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

www.guayas.gob.ec. (s.f.).

www.guayas.gob.ec/. (2017). www.guayas.gob.ec/.

www.municipiodepalestina.com. (s.f.).

www.municipiodepalestina.com. (2017).

Anexos

Anexo 1. Formato de Encuestas



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE INGIENIERIA QUIMICA

LICENCIATURA EN GASTRONOMIA

La carrera de Licenciatura en Gastronomía de la Universidad de Guayaquil está realizando un levantamiento de información para promover la oferta gastronómica y turística del cantón Palestina.

Nombre del establecimiento	
Dirección	
Propietario	

1. SEXO:

HOMBRE

MUJER

2. EDAD

20 – 29 años

40 – 49 años

50 – 59 años

30 – 39 años

60 años o más

3. Nivel de formación

Enseñanza primaria
Universitaria

Enseñanza

Enseñanza secundaria
empírica

Aprendizaje en forma

4. ¿Cuántos años tiene laborando su negocio? (sea este formal e informal)

Menos de 1 año

6 años a 10 años

1 a 5 años

Más de 10 años

5. ¿Cuenta con servicio básico?

Luz	
Agua	
Teléfono	
Internet	
Alcantarillado	
recolección de basura	

6. ¿maneja usted equipos industriales o de mayor producción dentro de su cocina?

 Si no

¿Cuáles? _____

7. De los platos tradicionales que se expenden en el cantón Palestina ¿Cuáles es el plato más vendido de sus establecimientos?

 Seco de Gallina Guatita Seco de pato caldo de gallina Fritada bollos de pescado Arroz con menestra pollo/carne/chuleta otros _____

8. ¿Cuál es el lugar de abastecimiento de la materia prima para elaborar sus preparaciones?

 Mercado Central Mercado fuera del Cantón Tienda de zona Abastecimiento del hogar (tipo granja) Empresa particular

9. ¿con que frecuencia adquiere usted la materia prima para su negocio?

 Todos los días una vez al mes Una vez por semana dos veces al mes Dos veces por semana otros _____

10. ¿Qué tipo de persona visitan con más frecuencia su establecimiento?

 Turistas Nacionales Turistas extranjeros Personas de la localidad

11. ¿Qué días hay mayor afluencia de comensales pertenecientes al cantón y turista?

Inicio de semana entre semana fin de semana

12. ¿cuál es el precio promedio de los platos?

De 1 a \$2 dólares de \$3 a \$5 dólares más de \$5 dólares

13. Cuánto genera el establecimiento de ingreso:

Diario _____ Semanal _____

Mensual _____

14. ¿Cuántos colaboradores hay en su establecimiento? Especifique el área.

- Solo yo atiendo
 De 1 a 2 colaboradores
 De 3 a 5 colaboradores
 Más de 5 colaboradores

cocina	
servicio	
administración	

15. ¿Tiene instructivo de manejo de personal?

Si No

16. ¿Cómo calificaría la atención al personal?

- Excelente Regular
 Muy Buena Mala
 Buena Muy Mala

Anexo 2. Ficha de inspección a establecimiento

Ficha de inspección a establecimiento

Nombre del local:

Lugar:

Fecha:

N°	ASPECTOS A EVALUAR	(CUMPLE)		observaciones
		SI	NO	
1	ubicación y estructura física			
	alejado de fuentes de contaminación (basura, polvo, humo)			
	uso exclusivo para actividad con alimento			
	no existen conexiones con otros ambientes o locales incompatibles con la producción de alimentos			
2	Almacenamiento			
	organización y limpieza			
	ambiente adecuado			
	alimentos refrigerados			
	alimentos congelados			
	ausencia de sustancia químicas			
	rotación de stock			
	contar con anaqueles para el almacenamiento			
3	cocina			
	pisos, paredes, techo, limpios y en buen estado			
	campana extractora limpia y en buen estado			
	iluminación adecuada			
	ventilación adecuada			
	facilidades para el lavado de manos			
	el diseño de la cocina permite realizar las operaciones con higiene			
	paredes lisas y recubiertas con pinturas de característica sanitarias			
	cuenta con agua potable			
4	comedor			
	ubicado próximo a la cocina			
	pisos, paredes, techo, limpios y en buen estado			
	conservación y limpieza de los muebles			
5	servicios higiénicos para el personal y comensales			
	ubicación adecuada			
	estado y funcionamiento en que se encuentra			
	facilidades para el lavado de manos			
6	residuos y plagas			
	contenedor principal ubicado adecuadamente			
	basurero con tapa, bolsa plásticas y ubicados adecuadamente			
	es eliminado la basura con frecuencia necesaria			
	ausencia de insectos (moscas, cucarachas y hormigas)			
	ausencia de roedores			
7	manipulación y personal de establecimientos			
	uniforme completo y limpio			
	se observa higiene personal			
	atención al cliente adecuada			
8	medidas de seguridad			
	botiquín de primeros auxilios			
	señalización contra sismos			
	contra incendio (extintores operativo y vigentes)			
	total de puntaje			
	fecha			
	inspector			
	24-36 aceptable			
	19- 23 en proceso			
	menor a 18 : no aceptable			

Anexo 3. Formato de entrevistas a historiadores

1. ¿Cuál es el valor cultural e histórico que tiene la gastronomía local?
2. ¿Cómo considera que debe ofertarse desde el punto de vista económico un plato típico y tradicional?
3. ¿Cuál es el plato que identifica a Palestina?
4. ¿Considera usted que existen recetas ancestrales que aun continúen elaborándose?
5. ¿Considera usted que se han perdido costumbres y tradiciones culinarias en Palestina?
6. ¿Cuáles son las tradiciones culturales, fiestas y creencias de Palestina?

Elaborado por el autor

Anexo 4. Formato de entrevistas a Agricultores

1. ¿Cuáles son los productos agrícolas de Palestina?
2. ¿Existen productos agrícolas de exportación en esta zona?
3. ¿Cuáles son los productos agrícolas más vendidos?
4. ¿Cuál sería su recomendación para el impulso de la agricultura local?
5. ¿Cuáles son los productos cosechados más vendidos al sector de alimentos y bebidas?

Elaborado por el autor

Anexo 5. Formato entrevistas a Propietarios de Restaurantes

1. ¿Cuáles son los platos típicos del cantón el Carmen?
2. ¿Cuál es el plato más vendido en el desayuno?
3. ¿Cuál es el plato más vendido en el almuerzo?
4. ¿Cuál es el plato más vendido en la merienda?
5. ¿Cuáles son los ingredientes que más utiliza?
6. ¿Qué bebidas ofrece?
7. ¿Cuál es el rango de los precios de los platos que ofrece?
8. ¿Le gustaría capacitarse en algún tema para mejorar en el servicio o producción de alimentos? ¿En cuál?

Elaborado por el autor

Anexo 6. Formato entrevistas a las Autoridades

1. ¿Considera usted que Palestina cuenta con potencial turístico?
2. ¿Considera usted que la gastronomía local debe fomentarse para generar ingresos a la población? Porque
3. ¿Cuál es el apoyo que las autoridades han brindado al turismo local?
4. ¿Qué cree usted que se debe mejorar en cuanto a la oferta gastronómica local?
5. ¿Conoce usted de algún proyecto turístico que se vaya a implementar en Palestina?
6. ¿Cuál es la procedencia de turistas que más visitan el cantón?

Elaborado por el autor

Anexo 7. Encuesta en el Restaurante Hnos. Burgos



Anexo 8. Comedor Daniela**Anexo 9. Comedor Génesis Maholy**

Anexo 10. Feria Gastronómica de Palestina



Anexo 11. Entrevista a historiadora Dolores Pérez**Anexo 12. Entrevista a historiadora Yodita Meza**

Anexo 13. Entrevista a historiadora Almida Olvera**Anexo 14. Entrevista a historiadora Felipita Arteaga**

Anexo 15. Entrevista a agricultor Onorato Castro



Anexo 16. Entrevista a agricultor Luciano Morales



Anexo 17. Entrevista a agricultor Julio Pesantes**Anexo 18. Entrevista a agricultor Omar Castro**

Anexo 19. Entrevista al Vice-Alcalde del Gad Palestina, Sr. Gastón Alcívar**Anexo 20. Entrevista al Concejal del cantón Palestina, Sr. Boris Olvera**

Anexo 21. Entrevista al Alcalde del Gad Palestina, Ing. Luis Palma