

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

Trabajo de Titulación para la obtención del Título de Ingeniería en Administración de
Empresas Gastronómicas

**Ruta gastronómica para el desarrollo turístico gastronómico en el cantón San
Miguel provincia Bolívar en el 2019.**

Autor:

Nelly Johana Montenegro Domínguez

Tutor:

Mg. Juan Francisco Romero

Quito, Ecuador.

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Estimado (a)

Director(a) de la Carrera de Gastronomía

Mg. Juan Francisco Romero

Presente.

De mi consideración:

En mi calidad de Director del Trabajo de Titulación sobre el tema “Ruta gastronómica para el desarrollo turismo gastronómico en el cantón San Miguel provincia de Bolívar en 2020”, de la señorita Nelly Johana Montenegro Domínguez estudiante de la carrera de Gastronomía , dicha investigación reúne los requisitos establecidos por la universidad, y se procederá a indicar empastar el Trabajo de Titulación en mención, así mismo le solicito de la manera más comedida se proceda a nombrar el Tribunal para su evaluación correspondiente.

Atentamente,



Mgst. Juan Francisco Romero

Director del Trabajo de Titulación

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo: Nelly Johana Montenegro Domínguez, con C.I.1726466897, de la carrera de gastronomía declaro en forma libre y voluntaria que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación denominado: "Ruta gastronómica para el desarrollo turístico gastronómico en el cantón San Miguel provincia Bolívar en el 2019". Así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son de exclusiva responsabilidad de mi persona como autor(a).

1.-Declaro igualmente, tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Universidad Iberoamericana del Ecuador, de conformidad con el **artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT**, en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.-Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador a difundir a través de sitio web de la Biblioteca de la UNIB.E, el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Quito, DM., a los 23 del mes de enero de 2020



Nelly Montenegro

172646689-7

AGRADECIMIENTOS:

Amigos y personas especiales en mi vida, no son nada más y nada menos que un solo conjunto: seres queridos y cercanos a mi persona que suponen benefactores de importancia inimaginable en mis circunstancias de humano. No podría sentirme más ameno y agradecido con la confianza puesta sobre mí, especialmente cuando eh contado con su mejor apoyo desde que siquiera tengo memoria.

DEDICATORIA:

A todas las personas que me han forjado hasta convertirme en el ser humano que soy en la actualidad; que han sido mi fortaleza y mi camino a seguir a lo largo de mi vida.

ÍNDICE DE CONTENIDO

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	ii
DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN.....	iii
AGRADECIMIENTOS:.....	iv
DEDICATORIA:	v
ÍNDICE DE CUADROS.....	viii
ÍNDICE DE IMÁGENES.....	ix
ÍNDICE DE ANEXOS.....	x
CAPITULO I.....	1
INTRODUCCIÓN	1
1.1 Planteamiento del problema	3
1.2 Justificación	4
1.3 Objetivo General	5
1.4 Objetivos Específicos	5
CAPITULO II.....	6
MARCO TEÓRICO	6
2.1 Antecedentes.....	6
2.2 Rutas gastronómicas en la provincia Bolívar	9
2.3 Bases teóricas.....	10
2.4 Definición de ruta gastronómica.	12
2.5 Diseño de una ruta gastronómica.....	13
2.6 Reseña Institucional.....	13
2.7 Caracterización del cantón San Miguel provincia de Bolívar	14
2.8 Bases legales	16
CAPITULO III.....	19
METODOLOGÍA.....	19
3.1 Paradigma de la investigación Fenomenológico.....	19
3.2 Enfoque metódico Cualitativo	19
3.3 Métodos Auxiliares.....	20
3.3.1 Inducción	20
3.4 Tipo de Investigación.....	21
3.4.1 Investigación acción	21
3.5 Teoría fundamentada	21
3.6 Técnicas y herramientas a utilizar	22
CAPITULO IV	23

RESULTADOS E INTERPRETACIÓN.....	23
4.1 Cantón San Miguel.....	25
4.2 Parroquia San Pablo de Atenas.....	36
4.3 Parroquia Bilován.....	47
4.4 Parroquia Balsapamba.....	58
4.5 Matriz de contenido entrevistas a expertos.....	69
4.6 Análisis de la matriz de contenido.....	77
4.7 Diseño de la ruta gastronómica: San Miguel de Bolívar.....	81
4.8 San Miguel- Ruta gastronómica.....	82
4.9 Diseño del circuito de la Ruta gastronómica.....	83
4.10 Diseño del Tríptico de la ruta gastronómica (Externo).....	85
CAPITULO V.....	87
5.1 Conclusiones Generales.....	87
5.2 Recomendaciones.....	88
Glosario de términos.....	89
Referencias Bibliográficas:.....	91
ANEXOS.....	95

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro No. 1. Santuario de la virgen de Lourdes.....	27
Cuadro No.2. Mercado 24 de mayo de San Miguel.....	29
Cuadro No. 3. Plaza 10 de enero.....	31
Cuadro No. 4. Pájaro Azul.....	33
Cuadro No. 5. Dulce de Zambo.....	34
Cuadro No. 6. Humitas.....	35
Cuadro No. 7. Mercado Central de San Pablo.....	38
Cuadro No. 8. Molinos de Piedra de San Pablo de Atenas.....	40
Cuadro No. 9. Parque central de San Pablo.....	42
Cuadro No. 10. Hornado de San Pablo.....	44
Cuadro No. 11. Tortillas asadas en tiesto.....	45
Cuadro No. 12. Fritada de San Pablo.....	46
Cuadro No. 13. Cascada Marco.....	49
Cuadro No. 14. Temple de Bilován.....	51
Cuadro No. 15. El carnaval de Bilován.....	53
Cuadro No. 16. Papas chinas.....	55
Cuadro No. 17. Yogurt Artesanal.....	56
Cuadro No. 18. Quesos Artesanales.....	57
Cuadro No. 19. Cascada Milagrosa.....	60
Cuadro No. 20. Parque Acuático Josefina Barba.....	62
Cuadro No. 21. Rio Cristal.....	64
Cuadro No. 22. Licor de Naranja.....	66
Cuadro No. 23. Maqueño Rojo.....	67
Cuadro No. 24. Licor de cacao.....	68

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen No. 1. Cantón San Miguel..	25
Imagen No. 2 Santuario de Lourdes.....	27
Imagen No. 3 Mercado 24 de mayo	29
Imagen No. 4. Plaza 10 de enero.....	31
Imagen No. 5. Bebidas alcoholicas	33
Imagen No. 6. Dulce de sambo	34
Imagen No. 7. Humitas	35
Imagen No. 8. San Pablo de Atenas	36
Imagen No. 9 Mercado central	38
Imagen No. 10. Molino de piedra	40
Imagen No. 11. San Pablo de Atenas	40
Imagen No. 12. Gastronomia Bolivarenses.....	44
Imagen No. 13. Torillas de tiesto.....	45
Imagen No. 14. Culturas	46
Imagen No. 15. Parroquia Bilován.....	47
Imagen No. 16. Cascada marco.....	49
Imagen No. 17. Temple de Bilován	51
Imagen No. 18. Carnaval de Bilovan.....	53
Imagen No. 19. Papa china.....	55
Imagen No. 20. Yogurt Artesanal	56
Imagen No. 21. Quesos	57
Imagen No. 22. Parroquia Balsapamba.....	58
Imagen No. 23. Cascada Milagrosa	60
Imagen No. 24. Parque Acuático Josefina Barba	62
Imagen No. 25. Rio Cristal	64
Imagen No. 26. Vino de Naranja	66
Imagen No. 27. Balsapamba maqueños	67
Imagen No. 28. Licor de cacao.....	68

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Entrevista	95
Anexo 2. Validación de la entrevista	96
Anexo 3. Validación de la entrevista No.2	97
Anexo 4. Fotografía.....	98

RESUMEN

Las rutas gastronómicas han ido adquiriendo cada vez más importancia en el mundo, ya que ayuda a incentivar el turismo en base a preparaciones típicas y productos endógenos de un lugar; a través de una ruta gastronómica se puede conocer cultura e historia de los pueblos, además de proporcionar sabores y aromas únicos, es por esta razón que la presente investigación tiene como objetivo diseñar una ruta gastronómica para el desarrollo culinario en el cantón San Miguel provincia Bolívar.

La metodología empleada fue cualitativa; con un enfoque fenomenológico utilizando métodos auxiliares como el inductivo, investigación acción, teoría fundamentada. Las técnicas utilizadas para la recolección de información son fichas de inventarios tanto para atractivos turísticos y preparaciones, además se aplica entrevistas a conocedores del tema en el cantón San Miguel.

Como resultado se obtiene una ruta gastronómica en el cantón San Miguel, la cual brindaría la oportunidad de incrementar el desarrollo culinario e involucrar a expendedores de comida típica, activando la economía del lugar y contribuyendo a mejorar significativamente la calidad de vida de sus habitantes.

Llegando a la conclusión que una ruta gastronómica es una herramienta de promoción para difundir información sobre productos y platos típicos de este lugar, se puede concluir también que el cantón San Miguel posee los recursos agrícolas, gastronómicos y turísticos que pueden ser explotados a través de una ruta gastronómica

Palabras claves: Ruta Gastronómica, Turismo gastronómico, Atractivo turístico, Preparaciones.

CAPITULO I

En el presente capítulo se expone la introducción del tema; seguido por el planteamiento del problema mismo que es expuesto con una visión general hasta la particular desde la perspectiva del autor, aquí también se plantea la justificación del tema, el objetivo general de la investigación y por último los objetivos específicos.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía se ha convertido en un referente central y fundamental de la sociedad, a través de ella se da a conocer la cultura e historia de los pueblos, además de proporcionar sabores y aromas únicos de cada lugar, la gastronomía ha tomado fuerza y forma dentro del turismo, las dos industrias son el complemento perfecto para brindar una mayor atracción al visitante.

Según Carvache, Carvache y Torres (2017) en el artículo llamado Análisis a La gastronomía de Samborondón. La gastronomía es un atractivo turístico intangible de los pueblos, constituye un elemento importante en la visita a un destino. Logra una mayor interrelación del turista con el destino, de esta manera se convierte en uno de los principales aspectos dentro del sector turístico, se concibe como una herramienta para la promoción de una gran variedad de preparaciones típicas dentro de una dimensión territorial. Cada país al tener sus productos característicos y preparaciones típicas con técnicas propias de sus ancestros, unos diferentes de otros, brindan la oportunidad de aprender cosas únicas dentro la gastronomía.

De acuerdo con Cárdenas (2017), Ecuador brinda la oportunidad de disfrutar una gastronomía variada. Cada región del País se caracteriza por distintos

ingredientes, sabores, historias y tradiciones, la disponibilidad de productos durante todo el año permite preparar deliciosas preparaciones típicas y tradicionales en cualquier época del año. Si bien es cierto que Ecuador posee cualidades únicas en su riqueza gastronómica, el turismo gastronómico avanza a pasos lentos en comparación de los demás países de América, no existe investigaciones sobre esta modalidad de turismo y menos aún implementaciones de proyectos relacionados. La cultura turística y gastronómica del Ecuador posee muchas particularidades de acuerdo a cada región y cada pueblo, como es el caso de la provincia Bolívar allí las principales actividades turísticas tienen mucho que ver con la gastronomía, pues cada rincón es posible encontrar varias muestras de la riqueza culinaria única de esta región del país (Yumiseba,2009). En lo que respecta a turismo gastronómico encontramos las rutas alimentarias o rutas gastronómicas las cuales son un itinerario dentro de una dimensión territorial la cual enlaza destinos, productos, atracciones y actividades fundamentadas en el gozo o disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico y todo lo que respecta al sistema alimenticio. Los recorridos pueden ser de diferentes maneras de transporte, a pie en grupo o de manera individual dependiendo de la ubicación de cada destino gastronómico (Montalbán, 2017).

La creación de una ruta gastronomía, es un medio para lograr un desarrollo turístico gastronómico y una herramienta de promoción para difundir información sobre productos agrícolas, lugares turísticos y preparaciones de la localidad. No obstante, para poder promocionar un destino a través de su gastronomía es necesario contar con características básicas, destacando entre las mismas que el destino turístico a presentar posea una diferenciación clara de sus recursos

gastronómicos, que debe de tener una cocina que sea reconocible por parte de los viajeros y que tenga un número variado e importante de establecimientos donde los viajeros puedan disfrutar de esa gastronomía.

1.1 Planteamiento del problema

El cantón San Miguel se encuentra ubicado en la provincia Bolívar a 20 Km al sur de Guaranda, en la parte central de la provincia. A una altura entre 2.500 y 3.500 msnm, comprende la cabecera cantonal y está conformado por las siguientes parroquias rurales: Balsapamba, Bilován, Régulo de Mora, San Pablo de Atenas, Santiago, San Vicente (Vargas, 2011).

Es conocido también como la cuna Bolivareense, posee diferentes atractivos turísticos, productos y preparaciones propios de la zona. Pese a que cuenta con lugares comerciales, hoteles y demás comodidades que un lugar urbano puede ofrecer además de una gastronomía variada debido a que está compuesta por una mezcla de la región Costa y la Sierra, estos recursos no han sido explotados en su totalidad, dejando fuera del conocimiento del turista varias de sus preparaciones ofertadas en varios restaurantes locales.

Las autoridades competentes en el tema no han incrementado proyectos relacionados para dar a conocer a los turistas su gastronomía y potencializar el desarrollo local y turismo gastronómico, esto no solo repercute en la economía de sus habitantes si no también contribuye a que sus habitantes busquen oportunidades en las grandes ciudades como Quito y Guayaquil, abandonando el campo y la producción agrícola, esto influye en que el país tenga sobrepoblación solo en ciertas ciudades.

De la misma manera, pese a que el cantón posee una gran variedad de preparaciones y productos de la zona, no han sido aprovechados y valorados por sus habitantes esto afecta la visita de turistas ya que solo visitan este cantón en épocas de fiestas mayores como es “El carnaval “, el resto del año es poco visitado a causa de esto disminuye la posibilidad de generar ingresos a los habitantes y expansión de locales comerciales, contribuyendo a la migración hacia las grandes ciudades y limitando a tener un desarrollo turístico gastronómico dentro del cantón. Es por esta razón que se plantea la siguiente pregunta de investigación.

¿Cómo la creación de una ruta gastronómica contribuye al desarrollo turístico gastronómico en cantón San Miguel provincia de Bolívar en el 2019?

1.2 Justificación

Esta investigación es importante debido a que, brindará información acerca del turismo gastronómico del cantón San Miguel además servirá como una herramienta básica de promoción, así como también ayudará a la difusión de lugares turísticos, preparaciones y productos agrícolas de mayor cultivo dentro del cantón.

Por otra parte, Barrera (2012) explica que, la gastronomía orientada al turismo, tiene una alta rentabilidad, el turismo de los alimentos puede relacionarse fácilmente con otros productos turísticos culturales y naturales, lo que permite que el destino tenga una oferta más amplia.

Desde el punto de vista de los turistas facilitará información de lugares gastronómicos, las preparaciones que se ofertan, precios y la manera de cómo llegar hasta dicho destino, también tendrá la posibilidad de visitar varios lugares

en una sola ruta y de esta manera motivar al turista a regresar. Con el diseño de una ruta gastronómica se busca involucrar a los establecimientos expendedores de comida típica o tradicional, así como pequeños productores de materia prima, generando así una mayor producción, y una mayor estabilidad económica.

Beneficiará directamente a emprendedores de los lugares involucrados dentro de la ruta, e indirectamente beneficiará a expendedores de materia prima y locales comerciales aledaños, ya que aumentaría la rentabilidad de sus establecimientos, también brindaría la oportunidad de la apertura de nuevos locales comerciales, esto generaría más plazas de trabajo y la oportunidad de favorecer la economía local y mejorar significativamente la calidad de vida de las familias del sector rural y urbano.

1.3 Objetivo General

Diseñar una ruta gastronómica para el desarrollo turístico gastronómico en el cantón San Miguel provincia Bolívar en el 2019.

1.4 Objetivos Específicos

- Caracterizar los recursos gastronómicos y turísticos del cantón San Miguel de Bolívar.
- Determinar los principales componentes para la creación de la ruta en el cantón San Miguel de Bolívar.
- Diseñar el circuito de la ruta gastronómica basado en la gastronomía, turismo y productos agrícolas del cantón San Miguel de Bolívar.

CAPITULO II

En el presente capítulo da a conocer, antecedentes de la investigación que no son otra cosa que estudios similares realizados con anterioridad con la finalidad de conocer sus alcances dentro del presente tema. Asimismo, se incluye conceptos de diferentes autores relacionados con el tema de estudio y variables; de la misma manera se añade el marco legal, todo referente a leyes que tienen relación o que de cierta manera están presentes y que son importantes tomarlas en cuenta para elaborar el diseño de la ruta gastronómica.

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes

Durante la última mitad del siglo XX se ha producido un cambio estructural en el modo de apreciar la gastronomía por parte de los turistas que ayudará al posicionamiento de los alimentos regionales. En los últimos años, está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo. Esta modalidad de turismo se puede definir como la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje (Vásquez & Agudo, 2010).

Dentro de las rutas para incentivar el turismo en base a productos de consumo alimentario nace el producto Rutas del Vino de España en el 2001, se consigue el apoyo de la Secretaría General de Turismo para empezar a trabajar en la definición y elaboración de las normas que regularan este producto turístico (Miranda & Fernández, 2010).

En una publicación de Barrera (2006) en el artículo: Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial, hace referencia que es Francia, sin duda, el país que ha liderado el desarrollo del turismo rural en el mundo. Francia también ha liderado el desarrollo de estrategias turísticas asociadas a los alimentos a través del desarrollo de las rutas gastronómicas. Las rutas gastronómicas francesas tienen desde los años 80 un singular éxito. En 1997 se registraron 270 rutas, sin embargo, este gran número es un tanto ilusorio ya que una significativa cantidad carece de estructura y su administración varía mucho. Se han contabilizado 60 rutas de productos alimenticios varios, otras 60 dedicadas a quesos y unas 130 a vinos y otras bebidas (cerveza, sidra, coñac, etc.).

Rutas gastronómicas en Ecuador

El turismo es una industria a nivel mundial con mayor crecimiento e importancia dentro de la economía de los países influye en el ámbito económico, ambiental y sociocultural. Según la Organización Mundial del Turismo, durante los últimos 20 años, el turismo ha experimentado una continua expansión y diversificación, convirtiéndose en uno de los sectores económicos de mayor envergadura y crecimiento del mundo.

De la misma manera, el turismo en el Ecuador se ha convertido en un medio de economía generando millones de plazas de trabajo; de acuerdo con el Ministerio de Turismo (2018) , Ecuador al ser un país con mayor biodiversidad del planeta lo tiene todo para ser una potencia turística. Además, que ha mantenido durante los últimos años un incremento en la llegada de turistas debido a sus maravillas naturales. Localizado en un lugar privilegiado del planeta, en el noroccidente de

Sudamérica y la línea equinoccial, está dividido en cuatro regiones: Galápagos, Costa, Andes, Amazonía. Este factor de localización hace a este país sea un destino llamativo a turistas nacionales y extranjeros, algunos lugares han sido catalogados como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

El Ministerio de Turismo (Mintur) de Ecuador en el 2018, presentó el Plan Nacional Gastronómico “Ecuador a la Carta”, un mapa gastronómico con los principales platos típicos de las 24 provincias, con el fin de convertir al país en una potencia gastronómica. Esto le ha permitido al Mintur trabajar en este plan como una de las estrategias para atraer más turistas, permitirán a la ciudadanía descubrir 24 bondades culinarias acompañadas de una bebida y un producto emblemático.

Una de las primeras acciones ha sido la edición de 20.000 mapas y 10.000 folletos gastronómicos del Ecuador, que recogen 24 platos tradicionales uno por provincia, los mismos que serán distribuidos principalmente en ferias y eventos turísticos dentro y fuera del país. El Mapa gastronómico del Ecuador es una propuesta que expone a la cocina nacional en platos de reconocida tradición que utilizan productos y alimentos de los ríos, del mar y la tierra.

A continuación, se presenta estudios similares realizados sobre rutas gastronómicas en el Ecuador por algunas universidades del país, cabe recalcar que dichos estudios no han sido ejecutado ni implementados sin embargo han aportado con bases teóricas y metodológicas a la presente investigación.

Diseño de una ruta gastronómica para el cantón San Cristóbal provincia de Galápagos Ecuador. Autor: Yansapanta Chipantiza Christian Paul, en el año 2016. Este estudio busca potencializar la gastronomía, ya que este cantón ya

posee un turismo reconocido por los turistas. Se desarrolló dentro de la modalidad metodológica de proyecto factible que pretende resolver un problema, la investigación fue de tipo cualitativo- cuantitativo, llegando a la conclusión que con la creación de una ruta gastronómica en el cantón se fortalecerá el turismo y aumentará los rubros generados por esta actividad beneficiando a pequeños y grandes empresarios. Este estudio es importante para la presente investigación debido a que aporta bases teóricas a cerca de las rutas gastronómicas.

Propuesta de creación de una ruta gastronómica: el camino del ceviche ecuatoriano a través de las provincias de Pichincha, Esmeraldas y Manabí. Autor: Nicole Valencia año 2016. Con esta investigación se buscó impulsar no solo este plato emblema, sino también involucrar a pequeños productores que se dedican a la producción y obtención de ingredientes empleados en su elaboración. Se utilizó el método analítico sintético para para diseñar el tema de investigación llegando a la conclusión de: El propósito del presente trabajo de investigación fue inicialmente el de constituirse como una oportunidad de desarrollo para los pequeños productores y emprendedores. Lastimosamente tras el terremoto de abril fue necesario transformar el método exploratorio por uno de revisión bibliográfica con todo lo que ello implica. Esta investigación apporto con el presente estudio en bases teóricas y bases metodológicas como guía.

2.2 Rutas gastronómicas en la provincia Bolívar

Propuesta de diseño de la ruta del orito en las zonas fronterizas de las provincias del Guayas, Cañar, Bolívar y Chimborazo. Autor: Ammy Lindsay Freire Erazo en el año 2015. El presente proyecto tuvo como finalidad hacer un estudio para la

propuesta de diseño de la ruta de del orito ubicada en la zona fronteriza de las provincias del Guayas, Cañar, Bolívar y Chimborazo.

En este estudio se hace un enfoque del marco referencial teórico y para el diseño metodológico se aplica el método descriptivo y de campo, como instrumentos de recolección de datos, se aplicó una entrevista de las personas claves, se llegó a la conclusión que la adherencia al proyecto y la demanda, con los principales involucrados tanto autoridades en los municipios, como propietarios de las fincas y potenciales turistas, se determina que existe una demanda potencial para este tipo de turismo y se justifica la propuesta de diseño de la Ruta del Orito.

2.3 Bases teóricas

Tipos de Turismo

Según Ruiz (2015), existen algunos tipos de turismo existentes dentro del Ecuador.

Turismo cultural. - Posibilita al viajero la ampliación de su conocimiento cultural, tradicional e histórico.

Turismo de Aventura. - Ofrece al turista nuevas experiencias y sensaciones, y la posibilidad de conocer lugares inaccesibles para otros viajeros.

Turismo deportivo. - El viajero puede practicar diferentes modalidades (Esquí, Náutica, Pesca) en un entorno específicamente acondicionado para él.

Turismo de negocios. -El turista puede disfrutar den servicios cómodos y de calidad a la hora de realizar el desarrollo de su trabajo.

Turismo Termal. - Ofrece al viajero tanto la posibilidad de mejorar o solucionar algún problema de salud como de obtener una mejora de su aspecto físico mediante tratamientos especiales.

Turismo Sol y playa. - Es el más tradicional en nuestro País; el turista puede disfrutar de los numerosos kilómetros de playa correspondiente clima.

Turismo comunitario

Sánchez y Farías (2016), plantean que el turismo comunitario es una forma de turismo donde la comunidad local tiene el control sustancial, el involucramiento en su desarrollo y administración y una mayor proporción de los beneficios permanecen en la comunidad que combinan las siguientes características; elementos de producción (factor humano, factor capital y factor recursos naturales), el intercambio de bienes y servicios para la satisfacción del turista, que sus ofertantes o proveedores sean miembros de una comunidad y que ofrezca como producto turístico principal la convivencia en la comunidad.

Turismo gastronómico

El turismo gastronómico, de comida o culinario se refiere a destinos donde la bebida y la comida local juegan un papel importante dentro de la motivación para el viaje, se lo puede definir como la búsqueda de experiencias únicas y memorables en relación con los alimentos. Este tipo de turismo enseña que comidas locales de cada región muestran su cultura, rasgos geográficos, agrícolas y el papel que ocupan los alimentos en las familias y comunidades. La forma de como los alimentos son cultivados, producidos y llevados a la cocina para el consumo demuestran y hablan mucho sobre las sociedades. Así es como la comida típica de un lugar en particular se vuelve un atractivo por su autenticidad (Vasconez, 2015).

2.4 Definición de ruta gastronómica.

Una ruta gastronómica según Marianelli, (2013) es un sendero turístico y recreativo que ofrecen de manera planificada y coordinada cierta producción agropecuaria, industrial y gastronómica regional, complementándose con ciertos servicios de alimentación y actividades de ocio que tienden a la puesta en valor de recursos y atractivos históricos y culturales representativos de la identidad de cierta porción territorial.

Clasificación de las rutas gastronómicas

Las rutas alimentarias pueden clasificarse según la modalidad que presenten. De esta manera, se organizan en base a un producto, a un plato típico de determinada región o considerando la tradición culinaria de cierto grupo étnico (Marianelli,2013).

Rutas gastronómicas por producto. - En este tipo de ruta se hace énfasis en un solo producto ya sea para potencializarlo económicamente y posicionarlo en el mercado, o para evitar su desaparición.

Rutas gastronómicas por plato. - Hace énfasis en una sola preparación característica de un lugar o región, es decir solo se ofertará un plato en particular.

Rutas étnicas gastronómicas. -En este caso hace referencia que se construye la ruta considerando el factor étnico de un pueblo, sus costumbres y tradiciones de un pueblo nativo.

Desde otra perspectiva, Jeambey (2016), clasifica las rutas gastronómicas de la siguiente manera: rutas que destacan un cierto plato, rutas que destacan una cocina de carácter étnico, rutas que destacan un cierto producto, ya sea alimento primario o elaborado. Las rutas tematizadas por un cierto plato destacan una

especialidad típica de una zona o de una cocina, son generalmente dinamizadas por el sector de la restauración que, durante una temporada del año, promociona el plato estrella y difunde las particularidades de las variedades autóctonas que forman el plato. Por otra parte, las rutas que destacan una cocina de carácter étnico hacen referencia a valorizar la cultura de pueblos con fuerte carácter de identidad mediante su arte culinario. Sin embargo, las rutas más famosas y difundidas en el mundo son las estructuradas en torno a un producto estrella donde el factor calidad y las denominaciones de origen juegan un rol primordial en su promoción y su comercialización.

2.5 Diseño de una ruta gastronómica.

Para diseñar una ruta gastronómica intervienen cuatro aspectos fundamentales lo cuales son:

- Productos locales y su producción.
 - Aspectos culturales y simbólicos de la zona.
 - Atractivos gastronómicos, turístico y culturales relacionados con el tema de estudio.
- Sistemas de apoyo

2.6 Reseña Institucional

El cantón San Miguel, según cuentan los mayores de la leyenda de los Bambacawa se dice que el nombre de San Miguel se atribuye a la presencia del Arcángel San Miguel, el mismo que fue dejado por los esclavos españoles quienes trasladaban mercancías desde la costa hacia la Sierra, dicha estatua empezó hacer venerada por los Bambacawa y que posteriormente harían un

altar y una capilla. En 1539 Gonzalo Pizarro, necesitaba un pueblo cercano a la Costa debido a que el camino de Guayaquil a Quito era dificultoso, es así que el Capitán Diego de Ampudia fue quien fundó la ciudad de los Bambacawa con el nombre de Arcángel San Miguel. El obispo de Quito Monseñor Cuero y Caicedo, elevó a la categoría de parroquia eclesiástica a San Miguel de Bolívar, en acción de dar gracias por un milagro concedido por parte del Arcángel. (GPB, 2015).

2.7 Caracterización del cantón San Miguel provincia de Bolívar

Nombre propio del cantón: San Miguel de Bolívar

Ubicación: Se encuentra ubicado en el centro de la Provincia de Bolívar en un repliegue de la cordillera Occidental de los Andes compartiendo territorios de la meseta interandina y una pequeña parte del subtrópico, a 20 km de Guaranda la capital de la Provincia de Bolívar.

Fecha de creación del cantón: 10 de enero de 1877.

Limites políticos del cantón son:

Norte: Por el Cantón Chimbo y Guaranda.

Sur: Por Chillanes.

Este: Por el Cantón Colta (Provincia de Chimborazo).

Oeste: Por el Cantón Montalvo (Provincia de los Ríos).

Parroquias que lo componen:

Santiago, San Vicente, San Pablo, Bilovan, Balsapamba, Regulo De Mora, siendo San Miguel La Cabecera Cantonal.

Población:

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos realizado en el año 2010, el cantón San Miguel posee un total de 27,244 habitantes. Representa el 14.83% de la población provincial. El 25.4% área urbana y el 74.6% área rural. El 51.46% mujeres y el 48.54% hombres (INEC, 2010).

Lenguaje: español.

Clima: El clima de San Miguel fluctúa entre los 7 hasta los 18 grados en el Cantón y algunas Parroquias de Balsapamba y Regulo De Mora hasta los 24 grados centígrados.

Altura: Va desde los 800 hasta los 2.469 m.s.n.m

Ríos: Río Chimbo que en este lugar toma el nombre de Calagua, Río San Miguel, Río Cristal.

Vialidad: La principal vía del Cantón San Miguel es un tramo de la carretera Ambato- Guaranda-Balsapamba, que lo une con los cantones de la meseta interandina y con las principales ciudades de la región y el país.

Flora

En cuanto a la flora encontramos especies de pumín, arrayán, laurel, cedro, cascarilla, árbol de cashca, baba, mortilón. Entre el pajonal crecen árboles y arbustos de romerillo mortiño, chuquiraguas, sigses.

Fauna

La fauna sobresaliente es típica del páramo, representada por ciervos enanos, lobos, conejos, venado, tigrillo, puma, comadreja, zorrillo, guatasa y guanta; esporádicamente, se hallan algunas llamas silvestres y se consideran en peligro de extinción. Las aves más representativas son: gavilán, halcón peregrino, pava,

paloma, tortolita, lechuza, búho, chotacabras, colibrí, tucán, carpintero, semillero, piranga, reynita, mirlos y golondrinas.

2.8 Bases legales

La constitución de la República del Ecuador, (2008) en la Sección cuarta

Cultura y ciencia, establece lo siguiente:

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

Art. 74.- Las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tendrán derecho a beneficiarse del ambiente y de las riquezas naturales que les permitan el buen vivir. Los servicios ambientales no serán susceptibles de apropiación; su producción, prestación, uso y aprovechamiento serán regulados por el Estado.

Dentro del Ecuador las leyes presentes en la implementación de una ruta gastronómicas son varias, una de ellas es, La Ley de Turismo. (2015) en el Capítulo I manifiesta lo siguiente:

Art. 2.- Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

- a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;
- b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;
- c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;
- d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,
- e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

Art. 8.- Para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes.

Art. 32.- Los establecimientos de turismo que se acojan a los incentivos tributarios previstos en esta Ley registrarán ante el Ministerio de Turismo los precios de los servicios al usuario y consumidor antes y después de recibidos los beneficios. La información que demuestre el cumplimiento de esta norma deberá ser remitida anualmente por el

Ministerio de Turismo al Servicio de Rentas Internas para el análisis y registro correspondiente.

Los establecimientos que estén dedicados a realizar turismo deben registrar sus precios de los servicios que estén ofertando y que vayan a ser emitidos a sus consumidores, por lo tanto, debe registrarse al Servicio de Rentas internas, además de presentar información anualmente, para su respectivo análisis y registro correspondiente. La Ley de Turismo también nos menciona en su Art .43.- De conformidad con el artículo 23 numeral 3 de la Constitución Política, se prohíbe todo discrimen a los extranjeros o a cualquier otro grupo humano en las actividades turísticas, especialmente en lo que concierne a tarifas y tasas por cualquier servicio turístico, esto quiere decir que los precios tienen que ser estándar para todos los turistas.

Por otra parte, La Ley de Gestión Ambiental en el Título I en Ámbito y Principios De La Gestión Ambiental dice lo siguiente:

Art.5.-Se establece el Sistema Descentralizado de Gestión Ambiental como un mecanismo de coordinación transitoria, interacción y cooperación entre los distintos ámbitos, sistemas y subsistemas de manejo ambiental y de gestión de recursos naturales. En el sistema participará la sociedad civil de conformidad con esta Ley.

Art.6.- El aprovechamiento racional de los recursos naturales no renovables en función de los intereses nacionales dentro del patrimonio de áreas naturales protegidas del Estado y en ecosistemas frágiles, tendrán lugar por excepción previo un estudio de factibilidad económico y de Evaluación de impactos ambientales.

Esta ley ayudará a tener un buen manejo ambiental y de recursos naturales de los lugares que vayan a ser visitados, además de un estudio previo para analizar el tipo de impacto que pueda ocasionar la creación de una ruta gastronómica.

Por otra parte, Dentro de La ley Orgánica de la salud en su capítulo II De la alimentación y nutrición menciona lo siguiente:

Art. 16.-El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes. Esta política estará especialmente orientada a prevenir trastornos ocasionados por deficiencias de micro nutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios.

Esta ley estará especialmente enfocada a prevenir malos hábitos alimenticios y a fomentar las prácticas alimentarias tradicionales y el consumo de productos propios de la región.

CAPITULO III

El presente capítulo da a conocer la metodología empleada en la investigación; el enfoque metodológico, tipo de investigación, métodos auxiliares, herramientas y técnicas utilizadas para recolectar la información relevante con el tema.

METODOLOGÍA

3.1 Paradigma de la investigación Fenomenológico

El presente estudio tiene como objetivo diseñar una ruta gastronómica para el desarrollo turístico gastronómico en el cantón San Miguel provincia de Bolívar, por lo tanto, se lo plantea desde un paradigma fenomenológico el cual lleva a conocer parte de la vida de los participantes de la investigación, así como su propio mundo, relacionados con el fenómeno en estudio.

Es decir que su punto de partida es la vida de las personas y el entorno que los rodea, se enfoca en cómo las experiencias, significados, emociones y situaciones en estudio son percibidos, aprendidos y concebidos.

3.2 Enfoque metódico Cualitativo

La presente investigación se plantea mediante una metodología cualitativa la misma que de acuerdo con Hernández & Fernández (2010) utiliza la recolección de datos sin medición numérica para descubrir o afinar preguntas de investigación en el proceso de interpretación. De igual forma esta metodología facilita en la recogida de información basada en la observación de comportamientos naturales, discursos, respuestas abiertas para la posterior interpretación de significados.

El autor asume esta metodología a razón de no cuantificar resultados de forma numérica, ya que el presente estudio está enfocado en recaudar información a través de una entrevista a personas claves, para posteriormente interpretar y comparar opiniones que puedan ser relevantes con el tema.

3.3 Métodos Auxiliares

3.3.1 Inducción

El método Inductivo según, Hernández & Fernández (2010) se analizan solo casos particulares, cuyos resultados son tomados para extraer conclusiones de carácter general. A partir de las observaciones sistemáticas de la realidad se descubre la generalización de un hecho y una teoría. A juicio del autor este método será utilizado en la presente investigación siguiendo sus pasos:

Observación y registro de los sucesos que en el caso de la investigación se realizará mediante fichas de observación, cuyo objetivo es recaudar información acerca de los principales lugares turísticos y preparaciones mismas que será de utilidad en el diseño de la ruta.

Clasificar y estudiar todos los datos recaudados, se realiza un estudio más profundo partiendo de las parroquias participantes en la ruta y se clasifica solo aquellas parroquias que cumplan con preparaciones, productos y lugares turísticos acorde con la investigación, así como también, las que cumplan con el diseño establecido para la ruta.

Demostrar la teoría, en este paso se presenta el diseño de la ruta con todas sus características, misma que será el resultado de la recaudación de información realizada en los pasos anteriores.

3.4 Tipo de Investigación

3.4.1 Investigación acción

En el presente estudio se emplea la investigación-acción o participativa misma que para Colmenares (2012), es una metodología que presenta unas características particulares que la distinguen de otras opciones bajo el enfoque cualitativo; entre ellas podemos señalar la manera como se aborda el objeto de estudio, las intencionalidades o propósitos, el accionar de los actores sociales involucrados en la investigación, los diversos procedimientos que se desarrollan y los logros que se alcanzan.

En cuanto al acercamiento al objeto de estudio, se parte de un diagnóstico inicial, de la consulta a diferentes actores sociales en búsqueda de apreciaciones, puntos de vista, opiniones, sobre un tema o problemática susceptible de cambiar.

El autor asume este tipo de investigación, ya que parte de un diagnóstico inicial, cómo se encuentra el cantón San miguel posteriormente para consultar a actores sociales que este caso sería los presidentes parroquiales quienes poseen un punto de vista más arraigado a la realidad y están en la capacidad de dar un punto de vista más realista en el tema de estudio.

3.5 Teoría fundamentada

De acuerdo con Hernández (2014), una de las posibilidades metodológicas más completas a la hora de trabajar con entrevistas es la Teoría Fundamentada (Grounded Theory). Esta teoría fue enunciada por Strauss y Glaser en 1967 y consiste en una metodología que trata de desarrollar una teoría basándose en la

recolección y análisis sistemático de datos empíricos, no partiendo de ninguna teoría o hipótesis inicial.

Uno de sus autores la define así: Es una metodología de análisis unida a la recogida de datos, que utiliza un conjunto de métodos, sistemáticamente aplicados, para generar una teoría inductiva sobre un área sustantiva. El producto de investigación final constituye una formulación teórica, o un conjunto integrado de hipótesis conceptuales, sobre el área sustantiva que es objeto de estudio.

3.6 Técnicas y herramientas a utilizar

En la investigación se utilizará fichas tanto como para atractivos turísticos y preparaciones típicas como medio para obtener información y entrevistas a personas específicas conocedoras del tema de investigación. La presente investigación utilizará fichas validadas con anterioridad, la ficha para el inventario de atractivos turísticos fue validada por el Ministerio de Turismo; la ficha de platos típicos esta validada por la Universidad Politécnica de Ejercito; la entrevista será validada por expertos del área de gastronomía y turismo de la Universidad Iberoamericana del Ecuador.

En el método de la entrevista se pregunta y/o se los discute con los expertos sobre tema. Esta técnica sirve para recolectar datos no cuantificables de obtener mediante la observación y los cuestionarios y permite innumerables variaciones.

CAPITULO IV

El presente capítulo da a conocer los resultados y análisis los mismos, que han sido obtenidos de las técnicas y herramientas aplicadas las cuales proporcionan información relevante para la investigación, utilizando fichas las cuales han sido validadas con anterioridad por otras instituciones siendo adaptadas al tema actual de investigación dando como resultado un inventario de atractivos turísticos y platos típicos correspondientes al cantón San miguel, por otra parte contiene los resultados, y análisis de la entrevista aplicada a los expertos en el tema . De modo similar presenta la propuesta de la ruta gastronómica con su determinado recorrido y actividades en cada una de las parroquias pertenecientes al cantón San Miguel.

RESULTADOS E INTERPRETACIÓN

En el presente capítulo se plantea los resultados obtenidos de la aplicación de herramientas para recaudar información relevante sobre el tema de estudio, la ruta turística gastronómica está diseñada bajo el criterio: producto, preparaciones, etnias gastronómicas y atractivos turísticos. En producto se hace referencia a productos agrícolas que sirvan como materias primas y también productos terminados que sirven de complemento para otras preparaciones. La preparación hace referencia a las elaboraciones típicas y tradicionales dentro del cantón San Miguel, que se los puede encontrar en locales comerciales de la localidad a diario o en temporadas específicas.

Por otro lado, la etnia gastronómica se relaciona con la conexión, técnicas y formas de realizar una preparación en base a los productos y materias primas que se pueden encontrar, el valor y el significado que los habitantes han otorgado

a dicha preparación. Por último, los atractivos turísticos vienen siendo un sistema complementario de apoyo, así como el acceso y la parte hotelera, estos sistemas de apoyo son de gran utilidad, se toman estos aspectos para diseñar la ruta.

Otro aspecto a considerar dentro del diseño de la ruta es el tipo, en este caso de investigación se aplicará el tipo de ruta etnias gastronómicas, debido a similitud de etnias dentro del cantón, se descarta la posibilidad de ruta por plato debido a que la ruta no solo trata de un plato en específico, igualmente el tipo de ruta por producto, ya que dentro de la presente ruta se abordará diferentes productos de la localidad y no uno en específico.

4.1 Cantón San Miguel



Imagen No. 1. Cantón San Miguel. Fuente: GAD, 2015.

Ubicación Geográfica

El cantón San Miguel está ubicado en el centro de la Provincia de Bolívar en un repliegue de la cordillera Occidental de los Andes compartiendo territorios de la meseta interandina y una pequeña parte del subtrópico. Ocupa una importante región que antiguamente estuvo poblada por comunidades indígenas como los Yaguis, Pangores, Lizos, Chimas y Chillanes, que integraron la rebelde nación de los Chimbus. La principal manifestación cultural es la festividad del Arcángel San Miguel que se realiza el 29 de septiembre, donde se mezclan los rasgos españoles con los indígenas, producto del sincretismo. Constituye también Un sector con gran riqueza biológica y un enorme potencial de vida que constituye su mayor patrimonio y su gran reto por la responsabilidad de su conservación. Su posición, el relieve modificado por la Cordillera de los Andes que incorpora el elemento determinante de la altura, la composición geológica del suelo, el clima, el régimen de lluvias, la presencia del Océano Pacífico, conforman un mosaico

de elementos naturales en donde las comunidades han encontrado un lugar para desarrollarse, adaptándose a las cambiantes circunstancias del medio.

Fecha de Fundación

Este cantón fue fundado del 10 de enero de 1877

Producción

A nivel del cantón San Miguel, de acuerdo a los datos del III Censo Nacional Agropecuario, el Maíz Suave Choclo se cultivó en 3.681 Hectáreas (Monocultivo con otros cultivos) y 2.057 Hectáreas (Asociado); el Maíz Suave Seco se cultivó en 1877 Hectáreas (Monocultivo) y 1835 Hectáreas (Asociado); el Trigo, en 1.820 Hectáreas (Monocultivo) y 1.876 Hectáreas (Asociado). importante considerar que los productores agrícolas están utilizando menor cantidad de mano de obra en su actividad; toda vez que se señala que, por una parte, ésta ha disminuido, es decir hay menos oferta; también obedece a que en las labores de cultivo se utilizan productos químicos que hacen innecesaria la mano de obra (GAB, 2015).

Principales lugares de expendio de alimentos

Dentro de los principales expendedores de comida se encuentra el mercado 24 de mayo ubicado en el cantón San Miguel en el cual los turistas pueden deleitarse de las humitas en cualquier época del año, tamales de maíz, cuy asado entre otros platos. En sus calles se puede encontrar una gran variedad de locales comerciales que ofertan gastronomía para todo tipo de cliente desde comidas típicas hasta comida rápida.

Fichas de inventario de productos y preparaciones del Cantón San Miguel.

Cuadro No. 1.Santuario de la virgen de Lourdes. Fuente: Montenegro, 2019.

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Santuario de la virgen de Lourdes		
FICHA NUMERO:	1		
RESPONSABLE:	Nelly Montenegro		
FECHA:	12 de junio del 2019		
CATEGORÍA:	Manifestaciones Culturales		
TIPO:	Folklore		
SUBTIPO:	Manifestaciones Religiosas		
UBICACIÓN:	5 kilómetros de la carretera San Miguel Babahoyo		
PROVINCIA:	Bolívar		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	San Miguel		
PARROQUIA:	Recinto Piscurco		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:	Piscurco	DISTANCIA :	0,50m
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA :	3100msnm	TEMPERATURA :	11° C
PRECIPITACIÓN :	9%		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
<p>Esta Gruta es una réplica autentica de la que existe en Francia en los Perineos conocida con el nombre de Lourdes en cuya Gruta se apareció la Madre de Dios a una humilde campesina llamada Bernardita Zubiru. Es un monasterio cuya estructura física llama la atención, fue diseñado un largo pasillo que describe las 14 estaciones hasta llegar a la Gruta.</p>			
	<p>Imagen No.2.Santuario de Lourdes. Fuente: GPB,2016.</p>		

VALOR EXTRÍNSECO:	
USOS (SIMBOLISMO):	
Religión	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:	Conservado
CAUSAS:	
Funciona un monasterio dentro del atractivo , al estar habitado por las monjas impide el deterioro del lugar , además de ser un lugar muy visitado por turistas nacionales quienes son creyentes de la virgen.	
Propiedad Cantonal.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	Conservado
CAUSAS:	
La constante visita a este santuario despierta el interés de las autoridades por conservarlo en óptimas condiciones.	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	Si
AGUA:	Potable
ENERGÍA ELÉCTRICA:	Sistema Interconectado
ALCANTARILLADO:	Red Pública
TRANSPORTE:	Diario

Cuadro No.2. Mercado 24 de mayo de San Miguel. Fuente: Montenegro,2019.

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Mercado 24 de mayo		
FICHA NUMERO:	2		
RESPONSABLE:	Nelly Montenegro		
FECHA:	12 de junio del 2019		
CATEGORÍA:	Manifestaciones Culturales		
TIPO:	Folklore		
SUBTIPO:	Ferias y Mercados		
UBICACIÓN:	Calle Guayas y 10 de enero		
PROVINCIA:	Bolívar		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	San Miguel		
PARROQUIA:	Centro del cantón San Miguel		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:	Chimbo	DISTANCIA :	7,3 km
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA :	2.500 y 2600 msnm	TEMPERATURA :	17° C
PRECIPITACIÓN :	9%		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
<p>El mercado 24 de mayo, se encuentra en el cantón San Miguel, un mercado que oferta a diario a sus clientes productos de la zona, encontrando en el todo tipo de granos, verduras, legumbres, harinas y gastronomía, un mercado que abre sus puertas todos los días de 8:00 am a 17.00 pm siendo el día jueves el día de feria mayor.</p>			
<p>Imagen No.3. Mercado 24 de mayo. Fuente: N. Montenegro ,2019.</p>			

VALOR EXTRÍNSECO:	
USOS (SIMBOLISMO):	
Cultura e Identidad	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:	Conservado
CAUSAS:	
Es el principal comercializador de todo tipo de alimento ya sea como materia prima o procesado , los habitantes acuden a él para realizar sus compras a diario.	
Propiedad Cantonal.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	Conservado
CAUSAS:	
Al estar ubicado en una zona urbana se encuentra en buen estado , siendo renovado cada cierto tiempo por las autoridades, es de fácil accesibilidad.	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	Si
AGUA:	Potable
ENERGÍA ELÉCTRICA:	Sistema Interconectado
ALCANTARILLADO:	Red Pública
TRANSPORTE:	Diario

Cuadro No. 3.Plaza 10 de enero.Fuente:Montenegro,2019.


FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Plaza 10 de enero.		
FICHA NUMERO:	3		
RESPONSABLE:	Nelly Montenegro		
FECHA:	12 de junio del 2019		
CATEGORÍA:	Manifestaciones Culturales		
TIPO:	Arquitectura		
SUBTIPO:	Monumentos		
UBICACIÓN:	Guayas y Juan Pio de Mora		
PROVINCIA:	Bolívar		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	San Miguel		
PARROQUIA:	Centro del cantón San Miguel		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:	Chimbo	DISTANCIA :	7,3 km
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA :	2.500 y 2600 msnm	TEMPERATURA :	17° C
PRECIPITACIÓN :	9%		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
La Plaza 10 de enero, es un espacio público donde se encuentra ubicado la estatua del Arcángel San Miguel, a quien los sanmigueleños festejan con devoción. La principal manifestación cultural es la festividad del Arcángel San Miguel que se realiza el 29 de septiembre, donde se mezclan los rasgos españoles con los indígenas, producto del sincretismo.			
	<p>Imagen No.4.Plaza 10 de enero. Fuente: L. Loza,2019.</p>		

VALOR EXTRÍNSECO:	
USOS (SIMBOLISMO):	
Religión	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:	Conservado
CAUSAS:	
Se encuentra ubicado en un lugar urbano, y al ser un ente de religiosidad lo mantienen conservado.	
Propiedad Cantonal.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	Conservado
CAUSAS:	
El entorno esta conservado , calles asfaltadas y con letreros para facilitar la visita a esta plaza .	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	Si
AGUA:	Potable
ENERGÍA ELÉCTRICA:	Sistema Interconectado
ALCANTARILLADO:	Red Pública
TRANSPORTE:	Diario


Cuadro No. 4. Pájaro Azul. Fuente: Montenegro, 2019.

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS										
Datos Generales										
Nombre del producto:					Pájaro Azul					
Provincia:	Bolívar	Código Ficha:			1	Fecha:		12/6/2019		
		Cantón:			San Miguel	Parroquia:		San Miguel		
1. Descripción del Plato										
1.1. Factores Sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)										
1.1.1. Denominación					1.1.2. Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría		1.1.4. Reconocimiento cultural			1.1.5. Procedencia de la receta		1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7. Temporalidad	
Aperitivo		Plenamente reconocido			Familiar antepasados		Naturales			
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social/ vecinal		Procesado o en conserva		Regular	
Plato fuerte		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Nacional		Originarios del lugar			
Postre							De otros lugares del país		Temporal	
Bebida		En peligro de desaparición			De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Producto										
1.2. Factores de elaboración y nutrición					2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración					Ingredientes Principales :					
Regular		Medio			Caña de Azúcar					
Bajo		Alto								
Tiempo de elaboración en minutos										
Foto:					3. Difusión					
					3.1. Alcance		3.2. Vías de difusión		3.3. Formas de transmisión	
					Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
					Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
					Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
					Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización					5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1. Alcance		4.2. Vías de comercialización			Propia		Ninguna			
Mercado local		Restauración de la zona								
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas								
Mercado Regional		Mercado local								
Mercado Internacional		Festival o festividades								

Cuadro No. 5.Dulce de Zambo. Fuente: Montenegro,2019.

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS										
Datos Generales										
Nombre de la Preparación :					Dulce de zambo					
Provincia:	Bolívar		Código Ficha:	2		Fecha:	12/6/2019			
			Cantón:	San Miguel		Parroquia:	San Miguel			
1. Descripción del Plato										
1.1. Factores Sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)										
1.1.1. Denominación					1.1.2. Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría		1.1.4. Reconocimiento cultural		1.1.5. Procedencia de la receta		1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7. Temporalidad		
Aperitivo		Plenamente reconocido		Familiar antepasados		Naturales				
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/ vecinal		Procesado o en conserva		Regular		
Plato fuerte		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional		Originarios del lugar				
Postre		En peligro de desaparición		De países vecinos		De otros lugares del país		Temporal		
Bebida						Importado de otros países		Especial		
Producto										
1.2. Factores de elaboración y nutrición					2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración					Ingredientes Principales :					
Regular		Medio		zambo , panela , canela.						
Bajo		Alto								
Tiempo de elaboración en minutos										
Foto:					3. Difusión					
 <p>Imagen No.6.Dulce de Zambo. Fuente:ViajandoX, 2018.</p>					3.1. Alcance		3.2.Vias de difusion		3.3. Formas de transmisión	
					Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
					Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
					Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
					Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización					5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1. Alcance		4.2. Vías de comercialización			Propia		Ninguna			
Mercado local		Restauración de la zona								
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas								
Mercado Regional		Mercado local								
Mercado Internacional		Festival o festividades								

Cuadro No. 6.Humitas. Fuente: Montenegro,2019.

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS										
Datos Generales										
Nombre de la preparación:					Humitas					
Provincia:	Bolívar	Código Ficha:			3	Fecha:		12/6/2019		
		Cantón:			San Miguel	Parroquia:		San Miguel		
1. Descripción del Plato										
1.1. Factores Sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)										
1.1.1. Denominación					1.1.2. Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría		1.1.4. Reconocimiento cultural			1.1.5. Procedencia de la receta		1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7. Temporalidad	
Aperitivo		Plenamente reconocido			Familiar antepasados		Naturales		Regular	
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social/ vecinal		Procesado o en conserva			
Plato fuerte		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Nacional		Originarios del lugar		Temporal	
Postre		En peligro de desaparición			De países vecinos		De otros lugares del país			
Bebida							Importado de otros países		Especial	
Producto										
1.2. Factores de elaboración y nutrición				2. Recetario						
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes Principales :						
Regular		Medio		Choclo, queso, mantequilla, huevos, hoja de choclo.						
Bajo		Alto								
Tiempo de elaboración en minutos										
Foto:				3. Difusión						
				3.1. Alcance		3.2. Vías de difusión		3.3. Formas de transmisión		
				Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca		
				Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación		
				Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros		
				Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio		
4. Comercialización				5. Fuente de información			6. Observaciones			
4.1. Alcance		4.2. Vías de comercialización				Propia			Ninguna	
Mercado local		Restauración de la zona								
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas								
Mercado Regional		Mercado local								
Mercado Internacional		Festival o festividades								

4.2 Parroquia San Pablo de Atenas



Imagen No. 8.San Pablo de Atenas. Fuente: ViajandoX, 2018.

Ubicación Geográfica

De acuerdo con el Gobierno Autónomo Descentralizado parroquial de San pablo de Atenas (2015), esta parroquia fue creada por el notable Señor Juan Pío de Mora y poco tiempo después fue elevado a la categoría de parroquia civil. El terreno necesario para la iglesia, calles y plaza fue generosamente cedido por el Señor Juan de Rivera. En su territorio estableció el general Juan José Flores, magníficos molinos, los primeros de su clase en el país, y que fueron transportados más tarde al Machángara, cerca de Quito. Su fiesta patronal es una de las más afamadas de la provincia y concurren turistas y comerciantes de diferentes y lejanos lugares de la Patria.

Fecha de Fundación

Fue fundado San Pablo de Atenas el año 1874 por el Señor Juan Pío de Mora y poco tiempo después fue elevado a la categoría de parroquia civil.

Producción

Principal producto del territorio en cuanto corresponde a los principales productos que se desarrollan en la parroquia, se mencionan los derivados de las actividades de la agricultura, los cuales responden a ciclos cortos, bajo regadío y considerados como básicos para la canasta familiar, los mismos corresponden a: Pastos en las partes altas, Tubérculos como la Papa, Maíz, Trigo, Cebada, Arveja, Habas, Lenteja, Chocho, Quinoa, y Legumbres a nivel de huertos familiares (GADPR,2015).

En cuanto a servicios, se puede mencionar que, en la parroquia, existen puntos de ventas de los productos en tiendas, mercado y restaurantes. Es importante señalar que existe gran potencial ganadero, (bovinos, porcinos, ovinos y especies menores), adicionalmente se dispone en el territorio de grandes atractivos turísticos que se encuentran sin la infraestructura adecuada, sin embargo, no generan afluencia de turistas.

Principales lugares de expendio de comida.

La principal restauración de la zona se encuentra aledaña a la vía Babahoyo, se puede encontrar alrededor de seis locales distintos que ofertan las tortillas de tiesto, además de locales que ofertan fritada, choclo con queso, chuzos calientes, y dulces característicos de la parroquia como las colaciones, que son pequeños dulces redondos envueltos en papel brillante. El mercado central en sus locales ofrece el hornado característico de este lugar el cual es acompañado con pan de maíz con queso.

Fichas de inventario de productos y preparaciones de San Pablo de Atenas.

Cuadro No. 7. Mercado Central de San Pablo. Fuente: Montenegro,2019.

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:		Mercado Central	
FICHA NUMERO:		4	
RESPONSABLE:		Nelly Montenegro	
FECHA:		12 de junio del 2019	
CATEGORÍA:		Manifestaciones culturales	
TIPO:		Folklore	
SUBTIPO:		Ferias y Mercados	
UBICACIÓN:		Dos cuadras bajo el parque central	
PROVINCIA:		Bolívar	
CIUDAD Y/O CANTÓN:		San Miguel	
PARROQUIA:		San Pablo	
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		Bilován	DISTANCIA : 0,73 km.
CALIDAD			
VALOR INTRINSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA :		2324m	TEMPERATURA : 13.9°C
PRECIPITACIÓN :			
DESCRIPCIÓN: 194mm		FOTO:	
<p>A pocos metros del parque central de San Pablo de Atenas funciona el mercado central, en el cual se realiza la compra y comercialización de productos de la zona, el cual también alberga gastronomía típica del lugar como el hornado y el pan de maíz.</p>			
<p>ImagenNo.9.Mercado Central. Fuente: N. Montenegro, 2019.</p>			

VALOR EXTRÍNSECO	
USOS (SIMBOLISMO):	
Tradición e identidad	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:	Deterioro
CAUSAS:	
Poco interés por parte de los habitantes y autoridades competentes del tema	
Propiedad parroquial	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	En proceso de deterioro
CAUSAS:	
Falta de asfaltado en las vías	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	Si
AGUA:	Potable
ENERGÍA ELÉCTRICA:	Sistema Interconectado
ALCANTARILLADO:	Red Pública
TRANSPORTE:	Diario

Cuadro No. 8. Molinos de Piedra de San Pablo de Atenas. Fuente: Montenegro,2019.

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Molinos de piedra		
FICHA NUMERO:	5		
RESPONSABLE:	Nelly Montenegro		
FECHA:	12 de junio del 2019		
CATEGORÍA:	Manifestaciones Culturales		
TIPO:	Históricas		
SUBTIPO:	Zonas Históricas		
UBICACIÓN:	Una cuadra de la vía principal de San Pablo		
PROVINCIA:	Bolívar		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	San Miguel		
PARROQUIA:	San Pablo		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:	Bilován	DISTANCIA :	0,73 km.
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA : 2324mm		TEMPERATURA :	13,9° C
PRECIPITACIÓN :	1000 milímetros cúbicos		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
En la parroquia de San pablo funciona aun el último molino de agua, utilizado para moler cereales como el maíz, trigo cebada esto mediante la fuerza del agua.			
	<p>Imagen No.10. Molinos. Fuente: Go Raymi,2019.</p>		


VALOR EXTRÍNSECO	
USOS (SIMBOLISMO):	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:	Conservado
CAUSAS:	
Utilidad del molino por parte de la parroquia	
Propiedad privada	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	Conservado
CAUSAS:	
Esta cerca de la vía principal	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	Si
AGUA:	Rio
ENERGÍA ELÉCTRICA:	Sistema Interconectado
ALCANTARILLADO:	Red Pública
TRANSPORTE:	Diario

Cuadro No. 9. Parque central de San Pablo. Fuente: Montenegro,2019.


FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:		Parque de San Pablo	
FICHA NUMERO:		6	
RESPONSABLE:		Nelly Montenegro	
FECHA:		12 de junio del 2019	
CATEGORÍA:		Manifestaciones culturales	
TIPO:		Arquitectura	
SUBTIPO:		Espacio Público	
UBICACIÓN:		A tres cuadras de la vía principal	
PROVINCIA:		Bolívar	
CIUDAD Y/O CANTÓN:		San Miguel	
PARROQUIA:		San Pablo de Atenas	
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		Bilován	DISTANCIA : 0,73 km.
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA :		2324m	TEMPERATURA : 13.9°C
PRECIPITACIÓN :			
DESCRIPCIÓN: 194mm		FOTO:	
<p>El parque central de San Pablo de Atenas es un lugar abierto a todo el público donde cada domingo a su alrededor se comercializa comida de todo tipo, además de otros productos que se los puede encontrar en este lugar.</p>			
<p>Imagen No.11. Historia de San Pablo. Fuente: Atenas blogs, 2017.</p>			

VALOR EXTRÍNSECO	
USOS (SIMBOLISMO):	
Identidad y Cultura.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:	Conservado
CAUSAS:	
Modificaciones por parte de las autoridades de la parroquia	
Propiedad privada	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	Conservado
CAUSAS:	
Calles en buen estado.	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	Si
AGUA:	Potable
ENERGÍA ELÉCTRICA:	Sistema Interconectado
ALCANTARILLADO:	Red Pública
TRANSPORTE:	Diario


Cuadro No. 10. Hornado de San Pablo. Fuente: Montenegro,2019.

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES TÍPICAS										
Datos Generales										
Nombre de la preparación:					Hornado					
Provincia:	Bolívar	Código Ficha:	4	Fecha:	12/6/2019					
		Cantón:	San Miguel	Parroquia:	San Pablo de Atenas					
1. Descripción del Plato										
1.1. Factores Sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)										
1.1.1. Denominación					1.1.2. Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4. Reconocimiento cultural			1.1.5. Procedencia de la receta		1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7. Temporalidad		
Aperitivo	Plenamente reconocido			Familiar antepasados		Naturales				
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social/ vecinal		Procesado o en conserva		Regular		
Plato fuerte	Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Nacional		Originarios del lugar		Temporal		
Postre	En peligro de desaparición			De países vecinos		De otros lugares del país		Especial		
Bebida						Importado de otros países				
Producto										
1.2. Factores de elaboración y nutrición					2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración					Ingredientes Principales :					
Regular		Medio		Carnde de cerdo, choclo, mote ,papa.						
Bajo		Alto								
Tiempo de elaboración en minutos										
Foto:					3. Difusión					
 <p>Imagen No.12. Gastronomía Bolivariense. Fuente: LICTUR, 2018.</p>					3.1. Alcance		3.2. Vías de difusión		3.3. Formas de transmisión	
					Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
					Mercado nacional		Prensa local y nacion		Educación	
					Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
					Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización					5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1. Alcance		4.2. Vías de comercialización			Propia					
Mercado local	Restauración de la zona									
Mercado Nacional	Puestos de comida y carretas pequeñas									
Mercado Regional	Mercado local									
Mercado Internacional	Festival o festividades									

Cuadro No. 11. Tortillas asadas en tiesto. Fuente: Montenegro, 2019.

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES TÍPICAS									
Datos Generales									
Nombre de la preparación:					Tortillas de maíz en Tiesto				
Provincia:	Bolívar	Código Ficha:	5	Fecha:	12/6/2019				
		Cantón:	San Miguel	Parroquia:	San Pablo de Atenas				
1. Descripción del Plato									
1.1. Factores Sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)									
1.1.1. Denominación					1.1.2. Variación de Denominación				
1.1.3 Categoría		1.1.4. Reconocimiento cultural		1.1.5. Procedencia de la receta		1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7. Temporalidad	
Aperitivo		Plenamente reconocido		Familiar antepasados		Naturales			
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/ vecinal		Procesado o en conserva		Regular	
Plato fuerte		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional		Originarios del lugar			
Postre						De otros lugares del país		Temporal	
Bebida		En peligro de desaparición		De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Producto									
1.2. Factores de elaboración y nutrición				2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes Principales :					
Regular		Medio		Harina de maíz , queso, achiote , sal					
Bajo		Alto							
Tiempo de elaboración en minutos									
Foto:				3. Difusión					
				3.1. Alcance		3.2. Vías de difusión		3.3. Formas de transmisión	
				Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
				Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
				Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
				Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización				5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1. Alcance		4.2. Vías de comercialización				Propia			
Mercado local		Restauración de la zona							
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas							
Mercado Regional		Mercado local							
Mercado Internacional		Festival o festividades							

Cuadro No. 12. Fritada de San Pablo. Fuente: Montenegro,2019.

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS										
Datos Generales										
Nombre de la preparación:					Fritada					
Provincia:	Bolívar	Código Ficha:			6	Fecha:		12/6/2019		
		Cantón:			San Miguel	Parroquia:		San Pablo de Atenas		
1. Descripción del Plato										
1.1. Factores Sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)										
1.1.1. Denominación					1.1.2. Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría		1.1.4. Reconocimiento cultural		1.1.5. Procedencia de la receta		1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7. Temporalidad		
Aperitivo		Plenamente reconocido		Familiar antepasados		Naturales				
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/ vecinal		Procesado o en conserva		Regular		
Plato fuerte		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional		Originarios del lugar				
Postre		En peligro de desaparición		De países vecinos		De otros lugares del país		Temporal		
Bebida						Importado de otros países		Especial		
Producto										
1.2. Factores de elaboración y nutrición				2. Recetario						
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes Principales :						
Regular		Medio		Carne de cerdo, choco, mote, habas, encurtido.						
Bajo		Alto								
Tiempo de elaboración en minutos										
Foto:				3. Difusión						
				3.1. Alcance		3.2. Vías de difusión		3.3. Formas de transmisión		
				Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca		
				Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación		
				Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros		
				Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio		
4. Comercialización				5. Fuente de información			6. Observaciones			
4.1. Alcance		4.2. Vías de comercialización		Propia						
Mercado local		Restauración de la zona								
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas								
Mercado Regional		Mercado local								
Mercado Internacional		Festival o festividades								

4.3 Parroquia Bilován



Imagen No. 15. Parroquia Bilován. Fuente: A. Mora, 2011.

Ubicación Geográfica

La parroquia de Bilován es muy importante dentro de la Historia Nacional, pues en este lugar se realizó el Combate de Camino Real, el 9 de noviembre de 1.820 forjándose una las páginas más gloriosas de la Independencia y abriendo el camino para Guaranda.

. A 45 minutos de Guaranda, ubicada en el noroeste Capital de la Provincia de Bolívar se encuentra la histórica Cabecera Parroquial de Bilován, con un clima que promedia los 16 grados centígrados, está a 2600 m.s.n.m y fue el asiento de familias españolas.

Producción

Los terrenos de esta zona siempre han sido fértiles. La ocupación principal es la agricultura y la ganadería, sus cultivos son: maíz, trigo, cebada, arveja, lenteja,

fréjol, papas, cebolla, col tomate, mora, del subtropical tenemos productos como: panela, aguardiente, limeño, etc.

Principales lugares de expendio de comida.

En el recinto Las Guardias perteneciente a la parroquia Bilován, se comercializa productos de la localidad en pequeños puestos a los lados de la vía principal a Babahoyo, también se encuentran pequeños restaurantes con gastronomía típica de la parroquia como las tortillas de papa china propias del lugar, cuy asado, caldo de gallina, entre otros.

Fichas de inventario de productos y preparaciones de la parroquia Bilován.

Cuadro No. 13. Cascada Marco. Fuente: Montenegro,2019.

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Cascada Marco		
FICHA NUMERO:	7		
RESPONSABLE:	Nelly Montenegro		
FECHA:	12 de junio 2019		
CATEGORÍA:	Sitios Naturales		
TIPO:	Ríos		
SUBTIPO:	Cascadas		
UBICACIÓN	Bilován		
PROVINCIA:	Bolívar		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	San Miguel		
PARROQUIA:	Bilován		
LATITUD:	709110	LONGITUD:	9802433
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:	Bilován	DISTANCIA :	2,76 km.
POBLADO:	Balsapamba	DISTANCIA :	7,39 km.
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA :	1474 msnm.	TEMPERATURA:	14° C
PRECIPITACIÓN :	1470 milímetros cúbicos		
DESCRIPCIÓN:	Foto:		
Serie de cuatro saltos de agua, formado por un riachuelo con un ancho aproximado de un metro con una profundidad de 30 centímetros, sus aguas son cristalinas, limpias, frías, con la caída de agua se forma unas pozas de antropométricas que no permiten nadar, pero si refrescarse, el lugar se encuentra rodeado por plantas nativas.			
	Imagen No.16. Cascada Marco. Fuente: A. Mora, 2011.		

VALOR EXTRÍNSECO	
USOS (SIMBOLISMO):	
Convivencia con un medio ambiente sano.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:	No alterado
CAUSAS:	
Precaución de parte de su dueño	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	Conservado
CAUSAS:	
Las condiciones agrestes del terreno no han permitido que se tale su entorno.	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
AGUA:	Rio
ENERGÍA ELÉCTRICA:	No existe
ALCANTARILLADO:	No existe
TRANSPORTE:	Diario

Cuadro No. 14. Temple de Bilován. Fuente: Montenegro,2019.

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:		Templete de Bilován	
FICHA NUMERO:		8	
RESPONSABLE:		Nelly Montenegro	
FECHA:		12 de junio del 2019	
CATEGORIA:		Manifestaciones Culturales	
TIPO:		Históricas	
SUBTIPO:		Zonas Históricas	
UBICACIÓN		Parroquia Bilovan	
PROVINCIA:		Bolívar	
CIUDAD Y/O CANTÓN:		San Miguel	
PARROQUIA:		Bilován	
LATITUD:	710751	LONGITUD:	9800737
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:	Bilován	DISTANCIA :	0,73 km.
POBLADO:	San Pablo de Atenas	DISTANCIA :	4,89 km.
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA :	2572 msnm.	TEMPERATURA :	14° C
PRECIPITACIÓN :		1000 milímetros cúbicos	
DESCRIPCIÓN:		FOTO:	
<p>El Templete de Bilován, es una construcción en honor a la Batalla de Camino Real, librada el 9 de noviembre de 1820, con este triunfo el ejército patriota se pudo abrir camino hacia la sierra. En este lugar se puede encontrar un monumento a Josefina Barba quien se convirtió en la heroína de la batalla pues ella se infiltró a través de las tropas realistas y consiguió llevar información sin la cual José Tobar y los comandantes patriotas no hubieran podido derrotar.</p>			
		<p>Imagen No.17. Temple de Bilován. Fuente: A. Mora, 2011.</p>	


VALOR EXTRÍNSECO	
USOS (SIMBOLISMO):	
Valor de las tropas libertarias al triunfar en una batalla tan dura y con el terreno en contra.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:	En proceso de deterioro
CAUSAS:	
Abandono institucional	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	En proceso de deterioro
CAUSAS:	
Construcción de un camino aledaño sin las precauciones necesaria durante la fase de movimiento de suelos.	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
AGUA:	Potable
ENERGÍA ELÉCTRICA:	Sistema Interconectado
ALCANTARILLADO:	Red Pública
TRANSPORTE:	Ocasional

Cuadro No. 15. El carnaval de Bilován. Fuente: Montenegro,2019.


FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:		El Carnaval de Bilován	
FICHA NUMERO:		9	
RESPONSABLE:		Nelly Montenegro	
FECHA:		13 de junio 2019	
CATEGORÍA:		Manifestaciones Culturales	
TIPO:		Acontecimientos Programados	
SUBTIPO:		Fiestas Religiosas	
UBICACIÓN:		Centro de Bilován	
PROVINCIA:		Bolívar	
CIUDAD Y/O CANTÓN:		San Miguel	
PARROQUIA:		Bilován	
LATITUD:	722402	LONGITUD:	9823969
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:	Las Guardias	DISTANCIA :	8 km.
POBLADO:	San Pablo de Atenas	DISTANCIA :	4,89 km.
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA :	2572 msnm.	TEMPERATURA :	14° C
PRECIPITACIÓN :		1000 milímetros cúbicos	
DESCRIPCIÓN:		FOTO:	
<p>En los campos la fiesta de Carnaval dura ocho días y se inicia así mismo el Miércoles de Ceniza: ha llegado la época en que los indios se divierten más que en ningún otro día del año: vístanse de CURIQUINGUES y otros disfraces imitando muchos de ellos a diversos animales y, al son tamboril, recorren durante esos días las casas de sus compadres, vecinos, amigos, etc., en donde son excesivamente atendidos y muy agasajados con abundantes comidas, terminándose, casi siempre, en grandes borracheras."</p>			
		<p>Imagen No.18. Carnaval de Bilován. Fuente: A. Mora, 2011.</p>	

VALOR EXTRÍNSECO	
USOS(SIMBOLISMO):	
Es una fiesta donde se funde una manifestación precolombina de hacer ofrendas y rituales a la fertilidad de la tierra con las manifestaciones católicas del inicio de la cuaresma de Semana Santa.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:	Conservado
CAUSAS:	
Inexorable tradición de sus pobladores	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	No Alterado
CAUSAS:	
La fiesta se la celebra en el campo y las ciudades a nivel provincial	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA:	
AGUA:	Potable
ENERGÍA ELECTRICA:	Sistema Interconectado
ALCANTARILLADO:	Red Publica
TRANSPORTE :	Diario hasta la entrada

Cuadro No. 16. Papas chinas. Fuente: Montenegro, 2019.

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS									
Datos Generales									
Nombre del producto:					Papa China				
Provincia:	Bolívar	Código Ficha:	7	Fecha:	12/6/2019				
		Cantón:	San Miguel	Parroquia:	Bilovan				
1. Descripción del Plato									
1.1. Factores Sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)									
1.1.1. Denominación					1.1.2. Variación de Denominación				
1.1.3 Categoría	1.1.4. Reconocimiento cultural			1.1.5. Procedencia de la receta	1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7. Temporalidad		
Aperitivo	Plenamente reconocido			Familiar antepasados	Naturales				
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social/ vecinal	Procesado o en conserva			Regular	
Plato fuerte	Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Nacional	Originarios del lugar			Temporal	
Postre					De otros lugares del país				
Bebida	En peligro de desaparición			De países vecinos	Importado de otros países			Especial	
Producto									
1.2. Factores de elaboración y nutrición				2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes Principales :					
Regular	Medio			Papa China					
Bajo	Alto								
Tiempo de elaboración en minutos									
Foto:				3. Difusión					
				3.1. Alcance		3.2. Vías de difusión		3.3. Formas de transmisión	
				Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
				Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
				Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
				Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización				5. Fuente de información			6. Observaciones		
4.1. Alcance		4.2. Vías de comercialización		Propia			Ninguna		
Mercado local	Restauración de la zona								
Mercado Nacional	Puestos de comida y carretas pequeñas								
Mercado Regional	Mercado local								
Mercado Internacional	Festival o festividades								

Cuadro No. 17.Yogurt Artesanal.Fuente:Montenegro,2019.

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS											
Datos Generales											
Nombre del producto:					Yogourt Artesanal						
Provincia:	Bolívar	Código Ficha:	8		Fecha:	12/6/2019					
		Cantón:	San Miguel		Parroquia:	Bilovan					
1. Descripción del Plato											
1.1. Factores Sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)											
1.1.1. Denominación					1.1.2. Variación de Denominación						
1.1.3 Categoría		1.1.4. Reconocimiento cultural		1.1.5. Procedencia de la receta		1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7. Temporalidad			
Aperitivo		Plenamente reconocido		Familiar antepasados		Naturales					
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/ vecinal		Procesado o en conserva		Regular			
Plato fuerte		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional		Originarios del lugar					
Postre						De otros lugares del país		Temporal			
Bebida		En peligro de desaparición		De países vecinos		Importado de otros países		Especial			
Producto											
1.2. Factores de elaboración y nutrición				2. Recetario							
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes Principales :							
Regular		Medio		Leche , frutas del lugar							
Bajo		Alto									
Tiempo de elaboración en minutos											
Foto:				3. Difusión							
 <p>Imagen No.20. Yogurt.Fuente: N.Montenegro,2019.</p>				3.1. Alcance		3.2.Vias de difusion		3.3. Formas de transmisión			
				Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca			
				Mercado nacional		Prensa local y naciona		Educación			
				Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros			
				Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio			
4. Comercialización				5. Fuente de información			6. Observaciones				
4.1. Alcance		4.2. Vias de comercialización									
Mercado local		Restauración de la zona									
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas									
Mercado Regional		Mercado local						Propia			
Mercado Internacional		Festival o festividades						#¿NOMBRE?			

Cuadro No. 18. Quesos Artesanales. Fuente: Montenegro, 2019.


FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS									
Datos Generales									
Nombre del producto:					Queso Artesanal				
Provincia:	Bolívar	Código Ficha:	9	Fecha:	12/6/2019				
		Cantón:	San Miguel	Parroquia:	Bilovan				
1. Descripción del Plato									
1.1. Factores Sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)									
1.1.1. Denominación					1.1.2. Variación de Denominación				
1.1.3 Categoría		1.1.4. Reconocimiento cultural		1.1.5. Procedencia de la receta		1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7. Temporalidad	
Aperitivo		Plenamente reconocido		Familiar antepasados		Naturales			
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/ vecinal		Procesado o en conserva		Regular	
Plato fuerte		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional		Originarios del lugar		Temporal	
Postre						De otros lugares del país			
Bebida		En peligro de desaparición		De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Producto									
1.2. Factores de elaboración y nutrición				2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes Principales :					
Regular		Medio		Leche					
Bajo		Alto							
Tiempo de elaboración en minutos									
Foto:				3. Difusión					
				3.1. Alcance		3.2. Vías de difusión		3.3. Formas de transmisión	
				Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
				Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
				Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
				Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización				5. Fuente de información			6. Observaciones		
4.1. Alcance		4.2. Vías de comercialización		Propia					
Mercado local		Restauración de la zona							
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas							
Mercado Regional		Mercado local							
Mercado Internacional		Festival o festividades							

Imagen No.21. Quesos. Fuente: N. Montenegro, 2019.

4.4 Parroquia Balsapamba

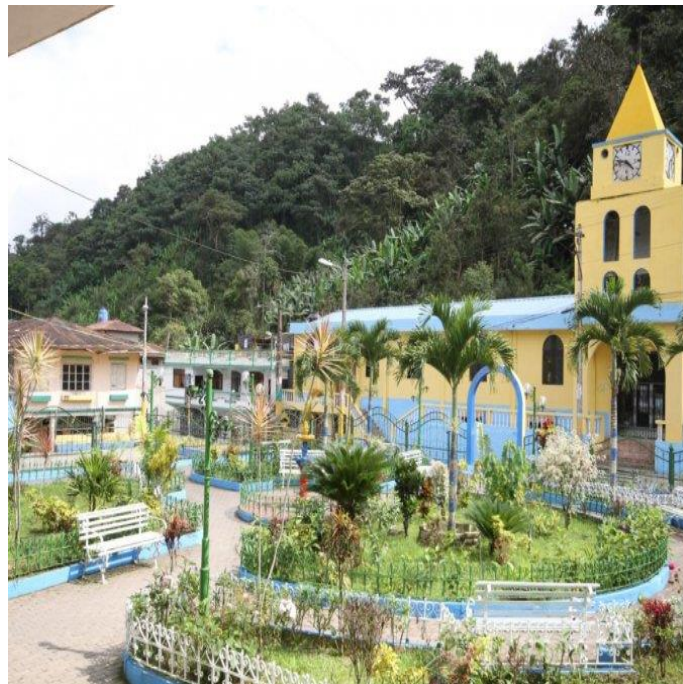


Imagen No. 22.Parroquia Balsapamba. Fuente: GoRaymi, 2018.

Ubicación Geográfica

Su ubicación estratégica entre la Sierra y Costa, así como su producción agrícola ha permitido realizar ciertas inversiones por parte del sector privado y en poco tiempo se han construido centros turísticos, complejos recreacionales, villas, establecimientos de alojamiento y alimentación en base a la presencia de cascadas de allí que hoy por hoy se la considera como un gran Centro Turístico llamada también "Puerta de Entrada a la Costa".

De acuerdo con el Ministerio de Transporte y Obras Públicas, (2017). En la vía Babahoyo – Guaranda a partir del cantón Montalvo, inicia la ruta hacia la serranía ecuatoriana y en ese contraste de mundos permite encontrar la transición, el subtropical en la parroquia Balsapamba del cantón San Miguel en la Provincia de Bolívar, donde se puede disfrutar de innumerables atractivos. Esta parroquia está a una hora de la ciudad de Babahoyo, tiene una población de 3 mil

habitantes y su altitud va desde los 240m hasta los 1100m sobre el nivel del mar. Está cubierta por una rica vegetación y por sus condiciones naturales es propicia para los cultivos, además cuenta con una cuenca hidrográfica, en su gran mayoría afluentes del río Cristal, importante para la agricultura, avicultura y el turismo.

Fecha de Fundación

Fue creada por decreto del 23 de abril de 1884 expedido por la Convención Nacional de ese año, al crear la provincia de Bolívar.

Producción

En este sector de nuestro país los pobladores en su gran mayoría son agricultores que producen: naranja, café, caña de azúcar, cacao, plátano y frutas en la franja tropical; y sobre los 1500 metros de altura, naranjillas, maíz, fréjol y plantas forrajeras para el cuidado de ganado vacuno, caballar y equino. Esta tierra tan rica en flora por su clima templado, es gran productor de naranja, por ello realizan del 6 al 10 de agosto “El Festival de la Naranja”. Aprovechando este gran potencial, en el año 1991 empezaron a elaborar vino de naranja “Cosecha de Oro” como un emprendimiento, que se comercializa a nivel local (MTOP, 2017).

Principales lugares de expendio de comida

Entre los principales restaurantes de Balsapamba se encuentra el Restaurante “La choza”, un restaurante que cuenta con 7 años de experiencia y ofrece a sus clientes una variedad de comida típica. Entre otros diferentes comedores que se encuentran en la parroquia que ofertan comida típica como el comedor “Santa Marianita”.

Cuadro No. 19. Cascada Milagrosa. Fuente: Montenegro,2019.

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:		Cascada Milagrosa	
FICHA NUMERO:		10	
RESPONSABLE:		Nelly Montenegro	
FECHA:		13 de junio 2019	
CATEGORÍA:		Atractivos Naturales	
TIPO:		Ríos	
SUBTIPO:		Cascada	
UBICACIÓN:		Via Babahoyo- Balsapamba	
PROVINCIA:		Bolívar	
CIUDAD Y/O CANTÓN:		San Miguel	
PARROQUIA:		Balsapamba	
LATITUD:	1.7666667	LONGITUD:	-79.1833333
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:	Montalvo	DISTANCIA :	14.4 km.
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA :	240-1100msnm	TEMPERATURA :	20 a 24° C
PRECIPITACIÓN :	309 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Desde hace ocho años la Hostería “Getseman” ubicada a 500m de La Cascada Milagrosa, recibe a turistas de todo el país en especial congregaciones religiosas, que realizan sus retiros espirituales. En sus tres cabañas y doce habitaciones cuenta con una capacidad total para recibir 100 visitantes, con un costo de \$10 por persona.			
<p>Imagen No.23. Cascada Milagrosa. Fuente: N. Montenegro, 2019.</p>			

VALOR EXTRÍNSECO	
USOS (SIMBOLISMO):	
Turismo y Naturaleza	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:	conservado
CAUSAS:	
Al ser de propiedad privada y al estar en constante auge de clientes , posee la infraestructura conservada y adecuada.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	Conservado
CAUSAS:	
Vías en perfecto estado al igual que los diferentes sistemas de apoyo.	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
AGUA:	Rio
ENERGÍA ELÉCTRICA:	Sistema Interconectado
ALCANTARILLADO:	Red Pública
TRANSPORTE:	Diario

Cuadro No. 20. Parque Acuático Josefina Barba. Fuente: Montenegro, 2019.

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:		Parque Acuático Josefina Barba	
FICHA NUMERO:		11	
RESPONSABLE:		Nelly Montenegro	
FECHA:		13 de junio 2019	
CATEGORÍA:		Manifestaciones culturales	
TIPO:		Arquitectura	
SUBTIPO:		Espacio Publico	
UBICACIÓN:		Km. 1 vía Balsapamba - Montalvo, sector del Río Cristal	
PROVINCIA:		Bolívar	
CIUDAD Y/O CANTÓN:		San Miguel	
PARROQUIA:		Balsapamba	
LATITUD:	1.7666667	LONGITUD:	-79.1833333
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:	El Cristal	DISTANCIA :	4 km.
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA :	240-1100msnm	TEMPERATURA :	20 a 24° C
PRECIPITACIÓN :	309 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
<p>El parque acuático “Josefina Barba” con una capacidad aproximada para 3000 personas, cuenta con toboganes, piscinas para adultos y niños, canchas de vóley de playa y fútbol, área de ejercicios, además una mega piscina con olas artificiales. Los turistas nacionales y extranjeros pueden visitar este lugar de miércoles a domingo, su horario de atención es de 8:00 a 17:00, el ingreso tiene un costo de \$3 para adultos y \$1.50 para niños, tercera</p>			
<p>Imagen No.24. Parque Acuático Josefina Barba. Fuente: N. Montenegro, 2019.</p>			


VALOR EXTRÍNSECO	
USOS (SIMBOLISMO):	
Turismo	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:	conservado
CAUSAS:	
Se encuentra en óptimas condiciones por ser el principal atractivo de la parroquia	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	Conservado
CAUSAS:	
Vías en perfecto estado al igual que los diferentes sistemas de apoyo.	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
AGUA:	Rio Cristal
ENERGÍA ELÉCTRICA:	Sistema Interconectado
ALCANTARILLADO:	Red Pública
TRANSPORTE:	Diario

Cuadro No. 21. Rio Cristal. Fuente: Montenegro,2019.


FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:		Rio Cristal	
FICHA NUMERO:		12	
RESPONSABLE:		Nelly Montenegro	
FECHA:		13 de junio 2019	
CATEGORÍA:		Atractivos Naturales	
TIPO:		Ríos	
SUBTIPO:		Rio	
UBICACIÓN:		Vía Babahoyo- Balsapamba	
PROVINCIA:		Bolívar	
CIUDAD Y/O CANTÓN:		San Miguel	
PARROQUIA:		Balsapamba	
LATITUD:	1.7666667	LONGITUD:	-79.1833333
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:	Guilloloma	DISTANCIA :	8 km.
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA :	240-1100msnm	TEMPERATURA :	20 a 24° C
PRECIPITACIÓN :	309 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Es rio Cristal es un atractivo natural de la parroquia, sus aguas cristalinas y su fuerte caudal sorprende a los turistas que lo vistan , en él se puede practicar deportes extremos como el cayoning , a su vez sus aguas potencian el parque acuático Josefina Barba.			
<p>Imagen No.25. Rio Cristal. Fuente: ViajandoX, 2018.</p>			

VALOR EXTRÍNSECO	
USOS (SIMBOLISMO):	
Naturaleza	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:	Conservado
CAUSAS:	
Aún mantiene su forma natural no ha sido alterado por acentuaciones a las orillas esto hace que el río conserve su pureza.	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	Conservado
CAUSAS:	
Debido a la demanda de turistas a este lugar las autoridades mantienen el entorno en óptimas condiciones.	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
AGUA:	Río Cristal
ENERGÍA ELÉCTRICA:	Sistema Interconectado
ALCANTARILLADO:	Red Pública
TRANSPORTE:	Diario


Cuadro No. 22. Licor de Naranja. Fuente: Montenegro, 2019.

Datos Generales																	
Nombre de la preparación:					Vino de Naranja												
Provincia:	Bolívar	Código Ficha:	10		Fecha:	12/6/2019											
		Cantón:	San Miguel		Parroquia:	Balsapamba											
1. Descripción del Plato																	
1.1. Factores Sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)																	
1.1.1. Denominación					1.1.2. Variación de Denominación												
1.1.3 Categoría		1.1.4. Reconocimiento cultural		1.1.5. Procedencia de la receta		1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7. Temporalidad									
Aperitivo		Plenamente reconocido		Familiar antepasados		Naturales											
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/ vecinal		Procesado o en conserva		Regular									
Plato fuerte		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional		Originarios del lugar											
Postre						De otros lugares del país		Temporal									
Bebida		En peligro de desaparición		De países vecinos		Importado de otros países		Especial									
Producto																	
1.2. Factores de elaboración y nutrición					2. Recetario												
Nivel de dificultad de elaboración					Ingredientes Principales :												
Regular		Medio		Naranja, Aguardiente de caña, Azúcar.													
Bajo		Alto															
Tiempo de elaboración en minutos					Foto:												
Foto:																	
 <p>Imagen No.26. Vino de Naranja. Fuente: N, Montenegro 2019.</p>										3. Difusión							
										3.1. Alcance			3.2. Vías de difusión		3.3. Formas de transmisión		
										Mercado libre			Mercado turístico		Familiar / boca a boca		
										Mercado nacional			Prensa local y nacional		Educación		
										Mercado regional			Boca a boca		Mediante libros		
Mercado internacional			Festival o festividad		TV y Radio												
4. Comercialización					5. Fuente de información		6. Observaciones										
4.1. Alcance		4.2. Vías de comercialización			Propia		Ninguna										
Mercado local		Restauración de la zona															
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas															
Mercado Regional		Mercado local															
Mercado Internacional		Festival o festividades															

Cuadro No. 23.Maqueño Rojo. Fuente: Montenegro,2019.

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS									
Datos Generales									
Nombre del Producto:					Maqueño Rojo				
Provincia:	Bolívar	Código Ficha:	11	Fecha:	12/6/2019				
		Cantón:	San Miguel	Parroquia:	Balsapamba				
1. Descripción del Plato									
1.1. Factores Sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)									
1.1.1. Denominación					1.1.2. Variación de Denominación				
1.1.3 Categoría		1.1.4. Reconocimiento cultural		1.1.5. Procedencia de la receta		1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7. Temporalidad	
Aperitivo		Plenamente reconocido		Familiar antepasados		Naturales		Regular	
Sopa				Social/ vecinal		Procesado o en conserva			
Plato fuerte		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Nacional		Originarios del lugar		Temporal	
Postre		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otros lugares del país				
Bebida		En peligro de desaparición		De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Producto									
1.2. Factores de elaboración y nutrición				2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes Principales :					
Regular		Medio		Maqueño Rojo					
Bajo		Alto							
Tiempo de elaboración en minutos									
Foto:				3. Difusión					
				3.1. Alcance		3.2. Vías de difusión		3.3. Formas de transmisión	
				Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
				Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
				Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
				Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización				5. Fuente de información			6. Observaciones		
4.1. Alcance		4.2. Vías de comercialización		Propia			Ninguna		
Mercado local		Restauración de la zona							
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas							
Mercado Regional		Mercado local							
Mercado Internacional		Festival o festividades							

Cuadro No. 24. Licor de cacao. Fuente: Montenegro, 2019.

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS									
Datos Generales									
Nombre del Producto:					Licor de café				
Provincia:	Bolívar		Código Ficha:	12		Fecha:	12/6/2019		
			Cantón:	San Miguel		Parroquia:	Balsapamba		
1. Descripción del Plato									
1.1. Factores Sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)									
1.1.1. Denominación					1.1.2. Variación de Denominación				
1.1.3 Categoría		1.1.4. Reconocimiento cultural		1.1.5. Procedencia de la receta		1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7. Temporalidad	
Aperitivo		Plenamente reconocido		Familiar antepasados		Naturales		Regular	
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social/ vecinal		Procesado o en conserva			
Plato fuerte		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional		Originarios del lugar		Temporal	
Postre						De otros lugares del país			
Bebida		En peligro de desaparición		De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Producto									
1.2. Factores de elaboración y nutrición				2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes Principales :					
Regular		Medio		Agua ardiente de caña, Azúcar , Cacao,					
Bajo		Alto							
Tiempo de elaboración en minutos									
Foto:				3. Difusión					
				3.1. Alcance		3.2. Vías de difusión		3.3. Formas de transmisión	
				Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
				Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
				Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
				Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización				5. Fuente de información			6. Observaciones		
4.1. Alcance		4.2. Vías de comercialización		Propia			Ninguna		
Mercado local		Restauración de la zona							
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas							
Mercado Regional		Mercado local							
Mercado Internacional		Festival o festividades							

4.5 Matriz de contenido entrevistas a expertos.

Variables	Sr. Vinicio Moyano Romero Presidente parroquial de Bilován	Sr. Jhon Gilbert Saltos Naranjo Vicepresidente parroquial de Balsapamba.	Sr. Ángel Sánchez Presidente parroquial de San Pablo de Atenas	Sra. Jesica Gaibor Propietaria de un restaurante en San Pablo de Atenas. Representante del gremio de mujeres restauranteras de la zona.	Srta. Evelyn Tufiño Licenciada en turismo y trabajadora del Ministerio de Turismo de San Miguel de Bolívar.
Apoyo de autoridades en el incremento del turismo gastronómico en el cantón .	No, los presupuestos están viabilizados para programas educativos, salud y vivienda, el turismo tiene su potencial para ser gestionado, pero no hay fondos directos destinados para promocionar pero con la participación local se puede realizar.	En si no hay proyectos, nosotros como gobierno descentralizado gestionamos proyectos y presentamos ante autoridades no gubernamentales, municipios, prefecturas, empresas privadas para que colaboren con el proyecto.	El gobierno de turno no ha dado el interés necesario en el mejoramiento e implementación de nuevos proyectos gastronómico. Se continúa explotando los mismo recursos y no se implementa nuevos proyectos que sean sustentables.	El ministerio de turismo es quien debería gestionar este tipo de proyectos, pero aquí en San Pablo de Atenas no existe algo así, no hay apoyo para promocionar la gastronomía de aquí.	Se requiere apoyo por parte de las autoridades, El turismo como tal no está explotado en su totalidad , se requiere soporte en el sector turístico , creación de proyectos específicos basados en recuperar los sabores ancestrales y que a su vez permita diversificar la oferta

					turística durante todo el año.
El turismo gastronómico como herramienta de promoción	Siempre la gastronomía es un atractivo, por lo tanto, gestionando la participación de los actores principales que forman el ámbito gastronómico es una herramienta fundamental para atraer a poblaciones locales y extranjeras y ser un motor que dinamice el turismo.	De hecho que sí, el incremento de turistas se debe a la variedad de productos, mientras más variedad, más facilidad de sacar los productos o las cosas típicas de la parroquia, lo cual sería ideal.	Sí podría llegar a ser una herramienta de promoción, pero se necesita un trabajo arduo y con el compromiso del gobierno local. Para que pueda incrementar la cantidad de turistas que visitan el cantón	La gastronomía llama la atención de muchos que pasan por aquí, si se pudiera implementar el turismo gastronómico como, tendríamos más clientes todos los que trabajamos en esto de las comidas, también el producto agrícola se vendería más y a mejor precio.	Es una excelente propuesta para el incremento de afluencia de turistas en la zona, ya que la gastronomía conforma uno de los principales intereses para descubrir y palpar de manera tangible, parte de la cultura de un destino turístico, tomando en cuenta que el cantón, a pesar de contar con una gran riqueza gastronómica no se le ha dado la importancia pertinente, lo cual se podría aprovechar de mejor modo, para que su cultura y

					tradiciones se mantengan en el tiempo y por ende revitalizar su atractivo turístico.
Definición de Ruta Gastronómica	Un trayecto , un camino resaltando los platos o la gastronomía de cada localidad , sería también un circuito resaltando la gastronomía de la localidad.	Las comidas típicas o lo cultural lo que nosotros tenemos de cada sector en nuestra parroquia.	Es un itinerario estructurado por diversas actividades recreativas y de degustación de platillos tradicionales de una determinada región.	Un recorrido distribuido a lo largo de un territorio mostrando su gastronomía representativa y productos de la zona.	Una ruta gastronómica está basada en el conocimiento ancestral de los pueblos, este modelo de turismo se fundamenta en crear una extensión territorial, donde se exponga principalmente el patrimonio gastronómico de una región, desde su origen y elaboración, hasta su degustación, todo ello apoyado por los atractivos culturales, naturales y servicios, que brinda un destino.

<p>Atractivos que deberían participar en una ruta.</p>	<p>Atractivos Naturales y Culturales, tales como el carnaval el cual integra a todas las parroquias y son los aspectos que ayudan a resaltar la participación dentro de la ruta gastronómica. También el recurso natural que no está explotado en su totalidad pero se podría gestionar para integrar visitas a los mismos y complementar con la gastronomía local.</p>	<p>Las cascadas, trapiches, moliendas, los ríos en especial el río Cristal, quebradas, nacedores de agua y bosques.</p>	<p>Atractivos novedosos, que tengan valor patrimonial e histórico y sobre todo asociados a los platillos más representativos del cantón.</p>	<p>Los molinos de piedra porque son importantes para la parroquia y representativos para los habitantes, porque ahí todavía hacemos moler nuestros granos, y es uno de los pocos que ya queda y también el parque de la parroquia, es muy bonito y amplio en el cual se podría hacer alguna actividad recreativa además que tienen monumentos con cosas representativas de la parroquia.</p>	<p>Los principales atractivos que deben participar dentro de la ruta gastronómica son: Santuario de Lourdes, Las cascadas milagrosas, La cascada Angas, Museo Bastión Andino, Cuevas de la virgen de Consolación, Parque acuático Josefina Barba.</p>
<p>Recursos Turísticos, Gastronómicos, y Agrícolas.</p>	<p>Si posee debido a que tiene un gran potencial de atractivos naturales, sobre todo al poseer una gran producción agrícola es muy</p>	<p>Por el momento no, se necesita buscar y explotar específicamente en la parte gastronómica, en las comunidades de Balsapamba, por</p>	<p>Sí posee los recursos necesarios que permitan la creación de una ruta gastronómica, sobre todo en agricultura pienso</p>	<p>Si posee los recursos gastronómicos, y agrícolas también, y en la parte turística si posee, en carnaval la parroquia se llena</p>	<p>Los recursos turísticos aún no están explotados de manera integral en el cantón, pero si son suficientes para implementar dicho proyecto con el</p>

	<p>provechoso la participación o la formación de emprendimientos gastronómicos que ayuden a implementar y fortalecer una ruta gastronómica</p>	<p>ejemplo el limeño que se da en esta región y se lo come con miel en las moliendas , son cosas que solo las personas del campo y de las comunidades saben y lo consumen las demás personas lo desconocen.</p>	<p>tenemos mucha producción que se podría dar a conocer como es el caso del frejol canario que se da en este sector.</p>	<p>de turistas, yo pienso se podría implementar la ruta para promocionar todo lo de la parroquia para que vengan más seguido a visitarla.</p>	<p>apoyo de las autoridades pertinentes. En cuanto a los recursos gastronómicos, existe una gran variedad de platos típicos lo suficientemente llamativos para ofrecer a los turistas. La provincia de Bolívar al ser eminentemente agrícola proporcionara de manera incesante, productos como maíz, papas, trigo, arveja, frejol, que son la base principal para la elaboración de los platos típicos</p>
<p>Beneficios de una ruta a la población local</p>	<p>Fuentes de trabajo, fuentes de ingresos adicionales , involucrar a las</p>	<p>Primero se impulsaría en la parte económica , mejoraría los</p>	<p>El beneficio principal se basa sobre todo en el aspecto</p>	<p>En la parte económica principalmente, si existe un</p>	<p>Proporcionaría empleo a la población local, ayudaría a</p>

	<p>mujeres en la participación que la misma actividad demanda.</p>	<p>recursos económicos de los habitantes , se saldría con el producto , tendría más lugares a donde salir el producto , mejoraría las condiciones de vida de las personas , se crearía nuevas visiones para valorar los productos que tenemos.</p>	<p>económico, una ruta gastronómica podría ser el principio de un atractivo turístico sustentable para el cantón.</p>	<p>incremento de turistas, también se necesita contratar más gente para poder atender esos clientes entonces aumentaría el empleo, los agricultores tendrían un mayor pedido de su producto pienso que por esa parte también serían beneficiarios, se podría aperturar mas hoteles para recibir a esos clientes, en general creo sería muy provechoso</p>	<p>dinamizar la pobreza, crearía un valor agregado a la cultura, generaría un ingreso extra sin tener que abandonar las actividades propias del campo, fomentaría la unión familiar, rescate de la memoria cultural.</p>
<p>Infraestructura necesaria</p>	<p>En este punto no , pero se puede gestionar mediante la participación de población local adecuando sus viviendas para recibir clientes ,y</p>	<p>Estamos trabajando en mejorar la cantidad de turistas y brindarles todos los atractivos turísticos y la gastronomía que Balsapamba y sus comunidades</p>	<p>Considero que la población no está preparada para aún incremento significativo de turismo. Pero a medida que crece el número de turistas el cantón tenderá la</p>	<p>En san pablo faltaría hoteles para recibir más clientes, por esa parte pienso faltaría infraestructura, pero en cuestión de restaurantes si estamos</p>	<p>Aplicando el proyecto a futuro quizá, la infraestructura no está acorde. Ya que cada año se incrementa la afluencia turística, los turistas cada</p>

	dando valor a los temas ancestrales.	tiene. Es más, está planeado con los habitantes recibir clientes extranjeros en sus casas comiendo y haciendo las labores que ellos rutinariamente lo hacen como la extracción de la leche, moliendas, cortar caña, moler a mano etc. Esta es la idea para la parroquia.	obligación de mejorar su infraestructura.	preparados para recibir más clientes.	vez son más exigentes y requieren servicios de calidad en cuanto a vías de acceso, infraestructura hotelera y gastronómica que se ajuste a las necesidades del cliente.
Tipo de Cliente y gasto promedio.	Los clientes que más frecuentan en los locales, son locales que acuden a festividades estos serían clientes potenciales, pero se podría gestionar para que turistas extranjeros vengan a visitar la parroquia y de esta manera fomentar la actividad	Es un turista medio , el gasto es de 3 a 3,50 en promedio esto hablando de almuerzos o cenas , en desayunos esta alrededor de 2,50.	Los tipos de clientes en un establecimiento gastronómico es muy variado y el gasto promedio depende de la categoría del mismo, sin embargo un almuerzo varía entre 2.50 a 3.00 dólares.	Son clientes nacionales, y extranjeros de vez en cuando en general personas que viajan o pasan a Babahoyo o Guayaquil, el gasto de una comida aquí en la parroquia esta desde los 2,50 que sería un almuerzo y claro un plato	Los tipos de clientes que existen son nacionales como extranjeros, que degustan de los platos típicos del cantón. El precio oscila entre los 4,00 y 4,50 dólares.

	gastronómica. El costo promedio de una comida oscila entre 3 a 4 dólares.			especifico ya tiene su valor más alto.	
--	---	--	--	--	--

4.6 Análisis de la matriz de contenido

Luego de haber realizados las entrevistas en el cantón San Miguel a las cinco personas claves dentro de la investigación, se pudo recabar información acerca de las parroquias por las cuales pasará la ruta gastronómica, se preguntó en cuanto a proyectos que tengan relación con el turismo gastronómico dentro del cantón San Miguel, la respuesta por todos los entrevistados dijeron que no existe proyectos que impulsen la gastronomía local, cada parroquia lo promociona con proyectos propios pero son más enfocados en el turismo en general .

Se requiere soporte por parte del sector turístico y desde luego fondos que sea destinados específicamente para este tipo de proyectos, en el caso de la parroquia de Balsapamba dichos proyectos son presentados a empresas privadas para buscar colaboración para hacerlos realidad.

El turismo gastronómico podría llegar a ser una herramienta de promoción, gestionando la participación de los actores principales que forman el ámbito gastronómico, se convertiría en una estrategia para atraer a turistas locales como extranjeros y ser un motor que dinamice el turismo. Por otro lado, los productores serian también beneficiarios de este turismo debido a que sus productos serian apreciados y revalorizados no solo por habitantes de este cantón, sino también por poblaciones aledañas, teniendo una mayor demanda por parte de compradores, y contribuyendo a mantener una producción agrícola activa dentro de la zona.

Una ruta gastronómica se define por los expertos como un trayecto, un camino, o un circuito resaltando productos, gastronomía y lo cultural de cada localidad o parroquia. En otras palabras, la Lcda. Evelyn Tufiño, la definió como una

extensión territorial donde se expone principalmente el patrimonio gastronómico de cada región desde su origen de elaboración hasta su degustación. Cabe destacar que todos los entrevistados tienen pleno conocimiento acerca de una ruta gastronómica.

En cuanto a atractivos turísticos refiere, cuáles son los principales para formar parte de la ruta fue la pregunta hacia los entrevistados, su respuesta fue: naturales y culturales, naturales por que el cantón posee, cascadas, ríos, quebradas, bosques y nacederos de agua que no han sido explotados en su totalidad, pero que se podrían gestionar para integrar visitas a los mismos.

De igual forma en el caso de la parroquia San Pablo de Atenas, los molinos de piedra podrían participar en la ruta gastronómica debido a su antigüedad, utilidad y valor atribuido por la población. En general dentro del cantón San Miguel los principales atractivos que podrían participar según los expertos son: El santuario de la virgen de Lourdes, la cascada Milagrosa, la cascada de Angas, parque Acuático Josefina Barba.

Por otra parte, en cuanto a recursos turísticos, gastronómicos y agrícolas se llega a la conclusión que el cantón San Miguel, posee un potencial de atractivos antes ya mencionados, pero se necesita ser explotados de manera integral, pero existes los suficientes para implementar este proyecto con el apoyo de las autoridades pertinentes en el tema.

Otro aspecto importante es la gastronomía, que los expertos consideran sería provechoso porque de esta manera se daría impulso a parte restaurantera existente con énfasis en la formación de nuevos emprendimientos, además que el cantón posee la suficiente variedad en cuanto a comidas típicas se refiere. En

consecuencia, la parte agrícola es otro factor representativo, al estar constituidos por dos climas, es fácil encontrar productos de la costa como de la sierra en un solo lugar.

Los beneficios que tendría el cantón con la creación de esta ruta gastronómica sería principalmente en la parte económica en la creación de fuentes de empleo, esto contribuiría a dinamizar la pobreza, generaría un ingreso extra sin tener que abandonar las actividades propias del campo, con esto se busca mejorar la calidad de vida de los habitantes. También habría una mayor salida del producto a mas lugares y se crearía nuevas visiones para valorar los productos de esta zona.

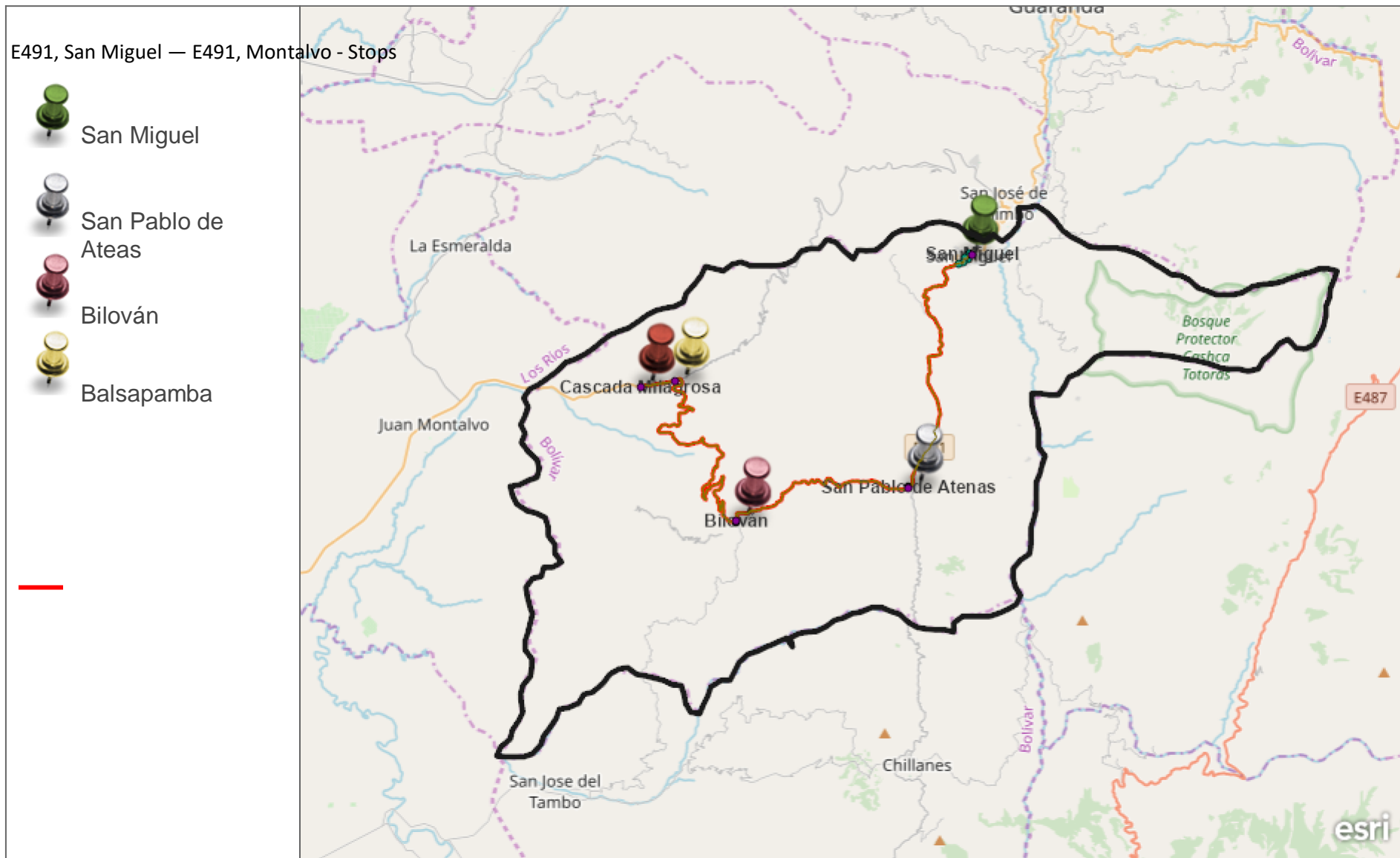
Si de infraestructura se trata la mayoría de expertos consideran que no posee por el momento, pero se puede gestionar mediante la participación de la población, adecuando sus viviendas para recibir clientes, como es el caso de la parroquia de Balsapamba la cual tiene en proyectos futuros implementar el turismo comunitario para personas locales y extranjeras con el apoyo de los habitantes.

El tipo de clientes que posee el cantón, son locales y extranjeros en épocas altas como el famoso carnaval y el costo promedio de una comida esta entre \$2,50 a \$4,00 teniendo sus variantes en platos en específico. Por otra parte, las personas encargadas de los gobiernos parroquiales Balsapamba, San Pablo, Bilován y San Miguel están dispuestos a trabajar proyectos de esta índole con la colaboración de los habitantes, con esto se busca mejorar la economía y elevar la calidad de vida de la zona, de la misma forma en la producción agrícola se

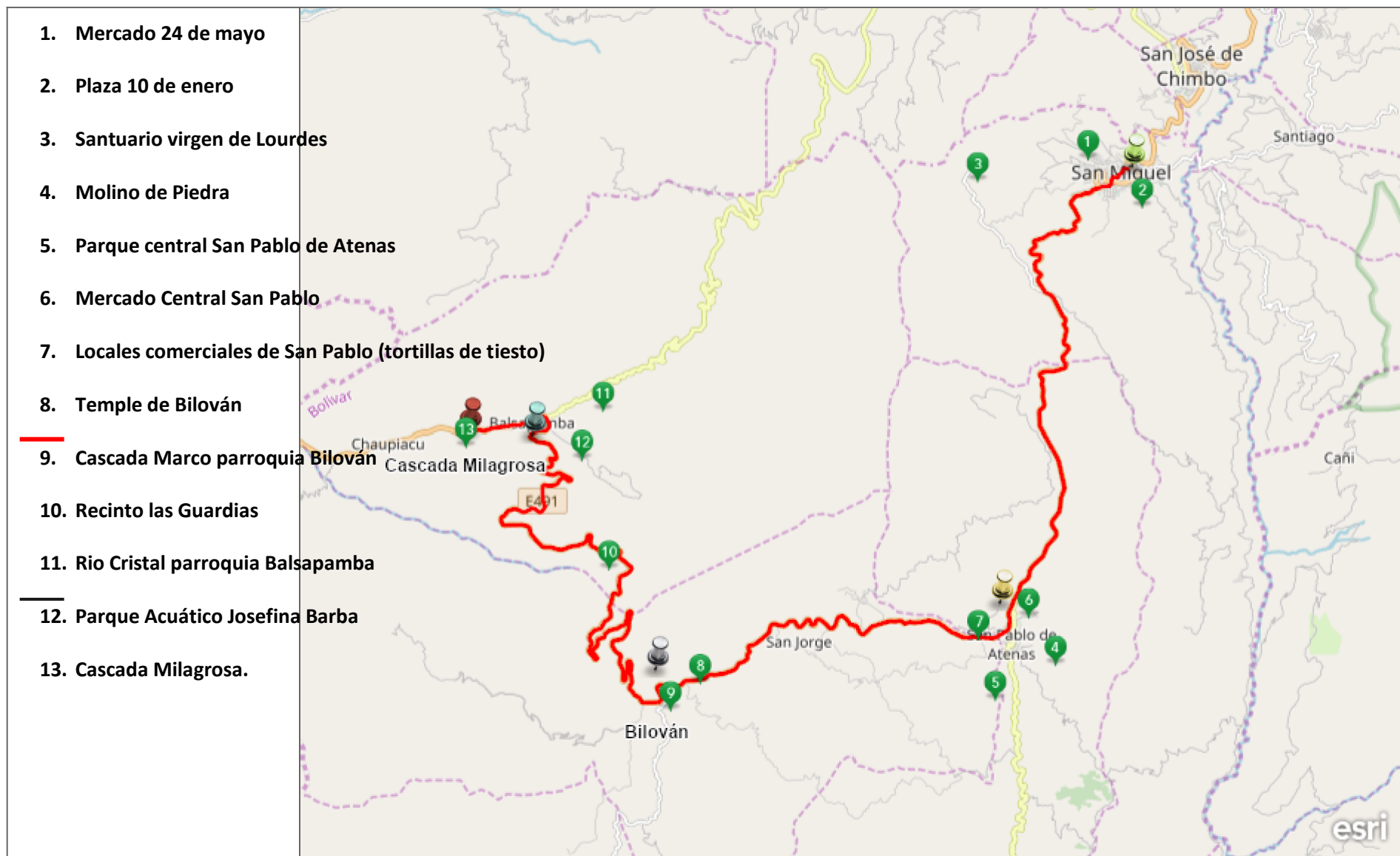
pretende mejorar la demanda en los productos e incentivar a las personas a no abandonar el campo y su agricultura.

Finalmente, una estrategia para poder promocionar la gastronomía y el turismo en general, sería aprovechar la tecnología y crear a través de páginas webs un portal mediante el cual se da a conocer a todos los visitantes la información exacta del cantón, datos relevantes del lugar, fotografías, y las principales vías de acceso, esto con el fin de facilitar la llegada del turista. Esta página puede ser administrada por los Gobiernos autónomos de cada parroquia que tengan como responsabilidad la actualización de la página.

4.7 DISEÑO DE LA RUTA GASTRONÓMICA: San Miguel de Bolívar.



4.8 San Miguel- RUTA GASTRONÓMICA



4.9 Diseño del circuito de la Ruta gastronómica

PARADA	HORARIO	UBICACIÓN	LUGAR DE VISITA	ACTIVIDAD	TIEMPO
No.1	8:00 AM	San Miguel de Bolívar	Mercado 24 de mayo	<ul style="list-style-type: none"> • Desayuno • Degustación de humitas, chigüiles y tamales 	1 hora
No.2	9:10 AM		Plaza 10 de enero	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación acerca del cantón historia y puntos relevantes • Fotografías • Compra de pájaro azul (opcional) 	50 min
10:00 AM salida con dirección al Santuario de la virgen de Lourdes					
No.3	10:20 AM llegada al santuario		Santuario de la virgen de Lourdes	<ul style="list-style-type: none"> • Recorrido por el santuario • Degustación del dulce de sambo • Compra de artesanías propias del lugar (opcional) 	1 hora
11:20 AM salida con dirección hacia la parroquia de San Pablo de Atenas					
No.4	11:40 AM llegada a la parroquia de San Pablo	Parroquia San Pablo de Atenas	Molino de piedra	<ul style="list-style-type: none"> • Recorrido por las instalaciones • Compra de harina (opcional) • Degustación de tortillas de tiesto 	40min
No.5	12:00 PM		Parque central	<ul style="list-style-type: none"> • Breve explicación acerca de la parroquia • Toma de fotografías 	30 minutos

				<ul style="list-style-type: none"> • Compra de dulces de la zona (opcional) 	
No.6	12:30 PM		Mercado central	<ul style="list-style-type: none"> • Almuerzo • Degustación de hornado, fritada y pan de maíz 	1 hora
13:00 PM Salida con dirección a la parroquia de Bilován					
No.7	13:20 PM Llegada a la parroquia	Parroquia Bilován	Templo de Bilován Cascada Marco	Breve explicación de la parroquia Caminatas por los senderos Observación de la flora y la fauna del lugar	1 hora
14:20 PM Salida al Recinto las Guardias					
No.8	14:50 Llegada	Recinto las Guardias	Recinto las guardias	Breve explicación de los productos de la zona (papa china, mora y demás) Degustación de yogurt y queso (compra opcional)	1 hora
15:50 PM Salida con dirección a la parroquia de Balsapamba					
No.9	16:20 PM Llegada	Parroquia de Balsapamba	Rio Cristal Parque Acuático Josefina Barba	Breve explicación acerca de la parroquia Actividades Acuáticas Turbing Canopy Ingreso al parque Acuático	1 hora y 30 min
No.10	17:50 PM		Cascada Milagrosa	Degustación del vino de naranja, licor de cacao, naranjas de Balsapamba (Compra opcional) Cena final	1 hora
18:50 PM Salida a San Miguel de Bolívar					
20:00 PM Llegada a San Miguel (fin de la Ruta)					
Tiempo total del recorrido 8:00 AM-20:00 PM (12 horas)					

4.10 Diseño del Tríptico de la ruta gastronómica (Externo)

<p>LUGARES A VISITAR MEDIANTE LA RUTA GASTRONÓMICA</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mercado 24 de mayo2. Plaza 10 de enero3. Santuario virgen de Lourdes4. Molino de Piedra5. Parque central San Pablo de Atenas6. Mercado Central San Pablo7. Locales comerciales de San Pablo (tortillas de tiesto)8. Temple de Bilován9. Cascada Marco10. Recinto las Guardias11. Río Cristal parroquia Balsapamba12. Parque Acuático Josefina Barba13. Cascada Milagrosa.	<p>Circuito de la Ruta</p>  	<p>San Miguel de Bolívar</p> <p>Ruta Gastronómica</p>  <p>San Miguel de Bolívar, se encuentra ubicado a 40Km de Guaranda, en una mezcla de la Costa y la Sierra , engloba diversa gastronomía , Producción agrícola y lugares Turísticos.</p>
--	--	--

Diseño del Tríptico de la ruta gastronómica (Interno)

PARROQUIA SAN PABLO DE ATENAS

Fue fundada en el año 1874 por el notable Señor Juan Pío de Mora. Los terrenos laborables de la parroquia se encuentran en dos zonas una fría que produce toda clase de cereales y otra cálida, que produce caña de azúcar, café, naranja, banano, entre otros.



Atractivos Turísticos

Molinos de piedra
Parque central de San Pablo de Atenas
Mercado Central

Preparaciones Típicas

Tortillas asadas en tiesto
Hornado
Fritada
Pan de maíz
Colaciones

Productos Agrícolas

Maíz
Naranja
café

PARROQUIA BILOVÁN

La parroquia de Bilován es muy importante dentro de la Historia Nacional, pues en este lugar se realizó el Combate de Camino Real, el 9 de noviembre de 1.820 forjándose una de las páginas más gloriosas de la Independencia y abriendo el camino para Guaranda.

Atractivos Turísticos

Cascada Marco
Templo de Bilován
Carnaval de Bilován

Productos Típicos

Yogurt Artesanal
Queso Artesanal



Productos Agrícolas

Sus cultivos son: maíz, trigo, cebada, arveja, lenteja, fréjol, papas, cebolla, col tomate, mora, del subtrópico tenemos productos como: panela, aguardiente, limeño, papa china etc.

PARROQUIA BALSAPAMBA



Localizado a 68 kilómetros de la ciudad de Guaranda y a 20 km de la ciudad de Babahoyo se encuentra la parroquia de Balsapamba, posee una temperatura que oscila entre 20 a 24 grados centígrados.

Atractivos Turísticos

Rio Cristal
Parque Acuático Josefina Barba
Cascada Milagrosa

Preparaciones Típicas

Vino de Naranja
Licor de café
Mermelada de Naranja

Productos Agrícolas

Su producción agrícola es de guineo, banano, limeño, maqueño rojo, cítricos como naranjas, limones, mandarinas, huertas mixtas de cacao, café, naranja y plátano.

CAPITULO V

5.1 Conclusiones Generales

- A través del presente estudio se llega a la conclusión que el cantón posee los suficientes recursos turísticos, gastronómicos y agrícolas, sin embargo, por el momento no cuenta con la infraestructura adecuada para un incremento significativo de visitantes, no obstante, el cantón está presto a gestionar el tema de mejoramiento de infraestructura con el objetivo de dinamizar la economía a través de turismo gastronómico.
- Se diseñó la ruta en el cantón San Miguel basada en diseños de otros países, debido a que nuestro cuenta con parámetros establecidos, el tipo de ruta es etnias gastronómicas, para la cual se tomó en cuenta; preparaciones, productos, atractivos turísticos de cada parroquia y sistemas complementarios.
- Se considera necesario el diseño y la implementación de proyectos que permitan activar la economía local del cantón, donde el objetivo principal sea la gastronomía propia de la zona, permitiendo así fomentar el turismo gastronómico.
- Se puede concluir que, con la creación de la ruta gastronómica, se beneficiará no solo a emprendedores dedicados a la restauración, sino también a proveedores de la materia prima, así como también a la parte netamente turística y hotelera, en el cantón se fortalecerá el turismo y rubros generados por esta actividad elevando la calidad de vida de los habitantes en general.

5.2 Recomendaciones

- Crear proyectos de implementación, con su debido estudio de factibilidad como componente de la presente propuesta, para que pueda ser realidad la ruta gastronómica.
- Involucrar a las autoridades cantonales y parroquiales para la difusión de la ruta gastronómica, para poder atraer un mayor número de turistas nacionales y extranjeros.
- Adecuar la infraestructura del cantón para poder brindar un servicio de calidad a través de la ruta y a su vez brindar capacitaciones permanentes de normas BPM al área dedicada a la restauración, también capacitación sobre atención al cliente, esto último también aplica al área turística y hotelera.
- Utilizar medios de difusión efectivos para dar a conocer la gastronomía del cantón combinada con los atractivos turísticos de cada zona y su agricultura. Una manera de difundir la parte gastronomía del cantón sería a través de ferias gastronómicas las cuales puedan mostrar las preparaciones típicas de este lugar, estas ferias podrían ser a nivel cantonal o parroquial cada cierto tiempo

Glosario de términos

Ancestral. -Relativo a los antepasados remotos o procedentes de ellos tendencias predisposiciones antepasadas. (Flores, 2012, p. 19).

Atractivo turístico: Es todo lugar, objeto o acontecimiento de interés turístico. Estos pueden ser atractivos naturales o culturales. (Aguilar, V., Rivas y R. Gonzales, 2008, p.11).

Cultura. - La cultura... en su sentido etnográfico, es ese todo complejo que comprende conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre en tanto que miembro de la sociedad. (Barrera, 2013, p.3).

Gastronomía. –Es el arte de preparar alimentos, sin embargo, no solo tiene relación con la comida, sino también con las distintas culturas que existen en la tierra. (Yumiseba, 2009).

Identidad cultural. -Está dada por un conjunto de características que permitan distinguir a un grupo humano del resto de la sociedad y por la identificación de un conjunto de elementos que permiten a este grupo autodefinirse como tal. (Yumiseba, 2009, p.63).

Oferta turística. –Corresponde al conjunto integrado por tres componentes básicos, a saber: atractivos turísticos, planta turística e infraestructura, los cuales pueden ser puestos en el mercado mediante procesos de gestión, desarrollados por los empresarios turísticos, por las propias municipalidades y por otros actores. (Aguilar, V., Rivas y R. Gonzales, 2008, p.10).

Patrimonio. - El patrimonio cultural en su más amplio sentido es a la vez un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos

que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio. Es importante reconocer que abarca no sólo el patrimonio material, sino también el patrimonio natural e inmaterial (UNESCO, 2014, p.132).

Platos Típicos. - Oferta gastronómica tradicional originaria de distintas culturas de un mismo país, región o lugar (Aguilar, Rivas, Gonzales, 2008, p.63).

Ruta gastronómica. -Una ruta gastronómica puede definirse como un recorrido previamente planificado que conecta diferentes recursos patrimoniales, históricos, turísticos, gastronómicos de una región. En ella se enlazan distintos productos, atracciones y servicios que contribuyen con el desarrollo económico y social de dicha región (Cárdenas, 2017, p.32).

Servicio de alimentación. -Resalta el conjunto de atractivos culinarios y platillos que permiten la satisfacción biológica de alimentación de los clientes en sus más diversas formas y variedades (Quingaguano,2017, p.10).

Turismo. -Es una actividad económica conformada por una serie de bienes y servicios, que deben estar interrelacionados y que solo es posible producirlas en determinadas localizaciones geográficas. (Mora, 2011, p. 21).

Oferta turística. –Corresponde al conjunto integrado por tres componentes básicos, a saber: atractivos turísticos, planta turística e infraestructura, los cuales pueden ser puestos en el mercado mediante procesos de gestión, desarrollados por los empresarios turísticos, por las propias municipalidades y por otros actores. (Aguilar, V., Rivas y R. Gonzales, 2008, p.10)

Referencias Bibliográficas:

- Aguilar, V., Rivas y R. Gonzales. (2008). SERNATUR. Glosario de términos técnicos relacionados con la actividad turística habitualmente empleados en Chile. Chile. 67pp.
- Arias, F. (2012). *El proyecto de Investigación*. Editorial Episteme. Venezuela. 138pp.
- Cárdenas, M. (2017). *Creación de una ruta del cacao ecuatoriano en base a sus propiedades organolépticas que atraviese las provincias de Esmeraldas, Guayas, Manabí y el Oro*. Trabajo de Titulación. Quito: Universidad de las Américas, Escuela de gastronomía. 113pp.
- Flores, G. (2012). *Investigación de la cocina tradicional ecuatoriana de los cantones: Chillanes, San José de Chimbo, San Miguel y las Naves de la provincia de Bolívar y propuesta de creación de un restaurante especializado en técnicas ancestrales culinarias*. Trabajo de Titulación. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial, Escuela de Hotelería. 272pp.
- Freire, A. (2015). *Diseño de la ruta del orito en las zonas fronterizas de las provincias del Guayas, Cañar, Bolívar y Chimborazo*. Trabajo de Titulación. Guayaquil: Universidad de Guayaquil, Carrera de Turismo Y Hotelería. 182pp.
- Hernández, R., Fernández., C., & Baptista, M. (2010). *Metodología de la Investigación*. México. McGraw-Hill / Interamericana Editores, S.A. de C.V. 556pp.
- Marianelli, R. (2013). *Rutas Alimentarias: Definiciones, experiencias y propuestas*. Trabajo de titulación. Buenos Aires: Universidad Nacional de la Plata, Facultad de Ciencias Económicas. 91pp.
- Montalbán, A. (2017). *Diseño de una ruta gastronómica para la difusión de platos tradicionales en el cantón Pedro Vicente Maldonado, provincia de Pichincha*. Trabajo de Titulación. Santo Domingo: Universidad Regional Autónoma de los Andes, Carrera de Chefs. 93pp.
- Mora, A. (2011). *Plan de desarrollo turístico sustentable de los recursos naturales y culturales de la parroquia Bilován, cantón San Miguel, provincia de Bolívar en el año 2011*. Trabajo de Titulación. Guaranda: Universidad Estatal de Bolívar, Facultad de ciencias Administrativas y Gestión Empresarial e Informática. 176pp.
- Núñez, J. (2017). *Diseño de un programa de buenas prácticas para promover el turismo sostenible en el Hotel Riobamba INN*. Trabajo de Titulación. Riobamba: Universidad Regional Autónoma Regional de los Andes, Facultad de dirección de empresas. 120pp.

- Quingaguano, C. (2017). *Diseño de una Ruta turística histórica sobre la Batalla del Camino Real en la Parroquia de Bilován, en el Cantón de San Miguel de la Provincia de Bolívar*. Trabajo de Titulación. Quito: Universidad Central del Ecuador, Facultad de ciencias agrícolas.167pp.
- Ruiz, M. (2015). *Plan estratégico para el desarrollo del turismo sostenible en la parroquia Miguel Egas Cabezas*. Trabajo de Titulación. Ibarra: Universidad Regional Autónoma de los Andes, Carrera de empresas Turísticas y Hoteleras.127pp.
- Sánchez, M., & Farías, E. (2016). *Operadora de turismo comunitario*. Trabajo de Titulación. Guayaquil: Escuela Superior Politécnica del Litoral, Escuela de postgrado en administración de empresas.118 pp.
- Valencia, N. (2016). *Propuesta de creación de una ruta gastronómica: el camino del ceviche ecuatoriano a través de las provincias de Pichincha, Esmeraldas y Manabí*. Trabajo de Titulación. Quito: Universidad de las Américas, Escuela de Gastronomía.157pp.
- Vargas, P. (2011). *Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comida ecuatoriana en el parque acuático ubicado en la provincia de Bolívar, cantón San Miguel, parroquia Balsapamba*. Trabajo de Titulación. Quito: Universidad Politécnica Salesiana, Administración de Empresas.229pp.
- Vasconez, D. (2015). *Modelo de negocios para el turismo gastronómico en el Ecuador*. Trabajo de Titulación. Quito: Universidad San Francisco de Quito, Colegio de Administración para el Desarrollo.76pp.
- Yasapanta, C. (2016). *Diseño de una ruta gastronómica para el cantón San Cristóbal provincia de Galápagos Ecuador*. Trabajo de titulación. Ambato: Universidad Regional Autónoma de los Andes, Facultad de dirección de empresas.161 pp.
- Yumiseba, I. (2009). *Desarrollo de productos turísticos gastronómicos del cantón Guaranda provincia de Bolívar 2008*. Trabajo de Titulación. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Escuela de gastronomía.194pp.

Bibliografía Virtual:

- Barrera, E. (2006). *Rutas alimentarias una estrategia cultural para el desarrollo rural mexicano*. CUADERNOS Patrimonio cultural y turismo 15. Argentina. En:
<http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf15/articulo3.pdf>.
 Fecha de consulta: 22 de mayo de 2018.
- Barrera, E. (2013). *Las condiciones de éxito en la construcción de las rutas alimentarias*. Revista Digital de Marketing Aplicado REDMARKA: Vol.1(21-49). España, Universidad de A Coruña.

- Barrera, L. (2013). *El concepto de la Cultura: Definiciones, debates y usos sociales*. *Revista de Clases historia*. Barcelona. En: <http://C:/Users/linkc/Downloads/Dialnet-EIConceptoDeLaCultura5173324.pdf>
Fecha de consulta: 23 de octubre de 2017.
- Carvache, M., W. Carvache y M. Torres. (2017). *Análisis a La gastronomía de Samborondón*. *Revista científica Scielo*: Vol. 26 (731 – 745). Guayaquil, Escuela Superior Politécnica del Litoral.
- Colmenares, A. (2012). *Investigación-acción participativa: una metodología integradora del conocimiento y la acción*. *Revista Latinoamericana de Educación*: Vol: 3, No. 1, (102-115). Venezuela, Universidad Pedagógica Experimental Libertador.
- Constitución de la Republica de Ecuador, (2011). Ecuador. En: https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf. Fecha de consulta: 17 de junio del 2018.
- Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincial de Bolívar, (2015). San Miguel de Bolívar. Ecuador. En: <http://www.bolivar.gob.ec/gpbTuristico/index.php/es/layout/servicios/113-san-miguel/298-san-miguel>. Fecha de consulta: 22 de mayo de 2018.
- Hernandez, H. (2014). Qualitative research trough interviews: Its analysis by Grounded Theory. *Revista idUS*: Vol.23 (187-210). España, Universidad Internacional de la Rioja.
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña: Vol. 14 (1187-1198). España, Universidad de Barcelona.
- Ley de Gestión Ambiental. (2004). Ecuador. En: <http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/09/LEY-DE-GESTIONAMBIENTAL.pdf>. Fecha de consulta: 06 noviembre 2017.
- Ley de Turismo, (2015). Ecuador. En: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>. Fecha de consulta: 17 de junio de 2018.
- Ley Orgánica de la Salud. (2012). Ecuador. En: https://www.todaunavida.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/04/SALUD-LEY_ORGANICA_DE_SALUD.pdf Fecha de consulta :06 de noviembre de 2017.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2018). *Ecuador cuenta con un Plan Nacional Gastronómico para promover el turismo*. En: <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-cuenta-con-un-plan-nacional-gastronomico-para-promover-el-turismo-en-el-pais/#>. Fecha de consulta:27 marzo 2019.
- Ministerio de Transporte y Obras Públicas. (2017). Balsapamba Paraíso Escondido.En:<https://www.obraspublicas.gob.ec/wpcontent/uploads/dow>

nloads/2017/06/RE_Balsapamba.pdf. Fecha de consulta: Fecha de consulta: 12 de agosto 2019.

Miranda, B., Fernández, R. (2011). *Vino, turismo e innovación: las Rutas del Vino de España, una estrategia integrada de desarrollo rural*. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural PASOS: Vol. 29 (129–164). España, Universidad de Valladolid.

Unesco. (2014). Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo. Francia. En: https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/iucd_manual_metodologico_1.pdf. Fecha de consulta: 27 marzo 2019.

Vázquez, M., Agudo, E. (2010). *El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España*. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural PASOS: Vol. 8 Nº1 (91-112). España, Universidad de Córdoba.

ANEXOS

Anexo 1

ENTREVISTA A EXPERTOS

Nombre:

Fecha:

1. ¿Considera que existe apoyo por las autoridades en fomentar e implementar proyectos sobre turismo gastronómico para promocionar la gastronomía local?

.....

2. ¿Piensa usted que el turismo gastronómico dentro del cantón san Miguel podría llegar a ser una herramienta de promoción para incrementar la cantidad de turistas?

.....

3. ¿A su criterio, ¿cómo definiría una ruta gastronómica??

.....

4. ¿Qué atractivos piensa usted deberían participar en la ruta gastronómica y por qué?

.....

5. ¿Considera usted que el cantón San Miguel posee los suficientes recursos turísticos, gastronómicos, agrícolas e infraestructura para implementar una ruta gastronómica?

.....

6. ¿En qué aspectos cree usted que beneficiaría una ruta gastronómica a la población local?

.....

7. ¿Considera Usted que la población posee la infraestructura necesaria para recibir un mayor incremento de clientes?


.....

- 8.- ¿Cuál es el tipo de clientes que poseen, y cuál es el gasto promedio en un restaurante?

.....

Anexo 2

Validación de la entrevista


ENTREVISTA A EXPERTOS
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

Instrumentos para validación- Entrevista

Título de la investigación:

El siguiente instrumento de validación es parte del protocolo para la aplicación de la entrevista semi-estructurada dirigida a **Mg. Carlos Urquiza** y será parte del trabajo investigativo.

Objetivo del instrumento:


Instrucciones: Luego de revisar y analizar la entrevista, por favor, marque el indicador del instrumento que considere adecuado en base a su experiencia y criterio profesional.

CRITERIOS	INSTRUMENTO-CUALITATIVO			
	Excelente	Bueno	Regular	Deficiente
Presentación del instrumento	/			
Calidad de redacción de las preguntas		/		
Pertinencia con las variables de investigación		/		
Relevancia del contenido		/		
Factibilidad de la aplicación			/	

Recomendaciones/Observaciones:
Si hubiere realizar una entrevista con preguntas direccionadas al asunto al entrevistado.


Validado por: CARLOS URQUIZA Profesión: TAG EN ALIMENTOS

Lugar de trabajo: UNIBE Cargo que desempeña: DOCENTE T.C.

Fecha: 11-06-2019 Firma: 

Anexo 3

Validación de la entrevista

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR**

Instrumentos para validación- Entrevista

Título de la investigación:

El siguiente instrumento de validación es parte del protocolo para la aplicación de la entrevista semi-estructurada dirigida a **Mg. Diana Constante** y será parte del trabajo investigativo.

Objetivo del instrumento:

Instrucciones: Luego de revisar y analizar la entrevista, por favor, marque el indicador del instrumento que considere adecuado en base a su experiencia y criterio profesional.

CRITERIOS	INSTRUMENTO-CUALITATIVO			
	Excelente	Bueno	Regular	Deficiente
Presentación del instrumento		X		
Calidad de redacción de las preguntas		X		
Pertinencia con las variables de investigación	X			
Relevancia del contenido		X		
Factibilidad de la aplicación	X			

Recomendaciones/Observaciones:


.....

.....

.....

Validado por: Mg Diana Constante Profesión: Magister en Ecoturismo y Manejo de Áreas Naturales.

Lugar de trabajo: UNIB.E Cargo que desempeña: Docente.

Fecha: 13-06-2019 Firma: 

Anexo 4

Fotografía de entrevista

