



Escuela Superior Politécnica del Litoral

Centro de Investigación Científica y Tecnológica



Revista Tecnológica ESPOL, Vol. xx, N. xx, pp-pp, (Octubre, 2008)

Elaboración del Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico del Cantón Puerto López

Adriana Elizabeth Cadena Medina
Rosendo Ricardo Carrera Nicola
María Ivanova Villavicencio Granda
Licenciatura en Turismo
Facultad de Ingeniería Marítima y Ciencias del Mar
Escuela Superior Politécnica del Litoral
Malecón Simón Bolívar 100, Guayaquil, Ecuador
adelcade@espol.edu.ec
rrcarrer@espol.edu.ec
ivanovagr@hotmail.com

Resumen

Realizar un inventario gastronómico del cantón Puerto López tiene un objetivo muy importante ya que permite destacar los principales platos típicos que se dan en esta zona impulsando de esta forma su potencial turístico interno. Mediante esta investigación se ha logrado establecer conceptos gastronómicos y las diferentes fichas de inventario que se han creado para esta investigación, así como conocer los principales aspectos geográficos, turísticos, culturales, las actividades económicas y las vías de acceso del cantón ayudando de esta forma a realizar su gastronomía haciéndolo más interesante al turista, recopilando toda esta información mediante técnicas de investigación como la entrevista, la observación, libros, periódicos, folletos e Internet. Para realizar el inventario se utilizaron fichas que permitieron recolectar información de sus platos, fiestas, productos y planta haciendo un diagnóstico para cada uno de ellos, enfocándose esencialmente en la ficha del plato, obteniendo como resultado conocer en detalle la forma de preparación y presentación del mismo y su valoración turística permitiendo de esta forma analizar y entender el porqué de la importancia de los platos que se detallaron en esta tesis.

Palabras Claves: *Inventario gastronómico; Cantón Puerto López; platos típicos; turismo; fichas de inventario; aspectos culturales.*

Abstract

Create a gastronomic inventory in Puerto Lopez has a very important objective, because it lets stand out its principal local dishes in the area of study, stimulating and increasing its internal potential tourist. This research has allowed us to set gastronomic concepts and the different models of inventory cards created to use in this, as well as to know the principal geographical, tourist, cultural aspects, the economic activities and the different directions and ways to get to this town, this helps Puerto Lopez's cuisine become more interesting for tourists who can be awarded of all this information compiling through interviews, books, newspaper, brochure and Internet. In order to create this inventory we had to use cards that allowed to put all the information together and have a diagnosis for all the meals, parties, products and process plant, focusing specially in the card of meals inventory, obtaining as result the knowledge on detail of how to prepare and show it, and its touristic value, allowing us to analyze and understand why we decided to detail all the most important local food recipes in this thesis.

Key Word: *Gastronomy inventory; Cantón Puerto López; local food; tourism; inventory cards; cultural aspects.*



Escuela Superior Politécnica del Litoral

Centro de Investigación Científica y Tecnológica



1. Gastronomía una vía hacia la Diversificación Turística.

1.1 Introducción Histórica de la gastronomía

La gastronomía es definida por el diccionario de la Lengua Española como el conjunto de actividades y conocimientos relacionados con el arte de preparar una buena comida, o afición a la buena comida.

La civilización occidental ha considerado a los griegos como los inventores de la gastronomía, ellos no veían a los alimentos solo como una necesidad de supervivencia, lo veían como un placer de la vida del cual degustaban en grandes banquetes, logrando equilibrar los excesos de la mesa con las obligaciones religiosas.

En el mundo Medieval fueron los monjes de los monasterios quienes preservaron y desarrollaron las técnicas agrícolas y culinarias distinguiéndose por el uso de hierbas aromáticas en comidas, salsas y licores.

Ya para la época del viaje de Cristóbal Colón, la cocina europea buscaba por necesidad y gusto nuevas maneras de guardar, conservar, mezclar y variar sus alimentos conocidos y es así que se produce la conquista del nuevo mundo.

La comida ecuatoriana es una mezcla de formulas desde los tiempos preincaicos, heredera de tradición indígena y mezcla de la cocina española durante la conquista que le otorga un amplio repertorio gastronómico.

Pero tal vez una de las razones que le da más autenticidad y realce a la gastronomía ecuatoriana, es la elaboración de exquisitos platos utilizando para su cocción cazuelas de barro, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, ralladores, utensilios que datan desde tiempos preincaicos.

Como se sabe no hay gastronomía posible sin aderezos y nuestra comida a través de los siglos se ha caracterizados por llevar una gama de condimentos que le da realce a su sabor así podemos nombrar ají, culantro, perejil, achiote, albahaca, etc.

1.2. Funciones de la alimentación.

La alimentación es tomar del exterior cosas comestibles y pasarlos por el aparato digestivo para que estos se transformen en sustancias nutritivas que permitan la subsistencia de un sujeto, los grupos principales en los que se dividen los productos alimenticios, de acuerdo a su origen:

Animal: Leche, carnes, quesos, pescados, etc.

Vegetal: cereales, frutas, hortalizas, etc.

Mineral: agua, sal, salitre, etc.

Lo importante de la alimentación es el equilibrio en la dieta de las personas, para diseñar una dieta balanceada se debe recordar que esta contenga elementos de los diferentes grupos de la pirámide de la alimentación, dentro de la pirámide antes mencionada tenemos elementos del primer grupo que incluyen los cereales, en el segundo grupo están los vegetales, en el tercer grupo las frutas, el cuarto grupo están las carnes y alimentos secos y finalmente en el grupo cinco se ubican los lácteos. Hoy en día el acto de alimentarse es una fuente de satisfacción, capaz de ofrecer diferentes matices de placer a los individuos ya que no solamente es el acto de comer por comer, también implica que el plato sea saboreado con gusto y que las personas compartan el espacio y se interesen por relacionarse amigablemente unas con otras.

1.3. Cultura gastronómica

La gastronomía ecuatoriana es parte de su identidad como pueblo, es una variedad de combinaciones que han resultado de la incorporación de distintos productos que se adaptaron a las condiciones del Ecuador, adquiriendo el sabor de esta rica y generosa tierra, de la cual resultó una gastronomía muy colorida y rica en combinación de sabores y texturas que hacen parte de su cultura e identifica lo que son, un país pluri-étnico y pluri-cultural.

Se entiende que es considerado como patrimonio cultural de un pueblo sus tradiciones, leyendas, refranes, bailes típicos, música y muchas manifestaciones que dan cuenta de la forma de ser de sus habitantes, por eso la forma de preparar y servir los alimentos forma parte de su cultura. La capacidad que tiene la comida para representar la identidad de un país determina que la gastronomía este incluida dentro del patrimonio cultural inmaterial.

1.4. Importancia de la Gastronomía en la actividad turística.

Al hablar de la gastronomía y de las diversas manifestaciones culturales, que como valor agregado forman parte del turismo, se puede observar que la gastronomía ofrece la posibilidad de desarrollar nuevas opciones turísticas que hagan más agradable el destino, permitiendo así la construcción de nuevos productos turísticos resaltando el valor asociado entre la gastronomía y el turismo. Para muchos turistas uno de los atractivos fundamentales para viajar es poder degustar los platos típicos que tiene cada lugar, esto le da un valor agregado al destino.



Escuela Superior Politécnica del Litoral

Centro de Investigación Científica y Tecnológica



Es por eso importante entender el aporte que la gastronomía hace al desarrollo turístico de los pueblos.

1.4. Conceptualización del Inventario Gastronómico

El inventario gastronómico sería la recopilación de los productos (materia prima), conocimientos, técnicas y utensilios para la elaboración de los diferentes platos que conforman la gastronomía de un determinado pueblo o cultura dentro de un área determinada constituyéndose en parte de su patrimonio cultural inmaterial.

2. Metodología y procedimientos.

2.1 Objetivos

2.1.1 Objetivo general.

Elaborar un inventario gastronómico del cantón Puerto López para incorporarlo a futuros estudios en el desarrollo sostenible del sector aprovechando sus recursos y potenciales turísticos.

2.1.2 Objetivos específicos:

- Definir el término “Patrimonio alimentario”.
- Realizar el levantamiento de información para elaborar el inventario gastronómico del cantón Puerto López.
- Realizar un análisis del inventario gastronómico y su beneficio al sector turístico.
- Analizar los aspectos gastronómicos del Cantón Puerto López y su posibilidad de incorporarlo a la oferta turística.
- Realizar un diagnóstico de la gastronomía del cantón Puerto López.

2.2 Metodología Aplicada.

Se ha tomado en cuenta métodos cualitativos:

- Realizar entrevistas a los pobladores de la zona para poder determinar cuales serían los platos más típicos.
- Realizar entrevistas a los dueños de los restaurantes para conocer que plato o platos tienen más demanda por los clientes.
- Realizar entrevistas a los clientes consumidores, sean estos locales, turistas nacionales o extranjeros para obtener su

punto de vista con respecto a la preparación, sabor, presentación, nivel de aceptación de los platos y cual de todos, es el que tiene mayor demanda y ¿porqué gusta más?

- Levantar la información de las formas de preparación de los platos que nos permita identificar porque esta zona tiene este tipo de alimentación, a que se debe que la zona tengan la costumbre de elaborar ciertos platos que son propios del sector, como este tipo de platos típicos llamaría más la atención de los consumidores.
- Como punto final, se realizará un análisis de la información obtenida que permita efectuar la valoración correspondiente al plato en la manera de su preparación, en sus ingredientes, por su carácter típico y por el nivel de aceptación del mismo.

2.3 Técnicas utilizadas

- Ficha de Inventario del Producto.
- Ficha de Inventarios de Platos.
- Ficha de Inventario de Fiestas, Festivales y Mercados.
- Ficha de Inventario de la Planta Turística – Gastronómica.

3. Aspectos generales del Cantón Puerto López

3.1. Aspectos Geográficos.

El cantón Puerto López tiene una extensión de 449 kilómetros cuadrados que, geográficamente están ubicadas en el extremo sur – oeste de la Provincia de Manabí, entre las coordenadas 1°10' y 1°40' de latitud sur y entre los 80°25' y 80°52' de longitud oeste, su población es de aproximadamente 16.796 habitantes. Limita al norte y al este con el cantón Jipijapa, al sur con la provincia del Guayas y al oeste con el Océano Pacífico.



Ilustración 1 Mapa turístico de la Provincia de Manabí

3.2. Antecedentes Históricos



Escuela Superior Politécnica del Litoral

Centro de Investigación Científica y Tecnológica



Puerto López, se constituye como cantón de la Provincia de Manabí, el 31 de Agosto de 1994. Fue habitado durante la época aborígen por los Valdivia y más tarde por los Mantas, dos de las culturas más importantes de la etapa prehispánica del Ecuador.

El desarrollo turístico fue una de las principales razones para que Puerto López sea elevado a la categoría de cantón, cuyo territorio era parroquia de Jipijapa desde el 16 de Enero de 1923.

El cantón lleva el nombre de Daniel López, gracias a la participación de un conocido filántropo e intelectual de principios de siglo, que honro el nombre del cantón Jipijapa.

3.3 Aspectos Culturales

La provincia de Manabí tiene influencia de las culturas del período formativo (3500 A.C. – 300 A.C.) Valdivia (4000 – 2000 A.C.), Machalilla (1800 – 1500 A.C.) y Chorrera (1500 – 500 A.C.). Se dedicaron, cada una en su periodo correspondiente, a la agricultura y pesca por eso fueron grandes comerciantes y navegantes.

Desarrollaron además la alfarería y sobresalieron mucho el trabajo artesanal de conchas, piedra, huesos, etc., así como la actividad textil.

Por sus grandes dotes en la agricultura y pesca sobresalieron como comerciantes y navegantes. Esto permitió se generalice el uso las conchas Spondylus y perla como moneda que representaba un equivalente general.

De la Spondylus se distinguían dos grupos la Spondylus Princeps, que era considerada sagrada, la extracción de la misma creó una casta de expertos quienes eran respetados por su labor gozando de grandes privilegios y alto nivel social, la extracción demandaba grandes esfuerzos y peligros por lo que estos pescadores tenían una vida corta ya que sus cuerpos soportaban cambios de presión extremos al sumergirse para bucear a punta de pulmón y usando como peso rocas de gran tamaño que luego soltaban cuando tenían su preciosa carga.



Ilustración 2 Concha Spondylus

La navegación fue una parte muy importante en la sociedad que tuvo mayor desarrollo en la cultura Manteño – Huancavilca, sus montañas contaban con maderas para fabricación de canoas como el ceibo,

cedro colorado, higuerón y muchos otros, esta artesanía naval es resaltada en el Festival de la Balsa Manteño celebrada en Salango y Agua Blanca.

Las balsas Manteño Huancavilca eran básicamente troncos largos de madera amarrados unos con otros, estructura de cubierta, cabina, cocina, palos y velamen con gran capacidad de carga y tripulación de hombres con sus mujeres e hijos, era un concepto náutico diferente de una canoa porque no tiene casco que desplaza agua en volumen, no tiene quilla sino que flotan. Eran balsas con las cuales se hacían los grandes viajes oceánicos, eran buques de cabotaje de tráfico comercial a lo largo de la costa pacífica desde Perú y Chile hasta Mesoamérica.

4. Análisis del Cantón Puerto Lopez

4.1. Actividades Económicas de la zona.

El cantón Puerto López tiene como actividades principales a la pesca y afines a la misma, el comercio y el turismo, este último está desarrollándose con gran éxito hasta el momento. El mayor porcentaje de la Población Económicamente Activa se ocupa básicamente en la pesca artesanal e industrial con una flota observable en las poblaciones de Puerto López, Machalilla y Salango.

4.2. Principales atractivos turísticos.

El cantón Puerto López está rodeada de varios atractivos de interés turístico, siendo el mayor de ellos la observación de ballenas jorobadas, por este motivo, en el Parque Nacional Machalilla se creó un “Festival Internacional de apertura de Temporada de Observación de Ballenas Jorobadas” para promover el turismo nacional e Internacional.



Ilustración 3 Ballena jorobada frente a Puerto Lopez 2007

La Playa de los Frailes

Ubicada 30 minutos de Ayampe, Este sector es muy conocido por sus playas con altos acantilados, playas de arena eterna y rocas con flora y fauna típica de la zona. Compuesta por: Playa Negra, Tortugueta, Cabuya, Bálsamo 1 y Bálsamo 2.

Comunidad de Agua Blanca



Escuela Superior Politécnica del Litoral Centro de Investigación Científica y Tecnológica



Conocida por el museo in situ que es administrado por la misma población siendo el beneficio y trabajo repartido de manera equitativa entre ellos. Cuenta con un pozo azufrado conocido como la Laguna Azul y el bosque secundario.

Parque Nacional Machalilla (PNM)

Compuesto por las Isla Salango y de La Plata, varias Islas menores e Islotos pintorescos. En su parte baja existe el único bosque seco trópic de América del Sur con flora única adaptada a la escasez del agua. Encontramos además, aves de costa como fragatas, albatros y especies de piqueros. En la parte alta tenemos especies típicas de bosque húmedo tropical, una avifauna muy rica y mamíferos como el mono aullador negro.

Sendero El Rocío

Ubicado dentro del PNM, es un sendero compuesto de 2 km de longitud, donde los mismos moradores del sector se han capacitado para ser guías naturalistas nativos.

Salango

Con 4 km de playa, ubicada 5 km de Puerto López al sur de Manabí, encontramos la pequeña población de Salango, con una playa de arena blanca y formaciones rocosas. Frente a esta playa encontramos la Isla del mismo nombre.

Finalmente se destacan las festividades que se celebran en este cantón, siendo las principales las siguientes:

- Fiestas de parroquialización
- Festival de las Ballenas Jorobadas que se realiza entre el 23 y 25 de junio de cada año dando paso a la estación de observación de estos cetáceos que va desde junio a septiembre.
- Festival de la Balsa Manteño que se celebra el 12 de octubre en Agua Blanca, Machalilla y Salango donde se culmina con un festival gastronómico.

4.3. Accesibilidad

Si se parte desde Guayaquil y se toma la marginal de la Costa, conocida como la "Ruta del Sol" se va a recorrer 192 km. aproximadamente. Tomando la ruta Guayaquil - Jipijapa - Puerto López, se recorrerá 183

km. Para llegar de Guayaquil a Puerto López por el carretero, existe la Cooperativa Jipijapa que ofrece el servicio directo que sale cada 2 horas de Guayaquil, o se puede optar por tomar algún bus que llegue hasta Jipijapa y una vez ahí tomar otro bus que llegue hasta Puerto López.

4.4 Actividades Turísticas

Por todo lo anterior mencionado, podemos resumir, que usted tiene excursiones en la comunidad o en su entorno, cabalgatas, observación de flora y fauna, baños medicinales en la Laguna Azul, visita a museos y sitios arqueológicos, venta de artesanías y fiestas tradicionales. Como complemento, el turista puede participar en actividades agropecuarias y artesanales, tours para la observación de la reserva marina y visita a sus playas, visitas guiadas a la Isla de La Plata y observación de ballenas jorobadas.

4.5. Análisis de la Demanda

Según estudios de la Cámara de Turismo de Puerto López, evaluado por el Sr. Pedro Falcón, Jefe de Turismo del cantón. Las estadísticas demostraron que en el 2007 hubo un aproximado de 50.000 turistas en la Isla, gracias a la acogida que tienen las ya conocidas ballenas jorobadas y su ritual de apareamiento. Calcularon que en el 2006 ingresaron aproximadamente entre los meses de Junio a Septiembre cerca de 40.000 turistas y en el 2005 28.000, lo que claramente demuestra que el sector turístico con su atractivo de las ballenas se está abriendo camino en el cantón dando a la provincia una afluencia de turistas bien marcada. También pudieron ver que en el sector no cuentan con la suficiente capacidad hotelera porque entre Hoteles Hostales y Cabañas solo hay plazas para recibir a unos 1500 turistas lo que demuestra que la mayoría solo están de paso.

4.6 Diagnóstico Actual del Destino

Ahora, gracias al Plan Estratégico de Manejo de Turistas del Cantón Puerto López, se detectó que 615 mil extranjeros ingresaron a Puerto López en el año 2000, provenientes de Colombia el 30%, el 22% de EEUU y el 10% de Perú.

El 54% de estos extranjeros ingresaron al país en los meses de Junio a Septiembre lo que hace suponer que el atractivo principal es el apareamiento de las ballenas y como complemento las bellezas turísticas y las diferentes actividades que ofrece Puerto López.



Escuela Superior Politécnica del Litoral Centro de Investigación Científica y Tecnológica



5. Elaboración de un inventario de productos gastronómicos de la zona con potencial turístico

5.2. *Elaboración del Inventario Gastronómico del destino: Planta, Productos y Platos locales*

Para el levantamiento del inventario gastronómico se recurre a la observación in situ de los elementos que lo compone, este estudio ha sido realizado con la finalidad de establecer lo más típico de la gastronomía del cantón, de esta manera a futuro se podrá incluir en los planes de promoción y marketing de manera que cobre mayor fuerza su difusión, siendo un aporte para el desarrollo de una ruta gastronómica de la costa ecuatoriana.

La investigación in situ permitió determinar que la mayor parte de estos productos son plenamente aceptados y reconocidos por los pobladores del sector debido a que forman parte de su alimentación diaria, en cuanto a productos como la Spondylus y el Percebes a pesar de ser reconocidos como parte de su cultura estos no son tan consumidos por la población en general por su alto precio, aun así estos son parte de la gastronomía que se ofrece a los turistas como un producto típico y afrodisíaco de la zona, lo cual le da un realce a la gastronomía local.

Productos como el plátano y el arroz son usados como guarniciones de los productos principales siendo indispensables y constituye parte de la tradición culinaria de la zona.

En el caso de productos como el limón, la cebolla, el tomate y el pimiento son productos no propios del sector pero sin embargo son fundamentales para la preparación de los platos que tienen como base el camarón, la concha, la Spondylus, el Percebes, etc. para complementar las recetas locales y obtener las texturas y sabores típicos de la zona.

5.3 Análisis de la Planta Turística del sector: Establecimientos de Alimentos y Bebidas

El cantón Puerto López ha experimentado un incremento en la oferta de establecimientos dedicados al sector de la restauración, se puede observar, según los datos obtenidos del plan de marketing turístico 2002 – 2003 para este cantón, que en el año 1995 existían 9 restaurantes con un total de 608 plazas, en el año 1996 se crearon 9 establecimientos más con una capacidad de 322 plazas que se adicionaron a las ya existentes bajando esta tendencia en el año 1997 cuando solo se sumo 1 establecimiento que aportó con 20 plazas y 1998 se

incorporó 1 establecimiento con 24 plazas. Se empieza a notar una mejoría en la tendencia ya que en el año 1999 se suman 2 establecimientos que aportan 56 plazas, en el 2000 se incrementan a la oferta 4 establecimientos que aportan en conjunto 109 plazas para que en el 2001 aumente la oferta con 5 establecimientos que adicionan 138 plazas, analizando el catastro del cantón Puerto López de establecimientos turísticos dedicados exclusivamente a brindar servicio de alimentos y bebidas, para el año 2007 se encuentran registrados 26 establecimientos entre restaurantes y fuentes de soda, a esto se debe adicionar aquellos establecimientos que cuentan con servicio de alojamiento que también brindan el servicio de alimentación, encontrando que estos suman 27 para tener finalmente un total de 53 establecimientos de alimentación o restauración, no se han tomado en consideración aquellos kioscos y fuentes de soda que no están legalmente inscritos o registrados que brindan bebidas en el malecón de la parroquia Puerto López.

5.4 Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural.

La base alimenticia de la población del Cantón Puerto López se basa en el consumo de mariscos y demás productos del mar, estos datos han sido corroborados en la investigación efectuada y los datos mostrados en capítulos anteriores donde se puede observar que su principal actividad al estar en una zona costera es la pesca.

De estos productos hay dos que se destacan sobre los demás al ser plenamente reconocidos por los nativos de la zona, su consumo se remonta a tiempos preincaicos cuando aún no llegaba la cultura europea a estas tierras, la concha Spondylus o Mullo Sagrado y el Percebes o Uña de Cabra que incluso son considerados por los pobladores como los platos auténticos de esta zona.

El Spondylus o Mullo Sagrado aparece tempranamente en la cultura Valdivia donde confeccionaban máscaras mortuorias, la cultura Manteño - Huancavilca le da mayor realce al mantener contactos comerciales vía marítima con culturas ubicadas en lo que hoy es México al norte y Chile al sur, tal fue su importancia en la cosmogonía nativa que sus valvas fueron utilizadas como moneda y en otros casos su uso era estrictamente ceremonial.

El consumo de este molusco era exclusivo de las clases más altas dentro de las diferentes culturas por ser considerado como el alimento de los dioses al tener una forma particular sus valvas que eran espinosas y entrelazadas. Al igual que en el pasado, en la actualidad la Spondylus tiene un gran valor por



Escuela Superior Politécnica del Litoral Centro de Investigación Científica y Tecnológica



ser considerada exótica y afrodisiaca, un plato de Spondylus es vendido entre \$8usd y \$9usd, en su mayoría es consumido por los turistas que están en capacidad económica de costearlo.

El maní es uno de los productos característicos de la zona, ha sido usado desde tiempos ancestrales en la preparación de los platos y por el raigambre que este ha tenido hace parte característica de la cocina manabita, este producto es la base para la elaboración de salsas que se mezclan principalmente con los mariscos que realza el sabor de la preparación, además es considerado afrodisiaco y complementa las propiedades similares atribuidas por la población a los mariscos.

El plátano al igual que el maní caracterizan a la comida manabita, su uso es extendido por el bajo costo que este tiene y el gran aporte de fibra que le da a la dieta, este producto es consumido por los pobladores como base para una gran variedad de platos de la zona como por ejemplo asados, patacones y chifles que se usan como acompañamiento en el ceviche, cazuelas, bolones y coladas.

El limón es un cítrico cuyo zumo se utiliza para la elaboración de los apetecidos ceviches que caracterizan a las poblaciones costeras, sirve para encurtir principalmente los productos del mar ya que este de cierta manera cocina sus delicadas carnes.

5.5 Diagnóstico general de los productos inventariados y su valoración turística

En la investigación realizada, los datos obtenidos arrojan como resultado que la gastronomía del cantón Puerto López se fundamenta en el uso de productos del mar, estos se preparan de diferentes maneras siendo la más común el ceviche, su mejor representante es el elaborado con la concha Spondylus por ser utilizada desde tiempos preincaicos lo que le da cierto exotismo.

CONCLUSIONES

- 1 La elaboración del inventario gastronómico proporciona de una forma detallada la oferta gastronómica que posee el cantón Puerto López, permitiendo de esta manera conocer la variedad de platos de la zona que son ofertados para el consumo de los turistas por ser los más representativos del cantón y así fomentar más el turismo de la zona. Con este inventario también se determina las costumbres culinarias de los pobladores, es decir las razones por las cuales en Puerto López se utiliza los productos inventariados para su alimentación diaria bien

sea por tradición, por ser parte de su cultura o por ser productos que sean de fácil obtención.

- 2 La Spondylus ha experimentado en los últimos años un descenso en su producción debido a la sobre explotación de este molusco, sumado a esto el periodo de crecimiento para que este apto al consumo humano es de entre 20 a 25 años, si no se toma algún tipo de medida para conservarlo este marisco, que caracteriza la gastronomía del lugar, puede llegar a desaparecer por completo, con lo cual no solo se perdería parte de la historia de Puerto López, si no que esto afectara también a el desarrollo del turismo de la zona que tiene en la gastronomía específicamente con la promoción de este producto una herramienta importante para el desarrollo turístico del cantón en base a su cocina afrodisiaca y tradicional que data desde la cultura Valdivia.
- 3 El Cantón Puerto López, es una zona que se ha dado a conocer turísticamente por la observación de ballenas cuando estas vienen a aparearse en las costas de Puerto López. La gastronomía que ofrece la zona debe ser utilizada como un valor agregado a la oferta turística, ya que si bien es cierto, lo que motiva el desplazamiento del turista es el conocer un lugar diferente, este turista también quiere disfrutar en su viaje de una buena comida que sea propia del lugar que visita. En Puerto López se puede satisfacer esta necesidad del turista tomando como su fuerte la Spondylus y el Percebes que son dos mariscos que solo se dan en esta zona de Ecuador y que son poco conocidos.

RECOMENDACIONES

- 1 Con el inventario gastronómico de Puerto López, se ha podido determinar y detallar los productos y platos que son propios de la cultura de la zona, con esta información se podría elaborar una pequeña guía gastronómica que sirva para dar a conocer la gastronomía que ofrece la zona y que a su vez se pueda utilizar para incentivar el desarrollo turístico del cantón.
- 2 Otra opción puede ser la utilización de la información obtenida durante la elaboración de esta tesis como base para el desarrollo de otros proyectos que tengan la finalidad de incentivar el turismo como por ejemplo la elaboración de



Escuela Superior Politécnica del Litoral

Centro de Investigación Científica y Tecnológica



Rutas Gastronómicas, es decir usar la gastronomía en favor del turismo.

- 3 La Spondylus que es un patrimonio intangible cultural de la zona por formar parte de su cultura e historia en la actualidad se encuentra en peligro de extinción, es importante su rescate por lo cual se debería primero hacer entender a la población local la importancia histórica de esta concha.
- 4 Las autoridades del cantón deberían determinar un periodo de veda o implementar algún plan de reproducción de este molusco para así poder preservar esta concha exótica.
- 5 Se debe también comprometer a las personas que se dedican a la restauración en la zona a ofertar en sus establecimientos otras variedades de platos ya que la gastronomía de la zona es variada en mariscos para dar mas opciones a los clientes para que no se enfoquen solo en la Spondylus y de esta manera tratar de conservar este molusco tan característico de Puerto López.
- 6 Si bien es cierto el Maní es una parte importante dentro de la gastronomía de la zona y se lo usa en casi todas las preparaciones gastronómicas sobre todo con los mariscos, los pobladores y los dueños de los restaurantes deben considerar que al usar el maní en determinados platos este le va a cambiar el sabor característico que poseen los marisco como por ejemplo la Langosta, consideramos que la langosta tiene un sabor muy delicado y exquisito y al ser mezclada con el maní pierde ese sabor tan delicado, si bien es cierto el maní le da mayor realce al sabor de ciertos platos en otros casos ocasiona un efecto contrario.
- 7 Al usar la gastronomía como un valor agregado que sirva para fomentar mas el turismo en la zona, es indispensable que la estructura de restauración que tiene el cantón sea mejorada, que esta ofrezca todos lo servicios básicos tales como el agua y la luz, que cumplan todas las normas de sanidad pertinentes para poder ofrecer así un excelente servicio a los turistas sean estos nacionales o extranjeros.
- 8 Establecer una fecha de celebración de la Spondylus que puede ser coincidente con la celebración de la balsa Manteño Huancavilca.

Referencias

1. Hidrovo, Tatiana. *Manabí histórico: Del conocimiento a la comprensión*. Manta: Editorial Mar Abierto, 2003.
2. Schlüter, Regina. *Turismo y Patrimonio Gastronómico Una perspectiva*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.
3. Gandara, José; Schlüter, Regina. *Gastronomía y Turismo*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.
4. Lacanau, Gloria; Norrild, Juana. *Gastronomía y Turismo*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.
5. Lower, E. *Cocina para profesionales (hoteles - restaurantes - residencias)*. Madrid: Editorial Paraninfo, 1981.
6. Guarderas, Carlos; Castro, Alfonso. *Texto de Biología Moderna*. Ecuador: Ministerio de Educación Pública, 1971.
7. Circulo de lectores. *Guía practica de la dieta sana*, Colombia: Editorial Printer Latinoamericana Ltda., 2002.
8. Montaner, Jordi; Antich, Jordi; Arcarons, Ramón. *Diccionario de Turismo*. Madrid: Editorial Síntesis, 2003.
9. Puig, Adela. *Los nuevos negocios turísticos*. Buenos Aires: Valleta Ediciones, 2006.
10. Aguirre, Manuel. *Propuesta para promocionar el destino turístico Puerto López*. Puerto López. 2002.
11. Pérez de la Heras, Mónica. *La guía del ecoturismo o cómo conservar la naturaleza a través del turismo*. Madrid: Ediciones Mundi – Prensa. Madrid, 2003.
12. Marcos, Jorge Dr. *Los 10.000 años del antiguo Ecuador*. Guayaquil: Museo del Banco Central del Ecuador.
13. Sánchez Mosquera, Amelia. *Curso "Actualización del conocimiento de arqueología de la Costa Ecuatoriana"*. Guayaquil: Museo arqueológico del Banco del Pacífico S.A., 1993.

Msc. Milton Ruben Casanova
Director de Tesis

Elaboración del Inventario de Recursos
Gastronómicos con Potencial Turístico del Cantón
Puerto López