



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

SEDE
ESMERALDAS

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

TESIS DE GRADO

**ANÁLISIS DE LA ATRACTIVIDAD DE LAS
HUECAS GASTRONÓMICAS EN LAS PARROQUIAS
URBANAS DEL CANTÓN ESMERALDAS, CON EL
FIN DE POTENCIALIZAR SU USO TURÍSTICO**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
HOTELERAS Y TURÍSTICAS**

AUTORA

MARÍA CRISTINA CARRILLO ESTUPIÑÁN

ASESORA

MGT. ISABEL CRISTINA MALDONADO ROMÁN

Esmeraldas – noviembre, 2017

Trabajo de Tesis aprobado luego de haber dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el reglamento de Grado de la PUCESE previo a la obtención del título de INGENIERA EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS

Lcda. Alexandra Márquez Figueroa
Presidenta Tribunal de Graduación

Lcda. Alexandra Márquez Figueroa
Lectora 1

M.gt. José Donoso Vargas
Lector 2

M.gt. José Donoso Vargas
Director de Escuela

M.gt. Isabel Maldonado Román
Directora de Tesis

Esmeraldas, noviembre del 2017

AUTORIA

Yo, María Cristina Carrillo Estupiñán, portadora de la cedula de ciudadanía N° 0802821496, declaro que el presente trabajo de investigación es de mi propia autoría, respetando las diferentes fuentes de información, realizando las debidas citas correspondientes.

María Cristina Carrillo Estupiñán

CI: 0802821496

DEDICATORIA

A Dios, por darme la fortaleza y permitirme el haber llegado a esta etapa tan importante en mi vida.

A mi madre Laura Raquel y a mis abuelos Yolanda y Jorge, por ser los pilares fundamentales en este transcurso de mi formación estudiantil.

A mis tías, por haberme brindado su apoyo incondicional en este arduo camino para convertirme en una profesional.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mi madre Laura Raquel Estupiñán, a mis abuelos Yolanda y Jorge, por darme las fuerzas y confianza para seguir adelante y por ser unos padres ejemplares corrigiéndome mis errores y no dejarme rendir fácilmente. Gracias a ellos, por sus esfuerzos y el mío he podido terminar una etapa más en mi vida.

Agradezco a mi asesora de tesis Mgt. Isabel Cristina Maldonado Román, por su paciencia, por guiarme y brindarme sus conocimientos durante el proceso de la tesis, gracias por ser una persona carismática y por darme ese empuje para seguir adelante.

A mis profesores José Donoso, Marco Salazar y Alexandra Márquez, gracias por sus consejos por encaminarme por el camino correcto y por ser personas amables.

Agradezco al Mgt. Andrés Iglesia Obando, por la paciencia y por haber estado conmigo en esos momentos difíciles en el desarrollo de la tesis. A mi Amigo Alex Argandoña gracias por haber tenido esa disposición de ayudarme y ser una gran persona conmigo.

MUCHAS GRCIAS.

Índice

	Pág.
Páginas Preliminares	
Aprobación del Tribunal.....	ii
Autoría.....	iii
Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento.....	v
Índice de Contenidos	vi
Índice de Tablas.....	vii
Índice de Figuras	viii
Resumen.....	ix
Abstract.....	x
Introducción.....	1
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO	6
1.1. Bases teórico - científicas.....	6
1.1.1. Atractivos turísticos.....	6
1.1.2. La atractividad de los atractivos turísticos.....	9
1.1.3. La gastronomía como atractivo turístico. El turismo gastronómico....	1
1.1.4. Las huecas gastronómicas. Características. Generalidades.....	3
1.1.5. Las huecas gastronómicas como atractivos turísticos en Ecuador.....	5
1.2. Antecedentes.....	7
1.3. Marco legal.....	8
CAPITULO II: MATERIALES Y MÉTODOS.....	20
CAPÍTULO III: RESULTADOS.....	24
CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN.....	31
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES.....	35
CAPÍTULO VI: RECOMENDACIONES.....	36
BIBLIOGRAFÍA.....	37
ANEXOS.....	39
FICHA DE OBSERVACIÓN	41
CUESTIONARIO PARA ENCUESTA	43
FICHAS DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS	47

Lista de ilustraciones

		Pág.
Figura 1	Cantidad de características que presenta cada hueca de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas	25
Figura 2	Representación del estado de conservación de las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.....	25
Figura 3	Características con mayor porcentaje de presencia en las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas	26
Figura 4	Emociones sentidas al visitar y consumir en una hueca gastronómica de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.....	27
Figura 5	Elementos que le proporcionan belleza a las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.....	28
Figura 6	Pensamientos surgidos al degustar un plato en las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.....	29
Figura 7	Pensamientos surgidos al observar los platos en las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas	29
Figura 8	Pensamientos surgidos al observar el ambiente en las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas	30
Figura 9	Pensamientos surgidos al oler los platos y el ambiente en las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas	30
Figura 10	Pensamientos surgidos al escuchar los sonidos o ruidos en el ambiente de las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.....	30

Lista de Tablas

		Pág.
Tabla 1	Clasificación de los atractivos turísticos.....	7
Tabla 2	Operacionalización de la variable Atractividad del atractivo turístico....	21
Tabla 3	Indicadores empleados para determinar el estado de conservación de las huecas	22

Resumen

Esta investigación de tipo aplicada – cuantitativa y de alcance descriptivo se ha realizado en las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas en el período mayo 2016 - mayo 2017. En ella, empleando el método analítico – sintético, se dio respuesta a la pregunta científica: ¿Qué atraktividad presentan las huecas gastronómicas en la ciudad Esmeraldas con el fin de potencializar su uso turístico? por lo que se formuló como objetivo: analizar la atraktividad de estas huecas, con el fin de potencializar su uso turístico. Para lograr el cumplimiento del mismo, fueron empleadas como técnicas: el inventario de atractivos turísticos con fichas; como instrumentos: la observación estructurada con una guía de observación aplicada a doce huecas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas; la encuesta con un cuestionario aplicado a turistas que visitan las huecas analizadas. Se obtiene como resultado un inventario de las huecas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas; una valoración regular de los componentes objetivos de la atraktividad: unicidad, estado de conservación, tamaño – dimensiones en las huecas; y una valoración excelente de los componentes subjetivos de la atraktividad: lo estético y lo emotivo. Se concluye que las huecas analizadas poseen la atraktividad suficiente para ser usadas como atractivos turísticos.

Palabras clave: atractivos turísticos, atraktividad turística

Abstract

This research that is applied-quantitative and with a descriptive approach has been done in the urban parishes of Esmeraldas city in the May 2016 to May 2017 period. On the other hand, by the use the analytical - synthetic method, the scientific question: What attractiveness are the gastronomic hollows in the city Esmeraldas, in order to potentiate its tourist use? was answered therefore, the objective was formulated, which is to analyze the attractiveness of these hollows to potentiate their tourist use. In order to achieve such objective, the researcher used record cards as a technique for the inventory of tourist attractions. Additionally, he used as instruments: structured observation with a guide applied to the twelve holes of the urban parishes of the Esmeraldas city; a survey with a questionnaire applied to tourists who visit the analyzed hollows. As a result, the researcher got an inventory of the hollows of the urban parishes of the Esmeraldas canton; a regular assessment of the objective components of attractiveness: uniqueness, state of conservation, size - dimensions in the hollows; and an excellent valuation of the subjective components of attractiveness: the aesthetic and the emotive. It is concluded that the analyzed hollows have enough attractiveness to be used as tourist attractions

Keywords: Tourist attraction, tourist attractiveness

Introducción

Esencialmente en cualquier sitio turístico a visitar, el elemento que se destaca son los atractivos naturales y culturales. Ellos llevan a una persona a elegir sus vacaciones proyectándose a la compra de un producto o servicio turístico, con ideas positivas acerca del sitio seleccionado. Por lo que puede afirmarse que incitan los desplazamientos del turista lleno de expectativas con relación al lugar visitado.

A su vez ellos constituyen un factor importante que contribuye al fomento de la economía de un lugar. Al generar la visita del turista, atraen nuevas expectativas de inversiones para el sitio.

Dentro de los atractivos culturales de un destino se encuentra la gastronomía. Mediante el uso turístico de este atractivo se transmiten las tradiciones culinarias de un lugar, sus recetas tradicionales. La gastronomía de un sitio no solo es capaz de satisfacer necesidades primarias de un turista en el destino complementando o valorizando a otros atractivos, ella va más allá. Es capaz de motivar al turista a que se traslade hacia el destino, solo para vivir experiencias únicas degustando platos, elaborando platos, obteniendo conocimientos sobre estos, participando en ferias gastronómicas. Se habla así del turismo gastronómico.

La gastronomía es una forma de paso para conocer la cultura de algún lugar. No solo degustando la comida, sino en lo más esencial que es la sabiduría y los hábitos que están relacionados con lo culinario de algún sitio, “Esto significa que, el turismo gastronómico, por lo tanto, puede ser comprendido como una modalidad de turismo cultural que permite conocer los hábitos y la manera de vivir de la comunidad visitada a través de sus representaciones gastronómicas” (Mascarenhas, 2010, p.779).

Un elemento importante a tener en cuenta en la gestión de los atractivos turísticos, dentro de un destino, es su atraktividad. Tradicionalmente puede considerarse la atraktividad turística de ciertos elementos y lugares como una condición inherente a los mismos. En ellos la capacidad para atraer la atención del turismo es detentada por estos objetos los cuales cumplen (o eventualmente cumplirán) el rol de ser admirados, visitados y consumidos (Troncoso, 2012, p.40)

Con relación al manejo del concepto de atraktividad, en la gestión de destinos turísticos y con ello sus atractivos, Cusin y Damon (2011) afirman que:

La atraktividad es un término cuyo uso es relativamente nuevo y que designa a la vez el atractivo y la atracción, haciendo referencia a poblaciones, profesiones e implantaciones. Con el tiempo se ha convertido en una preocupación importante, en especial para las colectividades territoriales, en términos de imagen, de reputación y de economía. (p.81)

En la actualidad, el estudio de atraktividad de un sitio, de sus atractivos, constituye una herramienta poderosa dentro del proceso de gestión del destino turístico. Se parte del análisis de los atractivos, sobre la base de indicadores que miden lo objetivo y lo subjetivo de cada uno, que lo hacen representativo e identitario del sitio para llegar a la conformación del destino, transformarlo, según las necesidades del turista que lo visita. Esto demuestra que “la definición de la atraktividad turística involucra las acciones tendientes a transformar el lugar para adecuarlo a la visita turística” (Troncoso, 2012, p.43).

Las huecas gastronómicas son sitios en los que se pueden degustar exquisitos platos de la comida tradicional de cada provincia. Estos platos son elaborados con productos del medio y de acuerdo a la demanda del cliente.

Ecuador es un país que tiene diversidad de atractivos turísticos donde resaltan su gran biodiversidad y principalmente su cultura, dentro de esta, su gastronomía. Es un país que tiene variedades gastronómicas, debido a que cuenta con 4 regiones: Costa, Sierra, Oriente, Islas Galápagos, cada una ofreciendo culturas y tradiciones diferentes. Ello proporciona que Ecuador cuente con abundantes tradiciones culinarias, con recetas ancestrales y con ingredientes más consumidos de acuerdo a la región, provincia o comunidad donde se habita.

Dentro de Ecuador una de la provincia que se destaca por su gastronomía es Esmeraldas. Son altamente valorados sus platos elaborados a base de mariscos y pescados, verdes y coco; acompañados de hierbas naturales como la chillangua u orégano. Estas atribuyen sabores únicos, auténticos, al mezclarse con los demás ingredientes.

La gastronomía esmeraldeña es uno de los atractivos que buscan los turistas para cumplir expectativas de degustar recetas tradicionales. Existen en Esmeraldas sitios donde se puede degustar y apreciar esta gastronomía, son las denominadas huecas gastronómicas, popularmente llamado así por los ecuatorianos.

Según El Comercio (lunes 29 de agosto del 2016)

Solo el 8% de los turistas buscan comida gourmet. Más visitantes están interesados en perseguir y disfrutar la comida y bebida a través de experiencias únicas y memorables. Experiencias con las que puedan conocer la identidad y prácticas culturales de un país. (párr.3)

El apelativo de huecas ha sido dado a estos lugares por los mismos clientes. Con precios bien económicos expenden comidas criollas tradicionales. En ellas se puede encontrar desde un bolón ya sea queso o de cerdo o mixto, hasta un encondado de mariscos o carne azadas, sin faltar los encebollados.

“Las huecas son un mundo que está lleno de memoria, lleno de vínculos emotivos y relaciones sociales, un mundo que también sufre constantemente transformaciones” (Infórmate y punto, domingo 20 de enero del 2013, parr.4). En estos sitios conservan recetas, que se hace caracterizar y diferenciar de las demás mantenido ingredientes populares tradicionales.

En el cantón de Esmeraldas en la parroquias urbanas: 5 de Agosto, Luis Tello, Esmeraldas, Simón Plata, Bartolomé Ruiz, se encuentran la mayoría de estos sitios llamados huecas, ofreciendo una gastronomía que se ha mantenido durante muchos años. Estos lugares son pequeños emprendimientos que han surgido desde las iniciativas de los hogares, en una esquina o en garaje, solamente con un fogón y par mesas plásticas, hasta llegar en un local con mejores condiciones. Con el pasar del tiempo se han desarrollado conservando la tradición. Esto se ha convertido en una atracción gastronómica hacia los turistas.

Pero en la actualidad en estos establecimientos llamados huecas se aprecia la poca presencia de turistas nacionales de otras regiones de Ecuador y, principalmente, de extranjeros. Ellas solo son visitadas por esmeraldeños. Se aprecia un descuido de la potencialización de los atractivos turísticos gastronómicos, especialmente en las huecas, lo que no permite que el turista llegue a estos locales para apreciar sabores auténticos y se ve limitado así, el desarrollo turístico gastronómico de esta ciudad.

Se hace necesario realizar un estudio preliminar para determinar si estas huecas han perdido su atractividad y sobre esta base proyectar acciones futuras para su potencialización como atractivo capaz de generar la visita de un considerable número de turistas. En otras palabras, es importante que las huecas, se desarrollen, se potencialicen para que generen un turismo gastronómico y atraigan la demanda turística a Esmeraldas. Potenciar el desarrollo turístico de las huecas, significa diversificar el producto turístico ofertado en el destino Esmeraldas.

Por todo lo anteriormente expresado se hizo necesario dar respuesta al siguiente problema científico formulado: ¿Qué atractividad presentan las huecas gastronómicas en la ciudad Esmeraldas, con el fin de potencializar su uso turístico?

Para dar respuesta a este problema científico formulado, se planteó como objetivo general:

- Analizar la atractividad de las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas, con el fin de potencializar su uso turístico.

Con el fin de alcanzar este objetivo general se trazaron los siguientes objetivos específicos:

1. Registrar, en fichas, información sobre las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.
2. Valorar, en las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas: unicidad, estado de conservación y tamaño o dimensiones
3. Valorar, en las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas: lo estético y lo emotivo.

Como puede apreciarse el tema tratado en la investigación es de suma importancia, con un alto grado de prioridad dentro de la gestión de la actividad turística, en ello radica la conveniencia de haberla llevado a cabo. Se analiza un aspecto del componente principal de todo producto turístico y por ende de todo destino: los atractivos turísticos. Es de sumo interés para los actores que intervienen en la actividad turística, hacer un uso correcto de los atractivos, mantenerlos en perfecto estado de conservación, unicidad y originalidad. Por ello, deben estar en constante estudio.

Se deriva de lo expresado anteriormente la utilidad, de la investigación. Sus resultados serán los cimientos para estudios posteriores a realizar con relación al uso correcto de los atractivos turísticos y rediseño o mejoramiento de los productos turísticos del destino Esmeraldas. No solo se beneficiarán en este sentido los gestores de la actividad turística en el destino y el destino en sí, sino también, saldrán beneficiados los turistas.

Conociendo la atractividad que presentan las huecas como atractivos turísticos, se podrá accionar sobre ellas para potencializar su uso turístico, lo que se traduce en un producto brindado al turista con calidad. Se evidencia, de esta manera, que la investigación contribuirá a dar solución a problemas existentes en la actualidad con relación al uso turístico de las huecas en el cantón de Esmeraldas.

Para dar respuesta al problema científico planteado y alcanzar los objetivos formulados, luego de un minucioso estudio bibliográfico, del que se exponen sus resultados en el

Capítulo 1 de la tesis, fueron identificadas las técnicas y los instrumentos a emplear para obtener los datos y con ellos, después de un procesamiento, los resultados; aspectos que quedan expuestos en los Capítulos 2 y 3 de la tesis.

Se definió, de acuerdo con los objetivos planteados, emplear el inventario, la observación y la encuesta como técnicas. Primeramente, tomando como instrumento el modelo de ficha de atractivos turísticos, diseñado por el Ministerio de Turismo de Ecuador, se realizó un registro de información sobre las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.

Seguidamente se diseñó y validó una ficha de observación para ser aplicada a cada una de las huecas de Esmeraldas, con el propósito de realizar una valoración de los elementos de carácter objetivo que componen la atractividad de las huecas. Ellos son unicidad, estado de conservación y tamaño o dimensiones.

Posteriormente se diseñó y validó un cuestionario para ser aplicado en encuesta a los turistas que visitan las huecas gastronómicas de Esmeraldas; con el fin de realizar una valoración de los elementos de carácter subjetivo que componen la atractividad del atractivo. Ellos son lo estético y lo emotivo.

Como acción final, sobre la base de los resultados, de su análisis y discusión, se arriba a conclusiones y se expresan recomendaciones.

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

1.1. Bases teórico - científicas

El sustento teórico de la investigación está formado por un conjunto de conocimientos, relacionados con la atraktividad de las huecas gastronómicas. Se parte de un análisis del atractivo turístico como materia prima del producto turístico, la atraktividad turística, la gastronomía como atractivo turístico y las huecas gastronómicas; así como la valoración de estas como atractivo turístico.

1.1.1. Atractivos turísticos

Lo que hace atractivo a un sitio de interés, son aquellos elementos que posee y le dan cualidades y características que lo representan, que lo identifican. Llamam la atención de los turistas a viajar para estar en contacto con ellos, generan una mayor expectativa de viaje, se siente atraído por los atractivos de algún lugar. El turista viaja a determinadas partes con la curiosidad de encontrar algo que sea realmente auténtico para realizar actividades, ya sea de ocio o de recreación. Esos elementos son los llamados atractivos turísticos.

Los atractivos para visitantes son los principales símbolos e imágenes de los destinos turísticos, y como tales, constituyen un reflejo de la valoración diferenciada de ciertos recursos y lugares, tanto por actores pertenecientes a la comunidad como por otros agentes relacionados al sistema productivo local (Vejsbjerg, 2013, párr. 5)

Uno de los aspectos importantes a referenciar dentro del análisis de los atractivos turísticos, lo constituye su definición como concepto. Para Acerenza (1984) “son los que determinan la selección, por parte del turista, del punto del destino de su viaje, y son los que generan por tanto, una corriente turística hacia su localización” (p.211)

Por su parte Serra (2002) reafirma lo planteado por Acerenza (1984) al señalar que los atractivos turísticos son aquellos que “constituyen el elemento más influyente sobre la elección del turista y sobre su decisión de viajar o no a un determinado destino. (...) Un recurso turístico es cualquier cosa capaz de atraer a un visitante” (p.220).

A su vez Quesada (2010), se une a los anteriores autores y resume sus ideas al expresar que “los atractivos turísticos son justamente aquello que motiva y genera los desplazamientos de las personas hacia un lugar...” (p.170).

Otro aspecto significativo dentro del estudio de los atractivos es su clasificación. No existe una clasificación única de ellos. Numerosos autores la han establecido, refiriendo categorías, tipos o subtipos. Dentro de ellos se destacan, Serra (2002) y Boullón (2006) (Tabla 1).

Tabla 1

Clasificación de los atractivos turísticos

Autor	Categoría	Tipo
Serra (2002)	Elemento natural	Paisaje, playas, clima, parques naturales, etc.
	Recurso patrimonial o realización humana	Pueblos, ciudades, los monumentos, edificios históricos, patrimonio arqueológico, paseos, jardines, centros de convenciones, instalaciones deportivas y lúdicas, etc.
	Atracción cultural	formas de vida y costumbres, la historia y el folclore del lugar, los museos y los acontecimientos culturales (música, teatro, arte, festivales...) de todo tipo
Boullón (2006)	Sitios Naturales	Montañas Planicies Costas Lagos, lagunas y esteros Ríos y arroyos Caídas de agua Grutas y cavernas Lugares de observación de flora y fauna Lugares de caza y pesca Caminos pintorescos Termas Parques nacionales y reservas de flora y fauna

Museos y manifestaciones culturales históricas	Museos Obras de arte y técnica Lugares históricos Ruinas y sitios arqueológicos
Folklore	Manifestaciones religiosas y creencias populares Ferias y mercados Música y danzas Artesanías y artes populares Comidas y bebidas típicas Grupos étnicos Arquitectura popular y espontánea
Realizaciones técnicas, científicas o artísticas	Explotaciones mineras Explotaciones agropecuarias contemporáneas Explotaciones industriales Obras de arte y técnica Centros científicos y técnicos
Acontecimientos programados	Artísticos Deportivos Ferias y exposiciones Concursos Fiestas religiosas y profanas Carnavales Otros

Fuente: Serra (2002, p.220) y Boullón (2006, pp. 45-46)

Se aprecia como elemento común en todas esas clasificaciones el hecho de agrupar a los atractivos turísticos en naturales y culturales. Como así resume Quesada (2010) al expresar que “Los atractivos turísticos (...), pueden ser naturales o creados por el ser humano” (p.170). Este autor refiere, además, que el atractivo natural no está alterado, ni manipulado por las personas y tiene una conservación intacta. Mientras que los atractivos que son creados por el ser humano son esos que se generan con la nueva tecnología, o los eventos culturales.

Los atractivos turísticos son considerados el componente fundamental y básico entre los demás componentes que conforman a un producto turístico. Varios han sido los autores que coinciden en esta afirmación. Desde esta posición los han catalogado como “la materia prima” del producto turístico, de la actividad turística. En este sentido Boullón (1985) citado por Navarro (2015, p. 337) refiere que “los atractivos turísticos conforman la «materia prima» que permite que la planta turística (equipamiento e instalaciones) opere”. Por su parte Serra (2002) coincide con este autor al afirmar que

los atractivos turísticos son “la materia prima esencial a partir de la cual se confeccionan los productos turísticos” (p.220). Sin atractivos turísticos no hay producto turístico, no hay planta turística.

En un mismo espacio turístico se destacan múltiples atractivos, con sus características peculiares y diferentes formas de uso. Lo que da lugar a la conformación de diferentes productos que responden a diferentes modalidades turísticas: turismo ecológico, rural, cultural, religioso, de salud, de sol y playa, entre otros. Al respecto Vejsbjerg (2013) plantea que “los atractivos turísticos poseen una naturaleza dispersa y fragmentada en el espacio, así como una gran variabilidad en su recurso de base y en las modalidades de gestión” (párr.3).

1.1.2. La atractividad de los atractivos turísticos

Puede afirmarse que la atractividad turística se construye, es un proceso. No solo tiene el fin de lograr imagen, reputación y economía a los destinos turísticos, sino, y como uno de los elementos más importantes, repercutir en el lugar de origen de los turistas. Bartoncello, Castro y Zusman, (2003) citados por Troncoso (2007, p. 2) afirman lo anterior cuando expresan que en este proceso “se recurre a ciertas imágenes e ideas sobre diferentes lugares que se hacen eco o recuperan expectativas, deseos y preocupaciones de la sociedad de origen de los turistas”. O sea, “no puede comprenderse sin relacionarla con la sociedad de origen de los turistas” (Troncoso, 2007, p.41). Es esta la que cumple la función de dar valor a los atractivos y en consecuencia dirigirse a ellos.

Por tanto la atractividad turística no es un concepto que solo se refiere a los destinos turísticos. Troncoso (2007) afirma que “la construcción de la atractividad de los lugares apela a aquello que los turistas están interesados en consumir” (p. 2) y lo que ellos están interesados en consumir son los atractivos turísticos, ya sean naturales o históricos - culturales.

Dentro de los estudios que se les realiza a los atractivos turísticos de un destino para su gestión, se encuentra la determinación de su valoración recreativa. Para Viñals, Morán y Quintana, S. (2011) “La valoración recreativa de los recursos es una herramienta de

base científica basada en la utilización de unos criterios específicos que permiten la evaluación de los recursos en base a su atractivo turístico” (p.39). Estos autores, además, establecen a la atractividad como uno de los criterios para ejecutar la valoración recreativa de los recursos. Argumentan que este criterio posee un gran carácter subjetivo que tiene mucho que ver con las preferencias de los visitantes de acuerdo con las características de estos.

A pesar del carácter subjetivo de la atractividad, estos autores y Galván, et. al (2002) exponen indicadores tanto subjetivos como objetivos para poder valorar la atractividad de un atractivo turístico. Ellos son:

a) Indicadores subjetivos:

- Lo estético: La belleza, valores plásticos que posee el atractivo. A mayores valores plásticos, mayor atractividad.
- La originalidad y el simbolismo: Posee características singulares (únicas), novedosas (se retira de lo usual). A mayores características singulares y novedosas, mayor atractividad.
- Lo perceptual: “Tienen que ver con la información, el aprendizaje y el comportamiento” (Galván, et. Al, 2002, p.17), obtenidos a través de los órganos sensoriales. A mayores percepciones positivas, mayor atractividad.
- Las emociones que provoca el recurso en las personas: Si el atractivo es capaz de generar emociones por sí mismo. A mayores emociones provocadas, mayor atractividad

b) Indicadores objetivos

- Unicidad: Si el atractivo es único en el sitio estudiado, si no se repite en ese espacio. A mayor unicidad, mayor atractividad.
- El buen estado de conservación: Si el atractivo no se encuentra arruinado, degradado, en mal estado, si conserva todas sus características y elementos identitarios. Esto incluye también los recursos cercanos al atractivo. A mejor estado de conservación, mayor atractividad.

El tamaño o superficie: Si el atractivo es de gran o pequeño tamaño. A mayor tamaño mejores condiciones de observación (Viñals, Morán, y Quintana, 2011, p.45)

Estos indicadores de la atractividad buscan realzar la belleza y el encanto de los atractivos, su preservación y autenticidad. Potenciarlos, indica el logro de influir en la memoria de los turistas, que se quede guardado para siempre en su mente como una

experiencia positiva vivida. Se busca con ello que el turista permanezca en el sitio turístico y repita la visita, para conseguirlo, según Troncoso (2012) es necesario llevar a la atraktividad como un “proceso orientado a la estetización del lugar, el gusto por lo bello compartido por todos” (p.43); tanto por oferentes de servicios, como por el turista que visita el sitio.

La atraktividad de los atractivos turísticos constituye uno de los factores que influyen en la atraktividad del destino, están estrechamente vinculadas y va de la mano de lo que, a decir de Acerenza (2003), es el primer factor. Para este autor “La percepción de los atractivos turísticos y más concretamente, la percepción que tengan los turistas sobre la capacidad de estos para satisfacer sus necesidades y expectativas de viajes, es el primer factor que influye en la atraktividad del destino” (p.46).

1.1.3. La gastronomía como atractivo turístico. El turismo gastronómico

La gastronomía es uno de los atractivos que logra despertar el interés de los turistas hacia un sitio determinado. Las variedades culinarias forman parte importante en la actividad turística. Actualmente, la motivación por viajar a degustar y disfrutar productos y servicios gastronómicos, ha ido en aumento.

La gastronomía como atractivo turístico busca el enlace del turista, hacia nuevas expectativas de viaje, en contacto con la cultura popular de las poblaciones locales. Para Thiel et. al (2008) “Generalmente quien viaja comparte los lugares destinados a la comida con la población local y sus correspondientes hábitos culinarios...” (p, 13). Lo que corrobora y refuerza lo planteado por Correa y Olivera (2004): “La gastronomía es mucho más que un simple arte culinario. Es un importante vehículo de la cultura popular, al mismo tiempo que posibilita percibir la forma cómo viven los habitantes de cada región, en una época determinada” (p.98).

Con el pasar del tiempo la gastronomía ha ido adquiriendo importancia como un atractivo turístico, hasta llegar a convertirse en una modalidad turística: el turismo gastronómico. El turista visita restaurantes en los que se les incentiva a consumir diferentes sabores, diferentes platos típico, regionales. Pero el turismo gastronómico no solo se enfoca en este aspecto; sino también, enmarca la participación en ferias

gastronómicas para conocer costumbres culinarias, ingredientes, recetas; así como, la enseñanza de preparación de comidas representativas de cada región.

El turismo gastronómico sería una alternativa para el desarrollo y conservación de las manifestaciones culturales culinarias de una región, tomando en cuenta los aspectos y actividades que se presenta al momento de realizar esta actividad. Lo que significa que, “la gastronomía es uno de los elementos tangibles que compone la cultura de una sociedad y, que como tal, puede ser utilizado como recurso turístico” (Ricolfe, 2008, p.190). Dentro de esta modalidad turística, para lograr que el turista tenga una grata experiencia culinaria y que la comida sea el factor que más recuerde de cualquier sitio visitado, hay que resaltar los platos típicos; mostrarlos y ofrecerlos con sus características originales, manteniendo su tradición. Unido a ello, se debe tener en cuenta la calidad de los productos, la higiene, manipulación y conservación de los alimentos.

Esta nueva oportunidad que se presenta en el ámbito del turismo, busca novedosas ideas de viaje, contemplándose más en los sitios que genera una gastronomía con historia. Los viajeros que hacen turismo gastronómico se enlazan a nuevas aventuras culinarias deleitarse con los sabores tradicionales de algún sitio. De esta manera se estimulan sus sentidos logrando una conexión con el pasado, la costumbre y la cultura que forma parte de la gastronomía del sitio visitado.

Según un estudio realizado en España por Porras et. al (2016). Afirman “7,4 millones de turistas extranjeros viajan cada año a España atraídos principalmente por la riqueza culinaria, según las encuestas del IET Instituto de Estudios Turísticos” (p.4). En esta misma investigación, estos autores aseveran que “La evolución ha venido marcada por el aspecto experiencial, y muchos productos vienen envueltos como oferta de ocio, con actividades complementarias a las degustaciones y catas” (p.11).

La gastronomía ofrece diferentes platos únicos, que pueden demostrar la costumbre y estilo de vida de diversos lugares, conectados entre sí. Esto motiva el surgimiento de las rutas gastronómicas. Estas rutas se basan en conectar diferentes destinos que ofrezcan comidas, que caracterice a cada región a través de esta actividad gastronómica, con esta acción, no solo se obtiene ganancia, sino también la promoción de estos lugares turísticos y sus costumbres.

El turista que viaja de un lugar a otro para disfrutar de su gastronomía contribuye al incremento económico de los lugares visitados. Esto significa que “el turismo gastronómico fomenta la producción de productos locales y favorece la sostenibilidad

del sistema turístico en un territorio dado, revitalizando la economía local mediante su comercialización a través de hoteles y restaurantes turísticos” (Salvador, 2013, p.486).

Con el tiempo se ha ido desarrollando la actividad gastronómica, buscando que el turista ingrese en sus planes vacacionales la gastronomía. Se aprecia así, el lugar de importancia que ocupa la comida de los sitios que se visitan y no solo enfocándose al momento de viajar a los sitios con monumentos, por naturaleza o por playa. La calidad de la comida y la innovación en la misma, hace que sea tan atractiva la gastronomía convirtiéndose también en unas de las principales actividades viajeras del turista.

Actualmente, con el desarrollo de las nuevas tecnologías e Internet, buscar páginas que sean culinarias se ha hecho más fácil para el turista y al momento de planificar su viaje, realizan esta acción de búsqueda, con el objetivo que sea más fácil de llegar al lugar que gustan.

1.1.4. Las Huecas Gastronómicas. Características. Generalidades

Desde tiempos coloniales, en Ecuador, existen las huecas, lugares donde se atesora tradición culinaria. En ellas se ofrece la comida que certifica la cultura ecuatoriana que engrandece y enorgullece a los ecuatorianos, lugar que encierra cientos de años de conocimientos culinarios, transmitidos de generación en generación.

Las huecas “buscan una forma de recuperar la memoria, pues quien come en estos sitios tiende a recordar a la comida de la abuela o de la mamá” (El Telégrafo, domingo 1 de junio del 2014, párr. 11). Forman parte de la tradición y costumbre alimentarias. Abren oportunidades para conocer la gastronomía local, regional.

El apelativo hueca “proviene, generalmente, que nacen en espacios pequeños, semejantes a huecos” (El Telégrafo, domingo 1 de junio del 2014, párr.7)

Las huecas gastronómicas, se encuentran esparcidas por todo el Ecuador. En cualquier rincón del país, existe una hueca. “En el país se han identificado 1 400 establecimientos gastronómicos de este tipo con identidad cultural, en 40 cantones de 15 provincias” (Benalcázar, 2014, párr. 3)

Son negocios emprendidos por familias. Han pasado de generación en generación, manteniéndose con muchos años de funcionamiento y en un mismo sitio (El Telégrafo,

domingo, 01 Junio 2014). Las huecas pueden encontrarse en una esquina, en medio de un camino y con una parrilla o fogón.

Ellas son establecimientos populares, que ofrecen platos con recetas tradicionales y criolla, preparados con ingredientes locales; con sabor único, dado por el empleo de plantas como condimentos, donde se destacan la chillangua, la hierbita, la albahaca, el orégano. Se caracterizan por la buena sazón de sus platos y por la cercanía del dueño del local con el cliente. Según Benalcázar (2014) “se trata de lugares pequeños en donde lo más importante es el buen sabor y la atención cordial” (párr. 2).

Como se muestra anteriormente un elemento significativo en las huecas gastronómicas es la atención brindada. Esta se caracteriza por ser un poco informal, más personalizada, donde se muestra una relación cercana del dueño hacia el cliente. Los clientes llaman al dueño con un denominado nombre de tía o doñita.

Otra característica reveladora de estos establecimientos son los precios y el horario. Se ofrece una amplia variedad de platos con precios económicos (2.50 – 4.00 dólares). Se brinda servicio en la mañana, la noche y la madrugada; dando así, la opción de degustar en horas diferentes. Es una oportunidad para las personas que, al salir de una fiesta o turno de trabajo de altas horas de la noche, busquen satisfacer su necesidad del hambre. Es significativo, además, en el servicio brindado en las huecas la presencia de la llamada yapa. Este gesto de cortesía hace que se refuerce la lealtad del cliente, hacia el servicio, ofreciendo un poco más de comida.

Poseen sencilla ambientación y decoración. En las huecas no se encuentran manteles, ni mesas con mucha decoración. Solo interesa en ellas algo muy importante, ya mencionado anteriormente: los clientes son recibidos con una sonrisa de gente sencilla, y sus trabajadores se sienten felices de preparar la misma comida que aprendieron a elaborar con antepasados.

Estas huecas al pasar del tiempo han crecido y se han modernizado. A pesar de ello, su esencia se mantiene. Siguen siendo lugares con mucha trayectoria, por ejemplo, tienen recetas antiguas y algunos secretos que manejan los dueños de sus negocios, que hace que cada comida tenga su sabor especial y original fundamentalmente en su forma de brindar este servicio no solo brindan platos en horas del día sino en la noche o en la madrugada, manteniendo una relación especial entre cliente - dueño.

De las ideas expresadas anteriormente se deduce que las huecas gastronómicas presentan características muy peculiares. Partiendo de ello, puede resumirse que las huecas se caracterizan por ofrecer:

- Platos con recetas tradicionales y típicas.
- Platos preparados con ingredientes locales.
- Platos con sabor único, proporcionado por plantas como condimentos: chillangua, orégano, hierbita.
- Atención personalizada al cliente: un poco informal, gran cercanía del dueño del local con el cliente
- Precios económicos
- Servicios brindados en: la mañana, tarde, noche y madrugada
- Trabajadores no uniformados
- La yapa
- Sencilla decoración y ambientación

1.1.5. Las huecas gastronómicas como atractivos turísticos en Ecuador

En Ecuador las huecas gastronómicas tienen mucho por ofrecer al visitante y formar parte de las alternativas de su viaje. Son sitios que poseen gran tradición e historia, en la preparación de comida tradicional. Ellos ofrecen diversidad de sabores, proporcionados por variedad de ingredientes naturales en la preparación de los platos. Este elemento constituye una fuerte potencialidad para convertirlos en atractivos turísticos, lo que motiva a que el turista se sienta cautivado por ellos y viaje hacia los mismos. Significa entonces, que a través de estos establecimientos, se puede impulsar y dar a conocer en la actividad turística, los platos tradicionales del Ecuador.

Específicamente, en las parroquias urbanas del cantón de Esmeraldas, se puede encontrar variedad de huecas gastronómicas que son muy conocidas por los esmeraldeños. Ellas ofrecen diferentes platos, donde se destacan como ingredientes principales el pescado, el coco y el verde. En las huecas esmeraldeñas, esos productos son los más usados en diversidad de recetas culinarias, lo que hace que se conviertan en el elemento de atracción hacia estos sitios.

Cada hueca esmeraldeña ofrece diferentes platos de comida ya sea tradicional o criolla. Se destacan, por ejemplo: el encocado de mariscos o de pollo ahumado, el tapao de pescado o tapao arrecho, carne asada acompañada de menestras (lentejas o frejoles), los

bolones de chanco o de queso o mixtos, los ceviches y encebollados. No se puede dejar de mencionar la presencia constante de las bebidas tradicionales como el jugo de coco, champú y los dulces tradicionales como, las cocadas, el casabe y los bombones.

Los productos y servicios de las huecas gastronómicas en Ecuador son altamente promocionados a través de ferias. Se destacan las ferias “Raíces” y “Mesabe”, en Guayaquil. Estas ferias que se realizan cada año, ayudarán a estos sitios a sobresalir como atractivo turístico gastronómico. Son una herramienta para promocionarlos como tal. Según la revista Raíces # 3 del 2016 “en Guayaquil han identificado cerca de 600, de los cuales 120 han sido catalogados como destinos turísticos” (párr. 3).

“Raíces” proporciona grandes espacios a los comedores populares llamados huecas. Mediante ello, busca abrir nuevas oportunidades impulsando la gastronomía ecuatoriana. Pretende convertir a Ecuador en destino gastronómico internacional. Con esta feria se comienza todo un proyecto que “ha venido afianzándose y contempla un mejoramiento de las huecas, que incluye un programa de capacitación de manipulación de alimentos, atención al cliente, manejo administrativo y turismo” (Raíces, 3, julio 2016, p.10)

En dichas ferias se observa la presencia de las huecas esmeraldeñas. Localmente estas huecas son súper conocidas por los esmeraldeños, se han convertido en puntos referenciales gastronómicos para ellos; pero en forma de atractivo turístico no han sido desarrolladas. Se convierte así, la participación en estas ferias, en una vía para dar a conocer, al país y al mundo, la existencia y potencialidades de las huecas esmeraldeñas, para difundirlas turísticamente. La Hora (martes, 7 de junio del 2016) ofrece datos que así lo corroboran.

Una participación notoria y destacada tuvieron los stands de las huecas esmeraldeñas, durante el segundo festival de comidas patrimoniales Mesabe 2016. Quiteños y turistas de varias provincias formaron largas filas en los stands de esmeraldeños para degustar de la gastronomía de la Tierra Verde.

El restaurant D’Fernando, con un encocao de mariscos; Bolones y Cafetería Bolívar, con los bolones de queso, chanco y mixto; Las Hamacas de Tachina, con el tapao arrecho y encocao de camarón de río, y Súper Encebollado Júnior con el mejor encebollado del mundo, gustaron a todos los visitantes. (párr. 1-3)

Los mencionados platos que se dieron a conocer en esta feria, representan orgullo para los esmeraldeños. Representan toda una historia y tradición, con grandes potencialidades para atraer turísticamente.

1.2. Antecedentes

En la búsqueda bibliográfica para llevar a cabo la presente investigación no se encontró ningún estudio en el que se realizara un análisis de la atractividad de ningún atractivo relacionado con una manifestación gastronómica, mucho menos a una hueca. Por una parte se hallaron estudios relacionados con la tradición de las huecas y por otra, estudios acerca de la atractividad de atractivos naturales, sobre la base de indicadores perfectamente aplicables a atractivos culturales. Por tanto, la realización de la presente investigación se efectúa sobre la base de estos dos tipos de estudios.

Guerrero (2013), en su estudio titulado “Elaboración de una Ruta Gastronómica de los mejores sitios de comida popular en la ciudad de Quito” se enfoca en los problemas que afectan a las tradiciones culinarias de la zona, con la razón necesaria de impulsar las llamadas huecas de comida popular. Utiliza para ello la observación como instrumento, con el propósito de obtener conocimientos acerca de las huecas de comida típica en Quito, y la aceptación de una ruta gastronómica formada por ellas.

Sobre esta base, Guerrero (2013), realiza una propuesta de ruta gastronómica, compuesta por 31 huecas que se encuentran en barrios o diferentes sitios de la ciudad de Quito. Esta ruta constituye una buena opción para las personas que deseen buscar satisfacción en el consumo de platos tradicionales con sabores diferentes y precio asequible.

Por su parte Valverde (2014) en su tesis “Tunea Tu Hueca: crítica constructiva a la cocina informal cuencana”, con el fin de realizar una especie de reingeniería de los platos ofertados en las huecas de Quito, mediante la observación, obtiene datos sobre la calidad de las materias primas empleadas para la elaboración de los platos, las buenas prácticas de manipulación, la condición higiénica sanitaria en las que se desenvuelven estos locales. Se obtiene como resultado la existencia de desbalance nutricional en los platos, producto de la presidencia sobredimensionada de carbohidratos por encima de las guarniciones vegetales y los géneros cárnico, y la presencia de excesiva grasa.

Valverde (2014) propone el mejoramiento de las presentaciones y demás aspectos de forma de los platillos que se ofertan en las huecas, para conseguir llevarlos a un mejor nivel. Su propuesta se basa en la restauración al momento de preparar estos platos, pero sin alterar la esencia que caracteriza estas comidas, sin alterar su receta.

Con relación al estudio de la atraktividad turística, se destaca Vejsbjerg, Calvo, & Heredia (2002), con la investigación titulada “Criterios de valoración turística - recreativa de recursos geológicos, paleontológicos y paisajísticos. Caso Monumento Natural Parque de los dinosaurios. Ciudad de Neuquén”. Estos autores, en este estudio, obtienen e inventarían una selección de los atractivos del Parque, más capaces de ofrecer una experiencia científica, educativa y recreacional al visitante. Realizan la valoración turística recreativa de dichos recursos, empleando los indicadores para analizar la atraktividad: estado de conservación, la capacidad del sitio, unicidad, singularidad, complementariedad de atractivos.

En este mismo orden del estudio de la atraktividad, se encuentra el llevado a cabo por Troncoso (2007), cuyo título es “Atractivos y promoción del turismo: La construcción de atraktividad turística de las provincia de JUJUY Argentina”. Este estudio se enfoca en analizar el proceso de construcción de la atraktividad turística para la provincia de Jujuy. Para ello se hace un análisis e interpretación de materiales donde promocionan la provincia destacando sus atractivos turísticos. Se delimitan las áreas de la provincia y se le atribuyen ciertas características distintivas a cada una, teniendo en cuenta los atractivos. Se trabaja con el indicador singularidad.

1.3. Marco legal

La presente investigación tiene su fundamentación legal en:

- La Constitución de la República de Ecuador (2008)
- La Ley de turismo (1997)
- La Ley Orgánica de Salud (1971)

El Art. 21 de la Constitución de la República de Ecuador insta el derecho de los ecuatorianos a construir y mantener su identidad cultural, su memoria histórica; dentro de la que se acentúan sus tradiciones gastronómicas. Más adelante, en el Art. 58 se hace más específico en afrodescendientes ecuatorianos, lo establecido en este Art. 21, al dejar instituido el derecho de estos, en el fortalecimiento de su identidad y sus tradiciones; en las que se destaca su gastronomía. Las huecas gastronómicas son un vivo ejemplo de esas tradiciones gastronómicas que hay que fortalecer y mantener en la memoria histórica de los ecuatorianos, de los esmeraldeños.

La Ley de turismo (1997), en su Art.5: De las actividades turísticas y de quienes las ejercen, considera como una de las actividades turísticas a los servicios de alimentos y bebidas. Las huecas se acogen a esta consideración; así como también, a lo establecido en el Art.8 de la referida Ley, con relación a la obtención del registro de turismo y la licencia de funcionamiento.

A su vez, se da el hecho de que las huecas para su correcto funcionamiento deben tener en cuenta todo lo relacionado con el registro sanitario. Al respecto, ellas deben registrarse por lo establecido en La Ley Orgánica de Salud (1971). Esta, en su Capítulo I Del Registro Sanitario. Vigilancia y Control Sanitario, Artículos 129 y 130, refiere la obligatoriedad del cumplimiento de las normas de vigilancia y control sanitario, de poseer permiso otorgado por la autoridad sanitaria nacional para su funcionamiento. Por su parte el Capítulo II De los alimentos, en su artículo 145, norma la obligatoriedad del aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos para consumo humano; mientras que en el 146 se establece la existencia de programas de educación sanitaria para fomentar la higiene, la salud y la protección del medioambiente (Ley Orgánica de Salud, Art. 146, 1971, p. 13)

CAPITULO II: MATERIALES Y MÉTODOS

La presente investigación se llevó a cabo, en el período mayo de 2016 - mayo de 2017, en las parroquias urbanas del cantón de Esmeraldas: Esmeraldas, 5 de Agosto, Luis Tello, Bartolomé Ruiz, Simón Plata Torres. Fueron estudiadas las 12 huecas que se encuentran distribuidas entre todas estas parroquias.

Teniendo en cuenta la finalidad de esta investigación, puede afirmarse que la misma es de tipo aplicada. Con ella se ha pretendido conocer la atraktividad que presentan las huecas gastronómicas en la ciudad Esmeraldas, con el fin de trazar posteriores estrategias para actuar de manera práctica en la potencialización de su uso turístico y transformar así la situación que presenta el no uso de las mismas con este fin.

Atendiendo a la naturaleza de la información recogida en la investigación ella se encuentra dentro de la clasificación de cuantitativa. En ella se aplicaron técnicas (encuesta y observación estructurada) para recoger datos y medirlos numéricamente, realizando un análisis estadístico de los mismos.

Ha sido una investigación cuantitativa con alcance descriptivo. Se describen los componentes de la atraktividad de las huecas gastronómicas, componentes tanto objetivos como subjetivos. Todo ello con el fin de proporcionar de manera general una descripción de la situación actual, desde el punto de vista de la atraktividad, en la que se encuentran de las huecas, para potencializar su uso turístico futuro.

Para el logro de los objetivos propuestos en la investigación y la respuesta a su pregunta científica, se empleó el método analítico - sintético. En cada hueca primero se estudiaron por separado, individualmente, los componentes subjetivos (lo estético y lo emotivo) y los objetivos (unicidad, estado de conservación, tamaño – dimensiones) de la atraktividad. Posteriormente se realiza un estudio integrado de estos componentes para formular un criterio general y definir en cada hueca su atraktividad.

La variable a medir en la investigación ha sido la atraktividad del atractivo turístico, en este caso las huecas gastronómicas. La operacionalización de la misma se muestra en la Tabla 2

Tabla 2
Operacionalización de la variable Atractividad del atractivo turístico

Variable	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores
Atractividad del atractivo turístico (Huecas gastronómicas)	Valoración de componentes subjetivos y objetivos de los atractivos turístico	Componentes objetivos de la atracción: unicidad, estado de conservación, tamaño – dimensiones	<ul style="list-style-type: none"> - Repetitividad del recurso en el espacio - Grado de destrucción, degradación, alteración - Recursos grandes o pequeños.
		Componentes subjetivos de la atracción: lo estético y lo emotivo	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad del recurso de generar emociones por sí mismo. - Belleza del recurso - Originalidad del recurso. - Percepciones

Fuente: Elaboración propia

Con el fin de lograr el primer objetivo trazado en la investigación se empleó la técnica del inventario para dejar registradas en ficha todas las huecas analizadas de las parroquias: Esmeraldas, 5 de Agosto, Luis Tello, Bartolomé Ruiz, Simón Plata Torres. Se tomó como instrumento el modelo de ficha de atractivos turísticos, diseñado por el Ministerio de Turismo de Ecuador (2012).

En la clasificación del estado de conservación, que se realiza en las fichas, para determinar el deterioro del atractivo, se tuvo en cuenta el porcentaje de las características de una hueca, presentes en cada hueca analizada. Estas constituyen nueve características, que se definen en el Capítulo I de la Tesis. Sobre esta base, los indicadores empleados para determinar el estado de conservación se expresan en la Tabla 3.

Tabla 3

Indicadores empleados para determinar el estado de conservación de las huecas

Cantidad de características que presenta la hueca, del total de las ocho definidas	% que representan sobre ocho	Estado de conservación en que se definió el recurso
Si la hueca contó con 7, 8 o 9 características	100 al 80 %	Conservado (Buen estado de conservación)
Si la hueca contó con 4, 5 o 6 características	70 al 50 %	En proceso de deterioro. (Regular estado de conservación)
Si la hueca contó con 1, 2 o 3 características	menos del 50 %	Deteriorado (Mal estado de conservación)

Fuente: Elaboración propia

En el mismo indicador del estado de conservación se clasifica al recurso en alterado y no alterado. Se determinó para clasificarlo como alterado, el factor: presencia en las huecas de otros elementos que no sean característicos de ellas y como no alterado: presencia en las huecas de solo elementos que sean característicos de ellas.

Por otra parte, se aplicó la técnica de la observación estructurada, con el fin de obtener datos que dieran respuesta al objetivo específico número dos. Fueron observadas las 12 huecas del cantón Esmeraldas, por lo que todas constituyen la población de estudio. No se calcula muestra, se trabaja con toda esta población por ser pequeña.

En el desarrollo de esta técnica se aplica una ficha de observación como instrumento (Anexo 1), diseñado y validado por tres expertos. En la misma se miden tres componentes objetivos de la atractividad: unicidad del recurso, estado de conservación. Tamaño y dimensiones.

El estado de conservación de las huecas, ya quedó analizado y determinado en las fichas de inventarios. Se toman los datos de aquí.

Por su parte para medir el tamaño del recurso, se tuvieron en cuenta dos componentes tangibles que conforman las huecas: la variedad de platos tradicionales y el tamaño del local que ocupa cada una de ellas.

Por último, se empleó la técnica de la encuesta para dar cumplimiento al tercer objetivo específico planteado. Para recoger los datos en la aplicación de esta técnica se diseñó y validó por tres expertos un cuestionario (Anexo 2). Este estuvo formado por:

- Dos preguntas cerradas de respuesta múltiple.

- Dos preguntas mixtas: cerrada de respuesta múltiple con una alternativa al final para contestar con palabras propias.
- Una pregunta de opción múltiple

Para desarrollar la encuesta y aplicar el cuestionario, se toma como población a los turistas mayores de 18 años que visitan las 12 huecas gastronómicas del cantón Esmeraldas. No se pudo obtener el número total de esta población, lo que conllevó a que tampoco se pudo obtener un marco muestral que listara a los sujetos que la componen.

Lo anterior condujo a trabajar con una muestra no probabilística, por conveniencia. En ella todos los sujetos no tuvieron la misma probabilidad de ser elegidos, solo se seleccionaron a los 96 más accesibles de acuerdo con el poco tiempo que se contaba para la realización de trabajo de campo y las largas distancias entre algunas huecas; lo que requirió de tiempo para desplazarse. No se aplica fórmula para calcular muestra, por ser muestra no probabilística.

CAPÍTULO III: RESULTADOS

En las acciones realizadas para dar cumplimiento al primer objetivo propuesto, se aplicó la ficha de atractivos turísticos, diseñada por el Ministerio de Turismo de Ecuador. Derivado de ello, quedaron registradas en un inventario, las 12 huecas gastronómicas ubicadas en las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas. Las fichas recogen información relevante acerca de cada una de las huecas (Anexo 3).

En la observación realizada para valorar la unicidad, el estado de conservación y tamaño o dimensiones, en las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas, se obtienen los siguientes resultados:

La mayor parte de las huecas no son únicas e irrepetibles. De las siete, menos de la mitad, solo 5, resultaron ser únicas e irrepetibles para un 42 %.

En el análisis del estado de conservación de las huecas como atractivos, como se muestra en la Figura 1, se obtiene que 7 huecas presentan entre 7 y 9 características, de las 9 definidas. Cuatro se encuentran en el rango de 4 a 6 características. Una no superó las tres características.

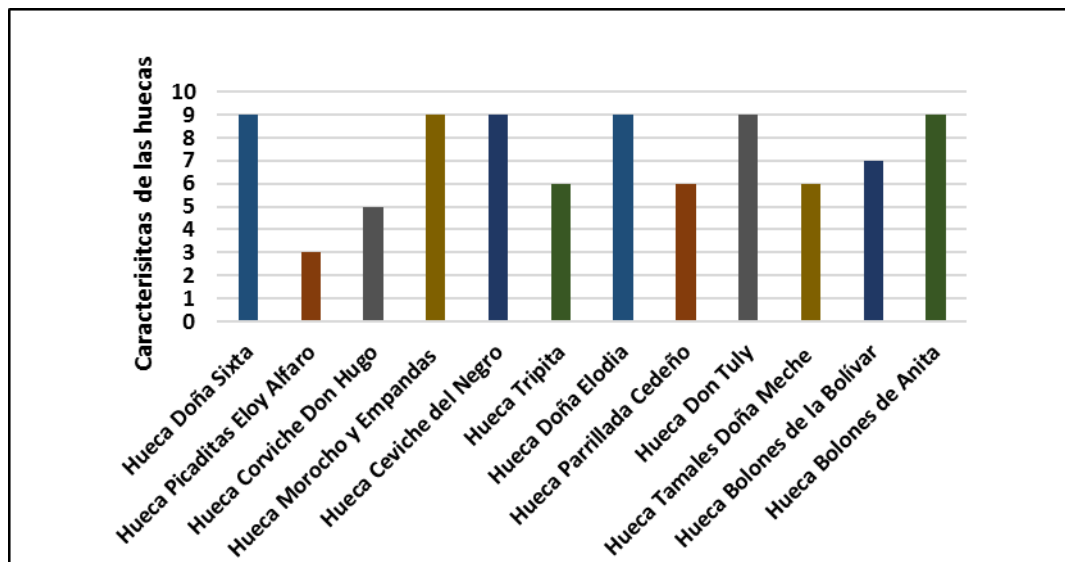


Figura 1: Cantidad de características que presenta cada hueca de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas

Teniendo en cuenta los datos anteriores, se obtiene que la mayor parte de las huecas, más de la mitad de ellas, presentan un buen estado de conservación. Solo una se encuentra en mal estado. La Figura 2 refleja este resultado.

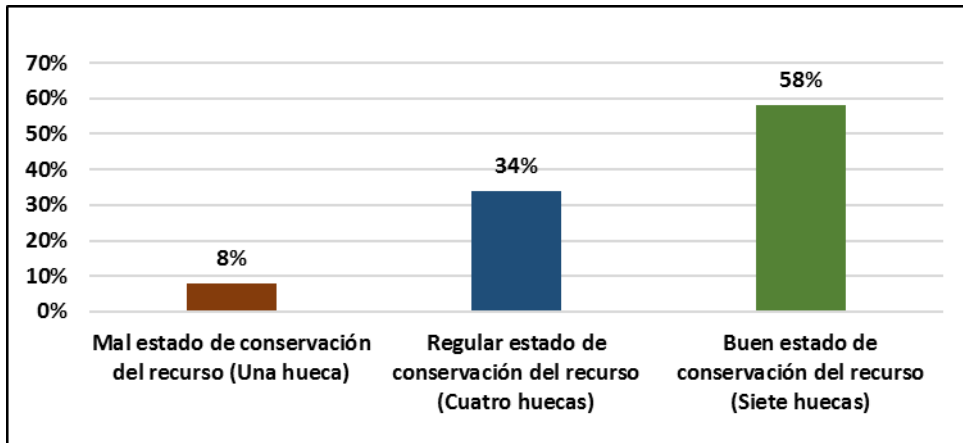


Figura 2: Representación del estado de conservación de las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas

La Figura 3 expresa cuales resultaron ser las características con mayor porcentaje de presencia en las huecas. Ellas son:

- Platos con recetas tradicionales y típicas.
- Atención personalizada al cliente: un poco informal, gran cercanía del dueño del local con el cliente
- Precios económicos
- Trabajadores no uniformados
- Sencilla decoración y ambientación

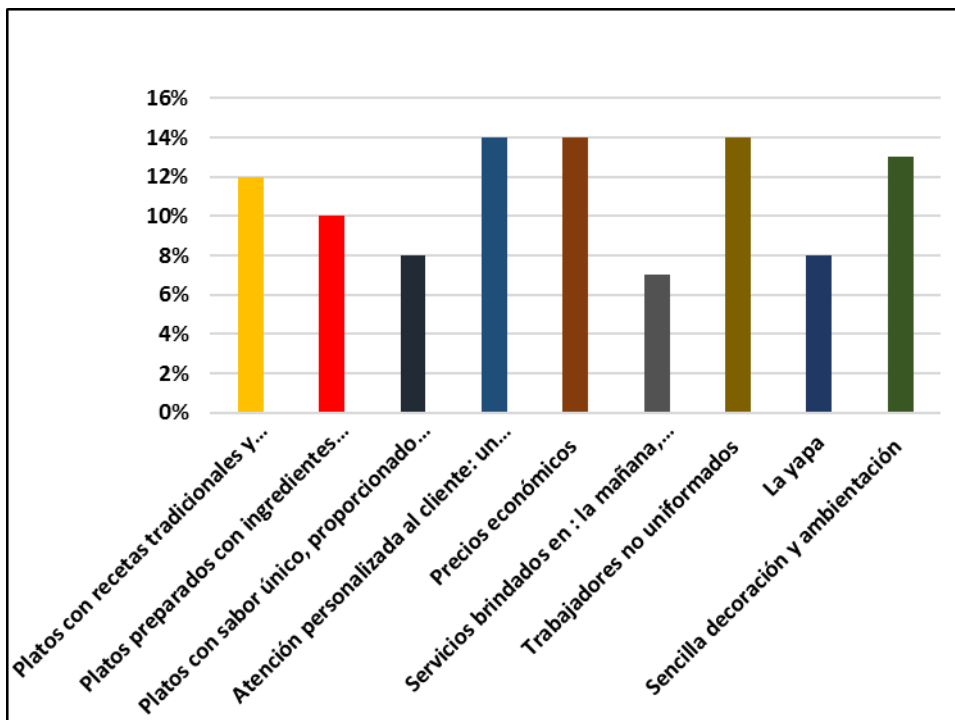


Figura 3: Características con mayor porcentaje de presencia en las hucacas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas

La mayor parte de las hucacas en las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas son un atractivo de tamaño pequeño. De las 12 hucacas, 10, el 83 %, resultaron ser un atractivo de tamaño pequeño, una de gran tamaño y una de mediano tamaño.

Con la aplicación de encuesta y cuestionario a turistas comensales en las hucacas gastronómicas, para valorar en ellas lo estético y lo emotivo se obtuvo que los turistas que visitan las hucacas son en su mayoría jóvenes pertenecientes al sexo masculino. Un poco más de la mitad de los encuestados, con el 55.2% se encuentran entre 25 a 35 años, casi la tercera parte con el 27.1% se localizan en un rango de 36 y 55 años, y en menor proporción con el 17.7%, entre 18 y 24 años. De los 96 encuestados el 69% corresponde al género masculino y el 31 %, al género femenino, lo que demuestra la prevalencia del primero.

Los clientes que más visitan las hucacas son los locales. Son de Esmeraldas la mayoría de los encuestados. La asistencia por parte de personas provenientes de otras ciudades fue una minoría del 10.40%, dejando un 89.60% a los turistas locales.

Predominan los sentimientos positivos ante los negativos al visitar las hucacas y consumir en ellas. Se estacan en mayor medida la simpatía, la alegría y la felicidad.

Como se refleja en la Figura 4, un poco más de la tercera parte de los turistas, alegaron sentir simpatía; casi la quinta parte, alegría y uno de cada 9 demostró felicidad. Los sentimientos negativos se dan en muy bajos porcentos. Estos datos se reflejan en la Figura 4

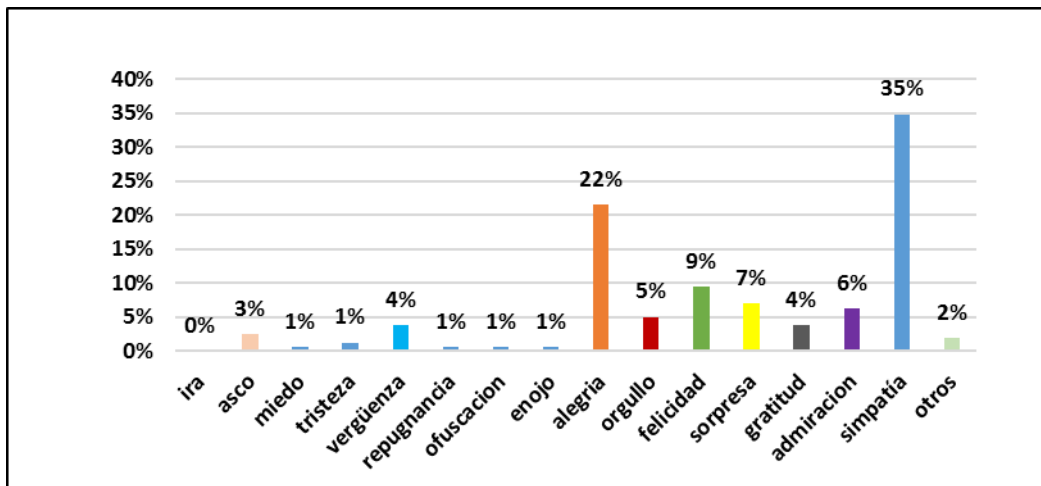


Figura 4: Emociones sentidas al visitar y consumir en una hueca gastronómica de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas

Como elementos que más proporcionan belleza a las huecas estudiadas, resultaron ser: en primer lugar, disposición y organización de los muebles y objetos en el local; en segundo lugar, la variedad de forma en la decoración de los platos ofertados y en tercer lugar, los objetos empleados en la decoración del local. Se aprecia este resultado en la Figura 5

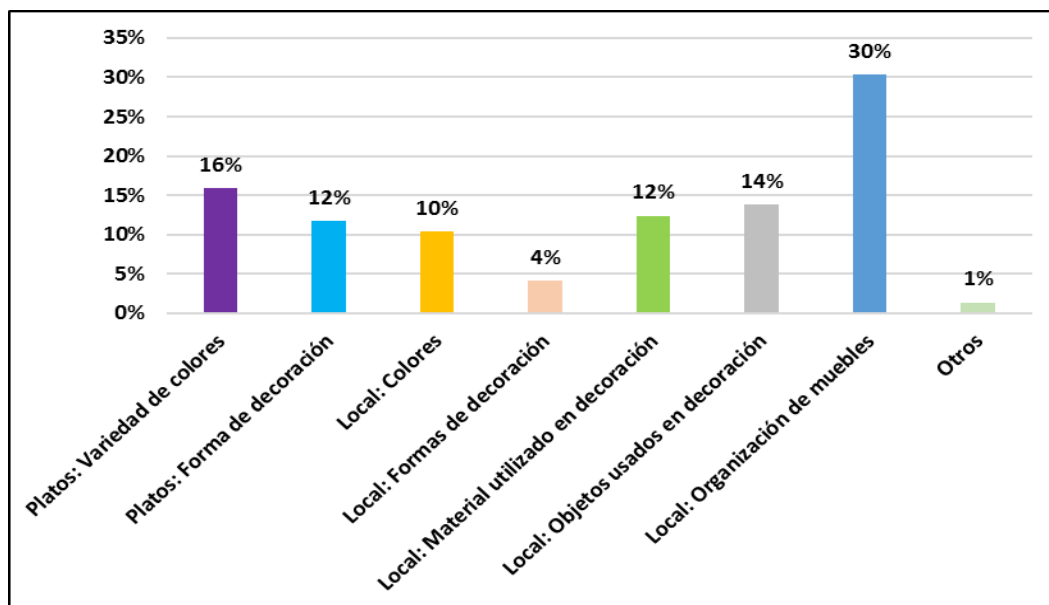


Figura 5: Elementos que le proporcionan belleza a las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.

Las huecas son consideradas sitios más novedosos que singulares. La mayoría, siendo 2/3 de los 96 encuestados con el 67%, opina que las huecas son sitios novedosos y la tercera parte un 33.34% indican que las huecas son sitios singulares.

Al estudiar las percepciones al entrar en contacto con las huecas, se obtiene que todas las percepciones son positivas. Los datos que lo demuestran son:

- Lo que más se piensa cuando se degusta un plato es: que el sabor de esos platos es único; que se come rico, se cocina rico en ellas y que se quisiera volver y repetir la visita (Figura 6).
- Lo que más se piensa cuando se observan los platos es: en la gran variedad de comida que existe entre todas las huecas, la calidad que tiene la comida y la buena presencia de los platos (Figura 7)
- Lo que más se piensa cuando se observa el ambiente de las huecas es: en la limpieza que existe que en las huecas, en el buen ambiente de estas y en su seguridad (Figura 8)
- Lo que más se piensa cuando se huele el ambiente y los platos de las huecas es: que todo huele rico, repetir el consumo del plato, la comida está rica y se puede repetir con confianza (Figura 9)

- Lo que más se piensa cuando se escuchan los sonidos o ruidos en el ambiente de las huecas es: que provocan un buen ambiente, es agradable y existe armonía (Figura 10)

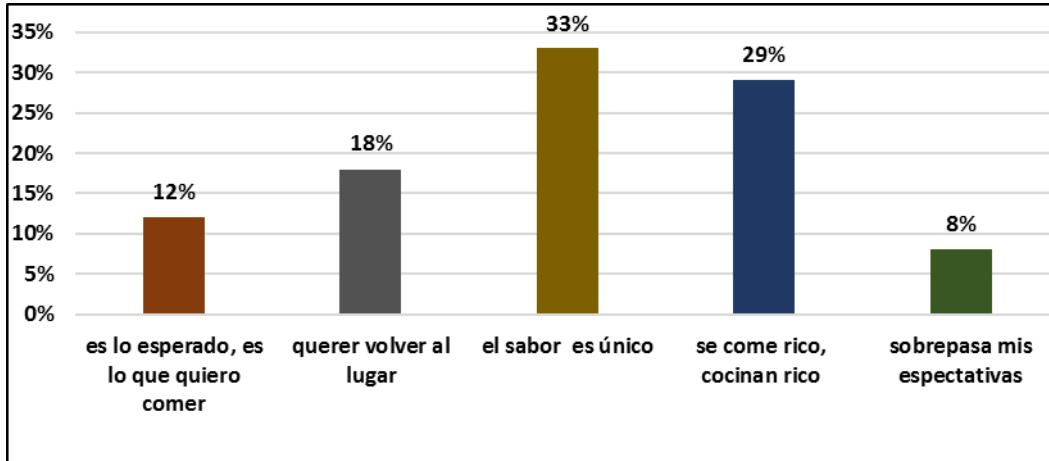


Figura 6: Pensamientos surgidos al degustar un plato en las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.

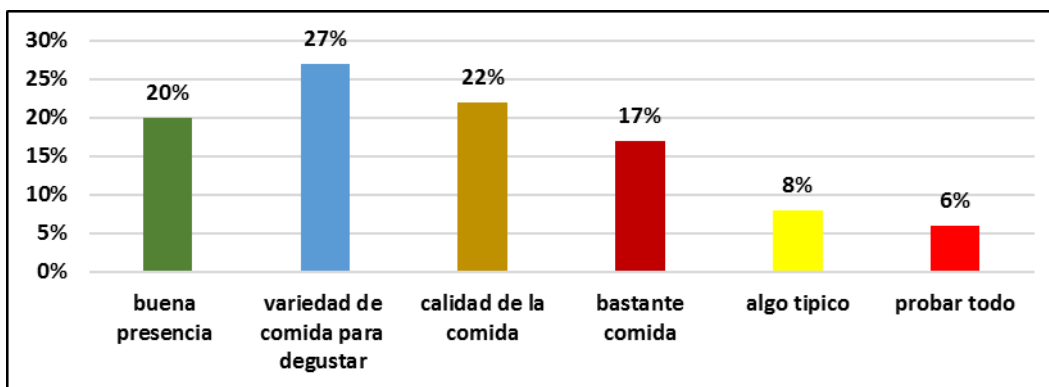


Figura 7: Pensamientos surgidos al observar los platos en las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.

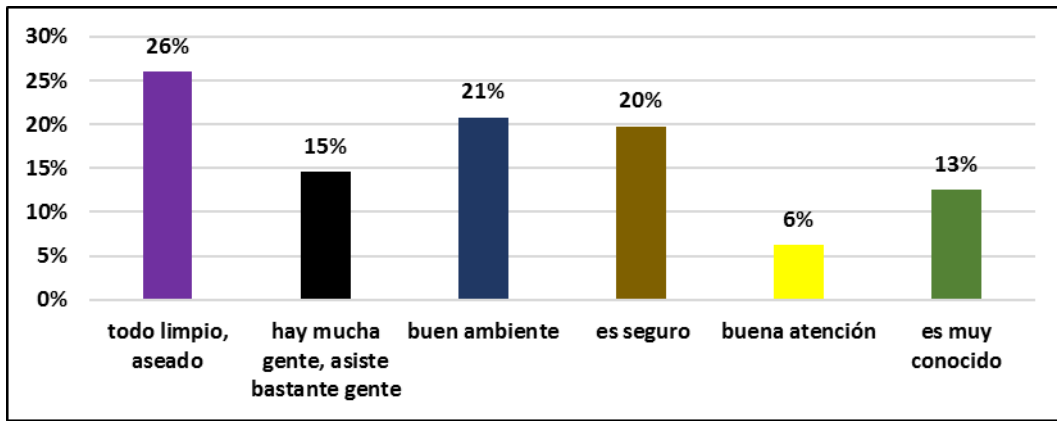


Figura 8: Pensamientos surgidos al observar el ambiente en las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.

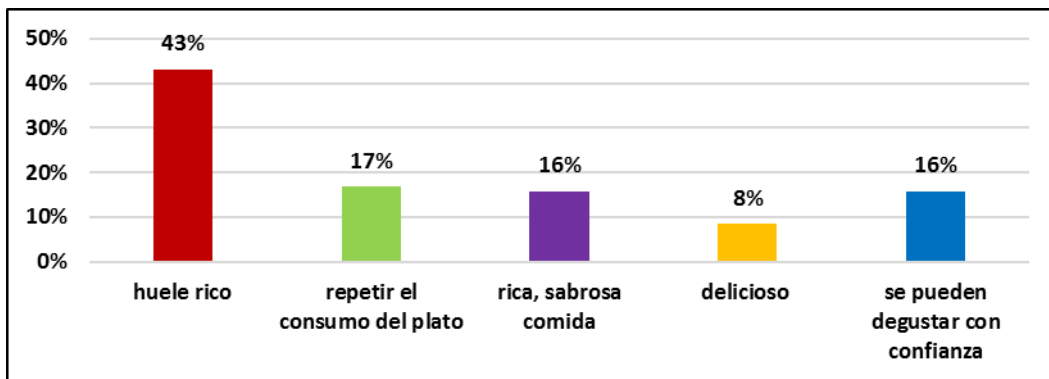


Figura 9: Pensamientos surgidos al oler los platos y el ambiente en las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.

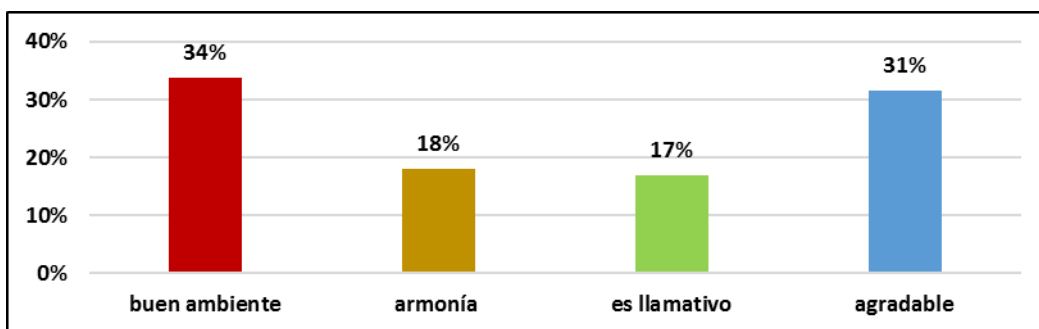


Figura 10: Pensamientos surgidos al escuchar los sonidos o ruidos en el ambiente de las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.

CAPITULO IV: DISCUSIÓN

Como se ha podido apreciar en la presente investigación, el cantón de Esmeraldas cuenta en sus parroquias urbanas con pequeños sitios llamados huecas, en los que se ofertan platos tradicionales, representantes de su gastronomía. El objetivo principal del estudio ha sido analizar la atractividad de estos mencionados sitios, ubicados en las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas, con el fin de potencializar su futuro uso turístico. El análisis se centró en los componentes subjetivos (lo estético y lo emotivo) y objetivos (unicidad, estado de conservación y tamaño o dimensiones) de 12 huecas gastronómicas.

Los hallazgos más significativos, demuestran una respuesta eficaz a la pregunta científica que llevó a la realización de la investigación. Se obtiene un inventario, en el que quedaron registradas y organizadas las 12 huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas. Se alcanza en ellas una valoración regular de los componentes objetivos de la atractividad: unicidad, estado de conservación, tamaño – dimensiones. Estos componentes, con sus indicadores, fueron estudiados igualmente, por Vejsbjerg, Calvo, & Heredia (2002), en su investigación realizada a los atractivos geológicos y paleontológicos del Monumento Natural Parque de los dinosaurios, en la ciudad de Neuquén. Se logra una valoración excelente de los componentes subjetivos de la atractividad: lo estético y lo emotivo. En este caso, se coincide con el componente de lo estético estudiado igualmente por Vejsbjerg, Calvo, & Heredia (2002), en su investigación citada con anterioridad, en la evaluación que realizan a los atractivos paisajísticos del Parque.

A pesar de la valoración regular por dos de sus componentes objetivos, se puede afirmar que las huecas analizadas poseen potencialidades de atractividad para ser usadas turísticamente. A continuación se detalla el análisis y valoración de todos los resultados, que demuestran esta afirmación.

La mayor parte de las huecas estudiadas no son únicas e irrepetibles y según lo expresado por Viñals, Morán, y Quintana (2011) los atractivos deben poseer la “condición de ser únicos o irrepetibles en el área de estudio” (p.44). En las parroquias urbanas del cantón esmeraldas, en un solo espacio se puede apreciar la existencia de

varias huecas. Este es un aspecto que pudiera dificultar en cierta medida el uso turístico de las mismas.

Lo anterior conlleva a que en el momento de diseñar proyectos turísticos en el que se les de uso, ha de prestarse especial atención en este detalle. En este sentido se requiere de realizar investigaciones futuras en las que se trabaje de manera creativa e innovadora para lograr el uso por igual de las huecas, aprovechando la identidad de cada una. Como la investigación llevada a cabo por Guerrero (2013), en la que diseña una propuesta de ruta gastronómica, compuesta por 31 huecas que se encuentran en barrios de la ciudad de Quito.

Se obtiene como resultado también que la mayor parte de las huecas en las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas son un atractivo de tamaño pequeño. Si se analiza lo que plantean Viñals, Morán, y Quintana (2011) con relación a que “parece ser que los elementos de gran tamaño atraen más la atención que los pequeños (...) La base científica a este respecto podría radicar en las mejores condiciones de observación que tienen los recursos de gran tamaño” (p.45); puede afirmarse que este resultado es un elemento negativo que también atenta contra el uso turístico de las mismas.

Hay que destacar que estos autores, al pronunciarse de esta manera, hacen referencia a atractivos físicos tangibles formados por un solo elemento y las huecas constituyen atractivos formados por elementos; agrupados, en la presente investigación para un mejor estudio del tamaño del atractivo, en: tamaño del local (con todos sus componentes físicos) y la variedad de platos tradicionales / típicos ofertados. Se aprecia, entonces, que este resultado negativo puede solucionarse si se realizan estudios futuros, en los que se trabaje por diseñar acciones que conlleven al mejoramiento del segundo elemento mencionado, es de los dos el más viable. A mayor variedad de platos tradicionales / típicos ofertados, más grande se posicionará la hueca en la mente de los turistas, independientemente del tamaño físico del local.

Frente a estos resultados negativos analizados anteriormente, en los componentes objetivos de la variable estudiada se encuentra un resultado muy positivo: más de la mitad de las huecas analizadas, presentan un buen estado de conservación. Este resultado es muy valioso para la puesta en uso turístico de las huecas analizadas pues a decir de Viñals, Morán, y Quintana (2011) “Elementos destruidos, degradados de forma irreversible o alterada sustancialmente no podrán ponerse en valor recreativo” (p.44). Este es el indicador más importante de los componentes objetivos, un atractivo puede

ser único en el espacio, puede ser de gran tamaño; pero si se encuentra en mal estado de conservación jamás atraerá a turista alguno.

En el análisis de la dimensión de los componentes subjetivos de la variable estudiada, todos los resultados fueron efectivos. Predominan en los turistas sentimientos positivos ante los negativos al visitar las huecas y consumir en ellas. Este resultado junto al buen estado de conservación son los indicadores que más potencialidad le atribuyen a las huecas para ser usadas turísticamente, constituyen una fortaleza que ellas poseen, en este sentido. El hecho de despertar sentimientos positivos, provoca más desplazamientos hacia ellas de visitantes, mayor atracción; estando en correspondencia con lo expresado teóricamente por Viñals, Morán, y Quintana (2011) al afirmar que “todo aquel recurso con el que el visitante pueda generar una conexión emocional e intelectual (...) será más aprehensible y por tanto más atractivo” (p.45).

Los turistas aprecian belleza en las huecas; destacándose en ellas la disposición y organización de los muebles y objetos en el local, la variedad de forma en la decoración de los platos ofertados y los objetos empleados en la decoración del local. Lo que expresa que ellas poseen fuerza de atracción sobre los turistas, son de su agrado. Cabe destacar que existe coincidencia en la labor expresada en esta investigación, con relación a la forma de decoración de los platos ofertados, o sea, las presentaciones y el estudio ejecutado por Valverde (2014), en las huecas de Cuenca. En el que obtiene una propuesta del mejoramiento de las presentaciones de los platos que se ofertan en esas huecas, para conseguir llevarlos a un mejor nivel de belleza, de atraktividad.

Las huecas son consideradas sitios más novedosos que singulares. Esto significa que las huecas son vistas por los turistas, como algo fuera de lo usual, muy diferente a un restaurante u otro sitio gastronómico. En esta medida aumenta su atraktividad. Las huecas reflejaron ser singulares pero en menor medida. Si tan importante es lo novedoso para la atraktividad, igualmente es lo singular; en este caso, que cada hueca tenga sus características propias y específicas. Aspecto que haría más enriquecedor y singular al uso turístico que se haga de ellas. Se hace necesario, para fortalecer este indicador en las huecas, realizar un estudio al respecto, tal como lo hizo Troncoso (2007), en su investigación donde analiza el proceso de construcción de la atraktividad turística para la provincia de Jujuy, en Argentina, solamente a través del indicador singularidad, tomando como apoyo el contenido de los materiales donde dan promoción a la provincia.

Existe una percepción positiva de las huecas en los turistas. Se destacan palabras que así lo demuestran: sabor único, rico, repetición de visita, variedad, calidad, buena presencia, limpieza, buen ambiente, seguridad, armonía. Ello indica que las huecas como parte de la tradición gastronómica están altamente posicionadas. Se piensa positivo de ellas, se miran, se disfrutan, con buenos ojos; potencialidades que se deben aprovechar para su uso turístico.

Los resultados de esta investigación poseen un valor considerable. De manera general, han sido resultados novedosos. No se tiene muestras de que en el destino turístico Esmeraldas, se haya estudiado con anterioridad la atraktividad de un atractivo turístico. Por primera vez se estudia este tema en este destino, aplicando procedimientos e indicadores técnicos, descritos y validados en estudios anteriores, pero en atractivos naturales. La investigación ha de mostrado que pueden ser adaptados y aplicables estos indicadores al análisis de la atraktividad de atractivos culturales.

En términos particulares, también se demuestran los valores del resultado de la investigación. Ellos constituyen un valioso aporte al escaso estudio y conocimiento desde el punto de vista turístico, hasta el presente, de las huecas en el cantón Esmeraldas. El valor positivo de esos resultados evidencia, además, la factibilidad de la aplicación de los mismos indicadores aplicados en este estudio, en el análisis de la atraktividad de otros atractivos culturales esmeraldeños.

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES

Luego de haber descrito, analizado y discutido los resultados de la investigación realizada en las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas, con el fin de analizar su atraktividad para potencializar su futuro uso turístico, se llega a las siguientes conclusiones:

1. Las 12 huecas ubicadas en las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas, poseen la atraktividad suficiente para ser usadas como atractivos turísticos.
2. Fueron inventariadas las 12 huecas gastronómicas, quedando registrada cada una en una ficha.
3. En los componentes objetivos de la atraktividad, las huecas demostraron poseer una posición regular. Se destaca el buen estado de conservación de las mismas, de manera general, no son únicas en el espacio y poseen un pequeño tamaño como atractivo. Estos dos últimos indicadores resultantes, en cierta medida, negativos, tienen la potencialidad ser estudiados y mejorados.
4. En los componentes subjetivos de la atraktividad, las huecas demostraron poseer una excelente situación. Son sitios que solo generan en los turistas apreciaciones y sentimientos positivos. Poseen belleza lograda por la disposición y organización de los muebles y objetos, la variedad de forma en la decoración de los platos ofertados y los objetos empleados en la decoración del local.

CAPÍTULO VI: RECOMENDACIONES

Para garantizar la implementación de los resultados de la investigación, se propone una serie de recomendaciones. Estas constituyen acciones a llevar a cabo, con el fin de dar uso turístico a las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.

1. Diseñar proyectos turísticos gastronómicos, en los que se incluyan a las huecas gastronómicas como atractivos.
2. Desarrollar una estrategia de promoción de las huecas gastronómicas, como atractivo turístico.
3. Realizar acciones de capacitación y asesoría a los dueños de las huecas, para que adquieran conocimientos, habilidades y actitudes en el desarrollo de proyectos turísticos que incluyan a las huecas como atractivos.
4. Llevar a cabo investigaciones cuyos resultados contribuyan al apoyo y fortalecimiento del uso de las huecas como atractivo turístico en la ciudad. Estas pudieran realizarse sobre los siguientes temas: mejoramiento de los indicadores de unicidad y tamaño de las huecas y reforzamiento de la singularidad, de teniendo en cuenta la definición y tratamiento dado a los mismos en la presente investigación.

Bibliografía

- Acerenza, M. A. (2003). Gestión de marketing de destinos turísticos en el ambiente competitivo actual. *Aportes y transferencia*, (2), 43-56. Recuperado de <http://www.redalyc.org/pdf/276/27670204.pdf>
- Acerenza, M.A. (1984) Conceptualización de atractivo turístico. *Administración del Turismo-vol. 1*.
- Alvarado, M.D. (2016). “En la evaluación de técnicas administrativas para el mejoramiento de la restauración comercial tradicional de la ciudad de Guayaquil”. Tesis de pregrado. Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador.
- Anónimo (julio 2016). Donde nacen los sabores del Ecuador. *Raíces.*, 6-34.
- Benalcázar, W. (2014). 1 400 ‘huecas’ identificadas en Ecuador sacian los paladares más exigentes. *Diario El Comercio*. 10 de Septiembre de 2014. Recuperado de <http://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador-huecas-comida-ibarra-platostipicos.html>. ElComercio.com
- Blasco., Gonzales, M., y Quintana, R. (2011). Análisis de los criterios para la valoración turística del patrimonio natural. *Investigaciones Turísticas*, 1, 37-50.
- Boullón, R. (2006). Espacio turístico y desarrollo sustentable. *Sistema de información científica*, (2), 17-24 <http://www.redalyc.org/pdf/276/27610203.pdf>
- Boullón, R. (2006). *Planificación del espacio turístico*. 4a ed. – México. Trillas
- Cabarcos, N. N. (2006). *Promoción y ventas de servicios turísticos. Comercialización de servicios turísticos*. España. Ideaspropias.
- Clemente,R.,Roig,M.,Valencia.,M,Rabadan,F.,Martinez,R.(2008). Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado. *Revista de turismo y patrimonio cultural*, España: Pasos, 189-198.
- Código del Trabajo, Quito, Ecuador, 16 Diciembre del 2005. Recuperado de <http://www.lexis.com.ec>
- Correa de lo santo, R., Oliveira, B. (2004). La gastronomía típica de la isla de Santa Catarina- Brasil, su identidad como atractivo para el turismo cultural. *Estudios y perspectivas en turismo*, 13, 89-110. Recuperado de <http://estudiosenturismo.com.ar/search/PDF/v13n1y2a06.pdf>

- Cusin, F. Damon, J. (2011). La “atractividad”, condición de las ciudades del futuro. Clasificaciones, retos y estrategias urbanas. Sotavento, (18), 80-90.
- Esmeraldas favorita en festival “Mesabe”. (Martes, 7 de junio de 2016). La Hora. Recuperado de http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101951460/-1/Esmeraldas_favorita_en_festival_Mesabe.html#.V9i9Z_nNxdg
- Galván, J., Martínez, I., Rodrigo, M. y Viñals, M. (2002) Herramientas para la gestión del turismo sostenible en humedales. Guía para la gestión recreativa de los recursos naturales. Serie Cuadernillos Técnicos. Madrid. Organismo Autónomo Parques Nacionales, Secretaría General de Medio Ambiente y Ministerio de Medio Ambiente. Recuperado de: <http://www.enhea.webs.upv.es/>
- Guerreo, Q.A. (2013). “Elaboración de una Ruta Gastronómica de los mejores sitios de comida popular en la Ciudad de Quito. Tesis de pregrado. Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito, Ecuador.
- Herman Muenala, V. (20 de julio del 2014).las huecas. Diario El Norte. Recuperado de <http://www.elnorte.ec/opinion/editorialistas/49391-las-huecas.html>.
<http://envios.unsam.edu.ar/escuelas/economia/CIDeTur/Estudio%20Tom%C3%A1s%20Jofr%C3%A9%20-Parte%201.pdf>
- Infórmate y punto. (Domingo 20 de enero del 2013). La alcaldía de quito presentó anoche “el auténtico libro de las huecas”. Recuperado de <http://www.informateypunto.com/index.php/comunidad/1147-la-alcaldia-de-quito-presento-anoche-el-autentico-libro-de-l>
- Las ‘huecas’ preservan la identidad de la comida quiteña. (1 de junio del 2015).El telégrafo. Recuperado de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/11/las-huecas-preservan-la-identidad-de-la-comida-quitena>.
- Las ‘huecas’ preservan la identidad de la comida quiteña. (Domingo 1 de junio del 2014). El telégrafo. Recuperado de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/11/las-huecas-preservan-la-identidad-de-la-comida-quitena>.
- Ley 97, Ley de Turismo, Quito, Ecuador, 28 de enero de 1997. Recuperado de <http://www.lexis.com.ec>
- Ley67, Ley Orgánica de Salud, Quito, Ecuador, 8 de Noviembre de 1971. Recuperado de <http://www.fielweb.com.ec>
- Mascarenhas,R.G., Gonçalves, J.M.(2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. Estudios y perspectivas en turismo, vol.19

no.5, 776-791. Recuperado de
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322010000500011

- Muñoz, T.J. (2002). Folklore y Turismo. Tegucigalpa, Honduras: Guaymuras.
- Navarro, D. (2015) Recursos turísticos y atractivos turísticos: Conceptualización, clasificación y valoración. Cuadernos de Turismo, nº 35, (2015); pp. 335-357
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (2015) ¿Por qué el Turismo? Recuperado de <http://www2.unwto.org/es/content/por-que-el-turismo>.
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (2005-2007). Entender el turismo: Glosario Básico. Recuperado de <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>.
- Porras, C. Manuel, J. Hinojosa, V. Vilarasau, D. y Canalis, X. (2016). Pasión por la comida. Reportaje.
- Quesada, C.R. (2010). Elementos del turismo: teoría, clasificación y actividad. Costa Rica, San José: Universidad Estatal a Distancia.
- Raíces (2016). Donde nacen los sabores. Recuperado de <http://www.raicesecuador.com/>
- Ramírez, S.M. (2013). La gastronomía en el sistema turístico: Buscando nuevos productos mejorando el destino en el caso de la isla Fuerteventura. Revista de turismo y patrimonio cultural, España: pasos, 1-12.
- Rojó, R., y Martínez. (2013). Recursos turísticos. Madrid, España: Paraninfo.
- Saavedra, E. Duran, E., y Durandal, C. (2004). Promoción turística: Una llave para el desarrollo de Chuquisaca. La Paz, Bolivia: María Teresa lema.
- Salvador, A., y Gonzales. (2007) A propósito del turismo: la construcción social del espacio turístico. Barcelona, España: UOC
- Serra, A. (2002) Márketing turístico. Madrid. Ediciones Pirámide (Grupo Anaya, S. A.)
- Thiel, D., Shluter, R., Carrizo, J., y Navarro, F. (2008). La gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo. Buenos Aires, Argentina: Caseros.
- Troncoso, C. (2007). Promoción de atractivos y política turística en la Quebrada de Humahuaca (provincia de Jujuy). VII Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires. Recuperado de: <http://cdsa.academica.org/000-106/210.pdf>
- Troncoso, C. A. (2012). Turismo y patrimonio en la Quebrada de Humahuaca. Pasos, 13(2), 435-437. Recuperado de http://issuu.com/pasosonline/docs/psedita9_opti

- Valverde, J. (2014). "Tunea Tu Hueca: Crítica constructiva a la cocina informal Cuencana." Instituto Superior San Isidro. Recuperado de http://www.academia.edu/8050040/tunea_tu_hueca_cr%3%8dtica_constructiva_a_la_cocina_informal_cuencana_n%3%bamer_1.
- Veintemilla, Ana. (29 de agosto 2016). Se asociaron las huecas del Ecuador. El Comercio. Recuperado de <http://www.elcomercio.com/sabores/asociacion-huecas-ecuador-gastronomia-mapa.html>
- Vejsbjerg, A. (20 de marzo del 2013). La importancia científica en la selección de atractivos turísticos patrimoniales. Una visión desde la espacialidad social. Revista electrónica de geografía y ciencia sociales. Recuperado de <http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-433.htm>
- Vejsbjerg, L. (2013) La importancia científica en la selección de atractivos turísticos patrimoniales: una visión desde la espacialidad social. Universidad de Barcelona; Scripta Nova; XVII; 433; 3-2013; 1-26 <http://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/9475>
- Vejsbjerg, L. Calvo, J., y Heredia, S. (2002). Criterios de valoración turística – recreativa de recursos geológicos, paleontológicos y paisajísticos. Caso monumento natural parque de los dinosaurios. Ciudad de Neuquén. El calafate, 6.
- Vejsbjerg, Laila. (20 de marzo de 2013). La importancia científica en la selección de atractivos turísticos patrimoniales. Una visión desde la espacialidad social. Scripta Nova. Recuperado de <http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-433.htm>
- Viñals, M., Morán, R. y Quintana, S. (2011) Análisis de los criterios para la valoración turística del patrimonio natural. Investigaciones Turísticas. N° 1, enero-junio, 2011, pp. 37-50

Anexos

Anexo 1

Ficha de observación

Fenómeno observado:

Estado de conservación, unicidad y tamaño dimensiones de las huecas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.

Objetivo:

Valorar, en las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas: unicidad, estado de conservación y tamaño o dimensiones

Aspectos a observar:

1. Repetitividad del recurso en el espacio. El recurso es único e irreplicable en el área de estudio

Sí ____

No _____

2. Estado de conservación del recurso: Grado de destrucción, degradación

2.1. Cumple la hueca con todas las características que tradicionalmente una hueca ha presentado.

Si _____

¿Cuáles?

No _____

¿Cuáles?

Estado de conservación del recurso:

Buen estado de conservación: _____

Regular estado de conservación: _____

Mal estado de conservación: _____

3. Variedad de platos tradicionales / típicos ofertados y tamaño del local

3.1. 1. Gran variedad de platos tradicionales / típicos ofertados: ____

4.1.2. Mediana variedad de platos tradicionales / típicos ofertados: ____

4.1.3. Poca variedad de platos tradicionales / típicos ofertados: ____

3.2.1. Local de gran tamaño: ____

3.2.2. Local de mediano tamaño: ____

3.3.3. Local de pequeño tamaño: ____

Tamaño del recurso:

Atractivo de gran tamaño: ____

Atractivo de mediano tamaño: ____

Atractivo de tamaño pequeño: ____

Anexo 2

Cuestionario para encuesta

Encuestados: Visitantes de las huecas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.

Objetivo: Valorar lo estético y lo emotivo, en las huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas.

Cuestionario

La Escuela de Hotelería y Turismo de la Pontificia Universidad Católica de Ecuador, Sede Esmeraldas (PUCESE) está llevando a cabo una investigación en las huecas situadas en las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas, con el objetivo de analizar la atraktividad de estas, para potenciar su uso turístico. Le pedimos a usted su colaboración para la participación en dicha investigación, llenando el presente cuestionario, con el que se persigue el fin de valorar lo estético y lo emotivo de las huecas. Sus respuestas serán anónimas y confidenciales, por lo que le rogamos la mayor sinceridad al responder el cuestionario.

Marque con una X en cada pregunta según sea su respuesta. En cada pregunta puede seleccionar más de una opción.

1. Datos generales

Edad: () Entre 18 y 24 años () Entre 25 -35 años

() Entre 36 y 55 años () Más de 55 años

Género: () Femenino () Masculino

País o ciudad de procedencia: _____

2. ¿Qué emociones usted siente al visitar y consumir en esta hueca?

Ira ___ asco ___ miedo ___ tristeza ___ vergüenza ___ repugnancia ___
ofuscación ___ enojo ___

Alegría ___ orgullo ___ felicidad ___ sorpresa ___ gratitud ___ admiración ___
simpatía ___

Otras: _____

3. ¿Qué elementos usted considera que le proporcionan belleza a esta hueca?

a) Variada gama de colores en la decoración de los platos ofertados ___

b) Variedad de forma en la decoración de los platos ofertados ___

c) Colores en la decoración del local ___

d) Formas en la decoración del local ___

e) Materiales utilizados en la decoración del local ___

- f) Objetos empleados en la decoración del local ____
 - g) Disposición y organización de los muebles y objetos en el local ____
 - h) Otros: _____
4. Para usted está hueca es:
- a) Novedosa (se retira de lo usual) ____
 - b) Singular (lo único apropiado y genuino) ____
5. ¿Qué piensa usted cuando:
- a) Degusta de un plato ofertado en esta hueca
_____?
 - b) Observa los platos ofertados en esta hueca
_____?
 - c) Observa el ambiente de esta hueca
_____?
 - d) Huele los platos ofertados en esta hueca y el ambiente que hay en ella
_____?
 - e) Escucha los sonidos o ruidos en el ambiente de esta hueca
_____?

Anexo 3

Fichas de atractivos turísticos: huecas gastronómicas de las parroquias urbanas del cantón Esmeraldas

Ficha 1 Hueca Picaditas Eloy Alfaro



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS MINISTERIO DE TURISMO

I. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: María Cristina Carrillo Estupiñán		FICHA No 1	
SUPERVISOR EVALUADOR: Isabel Cristina Maldonado Román		FECHA: 9/02/2017	
NOMBRE DEL ATRACTIVO: Hueca Picaditas de la Eloy Alfaro			
CATEGORIA: Manifestaciones Culturales		TIPO: Etnografía	SUBTIPO: Comidas y bebidas típicas
2 UBICACIÓN			
PROVINCIA: Esmeraldas		CANTON: Esmeraldas	
CALLE: Eloy Alfaro		NUMERO:	TRANSVERSAL: Mejía
3 CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
NOMBRE DEL POBLADO: Centro de Esmeraldas		DISTANCIA (Km): 1km	
NOMBRE DEL POBLADO: Las Palmas		DISTANCIA (Km): 2km	
C A L O R L I N T R I S E C O	4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO		
	ALTURA (M.S.N.M.): 200	TEMPERATURA (Grad. Cent.): 26°C	PRESEIPITACION PLUVIOMETRICA: 738mm
Se cocinan con fogón de carbón, brindan el servicio con mesas plásticas a filo de la vereda. El valor de cada plato está entre 3 a 4 dólares, se caracteriza por vender picaditas de carne, chorizo, chunchullo. Abren solo en la tarde de lunes a sábado.			



8.	RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:	
A	NOMBRE DE LA RUTA: Bolívar - Olmedo	
	DESDE:	HASTA : FRECUENCIA: DISTANCIA :
P		
9.	INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
O	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
Y	AGUA	
	POTABLE <input type="checkbox"/>	ENTUBADA <input type="checkbox"/> TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: <input checked="" type="checkbox"/>
	ENERGIA ELECTRICA	
	SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/>	GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: <input type="checkbox"/>
	ALCANTARILLADO	
	RED PUBLICA <input checked="" type="checkbox"/>	POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SEPTICO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: <input type="checkbox"/>
	PRECIO	
	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/> Entrada Libre <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: <input type="checkbox"/>
	Observación : _____	
	10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	
	NOMBRE	DISTANCIA
	11. DIFUSION DEL ATRACTIVO	
	LOCAL: <input type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>
	PROVINCIAL: <input checked="" type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>
	Otros: <input type="checkbox"/>	
	certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos	
	_____ FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR	

Ficha 2 Hueca Doña Elodia



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS MINISTERIO DE TURISMO

I. II DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: María Cristina Carrillo Estupiñan		1.2 FICHA No 2
SUPERVISOR EVALUADOR: Isabel Cristina Maldonado Román		1.4 FECHA: 9/02/2017
NOMBRE DEL ATRACTIVO: Hueca Doña Elodia		
CATEGORIA: Manifestaciones Culturales	TIPO: Etnografía	SUBTIPO: Comidas y bebidas típicas
2 UBICACIÓN		
PROVINCIA: Esmeraldas	CANTON: Esmeraldas	
CALLE: Olmedo	NUMERO:	TRANSVERSAL: Olmedo
3 CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
NOMBRE DEL POBLADO: Centro de Esmeraldas		DISTANCIA (Km): 1 km
NOMBRE DEL POBLADO: Las Palmas		DISTANCIA (Km): 2 km
4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO		
C A L O R I N T R I S E C O	ALTURA (M.S.N.M.): 200	TEMPERATURA (Grad. Cent.): 26°C
	PRESIPTACION PLUVIOMETRICA: 738mm	
Es una hueca, que cuenta con todos los beneficios y es conocida por vender comidas tradicionales y criollas brindando variedades de comida como, encocados de mariscos, pollo, carne. Ofreciendo sus servicios desde el medio hasta la madrugada, con el valor de cada plato de 3 a 5 dólares. Esta hueca se ha conformado por una sola familia.		



C V A L O R I E X T R A D S E C O	4. USOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	<p>Solo es utilizado para el servicio de comida, sin poder extenderse un poco más del tiempo</p>		<p>5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO:</p> <p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/></p> <p style="text-align: right;">EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/></p> <p>CAUSA: _____</p>							
	ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS):	<p>En este sitio se turnan, al medio día trabajan las hijas y en la noche la madre.</p>		<p>5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)</p> <p>Nombre: _____ EN PROCESO DE DETERIORO</p> <p>Fecha de Declaración _____</p> <p>Categoría <input type="checkbox"/> Patrimonio de la humanidad</p> <p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador</p> <p>6. ESTADO ENTORNO</p> <p>CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/></p> <p>DETERIORADO <input type="checkbox"/></p>							
A P O Y O	7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS	TEMPORALIDAD DE ACCESO			
			B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	DIAS AL AÑO
	TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				
		LASTRADO				AUTOMOVIL	X				
		EMPEDRADO				4X4					
		SENDERO				TREN					
	ACUATICO	MARITIMO				BARCO					DIAS AL MES
						BOTE					
		FLUVIAL				CANOA					
					OTROS						
AEREO					AVION					HORAS AL DIA	
					AVIONETA						
					HELICOPTEROS						
OBSERVACIONES:											



8.	RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:	
A	NOMBRE DE LA RUTA: Bolívar, Olmedo, Colon	
P	DESDE: HASTA: FRECUENCIA: DISTANCIA:	
O	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
Y	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
	AGUA	
	POTABLE <input checked="" type="checkbox"/>	ENTUBADA <input type="checkbox"/> TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____
	ENERGIA ELECTRICA	
	SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/>	GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____
	ALCANTARILLADO	
	RED PUBLICA <input checked="" type="checkbox"/>	POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SEPTICO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____
	PRECIO	
	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/> Entrada Libre <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____
	Observación : _____	
	10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	
	NOMBRE	DISTANCIA
	11. DIFUSION DEL ATRACTIVO	
	LOCAL: <input type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>
	PROVINCIAL: <input checked="" type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>
	Otros: _____	
	certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos	
	_____ FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR	

Ficha 3 Hueca Doña Sixta



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS MINISTERIO DE TURISMO

I. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: María Cristina Carrillo Estupiñán		1.2 FICHA No 3
SUPERVISOR EVALUADOR: Isabel Cristina Maldonado Román		1.4 FECHA: 9/02/2017
NOMBRE DEL ATRACTIVO: Hueca Doña Sixta		
CATEGORIA: Manifestaciones Culturales	TIPO: Etnografía	SUBTIPO: Comidas y bebidas típicas
2 UBICACIÓN		
PROVINCIA: Esmeraldas	CANTON: Esmeraldas	
CALLE: Colón	NUMERO:	TRANSVERSAL: 9 de octubre
3 CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
NOMBRE DEL POBLADO: Centro de Esmeraldas		DISTANCIA (Km): 1km
NOMBRE DEL POBLADO: Las Palmas		DISTANCIA (Km): 2km
C A L O R I N T R I S E C O	4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
	ALTURA (M.S.N.M.): 200	TEMPERATURA (Grad. Cent.): 26°C PRESIPTACION PLUVIOMETRICA: 738mm
Este local se caracteriza, porque trabajan en familia, en horarios de madrugada con variedades de comidas Como encocados de mariscos, asados, utilizando lo tradicional que es el fogón de carbón. El valor de cada plato esta de 3 a 5 dólares. Esta hueca antes quedaba en una esquina de la calle y solo tenían carpas, mesa de plástico y sillas, en el transcurso del tiempo se cambiaron de sitio a un establecimiento mas formal.		



C	V	4. USOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO				5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO:																																																																																																																			
		<p>Aparte de brindar comida, también se puede quedarse compartiendo un rato más.</p>				<p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/></p> <p style="text-align: right;">EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/></p> <p>CAUSA: _____</p>																																																																																																																			
A	L	ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS):				5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)																																																																																																																			
		<p>Tienen un orden, pasando un día cocinan las Hijas y hacen las compras.</p>				<p>Nombre: _____ EN PROCESO DE DETERIORO</p> <p>Fecha de Declaración _____</p> <p>Categoría <input type="checkbox"/> Patrimonio de la humanidad</p> <p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador</p>																																																																																																																			
I	E					6. ESTADO ENTORNO																																																																																																																			
						<p>CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/></p> <p>DETERIORADO <input type="checkbox"/></p>																																																																																																																			
D	T	7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO																																																																																																																							
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th rowspan="2">SUBTIPO</th> <th colspan="3">ESTADO DELAS VIAS</th> <th rowspan="2">TRANSPORTE</th> <th colspan="4">FRECUENCIAS</th> <th rowspan="2">TEMPORALIDAD DE ACCESO</th> </tr> <tr> <th>B</th> <th>R</th> <th>M</th> <th>DIARIA</th> <th>SEMANAL</th> <th>MENSUAL</th> <th>EVENTUAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center;">TERRESTRE</td> <td>ASFALTADO</td> <td style="text-align: center;">x</td> <td></td> <td></td> <td>BUS</td> <td style="text-align: center;">x</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">DIAS AL AÑO</td> </tr> <tr> <td>LASTRADO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>AUTOMOVIL</td> <td style="text-align: center;">x</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>EMPEDRADO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>4X4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>SENDERO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>TREN</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">ACUATICO</td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">MARITIMO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>BARCO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">DIAS AL MES</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>BOTE</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">FLUVIAL</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>CANOA</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">HORAS AL DIA</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">AEREO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>AVION</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>AVIONETA</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>HELICOPTEROS</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>								TIPO	SUBTIPO	ESTADO DELAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	B	R	M	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	TERRESTRE	ASFALTADO	x			BUS	x				DIAS AL AÑO	LASTRADO				AUTOMOVIL	x				EMPEDRADO				4X4					SENDERO				TREN					ACUATICO	MARITIMO				BARCO					DIAS AL MES				BOTE					FLUVIAL				CANOA					HORAS AL DIA	AEREO					AVION									AVIONETA										HELICOPTEROS		
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DELAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS						TEMPORALIDAD DE ACCESO																																																																																																													
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL																																																																																																																
TERRESTRE	ASFALTADO	x			BUS	x				DIAS AL AÑO																																																																																																															
	LASTRADO				AUTOMOVIL	x																																																																																																																			
	EMPEDRADO				4X4																																																																																																																				
	SENDERO				TREN																																																																																																																				
ACUATICO	MARITIMO				BARCO					DIAS AL MES																																																																																																															
					BOTE																																																																																																																				
	FLUVIAL				CANOA					HORAS AL DIA																																																																																																															
AEREO					AVION																																																																																																																				
					AVIONETA																																																																																																																				
					HELICOPTEROS																																																																																																																				
P	O	OBSERVACIONES:																																																																																																																							

A	8. RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:	
	NOMBRE DE LA RUTA: Bolívar, Olmedo	
	DESDE:	HASTA: FRECUENCIA: DISTANCIA:
P		
	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
O	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
Y	AGUA	
	POTABLE <input checked="" type="checkbox"/> ENTUBADA <input type="checkbox"/> TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____	
	ENERGIA ELECTRICA	
	SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/> GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____	
	ALCANTARILLADO	
	RED PUBLICA <input checked="" type="checkbox"/> POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SEPTICO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____	
	PRECIO	
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Entrada Libre <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____	
	Observación : _____	
	10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	
	NOMBRE	DISTANCIA
	11. DIFUSION DEL ATRACTIVO	
	LOCAL: <input type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/>	certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos _____ FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR
	PROVINCIAL: <input checked="" type="checkbox"/> INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>	
	Otros: _____	

Ficha 4 Hueca La Tripita



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS MINISTERIO DE TURISMO

I. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: María Cristina Carrillo Estupiñán		1.2 FICHA No 4
SUPERVISOR EVALUADOR: Isabel Cristina Maldonado Román		1.4 FECHA: 9/02/2017
NOMBRE DEL ATRACTIVO: Hueca la tripita		
CATEGORIA: Manifestaciones Culturales	TIPO: Etnografía	SUBTIPO: Comidas y bebidas típicas
2 UBICACIÓN		
PROVINCIA: Esmeraldas	CANTON: Esmeraldas	
CALLE: El Cabezón	NUMERO:	TRANSVERSAL:
3 CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
NOMBRE DEL POBLADO: Centro de Esmeraldas		DISTANCIA (Km): 1km
NOMBRE DEL POBLADO: Las Palmas		DISTANCIA (Km): 2km
C A L I D A D	V A L O R I N T E R S E C O	4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO
		ALTURA (M.S.N.M.): 200 TEMPERATURA (Grad. Cent.): 26°C PRECIPITACION PLUVIOMETRICA: 738mm Este local ofrece un solo plato: asado de tripita, abren todos los días de 3 a 7 de la tarde, con un valor de 3 dólares.

C V A L O R I E X T R A D S E C O		4. USOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO Es un lugar que no se puede quedar a compartir.	5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO: ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input checked="" type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input checked="" type="checkbox"/> CAUSA: Solo cuentan con 5 característica de la hueca: ofreen plato tradicional , no usan uniforme, tienen contacto directo dueño hacia el cliente, sencilla decoración y ambientación, precios económicos	
		ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS): Pasando un día se turnan madre e hija para atender el local.	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales) Nombre: EN PROCESO DE DETERIORO Fecha de Declaración Categoría: Patrimonio de la humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/> 6. ESTADO ENTORNO CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/>	
A P O Y O	7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO			
	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS	TRANSPORTE
			B R M	FRECUENCIAS
				DIARIA SEMANAL MENSUAL EVENTUAL
	TERRESTRE	ASFALTADO	X	BUS X
		LASTRADO		AUTOMOVIL X
		EMPEDRADO		4X4
		SENDERO		TREN
	ACUATICO	MARITIMO		BARCO
				BOTE
	CANOA			
	FLUVIAL		OTROS	
AEREO			AVION	
			AVIONETA	
			HELICOPTEROS	
TEMPORALIDAD DE ACCESO DIAS AL AÑO DIAS AL MES HORAS AL DIA				
OBSERVACIONES:				



A	8. RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:	
P	NOMBRE DE LA RUTA: Bolívar, Olmedo	
O	DESDE: HASTA: FRECUENCIA: DISTANCIA:	
Y	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
	AGUA	
	POTABLE <input checked="" type="checkbox"/>	ENTUBADA <input type="checkbox"/> TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____
	ENERGIA ELECTRICA	
	SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/>	GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____
	ALCANTARILLADO	
	RED PUBLICA <input checked="" type="checkbox"/>	POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SEPTICO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____
	PRECIO	
	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/> Entrada Libre <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____
	Observación : _____	
	10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	
	NOMBRE	DISTANCIA
	11. DIFUSION DEL ATRACTIVO	
	LOCAL: <input type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>
	PROVINCIAL: <input checked="" type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>
	Otros: _____	certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos
		_____ FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR

Ficha 5 Hueca Corviche Huguito

		REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS	
FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS MINISTERIO DE TURISMO			
I. DATOS GENERALES			
ENCUESTADOR: María Cristina Carrillo Estupiñán		1.2 FICHA No 5	
SUPERVISOR EVALUADOR: Isabel Cristina Maldonado Román		1.4 FECHA: 9/02/2017	
NOMBRE DEL ATRACTIVO: Hueca corviche Huguito			
CATEGORIA: Manifestaciones Culturales		TIPO: Etnografía	SUBTIPO: Comidas y bebidas típicas
2 UBICACIÓN			
PROVINCIA: Esmeraldas		CANTON: Esmeraldas	
CALLE: Libertad		NUMERO:	TRANSVERSAL: Homero López
3 CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO			
NOMBRE DEL POBLADO: Centro de Esmeraldas		DISTANCIA (Km): 1km	
NOMBRE DEL POBLADO: Las Palmas		DISTANCIA (Km): 2km	
C A L O R I N T E R S E C O	4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO		
	V A L O R I N T E R S E C O	ALTURA (M.S.N.M.): 200	TEMPERATURA (Grad. Cent.): 26°C
		Se caracteriza por vender corviche mixto, pescado o de camarones, abriendo los lunes, miércoles y viernes con horarios de 5 a 8, con un valor de 1 dólar.	



C V A L O R I E X T R A D S E C O		4. USOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO:				
	A L I D A D S E C O	El único uso es de comprar corviche, no hay el servicio de de quedarse y seguir compartiendo.	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input checked="" type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input checked="" type="checkbox"/>				
		ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS):	CAUSA: Solo cuentan con 5 característica de la hueca: ofreen plato tradicional , no usan uniforme, tienen contacto directo dueño hacia el cliente, sencilla decoración y ambientación, precios económicos				
			5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales) Nombre: EN PROCESO DE DETERIORO Fecha de Declaración Categoría Patrimonio de la humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>				
			6. ESTADO ENTORNO CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/>				

A P O Y O	7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
			B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	DIAS AL AÑO
	TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				
		LASTRADO				AUTOMOVIL	X				
		EMPEDRADO				4X4					
		SENDERO				TREN					
	ACUATICO	MARITIMO				BARCO					DIAS AL MES
						BOTE					
		FLUVIAL				CANOA					
					OTROS						
AEREO					AVION					HORAS AL DIA	
					AVIONETA						
					HELICOPTEROS						
	OBSERVACIONES:										



A	8. RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:		
	NOMBRE DE LA RUTA: Libertad		
	DESDE:	HASTA:	FRECUENCIA: DISTANCIA:
P	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA		
O	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA		
Y	AGUA		
	POTABLE <input checked="" type="checkbox"/>	ENTUBADA <input type="checkbox"/>	TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:
	ENERGIA ELECTRICA		
	SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/>	GENERADOR <input type="checkbox"/>	NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:
	ALCANTARILLADO		
	RED PUBLICA <input checked="" type="checkbox"/>	POZO CIEGO <input type="checkbox"/>	POZO SEPTICO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:
	PRECIO		
	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Entrada Libre <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:
	Observación : _____		
	10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS		
	NOMBRE	DISTANCIA	
	11. DIFUSION DEL ATRACTIVO		certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos
	LOCAL: <input checked="" type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>	_____ FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR
	PROVINCIAL: <input type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>	
	Otros:		

Ficha 6 Hueca Bolones De La Bolivar



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS MINISTERIO DE TURISMO

I. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: María Cristina Carrillo Estupiñán		1.2 FICHA No 6
SUPERVISOR EVALUADOR: Isabel Cristina Maldonado Román		1.4 FECHA: 9/02/2017
NOMBRE DEL ATRACTIVO: Hueca bolones de la Bolívar		
CATEGORIA: Manifestaciones Culturales	TIPO: Etnografía	SUBTIPO: Comidas y bebidas típicas
2 UBICACIÓN		
PROVINCIA: Esmeraldas	CANTON: Esmeraldas	
CALLE: Bolivar	NUMERO:	TRANSVERSAL: Salinas
3 CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
NOMBRE DEL POBLADO: Centro de Esmeraldas		DISTANCIA (Km): 1 km
NOMBRE DEL POBLADO: Las Palmas		DISTANCIA (Km): 2km
C A L O R I N T R I S E C O	4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
	ALTURA (M.S.N.M.): 200	TEMPERATURA (Grad. Cent.): 26°C
	PRESIPITACION PLUVIOMETRICA: 738mm	
	La sazón de los bolones es la mezcla del cerdo con el queso, hace que sea atractivo a los comensales, con un valor de 3 \$ hasta 4 \$, la atención es de lunes a lunes.	



A P O Y	8. RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:	
	NOMBRE DE LA RUTA: Bolivar, Olmedo	
	DESDE:	HASTA: FRECUENCIA: DISTANCIA:
	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
	AGUA	
	POTABLE <input checked="" type="checkbox"/>	ENTUBADA <input type="checkbox"/> TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:
	ENERGIA ELECTRICA	
	SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/>	GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:
	ALCANTARILLADO	
RED PUBLICA <input checked="" type="checkbox"/>	POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SEPTICO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:	
PRECIO		
Sí <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/> Entrada Libre <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:	
Observación : _____		
10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS		
NOMBRE	DISTANCIA	
11. DIFUSION DEL ATRACTIVO		
LOCAL: <input checked="" type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>	
PROVINCIAL: <input type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>	
Otros:		
certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos _____ FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR		

Ficha 7 Hueca Bolones De Anita



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS MINISTERIO DE TURISMO

I. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: María Cristina Carrillo Estupiñán		1.2 FICHA No 7
SUPERVISOR EVALUADOR: Isabel Cristina Maldonado Román		1.4 FECHA: 9/02/2017
NOMBRE DEL ATRACTIVO: Hueca bolones de Anita		
CATEGORIA: Manifestaciones Culturales	TIPO: Etnografía	SUBTIPO: Comidas y bebidas típicas
2 UBICACIÓN		
PROVINCIA: Esmeraldas	CANTON: Esmeraldas	
CALLE: Olmedo	NUMERO:	TRANSVERSAL: Calderón
3 CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
NOMBRE DEL POBLADO: Centro de Esmeraldas		DISTANCIA (Km): 1 km
NOMBRE DEL POBLADO: Las Palmas		DISTANCIA (Km): 2km
C A L O R I T R I S E C O	4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
	ALTURA (M.S.N.M.): 200	TEMPERATURA (Grad. Cent.): 26°C PRESIPTACION PLUVIOMETRICA: 738mm
Es unos de los lugares donde se venden unos de los mejores bolones, ya sea de cerdo, queso o mixto. Ofreciendo también otros platos como, seco de carne y encocados. Mediante una paila se genera estos apetitosos bolones, abriendo en la mañana de martes a domingo. Con un valor de sus platos de 3.50 \$ hasta 5 dólares, manteniendo una relación de dueño hacia el cliente, siendo el mismo dueño que sirve los platos y los lleva a la mesa.		

8. FACILIDADES TURISTICAS								SIGNIFICADO				
A	SERVICIOS	C A T E G O R I A S						OTROS	11. DIFUSION DEL ATRACTIVO			
		LLUJO		PRIMERA	SEGUNDA		TERCERA				CUARTA	
		TOTAL	PLAZAS	TOTAL	PLAZAS	TOTAL	PLAZAS				TOTAL	PLAZAS
P	ALOJAMIENTO			1		1		3		LOCAL: <input checked="" type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>	
	ALIMENTACION									PROVINCIAL: <input type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>	
	ESPACIMIENTO											
O	AGENCIAS DE VIAJE	<input checked="" type="checkbox"/>		ALMACENES DE ARTESANIAS		<input type="checkbox"/>		OTROS: _____				
	CORREOS	<input checked="" type="checkbox"/>		TELEFONO, FAX, INTERNET		<input checked="" type="checkbox"/>						
Y	OBSERVACIONES: Según el Catastro Turístico SIETE 2017											
O	9 INFRAESTRUCTURA BASICA										Certifico que los datos constantes en estas hojas son veridicos	
	AGUA										FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR	
	POTABLE	<input checked="" type="checkbox"/>	ENTUBADA	<input type="checkbox"/>	TRATADA	<input type="checkbox"/>	DE POZO	<input type="checkbox"/>	NO EXISTE	<input type="checkbox"/>		OTROS:-----
	ENERGIA ELECTRICA											
SISTEMA INTERCONECTADO	<input checked="" type="checkbox"/>	GENERADOR	<input type="checkbox"/>	NO EXISTE	<input type="checkbox"/>	OTROS:-----						
ALCANTARILLADO												
RED PUBLICA	<input checked="" type="checkbox"/>	POZO CIEGO	<input type="checkbox"/>	POZO SEPTICO	<input type="checkbox"/>	NO EXISTE	<input type="checkbox"/>	OTROS:-----				
10. ASOCIACION CON OTROS ATRACTIVOS												
ESPECIFICAR NOMBRE Y DISTANCIA EN KILOMETROS:												

Ficha 8 Hueca Ceviche el Negro



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS MINISTERIO DE TURISMO

I. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: María Cristina Carrillo Estupiñán		1.2 FICHA No 8
SUPERVISOR EVALUADOR: Isabel Cristina Maldonado Román		1.4 FECHA: 9/02/2017
NOMBRE DEL ATRACTIVO: Hueca Ceviche el Negro		
CATEGORIA: Manifestaciones Culturales	TIPO: Etnografía	SUBTIPO: Comidas y bebidas típicas
2 UBICACIÓN		
PROVINCIA: Esmeraldas	CANTON: Esmeraldas	
CALLE: Eloy Alfaro	NUMERO:	TRANSVERSAL: Salinas
3 CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
NOMBRE DEL POBLADO: Centro de Esmeraldas		DISTANCIA (Km): 1km
NOMBRE DEL POBLADO: Las Palmas		DISTANCIA (Km): 2km
C A L I D A D	V A L O R I N T E R S E C O	4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO ALTURA (M.S.N.M.): 200 TEMPERATURA (Grad. Cent.): 26°C PRESIPTACION PLUVIOMETRICA: 738mm
		Con la nueva opción de comer ceviche con aguacate y maní, ha hecho que esta hueca sea reconocida por los comensales esmeraldeños, con una atención personalizada y contacto directo entre dueño y cliente. El servicio son todos los días un horario de 8 a 4 de la tarde con precios de 4 a 5 dólares.



C V A L O R I E X T R A D S E C O		4. USOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO Este lugar se puede extender el servicio, volviéndose un sitio para pasar un rato entre amigos.	5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO: ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input checked="" type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/> CAUSA: _____ _____				
		ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS): Tienen un tiempo determinado al momento de preparar la comida.	5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales) Nombre: _____ EN PROCESO DE DETERIORO Fecha de Declaración _____ Categoría: Patrimonio de la humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/> 6. ESTADO ENTORNO CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/>				
A P O Y O	7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO						
	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS	TRANSPORTE	FRECUENCIAS	TEMPORALIDAD DE ACCESO	
			B R M		DIARIA SEMANAL MENSUAL EVENTUAL	DIAS AL AÑO	
	TERRESTRE	ASFALTADO	X		BUS	X	
		LASTRADO			AUTOMOVIL	X	
		EMPEDRADO			4X4		
		SENDERO			TREN		
	ACUATICO	MARITIMO			BARCO		DIAS AL MES
					BOTE		
		FLUVIAL			CANOA		
AEREO				OTROS			
				AVION			
				AVIONETA		HORAS AL DIA	
				HELICOPTEROS			
OBSERVACIONES:							



A	8. RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:	
	NOMBRE DE LA RUTA: Bolívar, Olmedo	
	DESDE:	HASTA: FRECUENCIA: DISTANCIA:
P		
O	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
Y	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
	AGUA	
	POTABLE <input checked="" type="checkbox"/>	ENTUBADA <input type="checkbox"/> TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____
	ENERGIA ELECTRICA	
	SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/>	GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____
	ALCANTARILLADO	
	RED PUBLICA <input checked="" type="checkbox"/>	POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SEPTICO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____
	PRECIO	
	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/> Entrada Libre <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____
	Observación : _____	
	10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	
	NOMBRE	DISTANCIA
	11. DIFUSION DEL ATRACTIVO	
	LOCAL: <input checked="" type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>
	PROVINCIAL: <input type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>
	Otros: _____	
	certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos	
	_____ FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR	

Ficha 9 Hueca Asado de Cedeño



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS MINISTERIO DE TURISMO

I. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: María Cristina Carrillo Estupiñán		1.2 FICHA No 9
SUPERVISOR EVALUADOR: Isabel Cristina Maldonado Román		1.4 FECHA: 9/02/2017
NOMBRE DEL ATRACTIVO: Hueca Asado de Cedeño		
CATEGORIA: Manifestaciones Culturales	TIPO: Etnografía	SUBTIPO: Comidas y bebidas típicas
2 UBICACIÓN		
PROVINCIA: Esmeraldas	CANTON: Esmeraldas	
CALLE: Libertad(parrada9)	NUMERO:	TRANSVERSAL: Alberto Perdomo y Homero López
3 CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
NOMBRE DEL POBLADO: Centro de Esmeraldas		DISTANCIA (Km): 1km
NOMBRE DEL POBLADO: Las Palmas		DISTANCIA (Km): 2km
C A L O R I N T R I S E C O	4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
	ALTURA (M.S.N.M.): 200	TEMPERATURA (Grad. Cent.): 26°C PRESIPTACION PLUVIOMETRICA: 738mm
Este lugar abren desde temprano, en la mañana y concluye cerca de la medianoche, este negocio es tan Familiar tiene 37 años de haber iniciado. Cuentan con un menú de parrilladas de pollo, cerdo y pescado atendiendo todos los días de 17:30 a 23:00. Se caracteriza por el sabor y por la cantidad que sirven y el valor de \$5 hasta \$8		

C	V	4. USOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO				5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO:																																																																																																																											
		<p>Es un lugar que no se puede quedar a compartir entre amigos por largo tiempo porque tiene mucha demanda de clientes</p>				<p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/></p> <p style="text-align: right;">EN PROCESO DE DETERIORO <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>CAUSA: no emplea la yapa, no utiliza plantas naturales como condimentos, no ofrece servicios hasta la madrugada</p>																																																																																																																											
A	L	ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS):				5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)																																																																																																																											
		<p>Pasando un día cambian el menú, y controlan la asistencia de los empleados por medio de una libreta.</p>				<p>Nombre: EN PROCESO DE DETERIORO</p> <p>Fecha de Declaración</p> <p>Categoría <input type="checkbox"/></p> <p style="padding-left: 20px;">Patrimonio de la humanidad <input type="checkbox"/></p> <p style="padding-left: 20px;">Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/></p>																																																																																																																											
I	E					6. ESTADO ENTORNO																																																																																																																											
						<p>CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/></p> <p>DETERIORADO <input type="checkbox"/></p>																																																																																																																											
D	X	7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO																																																																																																																															
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th rowspan="2">SUBTIPO</th> <th colspan="3">ESTADO DE LAS VIAS</th> <th rowspan="2">TRANSPORTE</th> <th colspan="4">FRECUENCIAS</th> <th rowspan="2">TEMPORALIDAD DE ACCESO</th> </tr> <tr> <th>B</th> <th>R</th> <th>M</th> <th>DIARIA</th> <th>SEMANAL</th> <th>MENSUAL</th> <th>EVENTUAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center;">TERRESTRE</td> <td>ASFALTADO</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> <td></td> <td>BUS</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">DIAS AL AÑO</td> </tr> <tr> <td>LASTRADO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>AUTOMOVIL</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>EMPEDRADO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>4X4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>SENDERO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>TREN</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">ACUATICO</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">MARTIMO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>BARCO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">DIAS AL MES</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>BOTE</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>CANOA</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Y</td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">FLUVIAL</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>OTROS</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">HORAS AL DIA</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>AVION</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">O</td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">AEREO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>AVIONETA</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">HORAS AL DIA</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>HELICOPTEROS</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>									TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	B	R	M	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				DIAS AL AÑO	LASTRADO				AUTOMOVIL	X				EMPEDRADO				4X4					SENDERO				TREN					ACUATICO	MARTIMO				BARCO					DIAS AL MES				BOTE								CANOA					Y	FLUVIAL				OTROS					HORAS AL DIA				AVION					O	AEREO				AVIONETA					HORAS AL DIA				HELICOPTEROS		
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO																																																																																																																							
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL																																																																																																																								
TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				DIAS AL AÑO																																																																																																																							
	LASTRADO				AUTOMOVIL	X																																																																																																																											
	EMPEDRADO				4X4																																																																																																																												
	SENDERO				TREN																																																																																																																												
ACUATICO	MARTIMO				BARCO					DIAS AL MES																																																																																																																							
					BOTE																																																																																																																												
					CANOA																																																																																																																												
Y	FLUVIAL				OTROS					HORAS AL DIA																																																																																																																							
					AVION																																																																																																																												
O	AEREO				AVIONETA					HORAS AL DIA																																																																																																																							
					HELICOPTEROS																																																																																																																												
O	O	OBSERVACIONES:																																																																																																																															



A P O Y	8. RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:	
	NOMBRE DE LA RUTA: Bolívar, Olmedo, Colon	
	DESDE:	HASTA : FRECUENCIA: DISTANCIA :
	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
	AGUA	
	POTABLE <input checked="" type="checkbox"/>	ENTUBADA <input type="checkbox"/> TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____
	ENERGIA ELECTRICA	
	SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/>	GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____
	ALCANTARILLADO	
RED PUBLICA <input checked="" type="checkbox"/>	POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SEPTICO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____	
PRECIO		
Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/> Entrada Libre <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____	
Observación : _____		
10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS		
NOMBRE	DISTANCIA	
11. DIFUSION DEL ATRACTIVO		
LOCAL: <input type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>	
PROVINCIAL: <input checked="" type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>	
Otros: _____	certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos	
FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR		

Ficha 10 Hueca El Tuly



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS MINISTERIO DE TURISMO

I. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: María Cristina Carrillo Estupiñán	1.2 FICHA No 10
SUPERVISOR EVALUADOR: Isabel Cristina Maldonado Román	1.4 FECHA: 9/02/2017
NOMBRE DEL ATRACTIVO: Hueca El Tuly	
CATEGORIA: Manifestaciones Culturales	TIPO: Etnografía
	SUBTIPO: Comidas y bebidas típicas

2 UBICACIÓN

PROVINCIA: Esmeraldas	CANTON: Esmeraldas	
CALLE: Sucre	NUMERO:	TRANSVERSAL: Olmedo

3 CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

NOMBRE DEL POBLADO: Centro de Esmeraldas	DISTANCIA (Km): 1km
NOMBRE DEL POBLADO: Las Palmas	DISTANCIA (Km): 2km

4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO

ALTURA (M.S.N.M.): 200	TEMPERATURA (Grad. Cent.): 26°C	PRESIPTACION PLUVIOMETRICA: 738mm
------------------------	---------------------------------	-----------------------------------

C
A
L
O
R

L
I
N
T
R
I
S
E
C
O

Se caracteriza porque se encuentra en una esquina, y con tan solo par de mesas y sillas plásticas, este lugar vende comida muy apetecida por los esmeraldeños la guatita, encocado de pollo ahumado con un valor de cada plato de 3 a 5 dólares, abriendo dese los miércoles hasta los sábados.



C	V	4. USOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO				5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO:																																																																																																																														
		<p>Solo es utilizado para el servicio de comida, sin poder extenderse un poco más del tiempo por motivos que no hay mucho espacio. .</p>				<p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/></p> <p style="text-align: right;">EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/></p> <p>CAUSA: _____</p>																																																																																																																														
A	L					5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)																																																																																																																														
						<p>Nombre: _____ EN PROCESO DE DETERIORO</p> <p>Fecha de Declaración _____</p> <p>Categoría <input type="checkbox"/> Patrimonio de la humanidad</p> <p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador</p>																																																																																																																														
I	E					6. ESTADO ENTORNO																																																																																																																														
						<p>CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/></p> <p>DETERIORADO <input type="checkbox"/></p>																																																																																																																														
D	X																																																																																																																																			
											ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS):																																																																																																																									
A	I	7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO																																																																																																																																		
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th rowspan="2">SUBTIPO</th> <th colspan="3">ESTADO DE LAS VIAS</th> <th rowspan="2">TRANSPORTE</th> <th colspan="4">FRECUENCIAS</th> <th rowspan="2">TEMPORALIDAD DE ACCESO</th> </tr> <tr> <th>B</th> <th>R</th> <th>M</th> <th>DIARIA</th> <th>SEMANAL</th> <th>MENSUAL</th> <th>EVENTUAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center;">TERRESTRE</td> <td>ASFALTADO</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> <td></td> <td>BUS</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">DIAS AL AÑO</td> </tr> <tr> <td>LASTRADO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>AUTOMOVIL</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>EMPEDRADO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>4X4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>SENDERO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>TREN</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">ACUATICO</td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">MARITIMO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>BARCO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">DIAS AL MES</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>BOTE</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">FLUVIAL</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>CANOA</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">HORAS AL DIA</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">AEREO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>OTROS</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>AVION</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>AVIONETA</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>HELICOPTEROS</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>									TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	B	R	M	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL	TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				DIAS AL AÑO	LASTRADO				AUTOMOVIL	X				EMPEDRADO				4X4					SENDERO				TREN					ACUATICO	MARITIMO				BARCO					DIAS AL MES				BOTE					FLUVIAL				CANOA					HORAS AL DIA	AEREO					OTROS									AVION										AVIONETA										HELICOPTEROS		
TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO																																																																																																																										
		B	R	M		DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	EVENTUAL																																																																																																																											
TERRESTRE	ASFALTADO	X			BUS	X				DIAS AL AÑO																																																																																																																										
	LASTRADO				AUTOMOVIL	X																																																																																																																														
	EMPEDRADO				4X4																																																																																																																															
	SENDERO				TREN																																																																																																																															
ACUATICO	MARITIMO				BARCO					DIAS AL MES																																																																																																																										
					BOTE																																																																																																																															
	FLUVIAL				CANOA					HORAS AL DIA																																																																																																																										
AEREO					OTROS																																																																																																																															
					AVION																																																																																																																															
					AVIONETA																																																																																																																															
					HELICOPTEROS																																																																																																																															
P	O																																																																																																																																			
											OBSERVACIONES:																																																																																																																									



8. RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:	
A	NOMBRE DE LA RUTA: Bolívar, Olmedo DESDE: HASTA : FRECUENCIA: DISTANCIA :
P	
9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
O	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA
Y	AGUA POTABLE <input type="checkbox"/> ENTUBADA <input type="checkbox"/> TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input checked="" type="checkbox"/> OTROS:
	ENERGIA ELECTRICA SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/> GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:
	ALCANTARILLADO RED PUBLICA <input checked="" type="checkbox"/> POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SEPTICO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:
	PRECIO Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Entrada Libre <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:
	Observación : _____
10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	
	NOMBRE DISTANCIA
11. DIFUSION DEL ATRACTIVO	
LOCAL: <input checked="" type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>
PROVINCIAL: <input type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>
Otros: <input type="checkbox"/>	certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos _____ FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR

Ficha 11 Hueca Los Tamales de Mercedes



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS MINISTERIO DE TURISMO

I. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: María Cristina Carrillo Estupiñán		1.2 FICHA No 11
SUPERVISOR EVALUADOR: Isabel Cristina Maldonado Román		1.4 FECHA: 9/02/2017
NOMBRE DEL ATRACTIVO: Hueca los tamales de Mercedes		
CATEGORIA: Manifestaciones Culturales	TIPO: Etnografía	SUBTIPO: Comidas y bebidas típicas
2 UBICACIÓN		
PROVINCIA: Esmeraldas	CANTON: Esmeraldas	
CALLE: 6 de Diciembre	NUMERO:	TRANSVERSAL: Piedrahita
3 CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
NOMBRE DEL POBLADO: Centro de Esmeraldas		DISTANCIA (Km): 1km
NOMBRE DEL POBLADO: Las Palmas		DISTANCIA (Km): 2km
C A L O R I N T R I D I S E C O	4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
	ALTURA (M.S.N.M.): 200	TEMPERATURA (Grad. Cent.): 26°C
	PRESIPTACION PLUVIOMETRICA: 738mm	
	Es un sitio donde vende los mejores tamales ya sea de pescado o de camarón o mixto, este plato es hecho con el plátano mas conoció en Esmeraldas el verde, con un valor de 2 dólares acompañado con una taza de café, abren todos los días lunes a domingo.	

C	V	4. USOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO				5. ESTADO DE CONSERVACION DEL ATRACTIVO:			
		Solo es utilizado para el servicio de comida, sin poder extenderse un poco más del tiempo				ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input checked="" type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input checked="" type="checkbox"/>			
A	L					CAUSA: <u>No ofrece la yapa, no ofrece servicio hasta la madrugada</u>			
						<u>no emplean plantas naturales como condimentos</u>			
I	E					5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)			
						Nombre: EN PROCESO DE DETERIORO			
D	X					Fecha de Declaración <input type="checkbox"/>			
						Categoría Patrimonio de la humanidad <input type="checkbox"/>			
A	R					Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>			
						EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>			
D	S	ORGANIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO (ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS):				6. ESTADO ENTORNO			
						CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input type="checkbox"/>			
S	E					DETERIORADO <input type="checkbox"/>			
O	C	7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO							
		OBSERVACIONES:							



A	8. RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:	
	NOMBRE DE LA RUTA: Bolívar, Olmedo, Colon	
	DESDE:	HASTA : FRECUENCIA: DISTANCIA :
P	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
O	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
Y	AGUA	
	POTABLE <input checked="" type="checkbox"/>	ENTUBADA <input type="checkbox"/> TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:
	ENERGIA ELECTRICA	
	SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/>	GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:
	ALCANTARILLADO	
	RED PUBLICA <input checked="" type="checkbox"/>	POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SEPTICO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:
	PRECIO	
	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/> Entrada Libre <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:
	Observación : _____	
	10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	
	NOMBRE	DISTANCIA
	11. DIFUSION DEL ATRACTIVO	
	LOCAL: <input checked="" type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>
	PROVINCIAL: <input type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>
	Otros:	
	certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos	
	_____ FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR	

Ficha 12 Hueca Empanadas y Morocho



REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS MINISTERIO DE TURISMO

I. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: María Cristina Carrillo Estupiñán		1.2 FICHA No 12
SUPERVISOR EVALUADOR: Isabel Cristina Maldonado Román		1.4 FECHA: 9/02/2017
NOMBRE DEL ATRACTIVO: Hueca Empanadas y Morocho		
CATEGORIA: Manifestaciones Culturales	TIPO: Etnografía	SUBTIPO: Comidas y bebidas típicas
2 UBICACIÓN		
PROVINCIA: Esmeraldas	CANTON: Esmeraldas	
CALLE: Colón	NUMERO:	TRANSVERSAL: Loja
3 CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO		
NOMBRE DEL POBLADO: Centro de Esmeraldas		DISTANCIA (Km): 1km
NOMBRE DEL POBLADO: Las Palmas		DISTANCIA (Km): 2km
4 CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO		
C A L O R L I N T R I S E C O	V	ALTURA (M.S.N.M.): 200
	A	TEMPERATURA (Grad. Cent.): 26°C
	L	PRESIPTACION PLUVIOMETRICA: 738mm
	O	Es un lugar donde frecuenta mucha gente por su delicioso morocho y empanadas de queso y carne es un pequeño establecimiento que cuenta con 4 juegos de mesas, es lugar pequeño esquinero y el valor es de un dólar el moracho y 50ctv la empanada, abren de lunes a viernes en horarios de 7 hasta las 10 am.
	R	



A	8. RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:	
P	NOMBRE DE LA RUTA: Bolívar, Olmedo, Colon	
O	DESDE: HASTA : FRECUENCIA: DISTANCIA :	
Y	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
	AGUA	
	POTABLE <input checked="" type="checkbox"/> ENTUBADA <input type="checkbox"/> TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:	
	ENERGIA ELECTRICA	
	SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/> GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:	
	ALCANTARILLADO	
	RED PUBLICA <input checked="" type="checkbox"/> POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SEPTICO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:	
	PRECIO	
	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Entrada Libre <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS:	
	Observación : _____	
	10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	
	NOMBRE	DISTANCIA
	11. DIFUSION DEL ATRACTIVO	
	LOCAL: <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/>	certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos _____ FIRMA: SUPERVISOR EVALUADOR
	PROVINCIAL: <input type="checkbox"/> INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>	
	Otros: _____	