



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

TEMA:

Análisis Gastronómico del Encebollado de Pescado

Elaborado en la ciudad de Guayaquil

(Trabajo de Titulación de Licenciatura)

AUTORES:

Cinthya Estefanía Arteaga García

Diana Lissette Herrera Calderón

TUTOR:

Lcda. Marina Arteaga Peñafiel, Mgtr.

Guayaquil, Abril 2016



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química



ACTA DE APROBACIÓN TRABAJO DE TITULACIÓN

Tema:

Análisis Gastronómico del Encebollado de Pescado elaborado en la ciudad de Guayaquil

Trabajo de Titulación presentada por:

Cinthy Estefanía Arteaga García – Diana Lissette Herrera Calderón

Aprobado en su estilo y contenido por el Tribunal de Sustentación:


LIC. ILMA HOLGUÍN CEDENO, MGTR

Preside del Tribunal


LIC. MARINA ARTEAGA PEÑAFIEL, MGTR

Tutor de Tesis


LIC. SUSANA CORNEJO PÁEZ

Miembro del Tribunal


LIC. OLANDA ZEA ÁLVAREZ

Miembro del Tribunal


AB. SOLEDAD ALARCÓN FRANCO

Secretario

(Abril – 2016)

DECLARACIÓN

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

Firma.....

Cintha Estefanía Arteaga García.

Firma.....

Diana Lissette Herrera Calderón.

DEDICATORIA

Este proyecto le dedico principalmente a Dios por la fuerza que me brinda, a mis padres por el apoyo incondicional que siempre me ofrecen sin duda alguna y porque siempre están atentos de mis decisiones y mi superación académica.

En especial a mi padre Manuel Arteaga Arreaga, aunque el tiempo y la distancia nos separen, siempre has estado pendiente en todos los momentos de mi vida.

A mi tutora que con su ayuda procedimos a la realización de este proyecto, y a todas aquellas personas que siempre han creído en mí.

Cinthy Estefanía Arteaga García.

DEDICATORIA

Dedico este proyecto primero a Dios, a mi familia por su apoyo incondicional y consejos sabios que me supieron dar en el momento indicado ya que me sirvió como motivación e inspiración para conseguir dicho objetivo profesional.

De igual manera a todas las personas que pusieron su confía en mí, y así poder alcanzar mi propósito.

Diana Lissette Herrera Calderón.

AGRADECIMIENTO

Agradecer primero a Dios, quien nos da la oportunidad de vivir y poder avanzar cada día de nuestras vidas, luego a mis padres por su apoyo incondicional y por brindarme su confianza eterna, a mi madre por cada consejo y por las ganas de verme triunfar.

Quiero agradecer a todas aquellas personas que aportaron sin condición alguna el desarrollo de este proyecto.

A mis amigas y a todo aquel que me apoyo con ideas y que estuvieron dispuestas en todos los instantes para culminar con éxito el trabajo de tesis.

A nuestra tutora Lcda. Marina Arteaga Peñafiel, Mgtr. quien estuvo siempre disponible para despejarnos cualquier duda y corregirnos en lo que hemos necesitado.

Cinthy Estefanía Arteaga García.

AGRADECIMIENTO

Agradezco primero a Dios, luego a mis padres y a la Universidad de Guayaquil, por haberme brindado la calidad de profesores que impartieron sus conocimientos con nosotros.

A nuestra tutora Lcda. Marina Arteaga Peñafiel, Mgtr por ser nuestra guía, por la dedicación y paciencia impartida que nos brindó para poder culminar nuestra tesis.

Diana Lissette Herrera Calderón.

ÍNDICE

Contenido

ACTA DE APROBACIÓN TRABAJO DE TITULACIÓN; **Error! Marcador no definido.**

DECLARACIÓN iii

DEDICATORIA iv

DEDICATORIA v

AGRADECIMIENTO..... vi

AGRADECIMIENTO..... vii

RESUMEN EJECUTIVO xvii

INTRODUCCIÓN xviii

Justificación de la Investigación xx

Objetivos de la Investigación xxi

Objetivo General. xxi

Objetivos Específicos...... xxi

CAPÍTULO 1 1

MARCO TEÓRICO...... 1

1.1 Marco conceptual..... 1

1.2 Fundamentación Teórica 3

1.2.1 Provincia del Guayas. 3

1.2.2 Fundación..... 4

| | |
|---|-----------|
| 1.2.3 Independencia..... | 5 |
| 1.2.4 Tradiciones del Cantón..... | 6 |
| 1.2.5 Cantones del Guayas..... | 7 |
| 1.2.6 Gastronomía del Ecuador..... | 21 |
| 1.2.7 Gastronomía en el cantón Guayaquil..... | 23 |
| 1.2.8 Historia del Encebollado de pescado..... | 24 |
| 1.2.9 Campeonato Mundial del Encebollado..... | 27 |
| 1.2.10 Raíces - Huecas en la ciudad de Guayaquil..... | 27 |
| CAPÍTULO 2..... | 31 |
| ANÁLISIS GASTRONÓMICO..... | 31 |
| 2.1 Definición..... | 31 |
| 2.1.1 Gastronomía..... | 31 |
| 2.1.2 Definición de Encebollado..... | 31 |
| 2.2 Beneficios..... | 32 |
| 2.3 Metodología de la investigación..... | 32 |
| 2.3.1 Cualitativa..... | 32 |
| 2.3.2 Cuantitativa..... | 33 |
| 2.4 Técnicas a Utilizar..... | 34 |
| 2.4.1 Técnica de entrevista..... | 34 |
| 2.4.2 Técnica de encuesta..... | 34 |

| | |
|---|-----------|
| 2.4.3 Técnica de observación..... | 35 |
| 2.4.3.1 Proceso de elaboración del encebollado..... | 36 |
| 2.5 Objetivo de la Investigación..... | 36 |
| 2.6 Determinación de la muestra..... | 37 |
| 2.7 Diagnóstico Agricultura..... | 38 |
| 2.7.1 Yuca (Familia Euforbiáceas)..... | 39 |
| 2.7.2 Cebolla Paiteña (Familia Liliáceae o Amaryllidaceae)..... | 41 |
| 2.7.3 Tomate (Familia Solanaceae)..... | 43 |
| 2.7.4 Limón (Familia Rutáceas)..... | 44 |
| 2.7.5 Plátano Verde (Familia Musáceas)..... | 46 |
| 2.7.6 Maíz tostado..... | 48 |
| 2.7.7 Ají peruano (Familia Solanaceae)..... | 50 |
| 2.8 Diagnóstico de la pesca..... | 51 |
| 2.8.1 Albacora – Atún blanco (Familia Thunnus alalunga)..... | 52 |
| 2.8.2 Bonito..... | 53 |
| 2.8.3 Picudo..... | 55 |
| 2.8.4 Características organolépticas del pescado..... | 57 |
| 2.9 Diagnóstico de Turismo..... | 58 |
| 2.10 Diagnóstico Gastronómico..... | 60 |
| CAPÍTULO 3..... | 61 |

| | |
|--|----|
| ANÁLISIS DE RESULTADO | 61 |
| 3.1 Análisis de las diferencias que existe del encebollado en distintos locales | 61 |
| 3.2 Entrevista a Historiadora | 64 |
| 3.3 Entrevista a Profesionales y Dueños de establecimientos | 65 |
| 3.4 Entrevista a Consumidores | 67 |
| CONCLUSIONES | 73 |
| RECOMENDACIONES | 74 |
| REFERENCIAS | 75 |
| Bibliografía | 75 |
| ANEXOS | 82 |

LISTA DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1: Valor nutricional de la yuca..... | 40 |
| Tabla 2: Valor nutricional de la cebolla paitaña..... | 42 |
| Tabla 3: Valor nutricional del tomate..... | 44 |
| Tabla 4: Valor nutricional del limón..... | 45 |
| Tabla 5: Valor nutricional del plátano verde..... | 48 |
| Tabla 6: Valor nutricional del maíz tostado..... | 49 |
| Tabla 7: Valor nutricional del ají peruano..... | 51 |
| Tabla 8: Valor nutricional de la albacora..... | 53 |
| Tabla 9: Valor nutricional del bonito..... | 54 |
| Tabla 10: Valor nutricional del picudo..... | 55 |
| Tabla 11: Comercialización de pescado a Guayaquil..... | 56 |
| Tabla 12: Tipos de pescado por su contenido de grasa..... | 57 |

LISTA DE GRÁFICOS

| | |
|--|----|
| Gráfico 1: Ingredientes del encebollado. | 30 |
| Gráfico 2: Puertos pesqueros y distribución. | 52 |
| Gráfico 3: Género..... | 70 |
| Gráfico 4: Preferencia de consumo..... | 71 |
| Gráfico 5: Consistencia de la preparación. | 72 |

LISTA DE ILUSTRACIONES

| | |
|---|----|
| Ilustración 1: Yuca. | 40 |
| Ilustración 2: Variedades de cebolla. | 42 |
| Ilustración 3: Provincias Productoras del Ecuador..... | 46 |
| Ilustración 4: Producción del plátano..... | 47 |
| Ilustración 5: Fisonomía del pescado..... | 58 |

LISTA DE ANEXOS

| | |
|--|----|
| Anexo 1: Mapa de la provincia del Guayas..... | 82 |
| Anexo 2: Ingredientes del Encebollado de pescado. | 82 |
| Anexo 3: Proceso de elaboración del Encebollado..... | 83 |
| Anexo 4: Muelles Pesqueros. | 83 |
| Anexo 5: Venta del Encebollado de pescado. | 84 |
| Anexo 6: Picantería Niño Ronald..... | 84 |
| Anexo 7: Picantería Israel..... | 85 |
| Anexo 8: Picantería Pez Volador..... | 85 |
| Anexo 9: Picantería los Arbolitos..... | 86 |
| Anexo 10: Picantería Cordero Jr..... | 87 |
| Anexo 11: Picantería Don Seba's..... | 87 |
| Anexo 12: Picantería Valdano..... | 88 |
| Anexo 13: Entrevista con la Sra. Jenny Estrada Ruíz. | 88 |
| Anexo 14: Entrevista a Profesionales..... | 89 |
| Anexo 15: Lugares Turísticos - Parque Seminario..... | 88 |
| Anexo 16: Malecón del Salado..... | 90 |
| Anexo 17: Malecón 2000..... | 90 |
| Anexo 18: Cerro Santa Ana..... | 91 |
| Anexo 19: Barrio Las Peñas..... | 90 |
| Anexo 20: Museo de Julio Jaramillo..... | 91 |
| Anexo 21: Parque Histórico..... | 91 |

| | |
|--|----|
| Anexo 22: Parque de Samanes. | 93 |
| Anexo 23: Isla Santay. | 94 |
| Anexo 24: Receta Estándar. | 93 |
| Anexo 25: Formato de Entrevista. | 96 |

RESUMEN EJECUTIVO

Guayaquil también conocida como la Perla del Pacífico forma parte de la región litoral o costa, por lo que los peces son unos de los alimentos que prevalecen en la alimentación; por estas circunstancias se pretende realizar un análisis gastronómico del encebollado de pescado en la ciudad de Guayaquil, donde se investigará sus orígenes, información nutricional de la materia prima y las diferencias que existen en su preparación en los distintos locales; con el afán de ayudar con esta información real a personas que se están preparándose en el área de la gastronomía. Para la obtención de estos datos científicos se recurrió a investigar en textos, páginas del internet, guías municipales, etc., también fue necesario aplicar las técnicas de observación y de entrevista para de esta manera lograr los objetivos planteados.

En este trabajo se da a conocer un resumen de cada una de las gestiones realizadas en el proceso de la investigación se dan los resultados obtenidos, las recomendaciones están dirigidas especialmente a las escuelas gastronómicas para que den a conocer el valor nutricional de este plato, también a que profundicen el estudio del verdadero origen y lo pongan en conocimiento de los demás, crear la receta estandarizada y capacitar a los vendedores para que se pueda ofrecer un producto con iguales características.

Palabras claves: análisis, gastronomía, rescate, turismo, tecnología.

INTRODUCCIÓN

Este trabajo de investigación previo a la obtención del título de licenciatura en gastronomía es un Análisis Gastronómico del Encebollado de Pescado elaborado en la Ciudad de Guayaquil con el objetivo de dar a conocer parte de nuestra maravillosa gastronomía que con el paso del tiempo se fue desarrollando y combinando ingredientes, tradiciones y las costumbres de las diferentes regiones del país, también se procura dejar esta información impresa al alcance de las personas que se están preparando hoy en día en la carrera de gastronomía de este modo apoyar a difundir este plato típico de nuestra ciudad para evitar que con el pasar del tiempo se pierda esta preparación y además promover la cultura gastronómica de nuestro país.

Este trabajo se sostiene en la recaudación de datos, noticias, testimonios de profesionales que han sido considerados importantes, para que este tenga bases científicas; además por el método cualitativo se recopilará información que mediante las técnicas de entrevista y observación en la que se pudo analizar los distintos aspectos como son las características del encebollado, la afluencia de los comensales y la guarnición de los mismos, entre otro.

Para su desarrollo fue necesario realizar un recorrido por las huecas que elaboran el encebollado de pescado en nuestra ciudad, como El Pez Volador, Los Arbolitos, Picantería Valdano, Don Seba's, Cordero Jr. en las que se aplicó la técnica de la observación.

Planteamiento del Problema

La comida ecuatoriana es variada, abundante, rica y llena de sabores, sobre todo con alimentos de gran calidad, con los cuales se preparan platos muy nutritivos. Nuestra gastronomía influenciada por los países de España y África, que tras la llegada de los mismos trajeron consigo, no solo su cultura sino también sus productos y especias originarias de cada región, dando inicio a la evolución gastronómica de América.

Las cuatro regiones del Ecuador ofrecen sabores y texturas diferentes, siendo así el caso del encebollado de pescado, un plato que varía en ingredientes y proceso de elaboración según la región en la que se prepare, aunque es una preparación de consumo nacional se conoce muy poco sobre sus orígenes, su evolución, cultura, valor nutricional del plato y diferencias que existen en la elaboración del encebollado de pescado en la ciudad de Guayaquil.

Por otro lado, se conoce que el encebollado es una sopa nutritiva y bastante apetecida en la ciudad de Guayaquil, por ser el lugar donde nace esta preparación culinaria, sin embargo, existe poca información detallada que pueda acreditar su origen, historia, evolución y diversificación en cuanto a su elaboración. No obstante, se considera de gran importancia la presente investigación debido a que permitirá contribuir al fomento de la cultura culinaria local y podría servir como instrumento bibliográfico o de insumo para posteriores trabajos investigativos.

Justificación de la Investigación

La gastronomía es el sello de identificación de la cultura de un país, actualmente los platos típicos y tradicionales son promocionados sobre todo en el mercado turístico; en vista de que el encebollado de pescado es un plato típico y no cuenta con una historia e identidad propia se ve la necesidad de realizar el presente trabajo de investigación, que está basado en el Análisis Gastronómico del Encebollado de Pescado elaborado en la ciudad de Guayaquil.

En el cual se investigará la historia de dicha preparación, donde nace, su evolución hasta la actualidad, saber el valor nutricional de esta preparación e identificar las diferencias que existen de éste plato en los distintos locales de Guayaquil. En virtud a que el turismo gastronómico de la ciudad está en su pleno auge.

Con el objetivo de dejar esta información impresa al alcance de las personas que se están preparando hoy en día en la carrera de gastronomía, personas con interés a la historia gastronómica, turistas, etc. De este modo apoyar a difundir este plato típico de nuestra ciudad para evitar que con el pasar del tiempo se pierda esta preparación y además promover la cultura gastronómica de este producto.

Objetivos de la Investigación

Objetivo General.

Realizar un Análisis Gastronómico del encebollado de pescado elaborado en la ciudad de Guayaquil.

Objetivos Específicos.

- ❖ Recopilar y analizar información sobre los orígenes del encebollado de pescado.

- ❖ Determinar la información nutricional de los ingredientes que se utiliza en la preparación del encebollado de pescado.

- ❖ Identificar las diferencias que existen en la preparación del encebollado de pescado en los distintos locales de Guayaquil.

CAPÍTULO 1

MARCO TEÓRICO

1.1 Marco conceptual

Gastronomía.

Gastronomía, palabra derivada del término griego "Gaster", que significa estómago o vientre, y "Gnomos" que significa ley o conocimiento. (Red Tercer Milenio S.C., 2012)

La Gastronomía estudia la relación que existe entre el hombre y la alimentación, también podemos decir que cada preparación se encuentra representada por las diferentes culturas, demostrando así las costumbres y tradiciones que tenga ese país o región.

Turismo.

Es el conjunto del viaje cuyo objetivo es el placer de los motivos comerciales o profesionales, y otros, y durante los cuales la ausencia de la residencia habitual es temporal. No son turismo los viajes realizados para trasladarse al lugar de trabajo. (El turismo)

Es el viaje que realiza una o más persona por motivo académico, comercial, profesional o por placer, durante una estadía temporal. Para poder conocer los lugares turísticos del país o ciudad que va.

Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico es el crecimiento de la economía de un país atractivo para la inversión en turismo vacacional, de negocios y eventos, logrando así convertirse en un sector de oportunidades y de crecimiento continuo, resaltando el patrimonio cultural de la nación. (Universidad Santo Tomás, 2015)

El turismo gastronómico lo puede realizar cualquier persona que, durante su viaje visitan los lugares más típicos y representativos del lugar, conociendo su cultura, tradición y su comida teniendo como finalidad consumir y disfrutar de los distintos majares.

Comida típica.

Se llama comida típica a las preparaciones que son propias y especiales de alguna región del país, siendo estas representadas por platos que son característicos de distintas ciudades o provincias, las cuales identifican su cultura, costumbres y tradiciones.

Comida tradicional.

La comida tradicional es un arte social con productos locales y tradicionales, mediante el cual se elaboran recetas o preparaciones que son transmitidos de generación en

generación, teniendo un legado cultural en todas las regiones y forma parte de una tradición.

Cultura

Es la forma en que un pueblo o país se identifica ante los demás donde está inmersa la forma en que viven, sus expresiones, sus costumbres, tradiciones, folklor, alimentación, grupos étnicos, arte, rituales, vestimenta, etc. (Larousse, 2009)

1.2 Fundamentación Teórica

1.2.1 Provincia del Guayas.

La provincia del Guayas situada en toda la costa de la región litoral o Costa, rodeadas por mar, ríos y puertos; formada por 25 cantones, cuenta con 2.350.915 habitantes, según estadísticas realizadas en el último censo del 2010, esta ciudad es de clima cálido y húmedo, su temperatura varía entre los 25°C a 31°C aproximadamente, teniendo dos estaciones en el año que son el invierno (meses de Diciembre – Mayo) donde se utiliza ropa muy ligera y en el verano (meses Junio – Noviembre) se usa ropa más abrigable.

La ciudad de Guayaquil o Perla del Pacífico ha sufrido muchos cambios primordiales con el pasar de los años, como son sus gobiernos y las divisiones territoriales; la historia de esta ciudad se divide de cuatro etapas, la época precolombina en la que inicia el

asentamiento de la población de las diferentes tribus, la época colonial donde se da el asentamiento de los primeros españoles, la época independentista y la época republicana período donde se da la creación de Ecuador en 1830.

1.2.2 Fundación.

La ciudad de Guayaquil fue fundada en el año 1534 con la conquista de los españoles en la parte más alta de la cordilla; fue así como Diego de Almagro llegó hasta las orillas de Colta y obtuvo la fundación de la ciudad Santiago de Quito que hoy en día es Guayaquil, posteriormente Sebastián de Benalcázar, Francisco de Orellana y Diego Urbina reubicaron a la ciudad a distintos sitios de la región conocida como Huailaquile, convirtiéndose en Santiago de Guayaquil, después de cambios y traslados queda establecida en el año 1547. (Arq. Melvin Hoyos Galarza, 2008)

Años después, con el dinamismo que tienen las personas ayudaron a crecer la comercialización y las industrias, quienes se beneficiaban por las exportaciones de productos como el cacao y la zarzaparrilla y se distribuían desde los puertos con Lima, Panamá y las costas de España. Adicional a esto también salían productos como alpargatas, calzados, biscochos, quesos, etc., mercadería que venía desde Quito y Cuenca.

Tiempo después la ciudad de Guayaquil, comenzó a desarrollar la actividad de sus astilleros donde se fabricaban las naves que posteriormente estas servirían como transporte de carga y para la navegación en sus distintos puertos, donde obtuvieron buena popularidad, reputación y fama.

Ante tanta desgracia la ciudad de Guayaquil logró reponerse de sus incendios, piratas y plagas que habían atacado a la urbe y pudo salir adelante considerándose como una de las ciudades más prosperas de América; las exportaciones iban creciendo y ya se distribuía otros productos como el café, las maderas, el tabaco, la azúcar y productos importados como el hierro, el vino, las pasas, el aguardiente y otros.

1.2.3 Independencia.

José de Antepara, José Joaquín de Olmedo y José de Villamil fueron quienes hablaron y con sus argumentos, sus voces fueron escuchadas y dijeron que la ciudad debe de ser independiente, que los pueblos tenían que ser libres y tener el derecho a elegir a sus propios gobernantes; fue así donde la ciudad se preparó de militares armados, oficiales venezolanos y empieza la revolución. Un día antes de la revolución se reunieron para analizar los últimos detalles.

El 9 de Octubre de 1820 a vivas voces se escuchó “Viva la Patria”, fue la Aurora Gloriosa que anunció la libertad de todos los guayaquileños, el mismo día el Crnel. Gregorio Escobedo, el Dr. Vicente Espantoso y el Tnte. Rafael Jimena pusieron la bandera de Guayaquil que estaba formada por cinco franjas donde tres de ellas son celestes, dos blancas y tres estrellas blancas.

1.2.4 Tradiciones del Cantón.

Nuestro país se caracteriza por ser multiétnico y tiene una diversidad de folclore que identifica a cada una de las provincias:

El Folklore:

- La vestimenta es una de las formas de representar el folclore de un pueblo dentro de la vestimenta de los guayaquileños se encuentran los vestidos celestes con blanco con sus accesorios, como sombrillas para las mujeres y guayaberas con pantalones negros sombrero de caballero, gorra de papel de Juan Pueblo, pañuelos, entre otros en el caso de los hombres; estos trajes se utilizan en las fiestas de fundación o independencia de la provincia donde se realizan desfiles cívicos en su honor.
- Otra de sus tradiciones y costumbres; tenemos que el cantón de Guayaquil se destaca por los conocidos y famosos amorfinos que son versos dedicados a las

mujeres jóvenes y bonitas y estos son acompañados de una vihuela (antiguo instrumento musical que se toca pulsando las cuerdas con una púa o con los dedos, o frotándolas con un arco) o sino con la guitarra. Las serenatas es otra de las costumbres tradicionales del cantón que lastimosamente hoy en día se está perdiendo; esto consistía en que los novios, esposos o amigos contrataban a los llamados lagarteros quienes formaban dúos o tríos conocidos para que canten canciones románticas al pie del balcón de sus amadas.

- Los Rodeos son otra de sus costumbres y tradiciones que se realizaba en el cantón Guayaquil, donde asistía gran afluencia de personas de toda edad y condición social. En el cual los hombres participaban en la doma de potros, también en el toreo y otros juegos que exigen esfuerzo, valentía y coraje para realizar este entretenimiento y que lastimosamente ya no se ve en el cantón.

1.2.5 Cantones del Guayas.

1. Alfredo Baquerizo Moreno – Jújan: Su Alcalde Nicolás Ugalde, su cantonización fue el 19 de Mayo de 1986, ubicada al noroeste de la provincia del Guayas; realizan las fiestas patronales representadas con pregones, desfiles folclórico, su principal fuente de patrimonio es la agricultura teniendo como mayor producción el arroz, café, cacao, banano y en la ganadería el pavo, el pato y el pollo. Teniendo como

atractivo turístico el complejo Rancho Texas y comida es muy tradicional siendo este representado por la fritada.

2. Balao: Se encuentra situado al principio del cantón, está formada por 20.523 habitantes, su alcalde Luis Castro Chiriboga, su cantonización se da el 17 de Noviembre de 1987, alcanzando una temperatura máxima de 34°C. Actividad que se desarrolla en este lugar es la agricultura gracias a los suelos fértiles los cuales ayudan a la producción de la yuca, el café, el maíz, el cacao y las frutas tropicales. La gastronomía del lugar es muy típica basada en mariscos principalmente por el cangrejo.

Destinos turísticos que se puede visitar al lugar es el balneario “El Recreo”, Playa de la Paloma ubicada por el Municipio de Balao en San Antonio, la hacienda “La Joya” y el Payón lugar donde se puede observar a los pescadores realizar su actividad artesanal.

Las fiestas patronales religiosas es el 7 de Octubre en honor a la Virgen del Rosario y el 13 de Junio para venerar a San Antonio; en estas fiestas patronales se acostumbra a realizar las novenas, las procesiones, la quema de castillo donde hay juegos pirotécnicos.

3. Balzar: Se encuentra a 105 km ubicándose al principio del cantón, está formada por 53.937 habitantes, su temperatura alcanza los 26°C, reconocida por sus 26 ríos fértiles que posee; considera como las tierras más fértiles que la naturaleza le ha dado, teniendo el privilegio la agricultura siendo la mayor fuente de actividad económica y de producción como el maíz, además consta con gran variedad de árboles los cuales ayudan a producir la mejor madera del lugar guayacán, laurel, palo de vaca, caoba entre otros.

Existen diversas actividades turísticas entre ellas está la Iglesia de San Jacinto conocida por su arquitectura e historia, también las playas de agua dulce donde la mayor influencia de turistas se da durante en el verano, adicional a esto realizan actividades como los Rodeos Montubios, la Exposición Nacional de Ganadería y el día de la Raza.

Entre sus fiestas tradicionales y patronales está el 16 de Agosto donde celebran el día de cantonización del lugar donde realizan actividades como la elección de la criolla bonita, el mejor jinete. La gastronomía es representada por la chucula de maduro.

4. Colimes: Ubicada a 140 km de Guayaquil se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura promedio es de 25°C, formada por 23.423 habitantes. Colimes es uno de los principales cantones agrícola en la producción de arroz, también el cacao, el tabaco, los fréjoles, el banano y frutas tropicales como naranjas, maracuyá, papaya, etc.

Entre su comida típica y tradicional las más representativas son el bollo de pescado, el seco de gallina, muchines de yuca y de verde y el seco de pato. Disfrutando de grandes lugares turísticos como es la iglesia Mayor Santa Rosa admirada por la arquitectura e historia, la casa de la Familia Quijije conserva una arquitectura colonial, Los Restos Arqueológicos ubicado en Anasque donde existe una mezcla de culturas como estatuillas, vasijas, figuras de cerámica.

5. Daule: Ubicado a 45 km de Guayaquil, este territorio se encuentra rodeado de ríos y riachuelos, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura es de 24°C, está formada por 120.326 habitantes. El cantón Daule cuenta con lugares turísticos como el Balneario de Agua Dulce “Virgen de Lourdes” lugar en el que su agua es de color clara, ubicado en el centro de Daule vía a Limonal, la procesión “Cristo Negro” conocido como el Señor de los Milagros el 14 de Septiembre.

Entre las fiestas tradicionales de este cantón está el aniversario de la cantonización que es el 26 de Noviembre, además hay festividades religiosas el 16 de Julio la Virgen del Carmen, el 12 de Agosto Santa Clara, el 4 de Octubre San Francisco.

6. Durán: se encuentra a 6 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura es de 25°C, formada por 235.769 habitantes, situada al frente de la isla Santay. Durán es reconocida por el Cerro de las Cabras y por los monumentos de los Caballos y el parque de la Madre.

Su gastronomía es representa por comida típica costeña, teniendo una diversidad de lugares turísticos el Malecón de Durán, el Santuario del Divino Niño Jesús donde acude multitudes de personas el 25 de Diciembre, La Feria de Durán se lleva a cabo en el mes de Octubre.

7. El Empalme se encuentra ubicada a 167 km de Guayaquil, está localizada al principio del cantón, recorre el oeste del mismo, formada por 74.451 habitantes, su temperatura es de 26°C, es rodeada de cerros y colinas. Se dedica a diferentes actividades entre ellas la cría de ganado brindando una mejor calidad de producción de leche, y carne; la agricultura cultiva el arroz, cacao, café, banano y diversidad de

frutas tropicales. Su comida típica es representada por seco de gallina criolla, los tamales, arroz con menestra y carne asada con patacones. Fiestas religiosas que representa el cantón es la procesión de Nuestra Señora de Fátima.

8. El Triunfo: Está ubicado a 6 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura máxima es de 34°C, su población es de 44.778 habitantes, tiene un río principal que es conocido por sus habitantes como el Río Bulubulu. Su comida es muy típica y tradicional entre las más específicas son las empanadas de verde el bollo de pescado, la guatita, de postres arroz con leche.

Ceremonias religiosas muy representativas del lugar es el 30 de Agosto la de Santa Rosa, del 6 al 8 de Septiembre la Virgen del Cisne; los lugares turísticos que representan el lugar son los parques recreativos. El principal ingreso de la economía del sitio es su agricultura ya que se beneficia por los suelos fértiles (se cultiva el banano, el café, la caña de azúcar, el arroz, el cacao), el desarrollo de su comercio, sus industrias, y la ganadería.

9. Gral. Antonio Elizalde – Bucay: Está ubicado a 99 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura es de 24°C, su población es de

10.642 habitantes, su comida está fusionada entre la costa y sierra teniendo como platos más típicos como la fritada, el llapingacho, el seco de gallina, la guatita.

En el ámbito turístico el cantón posee un mirador el cual es el más alto, realizan actividades como la pelea de gallos, el rodeo montubio los cuales son de entrenamiento de los turistas; la mayor fuente de producción de Bucay es la agricultura y la ganadería.

10. Gral. Villamil Playas: Está ubicado a 93 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura es de 24°C, su población es de 41.935 habitantes, siendo el turismo uno de los grandes atractivos para este cantón el cual genera un mayor ingreso para la región.

General Villamil Playas es uno de los principales puertos pesqueros que rodea la costa del Ecuador la cual se distribuye de las distintas ciudades y cantones. Su gastronomía es típica y muy representativa del cantón como son los ceviches, los arroces con mariscos, mariscos gratinados y apanados.

En el aspecto turístico tiene un atractivo grande como es la playa, rodeada de gente muy cálida, siendo un destino donde acuden muchas familias los fines de semana y concurriendo mayormente los días de feriado.

11. Isidro Ayora: Está ubicado a 56 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura es de 25°C, su población es de 10.870 habitantes, la gastronomía del cantón es típica y muy representativa preparándose así la famosa fritada, el seco de gallina, el encebollado de pescado, las tortillas de maíz entre otros.

Las fiestas más emotivas donde se celebra la cantonización el 29 de Septiembre, las tradicionales son las actividades que realizan donde el turistas disfruta y se divierte de las carreras de caballos, el rodeo montubio y las tradición religiosa la cual realizan las procesiones el 21 de Julio al Señor de la Buenas Esperanza.

Isidro Ayora es el cantón donde se elabora artesanía como son los sombreros de paja toquilla, las vasijas, cerámicas obteniendo artículos de gran calidad y variedad; también es conocido como el cantón de las hamacas por la calidad de producto, las mismas que son confortables y todo visitante o turista no se puede ir sin comprar una de ellas.

12. Lomas de Sargentillo: Está ubicado a 46 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura aproximada es de 26°C, teniendo 18.413 habitantes; tienen como tradición realizar el 15 y 16 de Julio una procesión con orquesta a la Santísima Virgen del Carmen en la cual se efectúa posteriormente una misa.

En comparación a los demás cantones este es uno de los más pequeños, pero con gran ingreso económico, actividades a las que se dedican es el cultivo de arroz y maíz, destacándose en la elaboración de la madera como es el guayacán, laurel, cedro, balsa entre otros.

13. Marcelino Maridueña: Está ubicado a 65 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura aproximada es de 24°C, teniendo 12.033 habitantes, una de las mayores actividades que les genera grandes ingresos al cantón es la industria de azucarera, seguido del cultivo de banano y las frutas tropicales, el atractivo turístico que se puede visitar en éste cantón es el balneario La Niágara lugar que fue adecuado por los de ingenio Valdez para que las personas disfruten de las áreas de recreación para niños, las canchas deportivas y las acogedoras cabañas.

14. Milagro: Está ubicado a 45 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura aproximada es de 25°C, teniendo una población 166.634 habitantes, conocida también como la tierra de las piñas debido a su alta producción, y se encuentra simbolizada con un monumento en todo el centro del cantón. Poseen una producción industrial de azucarera y se distribuye a los demás cantones

15. Naranjal: Está ubicado a 91 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura aproximada es de 25°C, tiene una población de 69.012 habitantes. Naranjal se desarrolla económicamente en los cultivos de cacao, caña de azúcar, arroz y otros; éste cantón prepara comida típica a base de cangrejo como ensalada de cangrejo, tallarín con cangrejo, carapachos rellenos, cangrejos al ajillo, cazuelas y bebidas como la caña de azúcar

16. Naranjito: Está ubicado a 60 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura aproximada es de 25°C, tiene una población de 37.186 habitantes, el cantón se identifica por la elaboración de platos típicos como el caldo de salchicha y la fritada.

En el aspecto turístico está formada por sus montañas, valles, flora y fauna, atractivos turísticos como el balneario La Unión encantador y llamativo lugar donde consta de acogedoras cabañas al pie del río, efectúan presentaciones de artistas y grupos musicales.

17. Noból: Está ubicado a 35 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura aproximada es de 27°C, tiene una población de 19.600 habitantes; los suelos de este cantón son muy fértiles los cuales facilitan a la agricultura.

El cantón se identifica por la elaboración de comida tradicional como maduro asado con queso y el seco de pato; tienen como atractivo turístico las garzas rojas, parques recreativos con áreas verdes y el museo y capilla Narcisa de Jesús este lugar es un santuario donde acuden miles de personas devotas a la beata narcisita por los milagros recibidos.

18. Palestina: Está ubicado a 80 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura aproximada es de 25°C, tiene una población de 16.065 habitantes, gran parte de los pobladores se dedican a la producción de cultivo de arroz, frutas como mango, mandarina y sandía.

Este cantón se identifica por la elaboración de diferentes platos típicos como el seco de gallina, el seco de pato, maduros asados con queso, arroz con menestra y carne asada; como atractivo turístico tienen los rodeos montubios, la pelea de gallos, la corrida de toros, y la procesión del santo Bartolomé.

19. Pedro Carbo: Está ubicado a 63 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura aproximada es de 27°C, tiene una población de 43.436 habitantes, la principal fuente de patrimonio es la producción ganadera y de cultivos como el algodón, maní, banano, maíz; uno de los platos típicos del lugar es el seco de pollo, y la carne asada.

Su fiesta religiosa celebrada en el cantón es en honor a Nuestra Señora de la Merced el 28 de Junio, gran atractivo turísticos donde tiene mayor acogida por la gran afluencia de visitantes y feligreses es el monumento del parque de la madre.

20. Salitre: Está ubicado a 42 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura máxima es de 36°C teniendo un clima caluroso, su población de 57.402 habitantes. Los pobladores de este cantón se dedican primordialmente a la

agricultura, en especial al cultivo de arroz, caña de azúcar, café, cacao y frutas como la sandía, naranja entre otras.

Algunas de sus comidas típicas y tradicionales con las que se deleitan los habitantes y turistas son bollo de pescado elaborado con pescados de agua dulce, humitas, seco de gallina criolla, seco de pato, cazuela de camarón y torrijas de choclo, sin dejar a un lado los postres como torta de camote, mazamorra, fruta de pan.

21. Samborondón: Está ubicado a 33 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura máxima es de 33°C teniendo un clima caluroso, su población de 67.590 habitantes, la principal economía del cantón se basa en la agricultura y ganadería; teniendo como platos típicos elaborados a base de peces como la cazuela de pescado, corvina frita, bollo de corvina, caldo de bagre y caldo de bola. En este cantón tiene una tradición popular que son las peleas de gallos.

22. Santa Lucia: Está ubicado a 63 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura aproximadamente de 25°C, su población de 39.923 habitantes, la comida típica y tradicional del cantón se encuentra representada por

diferentes preparaciones como es el sudado de pescado, tortillas de pescado, caldo de polvo de arveja, caldo de pata, caldo de gallina.

23. Simón Bolívar: Está ubicado a 78 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura aproximadamente de 23°C, su población de 25.483 habitantes, en este cantón se dedican primordialmente a la agricultura, donde se realizan cultivos de banano, café, caña de azúcar, algodón entre otros.

Algunas de sus comidas típicas y tradicionales con las que se deleitan los turistas son caldo de salchicha, caldo de bola, carne asada, alitas de pollo asado, tripa asada, tortilla de verde, muchines de yuca entre otros.

24. Yaguachi: Está ubicado a 29 km de Guayaquil, se encuentra situado al principio del cantón, su temperatura aproximadamente de 25°C, su población de 60.958 habitantes, el mayor atractivo que tiene el cantón son las ferias y peleas de gallos que se realizan por tradiciones.

En este cantón la actividad principal a la que se dedican sus habitantes es la agricultura; este cantón tiene lugares atractivos los cuales deleitan a los turísticas como el club aguamarina. Éste cantón es muy visitado en el mes de agosto para la

fiesta de San Jacinto de Yaguachi en la que se pueden conseguir deliciosos dulces tradicionales.

1.2.6 Gastronomía del Ecuador.

La gastronomía del Ecuador tiene una mezcla de culturas y tradiciones, las cuales con el pasar de los tiempos han formado parte de éste pueblo, obteniendo una gran variedad de gustos y sabores en cada una de sus preparaciones. Se puede encontrar comida típica y tradicional y éstas son recetas que han pasado de generación en generación y en ocasiones no son modificadas.

El consumo de mariscos y pescado en este país se da por los puertos pesqueros que existe en el lugar, también se consume alimentos como la papa, el arroz, el maíz, los frijoles, la yuca, el verde entre otros, sin dejar a un lado la carne de pollo, de cerdo, de vaca, de pato y de pavo, etc.

Cada una de las regiones de nuestro país de una u otra manera se ve influida, ya sea por su propia naturaleza, por las costumbres, por sus tradiciones y su cultura que existen entre sus habitantes, es así que podemos notar grandes diferencias en un mismo plato preparado

en las distintas regiones ya que los ingredientes se pueden adaptar dependiendo en el lugar que se encuentre y viendo su entorno. De tal manera cada región se encuentra representada de la siguiente manera:

- ✓ La región litoral, costa e insular prevalecen los mariscos y peces. Dentro de la gastronomía costera estos son los platos más típicos.

| | | |
|-----------------------|--------------------|------------------|
| Encebollad de pescado | Sancocho | Bollo de pescado |
| Corviche | Patacones de verde | Sopa marinera |
| Muchines de yuca | Cazuela de pescado | Viche |
| Ceviches | Sal prieta | Encocado |

- ✓ En la región interandina o sierra, se puede notar que tienen mayor preferencia a los vegetales y gramíneas. La siguiente lista son unos de los manjares más representativo de ésta región.

| | | |
|--------------------------------|-------------|--------------------|
| Locro de papa | La cecina | Tamales |
| Fritada | Llapingacho | Caldo de longaniza |
| Colada morada y guaguas de pan | Mazamorra | Humitas |
| Tamales | Fanesca | Hornado de chanco |

- ✓ En la región oriente, sobresalen los tubérculos, insectos, animales poco comunes en el resto del país como es el caso del chontaduro, la piraña, el armadillo, el mono y otros animales silvestres. Se elaboran preparaciones como el Seco de guanta, Zarapatoca (con carne de tortuga), Uchumanga (intestinos animales silvestres), Maito (envueltos en hojas de bijao, su masa es a base de yuca o verde).

1.2.7 Gastronomía en el cantón Guayaquil.

La ciudad de Guayaquil tiene una diversidad de preparaciones típicas y tradiciones que son representadas por su sabor, color y cultura, como es el plato de arroz con menestra y carne asada, encebollado de pescado, moros de lenteja, guatita, ceviches (pescado, camarón, concha), seco de pollo, humitas, caldo de salchicha, cazuelas, bollos de pescado, sanduche de chanco, seco de chivo y bebidas que son tradicionales de la urbe la chicha resbaladera.

1.2.8 Historia del Encebollado de pescado.

El encebollado de pescado nace en los vapores de los barcos, preparación que la realizaban los marineros, quienes antiguamente se transportaban por vía marítima en lanchas o barcos que iban por el río dirigiéndose a las diferentes ciudades de la costa; quienes se dieron a conocer por la buena sazón de los navegantes. En las calles se lo vendía sobre todo en el malecón en baldes, ya preparado sobre unas hornillas de carbón, siendo esta la prueba que no es un plato tradicional de casas sino más bien un plato vaporino o plato de marineros.

¿Por qué no es un plato tradicional de casas? Porque esta preparación no nace en las casas, sino más bien se lo consume en la calle. Este plato en sus inicios se lo consumía en los barcos y en las lanchas al pie del río, siendo un plato celebre de la cocina por la gran sazón que tenían los marineros, teniendo tres platos típicos excepcionalmente buenos que

realizaban los marineros durante sus largos viajes, en la madrugada preparaban el arroz aguado a la madrugada, seco de chivo o de gallina vaporino y el encebollado de pescado.

¿Cuándo dejó de ser un plato vaporino para convertirse en plato callejero? Cuando se construyó el puerto marítimo y el río dejó de ser la vía de navegación, se abrieron las primeras carreteras y ya no había la necesidad de viajar en lancha tan lento y demorado para llegar a otras ciudades o haciendas. Es así como el encebollado de pescado se vendía por las diferentes calles de la ciudad. (Estrada Ruiz, 2016)

La base de un encebollado se encuentra en un buen caldo de pescado, manteniéndose siempre como ingrediente esencial el pescado la albacora que suele ser reemplazado según la temporada por el bonito o picudo, seguido de la yuca, ají peruano, cebolla colorada o paiteña (encurtida con limón y sal) y cilantro. A esta preparación se la llama quita resaca o también levanta muerto debido a su alto valor de proteína.

En el libro Sabores de mi tierra tradiciones de mesa guayaquileña de la Sra. Jenny Estrada se obtuvo información adicional que antes se conocía como encebollado guayaquileño era una ensalada de gallina que tenía como ingredientes la pechuga de pollo o gallina (cocinada y desmenuzada), encurtido de cebolla colorada o paiteña, papas (cocinadas en cuadros), pimiento (picado), alberjitas, aceite de oliva y huevo duro. Al momento de servir se desmenuzada la pechuga de gallina incorporando la papa cocinada,

alberjita, y el caldo donde se cocinó la gallina, añadiendo el encurtido de cebolla rociando un poco de aceite y el huevo duro en tajadas.

También se encontró que muchos antes que aparezca el encebollado de pescado en las esquinas de la urbe porteña lo llamaban enyucado de pescado, siendo esta una preparación que consistía en utilizar el pescado salado, yuca, cebolla colorada o paiteña (encurtida con limón y sal), perejil y un huevo duro cocinado.

Esta preparación consistía en dejar remojando un día antes el pescado salado pasándolo previamente tres veces por agua, luego se procede a cocinar y cuando esté listo se deja enfriar para posteriormente desmenuzarlo, aparte se cocina la yuca y cortar en cuadritos, la cebolla paiteña o colorada se la corta y se curte con el limón y sal. Al momento de servir se mezcla el pescado con la cebolla curtida y la yuca, rociando con aceite y el huevo en rodajas.

Los primeros habitantes de esta zona se alimentaban de mariscos, vegetales y granos, con el desembarco de los españoles fusionaron los recursos que ya tenían con otros ingredientes que trajeron los conquistadores. Los pueblos de la costa se alimentaban con los

mariscos y pescados que obtenían del mar, adicional a estos ingredientes como yuca, zapallo, granos tiernos, frejoles, la comida siempre está ligada al maíz. (Universo, 2014)

1.2.9 Campeonato Mundial del Encebollado.

El Ministerio de Turismo por segundo año consecutivo organiza concursos como es el caso del campeonato mundial del encebollado de pescado, que se llevó acabo en la ciudad de Manta, en la playa el Murciélago conocida como la provincia atunera, el 16 de Agosto del 2015, en la final participaron diecinueve provincias del Ecuador. Preparación que fue elegida por sus características principales como la albacora y la yuca, siendo la más representativa de la región costa.

La Asociación de Chefs en conjunto con el Ministerio de Turismo, estuvieron a cargo en el proceso de selección cumpliendo dos parámetros importantes como estar al día con los permisos de funcionamiento, tener trayectoria en el negocio; éstas identidades verificaban que se cumpla con la manipulación de alimentos, su proceso de elaboración, creatividad al momento del montaje de la preparación y brindar una excelente atención al cliente.

1.2.10 Raíces - Huecas en la ciudad de Guayaquil.

El propósito de este proyecto es promover la gastronomía y el turismo en nuestro país, siendo la comida típica y tradicional que abarca todas las regiones donde, cada una de las huecas es presentada con las mejores preparaciones que identifican su negocio o local.

Trabajan conjuntamente con siete escuelas gastronómicas abaladas por el Ministerio de Educación y el SENECYT que son la Escuelas de los Chef, Instituto de Artes Culinaria ISSAC, Cook and Chef School, Universidad de Guayaquil, Tecnológico Espíritu Santo, UESS, Tecnológico Sudamericano.

El nombre de este proyecto llamado raíces es donde nacen los sabores; las huecas que vayan a participar tienen que cumplir los siguientes parámetros como: tener más tres años de actividad laboral, cumplir con todos los permisos que pide el municipio para poder operar en la ciudad, la comida típica tiene que ser de buen sabor representando a la ciudad de Guayaquil y del Ecuador, tiene que tener precios económicos es por ello su nombre de huecas y tener una manipulación de alimentos básica.

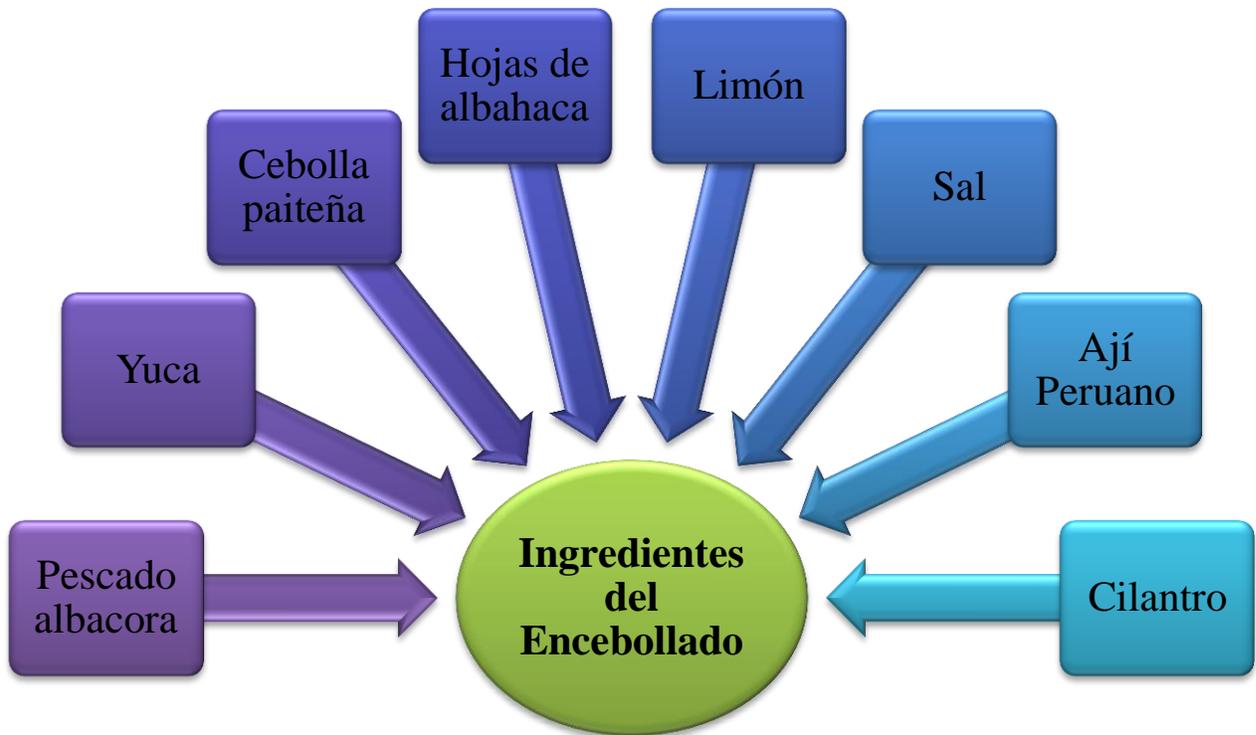
Entre los estudios de campo que se efectúa para evaluar estos lugares, la idea de las huecas es que logren una proyección y una mejora ya sea por parte de empresa privada y por los dueños de las huecas. Después de todo este proceso de selección se procede a la capacitación previo a la feria donde hablan sobre la manipulación de alimentos y trajo en feria.

Esta feria gastronómica se lleva a cabo en el Centro de Convenciones de Guayaquil, donde se ofrecerán platos típicos como: bolones, ceviches, el encebollado, el caldo de bola,

caldo de salchicha, arroz con moros, sanduche de chanco, mariscos al ajillo, sudado de pescado, pollos asados, lisa asada, morocho, cangrejos, entre otros.

Después de varios días de feria, como es costumbre el último día se realiza las premiaciones de los tres primeros lugares, obteniendo el primer lugar la Picantería El Colorado de la Bahía presentando como plato “La Furia del Colorado” siendo una preparación de ceviches mixtos con base de encebollado la cual captó las expectativas de los miembros de jurado. El segundo lugar lo obtuvo Danilo Norte presentando como preparación la cazuela mixta y el tercer lugar Cevichería Aquí es Marcelo presentando como plato el caldo de tronquito.

Gráfico 1: Ingredientes del encebollado.



Fuente: Elaboración propia.

CAPÍTULO 2

ANÁLISIS GASTRONÓMICO

2.1 Definición.

2.1.1 Gastronomía.

La gastronomía es considerada como la ciencia que estudia la relación que existe entre el hombre, la alimentación y el entorno que lo rodea, por lo que está inmerso a las costumbres, las tradiciones, el folklor, el turismo y la cultura de un pueblo etc.

2.1.2 Definición de Encebollado.

Su nombre hace relación a un alimento preparado o aderezado con demasiada cebolla. A pesar que no hay datos bibliográficos que cuente su historia, pero sabemos que nace en los vapores de los barcos era un plato vaporino y después que se construye el puerto sale el encebollado a las calles de la ciudad de Guayaquil dándose a conocer como un plato callejero para luego venderse el encebollado en balde; convirtiéndose hoy en día en un plato típico y muy tradicional de la urbe porteña.

Al momento de elaborar este plato típico se mantiene, teniendo como característica principal a la albacora, pescado muy conocido en la ciudad porteña; es una preparación que contiene además yuca, ají peruano y cebolla encurtida, se lo puede acompañar de diferentes maneras tales como el chifle, el maíz tostado, el arroz y el pan obviamente sin faltar el tradicional jugo de naranja.

2.2 Beneficios.

Con la presente investigación se busca saber la historia de ésta preparación, conocer las propiedades nutricionales y las diferencias que existen en la preparación del encebollado en las distintas huecas de la urbe de la ciudad de Guayaquil provincia del Guayas.

Con el objetivo de dejar esta información impresa al alcance de las personas que se están preparando hoy en día en la carrera de gastronomía, personas con interés a la historia gastronómica, turistas, etc. De este modo apoyar a difundir este plato típico de nuestra ciudad y además promover la cultura gastronómica de este producto en beneficio del turismo y economía de la ciudad y del país.

2.3 Metodología de la investigación.

2.3.1 Cualitativa.

Es una investigación que se basa en el análisis subjetivo e individual, esto lo hace una investigación interpretativa, referida a lo popular. El método de investigación cualitativa se inicia con un acercamiento previo a la realidad que va a ser objeto de análisis la investigación cualitativa. (Quintana)

Con este método de investigación se busca tener toda la información en datos cualitativos tales como características del producto, acogida de los clientes, infraestructura, atención al cliente, montaje de platos, gastronomía de la ciudad, cultura de los moradores,

folklore, etc. que son necesaria para profundizar el desarrollo de este trabajo. Los mismos que son recopilados por la técnica de observación.

2.3.2 Cuantitativa.

La metodología de investigación cuantitativa es aquel método que se fundamenta en recopilar y analizar datos medibles estadísticamente de distintas variables de algún estudio este puede ser político, económico, social etc.

Mediante éste método utilizado en este trabajo de investigación se pudieron obtener datos importantes como son la preferencia de los consumidores al momento de escoger con que guarnición desea acompañar al encebollado de pescado y el gusto de los consumidores en relación a la consistencia del caldo de esta preparación, porque prefieren consumir encebollados dentro de un establecimiento en vez de los que expenden en las vías públicas en baldes.

Estos datos se obtuvieron a través de las encuestas teniendo como muestra a 300 personas, realizada en los alrededores de las distintas huecas de la ciudad, información que fue tabulada y representada por medios de gráficos para un mejor entendimiento.

2.4 Técnicas a Utilizar.

2.4.1 Técnica de entrevista.

La entrevista es una forma de comunicación interpersonal que tiene por objetivo proporcionar o recibir información, y en virtud de las cuales se toman determinadas decisiones. (Sánchez)

Se realizarán entrevistas en la ciudad de Guayaquil a profesionales de gastronomía, propietarios de establecimientos que vendan encebollados y consumidores, que conozcan del tema, de manera que permita recopilarla mayor información, y utilizarla como respaldo en el desarrollo de este proyecto.

Se utilizará esta técnica la cual tendrá un tiempo estimado de 15 minutos de duración, comprende a las cinco huecas más conocidas de la urbe porteña como son el Pez Volador, Los Arbolitos, Cordero Jr., Don Seba 's y Picantería Valdano ubicadas en el centro de la ciudad, también a profesionales de la carrera y a consumidores.

2.4.2 Técnica de encuesta.

Según Garza (1988) nos dice que la encuesta “Se caracteriza por la recopilación de testimonios, orales o escritos, provocados y dirigidos con el propósito de averiguar hechos, opiniones actitudes.” (Pág.183) (Avila Baray, H.L (2006), 2006)

Mediante las encuestas realizadas a 300 personas que consumen el encebollado, se podrá identificar las preferencias que tienen al momento de elegir con que acompañar el encebollado de pescado.

2.4.3 Técnica de observación.

La observación es la técnica de investigación básica, sobre las que se sustentan todas las demás, ya que establece la relación básica entre el sujeto que observa y el objeto que es observado, que es el inicio de toda comprensión de la realidad. (Salgado Anoni)

Mediante la técnica de observación se pudo determinar que en la ciudad de Guayaquil existen varias huecas las cuales expenden el encebollado de pescado tomando como referencia el Pez Volador, Picantería Los Arbolitos, Picantería Cordero Jr., Don Sebas, Picantería Valdano, se pudo notar que aproximadamente 500 personas visitan a diario estos establecimientos y de mayor afluencia se da los fines de semana en la que acuden grupo de familias y luego de una farra o amanecida. Siendo el Pez Volador la más frecuentada.

También se pudo observar que dentro de la misma ciudad este plato se elabora de distintas maneras, esto se debe a que no existe una receta estandarizada que ayude a los propietarios a preparar este plato con iguales características; por ejemplo en unas picanterías servían por separado los ingredientes y otras ya tenían mezclado todo, también se pudo notar que la consistencia de la misma varía siendo una más líquidas y otras espesas,

y en ciertas picanterías utilizaban mayor cantidad del ají peruano, que es lo que le da el color característico al encebollado.

2.4.3.1 Proceso de elaboración del encebollado.

Mediante el uso de esta técnica se pudo observar el proceso a seguir para la elaboración de este plato, que se detallan a continuación:

1.- Cocinar la yuca: En una olla con agua y sal se procede a cocinar la yuca, cuando esta blanda se escurre y se reserva el agua.

2.-Condimentar el agua: Se condimenta el agua en que se cocinó la yuca, con ajo, comino, tallos de cilantro, ají peruano, hojas de albahaca, se añaden las espinas de pescado y se deja hervir, con un chino se tamiza y se reserva el agua.

3.- Cocinar el pescado: En la misma agua poner a cocinar la carne del pescado aproximadamente 20 minutos, se deja enfriar y se procede a desmenuzar.

4- Hacer salsa criolla: Se corta la cebolla paiteña en juliana y se curte con jugo de limón y sal. **(Véase en el Anexo 3)**

2.5 Objetivo de la Investigación.

El objetivo de la investigación es realizar un análisis gastronómico del encebollado de pescado en la ciudad de Guayaquil, con la finalidad de dar a conocer su historia, su origen y como ha ido evolucionado dicha preparación. La cual pueda servir como instrumento de investigación a personas que estudien gastronomía o interesados del tema.

2.6 Determinación de la muestra.

Para determinar este trabajo investigativo, se tomará una muestra de 300 personas, entre hombres y mujeres de distintas edades, en la ciudad de Guayaquil, empleando la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 * p * q}{e^2}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 * 0.5 * 0.5}{(0.0565)^2}$$

Z = Valor estadístico.

n = Tamaño de la muestra.

p = Probabilidad que las personas consuman encebollado de pescado.

q = Probabilidad que las personas no consuman encebollado de pescado.

e = Margen de error.

Datos:

n = 300

Z = 1.96

p = 0.5

q = 0.5

e = 0.0565

2.7 Diagnóstico Agricultura.

La agricultura es el conjunto de conocimientos, técnicas para cultivar la tierra, donde se realiza diferentes tratamientos al suelo para los cultivos de vegetales, frutas, hortalizas, cereales, etc. lo que favorece al hombre en su actividad económica. (Universidad Técnica del Norte, 2011)

El Ecuador siendo un país potencial en el desarrollo del suelo agrícola, tiene un clima templado y su producción varía dependiendo en la región que se encuentre. En la región Costa existen cultivos con ciclos cortos de producción como el maíz, la yuca y el arroz, también cultivos que son permanentes como las frutas banano, café, cacao y la caña de azúcar. En la región Sierra la producción varía con la altitud, de igual manera se cultiva el tomate, fréjol, trigo, tubérculos como (la papa, el melloco, la oca) y hortalizas.

En éste diagnóstico se analizará los ingredientes principales con los que se elabora éste plato, como es la yuca, la cebolla y el limón, los mismo que fueron introducidos al país por los españoles en la época de la colonización y comercializado por los estibadores que trabajaban en los puertos.

2.7.1 Yuca (Familia Euforbiáceas)

La yuca es un tubérculo conocido como mandioca o tapioca, fue cultivada en Sudamérica mucho antes de la Colonia, se cree que es originaria de Brasil, su corteza es de color marrón oscuro de aspecto leñoso y su carne es de color blanca; principalmente la cultivan en las llanuras tropicales en los suelos pobres o en tierras marginales, requiriendo de poco fertilizantes y plaguicidas.

El Ecuador exporta la yuca a países bajos como España, Bélgica, Estados Unidos, Alemania, Francia, Reino Unido, Colombia y a nivel mundial. China es el principal importador de raíces de yuca. Es un alimento fácil de digerir ideal para deportistas, para celíacos y para personas que sufren trastornos y afecciones digestivas como gastritis, acidez estomacal, úlcera o colitis. (Naturesan)

La yuca es uno de los ingredientes principales con la que se elabora el encebollado de pescado, gracias al alto contenido de almidón ayuda a darle consistencia a la preparación; adicional a esto aporta energía por su gran contenido de hidratos de carbono, proteína, vitaminas y minerales que ayudan al buen funcionamiento del cuerpo.

Ilustración 1: Yuca.



Fuente: (Consejo Nutricional)

Tabla 1: Valor nutricional de la yuca.

| Valor Nutricional 100 gr | |
|---------------------------------|------------------|
| Nutrientes | Contenido |
| Valor energético (kcal) | 132 |
| Hidratos de carbono | 26,9 |
| Proteína | 3,2 |
| Grasa | 0,4 |
| Vitamina C | 48 |
| Vitamina B6 | 0,3 |
| Potasio | 764 |
| Magnesio | 67 |

Fuente: (Natursan)

2.7.2 Cebolla Paiteña (Familia Liliáceae o Amaryllidaceae)

La cebolla paiteña o colorada su nombre científico *Allium Cepa L.*, es una planta herbácea su origen de Asia Central y se cultiva en zonas templadas del mundo, necesita una temperatura entre 10 a 18°C. En el Ecuador las provincias donde hay mayor producción son en Loja, Azuay y Carchi, es un alimento con gran contenido de nutrientes. (Ministerio de Agricultura, 2013)

La cebolla tiene propiedades medicinales, es un diurético debido a su alto contenido de potasio el cual nos ayuda a la eliminación de líquidos corporales, adecuada para personas obesas o que deseen perder peso; además ayuda a la circulación y previene la formación de coágulos en la sangre y reduce la hipertensión arterial.

El uso de la cebolla paiteña o también conocida como cebolla colorada en esta preparación es imprescindible en vista de que es la encargada de realzar el sabor y agregar un toque algo picante que es característico del encebollado de pescado, con la misma se elabora el encurtido.

Variedades de Cebolla.

Cebolla blanca, cebolla amarilla o marrón, cebolla dulce, cebolla roja o morada, chalota o escalonias.

Ilustración 2: Variedades de cebolla.



Fuente: (Tierra Isleña)

Tabla 2: Valor nutricional de la cebolla paiteña.

| Valor Nutricional 100 gr | | | |
|--------------------------|-----------|-------------|-----------|
| Nutrientes | Contenido | Nutrientes | Contenido |
| Agua | 89 | Fósforo | 33 |
| Calorías | 38 | Calcio | 20 |
| Grasas | 0,2 | Magnesio | 10 |
| Carbohidratos | 8,6 | Hierro | 0,22 |
| Proteínas | 1,16 | Vitamina C | 63,4 |
| Fibras | 1,8 | Vitamina E | 0,26 |
| Potasio | 157 | Vitamina B6 | 0,116 |
| Azufre | 70 | | |

Fuente: (Botanical)

2.7.3 Tomate (Familia Solanaceae)

El tomate es una planta comestible, originario de América, su nombre científico *Solanum lycopersicum*, el fruto que da es fácil de digerir, tiene alto contenido de agua que es el 85%; existen grandes variedades las cuales se cultivan en suelos arcillosos enarenados y su PH puede ser ligeramente ácidos, la temperatura óptima de desarrollo es entre 20 a 30°C durante el día y entre 1 y 17°C durante la noche y es comercializado a nivel mundial.

En el Ecuador se siembra ocho variedades de tomates teniendo mayor aceptación, según el producto Danilo Vásquez, dueño de Pimampiro, cantón de Imbabura, dice que “el mejor tomate para su cultivo es bajo invernadero.” Teniendo como resultado un producto duro y no se daña en la manipulación, dura hasta quince días; el tomate charleston su carnosidad es dulce y se madura mucho más rápido se lo encuentra principalmente en la ciudad de Quito. Sus propiedades nutritivas tienen un alto contenido de agua, ricos en fibras, vitaminas, minerales y bajo en hidratos de carbono, calorías.

Según Germán Vargas, coordinador de Fomento Agroproductivo de Ministerio de Agricultura y Ganadería nos indica que “Al momento de cultivar hay que considerar el lugar donde se va a realizar la producción obteniendo como mejor resultado los de bajo invernadero” son fortaleza, fortuna, Sheila; también se cultivan en áreas abiertas son prieto y titán. (El Comercio, 2011)

En algunos de los casos el tomate ayuda a darle consistencia y sabor a la preparación porque estos son cocinados en la elaboración y en otros casos es utilizado como decoración del plato. Existen variedades de tomate que se cultivan en el Ecuador como son: Fortaleza, Fortuna, Cherry, Chonto, Pietro, Charleston, Titán, Sheila.

Tabla 3: Valor nutricional del tomate.

| Valor Nutricional 100 gr | | | |
|---------------------------------|------------------|-------------------|------------------|
| Nutrientes | Contenido | Nutrientes | Contenido |
| Calorías | 22,17 | Sodio | 9 |
| Grasas | 0,21 | Carbohidratos | 3,5 |
| Fibra | 1,40 | Azúcares | 3,39 |
| Proteína | 0,88 | Vitamina A | 217 |
| Vitamina C | 26,6 | Vitamina B3 | 0,9 |
| Hierro | 0,70 | Calcio | 10,60 |

Fuente: (EcuRed)

2.7.4 Limón (Familia Rutáceas)

El limón su nombre científico *Citrus limon*, se origina del sureste de Asia y llegó América en las embarcaciones de los conquistadores, así mismo lo introdujeron a Europa; su árbol florece todo el año y se clasifican de acuerdo a su época de maduración de los frutos. (Mundosol)

Se produce en climas templado y se cultiva en regiones tropicales sobre todo en Italia, España, Estados Unidos, Portugal, El uso en la cocina se da para preparación de aderezos, elaborar platos con pescados y aromatizantes, el zumo utilizado para refresco y bebidas alcohólicas. Este brinda su jugo cítrico el mismo que ayuda a resaltar el sabor de éste plato típico. Existen variedades de limón como son: Eureka, Lisbon, Femminello, Interdonato, Kütdiken, Verna, Fino.

Tabla 4: Valor nutricional del limón.

| Valor nutricional por cada 100 gr | |
|--|------------------|
| Nutrientes | Contenido |
| Calorías | 40,2 |
| Hidratos de Carbono | 9 |
| Fibras | 1 |
| Potasio mg | 149 |
| Magnesio mg | 18 |
| Ácido fólico mcg | 7 |
| Vitamina C mg | 50 |

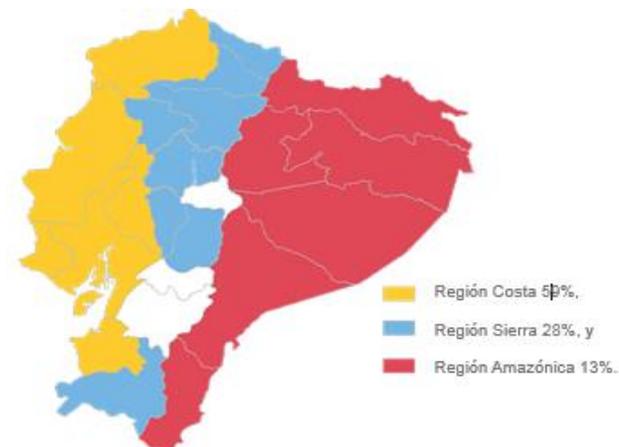
Fuente: (Mundosol)

2.7.5 Plátano Verde (Familia Musáceas)

El plátano su nombre científico *Musa sapientum*, conocido también plátano macho, plátano verde, es una planta crece hasta seis metros de altura, su tronco es fuerte y de forma cilíndrica, se origina del sureste Asia y es cultivado en regiones húmedas y cálidas, siendo el cuarto cultivo más importante en el mundo seguido del trigo, arroz y el maíz. (Díaz Diana, 2011)

El Ecuador goza con un clima ideal para éste cultivo, siendo el barraganete, el dominico y el maqueño los principales en cultivarse, el tiempo de mayor producción se da en el invierno (Enero, Febrero y Marzo); en la provincia de Manabí del cantón El Carmen se efectúa la mayor producción, seguidos de las provincias Guayas, Los Ríos, El Oro, Cotopaxi, Pichincha, Loja, Napo, Orellana, Pastaza etc.

Ilustración 3: Provincias Productoras del Ecuador.



Fuente: (ESPAC, INEC 2013)

Ilustración 4: Producción del plátano.



Fuente: (El Comercio, 2011)

Los principales países exportadores del plátano son Estados Unidos, Unión Europea, Colombia, Ecuador, Argentina, Chile; su almacenaje se da a temperaturas de 10 a 13 °C. La característica del plátano es de forma alargada ligeramente curva, su cáscara gruesa, de pulpa blanca y consistencia harinosa. (Universidad Nacional Autónoma de Honduras , 2014) (PRO ECUADOR, 2015)

En la gastronomía ecuatoriana el verde es un ingrediente principal especialmente en la región costa, se utiliza para realizar distintas preparaciones entre ellas tenemos los bolones, las cazuelas, los bollos, patacones, etc. En éste caso se elaboran chifles, los mismo que sirven como acompañante o guarnición, muy apetecida por las personas que gustan de este plato.

Tabla 5: Valor nutricional del plátano verde.

| Valor nutricional por cada 100 gr | | | |
|--|------------------|-------------------|------------------|
| Nutrientes | Contenido | Nutrientes | Contenido |
| Agua | 65,3 | Vitamina C | 18,4 |
| Proteína | 1,3 | Sodio | 4 |
| Lípidos | 0,37 | Potasio | 499 |
| Carbohidratos | 30,89 | Calcio | 3 |
| Calorías | 122 | Magnesio | 37 |
| Vitamina B1 | 0,05 | Hierro | 0,60 |
| Tiamina | | | |
| Vitamina B2 | 0,05 | Fosforo | 34 |
| Vitamina B6 | 0,30 | Zinc | 0,14 |
| Ácido pantoténico | | | |

Fuente: (Botanical)

2.7.6 Maíz tostado.

El maíz pertenece a la familia de las gramíneas, su nombre científico *Zea mays*, del género de las *Zeas*, es uno de los alimentos más importante a nivel mundial debido a sus nutrientes que posee y sirve como sustento de la vida del ser humano, de los animales,

producen almidón, aceites y edulcorantes alimenticios, etc. con la llegada de los españoles trajeron con ellos este alimento desde América.

El Ecuador produce grandes variedades de granos como el maíz dulce, el choclo, el mote, el maíz para palomitas, el maíz tostado, el maíz molido para bebidas como la chicha, etc., en la provincia de Loja, Pichincha, Azuay se realiza mayormente la siembra, en la provincia de Esmeraldas, Manabí y Guayas.

El maíz tostado conocido como tostado, es crujiente y seco se lo consume mucho en ceviche, en piqueo, con ají y con bebidas; también en Perú se lo llama cancha serrana, maíz, chulpe; además en Colombia se lo conoce como maíz capia. Puede formar parte de un desayuno debido a su valor energético y vitaminas que contiene. (Ed Valdizán)

Tabla 6: Valor nutricional del maíz tostado.

| Valor Nutricional 100 gr | | | |
|---------------------------------|------------------|---------------------|------------------|
| Nutrientes | Contenido | Nutrientes | Contenido |
| Calorías | 357 | Azúcares | 0,4 |
| Proteína | 5,7 | Hidratos de carbono | 70,8 |
| Grasas | 12,9 | Fibra | 6,4 |
| Hierro | 2,7 | Sodio | 0,5 |
| Magnesio | 124 | Fósforo | 210 |
| Saturadas | 0,2 | Calcio | 337 |

Fuente: (Soy Vital)

2.7.7 Ají peruano (Familia Solanaceae)

Ají peruano conocido también como ají para seco, ají amarillo o mirasol su nombre científico *Capsicum Baccatum*, de forma alargada y de color anaranjado, su origen del Perú se cultiva en toda Costa; el cual es deshidratado al aire libre mirando al sol. Principalmente exportado a países como China, Estados Unidos, México, España, tiene muchas ventajas para su fácil comercialización por su volumen, peso, almacenamiento y transportación.

Cuenta la historia que los hombres de Perú consideran al ají como un símbolo sagrado, su uso no es tan solo en la gastronomía, también como medicina ayuda a combatir el soroche o mal de altura, para las personas que sufren de asma, para eliminar el dolor de muela y de cabeza, incentiva el deseo sexual y en polvo elimina los piojos; adicional a esto sirve como plaguicidas para la agricultura y ganadería, en los animales sirve como laxante para los porcinos.

El uso de ají peruano es imprescindible en esta preparación, debido a que éste es el encargado de brindar el color característico del encebollado y a su vez consistencia al fondo de pescado, además de intensificar el sabor propio de esta preparación que es un toque medio picante. (Ministerio de Agricultura Perú)

Tabla 7: Valor nutricional del ají peruano.

| Valor Nutricional 100 gr | |
|---------------------------------|------------------|
| Nutrientes | Contenido |
| Energía | 52 |
| Proteína | 1,90 |
| Grasa total | 1,70 |
| Glúcidos | 9,20 |
| Fibra | 4 |
| Calcio | 97 |
| Hierro | 3,50 |
| Vitamina C | 16,20 |

Fuente: (Fundación Universitaria Iberoamericana)

2.8 Diagnóstico de la pesca.

La pesca es una técnica y actividad que se realiza en la captura de peces, crustáceos, moluscos y otro tipo de animales que se encuentran en aguas dulces o saladas. Existen diferentes tipos de pesca tales como la artesanal, pesca deportiva, pesca industrial. (ESPOL , 2009)

En la costa del Ecuador se encuentran los principales muelles de los puertos pesqueros, en las que se distribuyen a las diferentes ciudades del país para luego comercializarse entre sí; siendo Manabí, Esmeralda y Sta. Elena los productores y distribuidores de Guayaquil. Llegando así a distintos mercados de la ciudad en especial caraguay lugar donde las personas adquieren el producto a menor costo. (Véase en el Anexo 4)

Gráfico 2: Puertos pesqueros y distribución.

| ESMERALDAS | | IMPORTACION Y EXPORTACION | |
|-----------------|----------------|---------------------------|------------------------------------|
| • San Lorenzo. | → distribución | → | Colombia. |
| • Esmeraldas. | → distribución | → | Guayaquil, Quito, Manta. |
| • Musine. | → distribución | → | Guayaquil, Colombia, Sierra. |
| MANABÍ | | | |
| • Jama. | → distribución | → | San Vicente |
| • Pto. López. | → distribución | → | Manta y exportación. |
| • San Mateo. | → distribución | → | Jipijapa, Manglaralto, Guayaquil. |
| • Jaramijó. | → distribución | → | Manta, Portoviejo, Montecristi. |
| SANTA ELENA | | | |
| • Palmar. | → distribución | → | Península, Sierra, Guayaquil. |
| • Santa Rosa. | → distribución | → | Guayaquil y exportación. |
| • Chanduy. | → distribución | → | La libertad y fábricas procesadora |
| • Anconcito. | → distribución | → | Guayaquil y empacadoras. |
| GUAYAS | | | |
| • Playas. | → distribución | → | Guayaquil. |
| ISLA PUNÁ | | | |
| • Puná. | → distribución | → | Guayaquil, Pto. Bolívar, Balao. |
| EL ORO | | | |
| • Pto. Bolívar. | → distribución | → | Sierra, Perú, mercado locales. |
| • Hualtaco. | → distribución | → | Sierra y mercados internos. |

Fuente: (Subsecretaria de Recursos Pesqueros, s.f.)

2.8.1 Albacora – Atún blanco (Familia Thunnus alalunga)

La albacora es un tipo de atún blanco su nombre científico *Escómbridos*, de forma aerodinámica, con rayas de color iris, su lomo azulado oscuro, su barriga plateada, de carne blanca y en ocasiones lo confunden con la del bonito porque son muy similares. Se encuentran en aguas tropicales de lo Océano Atlántico, Pacífico y Mar Mediterráneo, su forma. (Ecured)

Siendo el pescado la albacora el género cárnico y proteico utilizado frecuentemente como ingrediente principal en la preparación del encebollado, el cual aporta un sabor muy

característico a este plato, además de brindar un alto contenido de fósforo, vitaminas y nutrientes esenciales que son necesarios para la buena salud del ser humano.

Tabla 8: Valor nutricional de la albacora.

| Valor Nutricional 100 gr | | | |
|--------------------------|-----------|---------------------|-----------|
| Nutrientes | Contenido | Nutrientes | Contenido |
| Calorías | 200 | Fósforo | 200 |
| Proteína | 23 | Tiamina | 0,02 |
| Grasas | 12,0 | B2 Riboflavina | 0,2 |
| Agua | 65 | B3 Niacina | 17,8 |
| Calcio | 38 | B6 | 0,46 |
| Hierro | 1,3 | B12 Cianocobalamina | 5 |
| Yodo | 8 | Vitamina A Retinol | 60 |
| Magnesio | 28 | Vitamina D | 25 |
| Zinc | 1,1 | Vitamina E | 1 |
| Sodio | 43 | Potasio | 40 |

Fuente: (Magrama, 2013)

2.8.2 Bonito

El bonito es un tipo de pescado azul oscuro metálico de contenido graso, pertenece a la familia *Escómbridos* también conocido como la familia de los tunidos, se diferencia por su aleta pectoral que es larga y con rayas oblicuas de color oscuro. Siendo un pez de aguas no muy frías que habita a 100 m de profundidad, su temporada comprende los meses de verano (mayo, junio incluso octubre).

En cuanto a su valor nutricional es una fuente de alta proteína, posee vitaminas liposolubles como la D y minerales como (el fósforo, potasio, hierro, magnesio y zinc), es muy rica en ácidos grasos contiene omega3, el cual ayuda a disminuir el colesterol y triglicéridos en la sangre ya que favorece a la circulación. (Magrama, 2013)

Por lo general muchas picanterías utilizan este género, dado a que su precio es más económico en comparación a la albacora, de esta manera logran abaratar costos en la producción y obtener más ganancias; mientras que en otras ocasiones se ven forzados a reemplazarla por escases del producto.

Tabla 9: Valor nutricional del bonito.

| Valor Nutricional 100 gr | | | |
|---------------------------------|------------------|-----------------------|------------------|
| Nutrientes | Contenido | Nutrientes | Contenido |
| Calorías | 138 | Potasio | 330 |
| Proteína | 21 | Fósforo | 214 |
| Grasas | 6 | Selenio | 82 |
| Agua | 73 | Tiamina | 0.05 |
| Calcio | 35 | B2 o Riboflavina | 0,2 |
| Hierro | 1 | B3 o Niacina | 17,8 |
| Yodo | 8 | B6 vitamina | 0.4 |
| Magnesio | 28 | B9 o Ácido Fólico | 15 |
| Zinc | 1,1 | B12 o Cianocobalamina | 5 |
| Sodio | 39 | Vitamina A Retinol | 40 |
| Vitamina D | 20 | Vitamina E | 0.9 |

Fuente: (Magrama, 2013)

2.8.3 Picudo.

El picudo pertenece a la familia de Istiophoridae (Xiphiidae) también conocido como picudo blanco, en otros países como Merlín azul, el tipo de pesca es artesanal, deportiva y su peso entre 27 a 89 kg, se lo encuentra todo el año siendo su temporada más alta en Julio a Diciembre; es un alimento que contiene proteína, es bajo en grasa y calcio.

Es un pescado migratorio anda en agua tropical y subtropical y también en el Océano Pacífico, se agrupan alcanzando temperatura entre 20 a 31°C. (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca)

Tabla 10: Valor nutricional del picudo.

| Valor Nutricional 100 gr | |
|---------------------------------|------------------|
| Nutrientes | Contenido |
| Calorías | 142 |
| Proteína | 24,30 |
| Grasas | 4,30 |
| Hierro | 2,30 |
| Calcio | 19 |
| Vitamina E | 1,30 |

Fuente: (FUNIBER)

En la región costera de nuestro país se encuentra varias provincias en la que se puede realizar la pesca tanto deportiva, artesanal o industrial especialmente de albacora, bonito y picudo, estos tres tipos de peces son utilizados en la elaboración de los encebollados de pescado.

Tabla 11: Comercialización de pescado a Guayaquil.

| Tipos de pescado | Provincia de pesca |
|-------------------------|---|
| Albacora | Esmeraldas: Musine. Manabí: Jaramijó, Pto. López. Santa Elena: Santa Rosa, Anconcito. |
| Bonito | Manabí: Jaramijó, San Mateo. Santa Elena: Palmar, Santa Rosa, Anconcito. |
| Picudo | Esmeraldas: Musine. Manabí: San Mateo, Puerto López. Santa Elena: Santa Rosa, Anconcito. |

Fuente: (Subsecretaria de Recursos Pesqueros)

Los pescados se clasifican según el contenido de grasa, entre ellos tenemos los llamados azules los cuales son conocidos por su alta cantidad de grasas y se dividen en grasos que contienen un ocho por ciento de lípidos, los semi grasos poseen de dos a ocho por ciento de

grasa y por último los magros que estos poseen un menor porcentaje; todos estos son considerados como uno de los mejores alimentos que aportan a la salud del ser humano.

Tabla 12: Tipos de pescado por su contenido de grasa.

| Pescado Graso | Porcentaje | Temporada |
|-----------------------------|-------------------|---------------------------|
| Atún | 12 | Mayo - Octubre |
| Pescados semi-grasos | Porcentaje | Temporada |
| Bonito | 6 | Marzo - Septiembre |
| Picudo | 6 | Septiembre - Diciembre |

Fuente: (Procuraduría Federal del Consumidor)

2.8.4 Características organolépticas del pescado.

Al momento de comprar cualquier tipo de pescado hay que tener muy en cuenta las siguientes características:

- a. Los ojos tienen que estar claros y brillantes su iris debe estar en el centro del globo ocular, y no hundidos.
- b. Sus agallas deben lucir de color rojo o rojizo, si su apariencia es blanquecina, opaca o seca significa que no está fresco.

- c. Su olor tiene que ser fresco y no desagradable.
- d. Su piel debe estar lisa y brillante, no arrugada y pálida.
- e. Cuerpo y abdomen tienen que estar rígido y normal, su abdomen no tiene que estar hinchado.
- f. Cuando el pescado este fresco sus escamas están adheridas a su piel y si al tocar se salen significa que no está fresco.

Ilustración 5: Fisonomía del pescado.



Fuente: Matute Pesca.

2.9 Diagnóstico de Turismo.

Guayaquil es una de las ciudades más grandes y poblada del Ecuador, conocida también como “La perla del Pacífico”, ésta ciudad acoge a miles de turistas extranjeros, quienes se deleitan observando los bellos paisajes, las áreas recreativas, los malecones, museo y las variadas infraestructuras arquitectónicas que tiene la ciudad; asimismo de la calidad humana que caracterizan a los guayaquileños por naturaleza. (Guayaquil es mi Destino, 2015)

Por lo general las fechas en que más afluencia turística tiene la ciudad de Guayaquil es la semana del 20 al 25 de Julio en la que se festeja un año más de su fundación y el 9 de Octubre en la que se conmemora la independencia de la misma; en estas fiestas se realizan distintos tipos de ferias entre ellas la gastronómica en la que se da a conocer los diferentes manjares típicos y tradicionales que se consumen en esta ciudad como es el caso del encebollado de pescado.

Los lugares más visitados y de mayor influencia por los turistas son Malecón 2000, las Peñas, el cerro Santa Ana (lugar donde se puede observar parte del Guayaquil antiguo), Parque Seminario (conocido como parque de las iguanas) y Malecón del Salado. Sin embargo, podemos encontrar otros lugares turísticos como:

- Parques infantiles como (Parque forestal, Samanes, Metropolitano) rodeado por su naturaleza, áreas verdes, canchas deportivas, etc. lugar donde las personas disfrutan de la integración familiar, realizan picnic, juegos.
- Parques acuáticos como (Parque acuático Avenida Barcelona, El Fortín, Puerto Liza, Isla Trinitaria entre otros) los cuales se siguen implementando en la ciudad y son la diversión de los niños.
- Teatros como (Casa de la Cultura, Teatro centro Cívico, El Ángel, Federado entre otros).
- Atractivos como Jardines del Malecón, MAAC Cultura, Malecón del Estero Salado, Parque Lineal, Parque Forestal entre otros.

2.10 Diagnóstico Gastronómico.

La gastronomía del Ecuador y por ende de esta ciudad está muy influenciada por las distintas culturas que han traído los emigrantes y con ellos sus costumbres y tradiciones, a esto se debe que en Guayaquil se encuentran múltiples huecas donde se puede consumir platos típicos tanto del cantón como del resto del país.

El Ecuador por según año consecutivo realiza un evento gastronómico internacional llamado Raíces organizado por el Municipio de Guayaquil a cargo por el Alcalde Jaime Nebot Saadi y dirigida por Gloria Gallardo Zavala pertenece a la Empresa Pública Municipal de Turismo Promoción Cívica, conjunto con academias, escuelas e institutos de gastronomía en la cual se puede ofertar los productos y servicios que tiene la ciudad.

En las fiestas julianas como parte de su celebración se realiza el festival llamado Raíces “Feria Internacional de Gastronomía del Ecuador” que se da lugar en el Centro de Convenciones en el que participan distintos establecimientos que han sido reconocidos como huecas, las mismas que han logrado mantener su negocio de generación en generación, conservando su sabor y atención al cliente.

CAPÍTULO 3

ANÁLISIS DE RESULTADO

Este capítulo mostrará el análisis de la información que se obtuvo a través de las entrevistas que se realizaron a la historiadora, profesionales de la gastronomía, dueños de establecimientos, encuesta a consumidores del encebollado de pescado y los datos que se recopilaron mediante las técnicas de observación referente a las diferencias de la preparación en los distintos locales y la preferencia que tienen las personas al momento de escoger con que acompañarlo. **(Véase en el Anexo 26)**

3.1 Análisis de las diferencias que existe del encebollado en distintos locales.

Tomando como punto referencial la ciudad de Guayaquil, por medio de la técnica de observación se analizó las diferencias del encebollado de pescado al momento de servirse, tales como su sabor y presentación, tomando como referencia 5 picanterías que forman parte de las llamadas “Huecas”, entidad encargada por el Municipio de Guayaquil, considerando que estos lugares han pasado por un gran proceso de selección.

El Pez Volador siendo el ganador de la Estrella Culinaria de Oro otorgada por la feria gastronómica Raíces, en éste se analizó que su encebollado de pescado, tiene una consistencia muy líquida, la cual al momento de servirse se colocan uno a uno los ingredientes, primero es la yuca, luego ya en láminas el pescado y después se va añadiendo el líquido; su apariencia es de color poco oscura utilizando bastante ají peruano y finalizando con un encurtido de cebolla, tomate y culantro. **(Véase en el Anexo 8)**

Picantería Los Arbolitos conocida por muchas personas por la variedad de comida típica y criolla que vende, teniendo a su personal de servicio brindando una excelente atención al cliente, su forma de preparar el encebollado es cocinando los ingredientes por separado y sirviendo de la misma manera; al momento de montar este plato se procede poniendo primero el líquido con la cebolla blanca picada, luego la yuca bien cocinada y blanda, seguido del pescado en láminas colocando uno encima del otro como una pirámide adicionan la cebolla encurtida, tomate picado en cuadritos y finalizan con culantro encima. (Véase en el Anexo 9)

En la picantería Corderos Jr. tienen en una olla el líquido de la preparación, el cual es de color claro y empleando poco ají peruano, pero con una consistencia no tan líquida, la presentación de su vajilla es tradicional, de igual manera sirven sus ingredientes por separado finalizando con el encurtido de cebolla y perejil, y en caso de que el cliente desee el encebollado mixto el camarón lo cocinan en el momento de servir. (Véase en el Anexo 10)

En comparación de las demás picanterías; Don Seba's tiene su preparación de una manera muy diferente, coloca en una olla todos los ingredientes adicionándole al momento de servir la cebolla blanca picada, a medida que va vendiendo vuelve a mezclar en otra olla la yuca, el pescado en tiras y el encurtido de la cebolla. La consistencia es poco espesa y de color claro al parecer utilizan poco ají peruano, su presentación es poco agradable y su infraestructura regular. (Véase en el Anexo 11)

La picantería Valdano brinda una cordial atención, en este lugar el encebollado no se sirve por separado, sino cocinando todos los ingredientes con el líquido, consistencia la cual es muy espesa, de color muy rojiza por lo que utilizan bastante ají peruano y su sabor muy picante y al momento de servir agregan la cebolla blanca con el cilantro, la presentación de su vajilla es en una sopera de color blanco y adicional a esto lo acompañan por separado con maíz tostado y en las mesas se encuentra una botella con el líquido del limón para que el cliente se sirva a su gusto. (Véase en el Anexo 12)

Al finalizar este análisis se puede concluir que, de los cinco locales visitados en tres de los locales esta preparación es más espesa y dos líquidas; en relación a su color anaranjado característicos de los encebollados se pudo notar una gran igualdad, que se adquiere gracias al uso del ají peruano; con respecto al sabor se encontró ligeras variaciones como más sazonado que diferencia el toque de cada persona que lo elabore.

Después de haber realizado el recorrido y la respectiva degustación de los encebollados de pescado que preparan estas cinco huecas analizadas, se pudo concluir que todos son de excelente sabor y destacando las preparaciones de los encebollados que realizan las picanterías Valdano y Los Arbolitos. Motivo por la cual se le puede acreditar la mayor demanda que tiene estas picanterías.

3.2 Entrevista a Historiadora.

En la ciudad de Guayaquil a los 30 días del mes de marzo del año 2016 se entrevistó a la historiadora Sra. Jenny Estrada acerca de sus conocimientos sobre el origen del encebollado de pescado, de este diálogo se obtuvo información muy valiosa que nos permite respaldar este trabajo de investigación.

Uno de los resultados importantes fue conocer que este plato no es una preparación tradicional de las casas guayaquileñas, pues no era preparado por las abuelas o madres de esa época sino más bien su origen fue en los barcos de vapores que navegaban por la ribera del río convirtiéndose así en un plato vaporino o marinero, que se realizaba a mano de los marineros.

Con la construcción del puerto marítimo, el encebollado de pescado dejó de ser un plato vaporino, ya que el río dejó de ser la vía de navegación y se abrieron las carreteras siendo el motivo que lo llevo a convertirse en un plato callejero y empezó a venderse en balde por cualquier sitio de la ciudad y en la actualidad se lo encuentra en picanterías, a cualquier hora del día y todos los días del año.

Es por esto que el encebollado de pescado es una preparación típica y tradicional de la ciudad de Guayaquil, que no distingue clase ni condición social y está al alcance del bolsillo de las personas.

3.3 Entrevista a Profesionales y Dueños de establecimientos.

En la ciudad de Guayaquil se realizaron entrevistas a diferentes profesionales en el área de la gastronomía y dueños de establecimientos, al realizar las diferentes preguntas que conformaban el diálogo se pudo obtener los siguientes resultados en base a su conocimiento y experiencia.

Por medio de las entrevistas realizadas se pudo obtener la siguiente información con respecto al origen del encebollado, sin duda alguna es una preparación de las costas ecuatorianas como son las provincias de Manabí, y Guayas, gracias a que esta preparación tuvo sus primeros indicios en los barcos de vapores en los puertos pesqueros.

En su mayoría los entrevistados coincidieron con el uso de los mismos ingredientes principales como son el pescado albacora (éste en caso de escases puede ser reemplazado por el bonito sierra y picudo), el ají peruano, la yuca, cebolla paitaña, aunque en la preparación tenían cada quien su técnica e ingredientes secundarios que utilizan para realzar el sabor como es al momento de realizar el fondo unos le agregan tallos de apio y otra albahaca.

Con relación a las condiciones organolépticas optimas que deben tener la materia prima al momento de escoger todos coincidieron en que el pescado debe ser fresco, con buen olor, que la consistencia de la carne sea firme, que los ojos estén brotados y brillantes y que el

área del abdomen tiene que estar normal es decir no hinchado y sin machas. A si mismo coincidieron en que no basta con adquirir producto fresco que muchos de los casos es en la cocina donde se echa a perder los productos una vez comprados por el mal manejo de las buenas prácticas de manufactura debido al desconocimiento que tienen los cocineros empíricos.

Entre las guarniciones ofrecidas por los distintos dueños y vendedores de esta preparación están los chifles de verde, el maíz tostado, pan y arroz, las cuales son escogidas al gusto de cada comensal en algunos casos lo acompañan con más de una de ellas, siendo el chifle el más apetecido.

Refiriéndose al tema de la seguridad de consumir el encebollado en balde hubo una rotunda negativa en vista de que estos no cumplen con las respectivas normas de sanidad debido al mucho tiempo de exposición ambiental en la que la temperatura de la costa es muy elevada produciendo proliferación de bacterias y microorganismo los mismo que pueden ser causante de intoxicaciones estomacales y en algunos de los casos hasta la muerte.

Sobre la evolución del encebollado se pudo recaudar la siguiente información que el único cambio que ha sufrido es la forma de expendio ya que antiguamente se los conocía como los famosos agachaditos que se vendían en las veredas de las calles y estos eran

llevados en baldes en donde la preparación estaban con todos los ingredientes mezclados, otra forma de adquirirlo era en las carretas con una preparación muy parecida a la anterior; hoy en día casi no se ve estas formas de venta más bien se lo puede adquirir en las conocidas picanterías donde tienen a los ingredientes que componen este plato por separado dando así una mejor presentación al mismo.

3.4 Entrevista a Consumidores.

Luego de haber realizado entrevista a profesionales y dueños de establecimientos se buscó conocer las preferencias de las personas a la hora de consumir el encebollado de pescado. En la ciudad de Guayaquil se realizaron entrevistas a diversos consumidores obteniendo como resultado el siguiente:

Entre la respuesta dada por parte de los consumidores todos conocían los ingredientes que lleva esta preparación; en su mayoría de los entrevistados consumen esta preparación en picanterías pues consideran que son lugares más seguros ya que tienen mejores condiciones de higiene y esto les brinda mayor confianza para ingerir los alimentos.

En vista de la oferta, que proponen los distintos establecimientos de encebollado encontramos encebollado solo, encebollado mixto con camarones y/o calamar; la mayor parte de las personas entrevistadas reflejaron sus preferencias al momento de consumir el

encebollado de pescado solo, así mismo con menor intensidad hubo quienes los prefieren mixto.

Como es de conocimiento general el encebollado de pescado se encuentra a la venta en los distintos establecimientos de lunes a domingo, los entrevistados mayoritariamente dicen escoger los fines de semana para concurrir a consumir este producto, en vista de que acuden por lo general en familia de manera de descanso tanto para la ama de casa y esparcimiento para todos. Cabe recalcar que hubo una gran coincidencia en que también los consumían de lunes a viernes especialmente los trabajadores ya que éste plato es considerado consistente y aporta energía ayudándolos a rendir mejor en sus labores diarias.

Cuando se consultó él por qué las personas consideran al encebollado como levanta muerto respondieron que se le atribuye muchas propiedades gracias a los carbohidratos que brinda la yuca y a las calorías y demás nutrientes que aportan los pescados estos ayudan a recuperar energía, por lo que se atribuye a éste plato que quita la resaca. Esto ayuda también a que crezca la demanda de encebollado los fines de semana.

Entre el gusto que tienen los consumidores en relación a la bebida que prefieren tomar para acompañar dicha preparación hubo una mayor respuesta por preferencia a las gaseosas, aunque hubo quienes dijeron que optan mejor acompañarlo con jugos naturales como limonada o naranjada.

Entre las entrevistas ejecutadas a consumidores todos coincidieron que el encebollado de pescado es un plato típico de los guayasenses, porque no solo identifica a una sola clase social sino a toda la sociedad y por ende forma parte de la historia de la gastronomía guayaquileña y costera.

Es una preparación muy rica y nutritiva, donde cada entrevistado tienen su lugar predilecto de compra y también cada persona posee una forma en particular de consumirlo, sea por su guarnición o la bebida con la que lo acompaña; el encebollado de pescado se consume mucho en Guayaquil, pero también es una preparación que se puede encontrar en cualquier ciudad del Ecuador.

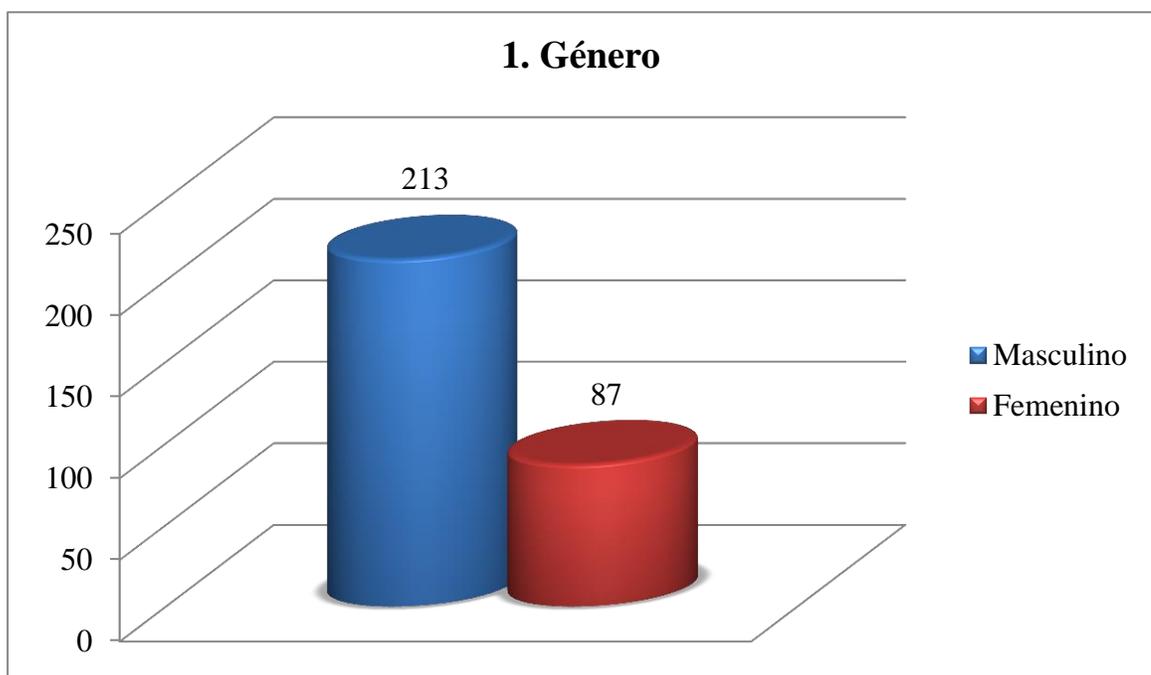
Encuestas:

Se realizó las encuestas a 300 personas en la ciudad de Guayaquil para mostrar la preferencia al momento de acompañar al encebollado de pescado y la consistencia del mismo.

Resultado # 1

De las encuestas realizadas el 71.27% fueron hombres y el 28.73% fueron mujeres.

Gráfico 3: Género.

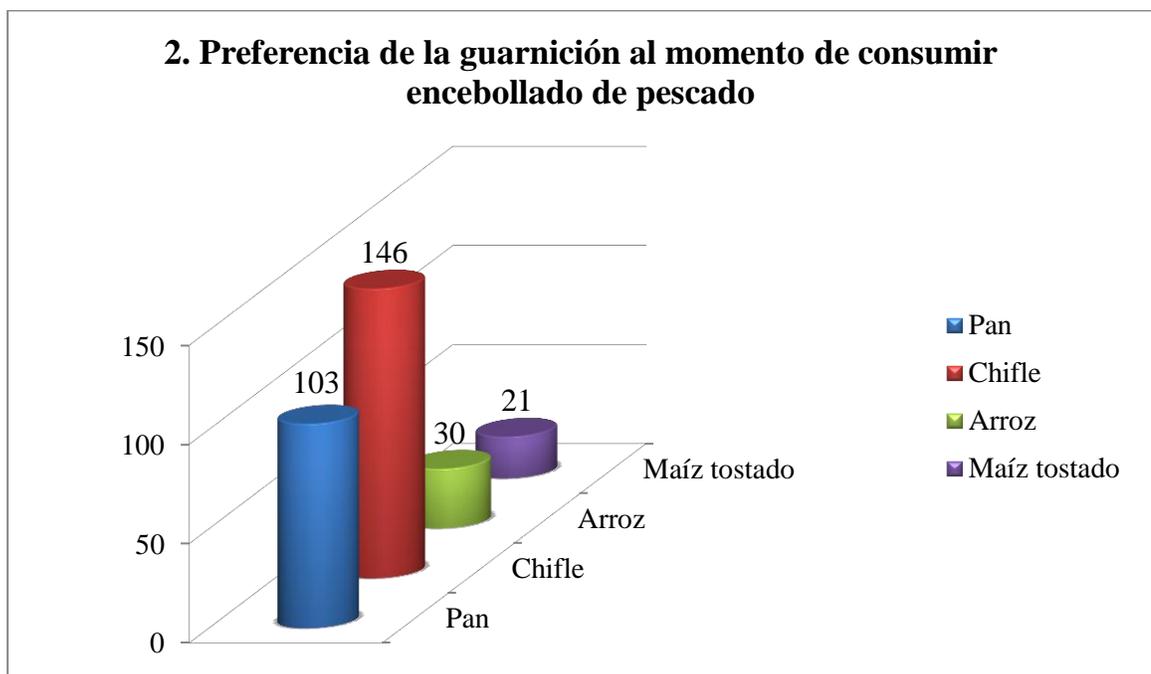


Fuente: Elaboración propia.

Resultado # 2

Se investigó cuáles eran las preferencias de las garniciones al momento de consumir el encebollado de pescado, obteniendo como resultado que el 34.16% pan, 48.79% chifle, 10% arroz y 7.05% maíz tostado.

Gráfico 4: Preferencia de consumo.

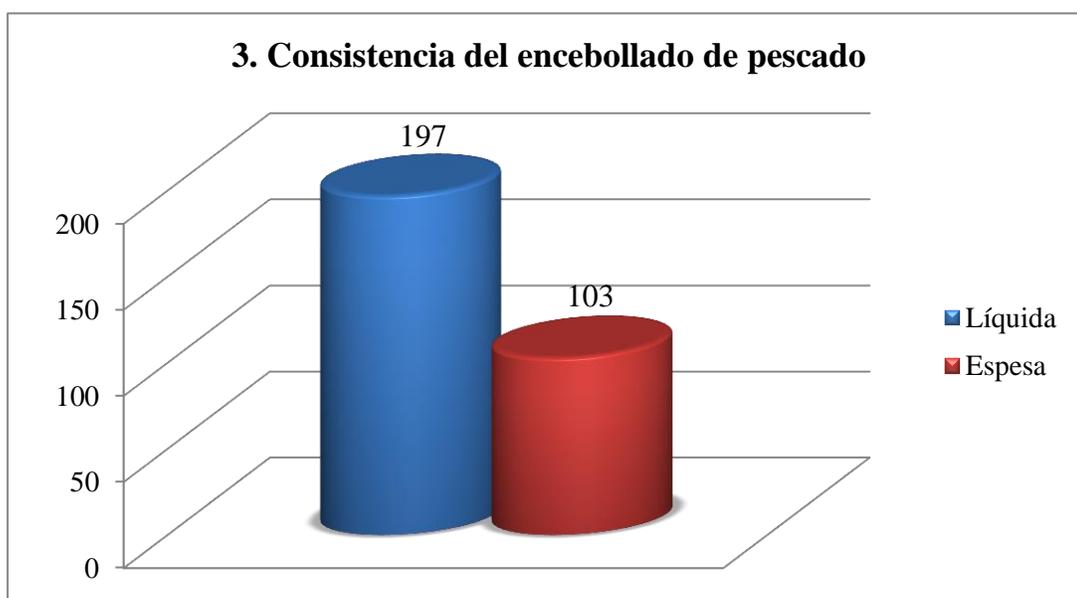


Fuente: Elaboración propia.

Resultado # 3

Los resultados en esta pregunta demostraron que el 65.75% prefiere la preparación de consistencia líquida y el 34.25% de consistencia espesa.

Gráfico 5: Consistencia de la preparación.



Fuente: Elaboración propia.

En la encuesta realizada a una muestra formada por 300 personas comprendidas en 213 personas del sexo masculino y 87 personas de sexo femenino quienes son consumidores de encebollado de pescado. Se concluyó que tienen una mayor preferencia por la consistencia del caldo más líquida; que al momento de escoger con que guarnición acompañar sus gustos se inclinaron hacia el chifle de verde en la que 146 personas lo escogieron equivaliendo al 48.79%, seguido por las preferencias por el pan que escogieron

103 personas correspondiendo al 34.16%, en continuación la preferencia por el arroz que se inclinaron a este gusto fueron 30 personas que concierne al 10% y por último el maíz tostado representado por el 7.05% fueron escogida por 21 personas.

CONCLUSIONES

- De acuerdo a los resultados obtenidos en la investigación se puede concluir con que no existe datos bibliográficos que asegure o certifique su historia y origen en específico, pero a través de la entrevista realizada a una historiadora de la ciudad la Sra. Jenny Estrada Ruiz manifestó que el encebollado se originó en los vapores de los barcos que navegaban por el río Daule creado por los marineros, descartando así su origen en otra provincia del Ecuador.
- Los ingredientes que forman parte de la materia prima que se utilizan para preparar el encebollado de pescado se pueden conseguir fácilmente en vista de que son productos se cultivan en el país y el pescado se capturan en las aguas ecuatorianas y posteriormente de haber analizado los nutrientes de cada uno de los ingredientes se considera que es un alimento muy nutritivo y que aporta energía brinda 50 g. de proteína, 25 g. de carbohidratos y 14 g. de grasa rica en omega 3.
- Por medio de la técnica de la observación se pudo identificar que existen muy pocas diferencias entre un encebollado y otro que las más notorias eran su consistencia ya

que en unas eran más espesas que otras, también en su color esto se debe a que algunos cocineros abusan del uso del ají peruano, en respecto al sabor no hay mayor diferencia ya que este es dado por los ingredientes a utilizar claro está que cada cocinero tiene su toque esencial.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda tanto a las escuelas de gastronomía y a personas que se dedican a estudiar la historia de nuestro país investigar e impartir esta información para que exista un dato científico sobre el origen del encebollado de pescado, ya que éste es un plato típico que representa nuestra cultura gastronómica.
- Se recomienda dar a conocer el verdadero aporte nutricional que tiene este plato en beneficio a la salud de las personas para que estas hagan conciencia y consuman ésta deliciosa preparación con más frecuencia ya que sus nutrientes aportan energía, minerales como el fósforo que es esencial para la formación de los huesos y ayuda a conservar y reparar células y tejidos.
- Nuevamente va encaminada a las escuelas de gastronomía a crear una receta estandarizada y capacitar a dueños de establecimientos que expenden este producto para que así se pueda ofrecerlo siempre con iguales características tanto en sabor,

color, consistencia para brindar una misma satisfacción a los clientes las veces que adquieran el producto y mantener una misma calidad.

REFERENCIAS

Bibliografía

(s.f.). Recuperado el 11 de Diciembre de 2015, de El turismo :

<http://www.fusda.org/Revista%2014/Revista14-1ELTURISMO.pdf>

Aguila Fumigaciones . (s.f.). Recuperado el 11 de Diciembre de 2015, de Buenas Practicas de Manufactura de Alimentos (BPM): <http://www.aguilafumigaciones.com.ar/bpm.html>

Botanical. (s.f.). Propiedades de la cebolla. Recuperado el 28 de 01 de 2016, de

<http://www.botanical-online.com/medicinalsalliumcepa.htm>

Botanical. (s.f.). Propiedades del Plátano Macho o Verde . Recuperado el 01 de Febrero de 2016, de <http://www.botanical-online.com/platano-macho-propiedades.htm>

Consumoteca. (5 de Noviembre de 2009). Manipulación de Alimentos. (E. María, Editor)

Recuperado el 18 de Diciembre de 2015, de Seguridad Alimentaria:

<http://www.consumoteca.com/alimentacion/seguridad-alimentaria/manipulacion-de-alimentos/>

Diaz Diana. (27 de Abril de 2011). El Plátano.

Ecured. (s.f.). Albacora. Recuperado el 28 de Diciembre de 2015, de

<http://www.ecured.cu/Albacora>

EcuRed. (s.f.). Tomate. Recuperado el 28 de 01 de 2016, de <http://www.ecured.cu/Tomate>

Ed Valdizán. (s.f.). Dos Tipos de Maíz Tostado . Recuperado el 10 de Febrero de 2016, de

<http://recetasfiestas.about.com/od/Bocadillos/tp/Dos-Tipos-de-Maiacutez-Tostado.htm>

EL COMERCIO . (12 de Marzo de 2011). Variedades de toamte Riñon en Ecuador .

Recuperado el 5 de Febrero de 2016, de

<http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/ocho-variedades-de-tomate-rinon.html>

El Comercio. (12 de Marzo de 2011). Ocho variedades de tomate riñón están en los

mercados locales. Recuperado el 05 de Febrero de 2016, de

<http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/ocho-variedades-de-tomate-rinon.html>

El Universo . (24 de Julio de 2015). Como empezó las huecas en guayaquil . Disfrute

gastronómico apenas empezó la cita de las huecas guayacas . Guayaquil, Guayas, Ecuador :

Gran Guayaquil .

El Universo. (12 de Julio de 2015). Raíces. Recuperado el 18 de Febrero de 2016, de Raíces

recibirá a 17 nuevas huecas:

[http://www.eluniverso.com/noticias/2015/07/12/nota/5012980/raices-recibira-17-nuevas-](http://www.eluniverso.com/noticias/2015/07/12/nota/5012980/raices-recibira-17-nuevas-huecas)

[huecas](http://www.eluniverso.com/noticias/2015/07/12/nota/5012980/raices-recibira-17-nuevas-huecas)

EROSKI CONSUMER. (s.f.). Guía Práctica sobre el pescado. Recuperado el 5 de Abril de 2016, de Métodos de Conservación: <http://pescadosymariscos.consumer.es/metodos-de-conservacion/refrigeracion>

ESPOL . (2009). Métodos de Pesca . (M. E. Blacio G., Editor) Recuperado el 22 de Febrero de 2016, de

<https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/6348/1/TNP%20Cap3%20M%C3%A9todos%20de%20Pesca.pdf>

Estrada Ruiz, J. H. (30 de 03 de 2016). Entrevista del origen e historia del encebollado de pescado. (E. A. García, Entrevistador) Guayaquil, Guayas, Ecuador .

Ezquerria. (1986). Metodo de conservacion del pescado. Recuperado el 22 de Abril de 2016, de <http://tesis.uson.mx/digital/tesis/docs/1303/Capitulo6.pdf>

Fuego, L. d. (21 de 04 de 2015). Historia Porteña del Encebollado. (T. R. León, Editor) Recuperado el 15 de 01 de 2016, de <http://lalineadefuego.info/2015/04/21/historia-portena-del-encebollado-por-tomas-rodriguez-leon/>

FUNIBER. (s.f.). Fundación Universitaria Iberoamericana. Recuperado el 15 de Abril de 2016, de Composicion nutricional Picudo:

<http://www.composicionnutricional.com/alimentos/PICUDO-5>

Guayaquil es mi Destino . (s.f.). Huecas de Guayaquil. Recuperado el 22 de Febrero de 2016, de Cordero Jr.: <http://turismo.guayaquil.gob.ec/es/gastronomia/pcanteria-cordero-jr>

Guayaquil es mi Destino . (s.f.). Huecas de Guayaquil. Recuperado el 22 de Febrero de 2016, de Picantería Don Juan 2: <http://turismo.guayaquil.gob.ec/es/gastronomia/picanteria-don-juan-2>

Guayaquil es mi Destino . (s.f.). Huecas de Guayaquil. Recuperado el 22 de Febrero de 2016, de La Culata: <http://turismo.guayaquil.gob.ec/es/gastronomia/la-culata>

Guayaquil es mi Destino. (2015). Breve Historia de Guayaquil (Segunda edición ed.). (G. G. Chef. Santiago Granda, Ed.) Guayaquil, Guayas, Ecuador : Gloria Gallardo Zavala.

Guayaquil es mi Destino. (s.f.). Huecas de Guayaquil. Recuperado el 22 de Febrero de 2016, de Picantería Amparito: <http://turismo.guayaquil.gob.ec/es/gastronomia/picanteria-amparito>

Guayaquil es mi Destino. (s.f.). Huecas de Guayaquil . Recuperado el 22 de Febrero de 2016, de Cevichería Rosita: <http://turismo.guayaquil.gob.ec/es/gastronomia/cevicheria-rosita>

Guayaquil es mi Destino. (s.f.). Huecas en Guayaquil. Recuperado el 22 de Febrero de 2016, de Picantería Valdano: <http://turismo.guayaquil.gob.ec/es/gastronomia/valdano>

Guayaquil es mi Destino. (s.f.). Huecas en Guayaquil. Recuperado el 22 de Febrero de 2016, de El pez volador: <http://turismo.guayaquil.gob.ec/es/gastronomia/El-pez-volador>

Guayaquil es mi Destino. (s.f.). Huecas en Guayaquil. Recuperado el 22 de Febrero de 2016, de Corozo el Verdadero: <http://turismo.guayaquil.gob.ec/es/gastronomia/corozo-el-verdadero>

h, t. modelo administrativo. universidad estatal peninsular .

Madrid, U. P. (s.f.). Competencias Genéricas. Recuperado el 6 de Enero de 2016, de Análisis de Síntesis: <http://innovacioneducativa.upm.es/competencias-genericas/formacionyevaluacion/analisisSintesis>

Magrama. (2013). Ministerio servicio de información. Recuperado el 4 de Abril de 2016, de Bonito: http://www.magrama.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/bonito_tcm7-315693.pdf

Magrama. (2013). Ministerio servicio de información. Recuperado el 15 de Abril de 2016, de valor nutricional del atún albacora: http://www.magrama.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/atun_tcm7-315689.pdf

Meerr. (1983). Metodo de conservacion del pescado. Recuperado el 22 de Abril de 2016, de <http://tesis.uson.mx/digital/tesis/docs/1303/Capitulo6.pdf>

Ministerio de Agricultura Perú . (s.f.). Ajíes Peranos . (U. Programa de Hortalizas, Editor) Recuperado el 25 de Abril de 2016, de <http://www.lamolina.edu.pe/hortalizas/webdocs/ajiesdelPeru.pdf>

Ministerio de Agricultura, G. A. (2013). Cebolla Colorada. Recuperado el 26 de 01 de 2016, de <http://sinagap.agricultura.gob.ec/phocadownloadpap/cultivo/2013/cebolla.pdf>

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (s.f.). Pesnusan . Recuperado el 15 de Abril de 2016, de Picudo Blanco (Makaira mazara): <http://www.pesnusan.com/index.php/es/picudo-blanco1.html>

Mundosol. (s.f.). El limón y su historia. Recuperado el 30 de Enero de 2016, de <http://frusemur.com/consejo-saludable/el-limon-y-su-historia/>

Natursan. (s.f.). Naturvida. Recuperado el 25 de 01 de 2016, de <http://www.natursan.net/yuca-propiedades-y-beneficios/>

Plater, I. R. (s.f.). Contaminacion Cruzada . Recuperado el 12 de Diciembre de 2015, de Contaminacion Cruzada : La contaminación cruzada es la transferencia

Ponce Tania, Oña Ximena. (Diciembre de 2009). Perfil de Yuca. 3 - 7 .

PRO ECUADOR. (Junio de 2015). ANÁLISIS SECTORIAL PLÁTANO 2015.

Recuperado el 01 de Febrero de 2016, de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/06/PROEC_AS2015_PLATANO.pdf

Procuraduria Federal del Consumidor . (s.f.). Guía de pescado. Recuperado el 4 de Abril de 2016, de Tipos de pescados segun el contenido graso pescado azules y blancos : http://www.profeco.gob.mx/educ_div/guia_pescados_mariscos.pdf

Quintana, A. y. (s.f.). Metodologia de la imvestigacion cientifica Cualitativa. Recuperado el 12 de 12 de 2015, de Metodologia Cientifica: <http://www.ubiobio.cl/miweb/webfile/media/267/3634305-Metodologia-de-Investigacion-Cualitativa-A-Quintana.pdf>

RED TERCER MILENIO S.C. (2012). Historia de la Gastronomía. (C. I. Alava, Editor)

Recuperado el 06 de Febrero de 2016, de

http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf

Salgado Anoni . (s.f.). Recuperado el 12 de Diciembre de 2015, de La Observacion:

<http://www.salgadoanoni.cl/wordpress/wp-content/uploads/2010/03/la-observacion.pdf>

Sánchez, J. A. (s.f.). La Entrevista en las Organizaciones. 53.

Subsecretaria de Recursos Pesqueros. (s.f.). Ministerio de Agricultura, Ganadería,

Acucultura y Pesca. Recuperado el 20 de Marzo de 2016, de

<http://simce.ambiente.gob.ec/sites/default/files/documentos/anny/Muelles%20pesqueros%20artesanales.pdf>

Turismo, M. d. (1 de Julio de 2015). El Encebollado en el Ecuador. El encebollado y sus variaciones en cada región de Ecuador . Quito.

Universidad Nacional Autonoma de Honduras . (31 de Mayo de 2014). El Platano. (E. K.

Yudith, Editor) Recuperado el 01 de Febrero de 2016, de

<http://es.slideshare.net/KEIDYYUDITHESCOBAR/platano-35326732?related=1>

Universidad Técnica del Norte. (29 de 05 de 2011). Agricultura y Ganaderia del Ecuador.

Recuperado el 28 de 01 de 2016, de <http://es.scribd.com/doc/56603035/AGRICULTURA-Y-GANADERIA-DEL-ECUADOR#scribd>

UNIVERSO, D. E. (s.f.). El Encebollado. Obtenido de

<http://especiales.eluniverso.com/sabor-guayaquil/platos/encebollado/>

Universo, E. (17 de 07 de 2014). Encebollado parte identidad guayaquileña. (G. Jimenez,

Ed.) Encebollado, parte de la identidad guayaquileña .

ANEXOS

Anexo 1: Mapa de la



provincia del Guayas.

Fuente: Ecuador fotos.

Anexo 2:
del
de pescado.



Ingredientes
Encebollado

Fuente: Paúl Rivas / El Comercio.

Anexo 3: Proceso de elaboración del Encebollado.



Fuente: Elaboración propia.

Anexo 4: Muelles Pesqueros.



Fuente: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca.

Anexo 5: Venta del Encebollado de pescado.



Fuente: Tomas

Anexo 6:
Ronald.



Rodríguez León.

Picantería Niño



Fuente: Elaboración propia.

Anexo 7: Picantería Israel.

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 8: Picantería Pez Volador.



Fuente: Elaboración propia.

Anexo 9: Picantería los Arbolitos.



Fuente: Elaboración propia.

Anexo 10: Picantería Cordero Jr.



Fuente: Elaboración propia.

Anexo 11: Picantería Don Seba's.



Fuente: Elaboración propia.

Anexo 12: Picantería Valdano.



Fuente: Elaboración propia.

Anexo 13: Entrevista con la Sra. Jenny Estrada Ruíz.





Fuente: Elaboración propia.

Anexo 14: Entrevista a Profesionales.



Fuente: Elaboración propia.

Anexo 15: Lugares Turísticos - Parque Seminario.

Fuente: Victor H. / Asencio /Andes.



Anexo 16: Malecón del Salado.



Fuente:
Turismo
Guayaqui
1.

Anexo

17:

Malecón 2000.

Fuente: El Universo.

Anexo 18: Cerro Santa Ana.



Fuente: Turismo Scout por América.

Anexo 19: Barrio Las Peñas.



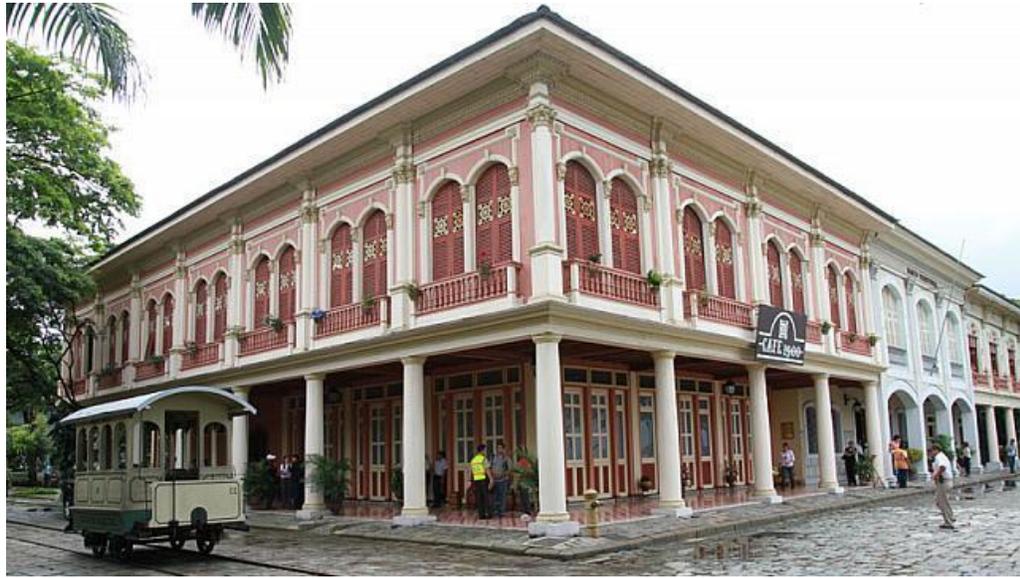
Fuente: Cinthia Peña Herrera.

Anexo 20: Museo de Julio Jaramillo.



Fuente: Turismo Guayaquil.

Anexo 21: Parque Histórico.



Fuente: Andes.

Anexo 22: Parque de Samanes.



Fuente: Parques y Espacios.

Anexo 23: Isla Santay.



Fuente: El Ciudadano.

Anexo 24: Receta Estándar.

RECETA ESTÁNDAR

Nombre del plato: Encebollado de Pescado.

Pax: 10



| Ingredientes | Cantidad | Unidad | Costo Total |
|---------------------|-----------------|---------------|--------------------|
| Albacora | 900 | g. | \$ 7.00 |
| Ramas de apio | 70 | g. | \$ 0.55 |
| Zanahoria | 70 | g. | \$ 0.15 |
| Cebolla Paiteña | 130 | g. | \$ 0.15 |

| | | | |
|---|-----|----|-----------------|
| Ajo | 5 | g. | \$ 0.005 |
| Pimiento | 70 | g. | \$ 0.15 |
| Sal | 10 | g. | \$ 0.022 |
| Comino | 5 | g. | \$ 0.050 |
| Ají peruano | c/n | g. | \$ 0.075 |
| Yuca | 681 | g. | \$ 1.25 |
| Encurtido | | | |
| Cebolla Paiteña | 150 | g. | \$ 0.15 |
| Limón | 1 | u. | \$ 0.05 |
| Sal | 10 | g. | \$ 0.022 |
| Cilantro | 10 | g. | \$ 0.05 |
| Total | | | \$ 9.67 |
| Margen de error 5% | | | \$ 0.48 |
| Costo neto | | | \$ 10.16 |
| Costo por pax | | | \$ 1.02 |
| Preparación: | | | |
| <p>1. En una olla con agua hirviendo se pone el mirepoix de cebolla paiteña, zanahoria, ramas de apio, pimiento adicional el pescado con cabeza para que aporte mejor sabor a la preparación, verificar la sal, comino y el ají peruano.</p> <p>2. Se deja cocinar unos 30 minutos después de ese tiempo se saca el pescado dejar enfriar y desmenuzar, el agua se la tamiza</p> <p>3. En otra olla con agua hirviendo se procede a cocinar la yuca con sal hasta que se banda, luego se tamiza reservando la yuca y el agua se la incorpora a la anterior.</p> <p>4. Después se realiza el encurtido de la cebolla paiteña con limón</p> | | | |

sal y reservar.

5. Se sirve el líquido seguido del pescado desmenuzado, la yuca, el encurtido de cebolla encima cilantro picado.

Nota: acompañar con la guarnición de su preferencia chifle, pan, maíz tostado, arroz o limón.

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 155: Formato de Entrevista.



ENTREVISTA SOBRE EL ENCEBOLLADO DE PESCADO

Somos estudiantes de la Universidad de Guayaquil carrera Licenciatura en Gastronomía, nos gustaría que nos brindara unos minutos de su tiempo y respondería las siguientes preguntas. Muchas gracias por su paciencia y amabilidad.

Entrevista dirigida a Profesionales y Dueños de establecimientos.

Nombres: _____ **Sexo:** _____

Nombre del establecimiento: _____

- 1. ¿En qué lugar de la costa ecuatoriana, considera usted que es típico el encebollado?**

- 2. ¿Desde cuándo usted conoce del encebollado?**

- 3. De acuerdo a su conocimiento ¿Cuáles son los ingredientes y pasos para la elaboración del encebollado?**

- 4. ¿Cuáles son las condiciones óptimas para la elaboración del encebollado?**

- 5. Considerando su experiencia ¿Qué tipo de pescado se puede reemplazar a la albacora? ¿Por qué?**

6. ¿Cuál es la guarnición que se debe acompañarse este plato?

7. ¿Usted considera que el encebollado de balde es seguros para el consumo de los ciudadanos?

**8. ¿Considera usted que el encebollado ha evolucionado con el pasar del tiempo?
¿Por qué?**

Fuente: Elaboración propia.



ENTREVISTA SOBRE EL ENCEBOLLADO DE PESCADO

Somos estudiantes de la Universidad de Guayaquil carrera Licenciatura en Gastronomía, nos gustaría que nos brindara unos minutos de su tiempo y respondería las siguientes preguntas. Muchas gracias por su paciencia y amabilidad.

Entrevista dirigida a Consumidores.

Nombres: _____ **Sexo:** _____

1. ¿Conoce usted los ingredientes que lleva el encebollado?

2. ¿En qué lugar de Guayaquil usted prefiere degustar el encebollado?

3. ¿Cuál considera usted que es mejor el encebollado de balde o en una picantería? ¿Por qué?

4. ¿Prefiere usted el encebollado solo de pescado o mixto?

5. ¿Cuándo cree usted que se consume más el encebollado?

6. ¿En qué lugar de la costa ecuatoriana, considera usted que es típico el encebollado?

7. ¿Cree usted que el encebollado quita la resaca?

8. ¿Considera que el encebollado es un plato típico que identifica un sector popular de la ciudad o en general?

Fuente: Elaboración propia.



ENCUESTA SOBRE EL ENCEBOLLADO DE PESCADO

Somos estudiantes de la Universidad de Guayaquil carrera Licenciatura en Gastronomía, nos gustaría que nos brindara unos minutos de su tiempo y respondería las siguientes preguntas. Muchas gracias por su paciencia y amabilidad.

Encuesta dirigida a Consumidores.

Nombres: _____ **Sexo:** _____

1. ¿Con qué guarnición prefiere usted acompañar el encebollado de pescado?

Arroz

Chifle

Pan

Maíz Tostado

2. ¿De qué consistencia le gusta el encebollado de pescado?

Líquida

Espesa

Fuente: Elaboración propia.