



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

TEMA:

Análisis de la Situación Actual de la Gastronomía del Recinto Puerto Hondo

(Trabajo de Titulación de Licenciatura)

AUTOR:

Cintya Imelda Muñoz Monserrate

Quenya Lorena Quiroga Navarrete

TUTOR:

Ing. Verónica Guadalupe Mgt.

Guayaquil, Abril del 2018



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química



ACTA DE APROBACIÓN TRABAJO DE TITULACIÓN

Tema:

Análisis de la Situación Actual de la Gastronomía del Recinto Puerto Hondo

Trabajo de titulación presentada por:

Cintya Imelda Muñoz Monserrate

Quenya Lorena Quiroga Navarrete

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

.....
Tnlga. Grace Molina Bravo , Mgtr.
Presidente del Tribunal

.....
Ing. Verónica Guadalupe Moyano, Mgtr
Director del Proyecto

.....
Lcda .Olanda Zea Alvarez, Mgtr
Miembro Principal

.....
Ing. Priscila Cevallos Echeverría , Mgtr
Miembro Principal

.....
Abg. Mirian Alvarado
Secretaria General

Fecha finalización trabajo de titulación: (Abril – 2018)

FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA LICENCIATURA EN GASTRONOMIA
UNIDAD DE TITULACIÓN

Guayaquil, 12 de abril de 2018

Sr. Q.F. LUIS ZALAMEA MOLINA, Mgtr
DIRECTOR LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
FACULTAD INGENIERÍA QUÍMICA
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Ciudad. -

De mis consideraciones:

Envío a Ud. el Informe correspondiente a la tutoría realizada al Trabajo de Titulación **Análisis de la Situación Actual de la Gastronomía del Recinto Puerto Hondo** de la estudiante Quiroga Navarrete Quenya Lorena y Muñoz Monserrate Cintya Imelda, indicando ha cumplido con todos los parámetros establecidos en la normativa vigente:

- El trabajo es el resultado de una investigación.
- El estudiante demuestra conocimiento profesional integral.
- El trabajo presenta una propuesta en el área de conocimiento.
- El nivel de argumentación es coherente con el campo de conocimiento.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de similitud y la valoración del trabajo de titulación con la respectiva calificación.

Dando por concluida esta tutoría de trabajo de titulación, **CERTIFICO**, para los fines pertinentes, que la estudiante está apta para continuar con el proceso de revisión final.

Atentamente,

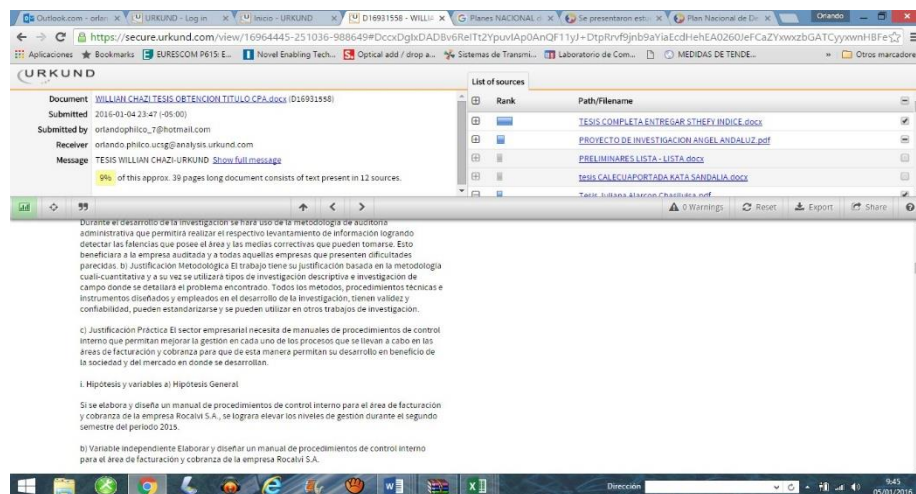
Ing. Verónica Guadalupe Moyano, Mgtr.
TUTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN
C.I. 0919986190

FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA LICENCIATURA EN GASTRONOMIA
UNIDAD DE TITULACIÓN

CERTIFICADO PORCENTAJE DE SIMILITUD

Habiendo sido nombrado, tutor del trabajo de titulación certifico que el presente trabajo de titulación ha sido elaborado por Muñoz Monserrate Cintya Imelda C.I 0918739335 Y Quiroga Navarrete Quenya Lorena.CI 0915806202 con mi respectiva supervisión como requerimiento parcial para la obtención del título de Licenciada de Gastronomía.

Se informa que el trabajo de titulación: **“Análisis de la situación Actual de la Gastronomía del Recinto Puerto Hondo”**, ha sido orientado durante todo el periodo de ejecución en el programa antiplagio (indicar el nombre del programa antiplagio empleado) quedando el 9% de coincidencia.



<https://secure.orkund.com/view/16964445-251036-988649#DccxDgIxDADBV6>

Ing. Verónica Guadalupe, Mgtr
C.I. 0919986190



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

ANEXO 10

Unidad de Titulación



Presidencia
de la República
del Ecuador



Plan Nacional
de Ciencia, Tecnología,
Innovación y Saberes



SENESCYT
Secretaría Nacional de Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE GRADUACIÓN

TÍTULO Y SUBTÍTULO:	Análisis de la Situación Actual de la Gastronomía del Recinto Puerto Hondo		
AUTOR(ES) (apellidos/nombres):	Quiroga Navarrete Quenya Lorena Muñoz Monserrate Cintya Imelda		
INSTITUCIÓN:	Universidad de Guayaquil		
UNIDAD/FACULTAD:	Ingeniería Química		
MAESTRÍA/ESPECIALIDAD:			
GRADO OBTENIDO:	Licenciada en Gastronomía		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	24/04/2018	No. DE PÁGINAS:	95
ÁREAS TEMÁTICAS:	Análisis gastronómico		
PALABRAS CLAVES/ KEYWORDS:	Platos Típicos , Empírico, Analizar, Conservación, Gastronomía		

RESUMEN/ABSTRACT (150-250 palabras):

El objetivo principal de este trabajo es analizar la situación actual de la gastronomía del Recinto Puerto Hondo. Para esto se investigó su historia y costumbres, para así comprender como se ha desarrollado o decaído la Gastronomía en general en este Recinto. En la actualidad la actividad de venta de alimentos preparados se ha expandido convirtiéndose en una fuente de ingreso generalizada en determinados meses del año sean estos feriados, vacaciones escolares o fines de semana, Por medio de las entrevistas realizadas a los habitantes, dueños de puestos de venta de comidas y visitante al balneario del Recinto Puerto Hondo se pudo comprobar el crecimiento desordenado de esta actividad. La Cocina Del Recinto Puerto Hondo es empírica, siendo visible la falta de aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la preparación y servicio de los alimentos en los puestos o módulos de venta de alimentos preparados. Son muchos y urgentes los cambios que deben realizarse en la forma de prepararse los alimentos, su conservación y en los puestos o locales de venta de platos típicos que funcionan en el Recinto Puerto Hondo para que sea considerado como una opción atractiva para los turistas a la hora de decidir por un lugar que visitar para disfrutar de su cocina.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Palabras claves: Platos Típicos ,Analizar, Empírico, Alimentos, Conservación , Gastronomía

The Main objective of this writing is to analyze the current gastronomical situation of the precinct Puerto Hondo. In order to accomplish this, research on it's history and costumes was done, in order to comprehend how developed or undeveloped is the gastronomy in this precinct. In modern age, the selling of prepared food has expanded in this precinct. It is a source of income for the place, specially in holiday, or weekends. Through interviews, to people managing and attending to the food kiosks, the disorganized growth was evident. The gastronomy of the precinct Puerto Hondo is empirical by nature, which is notorious in their lack of application of Good Manufacturing Practices (GMP), in terms of the preparation and service of the foods in their kiosks. There are many changes that need to be modified as soon as possible. Specially, in terms of the way foods are prepared, how they are conserved and how the market of these products work. If these changes are implemented, Puerto Hondo Will be considered an attractive spot for tourists, when they visit this area and decide to enjoy its gastronomy.

Keywords: Typical food, Analyze, Empirical, Foods ,Conservation, Gastronomy

ADJUNTO PDF:	☐ SI	☐ NO
CONTACTO CON AUTOR/ES: Quiroga Navarrete Quenya Muñoz Monserrate Cintya	Teléfono: 042165527- 0990483806 0918739335	E-mail: lorenita.1975@hotmail.com Cinticinti_@hotmail.com
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN:	Nombre: Muñoz Monserrate Norma	
	Teléfono: 0990972362	
	E-mail: npiolin79@hotmail.com	



Universidad de Guayaquil

ANEXO 11

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Guayaquil, 20 de abril de 2018

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR REVISOR

Habiendo sido nombrado Lcda. Olanda Zea Álvarez Mgtr, tutor del trabajo de titulación Analisis de la Situación Actual de la gastronomía del Recinto Puerto Hondo, certifico que el presente trabajo de titulación, elaborado por Muñoz Monserrate Cintya Imelda, con C.I. No.0918739335 y Quiroga Navarrete Quenya Lorena con CI.No 0915806202, con mi respectiva supervisión como requerimiento parcial para la obtención del título de LICENCIADA EN GASTRONOMÍA, en la Carrera/Facultad, ha sido **REVISADO Y APROBADO** en todas sus partes, encontrándose apto para su sustentación.

Lcda. Olanda Zea Álvarez

DOCENTE TUTOR REVISOR

C.I. No. 0913136727



Universidad de Guayaquil

ANEXO 12

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

**LICENCIA GRATUITA INTRANSFERIBLE Y NO EXCLUSIVA PARA EL
USO NO COMERCIAL DE LA OBRA CON FINES NO ACADÉMICOS**

Yo, Muñoz Monserrate Cintya Imelda con C.I. No. 0918739335 y Quiroga Navarrete Quenya Lorena con CI.No 0915806202, certifico que los contenidos desarrollados en este trabajo de titulación, cuyo título es **“Análisis de la Situación Actual de la gastronomía del Recinto Puerto Hondo”** son de mi absoluta propiedad y responsabilidad Y SEGÚN EL Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN*, autorizo el uso de una licencia gratuita intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la presente obra con fines no académicos, en favor de la Universidad de Guayaquil, para que haga uso del mismo, como fuera pertinente

Muñoz Monserrate Cintya Imelda

C.I.No.0918739335

Quiroga Navarrete Quenya Lorena

C.I. No. 0915806202

*CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN (Registro Oficial n. 899 - Dic./2016) Artículo 114.- De los titulares de derechos de obras creadas en las instituciones de educación superior y centros educativos.- En el caso de las obras creadas en centros educativos, universidades, escuelas politécnicas, institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos, de artes y los conservatorios superiores, e institutos públicos de investigación como resultado de su actividad académica o de investigación tales como trabajos de titulación, proyectos de investigación o innovación, artículos académicos, u otros análogos, sin perjuicio de que pueda existir relación de dependencia, la titularidad de los derechos patrimoniales corresponderá a los autores. Sin embargo, el establecimiento tendrá una licencia gratuita, intransferible y no

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

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

Firma.....

Cintya Imelda Muñoz Monserrate

Firma.....

Quenya Lorena Quiroga Navarrete



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

**Unidad de Titulación
DEDICATORIA**

Este trabajo lo dedico en primer lugar a mi Padre Celestial que sin Él como centro de mi vida no podría haber logrado nada en mi carrera profesional, a mi familia le doy gracias por estar presente para motivarme y alentarme en cada etapa de mi vida académica y también a mi considerada familia Barona Aguinaga, quienes fueron y son mi apoyo moral económico en mi estudios profesionales a ellos les dedico que esté culminando mi carrera.

Cintya Imelda Muñoz Monserrate

Autora.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios que sin él no es posible realizar todo lo que uno se propone en la vida con esfuerzo, sacrificio y dedicación; a mi hija Ángeles que ha sido fuente de apoyo con su continua colaboración en la vida diaria y que me ha impulsado a realizarme como una profesional, así mismo a mis Padres, mi Madrina que ellos con su apoyo moral han hecho posible que logre concluir una de mis metas propuestas.

A mis maestros que con sus conocimientos han enriquecido mi formación académica. Agradezco a mi amiga Mónica que ha sido de gran apoyo motivándome en una de mis fases para poder realizar este proyecto para así culminar esta parte de mi carrera.

Quenya Lorena Quiroga Navarrete

Autora.



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación
ÍNDICE

CARÁTULA	I
ACTA DE APROBACIÓN TRABAJO DE TITULACIÓN	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	I
DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO.....	III
ÍNDICE	IV
ÍNDICE DE TABLAS	VII
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	VIII
ÍNDICE DE GRÁFICOS	IX
ÍNDICE DE ANEXOS.....	XI
RESUMEN.....	XII
INTRODUCCIÓN	XIII
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	XIV
JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA.....	XV
OBJETIVO GENERAL	XVI
OBJETIVOS ESPECÍFICO	XVI
CAPITULO I.....	1
MARCO TEÓRICO.....	1
1.1 Recinto Puerto Hondo.	1
1.2 Historia del Recinto Puerto Hondo	2
1.3 Centro turístico.....	3
1.4 Actividades económicas.....	4
1.5 Aspectos Básicos de Buenas Prácticas de Manufactura	6
1.5.1 Manipulación, Conservación y Almacenamiento de los Alimentos.	6
1.5.2 Infección e Intoxicación.....	6
1.6 Principales causas de contaminación de los alimentos.	7
1.7 La temperatura en los alimentos.	8
1.7.1 Descongelación adecuada de un alimento.....	9
1.8 Contaminación cruzada.....	10



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

1.8.1	Contaminación cruzada por vía directa.....	10
1.8.2	Contaminación cruzada por vía indirecta.....	11
1.9	Alimentos según sus condiciones para el consumo.	12
1.10	Alimentos perecederos.....	12
1.11	Alimentos no perecederos.....	13
1.12	Alimentos de alto riesgo.....	13
1.13	Alimento de bajo riesgo.	13
1.14	La Ropa de trabajo	14
1.15	Capacitación a la comunidad.	14
1.16	Principales productos que se utilizan en la gastronomía de Puerto Hondo.....	17
1.16.1	El arroz	18
1.16.2	El Maíz	19
1.16.3	El plátano verde.....	20
1.17	La carne.....	21
1.18	La carne de cerdo.	21
1.19	La Carne de aves	22
1.20	El pescado	23
1.21	Marco Conceptual	25
1.21.1	Gastronomía.	25
CAPITULO II		27
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN		27
2.1	Beneficios.....	27
2.2	Metodología a utilizar	28
2.3	Técnica de la observación.	28
2.3.1	Técnica de la Entrevista	28
2.3.2	Técnica de la encuesta.....	28
2.4	Objetivos específicos de la investigación	28
2.5	Grupo objetivo para la encuesta:	29
2.6	Situación de los locales de expendio de alimentos.	29



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

2.7	Principales productos que componen los platos de la gastronomía del Recinto Puerto Hondo.	32
2.8	Investigación exploratoria de la agricultura.	32
2.8.1	El arroz.	33
2.8.2	El Choclo.	33
2.8.3	El plátano verde o maduro.	34
2.9	Investigación exploratoria de la ganadería.	35
2.9.1	La carne de res	35
2.9.2	Las Aves.	36
2.9.3	El Cerdo.	36
2.10	Investigación exploratoria de la pesca.	37
2.11	Principales platos típicos del Recinto Puerto Hondo.	39
2.11.1	Torrijas de choclos	39
2.11.2	Cazuela de pescado	39
2.11.3	El Bollo de pescado.	40
2.11.4	El maduro con queso.	40
2.11.5	La Fritada	40
2.11.6	Seco de pollo o de gallina	41
2.11.7	Caldo de gallina criolla.	41
2.11.8	Seco de chivo	42
2.12	Investigación exploratoria del turismo.	42
2.13	El turismo en el Ecuador.	47
2.14	Folklor del Recinto Puerto Hondo	48
2.15	Investigación Exploratoria de la Gastronomía	49
2.15.1	La Gastronomía Ecuatoriana.	49
2.15.2	Gastronomía Guayaquileña.	50
2.16	Datos de Población.	52
2.16.1	Formula de población finita.	53
CAPITULO III.		53
RESULTADOS.		53



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

3.1	Resumen de entrevista a los habitantes del Recinto Puerto Hondo	53
3.2	Resumen de las entrevistas realizadas a los visitantes al Recinto Puerto Hondo.	
	54	
3.3	Resumen de las entrevistas realizadas a los Docentes de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía.	55
3.4	Resultado de encuestas.....	60
3.4.1	Gráficos	61
CONCLUSIONES		70
RECOMENDACIONES		72
Referencias Bibliográficas		73
ANEXOS.....		80

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Parroquias Urbanas y Rurales de Guayaquil.....	2
Tabla 2	Parroquias participantes en la primera edición de Huecas.....	51
Tabla 3	Datos de población de la provincia del Guayas	52
Tabla 4	Comparación de precios de alimentos preparados.....	57
Tabla 5	Resultados de encuestas	60



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.

Ilustración: 1 Representante de la Cía. Holcim del Ecuador	15
Ilustración: 2 Cursos dictados en Puerto Hondo	16
Ilustración: 3 El Arroz.....	18
Ilustración: 4 El Maíz.....	19
Ilustración: 5 El Plátano Verde	20
Ilustración: 6 La Carne.....	21
Ilustración: 7 La Carne de Cerdo	21
Ilustración: 8 La carne de Aves.....	22
Ilustración: 9 El Pescado	23
Ilustración: 10 Local del paradero turístico e Instalaciones eléctricas inadecuadas.	30
Ilustración: 11 Pescador del Recinto Puerto Hondo	38
Ilustración: 12 Módulos cerrados dentro del Balneario de Puerto Hondo	43
Ilustración: 13 Parque acuático infantil y mirador turístico del Balneario Puerto Hondo.....	43
Ilustración 14 Ubicación del paradero turístico Municipal en el recinto puerto Hondo .	44
Ilustración 15 Puesto de venta de alimentos en las afueras del Balneario Puerto Hondo.....	45
Ilustración: 16 puestos de venta de alimentos preparados	46
Ilustración: 17 Local de ventas de alimentos en los alrededores del balneario	47
Ilustración: 18 Ubicación actual del paradero turístico municipal.....	56
Ilustración: 19 Venta de ceviches en la vía pública.	56



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Ilustración: 20 Viviendas donde se expenden almuerzos.	57
Ilustración: 21 Reglas del balneario Puerto Hondo.....	58
Ilustración: 22 Entrevista de Docente	84
Ilustración: 23 Entrevista de Docente	87
Ilustración: 24 Entrevista de Docente	89
Ilustración: 25 Pescadores de Puerto Hondo remendando la maya para la pesca.....	93
Ilustración: 26 Paradero Turístico Municipal del Recinto Puerto Hondo.....	101
Ilustración: 27 Puesto del Paradero Turístico Municipal del Recinto Puerto Hondo. ..	102
Ilustración: 28 Puesto del Paradero Turístico Municipal del Recinto Puerto Hondo. ..	103
Ilustración: 29 Platos típicos del Recinto Puerto Hondo	103
Ilustración: 30 Piqueos de Puerto Hondo.....	104
Ilustración: 31 Maduro con queso y torreja de choclo.....	105
Ilustración: 32 Puesto ubicados a las afueras del balneario Puerto Hondo.....	105
Ilustración: 33 Balneario Puerto Hondo.....	106
Ilustración: 34 Ingreso al Balneario puerto Hondo	107
Ilustración: 35 Playa artificial del Balneario Puerto Hondo	107
Ilustración: 36 Mirador turístico del Balneario de Puerto Hondo.....	108
Ilustración: 37 Mirador Turístico del Balneario Puerto Hondo	108
Ilustración: 38 Asociación de pequeños agricultores del Recinto Puerto Hondo Oficinas	109
Ilustración: 39 Presidente de la Asociación de Pequeños Agricultores del Recinto Puerto Hondo.....	110

ÍNDICE DE GRÁFICOS



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Gráfico 1 Preparaciones culinarias.....	62
Gráfico 2 Días de mayor ventas	63
Gráfico 3 Lugar donde se adquiere la mataría prima	64
Gráfico 4 Capacitación en normas BPM.....	65
Gráfico 5 Beneficios que aporta el balneario Puerto Hondo.....	66
Gráfico 6 Causas por las que ha disminuido el turismo.....	68
Gráfico 7 Participación de la población en las actividades.....	69



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Formato de Entrevistas para los Habitantes del Recinto Puerto Hondo.....	80
Anexo 2 Formato de entrevista para visitantes al Recinto Puerto Hondo.....	82
Anexo 3 Entrevistas a Docentes de la carrera de Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Química	83
Anexo 4 Encuesta a Pobladores del Recinto Puerto Hondo	90
Anexo 5 Entrevistas realizadas	92
Anexo 6 Oficio a la Empresa de Turismo Municipal y Promoción Cívica	95
Anexo 7 Paradero Turístico Municipal del Recinto Puerto Hondo	101
Anexo 8 Puesto ubicados a las afueras del balneario Puerto Hondo	105
Anexo 9 Asociación de pequeños agricultores del Recinto Puerto Hondo Oficinas	109



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

**Unidad de Titulación
RESUMEN**

El objetivo principal de este trabajo es analizar la situación actual de la gastronomía del Recinto Puerto Hondo. Para esto se investigó su historia y costumbres, para así comprender como se ha desarrollado o decaído la Gastronomía en general en este Recinto. En la actualidad la actividad de venta de alimentos preparados se ha expandido convirtiéndose en una fuente de ingreso generalizada en determinados meses del año sean estos feriados, vacaciones escolares o fines de semana, Por medio de las entrevistas realizadas a los habitantes, dueños de puestos de venta de comidas y visitante al balneario del Recinto Puerto Hondo se pudo comprobar el crecimiento desordenado de esta actividad. La Cocina Del Recinto Puerto Hondo es empírica, siendo visible la falta de aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la preparación y servicio de los alimentos en los puestos o módulos de venta de alimentos preparados. Son muchos y urgentes los cambios que deben realizarse en la forma de prepararse los alimentos, su conservación y en los puestos o locales de venta de platos típicos que funcionan en el Recinto Puerto Hondo para que sea considerado como una opción atractiva para los turistas a la hora de decidir por un lugar que visitar para disfrutar de su cocina.

Palabras claves: Platos típicos, Analizar, Empírico, Alimentos, conservación, gastronomía



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

**Unidad de Titulación
INTRODUCCIÓN**

El turismo es una gran fuente generadora de recursos en un país, una parte muy importante del turismo es la gastronomía del lugar que se visita, es así como muchos destinos turísticos terminan siendo destinos gastronómicos porque su cocina llega a ser el motivo principal para conocer determinados lugares.

El Recinto Puerto Hondo durante muchos años fue conocido por su Paradero Turístico Municipal, hoy es parte de la Reserva faunística del Salado y se ha construido un balneario muy atractivo con todas las instalaciones necesarias para los turistas y moradores. Pero ya no se lo visita por su actividad culinaria principalmente. Es por esto que este proyecto tiene la finalidad de investigar que necesita para que resurja su cocina. Sus pobladores continúan realizando la actividad de venta de comidas preparadas, pero en condiciones no reguladas por las normas que rigen esta actividad.

El Recinto Puerto Hondo recibe una gran cantidad de visitantes en tiempos de feriados y fines de semana por quedar cerca de la ciudad de Guayaquil, donde los habitantes aprovechan para ganar dinero con la venta de alimentos preparados de manera informal. Sin embargo, según la opinión de los comerciantes la cantidad de turistas ha descendido considerablemente y los comensales son escasos, a pesar que los platos de comida típica que se expenden son los mismos que antes al igual que las personas que los preparan. Por tanto se desea realizar un análisis gastronómico de la



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

realidad actual del Recinto Puerto Hondo para determinar las causas de la disminución de turistas al sector y plantear recomendaciones al respecto.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Este proyecto expone y analiza la situación actual de la gastronomía del Recinto Puerto Hondo y la pérdida de visitantes que ha ocurrido gradualmente en los últimos tres años. Esta pérdida de visitantes ocasiona consecuencias en el sector económico y comercial dedicado a la actividad de preparación y venta de alimentos. La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT 2010- 2013) en su resumen ejecutivo nos indica que la desnutrición es alta en muchos sectores del país, a la cual contribuye la falta de higiene a la hora de preparar los alimentos lo que causa enfermedades.

Desde el ingreso al Recinto Puerto Hondo se observan carretas, fogones, mesas, portales, etc. Donde se venden alimentos preparados de distintas variedades, lo que llama la atención son las condiciones higiénicas como áreas de servicio, área de producción, utensilios, etc. No cumple con los requerimientos de las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM). En El Paradero Turístico Municipal los alimentos se preparan y exhiben en carretas al aire libre, ubicadas a un costado de la carretera (Vía a la Costa km 17), los mismos están expuestos al polvo y smog de los vehículos que transitan. En iguales condiciones se hallan los que se ubican en las afuera y alrededor del balneario Puerto Hondo; al igual que no hay condiciones básicas para la comodidad de los turistas



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

como son baterías sanitarias y parqueaderos. Las condiciones de los módulos de expendio de alimentos preparados en el interior del Parque Acuático del Recinto Puerto Hondo, son muy diferentes, ya que este cuenta con todas las instalaciones y mantenimiento para que el turista disfrute del lugar al igual que de los alimentos que se expenden de forma organizada en los módulos de estas instalaciones.

JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

La finalidad de esta investigación es recopilar información y analizarla para conocer los factores que han afectado la gastronomía y la asistencia de turistas a los locales de expendio de comida en el Recinto Puerto Hondo a partir de las propuestas planteadas, brindar una base técnica que permita el resurgimiento de la actividad culinaria de este Recinto con el consecuente desarrollo económico, cultural, y social que se genere. Que esta información que se recaude sea confiable y sirva para contribuir a mejorar la situación del problema expuesto.

Como parte fundamental para el desarrollo de una buena gastronomía es la aplicación de las normas BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) para Establecimientos de Alimentación Colectiva del Ecuador que señala lo siguiente en sus artículos 167 al 172. Un establecimiento de alimentación colectiva es donde se prepara, almacena y vende alimentos directamente al usuario. Estos deben estar ubicados en zonas exceptas de contaminación, los equipos y utensilios a ser utilizados deberán permitir la limpieza desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos. Todas



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

las instalaciones eléctricas y tuberías de servicio público deberán estar instaladas correctamente de forma que no obstruyan la limpieza general, los pisos no deben tener acumulación de aguas ni desagües sin rejilla. (Dirección Ejecutiva de la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)

La aplicación de normas BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) garantiza la calidad de los platos que se ofrecen al visitante.

Objetivo General

Analizar la Situación Actual de la Gastronomía del Recinto Puerto Hondo.

Objetivos Específico

1. Identificar los Platos Típicos de Puerto Hondo como la producción primaria de este Recinto.
2. Recabar información acerca de la realidad de la gastronomía y turismo del Recinto Puerto Hondo.
3. Presentar la situación actual de la gastronomía del Recinto Puerto Hondo.

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Recinto Puerto Hondo.

Imagen 1: Ubicación geográfica del Recinto Puerto Hondo



Fuente: (Google mapa de Puerto Hondo, 2016).

Recinto Puerto Hondo ubicado en el kilómetro 17.5 Vía a la costa.

Pertenece a la parroquia Tarqui y Chongón en el margen noroeste del estero del mismo nombre. 1.235 habitantes (Google mapa de Puerto Hondo, 2016)



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Tabla 1 Parroquias Urbanas y Rurales de Guayaquil

Parroquias Urbanas de Guayaquil
Pedro Carbo, Febres Cordero, Sucre, Olmedo, Rocafuerte, Urdaneta, García Moreno, Francisco Roca, Letamendi, Ximena, 9 de octubre, Tarqui, Chongón
Parroquias Rurales de Guayaquil
Juan Gómez, Rendón, Puná, Tenguel, Posorja

Fuente: (Ilustre Municipalidad de Guayaquil)

1.2 Historia del Recinto Puerto Hondo

Antes de 1976, lo que hoy denominamos Recinto Puerto Hondo, era la hacienda llamada “Palo Bamba” de propiedad del peruano José Castro; estas tierras estaban abandonadas es decir que no se las hacia producir. Por este motivo las tierras fueron invadidas quedando a cargo de la Asociación de Pequeños Productores Agrícola, que se formó aquí. El 12 de Octubre de 1976 se fundó el Recinto Puerto Hondo por la Asociación de pequeños Agricultores se constituyó en Recinto (Acuerdo Ministerial N 0341-06 Octubre de 1977).

Habitantes fundadores son las familias de apellidos Merjildos, Belollo, León y Flores; los cuales se dedicaban a la agricultura. Debemos anotar que los descendientes



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

de los primeros pobladores aún habitan en la zona pero sus tierras las vendieron o perdieron con el transcurso de los años (Diario El Universo, 2013).

La Reserva de Producción Faunística Manglares El Salado fue incluida en la categoría de reserva de producción de fauna el 15 de noviembre del 2002. Esta categoría establece proteger y manejar de manera sostenible e integral las poblaciones de fauna silvestre de importancia económica cuya biología está ligada a la conservación del manglar, a la investigación científica, turismo y recreación. El manejo de las Reservas de Producción Faunísticas se realizará en sujeción al respectivo plan, orientado a la producción y fomento de la fauna silvestre, bajo condiciones naturales de cautiverio o semi cautiverio, la producción obtenida podrá destinarse a la alimentación de las comunidades asentadas dentro del área, a la introducción o reposición en otras zonas, a la cacería deportiva y a la eventual comercialización.

El 27 de marzo del 2003, mediante Acuerdo Ministerial N° 045, publicado en el Registro Oficial N° 71 de 29 de enero del 2003, se ampliaron los límites de la Reserva de Producción de Fauna Manglares El Salado, en una superficie de 5.176 hectáreas comercializadas (Ministerio Del medio Ambiente Del Ecuador, USAID, 2014).

1.3 Centro turístico

El Recinto Puerto Hondo es un centro eco turístico de 2.000 hectáreas creado el 6 de julio de 1987 está en el km 18 vía a la costa parroquia Tarqui, administrado por



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

fundación Natura y Pro Bosque, para despertar la conciencia de los moradores de la zona para salvaguardar las áreas verdes y especies animales donde su flora, fauna, gastronomía y los lugares de recreación son parte de lo que hacen a este recinto un lugar atractivo para los turista de dentro y fuera de la ciudad. Es una zona de manglar totalmente ecológico permiten el descanso y sana diversión para toda la familia su clima es cálido, con una temperatura promedio de 26°C.

El estero de Puerto Hondo, es limpio, libre de contaminación, en el cual se puede bañar tranquilamente; este pequeño pueblo consta de locales a la orilla de la carretera Guayaquil vía a la costa en donde encontrar comidas típicas de nuestro país, como seco de pollo o gallina criolla, seco de chivo, fritada, caldo de gallina criolla, cazuela de pescado, cazuela mixta, pescado frito, seco de pato, encebollado de pescado, tortilla de verde, maduro frito con queso, torrijas de choclos, maduros lampreados, muchines de yuca etc. Consta de un balneario artificial donde se ofrecen recorridos en canoa por los manglares del Estero Salado, al igual de la pesca deportiva, cuenta con la permanente compañía de un guía experimentado (Dirección de Turismo y Promoción Cívica Municipio de Guayaquil, 2014).

1.4 Actividades económicas

En el análisis social y económico de la Reserva del Salado Realizado por el USAID en el año 2009, hace referencia a las actividades que generan ingresos a las familias en el Recinto Puerto Hondo.

En el estudio ocupacional se encuentra que:



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

1.2% son trabajadores y agricultores calificados agrícolas.

1.2% son peones agrícolas forestales.

Existe un sub registro de actividades:

30% de la población se dedica a la recolección de moluscos, crustáceos y pesca.

Cuando estas dos actividades, agricultura y pesca, decaen, la población se dedica a la construcción. Las causas por las cuales la población del Recinto Puerto Hondo y sus alrededores dejan de ser zona agrícola y de pesca es por la depredación del medio ambiente mermando así sus recursos naturales y obligando al poblador a buscar otro medio de sustento (Ministerio Del medio Ambiente Del Ecuador, USAID, 2014).

En la actualidad entre las actividades económicas a las que se dedican los pobladores destaca la pesca, la comercialización de cangrejos camarones, jaibas, mejillones; y sobre todo se pesca el pez mojarra. Esta producción la vende en los alrededores como en la Parroquia Chongón y a las afueras del pueblo, es pesca artesanal no de gran volumen. Los moradores consideran que la actividad agrícola es mínima en los alrededores del Recinto Puerto Hondo ya que las fincas y haciendas circundantes se vendieron y en esos terrenos se construyeron las ciudadelas de la vía a la costa; las pocas fincas que existen en los alrededores son productoras de mangos en su mayoría están situadas en la Parroquia Chongón, generando empleo en la época de cosecha de esta fruta. La ganadería es escasa al igual que la producción de leche y queso.

Muchos de los habitantes se dedican al negocio de la venta de comidas preparadas ya sea en sus propias viviendas o a las afuera de ellas. Al preguntarles donde adquieren sus



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

alimentos mencionan que en las ferias o tiendas de las parroquia Chongo o en la ciudad de Guayaquil (Diario El Universo, 2013).

1.5 Aspectos Básicos de Buenas Prácticas de Manufactura

1.5.1 Manipulación, Conservación y Almacenamiento de los Alimentos.

La correcta manipulación, conservación y almacenamiento de los alimentos es muy importante para evitar la contaminación de las preparaciones gastronómica con microorganismos o toxinas que afectan la calidad nutritiva como el placentero acto de comer y no sean causante de ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos); estas son producidas por el consumo de bebidas y alimentos contaminados, que podrían haber sido evitados con la correcta manipulación. Las ETAS más comunes en nuestro país son salmonelosis, hepatitis A, triquinosis y botulismo. Es fundamental aplicar algunas reglas básicas en el manejo de los alimentos para no ser responsables involuntarios de enfermedades de transmisión alimentarias

1.5.2 Infección e Intoxicación.

La infección se produce cuando un microorganismo presente en el agua o alimento es introducido en el hombre le produce una enfermedad. La intoxicación es cuando una sustancias tóxica o venenosa, ya sea liberada por un microorganismo o sustancia química presente en el agua o alimento ingresa en el hombre le provoca una enfermedad. Ambas pueden provocar los mismos síntomas, los más comunes son vómitos, flojera de estómago, fiebre, dolores abdominales. Por lo general estos aparecen



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

a las pocas horas o tres días luego de haber consumido el alimento. La hepatitis A presenta sus síntomas a los 30 días.

Por lo general las ETAS pasan inadvertidas ya que no relacionan los síntomas, si los afectados no es en mayor número, pero identificar en donde se adquirió es importante ya que el botulismo y la hepatitis A, causan más que una diarrea y pueden ser causa de muerte. Las principales causas de estas enfermedades derivan de la manipulación, elaboración, conservación incorrecta y de la higiene deficiente de los alimentos. De esta manera se propicia y facilita el ingreso de agentes contaminantes a los alimentos y bebidas. (Mirta Romay, 2006)

1.6 Principales causas de contaminación de los alimentos.

- ❖ Enfriamiento inadecuado de los alimentos.
- ❖ Preparación o elaboración con demasiada anticipación al consumo.
- ❖ Almacenamiento inadecuado.
- ❖ Conservación a temperatura ambiente.
- ❖ Cocción insuficiente.
- ❖ Conservación inadecuada en caliente.
- ❖ Higiene personal insuficiente o deficiente.
- ❖ Higiene insuficiente o deficiente del lugar donde se preparan los alimentos.
- ❖ Contaminación cruzada.
- ❖ Uso de ingredientes o de agua de origen dudoso.



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Las personas con mayor contacto con los alimentos son:

- ❖ Propietarios de restaurantes, servicios de bufetes y bares.
- ❖ Cocineros.
- ❖ Ayudantes de cocina, lavaplatos.
- ❖ Meseros, vendedores de comestibles.
- ❖ Personas que participan en el transporte, carga, descarga o almacenamiento de alimentos.
- ❖ Amas de casa.

1.7 La temperatura en los alimentos.

Los alimentos que se encuentran a temperatura de 36°C es óptima para la multiplicación de bacterias, a menos de 5°C no mueren pero permanecen dormidas y se reactivan cuando la temperatura sube. Comienzan a morir a los 65°C. Cualquier alimento debe permanecer el menor tiempo posible entre los 10 y 60°C.

Tabla 2 Congelación de alimentos

Alimentos en congelación a temperaturas correctas		
Producto	Temperatura	tiempo
Pollo	4°C	5 días
	8°C	4 meses
	-18°C	12 meses



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación		
Helado	-18°C	1 año
Leche pasteurizada	1,7 a 4°C	15 días
Yogur	2 a 8°C	15 días
Crema de leche pasteurizada	2 a 8°C	15 días
Verduras súper congeladas	5°C	24 horas
	-8°C	2 semanas
	-12°C	3 meses
	-18°C	12 meses
Jugo de frutas	4°C	3 meses
Filete de pescado súper congelado	4°C	24 horas
	-5°C	5 días
	-18°C	6 meses
Carne y sus derivados	-11°C	21 días

Fuente: (Condado de Riverside Departamento de Salud Ambiental, 2007)

1.7.1 Descongelación adecuada de un alimento.

La temperatura adecuada para congelados es -18°C , y la cadena de frío de un alimento no debe romperse para no provocar el deterioro del alimento. Las bajas temperaturas no matan a todos los microorganismos, crean condiciones desfavorables para su reproducción es por esto que debe realizar una correcta descongelación de los alimentos. Para descongelar un alimento este debe pasar del congelador al refrigerador teniendo en cuenta que el alimento a descongelar esté dentro de otro recipiente que permita recoger los líquidos de la descongelación y no gotee, que este separado de otros alimentos para que no corran el riesgo de ser contaminados.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Entre mayor el tamaño del alimento congelado más será el tiempo en que demore en descongelarse. Si deseamos descongelar bajo el chorro de agua del grifo esto no debe durar más de dos horas con agua segura y que no esté a más de 15°C; el producto a descongelar debe estar cubierto para que su cantidad de agua no aumente. Al terminar debe realizarse una cuidadosa desinfección. El microondas se puede utilizar para descongelar y por lo general este equipo trae opción de descongelado. (Condado de Riverside Departamento de Salud Ambiental, 2007)

1.8 Contaminación cruzada.

Es la transferencia de microorganismos peligrosos de un alimento contaminado a otro no contaminado; esto sucede entre diferentes alimentos crudos, y entre alimentos crudos y cocidos se puede producir por diferentes vías.

1.8.1 Contaminación cruzada por vía directa.

Esta ocurre por contacto directo entre dos alimentos, por lo general durante el transporte y almacenamiento. Por ejemplo cuando en los transporte de alimentos congelados se colocan elementos diferentes en el mismo sector ya que los jugos de uno contaminan el otro. En la refrigeradora guardar carne cruda en envases sin tapa. Asar pollo crudo y calentar pollo cocido encima del crudo es una práctica muy común pero es perjudicial.



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

1.8.2 Contaminación cruzada por vía indirecta.

Esta ocurre cuando se utiliza algún elemento como intermediario. Si utilizamos el mismo cuchillo y tabla para despresar pollo crudo y lavarlo cortar queso vegetales, o cortar distintos géneros de alimentos cocidos. Uno de los elementos de cocina que propicia la contaminación es la tabla de picar es por esto que debemos tener un buen manejo de las tablas tanto de madera como las de plástico. Las tablas de madera deben ser de maderas duras como arce duro, nogal ceniciento, roble, cerezo. Entre las características de la tabla de madera es que tienen poros, las ralladuras y hendiduras son más profundas, no facilita la limpieza, su uso no es recomendado.

Las tablas plásticas son de material de poli-acrílico, polietileno, polipropileno espumoso, polietileno, goma dura. No contiene poros lo que ayuda a su desinfección, las ralladuras y hendiduras con el uso son menores, algunas desprenden pelusas, se recomienda su uso. La descongelación inadecuada en refrigeración puede ocasionar contaminación cruzada al caer los jugos de los alimentos en descongelación sobre otros alimentos que se hallen en refrigeración, por esto se debe descongelar en la parrilla inferior del refrigerador.

La contaminación ambiental debe evitarse en la exhibición, almacenamiento de los alimentos en especial en los no envasados y para ello deben contar con medios adecuados de ventilación natural ventanas, o mecánicas como extractores. Esto permitirá reducir al mínimo la contaminación de los alimentos transmitidos por el aire



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

por ejemplo debido al uso, del uso del aerosol, o por gotas de condensación de la humedad producida por falta de ventilación. Controlar los olores que pueden afectar la calidad de los alimentos. (Chauuet, 2014)

1.9 Alimentos según sus condiciones para el consumo.

Alimentos frescos: Son los que tienen poco tiempo de producción por ejemplo hongos, frutas, hortalizas.

Alimentos de guardar son más resistentes que los frescos pero tienen tiempo límite de vida útil como la papa, cebolla, y ajo.

Alimentos conservados o preservados son los que han sido sometidos a procesos tecnológicos para obtener mayor duración que la natural, mayonesa industrial, salsa de tomate, vinagre, entre otros.

Alimentos elaborados o preparados son aquellos que se modifican su estado natural y características formales a través de técnicas culinarias o industriales para destinarlos al consumo directo como son productos amasados de pastelería, leche condensada o quesos.

Sustitutos son los preparados imitando los originales margarinas, jugos sintético, café instantáneo.

Alimentos de uso especial entre ellos los productos dietéticos, de uso médico o infantil.

1.10 Alimentos perecederos.

Son los que deben consumirse rápidamente, ya que su tiempo de conservación es corto; se alteran fácilmente y se contaminan con mucha facilidad. Los lácteos, algunas



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

hortalizas, todas las carnes. Estos alimentos tienen una vida útil de 1 a 5 días de acuerdo al sistema de refrigeración y almacenamiento que se utilice.

1.11 Alimentos no perecederos.

El arroz, fideos, granos secos, entre otros se conservan muy bien a temperatura ambiente ya que su grado de humedad es muy bajo y no se reproducen los microorganismos. Pero su duración depende del almacenamiento y el tipo de recipiente en que se guarden su tiempo máximo son 12 meses.

1.12 Alimentos de alto riesgo.

Entre los alimentos de alto riesgo tenemos las carnes rojas crudas y cocidas, carnes blancas de aves de corral crudas y cocidas, carne de cerdo cruda o cocida, pasteles, cremas, canapés, sánduches. Aunque trabaje con alimentos seguros como pasteurizados o industrializados para que la comida mantenga sus condiciones intactas de comerse la comida refrigera o caliente hasta su consumo, que no debe ser mucho tiempo después de elaborados, ya que son compuestos por alimentos perecederos, cuya vida útil es corta.

1.13 Alimento de bajo riesgo.

Son los que no favorecen la reproducción de microorganismos así tenemos la lenteja, arroz crudo, leche en polvo, harinas, aceites, vinagre, mermeladas. Estos se transforman en peligrosos cuando se cocinan y se conservan de forma inadecuada o a temperatura



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

insuficiente durante más de cuatro horas. El arroz se cocina a alta temperaturas pero pueden sobrevivir esporas que si se deja el arroz a 20 – 25°C pueden germinar. (Condado de Riverside departamento de salud ambiental, 2007)

1.14 La Ropa de trabajo

El equipo de un manipulador de alimentos se compone de

- ❖ Pantalón
- ❖ Chaqueta
- ❖ Cofia o gorro
- ❖ Un delantal plástico para manipular carne y pescado.
- ❖ Un delantal de tela para tareas más higiénicas.
- ❖ Zapatos ante deslizantes para mayor seguridad.

Esta ropa se debe utilizar de forma exclusiva para elaborar y manipular alimentos, la ropa de calle no se debe llevar a la cocina al igual que la de cocina a casa, para evitar transportar microorganismos. Como todo local donde se manipulen alimentos los empleados debe ser cuidadoso en la manipulación evitar que se caigan al piso, utilizar guantes para cuando corresponda y tener el uniforme limpio. (Chauuet, 2014)

1.15 Capacitación a la comunidad.

La población del Recinto Puerto Hondo y sus alrededores son continuamente visitadas por grupos de técnicos y profesionales auspiciados por la Cía. Holcim Ecuador



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

la cual tiene sus instalaciones en los alrededores de este recinto es por esto que como aporte a la comunidad han desarrollados programas para la capacitación de líderes comunitarios tanto adultos y jóvenes, y lograr con esto que las comunidades se integren.

Entre ellas se encuentra el Recinto Puerto Hondo y sus alrededores donde la Asociación de Pequeños Agricultores recibe asesoramiento y capacitación por medio del programa CAP (Comité de Acción Participativa) de la Cía. Holcim Ecuador, al igual que en el mes de marzo se realizó la campaña denominada Caravana de Lectura en la cual participaron niños de 7 a 12 años con el fin de que mejoren su desarrollo, autoestima y autoconocimiento.

Instituciones como la Universidad de Guayaquil sus docentes y estudiantes de carreras como Ingeniería Química, Gastronomía, Emprendimiento y Control de calidad; realizan capacitaciones en el área de manipulación de alimentos, emprendimientos, etc. Esto se realiza de forma continua en El Centro de Educación Para Todos. (CEPT).donde los interesados encuentran los cursos y talleres de su preferencia, gratuitamente y dictado por profesionales. (CSR, 2017)

Ilustración: 1 Representante de la Cía. Holcim del Ecuador



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga

Consejo Provincial del Guayas es otra de las instituciones que realiza este tipo de capacitaciones dirigido a los moradores de estos sectores, al igual que campañas de salud en el Recinto Puerto Hondo.

Ilustración: 2 Cursos dictados en Puerto Hondo



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación



Fuente: Cintya Muñoz y Quenya Quiroga

En el 2015 se realizaron los talleres por parte del Programa denominado Mi Chance los cuales fueron dictados por la Prefectura del Guayas, conjuntamente con la Cía. Holcim del Ecuador y dos fundaciones. Los Talleres se desarrollaron en las Instalaciones de la Fundación Benjamín Carrión en Puerto Hondo, financiera y regentada por la firma cementera. Con este programa se busca lograr nuevas ideas y propuestas innovadoras que ayuden a las personas a mejorar sus condiciones de vida. (Prefectura Guayas, 2015)

1.16 Principales productos que se utilizan en la gastronomía del Recinto Puerto Hondo.

Estos son los productos más comunes en la preparación de los platos típicos que se expenden en el Recinto Puerto Hondo.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

1.16.1 El arroz

Ilustración: 3 El Arroz



Fuente: (Agricultura No Brasil, 2015)

Fruto ovalado, farináceo y blanco, de la planta herbácea del mismo nombre (*oryza sativa*), de la familia de las gramíneas. La planta que crece hasta 180cm, aunque generalmente es más pequeña, tiene el tallo rígido, las hojas largas y ásperas, y el fruto crece en forma de mazorca abierta. Existen muchas variedades de arroz solo en la India hay más de 8.000. De cultiva preferentemente en lugares húmedos, cuyo terreno, en el subsuelo sea impermeable para que no se filtre el agua.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

La siembra y recolección se hacen a mano y se cosecha a los cinco meses de la siembra. Una vez separado de la espiga el grano se elimina la cascarilla y se limpia antes de ponerlo en los molinos arroceros.

Se cree que esta planta es originaria de la India y de aquí de donde se extendió ante toda Asia y en Europa la introdujo Carlos Magno.

El arroz se clasifica por la longitud del grano, ya que este afecta el resultado final de la preparación. El grano corto es por lo general más húmedo y pegajoso por su mayor contenido de almidón, preferido en la cocina oriental y para preparación del risoto. El arroz más usado es el largo blanco brillante de cualquier longitud al cual se le ha extraído el germen y que por lo tanto se conserva por un tiempo más largo.

1.16.2 El Maíz

Ilustración: 4 El Maíz



Fuente: (Salud Medicinas, 2017)

Hay múltiple variedad de maíz incluyendo el amarillo y blanco. La variedad amarilla tienen una ventaja nutricional ya que contiene vitamina A. Un grano de maíz se compone de tres partes, el centro es la parte almidonada llamado endospermo, Después



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

está el embrión o germen que contiene hasta un 50% de aceite. La parte exterior del grano es la cascara. El maíz tierno que es con que se elaboran las tortillas; el maíz amarillo duro en el Ecuador es uno de los productos agrícolas más importantes de la economía nacional. (Ing Carlos Yánes INIAP, 2012)

1.16.3 El plátano verde

Ilustración: 5 El Plátano Verde



Fuente: (Walo, 2016)

Herbácea perenne gigante, con rizoma corto y tallo aparente, que resulta de la unión de las vainas foliares, cónico y de 3.5-7.5 m de altura, necesita una temperatura media de 26-27 °C, con lluvias prolongadas y regularmente distribuidas en suelo pH 4.5-8.0 de textura franco arenosa, franco arcillosa, franco arcillo limosa y franco limosa. Desde el punto de vista socioeconómico, el plátano genera fuentes estables y transitorias de trabajo, la variedad más apreciada por los consumidores es el dominico. (Ing. Galo Cedeño, 2012)



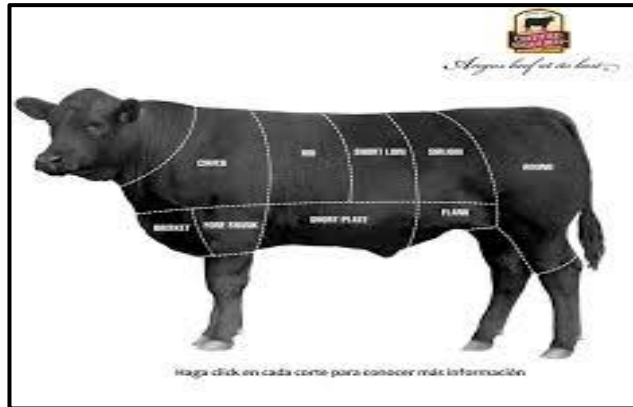
Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

1.17 La carne.

Ilustración: 6 La Carne



Fuente: (Líderes, El Comercio, 2015).

La carne de res es muy utilizada en las preparaciones típicas en especial en la provincia del Guayas en el tradicional arroz con menestra. El ecuatoriano consume cada año, en promedio, 54 kilogramos de distintas variedades de carne. 32 kg corresponden a carne de pollo; 12 kg son de cerdo y el resto (10 kg) corresponde a res (Líderes, El Comercio, 2015).

1.18 La carne de cerdo.

Ilustración: 7 La Carne de Cerdo



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación



Fuente: (EL Litoral, 2011)

La cría de cerdo para el consumo familiar ha sido uno de los ingresos de las familias campesinas, comunas, o en determinados barrios marginales de las ciudades de nuestro país. Debido a esto las instituciones gubernamentales como el MAGAP desarrollan y aplica en comunidades de las diferentes provincias talleres para capacitar a la población que se dedica a la cría de ganado porcino. Con esto se garantiza la buena calidad de la carne porcina (Ministerio de Ganadería Acuacultura y Pesca, 2013).

1.19 La Carne de aves

Ilustración: 8 La carne de Aves



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación



Fuente: (Líderes, El Comercio, 2015).

La carne de patos y pollos son las de mayor consumo para la preparación de platos típicos en especial la carne de pato que es muy apreciada en la costa ecuatoriana. En el país se crían alrededor de 576.000 animales, la demanda de pavo aumenta para diciembre por las fiestas de fin de año; la existencia de gallinas, según la encuesta, es de 14,9 millones; y la de pollitos, pollitas, pollos y pollas supera los 32 millones de aves, esto es un incremento del 8% entre el 2010 y el 2011. (Líderes, El Comercio, 2015).

1.20 El pescado

Ilustración: 9 El Pescado



Fuente: (Revista de Salud y Bienestar, s.f.)



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Los peces son animales acuáticos con esqueleto interno que consta de cráneo, vértebras y costillas. Respiran por branquias, nadan con la cola y aleta, con el cuerpo lleno de escamas. Hay más de 26.000 especies de peces, se dividen en tres grandes grupos:

Peces óseos; es el mayor lo forman más de 25.0000 especies vivas.

Peces cartilagosos; rayas y tiburones unas 600 especies, es el más antiguo que el de los peces óseos.

Peces sin mandíbulas Agnados; lampreas y mixinos son unas 600 especies. Son los vertebrados más primitivos.

El Ecuador se ha convertido en uno de los mayores productores y exportadores de atún de América del Sur, y este éxito ha ayudado a la industria pesquera a comprar embarcaciones modernas y equipos de procesamiento, situados en la ciudad portuaria de Manta. El camarón es una de las exportaciones de frutos de mar más importantes del Ecuador, y las cálidas aguas del Golfo de Guayaquil albergan a muchos establecimientos de cría de camarones.

Las especies aptas para la pesca deportiva, tales como el pez aguja azul y el pez aguja negro, el pez vela y otros peces espada atraen a pescadores de América del Norte, que son huéspedes frecuentes de las posadas familiares de pesca de alta mar y participan en torneos de pesca mundialmente famosos. Para los ecuatorianos, esta cosecha



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

valiosísima de los frutos del mar ha contribuido a mejorar las vidas de miles de personas que viven en la región costera que alguna vez padeció la depresión económica. (Diario El Comercio, 2013).

1.21 Marco Conceptual

1.21.1 Gastronomía.

Es la disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida durante un período de tiempo determinado. El término nace de la unión de dos palabras griegas: gastros (estómago) y nomos (conocimiento). En un sentido estricto, su objeto es el arte culinario, la relación entre preparar, servir y consumir comida. (muzumgastronomie, 2017)

Esto es una tradición en cada país, heredada históricamente, y el resultado son conceptos, productos, recetas que están ahí; hay una biodiversidad fascinante en este mundo que está todo el día tratando de probar cosas nuevas, de ser sorprendido todo el tiempo, a diferencia del anterior, que era consumidor conservador que rechazaba lo que no conocía, hoy la gente se levanta cada mañana a descubrir algo nuevo. Gastón Acurio (Marín, 2017)

Hoy en día la gente está enfocada en la búsqueda de identidad, de placer-satisfacción en la gastronomía, de cosas reales y la gastronomía lo ofrece. Esto aportó muchísimo a



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

que cualquiera que sea las regiones, o las partes del mundo, empiecen a traer argumentos y mayores puestas en valor. Virgilio Martínez (Marín, 2017)

Chef inglés que escribió varios libros de cocina. Se convirtió en el primer chef televisivo cuando apareció en las emisiones piloto de la BBC, en 1937.

“La cocina no es química. Es un arte. Requiere instinto y gusto, que no son medibles con exactitud.” (muzumgastronomie, 2017)

La gastronomía es el reflejo de la vida de los habitantes de los pueblos ya que en ella se reflejan sus tradiciones e historia. Es el desarrollo y aplicación de técnicas culinarias para el buen aprovechamiento de la materia prima para la preparación de alimentos y bebidas.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

CAPITULO II

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

La gastronomía del Recinto Puerto Hondo es muy variada, mediante el análisis de la situación actual de los puestos de venta de alimentos preparados podría ser reorganizado para lograr un funcionamiento óptimo.

2.1 Beneficios

Es recopilar información que pueda ser analizada para reconocer los factores que afecten la difusión de la gastronomía del Recinto Puerto Hondo. Que la información que se recaude sea confiable, de fuente veraz, que contribuya a mejorar la situación actual de los locales de expendio de alimentos.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

2.2 Metodología a utilizar

La metodología a utilizar es el método cualitativo y cuantitativo, ya que a través de la búsqueda de información, el análisis será planteado las conclusiones y resultados.

2.3 Técnica de la observación.

La técnicas que se ha utilizado es la observación, la cual se ha llevado a cabo en las diferentes visitas realizadas para recopilar información de cómo se desarrollan las diferentes actividades gastronómicas en el Recinto Puerto Hondo.

2.3.1 Técnica de la Entrevista

Utilizando la técnica de la entrevista se recopiló información sobre la gastronomía del Recinto Puerto Hondo a dueños de locales, puestos, moradores, pescadores y trabajadores del balneario, gastrónomos. Las entrevistas que se realizaron fueron entrevistas abiertas.

2.3.2 Técnica de la Encuesta.

La técnica de la encuesta es ampliamente utilizada como procedimiento de investigación estandarizada mediante los cuales se recoge y analiza una serie de datos de una muestra de casos representativa de una población o un universo más amplia, del que se pretende explorar, describir una serie de características. (Ferrando, 2003)

2.4 Objetivos específicos de la investigación

- ❖ Conocer la variedad de platos que expenden en el Recinto Puerto Hondo
- ❖ Conocer los factores que han afectado el turismo



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

- ❖ Conocer las costumbres de los pobladores

2.5 Grupo objetivo para la encuesta:

- ❖ Pobladores del sector
- ❖ Hacer encuestas a los pobladores

2.6 Situación de los locales de expendio de alimentos.

En las visitas de observación que se realizaron investigamos la historia y situación actual de los locales del paradero turístico a la entrada del Recinto Puerto Hondo. La cual está conformada por 28 locales entregados por La Ilustre Municipalidad de Guayaquil en la alcaldía del Ing. León Febres Cordero; con servicio de electricidad y de agua potable. Los espacios pueden ser ocupados por uno o dos comerciantes; con una carreta para la preparación y venta de alimentos ubicada bajo un armazón de hierro y con piso de cemento pulido. Según la ordenanza municipal solo ellos podían realizar esta actividad.

No se podía abrir ningún otro local 500 metros a la redonda; esto era para garantizar que no hubiera competencia para los locales ya que los usuarios pagan la suma de \$30 dólares por local compartido y \$50 dólares por local no compartido cada mes a la Ilustre Municipalidad de Guayaquil. Los módulos no han recibido mejoras en estos años y están en estado de vetustez, los propietarios son los que le realizan arreglos para poder seguir funcionando, dicen haber gestionado para ser atendidos por el Municipio o el



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Ministerio de Gobierno pero no han recibido respuestas positivas, y siguen laborando por su propio esfuerzo (Suarez, 2017).

Ilustración: 10 Local del paradero turístico e Instalaciones eléctricas inadecuadas.



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga

- ❖ El sistema eléctrico es un verdadero peligro
- ❖ No tienen agua potable la reciben por tanquero.
- ❖ Los módulos no tienen un piso adecuado.
- ❖ No hay baterías sanitarias, ni parqueadero.
- ❖ La cubierta es vetusta y no cubre de la lluvia, no tienen protección contra el polvo.
- ❖ No tienen institución que los respalde y le haga mejoras; el Municipio de Guayaquil y el Gobierno Nacional no los respaldan.
- ❖ A pesar de que se les ha dicho que los van a retirar o reubicar del lugar donde están pagando por los locales.
- ❖ No se observa ningún control de los alimentos que se expenden.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

- ❖ No guardan las normas básicas de manipulación de alimentos y peor aún el tiempo de vida útil de los platos ya preparados.

Debemos anotar que los módulos de venta de comida que funcionan dentro del Parque Acuático Puerto Hondo tienen una infraestructura diferente.

Se observó que los puestos de venta de alimentos situados en diferentes lugares del Recinto Puerto Hondo no cumplen con las normas establecidas por la Agencia Nacional de Regulación Control y vigilancia Sanitaria del Ecuador; que rigen para locales de expendio de alimentos preparados según el artículo 172 literales a, b ,c entre otros.

Art. 172.- Instalaciones. -

a.- El diseño, la construcción del establecimiento de alimentación colectiva; así como, la ubicación de equipos y utensilios a ser utilizados en estos establecimientos, deberán permitir la limpieza, desinfección y mantenimiento adecuado, a fin de prevenir la contaminación cruzada garantizando la inocuidad de los alimentos;

b.- El cableado y las tuberías de servicios públicos se deberán instalar de modo que no obstruyan la limpieza de pisos, paredes y techos;

c.- Los pisos donde se utilice métodos de limpieza de flujo de agua deberán evitar la acumulación de agua y en caso de contar con desagües estos deberán contar con rejillas en buen estado y mantenerse en condiciones sanitarias que eviten la contaminación. (Dirección Ejecutiva de la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

2.7 Principales productos que componen los platos de la gastronomía del Recinto Puerto Hondo.

Los principales producto para la preparación de los diferentes platos criollos que se venden en el Recinto Puerto Hondo, los pobladores manifiestan que son adquiridos en las ferias cercanas al pueblo, como es en la feria de la Parroquia Chongón o en la ciudad de Guayaquil. Las carnes la compran en los diferentes mercados, al igual que la carne de cerdo, las gallinas son adquiridas en las avícolas, y en ocasiones en las que se compran en las casas cercanas del sector. El pescado lo compran en poca cantidad a los pescadores que realizan pesca artesanal o en los mercados de mariscos en la ciudad de Guayaquil (Merejildo, 2017).

La gastronomía del Recinto Puerto Hondo es muy variada, ya que ofrecen platos típicos de nuestro país. En este lugar podemos encontrar desde desayuno, piqueo, sopas, y platos fuertes. Los principales platos que ofrece este lugar son: seco de chivo, seco de gallina, encebollado, seco de pato, cazuela, tortillas de verde, torrijas, bolón, etc.

2.8 Investigación exploratoria de la agricultura.

En los alrededores del recinto Puerto Hondo ya no hay grandes territorios dedicados a la agricultura, por lo general todas estas fincas hoy en día son ciudadelas, en los alrededores de la Parroquia Chongón encontramos fincas dedicadas a la producción de



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

mangos de exportación y maracuyá al igual de pequeños cultivos para el consumo del propietario de la finca.

2.8.1 El arroz.

Es la guarnición principal en la mayoría de los platos típicos que aquí se ofrecen; fruto ovalado, farináceo y blanco, de la planta herbácea del mismo nombre (*oryza sativa*), de la familia de las gramíneas. La planta que crece hasta 180cm, aunque generalmente es más pequeña, tiene el tallo rígido, las hojas largas y ásperas, y el fruto crece en forma de mazorca abierta. El arroz en Ecuador se cultiva en la región Litoral, fundamentalmente en las provincias del Guayas y Los Ríos, son las zonas arroceras del país; el arroz más usado es el largo blanco brillante de cualquier longitud al cual se le ha extraído el germen y que por lo tanto se conserva por un tiempo más largo (Ing Roberto Celi, del INIAP, 2012).

2.8.2 El Choclo

En Ecuador le llamamos choclo al maíz tierno que es con que se elaboran las tortillas de choclo el maíz amarillo duro es uno de los productos agrícolas más importantes de la economía nacional. Constituye la principal materia prima para la elaboración de alimentos concentrados (balanceados) destinados a la industria animal, especialmente a la avicultura comercial, que es una de las actividades más dinámicas del sector agropecuario.



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Según el Instituto Ecuatoriano de Estadística y Censos, INEC, año 2013, en el país hubieron sembradas 338.130 de maíz duro, de las cuales 133.876 se encuentran ubicadas de la provincia de Los Ríos, 70.007 en la provincia de Manabí, 49.903 en la provincia del Guayas y el resto en la provincia de Loja. Es importante destacar que alrededor del 90% de la siembra de maíz tiene lugar en la época lluviosa. (Ing Carlos Yánes INIAP, 2012)

2.8.3 El plátano verde o maduro.

Este elemento es apreciado en la gastronomía ecuatoriana ya sea como guarnición o como elemento principal en diferentes preparaciones. Cuando llega a madurar se lo conoce como maduro. El cultivo de plátano (Musa AAB), representa un importante sostén para el socio-economía y seguridad alimentaria del país., además de proveer permanentemente alimentos ricos en energía a la mayoría de la población campesina.

La mayor zona de producción de esta musácea es la conocida como el triángulo platanero, la cual abarca las provincias de Manabí, Santo Domingo y los Ríos. Las principales variedades explotadas en estas zonas son el “Dominico”, que se lo destina principalmente para el auto-consumo y el “Barraganete” que se lo destina en su mayor parte a la exportación, estimándose que anualmente se exportan alrededor de 90.000 TM de este cultivar. (Ing. Galo Cedeño, 2012).



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

2.9 Investigación exploratoria de la ganadería.

En los alrededores del Recinto Puerto Hondo se hallan muy pocas fincas que tienen ganado, las que lo tienen es para la producción de leche y queso que se vende en los poblados cercanos como Puerto Hondo, Chongón y las ciudadelas ubicadas vía a la costa. (Quiroga Q.; Muñoz C., 2017)

2.9.1 La carne de res

Al año en nuestro país se faena un millón de reses que da 220.000 de toneladas métricas de carne en los camales formales según la información que maneja La Federación de Ganaderos del Litoral.

Seis provincias de la costa se concentra la mayor cantidad de población de ganado de carne liderando Manabí el 40% de sus reses va para la faenación de carne. De acuerdo a los datos del INEC hay 5.2 de población ganadera, de esta el 50.64% está concentrada en la sierra.

La dinámica de la producción de carne a escala nacional gira en torno al tipo de razas o cruces genéticos del ganado, cuyos experimentos tienen sus orígenes en países como Gran Bretaña, Francia, Estados Unidos. Por ejemplo, en las haciendas se destacan razas como nellore, brahman, guzerat, aberdeenangus y red angus, charolais y shorthorn. Estos animales se caracterizan por producir carne de calidad y se adaptan fácilmente a



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

cualquier tipo de clima. Según datos de la Federación de Ganaderos del Ecuador, al año ingresan al país 15 000 toneladas de carne importada. (Agrocalidad, 2017)

2.9.2 Las Aves.

La cría de aves en el Ecuador está en aumento. Según la Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua Espac-2012, del Instituto Ecuatoriano de Estadística y Censos (INEC), que realizó un análisis sobre la producción avícola del país, seis tipos de aves se crían en el territorio nacionalistas son pollitos, pollitas, pollos y pollas; gallinas; patos; pavos; codornices y avestruces. La Corporación Nacional de Avicultores del Ecuador calcula que el sector avícola genera 25.000 empleos directos y 50.000 indirectos. Mientras que el número de codornices llega a 11.880. Los huevos de esta ave son ofertados en comisariatos, supermercados y por vendedores ambulantes. (Lideres, 2013)

2.9.3 El Cerdo.

Los cerdos del Ecuador tienen su origen en las razas ibéricas importadas durante el período de la conquista. Algunos remanentes de estos ejemplares, se los encuentra en sitios apartados del país, manifestándose con sus características propias y con sus capacidades genéticas disminuidas. En el sitio la Zanja (Cantón Céllica de la provincia de Loja), se encuentra un hato de cerdos criollos que pueden ser considerados ancestrales, los mismos han conservado sus características debido al criterio de su propietario que ha preferido mantener a sus animales en «estado puro», dadas las



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

bondades zootécnicas de los mismos. Las características de estos animales, tipificadas para los reproductores machos y hembras, respectivamente, son las siguientes: peso entre 40 y 35 kg, altura a la cruz 47 y 59 cm, longitud corpora 188 y 89 cm, perímetro torácico 88 y 89 cm.

Estos animales de mediano tamaño, de epidermis oscura y de escaso pelaje color negro pizarra, disponen de un hocico largo y estrecho que lo utilizan para escarbar la tierra en busca de alimentos y de humedad; tienen un esqueleto prominente y escasas carnes. Los cerdos locales en los sistemas tradicionales reproductividad está determinada por los factores climáticos alimentarios y sanitarios en los que habitan, esto determina que las madres paran una vez por año, de tres a cinco lechones los que serán destetados o “apartados» como suele decirse en el medio, luego de una larga lactancia que puede llegar hasta los cinco meses.

2.10 Investigación exploratoria de la pesca.

En el Recinto Puerto Hondo, la pesca que se realiza es artesanal, en su gran mayoría son los habitantes del recinto quienes realizan la recolección en los manglares de ostiones que es abundante, jaibas, cangrejos conchas y camarones. La mojarra es el que más se captura en esta parte del Estero Salado para esto utilizan redes elaboradas a mano y canoas para transportarse. Los meses de mejor pesca en el año se considera en marzo y mayo. Por ser una reserva ecológica se permite la pesca deportiva y artesanal, para los turistas y habitantes del recinto. En su mayoría es aprovechada para la



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

alimentación de los moradores o para los pequeños puestos de venta de alimentos preparados al aire libre.

Ilustración: 11 Pescador del Recinto Puerto Hondo



Fuente: Quenya Quiroga, Cintya Muñoz

En la costa ecuatoriana la producción de peces es bastante rica por este motivo en la provincia del Guayas, en especial en la ciudad de Guayaquil se comercializan unas amplias gamas de especies marinas en los mercados. En la parte sur de la ciudad está ubicado el mercado Caraguay en donde se realiza la comercialización al por mayor en las noches, tanto para el consumo de los habitantes de la ciudad, como para las otras provincias, o nuestros países vecinos. En la mañana el mercado de mayoristas de mariscos cierra y el mercado en general abre y en donde se realiza la venta de productos del mar al por menor; en el Puente de la A se halla otro pequeño mercado donde se expende mariscos y es muy conocido. (Katerin Castillo, 2015)



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

2.11 Principales platos típicos del Recinto Puerto Hondo.

Entre los principales platos de la gastronomía del Recinto Puerto Hondo encontramos platos de diferentes regiones de nuestro país.

2.11.1 Torrejas de choclos

Esta preparación se realiza con el maíz de grano tierno al cual le llamamos choclo, y es muy popular en todo el Ecuador ya que se siembra maíz en todo el país. De trascendencia popular, el choclo se encuentra en la cocina Latinoamericana aproximadamente desde el año 1600. En el caso del origen del plato en Ecuador, se dice también que hay que remitirse a alrededor de 1930, cuando era una comida popular. La torta de choclo era típica en las áreas rurales o en las fiestas campesinas de la Sierra ecuatoriana. (Salazar, 2011)

2.11.2 Cazuela de pescado

Los entendidos en el arte de la cocina típica, al menos en Guayaquil, coinciden en que existe un plato cuya elaboración es ciento por ciento de la Costa, se trata de la famosa cazuela de verde, que, junto a la humita, el bolón, el caldo de bolas, caldo de manguera, el bollo, entre otros, forma parte del tradicional menú ‘guayaco’.

En la Costa, que va desde Muisne en Esmeraldas, hasta San Jacinto en Manabí, se acostumbraba a consumir la cazuela, que se denominaba torta de verde; esta era cocinada por las hijas solteras de las familias que vivían en casas de madera de dos plantas, a partir de las diez de la mañana para el almuerzo. Para ello, aprovechaban el



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

picudo que los hermanos pescadores llevaban en la madrugada, entonces dependiendo del número de hijas, se distribuían las tareas. Una vez que estaba lista la mezcla, era puesta en una cazuela eso es lo que da sabor a la verdadera cazuela.

2.11.3 El Bollo de pescado

Tiene una preparación similar a la cazuela con la diferencia que la masa de verde se coloca sobre una hoja de bijao y el guiso de pescado en medio de la masa se envuelve en la hoja se amarra se cocina a vapor para que se concentren sus sabores con el que le da la hoja. (Reyes, 2007)

2.11.4 El maduro con queso.

Es uno de los piqueos más apetecidos por los que visitan el recinto Puerto Hondo, ya sea frito o asado con una tajada de queso fresco.

2.11.5 La Fritada

Esta deliciosa entrada es muy apetecida por los visitantes que llegan a este lugar su principal ingrediente es la carne de cerdo que se cocina y se fríe en su propia grasa se acompañada de mote con aguacate y una salsa de cebolla con tomate.

Cuando en Ecuador ocurre uno de sus fuertes procesos de migración interna, hace aproximadamente 60 años, muchas personas de la Sierra se radicaron en Guayaquil y trajeron con ellas sus platos típicos, aquí los combinaron con otros ingredientes más



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

propios de la costa, como el maduro y el verde hecho chifle, que se sirven de acuerdo a las preferencias de la clientela. (Sacoto, Maribel.El Universo, 2014)

2.11.6 Seco de pollo o de gallina

El seco de pollo es un plato tradicional que encontramos en la gastronomía ecuatoriana donde grandes y chicos disfrutan de esta deliciosa preparación. Su principal ingrediente es el pollo, preparado con un tradicional refrito que está hecho de cebolla colorada, pimienta, ajo, comino y achiote. Esta preparación se la hace en una olla o cacerola donde integramos el refrito al pollo y lo ponemos a fuego moderado. A esta preparación le agregamos cerveza, jugo de naranjilla o lulo y al final le agregamos hierbas como cilantro o culantro. Esta preparación se la sirve con arroz colorado y maduro frito en eslay; este plato es típico de la gastronomía de Guayaquil. En otros lugares del Ecuador se le agregan otros ingredientes como la yuca, papa, vegetales y cerveza (Epicurio, La revista, 2013).

2.11.7 Caldo de gallina criolla.

El caldo de gallina o pollo criollo es un plato originario de la gastronomía ecuatoriana, llamado por las amas de casa levanta muerto, debido a que este plato se los dan en los hospitales a las personas que están en proceso de recuperación, el ingrediente principal de este caldo es la gallina o el pollo criollo que se le agregan otros ingredientes como vegetales y al final cilantro. En el campo esta sopa se la prepara en ollas de barro y en horno a leña (El Diario, 2014).



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

2.11.8 Seco de chivo

El seco de chivo es un guiso que se puede preparar con la carne de chivo, borrego, gallina o pato; este delicioso platillo es muy consumido en nuestro país con algunas variantes en algunas regiones se le pone panela y es un poco dulce como en la sierra y en la costa su sabor es un poco amargo, es de origen ancestral, esta preparación parte de una fermentación de chicha, cerveza o naranjilla estos y otros ingredientes sirven para resaltar el sabor del chivo se lo sirve con arroz colorado maduro frito aguacate (Epicurio, La revista, 2013).

2.12 Investigación exploratoria del turismo.

El Recinto Puerto Hondo es un lugar con una gran belleza natural, su atractivo principal es el balneario artificial que consta de parque acuático infantil, mirador turístico; se pueden realizar actividades como paseos en bote, avistamiento de aves, la pesca artesanal es otro atractivo, en especial la del pez mojarra abundante en las aguas de esta zona del Estero Salado. El balneario cuenta con instalaciones cómodas para el visitante con servicios básicos de vestidores, baños, módulos de venta de comidas preparadas para lo cual consta de módulos dobles y sencillos.

Los módulos de venta de alimentos preparados funcionan en tiempo de clases y fines de semana uno o dos módulos en feriado todos. Esto se debe a la cantidad de visitante que aumenta en vacaciones. Muchos turistas en especial grupos familiares



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

llevan sus propios alimentos preparados. (Dirección de Turismo y promoción Cívica Municipio de Guyaquil, 2014)

Ilustración: 12 Módulos cerrados dentro del Balneario de Puerto Hondo



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga.

Ilustración: 13 Parque acuático infantil y mirador turístico del Balneario Puerto Hondo.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga.

La Empresa de Promoción Turística Municipal es la responsable de la promoción turística de La Reserva del Salado que incluye el área donde se halla el balneario el cual consta de todas las instalaciones básicas para los turistas; sin embargo, no está encargada de los locales de venta de alimentos ubicados en la calle principal y sus alrededores. Los locales del paradero turístico son responsabilidad del Municipio de Guayaquil; los que se hallan dispersos por los alrededores del balneario tienen permiso de la Asociación de Agricultores de Puerto Hondo.

Ilustración 14 Ubicación del paradero turístico Municipal en el recinto puerto Hondo



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga.

Ilustración 15 Puesto de venta de alimentos en las afueras del Balneario Puerto Hondo



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga.

En el libro de la Dirección de Turismo y promoción Cívica de la Ilustre
Municipalidad de Guayaquil año 2014 hace la siguiente referencia:



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

“Reserva de producción Faunística Manglares del Salado (Puerto Hondo)”. Se lo promociona por su fauna y flora. Servicios: Cuenta con cabañas con vestidores y duchas. A la entrada del lugar hay un espacio de comedores populares donde se venden platos típicos de la gastronomía ecuatoriana.” Refieren como parte de las bondades del lugar la venta de platos típicos a la entrada en el paradero turístico del Recinto Puerto Hondo, sin embargo, al realizar la visita al balneario en sus alrededores se puede notar que los locales y puestos de ventas de alimentos preparados carecen de servicios básicos como: agua potable, baterías sanitarias, vestidores, parqueos para clientes, espacios adecuados para la preparación de los alimentos, e instalaciones eléctricas adecuadas.

Ilustración: 16 puestos de venta de alimentos preparados



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Ilustración: 17 Local de ventas de alimentos en los alrededores del balneario



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga

2.13 El turismo en el Ecuador.

Verde que te quiero verde; es el título del reportaje en revistas internacional Avianca donde informan sobre las belleza y buena atención de las comunidades en la Provincia de Orellana en el Oriente ecuatoriano (Ponce, 2014).

Para reforzar el posicionamiento del Ecuador como destino turístico de clase mundial, el Ministerio de Turismo, Mintur, intensificará sus estrategias de promoción en estos últimos meses, con la participación en importantes ferias turísticas y eventos de promoción en países de Europa, América del Norte y América del Sur.

All You Need is Ecuador” para la Industria Turística esta es la campaña que el Mintur lanzó y marcó un hito el 1 de abril para promocionar el potencial turístico del



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

país. Al momento la campaña ha impactado a más de 450 millones de personas en el mundo, pues se difunde en español, inglés, portugués, alemán y francés (Ministerio de Turismo, 2014).

Todas las campañas que realizan el Gobierno Nacional como los provinciales tienen el fin de difundir las bondades del Ecuador no solo al extranjero que nos visite. Que todos los ecuatorianos conozcan su país y hacer que la empresa turística crezca ya que es una gran generadora de divisas si se la explota de forma adecuada.

2.14 Folklor del Recinto Puerto Hondo

Los habitantes del Recinto Puerto Hondo se han dedicado desde mucho años atrás a la pesca, recolección de moluscos, crustáceos; en sus casa las mujeres criaban gallinas, cerdos y ayudaban en el remiendo de las redes. La asociación de Trabajadores Agrícola de Puerto Hondo, hasta la actualidad es representante del recinto, toda obra labor que se desee realizar debe contar con su aprobación de ellos. La venta de comida en Puerto Hondo es una tradición, porque siempre su balneario fue visitado y surge el negocio de expendio de alimentos.

Las festividades del Recinto son el 12 de Octubre, las fiestas patronales son organizadas por el grupo de jóvenes K 17 de la parroquia san Martín de Porres con el apoyo del párroco de esta iglesia; se realizan agasajos y juegos tradicionales como el palo encebado, concursos para niños y festejos a los habitantes de la tercera edad. Los habitantes colaboran con el cuidado del manglar y la conservación de la naturaleza bajo



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

la supervisión de Fundación Natura y el Club Ecológico que incluye a los estudiantes de la Unidad Educativa Puerto Hondo y Mariana Rodas de Prieto escuela fiscal del recinto.

(El telegrafo, 2016)

2.15 Investigación Exploratoria de la Gastronomía

2.15.1 La Gastronomía Ecuatoriana.

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

Fuente: Ministerio de Turismo Noticias La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos

Ecuador vive momentos estelares en la gastronomía al obtener tres importantes premios en el prestigioso concurso “Gourmand World Cookbook Awards” (los mejores libros de cocina del mundo) que se realizó en Beijing (China). Reconocidos chefs ecuatorianos como Felipe Rivadeneira, Carlos Gallardo, y Édgar León son los ganadores en diferentes categorías al presentar sus obras editoriales que fueron seleccionadas de entre más de 16.800 libros. Los trabajos de los reconocidos chefs ecuatorianos compitieron con sus pares de diversos países del mundo de mayor experiencia y reconocimiento mundial como Francia, España, Perú, etc., que tienen un posicionamiento gastronómico reconocido.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Las obras culinarias participantes son:

- ❖ Sopas, la identidad de Ecuador autor del libro Édgar León.
- ❖ Gratitud, mis primeras 365 recetas en vivo autor del libro chef Felipe Rivadeneira
- ❖ Ecuador Culinario autor chef Carlos Gallardo.

La gastronomía ecuatoriana se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. El premio permitirá promocionar y posicionar la gastronomía ecuatoriana, convirtiendo a Ecuador en Potencia Turística. (Ministerio de Turismo, 2014)

2.15.2 Gastronomía Guayaquileña.

Hablar de la gastronomía guayaquileña es hablar en gran parte de la gastronomía de Puerto Hondo. Con el fin de convertir a Guayaquil en un destino gastronómico de importancia mundial, se crea el evento Raíces liderado por la Municipalidad de Guayaquil a través de su Dirección de Turismo y promoción Cívica. El punto fundamental fue el gran rescate y promoción de las huecas de Guayaquil, comedores populares y tradicionales que son símbolo de la historia, parte de la identidad; se trata de negocios que han perdurado de generación tras generación, de familias que por décadas han preparado los platos típicos de comida ecuatoriana, sazonado con el auténtico sabor guayaco.



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

La Municipalidad de Guayaquil hizo alianza con siete escuelas de gastronomía de la ciudad, que realizaron un levantamiento de datos y evaluación de las huecas. Luego de realizar una serie de evaluaciones se escogen 70 huecas las cuales fueron evaluadas y se destacaron por su sabor, tradición, calidad y servicio y las declaran “Destino Turístico Gastronómico”. En las primeras convocatorias participaron las huecas de las parroquias.

Tabla 2 Parroquias participantes en la primera edición de Huecas

Parroquias Urbanas de Guayaquil
Pedro Carbo, Febres Cordero, Sucre, Olmedo Rocafuerte, Urdaneta, García Moreno, Letamendí, Bolívar, Francisco Roca, Pascuales, Xímena, Ayacucho, 9 de Octubre, Tarqui, Chongón.
Parroquias Rurales de Guayaquil
Juan Gómez Rendón, Puná Tenguel, Posorja, El Morro, La Puntilla.

Fuente: (Dirección de Turismo y promoción Cívica Municipio de Guayaquil, 2014)



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Otro ejemplo de promoción de la gastronomía de un lugar específico es el Festival de la Lisa que se realiza en la parroquia El Morro en el mes de mayo, cada año convoca a cientos de turistas nacionales y extranjeros, esto hace que la economía se dinamice, ya que una gran parte de la población son pescadores que pescan lisa en el canal del Morro. Estas son vendidas a los locales de comida que en la feria venden hasta 3.000 unidades en \$2.00 a \$3.00 dependiendo del tamaño (Dirección de Turismo y promoción Cívica Municipio de Guayaquil, 2014).

2.16 Datos de Población.

Tabla 3 Datos de población de la provincia del Guayas

Provincia	Guayas
Cantón	Guayaquil
Año	2010
Total	2350915
Mujeres	1192694
Hombres	1158221
Parroquia Chongón	36726 habitantes



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Recinto Puerto Hondo	1235	habitantes
----------------------	------	------------

Fuente: (INEC, 2010)

2.16.1 Formula de población finita.

$$n = \frac{Z^2 * p * q * N}{(N-1)e^2 + Z^2 * p * q}$$

N= total población

$$Z^2 = 1.96$$

P= 0.050

$$n = \frac{(1.96)^2(0.50)(0.50)(1235)}{(1235)(0.50)^2 + (1.96)^2 * (0.50) * (0.50)} \quad n = 293$$

CAPITULO III

RESULTADOS

3.1 Resumen de entrevista a los habitantes del Recinto Puerto Hondo

Todos los entrevistados son personas que habitan en el Recinto; la autoridad del Recinto es la persona electa Presidente de la Asocian de Pequeños Comuneros, en este año 2017 es la señora Delia Reyes. En su mayoría lo niños de primaria hasta décimo año estudian en las unidades educativas del Recinto. Son muchos los habitantes que trabajan fuera o en las ciudadelas y empresas de los alrededores del Recinto Puerto



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Hondo; en su mayoría son mujeres las que trabajan en la venta de alimentos preparados en el Recinto, al igual que los pescadores se dedican a otras actividades como la construcción cuando la pesca artesanal decae.

La mayoría de las familias tienen entre sus miembros alguno que aprovecha los fines de semanas o feriados para vender algún tipo de alimento preparado. Las festividades más importantes son la Fundación, las fiestas patronales dedicadas a San Martín de Porres, y las fiestas de Guayaquil.

3.2 Resumen de las entrevistas realizadas a los visitantes al Recinto Puerto Hondo.

Son pocas las personas que dicen visitar por primera vez el Recinto Puerto Hondo, son más las personas que visitan por lo menos dos o tres veces al año el balneario, hay familias que no consumen nada en el balneario, ni en el Recinto, ya que llevan sus propios alimentos preparados y van a disfrutar de las aguas del balneario. Los bocadillos rápidos como maduro con queso, torrijas de choclos, empanadas, pizzas, etc. Son los más solicitados por los visitantes por su bajo precio, estos varían dependiendo del sitio en que se encuentre ubicado el puesto, carreta, triciclo, o carpa; en que se venda los alimentos preparados.

Lo que más destacan los visitantes al Recinto Puerto Hondo es la tranquilidad, la amabilidad de las personas, pero les llama la atención la cantidad de puestos de venta de alimento que hay por todo el pueblo.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

3.3 Resumen de las entrevistas realizadas a los Docentes de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía.

Los docentes entrevistados en su mayoría visitaron el Recinto Puerto Hondo por trabajo, y destacan la resistencia que tienen los habitantes a capacitarse para mejorar las condiciones de sus negocios de venta de alimentos preparados, consideran que para que el Recinto Puerto Hondo sea designado como un destino turístico, le hace falta mucho trabajo en especial en aplicar las normas que rigen para locales de expendio de alimentos preparados. La organización es otro de los factores que afecta el desarrollo de la actividad culinaria del Recinto Puerto Hondo.

Los moradores de este lugar son cálidos y amables aún se conserva el aire y la tranquilidad de pueblo a pesar de estar muy cerca de Guayaquil.

4. Resultados de las observaciones.

Se pudo observar la venta alimentos preparados en las viviendas ofreciendo almuerzo y meriendas o platos típicos a lo largo de la calle principal. Los dueños de los locales manifiestan que muchos clientes prefieren un almuerzo a un plato a la carta; que el precio de venta, la comodidad, y el aparente estado de higiene. Los clientes principalmente entre semana son los trabajadores de fábricas de los alrededores, los fines de semana personas que vienen al balneario o que van o retornan de la costa deciden ingresar a Puerto Hondo.



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Consideran que son estos últimos los que han disminuido en afluencia a los locales de comida, según la opinión de los propietarios.

Fuentes: Rosa Cuello (Dueña de modulo) Fátima Ayola (Propietaria de tienda)

Ilustración: 18 Ubicación actual del paradero turístico municipal



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga

Ilustración: 19 Venta de ceviches en la vía pública.





Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga.

Ilustración: 20 Viviendas donde se expenden almuerzos.



Fuente: Cintya Muñoz Quenya Quiroga

Tabla 4 Comparación de precios de alimentos preparados.

Paradero Turístico Municipal		Comedores en viviendas	
Seco de pollo	\$300		
Seco de pato	\$400	Almuerzos	\$ 250
Caldo de gallina	\$300	Arroz con menestra	
Seco de chivo	\$400	Carne	\$300
Corvina frita	\$300	Pollo	\$ 300
Fritada	\$500	Chuleta	\$ 3,50
Yapingacho	\$350		



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Fuente: Cintya Muñoz y Quenya Quiroga.

Los valores de los alimentos que se expenden en los puestos al aire libre son menores a los del interior del balneario. Ejemplo la tortilla de choclo que en los puestos del paradero turístico tienen el valor de \$1.00; en el interior del balneario tienen el costo de \$ 0.75ctv; en los puestos de afuera del Balneario se adquieren por \$0.60ctv.

Se observó en los exteriores de la instalación del Balneario de La Reserva del Salado puesto de ventas que pertenecen a los moradores del Recinto. Esto es causa de la poca demanda de alimentos en los módulos internos; por lo cual de los seis módulos solo funciona uno, los fines de semana y días festivos funcionan cuatro; y a consideración de un trabajador del balneario la visita de turistas ha descendido un 50%; el parque funciona seis días de la semana, un día es para mantenimiento del parque. (Mieles, 2017)

Ilustración: 21 Reglas del balneario Puerto Hondo



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga

Mediante las visitas realizadas al sector de venta de alimentos y tras realizar entrevistas a habitantes del sector podemos determinar las siguientes causas probables de la reducción de turistas al balneario:

- ❖ No hay campaña turística que promocióne la gastronomía específicamente del Recinto Puerto Hondo que incluya a los comedores de las casas.
- ❖ Falta de una mejor infraestructura de los locales de expendio de comidas.
- ❖ No hay un sitio destinado para la ubicación de los puestos de comida al aire libre.
- ❖ No se aplican las normas BPM para la elaboración de alimentos.



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

- ❖ Falta de servicios básicos en los locales de expendio de alimentos.
- ❖ Falta de parqueaderos y de baterías sanitarias para los clientes.
- ❖ No hay facilidad para ingresar a Puerto hondo.

Durante el desarrollo de este estudio se realizará el análisis gastronómico que cubra los aspectos citados anteriormente con el objetivo de definir las causas principales que ocasionan el problema y proponer soluciones técnicas

3.4 Resultado de encuestas.

Tabla 5 Resultados de encuestas

Preguntas	A	B	C	D	Totales
1.Preparaciones mayor ventas	Platos típico 14%	Piqueo 40%	Almuerzos 46%		100%
2.Días de mayor ventas	Lunes a	Fines de	Feriados		100%



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

	viernes	semanas	40%		
	25%	35%			
3.Lugar adquieren materia prima	Puerto Hondo 18%	Chongon 23%	Guayaquil 59%		100%
4.Reciben capacitación normas BPM	Si 22%	No 78%			100%
5.Beneficios aporta Balneario Puerto Hondo	Mucho 36%	Poco 47%	Muy poco 17%		100%
6.Quienes autorizan permisos	Municipio	Propietarios	Dirigentes	Turismo	
7.Causas disminución turismo	No conocen Puerto Hondo 13%	No es promocionado o 39%	Baja calidad en los servicios 35%	Infraestructura en los locales 13%	100%
8.Participan fiestas patronales	Si 72%	No 28%			100%

Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga

3.4.1 Gráficos

1.- ¿Cuál de estas preparaciones culinarias se venden más?



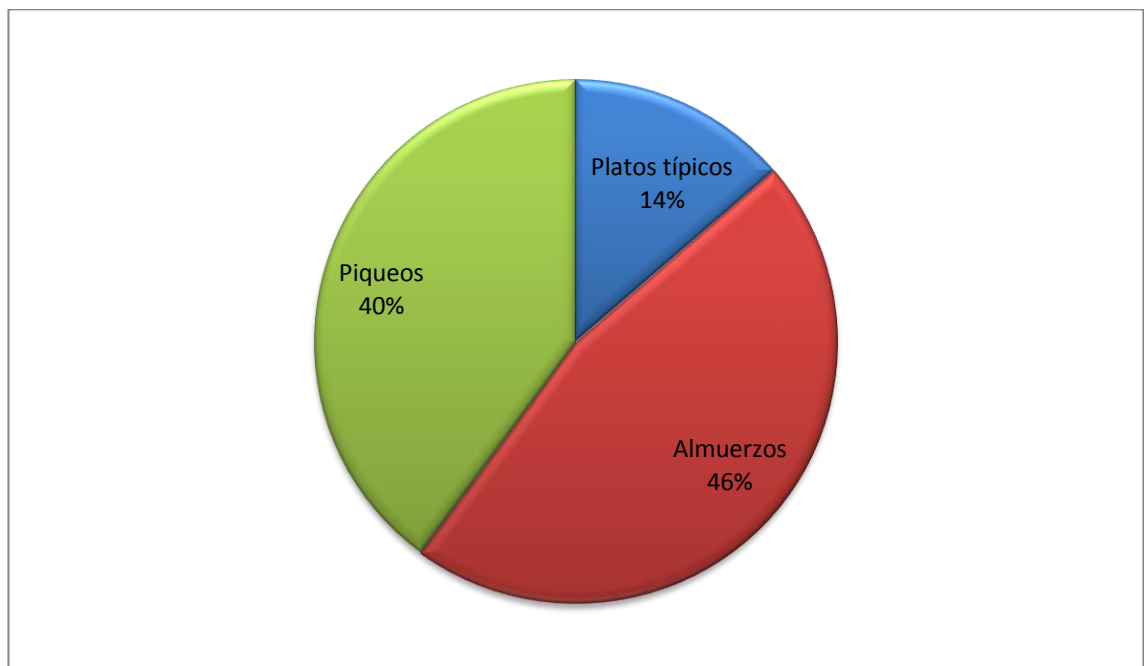
Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Platos típico	Almuerzo	Piqueo
40	136	117

Gráfico 1 Preparaciones culinarias



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga

Hay locales que solo venden almuerzos, en especial los que funcionan en viviendas.

2,- ¿Cuáles son los días de mayor venta?



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Lunes a viernes	Fines de semana	Feriados
73	103	117

Gráfico 2 Días de mayor venta



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga

Hay puestos de comida que solo venden almuerzos de lunes a viernes, los fines de semana y feriados.



Universidad de Guayaquil

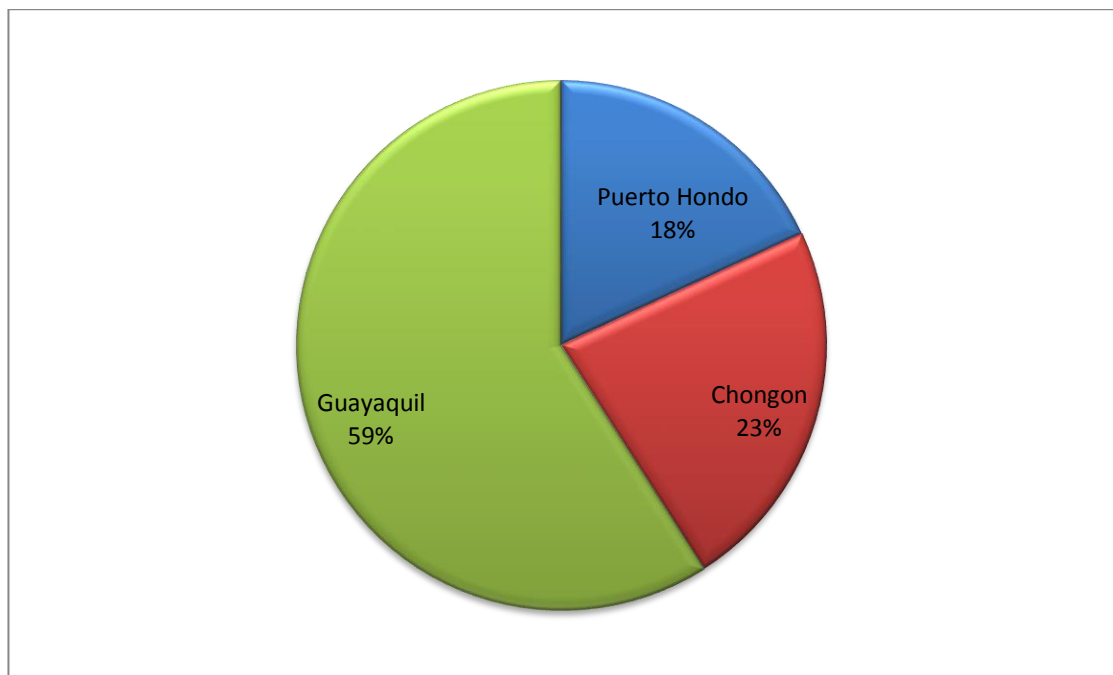
**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

3.- ¿Dónde adquieren su materia prima?

Puerto Hondo	Chongón	Guayaquil
53	67	173

Gráfico 3 Lugar donde se adquiere la materia prima



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga

Depende mucho del tamaño del negocio y con la frecuencia que realicen la actividad culinaria para elegir el lugar donde se adquiere la materia prima.



Universidad de Guayaquil

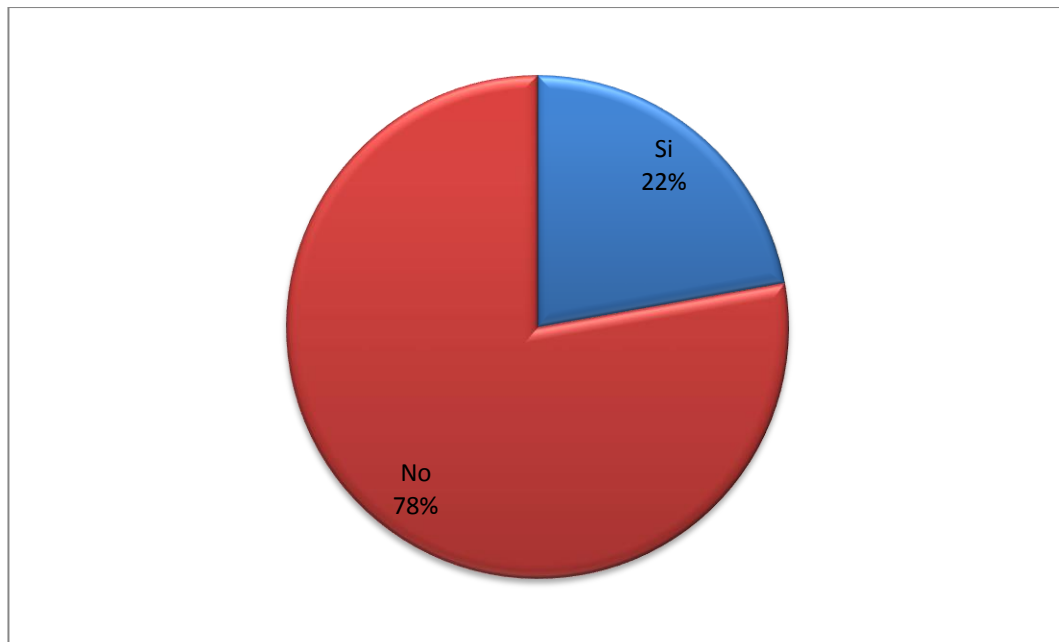
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

4.- ¿Usted ha recibido algún tipo de capacitación en normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ?

Si	65
No	228

Gráfico 4 Capacitación en normas BPM



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

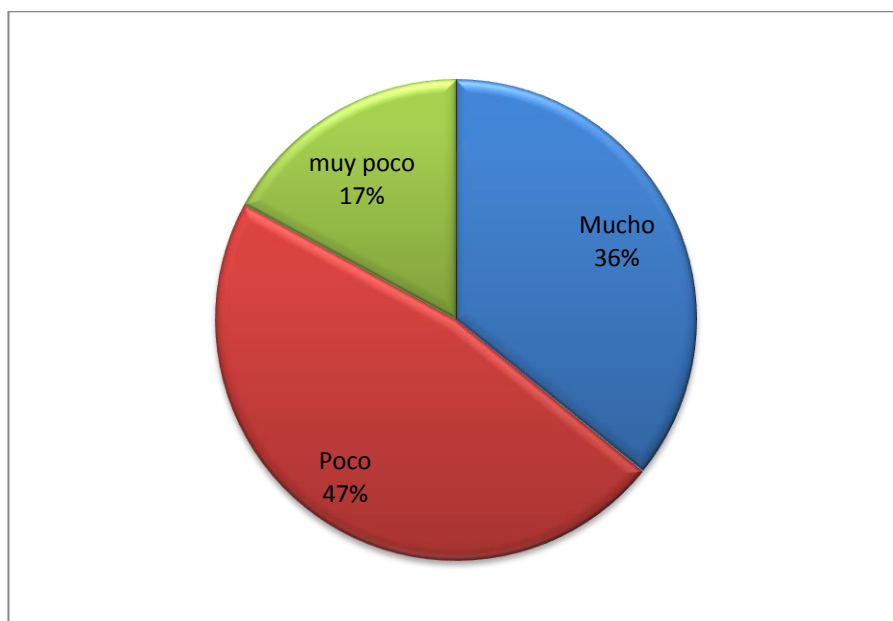
Unidad de Titulación

Hay personas que manifestaron haber recibido algún tipo de capacitación hace mucho tiempo atrás, pero en el periodo de dos a tres años no.

5,- ¿Cuánto considera Ud. Que se han beneficiado los habitantes de este Recinto con la apertura del Balneario Puerto Hondo

Mucho	Poco	Muy poco
105	138	50

Gráfico 5 Beneficios que aporta el balneario Puerto Hondo



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Las personas entrevistadas miden el beneficio de acuerdo al número de clientes tengan.

6.- ¿Quiénes son las autoridades responsables de dar los permisos de funcionamiento a los locales de comida?

Paradero Turístico Municipal	Ilustre Municipalidad de Guayaquil
Comedores en casa	Sus propietarios
Puestos en vía pública	Asociación de pequeños Agricultores de Puerto Hondo
Módulos dentro del balneario	Empresa Municipal De Turismo de Guayaquil

Al entrevistar a los moradores del Recinto Puerto Hondo nos dan a conocer que hay varias organizaciones que dan permisos y cobran para poder colocar un puesto para venta de alimentos.



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

7.- ¿Cuál de estos motivos considera Ud. Que ha influido para la disminución del turismo?

No conocen Puerto Hondo	38
No es promocionado	114
Baja calidad en los servicios	103
Infraestructura en los locales	38

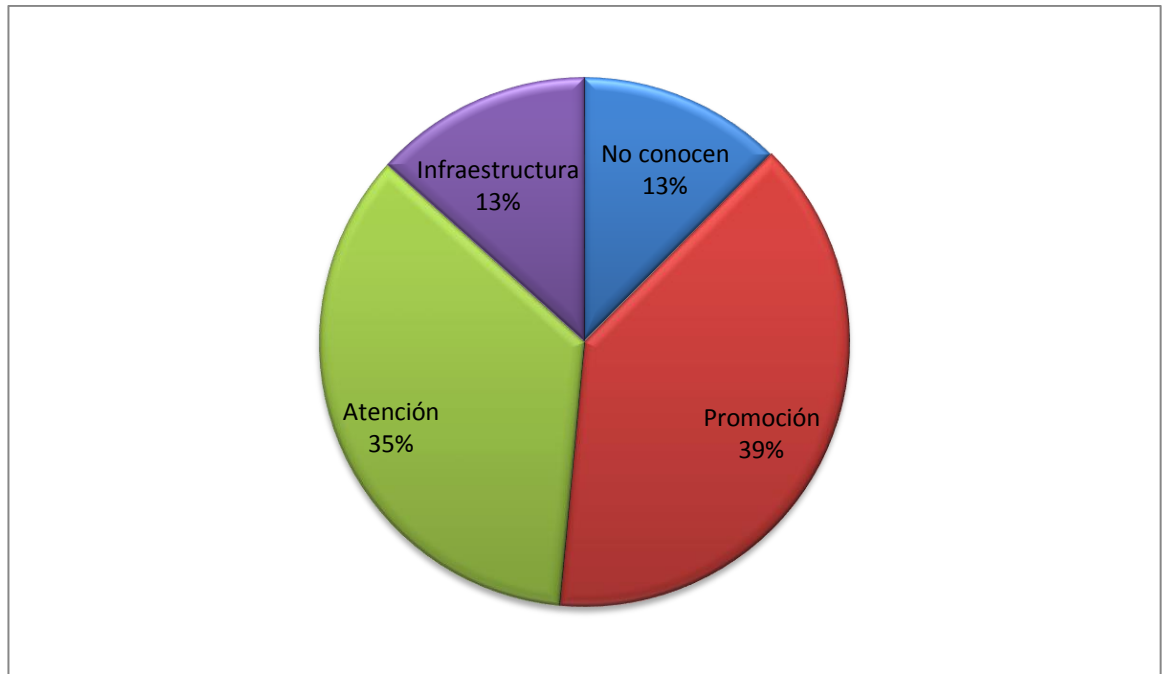
Gráfico 6 Causas por las que ha disminuido el turismo



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga

Los propietarios de puestos de comida entrevistados consideran que los platos típicos son apetecidos, pero se quejan por la falta de comodidad.

8) Usted considera que la población participa de las fiestas patronales de Puerto Hondo

Si	210
No	82

Gráfico 7 Participación de la población en las actividades



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga

La participación en las fiestas organizadas por los propios habitantes del Recinto Puerto Hondo decayó por un tiempo. Pero en la actualidad la comunidad en especial los jóvenes de la parroquia con el apoyo de algunos dirigentes comunitarios están rescatando estas actividades

CONCLUSIONES



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

1. La cocina del Recinto Puerto Hondo es muy parecida a la de Guayaquil. En el Recinto Puerto Hondo se preparan platos típicos de todas las regiones del Ecuador al igual que en la ciudad de Guayaquil. La actividad culinaria en el Recinto Puerto Hondo se sigue realizando de forma empírica, no se ve control de normas higiénica para el expendio de alimentos preparados, no se les exige recibir capacitación en normas BPM.

- 2 Se concluye que la venta de platos típicos en el Recinto Puerto Hondo ha perdido su auge, los visitantes en su mayoría acuden al balneario, y lo que más se venden son las preparaciones rápidas como torrejas de choclos, maduro con queso, corviches, empanadas, pizza, entre otras. La situación económica hace que los grupos familiares que asisten a este lugar lleven sus propios alimentos preparados o consuman almuerzos. Se observa gran desorganización en la ubicación de los puestos de comida.

- 3 Se está perdiendo la identidad de los pobladores del Recinto Puerto Hondo son su jóvenes los que en el 2016 se organizaron para promover las fiesta parroquiales, estas ya no generan el interés de los habitantes del Recinto como años atrás, manifiestan sus pobladores. Los habitantes se dedican en su mayoría a otras actividades económicas en Guayaquil o en las ciudadelas vía a la costa. La pesca y recolección de cangrejos y moluscos es poca y se la realiza de forma artesanal y por temporadas para el consumo familiar.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

RECOMENDACIONES

1. Destinar un lugar dentro del Recinto Puerto Hondo donde se puedan agrupar a todos los expendedores de alimentos preparados que reúna las condiciones físicas y técnicas adecuadas para el desarrollo de la actividad culinaria. Que se unifique una sola institución o asociación que se encargue del manejo de los puestos de venta de alimentos preparados.
2. Que sea requisito indispensable capacitarse en normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para poder realizar la actividad de venta de alimentos preparados. Los puestos o módulos deberá contar con la infraestructura, adecuaciones e implementos necesarios para realizar una correcta preparación de alimentos para la venta al público.
3. Que se realice una campaña que promocióne la Gastronomía del Recinto Puerto Hondo, que involucre a sus habitantes para que recuperen su identidad, que se incluya en el programa de las Huecas de Guayaquil, promocionadas por la Empresa Municipal de Turismo al Recinto puerto Hondo para que su gastronomía resurja.



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Referencias Bibliográficas

(s.f.).

Agricultura No Brasil. (17 de 08 de 2015). *Agricultura Brasileira*. Obtenido de Clima para o Arroz: <https://plantarcrescercolher.blogspot.com/2015/08/clima-para-o-arroz.html>

Agrocalidad. (15 de enero de 2017). *Agrocalidad*. Recuperado el 3 de mazo de 2017, de <http://www.agrocalidad.gob.ec/wp->

Ayola, F. (22 de febrero de 2017). la gastronomía de Puerto Hondo. (C. M. Quenya Quiroga, Entrevistador)

Belolio, D. (4 de marzo de 2017). Las torrijas de Choclo. (Q. Q. Cintia Muñoz, Entrevistador)

Censo de población y vivienda 2010. (s.f.). *información censal*. Recuperado el 12 de marzo de 2017, de Guayaquil en cifras: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/institucional/home/>

Chauuet, S. M. (2014). *edutecne*. Obtenido de facultad de Cs exactas y tecnologica _Universidad de Nacional de Tucuman: www.edutecne.utn.edu.ar/caini_2014/trabajos/A_015pdf.



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Condado de Riverside departamento de salud ambiental. (ENERO de 2007). *Higiene y Manipulación de Alimentos*. Obtenido de www.ricoeh.ovg/prtales/o/documentotsEvidanceAood.Exam/spanish.f.pdf

Condado de Riverside Departamento de Salud Ambiental. (2007). *Country of Riverside Departamet of Ehviromehtal*. Obtenido de www.ricoch.,org/portels/o/documeutsgvidonceAood.

CSR, R. R. (Mayo de 2017). Caravana de lectura, Sucesión de liderazgo, el CEPT. *El Buen Vecino*, págs. 2-8.

Diario El Comercio. (18 de marzo de 2013). *el comercio.com*. Recuperado el 22 de marzo de 2017, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/captura-atun-pesca-ecuador-cifras.html>

Diario El Universo. (09 de 05 de 2013). El Ferretero de Puerto Hondo. *viva*.

Diario El Universo. (27 de 06 de 2013). *El Universo Noticias*. Recuperado el 03 de febrero de 2017, de <http://www.eluniverso.com/noticias/2013/06/27/nota/1081396/ellos-tambien-son-costa>

Dirección de Turismo y promoción Cívica Municipio de Guyaquil. (2014). El Morro. En D. d. Guyaquil, *Guyaquil es mi destino para disfrutar de su naturaleza* (pág. 59). Guyaquil: Dirección de Turismo y promoción Cívica Municipio de Guyaquil.

Dirección de Turismo y promoción Cívica Municipio de Guyaquil. (01 de julio de 2014). Parroquias participan en el evento raíces. *Guyaquil es mi destino para disfrutar de la naturaleza*. Guayaquil, Guayas, Ecuador: Dirección de Turismo y promoción Cívica Municipio de Guyaquil.

Dirección de Turismo y promoción Cívica Municipio de Guyaquil. (2014). Puerto Hondo. En D. d. Guyaqui, *Guayaquil es mi Destino para Disfrutar de su*



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Naturaleza (págs. 42-45). Guayaquil: Dirección de Turismo y promoción Cívica Municipio de Guayaquil.

Dirección de Turismo y Promoción Cívica Municipio de Guayaquil. (2014). Reserva de producción faunística manglares del salado Puerto Hondo. En *Guayaquil es mi destino para disfrutar de la naturaleza* (págs. 42,43,44). Guayaquil: Dirección de Turística y Promoción Cívica Alcaldía Jaime Nebot.

Dirección Ejecutiva de la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria. (2015). *Resolución ARCSA*. Recuperado el 25 de enero de 2017, de http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/12/Resolucion_ARCSA-DE-067-2015-GGG.pdf

El Diario. (6 de enero de 2014). Tradicional crianza de la gallina criolla prevalece y su gastronomía deleita. *Manabí*.

EL Litoral. (29 de 01 de 2011). *Campolitoral*. Obtenido de Un negocio re chancho: <http://www.ellitoral.com/index.php/diarios/2011/01/29/laregion/REG-01.html>

El Telégrafo. (18 de noviembre de 2016). *El Telégrafo*. Recuperado el 22 de febrero de 2017, de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/guayaquil/10/puerto-hondo-culmino-sus-fiestas>

El telegrafo. (18 de noviembre de 2016). Puerto Hondo culminó sus fiestas patronales con juegos populares. *Diario El telegrafo*.

Epicurio, La revista. (2013). ¿Quién lo inventó? el seco de chivo. *La Revista*.

García, T. (4 de marzo de 2017). Qué vende? (Q. Q. Cintia Muñoz, Entrevistador)

Google mapa de Puerto Hondo. (2016). <https://www.google.com.ec/search?q=mapa+de+puerto+hondo&biw=1024&bih=616&tbm>. Recuperado el 26 de enero de 2017, de



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

<https://www.google.com.ec/search?q=mapa+de+puerto+hondo&biw=1024&bih=616&tbm>

Ilustre Municipalidad de Guayaquil. (s.f.). *suitesguayaquil.com*. Recuperado el 26 de enero de 2017, de Ilustre Municipalidad de Guayaquil: <http://www.guayaquil.gob.ec/>

INEC. (2010). *Así es Guayaquil cifra a cifra*. Recuperado el 23 de febrero de 2017, de Censo de población y vivienda 2010: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/institucional/home/>

Ing Carlos Yánes INIAP. (2012). *Maíz Instituto de Investigaciones Agropecuaria*. Recuperado el 20 de febrero de 2017, de <http://www.iniap.gob.ec/web/maiz/>

Ing Roberto Celi, del INIAP. (2012). *Arroz Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias*. Recuperado el 20 de febrero de 2017, de <http://www.iniap.gob.ec/web/programa-1/>

Ing. Galo Cedeño, I. (2012). *platano verde y otras musaceas*. Recuperado el 26 de febrero de 2017, de <http://www.iniap.gob.ec/web/banano-platano-y-otras-musaceas/>

Jijón, M. (12 de enero de 2017). Balneario y la comida. (Q. Q. Cintia Muñoz, Entrevistador)

Katerin Castillo, C. P. (01 de Febrero de 2015). La Caraguay, el gran mercado de mariscos que nunca duerme. *El Telégrafo*, pág. 1.

Líderes, E. C. (2013). más de 50 millones de aves se crían en los campos y galpones. *Líderes*, <http://www.revistalideres.ec/lideres/50-millones-aves-crian-campos.html>.

Líderes, El Comercio. (15 de marzo de 2015). *Líderes*. Recuperado el 22 de febrero de 2017, de <http://www.revistalideres.ec/lideres/consumo-carnicos-ecuador.html>



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

- Marín, I. O. (22 de marzo de 2017). *Ideasdebabel.com*. Obtenido de <http://www.ideasdebabel.com/reconocidos-chefs-opinan-evaluacion-de-la-gastronomia-latinoamericana-por-loreto-oda-marin/>
- Medina, I. A. (28 de abril de 2017). Comer en Puerto Hondo. (Q. Quiroga, Entrevistador)
- Merejildo, P. (12 de febrero de 2017). Rescate de la gastronomía del Recinto Puerto Hondo. (C. M. Quenya Quiroga, Entrevistador)
- Mieles, H. (12 de febrero de 2017). gastronomía del Recinto Puerto Hondo. (C. M. Quenya Quiroga, Entrevistador)
- Ministerio de Ganadería Acuicultura y Pesca. (julio de 2013). *ministerio de ganadería acuicultura ganaderia y pesca*. Recuperado el 20 de febrero de 2017, de <http://www.agricultura.gob.ec/magap-fortalece-la-produccion-porcina-familiar-en-la-provincia-de-santa-elena/>
- Ministerio de Turismo. (06 de agosto de 2014). *Ministerio de turismo del Ecuador*. Recuperado el 23 de febrero de 2017, de <http://www.turismo.gob.ec/ecuador-intensifica-su-promocion-turistica-en-el-mundo/>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (31 de mayo de 2014). *Ministerio de Turismo del Ecuador*. Recuperado el 23 de febrero de 2017, de <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-laureada-a-nivel-mundial/>
- Ministerio Del medio Ambiente Del Ecuador, USAID. (16 de 06 de 2014). *USAID costas y bosques sostenibles medidas de adaptación para reserva de los manglares del salado*. Recuperado el 22 de Enero de 2017, de MAE (www.ambiente.gob.ec), a través de “Programas y Proyectos”:
- Mirta Romy, I. S. (2006). *Curso Higiene y Manipulación Alimentos*. Guayaquil: Artes Graficas Senenefelder.



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

muzumgastronomie. (20 de marzo de 2017). Obtenido de
<http://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75>

Ponce, I. (2014). Verde, que te quiero verde. *Avianca*, 74-77.

Prefectura Guayas. (11 de 11 de 2015). *Dirección Provincial de Desarrollo Comunitario*. Obtenido de Más de 30 habitantes de Puerto Hondo iniciaron capacitación en emprendimientos: <http://www.guayas.gob.ec/noticiasdc/mas-de-30-habitantes-de-puerto-hondo-iniciaron-capacitacion-en-emprendimientos>

Quenya Quiroga, Cintia Muñoz. (14 de febrero de 2017). Rescate de la gastronomía de Puerto Hondo. *Ubicación del paradero turístico*. Recinto Puerto Hondo, Guayas, Ecuador: propia.

Quimis, J. (4 de marzo de 2017). Actividad económica. (C. Muñoz, Entrevistador)

Quiroga Q.; Muñoz C. (14 de febrero de 2017). rescate de la Gastronomía del Recinto puerto Hondo. *Locales de venta de comidas en viviendas*. Recinto puerto Hondo, Guayas, Ecuador: propia.

Quiroga, Q. (12 de febrero de 2017). Puestos de ventas de comida. *puestos de locales del paraero turístico*. Recinto Puerto Hondo, Guayas, Ecuador: propia.

Quiroga, Q., & Muñoz, C. (2017). Rescate de la gastronomia del Recinto puerto Hondo. *Puestos a la interperie*.

Quiroga, Q., & Muñoz, C. (2017). *Rescate de la gastronomía del Recinto Puerto Hondo*. Guayas.

Revista de Salud y Bienestar. (s.f.). *Web Consultas*. Obtenido de Pescado: <http://www.webconsultas.com/categoria/tags/pescado>

Reyes, V. (11 de octubre de 2007). *El Universo el gran Guayaquil*. Recuperado el 20 de febrero de 2017, de



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

<http://www.eluniverso.com/2007/10/11/0001/18/969BBFCB4D1242E9A53107DDCA8EE11E.html>

Sacoto, Maribel. El Universo. (11 de septiembre de 2014). la fritada un plato de la sierra que se arraigo en Guayaquil. *El Gran Guayaquil*, págs. <http://www.eluniverso.com/noticias/2014/09/11/nota/3822031/fritada-plato-sierra-que-se-arraigo-guayaquil>.

Salazar, W. (2011). Sabores de semana santa. *Hogar*, 56-60.

Salud Medicinas. (21 de 04 de 2017). *Centro de Nutrición*. Obtenido de Maíz, Sustento de la Vida: <http://www.saludymedicinas.com.mx/centros-de-salud/nutricion/consejos-alimenticios/maiz-sustento-de-la-vida.html>

Suarez, A. (10 de febrero de 2017). situación de los puestos de comida en el Recinto Puerto Hondo. (Q. Quiroga, Entrevistador)

Tandazo, I. Q. (28 de abril de 2017). visita a Puerto Hondo. (Q. Quiroga, Entrevistador)

Villagómez, I. (28 de Abril de 2017). Gastronomía del Recinto Puerto Hondo. (C. Muñoz, Entrevistador)

Walo. (04 de 08 de 2016). *Waloradio*. Obtenido de Se pierden los plátanos en la región de yabucoa al darle paso a los provenientes de la República Dominicana: <http://waloradio.com/se-pierden-los-platanos-en-la-region-de-yabucoa-al-darle-paso-a-los-provenientes-de-republica-dominicana/>

Zúñiga, I. P. (12 de febrero de 2017). Visita ha Puerto Hondo. (Q. Q. Cintia Muñoz, Entrevistador)



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

ANEXOS

Anexo 1



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Formato de Entrevistas para los habitantes del Recinto Puerto Hondo.

Estas entrevistas tienen la finalidad de recabar información de donde laboran y como desarrollan su vida los habitantes del Recinto Puerto Hondo. Se realizaron a 30 personas en edades comprendidas entre 16 a 60 años que viven en el recinto.

Nombre:

Edad:

Ocupación

Preguntas:

- 1 ¿Usted vive en el Recinto Puerto Hondo?
- 2 ¿Quién es la autoridad en el Recinto Puerto Hondo?
- 3 ¿Usted trabaja o estudia dentro del Recinto Puerto Hondo?
- 4 ¿Usted realiza alguna actividad comercial durante el año dentro del Recinto Puerto Hondo?
- 5 ¿Cuáles son las fiestas que se celebran en el Recinto
- 6



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Anexo 2

Formato de entrevista para visitantes al Recinto Puerto Hondo.

Estas entrevistas tienen la finalidad de conocer la opinión de las personas que visitan y comen en el recinto Puerto Hondo. Se realizó a 30 personas con edades comprendidas entre 18 a 60 años.

Nombre:

Edad:

Ocupación:

Preguntas:

1. ¿Es su primera vez en el Recinto Puerto Hondo?
2. ¿En dónde ha comido en el Recinto Puerto Hondo?
3. ¿Qué plato prefiere comer en el Recinto Puerto Hondo?
4. ¿Qué le parecen los precios de los platos en el Recinto Puerto Hondo?
5. ¿Por qué visita Ud. el Recinto Puerto Hondo?



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Anexo 3

Entrevistas a Docentes de la carrera de Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Ing. Química

Nombre del entrevistado: Ing. César Villagómez

Docente de la carrera de Licenciatura en Gastronomía

Preguntas:

1) ¿Por qué razón usted ha visitado el Recinto Puerto Hondo?

Para dictar un curso de capacitación de Buenas Practicas, Costos y Hospitalidad del buen servicio de parte de la Facultad de Ing. Química, Carrera Licenciatura en Gastronomía y La Cía. HOLCIM DEL ECUADOR.

2) ¿Qué es lo más importante que puede resaltar después de haber hecho esta visita?

De que las personas que tienen sus locales de expendio de comida se resisten a capacitarse.

3) ¿Ha degustado de los platos que se ofrecen en el Recinto Puerto Hondo? Sí o No

¿qué le pareció?

Si y tuvo una mala experiencia con la comida y la atención.



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

- 4) ¿Cree usted que la Gastronomía del Recinto Puerto Hondo puede resurgir? Si o no
¿y por qué?

Si es posible rescatar siempre y cuando se realice cambios profundos en las normas que rigen las condiciones para poder establecer un local.

- 5) ¿Qué opina usted de cómo está organizado los lugares de expendios de alimentos preparado en el Recinto Puerto Hondo?

Que es fundamental realizar una reorganización en todos los aspectos.

- 6) ¿Ha participado de las festividades del Recinto Puerto Hondo? Sí o no ¿y por qué?

No, he sido invitado a las instalaciones de Cía. HOLCIM DEL ECUADOR en sus festividades

- 7) ¿Qué impresión se llevó de esta localidad?

Que son gente humilde trabajadora pero que le falta mucho por aprender.

- 8) ¿Cómo le pareció el trato de su gente hacía usted como visitante?

Agradable (Villagómez, 2017)

Ilustración: 22 Entrevista de Docente



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación



Fuente: Cintya Muñoz

Nombre del entrevistado: Ing. Químico Enrique Tandazo

Docente de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía

Preguntas:

1) ¿Por qué razón usted ha visitado El Recinto Puerto Hondo?

Para dictar un curso de capacitación para vinculación a la comunidad de la Universidad de Guayaquil.

2) ¿Qué es lo más importante que puede resaltar después de haber hecho esta visita?

Los lugares de comida que son turísticos, pero le falta mucho en lo que se refiere a la higiene.



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

- 3) ¿Ha degustado de los platos que se ofrecen en el Recinto Puerto Hondo? Si o No
¿qué le pareció?

Si he comido, pero lo alimentos recibe mucha contaminación por estar expuesta al polvo.

- 4) ¿Cree usted que la Gastronomía del Recinto Puerto Hondo puede resurgir? Si o no y
¿por qué?

Si puede resurgir siempre y cuando se los capaciten, y se organicen, y den mayor comunidad a los visitantes.

- 5) ¿Qué opina usted de cómo está organizado los lugares de expendios de alimentos
preparado en el Recinto Puerto Hondo?

Que es fundamental realizar una reorganización en todos los aspectos.

- 6) ¿Ha participado de las festividades del Recinto Puerto Hondo? Si o no ¿y por qué?
No.

- 7) ¿Qué impresión se llevó de esta localidad?

Que tiene muchas faltas mucho para ser un lugar turístico y la gente no quiere capacitarse.

- 8) Como le pareció el trato de su gente asía usted como visitante.

Son personas humildes, sencillas, amables



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

(Tandazo, 2017).

Ilustración: 23 Entrevista de Docente



Fuente: Quenya Quiroga

Nombre del entrevistado: Ing. Ana María Medina

Docente de la carrera de Licenciatura en Gastronomía

Preguntas:

1) ¿Por qué razón usted ha visitado El Recinto Puerto Hondo?

Quando viajo a la costa me detengo a comer.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

- 2) ¿Qué es lo más importante que puede resaltar después de haber hecho esta visita?

Que está en la vía fácil acceso a los locales

- 3) ¿Ha degustado de los platos que se ofrecen en el Recinto Puerto Hondo? Si o No

¿qué le pareció?

Si he comido, y uno ya sabe que es lo que va encontrar la humita, el maduro con queso, el seco y me agrada.

- 4) ¿Cree usted que la Gastronomía del Recinto Puerto Hondo puede resurgir? Si o no

¿y por qué?

La Gastronomía ya está la propuesta está dada, los locales son los que están mal enfocados, hay que reorganizar.

- 5) ¿Qué opina usted de cómo está organizado los lugares de expendios de alimentos

preparado en el Recinto Puerto Hondo?

Que hace falta mejorar la imagen de los locales.

- 6) ¿Ha participado de las festividades del Recinto Puerto Hondo? Si o No y ¿Por qué?

No he tenido la oportunidad



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

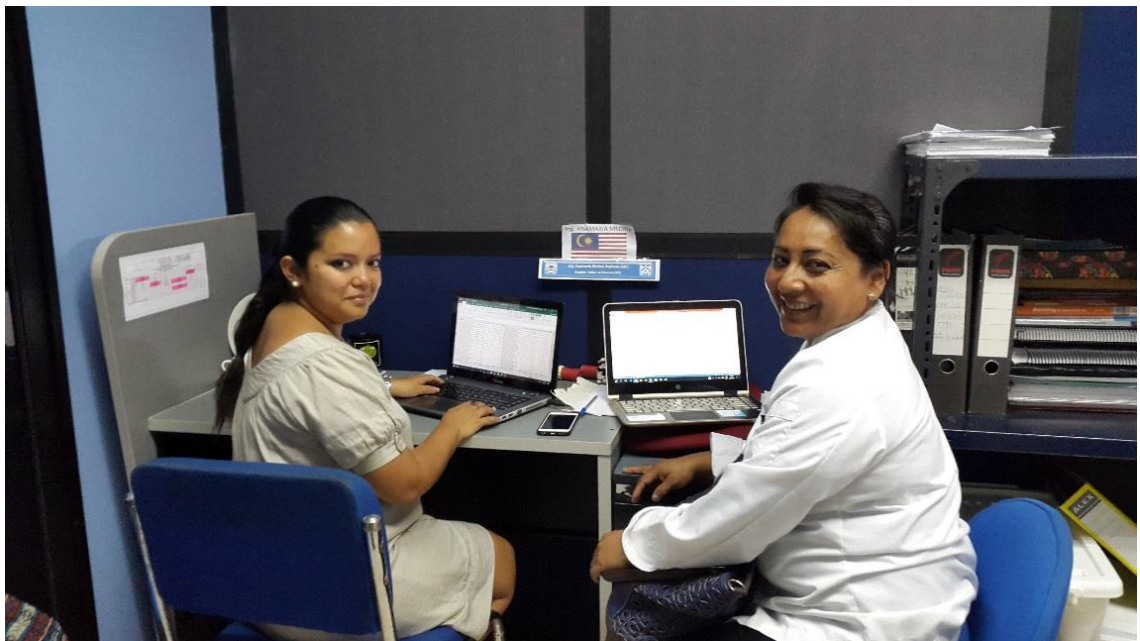
7) ¿Qué impresión se llevó de esta localidad?

La tranquilidad, ese aire de Pueblo que se conserva teniendo en cuenta que está cerca de Guayaquil.

8) Como le pareció el trato de su gente hacía usted como visitante.

Amables, sencillos, agradables. (Medina, 2017)

Ilustración: 24 Entrevista de Docente



Fuente: Quenya Quiroga



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Anexo 4

Se realizó una encuesta a los pobladores del Recinto Puerto Hondo, para recaudar información sobre el desarrollo culinario. A personas entre las edades de 18 a 60 años; propietarios de puestos de comida y moradores del Recinto.

1.- ¿Cuál de estas preparaciones culinarias se venden más?

Platos típico	Almuerzo	Piqueos

2.- ¿Cuáles son los días de mayor venta?

Lunes a viernes	Fines de semana	Feriados

3.- ¿Dónde adquieren su materia prima?

Puerto Hondo	Chongón	Guayaquil

4.- ¿Usted ha recibido algún tipo de capacitación en normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Si	No



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

--	--

5.- ¿Cuánto considera Ud. Que se han beneficiado los habitantes de este recinto con la apertura del Balneario Puerto Hondo?

Mucho	Poco	Muy poco

6.- ¿Quiénes son las autoridades responsables de dar los permisos de funcionamiento a los locales de comida?

Paradero Turístico Municipal

Comedores en casa

Puestos en vía pública

Módulos dentro del balneario

7.- ¿Cuál de estos motivos considera Ud. Que ha influido para la disminución del turismo?

No conocen Puerto Hondo	
No es promocionado	
Baja calidad en los servicios	
Infraestructura en los locales	



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

8.- Usted considera que la población participa de las fiestas patronales de Puerto Hondo

Si	
No	

Anexo 5

Entrevistas realizadas.

Las entrevistas que se realizan a un grupo de moradores son para obtener información

Al entrevistar a una moradora del Recinto Puerto Hondo la señora Fátima Ayola quien es oriunda de Manabí pero tiene 32 años viviendo en este recinto, nos cuenta que ella es dueña de una pequeña tienda donde lo que más vende es queso; al preguntarle si lo adquiere en alguna finca cercana nos manifiesta que fincas ya no hay en los alrededores de Puerto Hondo, en su mayoría son hoy ciudadelas o pequeñas urbanizaciones. El queso que ella vende lo consigue en Guayaquil pero la gente prefiere el Que me traen de Santo Domingo, nos manifestó, en Chongón se encuentra, pero este gusta más a mi clientela.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Doña Fátima era propietaria de un puesto del paradero Turístico Municipal, pero al dañarse el negocio lo vendí. Nos explica que abrieron otros locales en viviendas y la venta bajo mucho, la gente cerró la línea de agua potable y todo comenzó a desorganizarse. (Ayola, 2017).

En las afueras del Balneario Puerto Hondo hay un puesto uno de ellos es el de Tanya García; nos cuenta que ellos abren solo los fines de semanas y feriados entre semana esto es muerto, por lo general son los mismos moradores que se bañan en el río. Ellos son de Guayaquil y pagan \$15 dólares la semana que trabajan, pero la gente los quiere sacar por no ser moradores de Puerto Hondo. Vende aproximadamente cinco pizzas gigantes los fines de semanas y ocho en los feriados o más. Toda su materia prima la trae de Guayaquil. (García, 2017).

Don Pedro Pablo Merejildo Salazar es habitante del Recinto Puerto Hondo tiene 40 años viviendo, desde que se fundó Puerto Hondo, se dedica a la pesca artesanal cuando hay, pero más recoge ostión y se lo vende a los que venden ceviche en las carretas fuera del Balneario Puerto Hondo. Para los feriados su esposa vende empanadas en una mesa, le pregunto si paga por esto responde afirmativamente, pero no dice el valor nos comunica que según lo que se vende y el tamaño del espacio que ocupe le cobran (Quimis, 2017)

Ilustración: 25 Pescadores de Puerto Hondo remendando la maya para la pesca



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación



Fuente: Cintya Muñoz y Quenya Quiroga

Las torrejas de choclo de doña Dolores son muy apetecidas las familias salen del balneario y las compran, a 0.65ctv, al preguntarle si vende algo más nos cuenta que cuando consigue maduro vende lampreado y que su materia prima ala adquiere aquí en las tiendas del Recinto Puerto Hondo, solo el chocho lo compra en Chongón, ella solo trabaja los fines de semana y feriados. Nos da la receta de sus torrejas de choclos y nos recomienda choclo costeño y su secreto algo de harina (Belolio, 2017).

Pedro Zúñiga cuenta que cada vez que él viajaba con su familia a la playa paraba para desayunar en el Paradero Turístico Municipal del Recinto Puerto Hondo, pero ya no es como antes todo era más barato y esto se llenaba. Hoy vengo muy poco en especial al balneario, ha cambiado mucho hay mucho vendedor en feriado no se puede ni entrar (Zúñiga, 2017).



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

No conocía El Recinto Puerto Hondo, vine a visitar el balneario es bonito y tienen todo para uno cambiarse los baños en buen estado sobre todo es gratuito; ya degustamos afuera en una casa un almuerzo estaba bueno, no nos gusta comer en los puestos a la orilla de la vía hay mucho polvo (Jijón, 2017).

Anexo 6

Oficio a la Empresa de Turismo Municipal y Promoción Cívica



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Empresa Pública Municipal de Turismo Promoción Cívica y Relaciones
Internacionales de Guayaquil EP.

Sra. Gloria Gallardo, Presidenta del Directorio.

Ing. Pilar Alvarado Delgado Gerente General.

Reciban el más cordial saludo de parte de Quenya Quiroga Navarrete con cedula
0915806206. Egresada de la carrera Licenciatura en Gastronomía de la Universidad
Estatad de Guayaquil

Elegí como tema para mi proyecto de titulación. “Rescate gastronómico de los platos
de Puerto Hondo”.

Al realizar la entrevista los dueños de los módulos de expendio de alimentos
manifestaron lo siguiente:

Hay una escasa afluencia de visitantes al no realizarse promoción del sitio, no
reciben ningún tipo de capacitación en el área gastronómica o de atención al turista.

Que el parque acuático se encuentra cerrado, al igual que las instalaciones sanitarias
destinadas para los turistas.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Dando esto como resultado la escasa visita de turistas, que influye en sus muy bajas y escasas ventas de alimentos preparados.

Esto llama mucho mi atención ya que la institución de promoción turística de la Ilustre Municipalidad de Guayaquil hace mención en sus folletos de Puerto Hondo como sitio de turismo ecológico, y en años anteriores le dio un impulso muy marcado.

Siendo la gastronomía de un lugar un ítem sobresaliente en materia de promoción turística, me llama mucho la atención la forma de expendio de alimentos con escasas normas de higiene, que ahuyentan a los visitantes que desean degustar algo de lo que ahí se prepara.

Por todo lo ante expuesto deseo saber los motivos por los cuales no se promociona como en años anteriores a Puerto Hondo como destino turístico, al igual de resaltar y mejorar las condiciones gastronómicas del lugar.

La actividad turística es una generadora de grandes ingresos a nivel mundial.

Nuestro país es dueño de una mega diversidad de fauna y flora. Al igual que podemos en pocas horas encontrarnos en un volcán nevado podemos viajar con gran facilidad a la playa o la selva. Esto nos hace un gran destino turístico.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

La revista aérea Avianca, que realiza reportajes y promociona destinos turísticos interesantes nos incluye en su edición volumen 2 número 16, página 785; de Septiembre del 2014.

Promocionando a la joya del turismo del Ecuador como es el Yasuni resaltando que es el lugar con mayor biodiversidad del planeta.

El Gobierno Nacional del Ecuador realiza una gran campaña a nivel internacional promocionando nuestro país como destino turístico, siendo esta actividad una gran generadora de divisas.

Al igual que incentiva a los ciudadanos a conocer nuestro Ecuador primero y darnos cuentas de las maravillas con las que constamos.

Todas las provincias del país realizan promociones turísticas y actividades que fomenten el interés en visitar todos los lugares interesantes de sus provincias y ciudades.

Considerando tan importante la promoción de las ciudades el Gobierno Municipal de Guayaquil crea una institución que se dedique a promocionar a la ciudad.

La Empresa Pública Municipal de Turismo, Promoción Cívica y relaciones internacionales de Guayaquil. Es la encargada de promover todos los lugares que



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

puedan y deban ser rescatados y promocionados para el turismo que realicen los habitantes de la ciudad y de otras provincias, o países.

Una de las más fuertes campañas es la de las huecas de Guayaquil, lugares de expendio de alimentos tradicionales en la ciudad que van desde un sanduche de chanco, encebollado, resbaladera, etc.

Todas estas huecas se convirtieron en parte del destino turístico de muchos ciudadanos o visitantes fueranos. Se logra con la participación de profesionales gastronómicos que capacitan, preparan, apoyan a los dueños de las huecas en la higiene, manipulación, conservación y atención al cliente. Para así elevar la calidad de los alimentos que se ofrecen al visitante.

Se resalta de tal manera la gastronomía de la ciudad que se crean ferias, concursos, promociones y eventos donde la preparación de un plato promociona un barrio, ciudadela, parroquia urbana o rural.

En el libro de promoción turística de Guayaquil se promociona a Puerto Hondo en la página 42.

“Reserva de producción Faunística Manglares del Salado (Puerto Hondo)”.

Se lo promociona por su fauna y flora, pero en la página 44 nos dice lo siguiente:



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Balneario: Cuenta con juegos acuáticos infantiles con toboganes, cascadas y chorros de agua, un mirador a desnivel para observar el manglar y una pequeña playita, donde los visitantes se pueden bañar y disfrutar de las aguas del Estero Salado.

Servicios: Cuenta con cabañas con vestidores y duchas. A la entrada del lugar hay un espacio de comedores populares donde se venden platos típicos de la gastronomía ecuatoriana.

Este libro fue es del 2014 fecha en la cual era promocionado Puerto Hondo y se destacaba los servicios de alimentos y el balneario, pero ahora en el 2016 este es un lugar desolado, con los juegos acuáticos cerrados al igual que las instalaciones sanitarias; muy escasa afluencia turística. Los locales de venta de comida vetustos y sin normas básicas de higiene, peor aún de atención al cliente. El turista alejado totalmente de este lugar. Las ventas hay días que son escasa y hay días que son nulas.

Esto ha repercutido de forma muy marcada en la economía de las personas que viven de la venta de comida.

Por respuestas a este aparente abandono de Puerto Hondo por parte de la Empresa Municipal de Turismo recurrimos a ellos para conocer los motivos y que se piensa hacer con esta situación.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

La Gastronomía de un País , Región o Ciudad es muy importantes , ya que es parte de su expresión cultural, hay países que se visitan mucho no solo por su belleza o interés es por su Gastronomía por ejemplo México; Argentina; los países mediterráneos; Francia que es la cuna de la cocina gourmet otros por su cocina exótica como Japón ,etc.

De igual manera sucede a nivel nacional o dentro de la ciudad usted visita en muchas ocasiones tal o cual lugar por su comida. Por ejemplo la fritada de Pascuales , o el caldo de salchicha en Esmeraldas y Pancho segura, los yapingachos y cascaritas de los mercados de Ambato, el encocado de Esmeraldas, los encebollados del Arbolito por la rotonda al norte. La gastronomía de un lugar puede incentivar su visita.

Anexo 7

Ilustración: 26 Paradero Turístico Municipal del Recinto Puerto Hondo.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga

Ilustración: 27 Puesto del Paradero Turístico Municipal del Recinto Puerto Hondo.



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Ilustración: 28 Puesto del Paradero Turístico Municipal del Recinto Puerto Hondo.



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga

Ilustración: 29 Platos típicos del Recinto Puerto Hondo



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación



Fuente: Cintya Muñoz y Quenya Quiroga

Ilustración: 30 Piqueos de Puerto Hondo



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Ilustración: 31 Maduro con queso y torreja de choclo.



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga

Anexo 8

Ilustración: 32 Puesto ubicados a las afueras del balneario Puerto Hondo.



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación



Fuente: Cintya Muñoz y Quenya Quiroga

Ilustración: 33 Balneario Puerto Hondo



Fuente: Cintya Muñoz y Quenya Quiroga



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Ilustración: 34 Ingreso al Balneario puerto Hondo



Fuente: Cintya Muñoz y Quenya Quiroga

Ilustración: 35 Playa artificial del Balneario Puerto Hondo



Fuente: Cintya Muñoz y Quenya Quiroga



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación

Ilustración: 36 Mirador turístico del Balneario de Puerto Hondo



Fuente: Cintya Munoz y Quenya Quiroga

Ilustración: 37 Mirador Turístico del Balneario Puerto Hondo



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA**

Unidad de Titulación



Fuente: Cintya Munoz y Quenya Quiroga

Anexo 9

Ilustración: 38 Asociación de pequeños agricultores del Recinto Puerto Hondo Oficinas





Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD INGENIERIA QUIMICA
ESCUELA/CARRERA GASTRONOMIA

Unidad de Titulación

Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga

Ilustración: 39 Presidente de la Asociación de Pequeños Agricultores del Recinto Puerto

Hondo



Fuente: Cintya Muñoz, Quenya Quiroga