



CARRERA DE TURISMO

**TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERA EN TURISMO**

TEMA:

**DISEÑO DE UN CIRCUITO GASTRONÓMICO DE LA COMIDA
TÍPICA MANABITA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL
CANTÓN CHONE**

AUTORA:

LISBETH ALEXANDRA MUÑOZ FRANCO

TUTOR:

M Sc. NELSON GARCÍA REINOSO

CALCETA, JULIO 2016

DERECHOS DE AUTORÍA

Yo, Lisbeth Alexandra Muñoz Franco, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional, y que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración cedo los derechos de propiedad intelectual correspondientes de este trabajo, a la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual y su Reglamento.

MUÑOZ FRANCO LISBETH ALEXANDRA

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

M Sc. Nelson García Reinoso certifica haber tutelado la tesis **“DISEÑO DE UN CIRCUITO GASTRONÓMICO DE LA COMIDA TÍPICA MANABITA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN CHONE.”**, que ha sido desarrollada por Muñoz Franco Lisbeth Alexandra, previa a la obtención del título de Ingeniera en Turismo, de acuerdo al **REGLAMENTO PARA LA ELABORACIÓN DE TESIS DE GRADO DE TERCER NIVEL** de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López.

M Sc. NELSON GARCÍA REINOSO
TUTOR

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

Los suscritos miembros del tribunal correspondiente, declaran que han APROBADO la tesis titulada “**DISEÑO DE UN CIRCUITO GASTRONÓMICO DE LA COMIDA TÍPICA MANABITA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN CHONE.**”, que ha sido propuesta, desarrollada y sustentada por Muñoz Franco Lisbeth Alexandra, previa a la obtención del título de Ingeniera en Turismo, de acuerdo al **REGLAMENTO PARA LA ELABORACIÓN DE TESIS DE GRADO DE TERCER NIVEL** de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López.

Ab. Juan Villacreses Viteri

MIEMBRO

M.S.c. Sandra Campos Jiménez

MIEMBRO

Lic. Yamil Doumet Chilán

PRESIDENTE

AGRADECIMIENTO

Le agradezco a Dios, a mis padres por apoyarme tanto económica como moralmente en este trayecto académico; a mi esposo que ha estado a mi lado ayudándome; a mi hijo por darme la fuerza que necesito para seguir adelante, y cómo no agradecerle a mi tutor el cual me ha brindado su apoyo incondicional y ha compartido sus conocimientos para el progreso de mi trabajo de tesis.

LISBETH MUÑOZ FRANCO

DEDICATORIA

Le dedico mi trabajo a mis padres, a mi esposo y a mi hijo porque han sido el pilar y la fuerza fundamental para que yo siga adelante y no desmaye en esta meta por cumplir, gracias a ellos estoy culminando mi sueño de hace más de 5 años.

LISBETH MUÑOZ FRANCO

CONTENIDO GENERAL

DERECHOS DE AUTORÍA	ii
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
DEDICATORIA.....	vi
RESUMEN	xii
SUMARY	xiii
CAPÍTULO I. ANTECEDENTES	1
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	1
1.2. JUSTIFICACIÓN	3
JUSTIFICACIÓN TEÓRICA.....	3
JUSTIFICACIÓN METODOLÓGICA	3
JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA.....	4
JUSTIFICACIÓN SOCIO-ECONÓMICA.....	4
JUSTIFICACIÓN LEGAL	4
JUSTIFICACIÓN AMBIENTAL	5
1.3. OBJETIVOS	5
1.3.1. OBJETIVO GENERAL	5
1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	5
1.4. IDEA A DEFENDER/ HIPÓTESIS.....	6
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	7
2.1. TURISMO.....	8
2.2. DESTINO TURÍSTICO	8
2.3. GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO	9
2.4. PRODUCTO TURÍSTICO	10
2.5. RUTA TURÍSTICA.....	10
2.6. CIRCUITO TURÍSTICO.....	11
2.7. DESARROLLO TURÍSTICO	12
2.8. MERCADO TURÍSTICO.....	12
2.9. OFERTA TURÍSTICA.....	13
2.10. DEMANDA TURÍSTICA	14
2.11. SERVICIOS TURÍSTICOS.....	14
CAPÍTULO III. DESARROLLO METODOLÓGICO.	16

3.1.	FASE I. DIAGNÓSTICO TURÍSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL...	19
3.1.1.	ETAPA I. CARACTERIZACIÓN Y DELIMITACIÓN DEL ÁREA OBJETO DE ESTUDIO.....	19
3.1.2.	ETAPA II. INVENTARIO DE LOS RECURSOS TURÍSTICOS	19
3.1.3.	ETAPA III. DIAGNÓSTICO ESTRATÉGICO	20
3.2.	FASE II. ESTUDIO DE MERCADO.....	20
3.2.1	ETAPA IV. ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	20
3.2.2	ETAPA V. ANÁLISIS DE LA DEMANDA	21
3.2.3	ETAPA VI. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA.....	21
3.3	DISEÑO DEL PRODUCTO	22
3.3.1	ETAPA VII. DISEÑO DEL PRODUCTO	22
3.3.2	ETAPA VIII. DEFINICIÓN DEL PRECIO	22
3.3.3	ETAPA IX. RETROALIMENTACIÓN	22
3.4	GESTIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO.....	23
3.4.1	ETAPA IX. POSICIONAMIENTO.....	23
3.4.2	ETAPA X. SELECCIÓN DE LOS CANALES DE DISTRIBUCIÓN	23
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....		24
4.1.	FASE I. DIAGNÓSTICO TURÍSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL...	24
4.1.1.	ETAPA I. DELIMITACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO	24
4.1.2.	ETAPA II. INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS.....	30
4.1.3.	ETAPA III. DIAGNÓSTICO ESTRATÉGICO	36
4.2.	FASE II. ESTUDIO DEL MERCADO.....	40
4.2.1.	ETAPA IV. ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	40
4.2.2.	ETAPA V. ANÁLISIS DE LA DEMANDA	42
4.3.	FASE III. DISEÑO DEL PRODUCTO.....	62
4.3.1.	ETAPA VII. DISEÑO DEL CIRCUITO GASTRONÓMICO.....	62
4.3.2.	ETAPA VIII. DETERMINACIÓN DEL PRECIO	73
4.3.3.	ETAPA IX. RETROALIMENTACIÓN	76
4.4.	FASE IV. GESTIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO	77
4.4.1.	ETAPA X. POSICIONAMIENTO.....	77
4.4.4.	ETAPA XI. SELECCIÓN DE LOS CANALES DE DISTRIBUCIÓN	81
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES		84
5.1.	CONCLUSIONES.....	84
5.2.	RECOMENDACIONES	85

BIBLIOGRAFÍA.....	86
ANEXOS	91

CONTENIDO DE CUADROS Y FIGURAS

INDICE DE CUADROS

Cuadro 03.01 Metodología de autores	1717
Cuadro 03.02 Metodología.....	1818
Cuadro 04.03 Resultados de potencialidades	3232
Cuadro 04.04 Ficha resumen inventario de recursos turísticos.....	3434
Cuadro 04.05 Ficha resumen de inventario gastronómico	3535
Cuadro 04.06 Matriz FODA.....	36
Cuadro 04.07.....	3737
Cuadro 04.08 Puntuación del análisis FODA	37
Cuadro 04.09 Puntos más relevantes	38
Cuadro 04.10 Análisis estratégico FODA	3939
Cuadro 04.11 Identificación de la oferta	41
Cuadro 04.12 Perfil del visitante.....	60
Cuadro 04.13 Matriz de perfil competitivo	61
Cuadro 04.14 Bolón Patacón	63
Cuadro 04.15 Café Color Tierra	63
Cuadro 04.16 Quinta Thalía	64
Cuadro 04.17 Piedra y cueva La Dibujada.....	64
Cuadro 04.18 La Comuna	64
Cuadro 04.19 Rancho La Misión	64
Cuadro 04.20 Humedal La Segua	65
Cuadro 04.21 Cabañas El Totto	65
Cuadro 04.22 Paquete turístico N° 01	66
Cuadro 04.23 Paquete turístico N°02.....	70
Cuadro 03.24 Ficha de costeo paquete N° 01-15 pax.....	7474
Cuadro 04.25 Ficha de costeo paquete N° 01-7 pax.....	74
Cuadro 04.26 Ficha de costeo paquete N° 02-15 pax.....	7575

Cuadro 04.27 Ficha de costeo paquete N° 02-7 pax.....	75
Cuadro 04.28 Tabla de Seguimiento y control	76
Cuadro 04.29 Significado del logotipo.....	78

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 04.01 Género del visitante.....	433
Tabla 04.02 Edad del Visitante.....	4444
Tabla 04.03 Procedencia del Visitante	445
Tabla 04.04 Ocupación del visitante	46
Tabla 04.05 Ingreso económicos mensuales	47
Tabla 04.06 Motivo de visita.....	48
Tabla 04.07 Tiempo de estadía.....	49
Tabla 04.08 Compañero de viaje	50
Tabla 04.09 Gasto promedio	51
Tabla 04.10 Conocimiento de atractivos turísticos	52
Tabla 04.11 Interés en realizar turismo	53
Tabla 04.12 Modalidad turística	54
Tabla 04.13 Conocimiento de la comida típica.....	55
Tabla 04.14 Preferencia de comida típica	56
Tabla 04.15 Interés en el circuito gastronómico	57
Tabla 04.16 Duración del recorrido	58
Tabla 04.17 Disposición a gastar.....	59

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 04.01 Género del Visitante	433
Gráfico 04.02 Edad del visitante.....	4444
Gráfico 04.03 Procedencia del visitante	45
Gráfico 04.04 Ocupación del visitante.....	46
Gráfico 04.05 Ingresos económicos mensuales.....	47
Gráfico 04.06 Motivo de visita	4848
Gráfico 04.07 Tiempo de estadía	4949
Gráfico 04.08 Compañero de viaje.....	5050

Gráfico 04.09 Gasto promedio	5151
Gráfico 04.10 Conocimiento de atractivos turísticos	5252
Gráfico 04.11 Interés en realizar turismo	5353
Gráfico 04.12 Modalidad turística.....	5454
Gráfico 04.13 Conocimiento de la comida típica	5555
Gráfico 04.14 Preferencia de comida típica	556
Gráfico 04.15 Interés en el circuito gastronómico	57
Gráfico 04.16 Duración del recorrido.....	5858
Gráfico 04.17 Disposición a gastar	59

ÍNDICE DE IMAGEN

Imagen 04.01 Mapa del cantón Chone	2424
Imagen 04.02 Logo del Circuito gastronómico	622
Imagen 04.03 Ruta del paquete turístico 01	6666
Imagen 04.04 Ruta del paquete turístico 02.....	6969
Imagen 04.05 Logotipo del circuito gastronómico	79
Imagen 04.06 Slogan	7979

ÍNDICE DE FIGURA

Figura 02. 01 Hilo conductor	7
------------------------------------	---

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1 Encuesta dirigida a visitantes	9292
ANEXO 2 Fichas de inventarios de atractivos turísticos	9393
ANEXO 3 Fichas de inventario gastronómico	10707
ANEXO 4 Blog del producto turístico	1133
ANEXO 5 Tríptico del producto turístico.....	11313

RESUMEN

La presente tesis es el resultado de la investigación de campo realizada en el cantón Chone y tiene como objetivo principal diseñar un circuito gastronómico de la comida típica manabita que contribuya en el desarrollo turístico del cantón Chone, teniendo en consideración el potencial del recurso gastronómico en el ámbito turístico, para lo cual se elaboró el marco teórico que plantea conceptos que respaldan el estudio. La metodología desarrollada en la investigación consta de cuatro fases, en la primera fase se elaboró el diagnóstico turístico donde se identificó los recursos y atractivos turísticos potenciales, la situación actual de la gastronomía manabita, la calidad de infraestructura turística del cantón para la recopilación de dicha información se utilizó fichas de inventario turístico y análisis estratégico FODA. Durante el desarrollo de la segunda fase se realizó el estudio del mercado estableciendo el perfil del visitante identificando las características de la demanda y la oferta turística. En la tercera fase de la investigación se diseñó el circuito gastronómico adaptado a las necesidades, interés y expectativas del turista potencial como se determinó en el estudio del mercado. En la cuarta fase de Gestión de la Comercialización del producto se planteó estrategias de comercialización del producto turístico y se establecieron los medios de canales de distribución por los cuales el circuito gastronómico será promocionado para que tenga acogida. El producto turístico propuesto contribuirá al desarrollo turístico del cantón, valorizar y dar a conocer la gastronomía típica manabita incentivando el desarrollo socioeconómico de Chone.

PALABRAS CLAVES

Producto turístico, gastronomía, actividades turísticas.

SUMARY

The present research aims the design of a typical manabita gastronomic circuit in Chone canton; the theoretical framework was elaborated to endorse the study. The methodology applied consists of four phases, first phase elaborated the tourist diagnosis in which there were identified the tourist potential attractions; the current situation of the manabita gastronomy and the quality of tourist infrastructure in the canton was inventory and analyzed with a SWOT matrix. During the development the second phase profiled the visitor identifying the characteristics of the demand and tourist offering. Third phase designed the gastronomic circuit created in order to adapt the needs, interest and expectations of potential tourist. Later, strategies for commercialization were established by means of distribution channels where the gastronomic circuit will be promoted. This type of activities incite the socioeconomic development of the canton and improve the quality of life of their citizens.

KEY WORDS

Tourism product, Tourist development, Gastronomy, Tourist activity

CAPÍTULO I. ANTECEDENTES

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Ecuador es un país con mega diversidad que además de poseer maravillosos paisajes y lugares de interés, es dueño de una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica, sabiendo que la comida de un lugar es lo que caracteriza e identifica. En la actualidad se considera la actividad gastronómica como parte fundamental en el turismo de tal manera que despierta interés en turistas que viajan con el fin de experimentar y degustar platos originales de una específica comunidad, sitio y/o país lo que convierte dicho interés en turismo gastronómico y es considerado una modalidad del turismo

La importancia de la gastronomía en el turismo “se sustenta en las necesidades que no son satisfechas en lo cotidiano como la necesidad de relajarse, cambiar de rutina, la obtención de placer a través de refecciones, la oportunidad de familiarizarse con nuevos sabores, e incluso las necesidades físicas también se relacionan con el área de salud ya que muchas personas buscan incorporar hábitos alimenticios más saludables durante sus vacaciones.” (Oliveria, 2011)

La provincia de Manabí se puede considerar como la más privilegiada en cuanto a gastronomía; existe una gran variedad de restaurantes manabitas que ponen a disposición de los clientes las bondades culinarias hecha a base de plátano y queso que son los principales ingredientes al momento de preparar los exquisitos platos de la provincia.

Pero pese al reconocimiento interprovincial de la comida típica manabita no es valorada y apreciada por sus habitantes sin tener en cuenta que “la importancia de la gastronomía de una región, ya que habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece; y es que la gastronomía, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida.” (Saltos 2012).

La gastronomía es una de las actividades que más atrae a los turistas, ya que “la comida es una de las cosas que logra conseguir despertar el interés de los visitantes, ya que captura la esencia del lugar donde se prepara. La gastronomía local da a conocer las actividades culturales de la zona, la forma en que se produce, cocina y se consume da una idea acerca del que hacer de una población determinada. Por ello, la comida típica representa un rasgo de autenticidad, de ahí que los turistas se sientan interesados y atraídos” (Corentt 2011). Por esta razón esta actividad debe ser valorada y promocionada por pobladores, transmitiendo tradiciones y sabores.

El cantón Chone cuenta con una cultura gastronómica exquisita, sin embargo no existe un impulso por parte de sus habitantes que haga posesionar a la comida típica manabita en la mente del turista y que esto asegure el regreso de los mismos; dicho desinterés provoca una pérdida de la identidad cultural.

Si la actividad gastronómica va acompañado de un valor agregado aprovechando el potencial turístico del cantón permitirá dar a conocer los recursos turísticos y gastronómicos. Un ejemplo de este impulso sería la elaboración de productos turísticos como circuitos que incluyan los sitios de interés turísticos ligados al deguste de comida típica.

Entre las problemáticas más sobresalientes que provocan que la gastronomía manabita elaborada en Chone no se posicione en el mercado; se encuentra la baja calidad en el servicio, el desconocimiento en los procesos operativos al momento de preparar los alimentos, además esto trae consigo una falta de higiene en cuanto los manipuladores de alimentos. Las principales causas de estos problemas es el poco control sanitario, además de la inexistencia de ordenanzas municipales que regulen la actividad culinaria y turística en el cantón.

La elaboración de un circuito turístico aporta al desarrollo del turismo en un sitio en específico ya que dicho producto es creado con el fin de promocionar la cultura y reúne actividades como la visita de lugares turísticos, y sitios de interés para los consumidores, un circuito gastronómico permite la consolidación y posicionamiento de la comida manabita en el mercado tanto nacional como

internacional, y a la vez logra un desarrollo económico, social y cultural de la población residente.

Mediante lo expuesto se plantea como problema de esta investigación el siguiente: ¿Cómo diseñar un circuito gastronómico de la Comida Típica Manabita que posibilite el desarrollo turístico en el cantón Chone?

1.2. JUSTIFICACIÓN

El presente proyecto es trascendental en la cultura de Manabí ya que contribuiría al reconocimiento de la gastronomía manabita del cantón Chone y de esta manera se dará un valor provincial e interprovincial; además aportará al desarrollo turístico del cantón.

JUSTIFICACIÓN TEÓRICA

Debido a los nuevos deseos y tendencias de los turistas se generan nuevas tipologías en el turismo como el turismo gastronómico cuyo principal atractivo es la gastronomía de un lugar o comunidad; por tal razón se debe enfocar estrategias, acciones y aspectos que permitan el posicionamiento de la comida de un pueblo. Para el proceso de promocionar la gastronomía típica manabita se basará en la información teórica obtenida del perfil de los visitantes que participan en el circuito gastronómico de comida típica manabita.

JUSTIFICACIÓN METODOLÓGICA

Para el logro de los objetivos de la investigación, la metodología se apoya en los modelos de diseño de circuito de autores como Nicola, (2012); Velastegui, (2014); Yáñez, (2010); Aigaje y López (2013). Dichas metodologías son adaptadas a la elaboración de la propuesta que va desde un estudio preliminar del cantón en el que se diagnostica la situación turística del lugar, además de la realización del estudio del mercado y mediante los resultados se plantea la gestión para la comercialización y el diseño del producto turístico; además se determina la necesidad de realizar una investigación exploratoria que ayude a determinar cuáles son las interrogantes más relevantes, la descriptiva permite

cuantificar los datos obtenidos durante la investigación exploratoria, debido a la insuficiente información disponible sobre el cantón.

JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA

La presente investigación se justifica en la práctica ya que la creación y elaboración de nuevos productos turísticos permite el reconocimiento e identificación de un lugar. Conociendo la realidad del cantón Chone, se intenta aprovechar los potenciales turísticos de forma sostenible que contribuya al desarrollo del turismo. El diseño de un circuito gastronómico en el cantón permitirá que la comida manabita sea reconocida y valorada por sus habitantes y visitantes ya que el interés de degustar las delicias culinarias conllevará a despertar curiosidad en conocer más de Chone lo que alargará el tiempo de estadía de los turistas con el fin de realizar turismo generando beneficios socio económicos.

JUSTIFICACIÓN SOCIO-ECONÓMICA

Desde el punto de vista socio-económico la investigación es factible debido la elaboración de un circuito gastronómico en el cantón permitirá dar un valor agregado a la comida típica manabita generando interés en los visitantes ya que no solo se enfocará en el ámbito gastronómico sino que también en el ámbito turístico y cultural cuya función logrará posesionar al cantón y su comida en la mente de los turistas.

JUSTIFICACIÓN LEGAL

La investigación se respalda legalmente tomando como referencia la Ley de Turismo del Ecuador, Art.15, en donde se indica el requerimiento de “Promover y fomentar todo tipo de turismo y la ejecución de proyectos, programas y prestación de servicios complementarios, incluyendo a comunidades”. Por lo tanto el diseño de un circuito gastronómico en el cantón Chone generará desarrollo turístico y por ende el mejoramiento de la calidad de vida de sus habitantes, dicho propósito también lo respalda el Plan Nacional del Buen Vivir (2013-2017) En este documento sobresale la búsqueda de una vida digna para

la sociedad haciendo uso responsable de los recursos naturales como parte del buen vivir, asegurando de tal manera una vida justa y sana de acorde a las generaciones futuras, donde se aprovechen los recursos de una manera sostenible.

JUSTIFICACIÓN AMBIENTAL

Toda actividad turística implica la generación de servicios y uso de recursos naturales y culturales, por lo tanto para la realización de dichas actividades es imprescindible la intervención de políticas que respalden y aseguren la conservación, protección y mantenimiento de los atractivos turísticos que intervengan en las actividades turísticas. De acuerdo al caso de estudio en el Diseño de un circuito gastronómico promoverá la conciencia en la mente de los encargados de la preparación culinaria ya que es una actividad en la que interviene varios aspectos de sanidad.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVO GENERAL

- Diseñar un circuito gastronómico de la comida típica manabita que posibilite el desarrollo turístico en el destino cantón Chone.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Para dar cumplimiento a este objetivo general se establecieron los siguientes **objetivos específicos** de la investigación:

1. Analizar información bibliográfica sobre la temática del objeto de estudio que permita conocer con pertinencia los procedimientos existentes para el diseño de productos gastronómicos.
2. Diagnosticar la situación turística-gastronómica del destino Chone determinando el estado turístico situacional.
3. Diseñar un circuito gastronómico de la comida típica manabita partiendo de los recursos y atractivos; viabilizando el desarrollo turístico del cantón Chone.

1.4. IDEA A DEFENDER/ HIPÓTESIS

¿Podrá el diseño de un circuito gastronómico de la comida típica manabita, contribuir al desarrollo turístico en el destino cantón Chone?

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

El turismo de hoy en día no es el tradicional de sol y playa, existen otras modalidades turísticas como es el turismo gastronómico; se considera que “los turistas gastronómicos son, sin duda, aquellos que buscan comida; siendo la gastronomía, en este caso, el principal atractivo; es decir es el recurso primario del destino visitado. Según menciona Oliveira (2011). Dicho interés turístico genera la creación de productos turísticos como rutas y circuitos gastronómicos. Para la presente investigación se ha recopilado criterios técnicos basados en el diseño de circuitos turísticos. Para esto se siguió un hilo conductor, lo cual posibilita analizar la relación e interdependencia de los temas abordados, expuesto a continuación. (Ver figura 02.01)

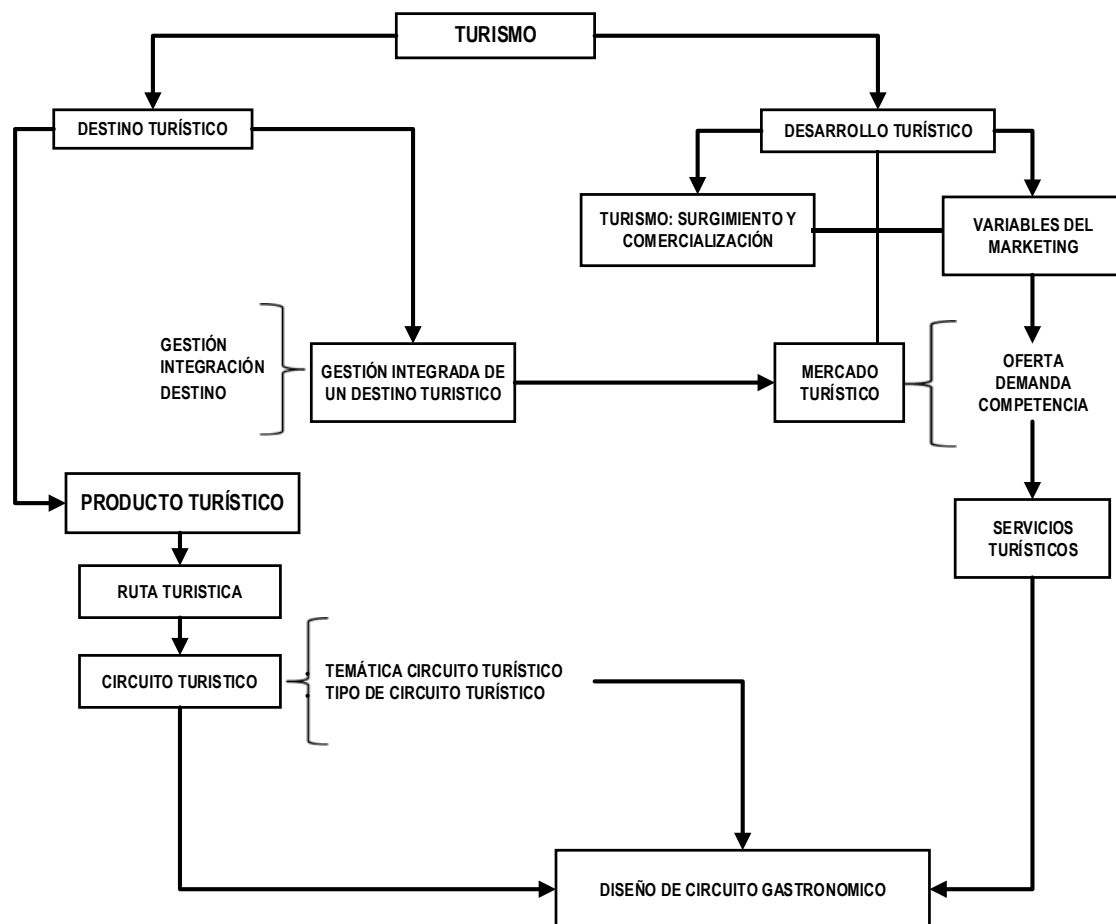


Figura 02. 01 Hilo conductor

Fuente: Elaboración propia

2.1. TURISMO

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT) (2010) el turismo son las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su residencia habitual por menos de un año y con fines de ocio, negocios, estudio, entre otros.

Kraft y Huzinker, (2010) definen al turismo como “el conjunto de relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y permanencia de personas fuera de su lugar de domicilio, en tanto dicha permanencia y desplazamiento no estén motivados por una actividad lucrativa”.

Si bien es cierto el turismo se ha convertido en uno de los sectores con gran incidencia en la economía mundial por la alta capacidad para generar divisas y empleo sin embargo, no en todos los lugares con potencialidad turística se ha desarrollado.

2.2. DESTINO TURÍSTICO

Fariñas (2011) denomina a destino turístico como “formación "socio - espacial" compuesta por dos tipos de espacios: el espacio material, construido, ordenado y acondicionado; más el “espacio” inmaterial conformado por las imágenes y experiencias generadas en los visitantes y promovidas por las campañas promocionales a partir de lo existente en el espacio material.”

Para Barrado (2010) un destino turístico es el “espacio físico local en el cual un turista esta al menos una noche incluye productos turísticos tales como servicios de apoyo y atracciones y recursos turísticos que pueden ser consumidos en un recorrido de ida y vuelta el mismo día”.

Marujo (2012) considera a los destinos turísticos como “la razón de ser del turismo ya que satisfacen la necesidad de viajar ya que atraen turistas, motivan la visita y, por lo tanto, energizan todo el sistema de turismo”

De acuerdo a lo mencionado por los autores anteriores y acorde al cantón de estudio Chone puede ser considerado como destino turístico, ya que ofrece facilidades y servicios que permiten la realización de turismo, aunque cabe recalcar que existen falencias en cuanto a la planta turística debido al deficiente estado de su infraestructura.

2.3. GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO

Manente (2010) indica que “la gestión de destinos es administrar y apoyar la integración de diferentes recursos, actividades y agentes involucrados a través de políticas y medidas apropiadas. Conlleva por tanto competencias tanto gubernamentales en materia de toma de decisiones como funcionales, que normalmente deberían incumbir al sector público”.

Velasco (2012) da su opinión desde el punto de vista político sobre la gestión de destinos turísticos indicando que “son los poderes públicos quienes tienen, o deberían tener, un protagonismo creciente, resulta pertinente observar las diferentes estrategias que se han puesto en marcha desde los gobiernos locales para mejorar su capacidad de gobierno, en relación con los diferentes actores implicados en el sistema turístico local.”

La gestión de destinos turísticos abarca consigo la calidad por lo tanto la calidad en los destinos turísticos “constituye la principal forma de alcanzar un grado de competitividad aceptable. Mejorar la imagen del destino y diversificar la oferta, lograr diferenciación de los productos, van a posibilitar alcanzar ventajas frente a la competencia y conseguir mayores cuotas de mercado” según menciona (Oyarzún, 2011)

En consideración a los dos criterios anteriores la gestión integrada de destinos turísticos ayuda a la interrelación entre los diferentes actores que intervienen en el desarrollo de un producto turístico. Por lo tanto la aplicación de dicho proceso es imprescindible en el cantón Chone para que este pueda lograr un desarrollo turístico y sea considerado como un destino turístico de calidad.

2.4. PRODUCTO TURÍSTICO

Kotler (2011) define al producto turístico como “una “combinación de bienes y servicios que se ofrecen a un determinado tipo de mercado objetivo. El precio es el esfuerzo que tendrán que realizar los clientes o consumidores para obtener el producto. La distribución incluye las actividades que realiza la empresa para que el producto esté disponible para su mercado objetivo. La promoción son las actividades que comunican las ventajas del producto y persuaden a los consumidores objetivos para que lo compren”.

Nicolau (2012) indica que un producto turístico es “un complejo de atributos tangibles o intangibles, incluso el embalaje, precio, prestigio del fabricante y del vendedor, que el comprador puede aceptar como algo que satisface sus deseos o necesidades”

Queda claro que un producto turístico es el conjunto de recursos y atractivos naturales y culturales que además con la complementación de los servicios prestados permite la satisfacción de los turistas que optan por disfrutar del producto turístico ya establecido. En el caso del cantón Chone cuenta con potencialidad turística el cual admite la creación de productos turísticos innovadores como el turismo gastronómico, esto coadyuvará al desarrollo turístico y a la misma vez hará que la comida manabita sea reconocida.

2.5. RUTA TURÍSTICA

Blanco y Riveros (2010) indican que las rutas turísticas “se organizan entorno a un producto clave que las caracteriza y los otorga su nombre y se complementan con actividades relacionadas con los recursos específicos del territorio; comida, producción agroindustrial, entretenimientos en la naturaleza y otras manifestaciones de la cultura regional”

Garaicoa y Vallejo (2011) consideran a la ruta turística como el “tipo de itinerario que tiene como objetivo dar a conocer un determinado espacio en forma de visitas de corta duración y enlazar enclaves relativamente cercanos con el fin de producir una sinergia entre ellos”.

Rodríguez (2011) indica que las rutas turísticas “son consideradas como productos turísticos que están basados en un recorrido que es presentado con anterioridad y brinda una orientación a los consumidores sobre las actividades que llevará a cabo en un destino. Las mismas están constituidas por un conjunto de elementos integrales que son ofertados en el mercado turístico.

El conjunto de actividades en determinado recorrido que conforma una ruta turística, este producto turístico ayuda a sobresalir aspectos de la comunidad por la cual atraviesa, por ende la aplicación de productos de este índole permitirá ubicar a Chone en las vía de desarrollo turístico.

2.6. CIRCUITO TURÍSTICO

Nicola (2012) menciona que los circuitos “son un conjunto de vías y visitas que se enlazan, constituyendo un itinerario cerrado, que nace y muere en un idéntico lugar. Está constituido por la presencia de atractivos turísticos y su planta que lo soporta de cualquier jerarquía y alcance. Es el itinerario de viaje, de duración variable, que por lo general parte y llega al mismo sitio luego de circundar y/o bordear una zona”.

Velastegui (2014) indica que un circuito turístico “es un recorrido regional, nacional o internacional que posee un carácter circular cerrado donde en punto de llegada es el mismo de salida y en cuyo trayecto no se pasa dos veces por el mismo punto”.

Para Aguilera (2013) un circuito turístico es “la articulación de atractivos turísticos en forma ordenada y priorizada que facilita el conocimiento turístico del visitante”.

En un circuito turístico se considera el tipo de este que puede ser: local, regional, nacional o internacional. También se toma en cuenta el trayecto que se va a tomar ya sea este lineal o circular. Debido a las potencialidades turísticas cultural que tiene Chone se considera que la creación de un circuito gastronómico impulsará el desarrollo turístico del cantón ya que la gastronomía manabita es un arte culinario delicioso que tiene y tendrá gran acogida de quienes la degusten.

2.7. DESARROLLO TURÍSTICO

Urcuango (2013) argumenta que el “desarrollo de las sociedades de todas las épocas, ha implicado formas de supervivencia bajo distintos paradigmas de desarrollo social y económico. El avance de la ciencia y los nuevos descubrimientos ayudados por la tecnología y la industria, han promovido condiciones de vida que no responden precisamente a las necesidades elementales de los seres humanos”.

Yepes (2011) indica que el desarrollo turístico “es el equilibrio en las complejas interrelaciones entre visitante, entorno turístico y comunidad local receptora; exige satisfacer los requerimientos de los visitantes”.

Según Varisco (2011) el desarrollo turístico se “puede definir específicamente como la provisión y el mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, y definido de una manera más general, puede también incluir los efectos asociados, tales como la creación de empleos o la generación de ingresos”

De acuerdo a los criterios mencionados anteriormente el desarrollo turístico es imprescindible en una comunidad ya que la generación de divisas permitirá mejorar la calidad de vida de los pobladores, la búsqueda de este desarrollo es de vital importancia y más aun si tiene potencial turístico como es el caso de Chone lugar que además de contar con recursos turísticos es poseedor de un amplio recurso gastronómico.

2.8. MERCADO TURÍSTICO

García y Olmos (2011) indican que el mercado turístico es “el estado y evolución de la oferta y la demanda del sector turístico, además presenta características particulares que lo hace diferente a los demás sectores económicos, puesto a que no se intercambian productos sino servicios, se ve muy condicionado por el entorno que lo rodea, es un mercado altamente estacional y con una alta necesidad de recursos humanos debido a que es muy difícil sustituir al factor humano por el tecnológico”.

Para Sánchez, Soriguer y Ruano (2014) el mercado turístico “está formado por dos componentes principales: la oferta y la demanda turística, cuya relación se desarrolla en un territorio determinado y su interacción, como se ha visto, tiene una serie de impactos en la economía, el medioambiente, el territorio y la sociedad”.

Otro criterio indica que “el mercado turístico está conformado por todas las empresas que ofertan sus productos y servicios agentes de viaje, hoteles, empresas de restauración, los habitantes del destino, los demandantes del destino y toda la infraestructura que puede ser utilizada por los turistas”. (Ruiz, 2015)

El mercado turístico es parte fundamental dentro del turismo, debido a que interceden la oferta y la demanda de los sitios turísticos y esto permite que determinado sitio llegue a su auge de economía y a la misma vez impulsa las posibilidades de adquirir más ingresos entre los pobladores del lugar.

2.9. OFERTA TURÍSTICA

Cabarcos (2010) considera que la oferta turística “es el conjunto de bienes y servicios turísticos que los productores del sector están dispuestos a ofrecer a determinados precios. Por lo tanto, la oferta turística debería reflejar el capital directamente computable a los efectos turísticos de la hostelería, comunicaciones, transporte, entre otros”.

Valadez y Pérez (2011) definen a la oferta turística como “La oferta turística es fundamental para un destino ya que es lo que un turista siempre busca al elegir un destino, qué es lo que hay para hacer, en dónde puede pasar la noche, cuáles son las opciones para comer que el lugar ofrece, cómo llegará al lugar”.

Para Paez (2012) la oferta turística es “la cantidad de bienes que individuos o empresas producen y ponen a disposición del mercado para ser usados por los consumidores”.

Tomando en consideración los comentarios se puede determinar que la oferta turística gastronómica en el cantón Chone es variable gracias a la amplia gama

culinaria que tiene la provincia por ende la promoción de esta oferta generará divisas y beneficios socioeconómicos para sus habitantes.

2.10. DEMANDA TURÍSTICA

Pérez y Rigol (2011) consideran que la demanda turística “es un proceso dinámico, interactivo, eficiente y eficaz; consistente en planear, organizar, liderar y controlar las acciones en la entidad para optimizar el flujo de turistas actuales y potenciales.”.

Según el concepto de SENATUR (2010) define a la demanda turística como “el conjunto integrado por tres componentes básicos, a saber: atractivos turísticos, planta turística e infraestructura, los cuales pueden ser puestos en el mercado mediante procesos de gestión, desarrollados por los empresarios turísticos, por las propias municipalidades y por otros actores”

Para Anton y González (2011) coinciden que la demanda turística “constituye un aspecto clave en todo proceso de planificación y gestión de la actividad turística. Conocer cuántos son, cómo son y qué uso realizan de los recursos y destinos turísticos los turistas y excursionistas que se acercan a ellos resulta, a efectos operativos, tan importante como el conocimiento de los recursos turísticos y sus posibilidades de mejora y puesta en valor o el conocimiento de la naturaleza y situación de la oferta de orientación privada, que satisface las necesidades de la demanda”.

Teniendo en cuenta la demanda que tiene la comida típica manabita se puede aseverar que un circuito gastronómico tendrá acogida entre los turistas ya que las delicias culinarias de la provincia y del cantón Chone son conocidas, pero pese a esto no se encuentra posesionada en la mente de los turistas por ende el producto turístico busca que la comida típica manabita llegue a su aguja al momento de promocionarle.

2.11. SERVICIOS TURÍSTICOS

Gamboa (2013) indica que los servicios turísticos son “el conjunto de actividades perfectamente diferenciadas entre sí, pero íntimamente relacionadas que

funcionan en forma armónica y coordinada con el objeto de responder a las exigencias de servicios planteadas por la composición socio-económica de una determinada corriente turística”.

El Diario Hotelero (2010) define a los servicios turísticos “más como un medio que un fin. Un medio por que cumple el requisito de facilitar el desplazamiento de los turistas y da respuestas a las necesidades básicas de dormir y alimentarse. Por otro lado la razón del viaje que consiste en conocer lugares distintos, divertirse y hacer cosas diferentes a las habituales”.

Según el criterio de Cantú (2013) los servicios turísticos “son el conjunto de realizaciones, hechos y actividades, tendientes a producir prestaciones personales que satisfagan las necesidades del turista y contribuyan al logro de facilitación, acercamiento, uso y disfrute de los bienes turísticos”.

Los servicios turísticos ofrecidos en el cantón Chone no son del todo servicios de calidad pero, pese a esto, se puede generar ordenanzas que contribuyan al mejoramiento de dichas prestaciones.

CAPÍTULO III. DESARROLLO METODOLÓGICO.

La investigación se centra en la metodología explicativa y descriptiva debido al análisis y seguimiento del proceso de investigación en cuanto a los objetivos planteados. Para la obtención de la metodología a seguir se tomó en cuenta modelos de diseños de circuitos turísticos de diferentes autores de los cuales se seleccionaron puntos en concreto que fueron adaptados a la necesidad del caso de estudio.

En la investigación de Yáñez (2010) en su diseño de circuito comunitario “El Paraíso” indica que la aplicación de dicho productos impulsara el desarrollo turístico de la comunidad ya que mediante un diagnóstico preliminar se puede identificar las potencialidades turísticas y que mediante un estudio del mercado se logrará conocer las ofertas y demandas del producto para definir estrategias de promoción del mismo.

Aigaje y López (2013) en su “diseño de un circuito turístico para contribuir al desarrollo del turismo gerontológico en la ciudad de Milagro y Naranjito de la provincia Guayas” destaca que para el logro de lo investigado es necesario realizar un estudio preliminar, así como es imprescindible la delimitación del área de estudio, la realización de un estudio del mercado para, de acuerdo a los resultados, se diseñara el producto y sus actividades.

Nicola (2012) “Creación de dos circuitos turísticos sustentables para el desarrollo, promoción y fortalecimiento de la actividad turística en la provincia de Los Ríos” para su desarrollo consideró la justificación y selección de métodos y técnicas que emplearía en su investigación, así como también incluyó un diagnóstico del área de estudio e identificación de los recursos turísticos para de acuerdo a esto diseñar la propuesta considerando la manera de promoción y difusión del producto, el costo que puede llegar a tener el producto así como la consideración de los impactos socio-económicos que puede provocar el producto turístico.

Velastegui (2014) “Diseño de un circuito turístico para la comunidad de San Diego, parroquia Mulalillo cantón Salcedo, provincia Cotopaxi” en su investigación definió los aspectos generales a considerar para la elaboración del circuito, identificó los recursos turísticos, también toma en consideración la definición del recorrido así como también pone a prueba la propuesta para identificar la acogida de la misma.

Según los procedimientos metodológicos expuesto anteriormente se toma puntos estratégicos y se adaptan a la metodología que se empleará en la investigación. (Ver cuadro 03.01)

Cuadro 03.01 Metodología de autores

AUTOR	TEMA	ETAPAS	PUNTOS SELECCIONADOS
María Augusta Yánez (2010)	Circuito Turístico Comunitario “El Paraíso”	Diagnóstico por componentes - Diagnóstico natural - Diagnóstico cultural. Estudio del mercado - Estudio de oferta. - Estudio de la demanda. Promoción y comercialización Diseño del producto	Diagnóstico Estudio de mercado Promoción y comercialización Diseño del producto
Aigaje Astudillo Ingrid Paola López Velastegui Lissette Katherine (2013)	Diseño de un circuito turístico para contribuir al desarrollo del turismo gerontológico en la ciudad de Milagro y Naranjito de la provincia del Guayas.	Investigación preliminar Delimitación de área de estudio Toma de muestra Estudio de mercado Diseño de la propuesta - Objetivos - Estudio de factibilidad - Estudio financiero	Estudio preliminar Estudio de mercado Diseño de la propuesta
Margareth Gabriela Nicola Chong (2012)	“Creación de dos circuitos turísticos sustentables para el desarrollo, promoción y fortalecimiento de la actividad turística en la provincia de los Ríos”	Justificación del método Selección de métodos y técnicas Diagnóstico del área de estudio Identificación de recursos y atractivos turísticos Diseño de la propuesta - Difusión de la propuesta - Costo de la propuesta - Análisis de impactos socioeconómicos	Diagnóstico del área de estudio. Diseño de la propuesta
ALEX VINICIO VELASTEGUI COQUE (2014)	Diseño de un circuito turístico para la comunidad de San Diego, parroquia Mulalillo cantón Salcedo, provincia Cotopaxi que permita el aprovechamiento de los recursos turísticos.	Definición de aspectos generales del circuito Identificación de recursos turísticos Definición del recorrido Recopilación de información Prueba del circuito propuesto Difusión del circuito	Identificación de los recursos turísticos Definición del recorrido Recopilación de información

Fuente: Elaboración propia

Mediante la metodología propuestas por los autores mencionados se replantea la metodología a seguir para el desarrollo de la investigación y el logro de los objetivos de la propuesta. (Ver cuadro 03.02)

Cuadro 03.02 Metodología

FASE	ETAPAS	ACTIVIDADES	TECNICAS E INSTRUMENTOS
DIAGNÓSTICO TURÍSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL	Etapa 1. Caracterización y Delimitación del área objeto de estudio	1.-Descripción de la situación actual y caracterización servicios básicos e infraestructura.	Descriptivo, investigación de campo, entrevista dirigida.
	Etapa 2. Inventario de los recursos turísticos y gastronómicos	2.-Inventarios Clasificación de los recursos turísticos. 3.-Inventario recursos gastronómicos. 4.-Recopilación y registro de información. 5.-Evaluación y jerarquización.	Ficha de inventario Matriz de potencialidades
	Etapa 3. Diagnóstico estratégico	6.-Elaboración de la matriz FODA, 7.-Descripción del problema estratégico general.	Brainstorming, observación científica y entrevistas libre.
ESTUDIO DE MERCADO	Etapa 4. Análisis de la oferta	1.-Identificación de la oferta turística y gastronómica.	Descriptivo, Observación científica, matriz de potencialidades
	Etapa 5. Análisis de la demanda	2.-Expresión matemática para el cálculo de la muestra. 3.-Análisis de la encuesta 4.-Caracterización del perfil del cliente y Segmentación de mercado.	Encuestas, Entrevistas libre
	Etapa 6. Análisis de la competencia	5.-Identificación de la oferta turística. 6.-Elaboración del perfil competitivo.	Matriz de perfil competitivo
DISEÑO DEL PRODUCTO	Etapa 7. Diseño del Producto.	1.-Diseño de la ruta. 2.- Descripción de la ruta 3.- Elaboración de los paquetes turísticos	Entrevistas, brainstorming,
	Etapa 8. Definición del Precio	4.-Confeción de fichas de costos.	Ficha de costos, brainstorming
	Etapa 9. Retroalimentación.	5.-Seguimiento y control del producto.	entrevistas,
GESTIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO	Etapa 10. Posicionamiento.	1.-Estrategias de Posicionamiento 2.-Estrategias de comercialización	Observación directa, Brainstorming,
	Etapa 11. Selección de los canales de distribución	3.-Definir canales de comunicación y difusión.	Descriptivo y científico Observación directa Brainstorming

Fuente: Elaboración propia

3.1. FASE I. DIAGNÓSTICO TURÍSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL

3.1.1. ETAPA I. CARACTERIZACIÓN Y DELIMITACIÓN DEL ÁREA OBJETO DE ESTUDIO.

DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ACTUAL

En el desarrollo del diagnóstico situacional del cantón Chone se delimitó el área de estudio en el que se detalló: los antecedentes, ubicación, geología, relieve, hidrografía, clima, flora, fauna y demografía. Además se especificó los servicios básicos con los que cuenta el cantón como: educación, salud, agua, luz, accesibilidad, comunicación social y seguridad. Incluso se investigó la tasa de crecimiento poblacional, migración, cultura, economía.

3.1.2. ETAPA II. INVENTARIO DE LOS RECURSOS TURÍSTICOS

3.1.2.1. CLASIFICACIÓN RECURSOS TURÍSTICOS

Para el inventario de los recursos turísticos de Chone se utilizó una ficha de inventario de elaboración propia, tomando como referencia el formato de fichas por el MINTUR 2008 en la que se considera aspectos importantes que ayudó a la actualización de datos turísticos sobre el cantón.

3.1.2.2. RECOPIACIÓN Y REGISTRO DE INFORMACIÓN

Mediante la utilización de las fichas se recopiló información como datos generales, categoría del recurso, tipo y subtipo, así como también el valor intrínseco y extrínseco, la infraestructura básica con la que cuenta, servicios básicos, el acceso vial y el estado del mismo, el estado de conservación del recurso turístico, asociación con otros atractivos cercanos, entre otros aspectos importantes.

3.1.2.3. EVALUACIÓN Y JERARQUIZACIÓN

Una vez clasificado y registrados los recursos turísticos del cantón se procedió a evaluar a cada recurso para así jerarquizarlos desde un valor I hasta III dicha información se la obtuvo mediante la utilización de fichas.

3.1.3. ETAPA III. DIAGNÓSTICO ESTRATÉGICO

3.1.3.1. ELABORACIÓN DE LA MATRIZ FODA

Mediante las técnicas de la observación científica, Brainstorming y las entrevistas se procedió al análisis de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que se encontraron en el cantón Chone y que repercutirá en el producto turístico, una vez planteado estos puntos se generaron estrategias que permitirán la solución de los problemas identificados que puedan afectar en la ejecución del circuito gastronómico.

3.1.3.2. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA ESTRATÉGICO GENERAL

Una vez identificados los factores externos e internos que influyen en el análisis se identificó el principal problema y se planteó el problema estratégico, así como también se estructuró la solución del problema identificado, y la elaboración de las estrategias para aprovechar oportunidades y disminuir debilidades que permitan superar las falencias encontradas.

3.2. FASE II. ESTUDIO DE MERCADO

3.2.1 ETAPA IV. ANÁLISIS DE LA OFERTA

3.2.1.1 IDENTIFICACIÓN DE OFERTA TURÍSTICA Y GASTRONÓMICA

Para que el análisis de la oferta sea completa de acuerdo a la propuesta se realizó la identificación de los establecimientos servicios turísticos del cantón Chone así como también los encargados de ofrecer comida típica manabita, para esto se hizo un inventario para determinar los lugares que formaran parte del producto turístico, ya sea estos restaurantes, centro de recreaciones, etc.

3.2.2 ETAPA V. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

3.2.2.1 EXPRESIÓN MATEMÁTICA PARA EL CÁLCULO DE LA MUESTRA

Se hizo imprescindible la necesidad de expresar matemáticamente la toma de muestra de población de estudio con la que se trabajaría para la realización de encuestas, se aplicó el método probabilístico aleatorio debido a que no se conoce el número exacto de los visitantes del cantón; se utilizó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 \alpha/2 \sigma^2}{E^2}$$

En donde:

n = es el tamaño de la muestra

Z $\alpha/2$ = es el nivel de confianza

E = es la precisión o error

σ = es la varianza

Una vez identificado el tamaño de la muestra de población a quienes se les aplicó las encuestas y entrevistas, se procedió a analizar y tabular cada una de ellas para poder caracterizar el perfil del cliente potencial al producto turístico, identificando las expectativas y necesidades y a l mismo tiempo conocer a que segmento del mercado ira dirigido el circuito turístico.

3.2.3 ETAPA VI. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

Se realizó un análisis e identificación de las ofertas turísticas similares a producto turístico planteado, para el logro de dicha información se elaboró la matriz de competitividad para determinar las posibilidades y ventajas que tiene la creación del circuito turístico en el mercado.

3.3 DISEÑO DEL PRODUCTO

3.3.1 ETAPA VII. DISEÑO DEL PRODUCTO

Para la elaboración del diseño del producto se realizó recorridos y visitas a lugares turísticos y sitios de interés que estén vinculados con la principal atracción del producto que es la comida típica manabita, además se incluyó establecimientos que expenden este tipo de gastronomía dentro la ciudad de Chone. En esta etapa también se definió acciones estratégicas que ayudarán en la elaboración y diseño del circuito turístico gastronómico.

3.3.2 ETAPA VIII. DEFINICIÓN DEL PRECIO

Para la definición de precios del producto turístico se tomó en cuenta el perfil del visitante, expectativas y necesidades además de considerar el costo por pax, el número de pax con los que se va a trabajar dentro de un corrido, en el paquete turístico se toma en cuenta un mínimo de 7 y un máximo de 15 pax. Además se estableció el costo que tendrá cada una de las actividades incluidas en el recorrido, el costo mínimo y máximo de los plato típicos de la zona así como también hospedaje, transporte y complementos.

3.3.3 ETAPA IX. RETROALIMENTACIÓN

3.3.3.1. SEGUIMIENTO Y CHEQUEO

Como último punto de la novena etapa se considera el seguimiento y chequeo del producto para esto se determina el proceso adecuado para la medición de calidad y desempeño de cada una de las actividades ejecutadas por el turistas y que fueron consideradas dentro del circuito turístico. El fin de dicho seguimiento es evaluar el cumplimiento de régimen de niveles de satisfacción del cliente, para esto se toma en cuenta ítems que ayudará la determinar esto.

3.4 GESTIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO

3.4.1 ETAPA IX. POSICIONAMIENTO

3.4.1.1. ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL CONSUMIDOR

En esta etapa se tomó en cuenta las características del turista para la definición de acciones y procesos de técnicas adecuadas de marketing para la inserción del nuevo producto turístico al mercado.

3.4.1.2. ESTRATEGIAS DE POSICIONAMIENTO

Para el logro de posicionamiento del producto se laboraron estrategias como el diseño de la marca es decir un logotipo y slogan que permitan sobresalir el producto convirtiendo esta estrategia como la más importante, además se estableció estrategias de difusión y publicidad. También se procedió a la selección de un nombre del circuito turístico gastronómico por el cual será identificado el producto.

3.4.2 ETAPA X. SELECCIÓN DE LOS CANALES DE DISTRIBUCIÓN

En la última etapa se determinó los canales de difusión y las estrategias para promocionar el producto turístico que en este caso es un circuito turístico gastronómico, las estrategias están creadas con el fin de atraer visitantes y lo principal establecerse en la mente de los consumidores logrando así su lealtad hacia el producto. Se tomaron en cuenta varios canales de comunicación de publicidad tanto las tradicionales como radio, televisión, periódicos, promoción boca a boca y las actuales que son las redes sociales y páginas web.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. FASE I. DIAGNÓSTICO TURÍSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL

4.1.1. ETAPA I. DELIMITACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO

4.1.1.1. UBICACIÓN

El cantón Chone se encuentra ubicado en la costa ecuatoriana, al norte de la provincia de Manabí entre los 12:30 minutos de la latitud norte y 45 minutos de latitud sur de la línea equinoccial, y a 9 grados 0 minutos de longitud oeste del meridiano de Greenwich. Tiene una superficie de 3.570 kilómetros cuadrados. (Ver imagen 04.01)

Imagen 04.01 Mapa del cantón Chone



De acuerdo a la información tomada del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Chone 2012, el cantón limita al norte con la provincia de Esmeraldas y el cantón Pedernales; al sur con los cantones de Pichincha, Bolívar y Tosagua; al este con El Carmen, Flavio Alfaro y la provincia de Los Ríos y, al oeste con los cantones Sucre, Junín, Jama y Pedernales.

4.1.1.2. POBLACIÓN

Según los datos expuestos por INEN (2010) “en el censo del año 2010 realizado a la población del cantón Chone fue 126.491, en los cuales 63.283 de los habitantes son hombres y 63.208 son mujeres.

4.1.1.3. OROGRAFÍA

El relieve de este cantón está determinado primordialmente por la Cordillera Chongón Colonche al este del cantón. El punto de mayor altitud es el Cerro Blanco y el relieve más bajo se encuentra en la zona sur-oeste, formando el valle del río Chone, donde se encuentra ubicada la zona urbana del cantón.

La variación de las cotas del cantón están entre los 2 y 671 msnm, predominan las altitudes comprendidas entre los 50 y 250 msnm. Según información expuesta por Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Chone (2014)

Las parroquias Chibunga, Convento y Eloy Alfaro, al norte del cantón, tienen altitudes entre los 105 y 671 msnm. Las parroquias de San Antonio, Chone y Canuto, ubicadas al sur, presentan cambios en su orografía, la cual fluctúa entre los 2 y 310 metros sobre el nivel del mar. Las parroquias de Boyacá, Ricaurte y Santa Rita tienen un relieve más irregular, con altitudes que fluctúan entre los 11 y 658 msnm.

Chone es el cantón más grande de Manabí, eminentemente rural y agropecuario, con elevaciones de hasta 600 metros de altura, como el cerro Ñause.

4.1.1.4. CLIMA

El cantón Chone tiene un clima cálido seco en verano, entre los meses de junio a noviembre, y cálido lluvioso en época de invierno, que va de diciembre a mayo. La temperatura tiene altas variaciones durante el año que puede llegar desde un valor mínimo de 22,8 °C hasta un máximo de 33,7 °C, esto se debe a la geografía y ubicación del cantón.

La zona sur de Chone es una zona transitoria entre húmedo tropical y sabana, mientras que su zona norte y oriental es montañosa y húmeda tropical. La precipitación media anual es de 1113 mm/año, con excepción de periodos anormales como el fenómeno de El Niño. Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Chone (2014)

4.1.1.5. HIDROGRAFÍA

La red hidrográfica del cantón se conforma de ríos cuyos terrenos están sujetos a inundación debido a la presencia de esteros, charcos y lagos intermitentes.

Los ríos principales cercanos a la cabecera cantonal son el Río Grande y el río Rancho Viejo que alimentan al Río Chone. El Río Chone recorre del sur-este del cantón al oeste, atravesando completamente la zona urbana. El sistema fluvial del cantón se conforma por cinco cuencas hidrográficas principales que son:

- Río Quinindé
- Río Coaque
- Río Jama
- Río Guayas
- Río Chone
- El río Chone, el río Mosquito, el río Santo y el río Yescas son ríos pequeños que atraviesan en varios puntos una de las vías colectoras principales del cantón. La cuenca que tiene influencia directa en la cabecera urbana del cantón es la del río Chone.

4.1.1.6. ECONOMÍA

La economía del cantón Chone se mueve a ritmo de la ganadería, es el cantón con mayor hato ganadero del país y cuenta con 260.000 reses. El 85% de la población de este cantón está relacionada directa o indirectamente con este negocio.

Como actividad complementaria, unos 200 a 300 mil litros de leche se producen diariamente, distribuidas en: el 71% a la producción de queso que es destinado

al consumo local, provincial y nacional, identificándose como el “Queso Chonero”; el 22% para la venta a industrias, y el 7% a consumo de leche cruda.

Datos

La agricultura también es otro rubro destacado en el cantón, especialmente los cultivos de ciclo perenne como las naranjas, mandarinas y cacao que abastecen al mercado provincial y nacional

Cerca del 66% de la población del cantón se dedica a la agricultura, se encargan de producir maíz, cítricos, cacao, café, plátano, banano, yuca, hortalizas, pastos, además de ganado vacuno, porcino y equino. También se desarrollan actividades familiares como la agroindustria donde se realiza producción de queso, manjar de leche, mermelada de frutas, pasta de maní y sal prieta.

Dentro del cantón existen otras actividades de menor porcentaje económico, como es el caso del comercio, la construcción e industria manufacturera con el 7 y 4% de ocupación de la población económicamente activa. Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Chone (2014)

4.1.1.7. EDUCACIÓN

En el servicio de educación de Chone el grado de influencia alta corresponde a casi todo el cantón. Sin embargo, en el Sector de Santa Rita, en la cabecera cantonal Chone, al igual que la parte norte de la parroquia Chibunga existe una influencia baja del servicio educativo. Es importante mencionar que si bien existen 454 unidades educativas en el cantón Chone la mayoría son de nivel básico, además, las unidades de bachillerato están ubicadas en las cabeceras parroquiales excepto Chibunga y Convento.

El nivel de instrucción más alto dentro del cantón Chone a nivel rural es el primario. La parroquia con un mayor porcentaje es Boyacá (53,60%), seguido de Chibunga (49,09%) y Chone (48,82%), en segundo lugar se ubica el nivel de instrucción secundario en todas las parroquias siendo San Antonio el poblado con un mayor porcentaje, 22,67%. En tanto que, los niveles de instrucción superior, post bachillerato y posgrado tienen porcentajes mínimos. Además,

entre el 2% y 11% no posee ningún nivel de instrucción, lo cual si bien no es predominante, es necesario que las autoridades pertinentes concedan facilidades para que toda la población pueda beneficiarse del estudio formal. Dicha información la destaca el informe de Memoria Técnica (2013).

4.1.1.8. SALUD

La cobertura al servicio de salud se concentra principalmente en la cabecera cantonal Chone, y en las parroquias cercanas Canuto, Ricaurte, San Antonio, Eloy Alfaro y Boyacá. No obstante, las parroquias de Chibunga y Canuto no tienen una buena cobertura de salud y cuentan solo con un centro de salud.

El cantón Chone posee un hospital cantonal que se encuentra en la cabecera cantonal, a este acuden los pobladores de las otras parroquias del cantón, Sin embargo, para los pobladores de Convento y Chibunga la accesibilidad al hospital es casi nula ya que la distancia con el mismo es de alrededor de tres horas en auto, por tal razón en ocasiones prefieren ir a Santo Domingo, o acudir a los curanderos y sobadores en la parroquia. Según datos del informe de Memoria Técnica (2013).

4.1.1.9. SERVICIOS BÁSICOS

En cuanto al abastecimiento de agua por medio de red pública se toma en consideración que éste es el sistema que presta mejor atención a esta necesidad. En la zona rural de Chone solo el 7,7% de la población se abastece de agua mediante la red pública, mientras que la mayoría un 56,7% utiliza agua de pozo, en tanto que el 21,7% recoge agua del río, vertiente, acequia o canal, y un 8,8% de carro repartidor.

Según el Censo de Población y vivienda del 2010 elaborado por el INEC tan solo el 1,7% de la población de las viviendas están conectadas a los servicios de red pública de alcantarillado, mientras que el 28,4% y el 42,7% están conectados a pozo séptico y a pozo ciego respectivamente. Además un 15,7% eliminan sus excretas por medio de letrina y el 11% no posee ningún tipo de servicio higiénico. Memoria Técnica (2013).

En cuanto al nivel de suministro de electricidad, el 81% de la población rural del cantón Chone posee energía eléctrica, la cual es proveniente en su mayoría de la red nacional. Este indicador es positivo para el cantón, ya que más de la mitad de la población se beneficia de este servicio.

4.1.1.10. RED VIAL

Según estudios del Centro del Agua y Desarrollo Sustentable (CADS) (2012) el cantón Chone es atravesado por una autopista pavimentada que cruza el sur de Chone y se dirige al norte, al cantón Flavio Alfaro. Esta autopista pasa por las ciudades de Canuto y San Antonio y se dirigen a los cantones San Vicente, Tosagua y Bolívar.

Existen tres autopistas asfaltadas que acceden a la cabecera cantonal y son:

- Una vía proveniente de Bahía Caráquez-San Antonio de aproximadamente 38km.
- Una vía que accede por Manta-Rocafuerte-Tosagua-San Antonio por el suroeste de alrededor de 85km
- Una vía que accede desde el sur, por el cantón Bolívar, hacia el norte, a la cabecera cantonal es asfaltada y tiene una distancia aproximada de 14 km.
- Vía Chone-Quiroga
- Vía Chone-Flavio Alfaro (hacia el noreste de la provincia)

4.1.1.11. TURISMO

Según información expuesta por el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone (2014) el potencial turístico está fortalecido con la posibilidad de reactivar lugares viables en relación al ecoturismo, tales como el turismo cultural; el turismo de aventura (excursiones); deportivo; el turismo rural (haciendas), ecoturismo, centros de producción ecológica, áreas protegidas, centros de investigación científica, voluntariado social, comunitario y ambiental, además de promover la inversión con participación comunitaria dada la inmensa población rural que existe en el Cantón Chone. El sector

turístico del cantón Chonero se encuentra desarrollado pero tiene un gran potencial. (Ver cuadro 04.01).

Cuadro 04.01. Potencial Turístico de Chone

NATURALES	Humedal La Segua, Estuario del río Chone, Piedra y Cueva La Dibujada, Bosque de Transición San Ignacio, Cabañas ecológicas, La Comuna de Convento, Cascada La Guabina, Cantiles El Jobo Cascada de Palalache.
BALNEARIOS	Balneario de agua dulce El Tecal de río Santo, Balneario de agua dulce Puerto el Bejuco, Balneario de agua dulce Dos Bocas.
CULTURALES	Pelea de gallos, Artesanías el Chuno escultura en raíces, Casa Antigua La Providencia, Artesanías y talabarterías en Boyacá Chigualos.
MONUMENTOS	Los Raidistas, Parque a la Madre, El Montubio, Mariscal José de Sucre (Plaza Sucre), Mirador Cerro Guayas.
RELIGIOSO	Iglesia Santa Rosa(Parroquia Canuto), Iglesia San Cayetano, Procesión del Señor de la Buena Esperanza, Procesión de la Virgen de la O.
PRODUCTOS TURÍSTICOS	Quinta Thalía, Rancho Glayfer, Rancho La Favorita, Café Color Tierra.

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone

4.1.2. ETAPA II. INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS

Para el inventario de los recursos turísticos del cantón se utilizó el formato de ficha del MINTUR, en las que se registraron los sitios de interés con mayor facilidad y accesibilidad en cuanto a las características que presenten cada uno, para así determinar los principales recursos turísticos a conformar en el producto turístico.

4.1.2.1. CLASIFICACIÓN DE RECURSOS TURÍSTICOS

Para la clasificación de los recursos turísticos del cantón y acordes al circuito gastronómico, se inventariaron: el centro turístico Café Color Tierra, Cantiles El Jobo, Piedra y cueva La Dibujada, Humedal la Segua, Bosque de Transición San Ignacio, Cascada La Guabina, La Comuna de Convento, Cabañas ecológicas. Siendo estos los lugares son los factibles y los de mayor interés turísticos para el estudio. Para la clasificación se utilizó la matriz de potencialidades, mediante

la cual se prioriza y selecciona los sitios de mayor interés turísticos, los que se citan a continuación:

4.1.2.2. MATRIZ DE POTENCIALIDADES

El objetivo principal de la matriz es determinar el grado o nivel de potencial turístico que posee cada atractivo teniendo en cuenta características cuantitativa, cualitativa y las particularidades para la respectiva valorización al momento de aplicar la matriz.

Se valorizó 8 atractivos turísticos de la siguiente manera y con los correspondientes valores: 1 (moderado), 2 (importante) a 3 (muy importante), en la que se toma en cuenta el valor cuantitativo de carácter cultural, ambiental, paisajístico y deportivo; mientras que para evaluar a los atributos se establece un mayor número de escalas para cada uno de ellos como son:

Dinámica: difícil o incómoda 1, mediana o aceptable 2, buena 3, excelente 4

Utilización: potencial 1, moderada o reducida 2, masiva temporalmente 3, masiva constantemente 4

Accesibilidad: difícil o incómoda 1, mediana o aceptable 2, buena 3, excelente 4

Equipamiento turístico: inexistente o nulo 1, (contar con bar/es, venta/s y/o restaurante/s, es decir, que le permite la manutención) 2, lo anterior y además hotel/s, hostel/es, pensión/es, campamento/s u otras modalidades de alojamiento 3, complejo turístico 4. (Cuadro 04.02)

Cuadro 04.02 Matriz de potencialidades

Matriz de potencialidades turísticas									
Atractivo	Carácter				Atributos				Total
	C	A	P	D	D	U	A	E	
Café Color Tierra	3	3	3	3	3	3	2	3	23
Cantiles El Jobo	2	2	2	2	2	2	2	1	15
Piedra y cueva La Dibujada	3	3	3	3	2	3	2	1	20
Humedal la Segua	2	3	3	2	3	3	4	2	22
Bosque de Transición San Ignacio	1	3	3	1	2	2	2	1	15
La Comuna El Convento	3	2	2	2	3	2	3	3	20
Cascada La Guabina	1	2	3	2	2	1	2	1	12

C carácter cultural, **A** carácter ambiental, **P** carácter paisajístico, **D** carácter deportivo, **D** dinámica, **U** utilización, **A** accesibilidad, **E** equipamiento turístico.

Fuente: elaboración propia

Cuadro 04.03 Resultados de potencialidades

Recursos	Valor	Potencialidad
Café Color Tierra	23	Mayor potencialidad
Cantiles El Jobo	15	Potencialidad emergente
Piedra y cueva La Dibujada	20	Mayor potencialidad
Humedal la Segua	22	Mayor potencialidad
Bosque de Transición San Ignacio	15	Potencialidad emergente
Comuna Convento	20	Mayor potencialidad
Cascada La Guabina	12	Potencialidad emergente

Fuente: Elaboración propia

Luego de haber obtenido los resultados totales, se procedió a priorizar cada punto de interés según los parámetros de potencialidad. En los que los sitios de interés que alcancen una puntuación superior a 15 son los que se consideran con mayor potencial, y los sitios de interés que obtengan una puntuación inferior a 14 se los considera con un potencial emergente. De acuerdo a la puntuación obtenida se determinó los lugares turísticos potenciales de mayor relevancia que se incluirán en el circuito gastronómico.

Luego de potencializar los recursos turísticos se procedió a inventariar los platos típicos del cantón Chone, para esto se utilizó una ficha de inventario.

4.1.2.3. RESUMEN DE FICHAS DE INVENTARIO

Para el inventario total en la investigación se utilizó dos tipos de fichas de inventarios. Para inventariar a los recursos turísticos se usó el formato del MINTUR (2008) en los que se incluyeron los todos los recursos turísticos naturales y culturales del cantón, mientras que para inventariar los recursos gastronómicos se utilizó una ficha de elaboración propia, donde se destacan las principales características de los platos típicos de Chone.

Cuadro 04.04 Ficha resumen inventario de recursos turísticos

FICHA DE RESUMEN DE INVENTARIOS DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS													
PROVINCIA: Manabí							FECHA: Noviembre 2015						
NOMBRE DEL ATRACTIVO	CALIDAD		Entorno Max. 10 puntos	Estado de conservac. Max. 10 puntos	Acceso Max. 10 puntos	Servicio máx. 10 puntos	Asoc. con otros atractivos Max. 5 puntos	SIGNIFICADO				SUMA	JERARQUÍA 1-2-3-4
	Valor intrínseco Max. 15 puntos	Valor extrínseco Max. 15 puntos						Local Max. 2 puntos	Regional Max. 4 puntos	Nacional Max. 7 puntos	Internac. Max, 12 puntos		
Café Color Tierra	5	4	3	3	2	3	2	2	2	1	1	28	II
Cantiles El Jobo	3	3	3	2	1	1	2	2	2	1	1	21	I
Piedra y Cueva La Dibujada	3	3	3	2	1	1	2	2	1	1	1	20	I
Humedal La Segua	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	20	I
Bosque de Transición San Ignacio	2	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	14	I
Comuna El Convento	4	3	3	2	3	3	2	2	2	1	1	26	II
Cascada la Guabina	2	2	2	2	1	1	2	1	1	1	1	16	I

Fuente: Mintur 2008

Cuadro 04.05 Ficha resumen de inventario gastronómico

FICHA RESUMEN DE INVENTARIO GASTRONÓMICO							
Provincia: Manabí		Cantón: Chone		FECHA: Noviembre 2015			
NOMBRE DEL PLATO	TIPO	SUB-TIPO	DEMANDA			TEMPORALIDAD	
			Alta	Media	Baja	Regular	Siempre
Cuajada	Plato típico	Entrada	x				x
Salpjeta	Plato típico	Entrada	x				x
Verde asado	Plato típico	Entrada	x				x
Ceviches	Plato típico	Entrada	x				x
Longaniza	Plato típico	Entrada	x				x
Morcilla	Plato típico	Entrada	x				x
Bollos	Plato típico	Entremés		x		x	
Hayacas	Plato típico	Entremés		x		x	
Humitas	Plato típico	Entremés		x		x	
Empanadas de verde	Plato típico	Entremés	x				x
Corviches	Plato típico	Entremés		x		x	
Bolón	Plato típico	Entremés	x				x
Tortillas de maíz	Plato típico	Entremés		x		x	
Caldo de Gallina	Plato típico	Caldos y sopas	x				x
Suero Blanco	Plato típico	Caldos y sopas		x		x	
Caldo de Choclo	Plato típico	Caldos y sopas			x	x	
Caldo de pata	Plato típico	Caldos y sopas		x		x	
Caldo de plátano	Plato típico	Caldos y sopas			x	x	
Caldo de haba	Plato típico	Caldos y sopas			x	x	
Aguado de gallina	Plato típico	Caldos y sopas	x				x
Arroz colorado	Plato típico	Platos principales	x				x
Chame asado/frito	Plato típico	Platos principales	x				x
Viches	Plato típico	Platos principales	x				x
Guafita	Plato típico	Platos principales	x				x
Encebollados	Plato típico	Platos principales	x				x
Gallina horneada	Plato típico	Platos principales		x		x	
Tonga	Plato típico	Platos principales	x				x
Seco de gallina	Plato típico	Platos principales	x				x
Natillas	Plato típico	Postres		x		x	
Troches	Plato típico	Postres	x				x
Pan de almidón	Plato típico	Postres	x				x
Torta de choclo	Plato típico	Postres		x		x	
Torta de verde	Plato típico	Postres			x	x	
Chucula	Plato típico	Bebidas			x	x	
Rompopo	Plato típico	Bebidas			x	x	

Fuente: Elaboración propia

4.1.3. ETAPA III. DIAGNÓSTICO ESTRATÉGICO

4.1.3.1. MATRIZ FODA

Para establecer el estado situacional del área de estudio se empleó la herramienta matriz FODA en la que se determinó los factores internos que influyen como las fortalezas y debilidades, y los factores externos que son las oportunidades y amenazas, a través del análisis de estos factores se diagnosticará la situación turística y gastronómica del cantón Chone. (Ver cuadro 04.06)

Cuadro 04.06 Matriz FODA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Zona de potencial de recursos turísticos. • Variedad de oferta gastronómica. • Diversidad de restaurantes con gastronomía variada. • Presencia en la zona de materia prima para elaboración de platos. • Productos distintivos. • Afluencia de clientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desconocimiento de los recursos turísticos y gastronómicos por parte de los visitantes. • Débil desarrollo del producto turismo gastronómico en la zona • Insuficiente promoción y difusión de referentes de la gastronomía. • Deficiencia en el control sanitario en el manejo de comidas y bebidas bajo normas de inocuidad alimenticia • Falta de innovación de productos turísticos novedosas.
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Apoyo local por parte de entidades educativas y el GAD municipal. • Impulso al sector gastronómico y turístico por parte del GAD. • Crecimiento del mercado de turismo gastronómico. • Reconocimiento de la gastronomía manabita. • Capacidad de ampliarse turísticamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Incremento de la competencia en el sector turístico gastronómico. • Aumento de la delincuencia. • Lugares aledaños con infraestructura de buena calidad al cantón. • Cambios climáticos que afectan a la producción de materia prima. • Emigración de pobladores

Fuente: Elaboración propia

Una vez determinado las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que sobresalen en el análisis del cantón Chone, se procedió a cruzar la información descrita en los distintos cuadrantes a partir de las cuales se les asignó un valor cualitativo y cuantitativo mediante dicho proceso se determina estrategias a seguir para las posibles soluciones de problemas encontrados. (Ver cuadro 04.07)

Cuadro 04.07

0	1	2	3
Nada importante	Poco Importante	Importante	Muy Importante

Mediante los valores expuestos anteriormente se valorizó los cuadrantes e identificó en que cuadrante se encuentra el sector turístico del cantón Chone. (Ver cuadro 04.08)

Cuadro 04.08 Puntuación del análisis FODA

		OPORTUNIDADES					AMENAZAS							
		O1	O2	O3	O4	O5	T	A1	A2	A3	A4	A5	T	TG
FORTALEZAS	F1	2	2	2	2	2	10	2	1	2	2	1	8	18
	F2	3	3	2	3	2	13	2	1	2	2	2	9	22
	F3	2	2	2	2	2	10	2	1	1	2	1	7	17
	F4	2	1	2	2	2	9	1	0	1	3	1	6	15
	F5	2	2	2	2	2	10	2	1	2	1	1	7	17
	F6	2	2	2	2	2	10	2	2	2	1	1	8	18
	T	13	12	12	13	12	62	11	6	10	11	7	45	107
DEBILIDADES	D1	2	2	3	1	1	9	2	0	2	1	0	5	14
	D2	2	2	3	2	2	11	3	1	2	1	2	9	20
	D3	2	2	2	2	2	10	2	1	2	2	1	8	18
	D4	2	2	2	2	2	10	2	2	3	2	1	10	20
	D5	2	2	2	2	2	10	2	0	2	2	1	7	17
	T	10	10	12	9	9	50	11	4	11	8	5	39	89
TG	23	22	24	22	21	112	22	10	21	19	12	84	196	

Fuente: Elaboración propia

Obtenido los resultados de la valorización se procedió a describir los puntos más relevantes del análisis. (Ver cuadro 04.09)

Cuadro 04.09 Puntos más relevantes

Fortaleza	F2	Variedad de oferta gastronómica.
Oportunidad	O3	Crecimiento del mercado del turismo gastronómico.
Debilidades	D2,	Débil desarrollo del producto turismo gastronómico en la zona.
	D4	Deficiencia en el control sanitario en el manejo de comidas y bebidas bajo normas de inocuidad alimenticia.
Amenaza	A1	Incremento de la competencia en el sector turístico gastronómico.

Fuente: Elaboración propia

4.1.3.2. ANÁLISIS ESTRATÉGICO DE LA MATRIZ FODA

A través del análisis preliminar se identificó que el turismo gastronómico en el cantón Chone debe superar las dos principales debilidades que sobresalen que son el débil desarrollo del producto turístico gastronómico en el cantón, así como también la deficiencia en el control sanitario en el manejo de comidas y bebidas en cuanto a las normas de inocuidad alimentaria. Así como también se debe afrontar la principal amenaza que tiene el cantón que es el incremento de la competencia en el sector turístico gastronómico, Para la mitigación de los problemas detectados es indispensable aprovechar la principal fortaleza que es este caso el la variedad de oferta gastronómica que tiene Chone, así como también la oportunidad del crecimiento del mercado turístico en el ámbito gastronómico.

Mediante lo expuesto se formuló estrategias para dar opciones de mejoras en los problemas encontrados en el sector turístico gastronómico del cantón. (Ver cuadro 04.10)

Cuadro 04.10 Análisis estratégico FODA

	FORTALEZAS – F	DEBILIDADES – D
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zona de potencial de recursos turísticos. 2. Variedad de oferta gastronómica. 3. Diversidad de restaurantes con gastronomía variada. 4. Presencia en la zona de materia prima para elaboración de platos. 5. Productos distintivos. 6. Afluencia de clientes. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconocimiento de los recursos turísticos y gastronómicos por parte de los visitantes. 2. Débil desarrollo del producto turismo gastronómico en la zona 3. Insuficiente promoción y difusión de referentes de la gastronomía. 4. Deficiencia en el control sanitario en el manejo de comidas y bebidas bajo normas de inocuidad alimenticia 5. Falta de innovación de productos turísticos novedosas.
OPORTUNIDADES – O	ESTRATEGIAS – FO	ESTRATEGIAS – DO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Apoyo local por parte de entidades educativas y el GAD municipal. 2. Planes de impulso al sector gastronómico y turístico por parte del GAD. 3. Crecimiento del mercado de turismo gastronómico. 4. Reconocimiento de la gastronomía manabita. 5. Capacidad de ampliarse turísticamente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboración planes de desarrollo y rescate de gastronomía típica. (F2,O2,O3) 2. Aprovechamiento y atención en la producción de materias primas. (F4,O1) 3. Generación de actividades que difunda la gastronomía. (F1,F2,O3,O4) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crear un plan de desarrollo turístico impulsando el sector gastronómico. (O2, D2). 2. Generación de programas de publicidad y difusión del turismo gastronómico del cantón. (O3, D3) 3. Seguimiento y control de buen manejo de normas de inocuidad alimentaria. (O5,D4)
AMENAZAS – A	ESTRATEGIAS – FA	ESTRATEGIAS – DA
<ol style="list-style-type: none"> 1. Incremento de la competencia en el sector turístico gastronómico. 2. Aumento de la delincuencia. 3. Lugares aledaños con infraestructura de buena calidad al cantón. 4. Cambios climáticos que afectan a la producción de materia prima. 5. Emigración de pobladores. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plan de control de riesgos para los sectores agrícolas productores de materia prima. (F4,A4) 2. Mejoramiento de la infraestructura turística del cantón. (F3, A3). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crear productos turísticos innovadores para generar mayor interés en el visitante. (D5,A1) 2. Implementar capacitaciones en tema manipulación de alimentos. (D4, A3)

Fuente: Elaboración propia

4.1.3.3. PROBLEMA ESTRATÉGICO GENERAL

Si el incremento de la competencia en el sector turístico gastronómico, continua asechando al destino turístico del Cantón Chone y este no es capaz de darle solución a su débil desarrollo de productos turístico gastronómico y de mejorar

el control sanitario de comidas y bebidas bajo normas de inocuidad alimenticia, ni siquiera potenciando a tope la variedad de oferta gastronómica, se podrá aprovechar al máximo el crecimiento del mercado del turismo gastronómico.

4.1.3.4. SOLUCIÓN ESTRATÉGICA

Generar ordenanzas que obliguen a los prestadores de servicios turísticos a mejorar sus productos sabiendo que esto traerá un equilibrio entre la demanda y la oferta que tiene el cantón y al mismo tiempo fomenta el desarrollo turístico y económico del Chone.

4.2. FASE II. ESTUDIO DEL MERCADO

4.2.1. ETAPA IV. ANÁLISIS DE LA OFERTA

4.2.1.1. IDENTIFICACIÓN DE LA OFERTA TURÍSTICA Y GASTRONÓMICA

El cantón Chone es un potencial turístico en el que se puede encontrar paisajes naturales y campestres, en dicho cantón se puede practicar turismo de modalidades como ecoturismo, agroturismo y turismo gastronómico.

Tomando como referencia que Chone es el cantón con mayor territorio en Manabí, además que la provincia manabita es conocida por sus hermosas playas y su comida exquisita, bajo esta información se ve la opción de aprovechar el recurso gastronómico manabita ya que se la puede considerar una de las mejores del país y que en conjunto con atractivos turísticos campestres y ecoturísticos de Chone se crea un circuito gastronómico para potenciar el turismo de gastronomía en el cantón, para esto se determinó la oferta de establecimientos que ofrecen servicios turísticos con la que cuenta el cantón y que se relacionen con el producto de circuito gastronómico.

Para la identificación de infraestructura turística actual de Chone se toma como referencia el catastro del MINTUR 2011 además se actualización dicho información mediante una exhaustiva investigación. (Ver cuadro 04.11)

Cuadro 04.11 Identificación de la oferta

Tipo de establecimiento	Nombre del establecimiento	Dirección	Camas	Plazas	Mesas	Plazas
Hotel	"Atahualpa de Oro"	Calle Atahualpa y Páez	68	86		
Hostal Residencia	"Chonana"	Calle Washington y Atahualpa	28	34		
Hostal Residencia	"Colon"	Calle Vargas Torre y Bolívar	22	26		
Hostal Residencia	"Los Naranjos"	Calle Washington y Pichincha	22	32		
Hostal	Rancho "La Favorita"	Chone-Canuto km 7 1/2				
Hostal	Manabí	Calle Vargas Torre y Washington	25	41		
Hotel Residencia	Amash	Av. Sixto Duran Ballén frente al terminal terrestre	16	29		
Hostal	Chuno	Av. Sixto Duran Ballén	20	20		
Residencia	Rancho "La Misión"	Parroquia San Antonio	14	20		
Restaurante	Maikito	Calle Atahualpa y Washington			14	58
Restaurante	Asia	Calle Atahualpa y Bolívar			8	28
Restaurante	Conchita	Vía Chone			6	24
Restaurante	Dely marisco	Calle Bolívar Colon y Sucre			5	20
Restaurante	El Típico	Calle Bolívar			6	18
Restaurante	Yanina	Calle Bolívar y Vargas Torres			5	14
Restaurante	Bolón Patacón	Calle Salinas y Bolívar			8	32
Restaurante	La Gloria	Calle 7 de Agosto y Salinas			8	32
Restaurante	Moplo's	Cdla. Los Choferes			6	24
Restaurante	El cangrejal	Calle Colon y Rocafuerte			8	32
Restaurante	El Jefe	Cdla. Los Choferes			8	32
Restaurante	Foaccia	Av. Marcos Aray			6	24
Marisquería	Yahyr	Calle 7 de Agosto entre Salinas y Mercedes			4	16
Restaurante	El goloso	Vargas Torres y Páez			5	20
Restaurante	Café Colibrí	7 agosto y Salinas			4	20
Picantería	Don Lucho	Av. Carlos Alberto Aray y Calle 10A,			5	20
Restaurante	Cabañas del Totto	Canuto			8	32
Restaurante	La Morenita	CALLE 7 DE AGOSTO Y SALINAS,			5	20
Centro recreacional	Cabañas Pasos cortos	Comunidad Convento	12	14	8	32
Centro recreacional	Quinta Thalía	Km. 12 vía Chone-Quito	15	18	12	62
Centro recreacional	Quinta Sofía					
Centro recreacional	Quinta Marisol	Km. 3 de Convento	16	20	10	40
Centro Turístico	Café color tierra	Vía Chone-Quito La Rumelia – Mosquito	3	10	10	40

Fuente: Elaboración propia

En el estudio de la oferta se consideró cada establecimiento que intervenga en la actividad turística con el fin de establecer los locales y sitios que estarán presente en el producto turístico propuesto.

La oferta turística del cantón Chone es variada, ya que ofrece actividades de aventura como recorridos por terrenos donde se deben escalar para poder acceder a un atractivo turístico, así como visitas a cascadas, balnearios, y paseos por fincas, quintas o ranchos adaptados para el turismo. Sin dejar a un lado los establecimientos en los que se puede encontrar la gastronomía típica manabita, en cuanto a este concepto existe una gran variedad de oferta.

4.2.2. ETAPA V. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

4.2.2.1. EXPRESIÓN MATEMÁTICA PARA EL CÁLCULO DE LA MUESTRA

La muestra de tamaño de muestreo es la manera de calcular el número necesario de personas que necesitamos para el estudio y la obtención de resultados del mismo. En el caso de esta investigación se tomó como referencia la fórmula que se aplica cuando la población es desconocida, se aplicó el método probabilístico aleatorio mediante ya que no se conoce el número exacto de los visitantes del cantón se utilizó la siguiente formula:

$$n = \frac{Z^2 \cdot \frac{\alpha}{2} \cdot \sigma^2}{E^2}$$

En donde:

n = es el tamaño de la muestra

Z $\alpha/2$ = es el nivel de confianza

E = es la precisión o error

σ = es la varianza

$$n = \left[\frac{\sigma Z \frac{\alpha}{2}}{E} \right]^2 = \left[\frac{(0,5)(1,96)}{0,10} \right]^2 \quad n = 96,4$$

4.2.2.2. ANÁLISIS DE LA ENCUESTA

La presente encuesta fue fueron dirigidas a visitantes del cantón Chone en el mes de octubre del 2015; con la finalidad de determinar la aceptación de un circuito gastronómico en el cantón, el número de encuestas realizadas fueron 96.

1. Género

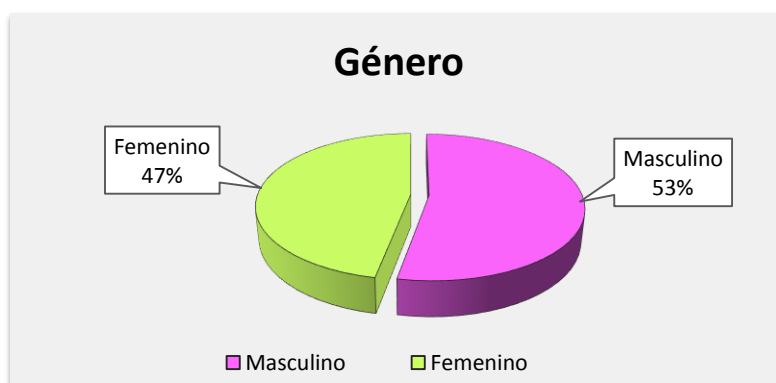
De acuerdo a los resultados obtenidos por la aplicación de las encuestas de determino que un 51% son de género masculino, mientras que el 45% restantes son de género femenino.

Tabla 04.01 Género del visitante

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado %
1	Masculino	51	53%
2	Femenino	45	47%
Total		96	100%

Elaborado por: Estudiante investigadora
Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.01 Género del Visitante



2. Edad

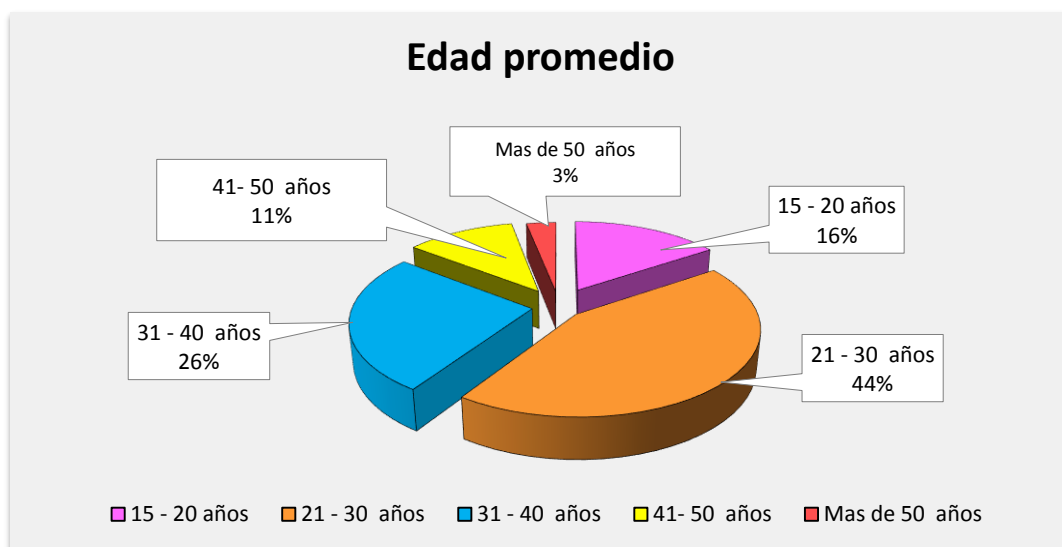
Se determinó que el mayor porcentaje de los visitantes del cantón Chone se encuentran en el rango entre 21-30 años representando el 44%, en segundo lugar con el 26% están los de 31-40 años, mientras que el 12% entre 41-50 años de edad, por otro lado un 16% de los encuestados oscilan en la edad de 15 a 20 años, siendo el menor porcentaje como el 3% de los entrevistados pasan la edad de 50 años. Mediante los resultados obtenidos se determinará a que segmento estará dirigido y cual es segmento potencial para el producto turístico

Tabla 04.02 Edad del Visitante

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado
1	15 - 20 años	8	16%
2	21 – 30 años	42	44%
3	31 – 40 años	25	26%
4	41 – 50 años	11	11%
5	Más de 50 años	10	3%
Total		96	100%

Elaborado por: Estudiante investigadora
Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.02 Edad del visitante



3. Lugar de procedencia

En cuanto al lugar de procedencia de los encuestados se determinó que el 49% provienen de la región costa, mientras que el 46% provienen del resto del país y solo el 10% de los encuestados son de procedencia internacional. Lo que permite conocer hacia qué segmento del mercado va dirigido el producto turístico.

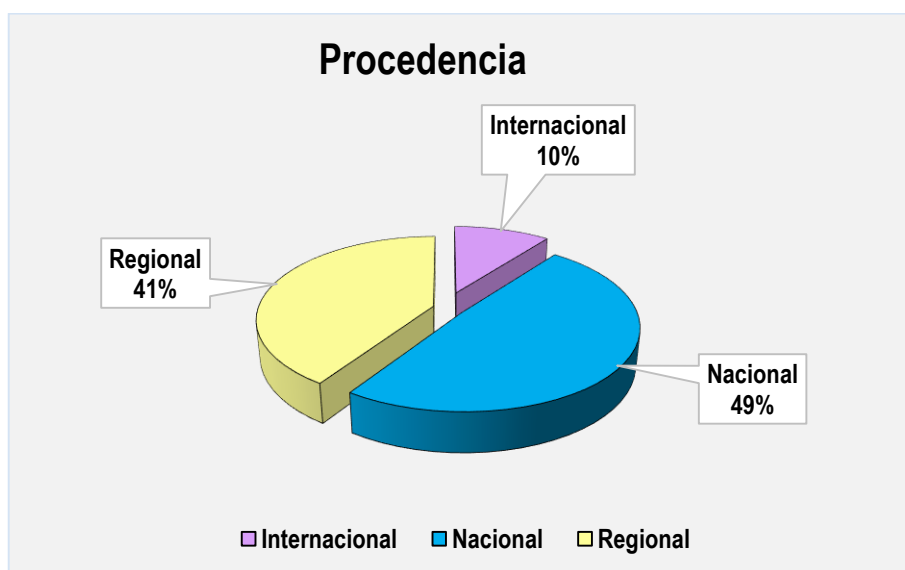
Tabla 04.03 Procedencia del Visitante

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado %
1	Internacional	10	10%
2	Nacional	47	41%
3	Regional	39	49%
Total		96	100%

Elaborado por: Estudiante investigadora

Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.03 Procedencia del visitante



4. Ocupación

Según la información recolectada mediante las encuestas el 44% de los encuestados son de ocupación empleados, el 31% de los encuestados son estudiantes, mientras que un 23% dijeron que eran profesional dejando así un 2% que se dedican a otra ocupación.

Dicha información obtenida ayudará a establecer hace que tipo de visitante el circuito turístico está dirigido así como también se adaptarán itinerarios acorde a los visitantes.

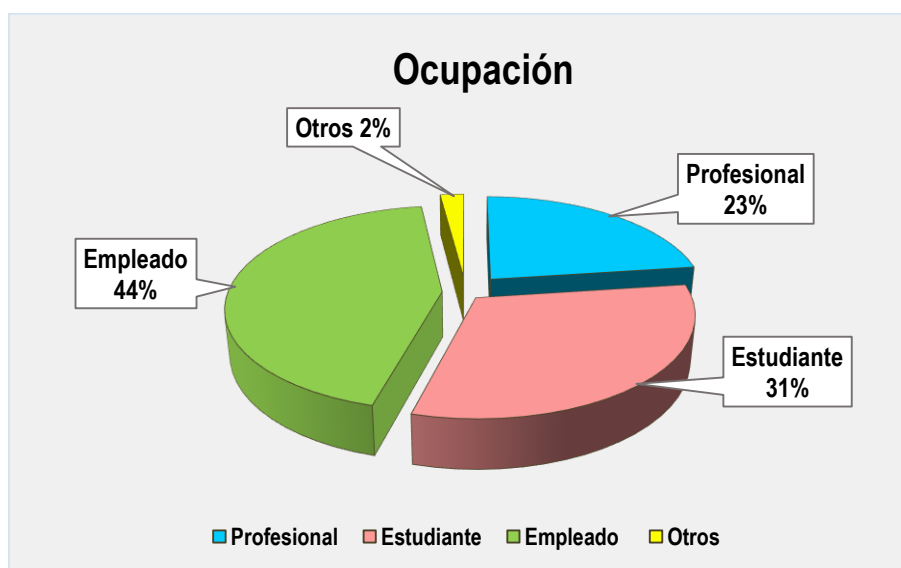
Tabla 04.04 Ocupación del visitante

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado %
1	Profesional	22	23%
2	Estudiante	30	31%
3	Empleado	42	33%
4	Otros	2	2%
Total		96	100%

Elaborado por: Estudiante investigadora

Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.04 Ocupación del visitante



5. Ingresos económicos

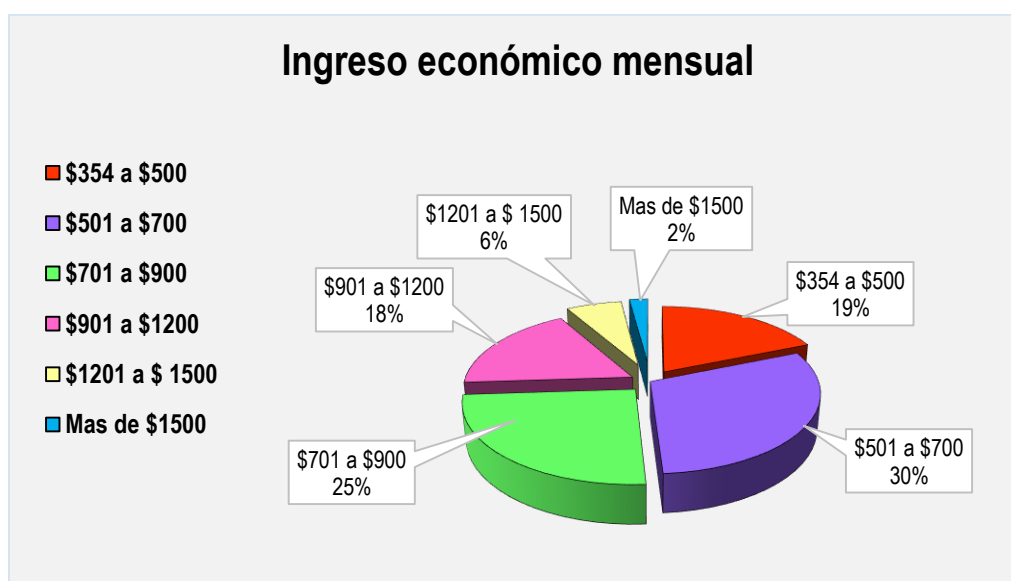
Los ingresos económicos de los encuestados se encuentran entre \$501 y \$700 según dijeron el 30%, el 25% manifestó que sus ingresos mensuales están alrededor de \$701 a \$900, mientras que el 19% está entre \$354 y \$500 siendo este el rango más bajo económicamente, el 18% de los entrevistados oscilan entre \$900 y \$1200, un 6% indicaron que sus ingresos fluctúan entre \$1201 a \$1500 y por último en menor rango de porcentaje es el de 2% de encuestados que mencionaron que sus ingresos superan los \$1500 mensuales.

Tabla 04.05 Ingreso económicos mensuales

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado %
1	\$354 a \$500	18	19%
2	\$501 a \$700	29	30%
3	\$701 a \$900	24	25%
4	\$901 a \$1200	17	18%
5	\$1201 a \$ 1500	6	6%
6	Más de \$1500	2	2%
Total		96	100%

Elaborado por: Estudiante investigadora
Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.05 Ingresos económicos mensuales



6. Motivación

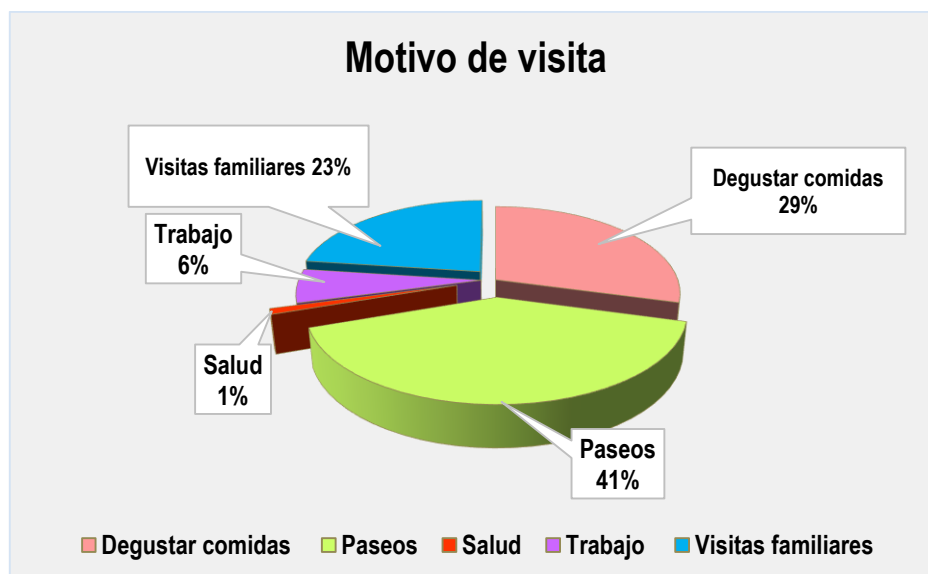
De acuerdo los resultados de las encuestas el mayor porcentaje del motivo de la visita es por paseo y se refleja en un 41%, mientras que en un 29% la motivación es por degustar la gastronomía típica chonera lo que indica la factibilidad de la creación del producto turístico circuito gastronómico tomando en cuenta la principal motivación el paseo demuestra la posibilidad de garantizar la aceptación del producto. Aunque un 23% de los encuestados mencionaron que su principal motivo era visitas a familiares radicados en el cantón, un 6% indicó que su motivo de visita era por cuestiones de trabajo y un mínimo porcentaje enunció que su motivación era por salud.

Tabla 04.06 Motivo de visita

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado %
1	Degustar comidas	28	29%
2	Paseo	39	41%
3	Salud	1	1%
4	Trabajo	6	6%
5	Visita familiar	22	23%
Total		96	100%

Elaborado por: Estudiante investigadora
Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.06 Motivo de visita



7. Estadía

Los resultados de las encuestas determinaron que el 31% se quedan por lo menos por un día en el cantón cualquiera que sea el motivo, el 30% de los encuestados confirmaron que su tiempo de estadía era de dos días ya sea por paseo o visitas a familiares, mientras tanto el 19% respondieron que el tiempo de estadía máximo en el cantón era solo por horas, mientras que un 20% se quedan por más de 2 días en Chone por cualquiera que fuese el motivo.

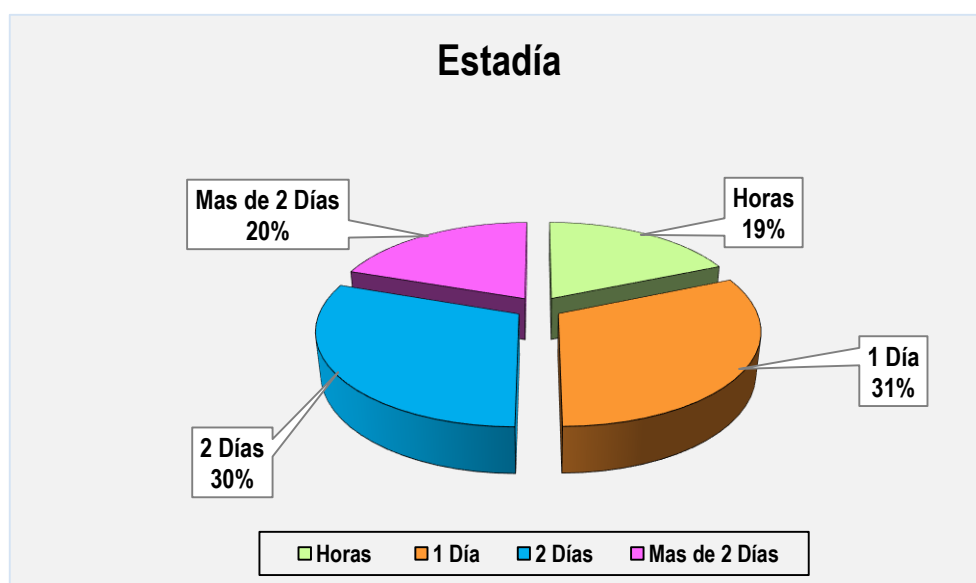
Mediante la información obtenida se podrá determina el tiempo de duración del circuito turístico.

Tabla 04.07 Tiempo de estadía

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado %
1	Horas	18	19%
2	1 Día	30	31%
3	2 Días	29	30%
4	Más de 2 días	19	20%
Total		96	100%

Elaborado por: Estudiante investigadora
Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.07 Tiempo de estadía



8. Compañía

Según las respuestas de los encuestados el 41% realizan los viajes con amigos, pero un 29% de los entrevistados mencionaron que viajan con su familia, mientras que el 22% indicaron que su compañero de viaje es su pareja, y solo un 8% de los encuestados consideran que viajar solo es su opción.

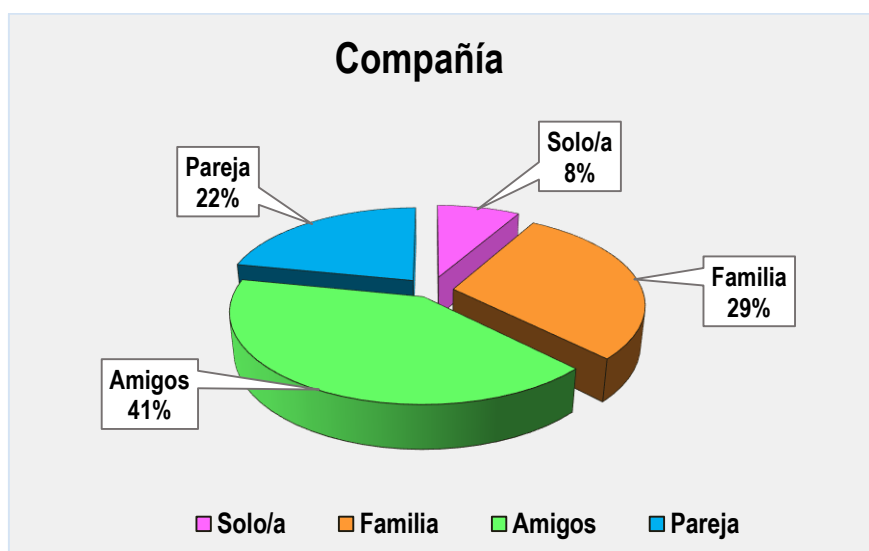
A través de los resultados obtenidos se identificó el grupo de viajeros al que se dirigirá el producto turístico, y así generar actividades acorde a cada tipo de viajero.

Tabla 04.08 Compañero de viaje

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado %
1	Solo/a	20	8%
2	Familia	35	29%
3	Amigos	22	41%
4	Pareja	19	22%
Total		96	100%

Elaborado por: Estudiante investigadora
Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.08 Compañero de viaje



9. Gasto promedio

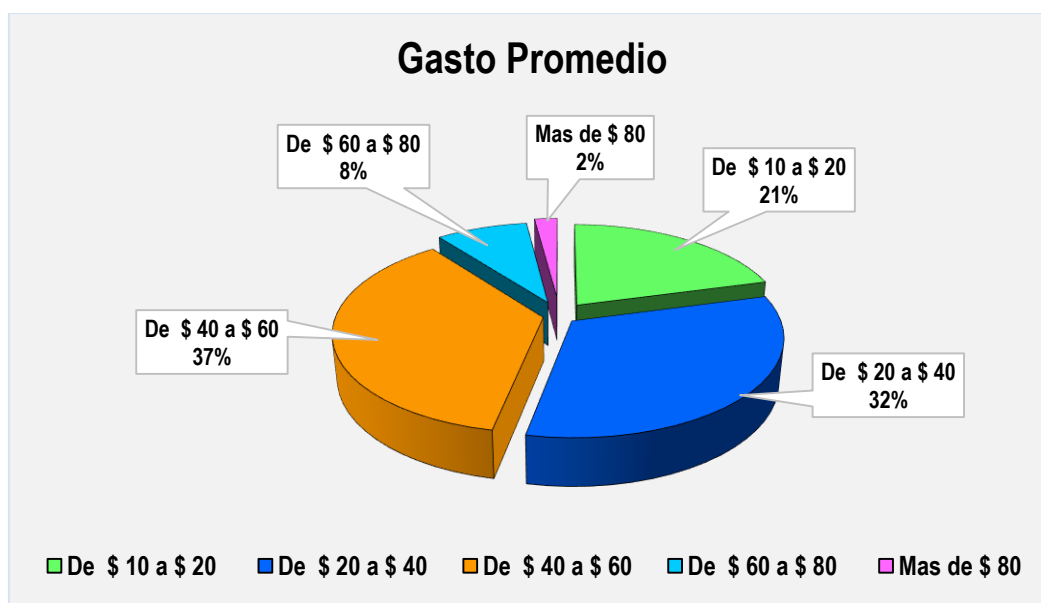
De acuerdo a la información obtenida el 21% de los encuestados indicaron que durante su visita gastan un promedio de \$10 a \$20, el 32% mencionaron que estiman su gasto entre \$20 y \$40 al momento de estar en el cantón, mientras que un 37% de los entrevistados indicaron que su gasto por visita es de \$40 a \$60, para un 8% consideran que su gasto se encuentra entre \$60 y \$80 y solo para un 2% respondieron su gasto promedio es de más \$80. El rango de gastos por vista es un punto de para saber y establecer el precio del paquete turístico para el circuito gastronómico.

Tabla 04.09 Gasto promedio

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado %
1	De \$ 10 a \$ 20	35	21%
2	De \$ 20 a \$ 40	30	32%
3	De \$ 40 a \$ 60	21	37%
4	De \$ 60 a \$ 80	8	8%
5	Más de \$ 80	2	2%
Total		96	100%

Elaborado por: Estudiante investigadora
Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.09 Gasto promedio



10. Conocimiento de recursos turísticos

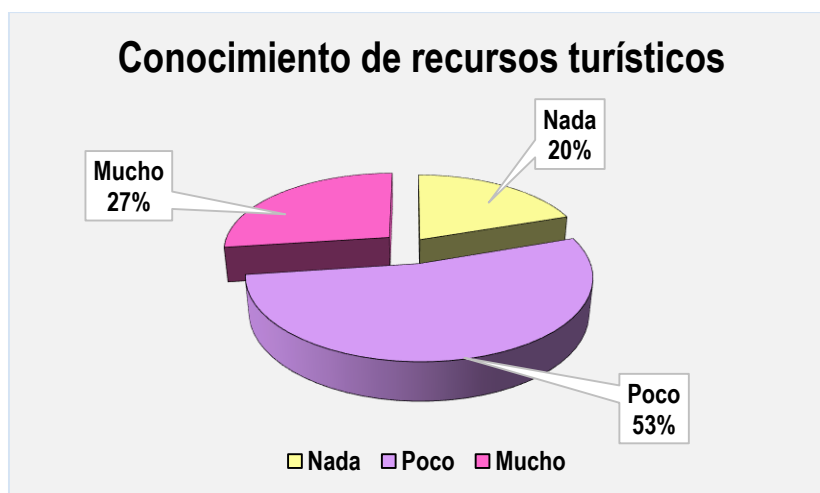
Los resultados de la interrogante acerca de los conocimientos que tienen los visitantes en cuanto los recursos turísticos que existen en el cantón Chone el 53% de los encuestados respondieron su conocimiento era poco en cuanto de los recursos turísticos de Chone, mientras que el 27% de indicaron que conocían de los lugares y atractivos turísticos con los que cuenta el cantón, el 20% manifestaron no estar al tanto del turismo dentro del cantón. Se demostró que la mayoría de los visitantes encuestados tienen un mínimo conocimiento sobre el turismo dentro del cantón; por ende es necesario el incremento de desarrollo turístico de la zona para llegar a la mente de los que no saben del turismo en potencia que existe en Chone por tal razón la innovación de productos turísticos como un circuito gastronómico coadyuvará al desarrollo turístico del cantón.

Tabla 04.10 Conocimiento de recursos turísticos

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado %
1	Nada	19	20%
2	Poco	51	53%
3	Mucho	26	27%
Total		96	100%

Elaborado por: Estudiante investigadora
Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.10 Conocimiento de recursos turísticos



11. Interés en realizar turismo

Mediante esta interrogante se determinó el nivel de interés de los encuestados para realizar turismo en el cantón Chone dando como resultado que un 71% están totalmente interesados en la práctica de actividad turística, mientras en un 28% se encuentran un poco motivado para emprender turismo y solo el 1% de los entrevistados se encontrarían completamente desinteresados en realizar turismo en Chone por lo que según dichos resultados demuestran la viabilidad y la aceptación del circuito turístico en el cantón Chone.

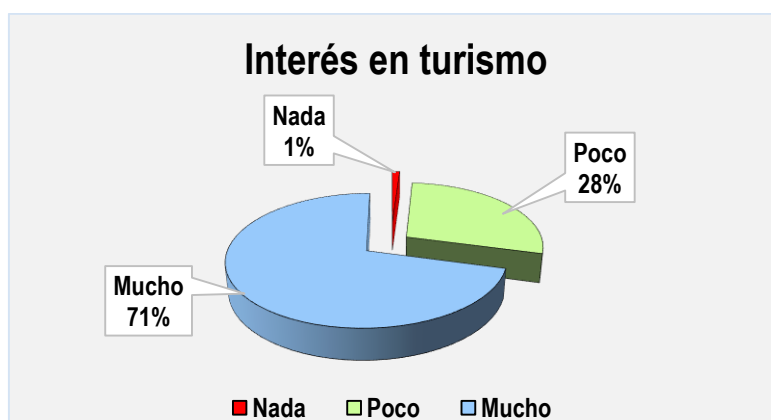
Tabla 04.11 Interés en realizar turismo

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado %
1	Nada	1	1%
2	Poco	27	28%
3	Mucho	68	71%
Total		96%	100%

Elaborado por: Estudiante investigadora

Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.11 Interés en realizar turismo



12. Modalidad turística

El 23% de los encuestados les gustaría realizar turismo gastronómico ya que consideran que la gastronomía manabita y específicamente la que se expende en Chone es la más exquisita, para un 19% la mejor opción es el turismo de aventura debido al potencial aventurero que existe en el cantón, mientras que para el 14% manifiesta que el turismo de naturaleza es la preferida para ellos ya que Chone es un lugar con paisajes increíbles, el 13% prefieren hacer turismo religioso, según el 19% optan por el agroturismo esto se debe a que el cantón es productor agrícola y ganadero y por ultimo un 9% les gustaría realizar turismo cultural. Mediante los resultados de esta interrogante se comprueba que el circuito gastronómico será aceptado y viable.

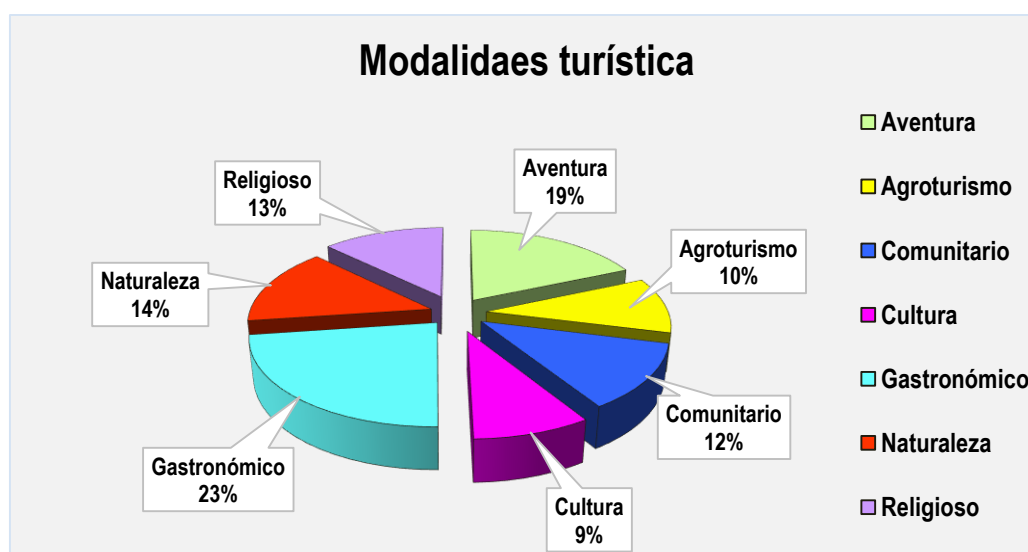
Tabla 04.12 Modalidad turística

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado %
1	Aventura	32	19%
2	Agroturismo	18	10%
3	Comunitario	21	12%
4	Cultura	15	9%
5	Gastronómico	40	23%
6	Naturaleza	25	14%
7	Religioso	22	13%
Total			100%

Elaborado por: Estudiante investigadora

Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.12 Modalidad turística



13. Conocimiento de la comida típica

De acuerdo a las respuestas obtenidas se determinó que el 65% de los encuestados tienen un alto conocimiento de las comidas típicas que se ofrecen en el cantón mientras que para el 34% manifestaron que su conocimiento es básico es decir poco en cuanto a la gastronomía típica y para un mínimo porcentaje de 1% indicó que no sabía nada sobre la interrogante. Los resultados de incógnita se basan en el interés que tienen los visitantes en degustar la comida típica manabita, chonera por ende la creación del producto turístico propuesto tendrá acogida entre los turistas.

Tabla 04.13 Conocimiento de la comida típica

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado %
1	Nada	1	1%
2	Poco	33	34%
3	Mucho	62	65%
Total		96	100%

Elaborado por: Estudiante investigadora
Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.13 Conocimiento de la comida típica



14. Preferencia de comida

El plato típico más pedido por los visitantes es la tonga con 10% y el plato típico de Chone el chame frito con un 10%, le sigue el caldo de gallina criolla con el 9%, el ceviche y la salprieda fue considera uno de los favoritos, el 8%, le siguen otros platos típicos de la zona, dicha información servirá para la identificación de establecimiento que expendan estos tipos de platos típicos.

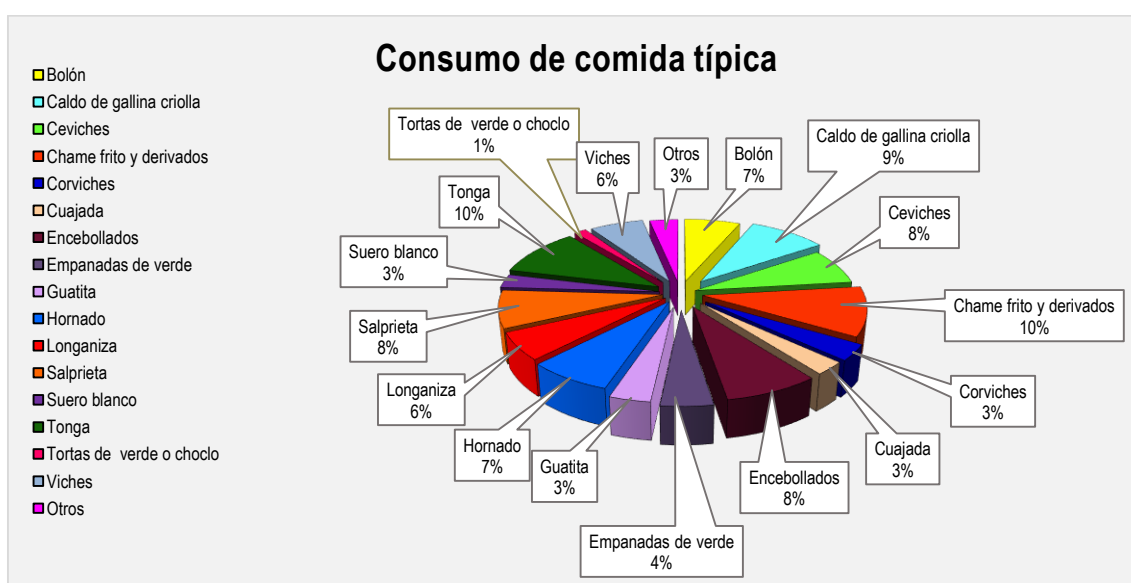
Tabla 04.14 Preferencia de comida típica

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado %
1	Bolón	51	7%
2	Caldo de gallina criolla	71	9%
3	Ceviches	59	8%
4	Chame frito y derivados	63	10%
5	Corviches	26	3%
6	Cuajada	21	3%
7	Encebollados	62	8%
8	Empanadas de verde	34	4%
9	Guatita	27	3%
10	Hornado	56	7%
11	Longaniza	45	6%
12	Salprieda	61	8%
13	Suero blanco	22	3%
14	Tonga	80	10%
15	Tortas de verde o cholo	11	1%
16	Viches	49	6%
17	Otros	26	3%
	Total		100%

Elaborado por: Estudiante investigadora

Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.14 Preferencia de comida típica



15. Interés en el circuito gastronómico

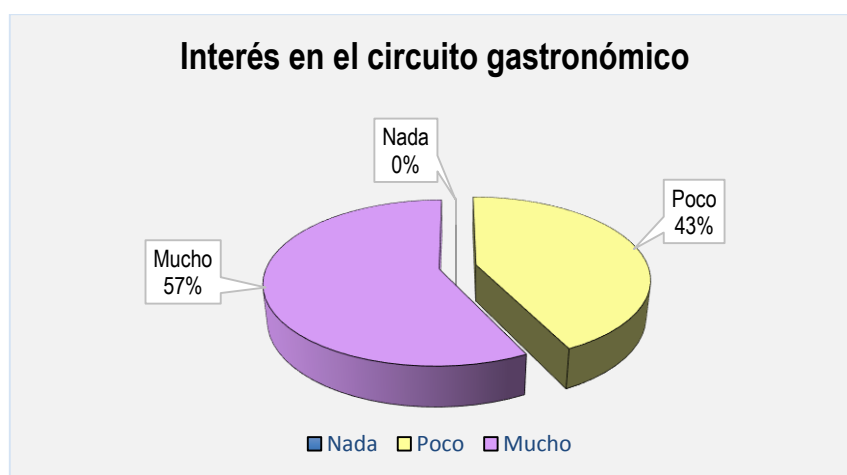
Mediante los resultados de la interrogante se pretende determinar el nivel de interés de los visitantes en el producto turístico propuesto, el 57% de los encuestados manifestaron un interés alto en recorrer el circuito gastronómico mientras que el 43% indicaron que se encuentran poco interesados, por lo tanto la creación de un circuito gastronómico en el cantón Chone será un producto innovador que no solo tendrá el fin de resaltar la gastronomía manabita sino que también se intenta dar a conocer los atractivos turísticos del cantón.

Tabla 04.15 Interés en el circuito gastronómico

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado %
1	Nada	0	0%
2	Poco	41	43%
3	Mucho	55	57%
Total		96	100%

Elaborado por: Estudiante investigadora
Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.15 Interés en el circuito gastronómico



16. Duración del circuito gastronómico

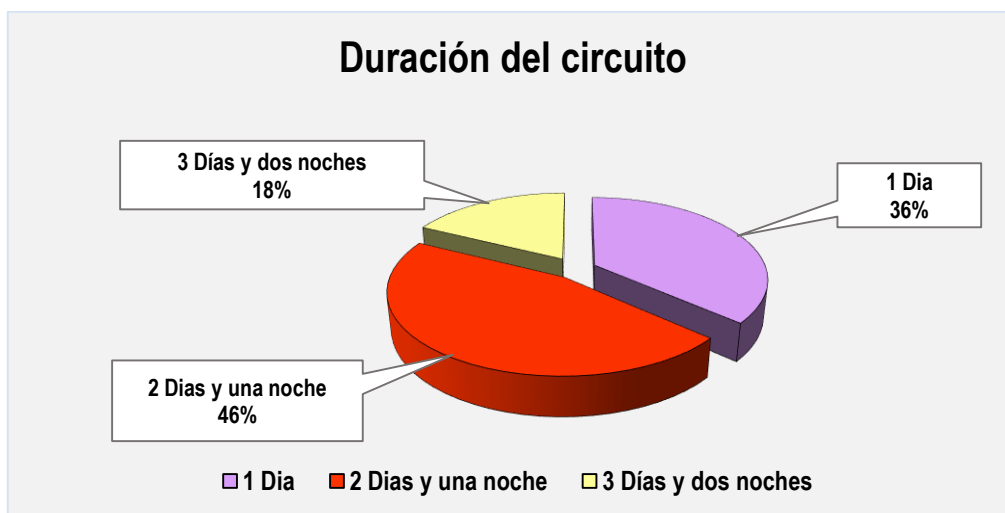
Una vez determinado la aceptación del producto turístico es necesario saber el tiempo que dura el mismo y es ahí donde nace la interrogante en donde el 46% de los encuestados manifestaron que en su consideración preferirían que el recorrido dure 2 días y 1 noche por su factibilidad y además consideran que es el tiempo necesario para llegar a conocer varios lugares del cantón, mientras que para el 36% es suficiente 1 día para degustar comidas y conocer algún atractivo turístico, y para el 18% su tiempo de recorrido ideal es de 3 días y 2 noches.

Tabla 04.16 Duración del recorrido

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado %
1	1 Día	35	36%
2	2 Días y una noche	44	46%
3	3 Días y dos noches	17	18%
Total		96	100%

Elaborado por: Estudiante investigadora
Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.16 Duración del recorrido



17. Disposición en gastar

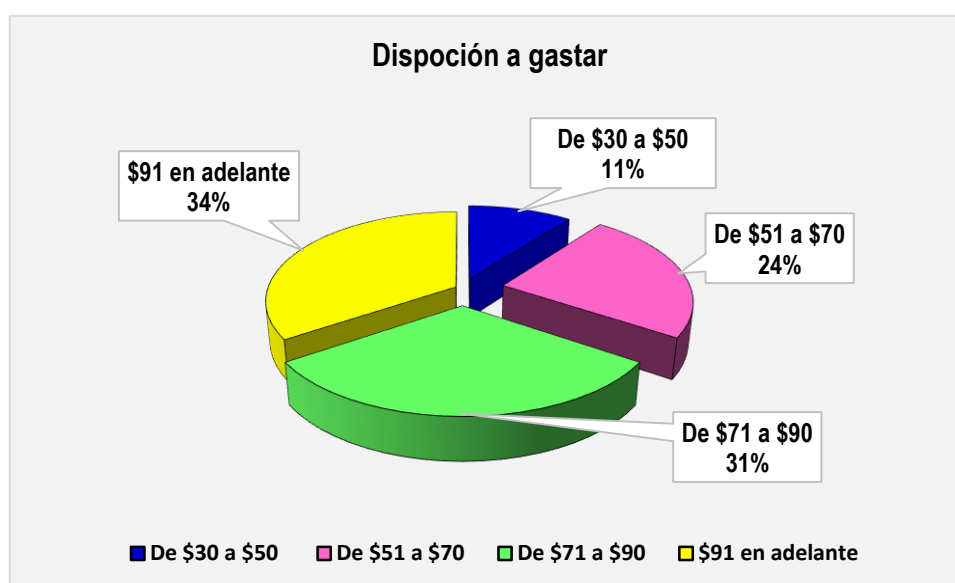
Fue imprescindible saber cuánto estarían dispuestos a gastar los turistas entrevistados por lo tanto los resultados obtenidos fueron que el 34% están dispuestos a gastar más de \$91 durante el circuito, el 31% mencionaron que se encuentran dispuestos a gastar de \$71 a \$90, mientras que el 24% sólo gastarían entre \$51 y \$70 y por último solo el 11% gastarían de \$30 a \$50. En estos resultados se basara el coste del producto turístico teniendo en cuenta también el tiempo de duración del circuito turístico ya que a mayor tiempo más precio.

Tabla 04.17 Disposición a gastar

Nº	Variable	Resultado Numérico	Resultado %
1	De \$30 a \$50	10	11%
2	De \$51 a \$70	23	24%
3	De \$71 a \$90	30	31%
4	\$91 en adelante	33	34%
Total		96	100%

Elaborado por: Estudiante investigadora
Fuente: Encuesta a visitantes/turistas

Gráfico 04.17 Disposición a gastar



Fuente: Elaboración propia

4.2.2.3. PERFIL DEL VISITANTE

Para estructurar el perfil del visitante se tomó la información de los resultados de la encuesta realizada a 96 personas, con el objetivo de determinar las características, necesidades, motivaciones y tendencias del turista que visita el cantón Chone. (Ver cuadro 04.12)

Cuadro 04.12 Perfil del visitante
PERFIL DEL TURISTA QUE VISITA CHONE

GÉNERO	Masculino 53% Femenino 47%
EDAD	Entre los 21 – 30 años
PROCEDENCIA	Regional
OCUPACIÓN	Empleados
INGRESOS ECONÓMICOS MESAUALES	Entre \$501 - \$700
MOTIVO DE VIAJE	Paseo o Turismo
TIEMPO DE ESTADIA	Entre 1 y 2 dos días
COMPAÑERO/S DE VIAJE	Amigos
GASTOS PROMEDIO	Entre \$40 - \$60
MODALIDAD TURÍSTICA	Turismo gastronómico y turismo de aventura
TENDENCIA EN COMIDA TÍPICA	Chame frito y derivado, Tonga, Caldo de gallina criolla, Ceviches, Encebollados y Salprieda
TIEMPO IDEAL DE VIAJE	Dos días y una noche

Fuente: Elaboración propia

El segmento de mercado que se identificó es el segmento jóvenes adultos provenientes de la región, de ocupación jornalero o empleado los cuales tienen un promedio de ingresos económicos mensuales de \$501 a \$700 lo que se puede considerar un nivel medio, este segmento viaja con amigos en busca de turismo innovador como turismo gastronómico y de aventura además están dispuestos a realizar un recorrido de 2 días y una noche. La determinación de este perfil coadyuvará al diseño del circuito gastronómico a adaptarlo a las necesidades y expectativas del turista que llega a Chone.

4.2.2.4. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

La competencia turística del cantón Chone se la mide mediante la aplicación de la matriz de competencia, la que ayudará a identificar los principales rivales, para esto se tomaron en consideración aspectos internos como externos del área de estudio en comparación a la competencia como lo son Bolívar y Flavio Alfaro. Se ha escogido a los dos cantones mencionados como competencia directa de Chone debido a que son cercanos y ofrecen servicios similares como la gastronomía típica manabita lo que los convierten en competencia directa.

Para la evaluación de la matriz del perfil competitivo se tomó en cuenta los siguientes puntajes de evaluación: 0,0= sin importancia; 1,0= muy importante / 1= debilidad grave; 2= debilidad menor; 3= fortaleza menor; 4= fortaleza importante. (Ver cuadro 04.13)

Cuadro 04.13 Matriz de perfil competitivo

FACTORES CLAVES DE ÉXITO	CANTÓN CHONE			CANTÓN BOLÍVAR		CANTÓN FLAVIO ALFARO	
	PONDERACIÓN	CLASIFICACIÓN	RESULTADO PONDERADO	CLASIFICACIÓN	RESULTADO PONDERADO	CLASIFICACIÓN	RESULTADO PONDERADO
Accesibilidad	0,10	3	0,30	3	0,30	2	0,20
Demanda turística	0,15	3	0,45	3	0,45	2	0,30
Oferta Turística	0,10	3	0,30	2	0,20	3	0,30
Promoción Turística	0,20	2	0,40	4	0,60	3	0,60
Calidad culinaria	0,10	4	0,40	3	0,30	3	0,30
Actividades Recreativas	0,10	3	0,30	3	0,30	3	0,30
Entorno natural	0,15	3	0,45	3	0,45	3	0,45
Seguridad	0,10	3	0,30	2	0,20	2	0,20
Total Resultado Ponderado	1,00		2,90		2,80		2,65

Fuente: Elaboración propia

Según los resultados obtenidos mediante la aplicación de la matriz de perfil competitivo, se determinó que el principal competidor es el cantón Bolívar con un puntaje 2,80 ya que en los últimos años se ha desarrollado turística y económica de tal manera que habitantes de Chone viajan continuamente hasta la cabecera cantonal de Bolívar, además la gastronomía típica de dicho cantón se asemeja al de área de estudio, como segundo competidor directo se identificó al cantón Flavio Alfaro con un puntaje de 2,65 ya que contiene factores turísticos similares a los que ofrece Chone, pese a que estos competidores se encuentran por

debajo de la puntuación del área de estudio pueden llegar a ser un competidor mayor.

4.3. FASE III. DISEÑO DEL PRODUCTO

4.3.1. ETAPA VII. DISEÑO DEL CIRCUITO GASTRONÓMICO

4.3.1.1. DISEÑO DE LA RUTA

Para el diseño del circuito gastronómico en el cantón Chone se eligió las parroquias: Santa Rita, Ricaurte, Eloy Alfaro, Convento y San Antonio. Se escogió los recursos turísticos más potenciales y los lugares en donde se puedan degustar de la comida típica manabita, para esto se tomó en cuenta los resultados del estudio del mercado ya que se diseñaron rutas acorde a las necesidades, intereses y expectativas detectadas en los visitantes entrevistados. (Ver imagen 04.02)

Imagen 04.02 Logo del Circuito gastronómico



POLÍTICAS DEL PRODUCTO

Para la elaboración y aplicación del producto turístico se tomó en cuentas las siguientes políticas:

- Toda actividad que se realice deberá estar sujeto en el marco de sostenibilidad y sustentabilidad ambiental.
- Asegurar la integridad del turista en todo momento.
- Generar desarrollo socio económico para las comunidades del cantón, así como lo manifiesta el documento PLANDETUR 2020.

OBJETIVOS DEL PRODUCTO


La creación del producto turístico pretende lograr los siguientes objetivos:

- Dar a conocer al cantón Chone como lugar turístico potencial para lograr la captación de nuevos segmentos del mercado.
- Crear concientización en las tradiciones culinarias manabitas.
- Valorizar y promover la gastronomía manabita preparada en el cantón.
- Estimular el desarrollo turístico de las comunidades.
- Mejorar la calidad de vida de los habitantes


4.3.1.2. DESCRIPCIÓN DEL CIRCUITO GASTRONÓMICO

El circuito gastronómico en Chone está estructurado por 8 puntos de interés, escalas o paradas distribuidas por todo el cantón, las que se detallarán a continuación. (Ver cuadros 04.14, 04.015, 04.16, 04.17, 04.18, 04.019, 04.20, 04.21, 04.22)


Cuadro 04.14 Bolón Patacón

	Línea del producto: Gastronomía
	Nombre del atractivo/parada: Restaurante Bolón Patacón
	Servicios: Restauración
	Descripción
	Bolón Patacón se encuentra ubicado en el centro de la ciudad de Chone en la calle Salinas y Bolívar. En el establecimiento se puede degustar la comida típica manabita como la salpieta con verde asado, los bolones que es la especialidad de la casa, humitas, hayacas, etc.


Cuadro 04.15 Café Color Tierra

	Línea del producto: Ecoturismo
	Nombre del atractivo/parada: Café Color Tierra
	Servicios: Restauración, Alojamiento, Guianza, Artesanías
	Descripción
	El centro turístico Café Color Tierra es uno de los lugares más visitados y mencionados en el cantón Chone, este lugar es la segunda parada del recorrido. Se encuentra a unos 12 km de Chone en el sitio La Rumelia de Mosquito, en este lugar se puede degustar de la gastronomía típica chonera, cuenta con servicio de alojamiento en sus dos cabañas además se puede realizar camping, cuenta con un museo, se puede observar y adquirir artesanías elaboradas por el propietario. El objetivo de la visita es recorrer y conocer las 13 cascadas que tiene el centro turístico.


Cuadro 04.16 Quinta Thalía

	Línea del producto: Gastronomía
	Nombre del atractivo/parada: Quinta Thalía
	Servicios: Alojamiento, Restauración, Guianza.
	Descripción
	La Quinta Thalía, el Sitio Garrapata a 11.5 km del centro de la ciudad de Chone; es un centro de recreación en el que se puede disfrutar de sus instalaciones como piscinas, chanchas, mesas de pimpón, alojamiento y las comidas típicas en este lugar se puede degustar los dulces típicos de la zona.


Cuadro 04.17 Piedra y cueva La Dibujada

	Línea del producto: Ecoturismo, turismo de aventura y cultural
	Nombre del atractivo/parada: Piedra y cueva la dibujada
	Servicios: N/A
	Descripción
	La Piedra y cueva La Dibujada se trata de una cueva en la que se detectaron grabados rupestres en el pasado eran utilizadas como sitios de cultos. Se encuentra a varios kilómetros al norte del balneario el Tecal una enorme roca con tallados especiales, al norte la cueva del mismo nombre, ambos poco explorados. Se puede llegar tomando la vía Chone-Quito hasta el Sitio Chagualú.


Cuadro 04.18 La Comuna

	Línea del producto: Comunitario
	Nombre del atractivo/parada: La Comuna Convento
	Servicios: Alojamiento, Restauración, Guianza.
	Descripción
	La comuna en Convento, es un centro turístico en el que se divulga el turismo comunitario, la convivencia con la naturaleza y actividades rurales del lugar hacen del sitio un lugar acogedor. Dicha iniciativa fue de Los esposos Bernadette y Pascal Dupy y sus hijas. Entre las distracciones que se ofrecen están paseo a caballo, cogida de cacao y el proceso para la elaboración del chocolate artesanal.


Cuadro 04.19 Rancho La Misión

	Línea del producto: Agroturismo, Comunitario
	Nombre del atractivo/parada: Rancho La Misión
	Servicios: Alojamiento, Restauración, Guianza.
	Descripción
	El Rancho La Misión es un lugar campestre que cuenta con servicio de hospedaje hasta para 20 pax, este lugar se encuentra ubicado en la parroquia San Antonio, tiene varias casas de madera que se alquilan, ya sean individuales, parejas o grupos familiares que deseen pasar un tiempo ameno lejos de la ciudad. Las cabañas cuentan con todos los servicios básicos para dar una buena atención a los visitantes. Como parte del entretenimiento en el lugar, los visitantes pueden pasear a caballo. Además se puede degustar la comida típica del cantón.

Cuadro 04.20 Humedal La Segua

	Línea del producto: Ecoturismo
	Nombre del atractivo/parada: La Misión
	Servicios: Restauración, Guianza.
	Descripción
	Humedal la Segua, comprende 1742 hectáreas que son parte del estuario del Río Chone y se encuentra entre las ciudades de Chone, Bahía de Caráquez y San Vicente. La zona está ubicada en la región central-norte de la Provincia de Manabí. Aquí se puede observar diversidad de especies, realizar paseos en canoas, hacer camitas por el sector, además de degustar un plato típico del cantón El chame frito.

Cuadro 04.21 Cabañas E I Totto

	Línea del producto: Ecoturismo
	Nombre del atractivo/parada: Cabañas El Totto
	Servicios: Restauración, Recreación.
	Descripción
	Centro recreacional ecológico situado a pocos kilómetros de Canuto (1.5 km por la vía a La Chorrera). Ofrece comidas típicas, balneario fluvial, áreas verdes, sitio de esparcimiento.

4.3.1.3. ELABORACIÓN DE PAQUETES TURÍSTICOS

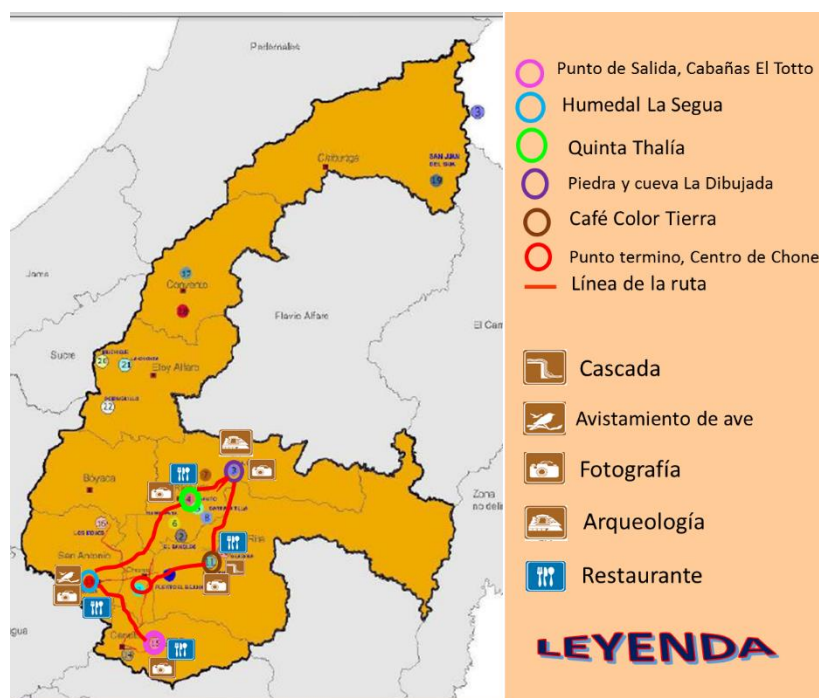
De acuerdo a los resultados del perfil del visitante se establecieron dos paquetes para el circuito turístico, según la tendencia de estadía entre 1 día y dos días. Para la elaboración de los paquetes turísticos se tomó en cuenta los siguientes programas.

Nombre del paquete turístico.

- Duración del programa.
- Fecha y hora de salida.
- Precio por persona.
- Servicios que incluye el programa.
- Localidades o atractivos visitados.
- Descripción de los lugares o atractivos visitados.
- Información de las actividades en el programa.
- Información sobre el tiempo libre.
- Condiciones generales del paquete turístico.

4.3.1.3.1. PAQUETE TURÍSTICO N° 01

Imagen 04.03 Ruta del paquete turístico 01



El primer paquete turístico está dirigido a turistas nacionales e internacionales interesados en el turismo de naturaleza, aventura y el buen gusto de comer lo típico, comprende el recorrido en las parroquias Santa Rita, Ricaurte y San Antonio; este producto está creado con el fin de cubrir la demanda del turista que permanece por 1 día en el cantón, con él se trata de promocionar la gastronomía manabita en conjunto con las visitas a los atractivos turísticos de Chone. (Ver cuadro 04.22)

Cuadro 04.22 Paquete turístico N° 1

NOMBRE DEL PRODUCTO	Los sabores Choneros
DURACIÓN	1 Día
CARÁCTER	Ecoturismo – Turismo gastronómico – Cultural- Aventura
MERCADO OBJETIVO	Turistas nacionales y extranjeros
DIFICULTAD	Media difícil
RECORRIDO	Cabañas Ecológicas El Totto, Humedal La Segua, Quinta Thalía, Piedra y cueva La Dibujada, Café Color Tierra.

4.3.1.3.2. GUIÓN DEL CIRCUITO TURÍSTICO

Cabañas El Totto – La Segua – Quinta Thalía - La Dibujada – Café Color Tierra

07:00 am Es el inicio del circuito gastronómico el punto de concentración es las cabañas El Totto que se encuentra ubicado en la parroquia Canuto, es un creado con el fin de realizar turismo ecológico. 07:05 am En las cabañas el Totto es el sitio ideal para comenzar el recorrido con un típico desayuno de la zona, rodeado de naturaleza y con ambiente campestre se degustará la salprieda con maduro o verde asado.

08:30 am Se hará la salida hacia el Humedal La Segua, desde las cabañas El Totto al humedal existe una distancia aproximada de 20 minutos. 09:00 am Se iniciará el recorrido por el humedal La Segua, recorrido acuático en canoa para la observación del paisaje de la Ciénega y de aves acuáticas que anidan en el humedal, además se hará un recorrido terrestre por el muelle y los terrenos de la Segua y se degustará dulces típicos de Chone preparados en el restaurant del humedal.

11:30 am Se saldrá hacia la Quinta Thalía que es un complejo turístico reconocido en el cantón Chone donde se puede disfrutar de las instalaciones como piscinas, canchas deportivas, restaurant, etc. 12:00 pm Se llegará a la Quinta Thalía donde se realizará el almuerzo, se podrá degustar la gastronomía típica de Chone como las tongas, el chame frito, caldo de gallina criolla.

12:55 pm Se saldrá hacia la Piedra y cueva la dibujada. 13:30 pm Se visitará la piedra y cueva La Dibujada, este atractivo es una zona arqueológica, la cueva se detectaron grabados rupestres, esta cueva eran utilizada como sitios de cultos en la antigüedad, los diseños tallados en el interior de las cavernas y cobertizos de piedra son figuras humanas, animales y geométricas.

16:30 pm Salida al centro turístico Café Color Tierra. 16:00 pm Se hará un breve recorrido en el centro turístico Café Color Tierra, en el que se conocerá el museo, las cabañas, el sendero y las cascadas que sea posible visitar durante el breve

recorrido del centro turístico, además como despedida y culminación del tour se brindará un pequeño banquete de la comida típica manabita, destacando la gastronomía del lugar. 18:10 pm Se llegará al centro de la ciudad de Chone donde se culminará el tour Sabores Choneros.

4.3.1.3.3. ITINERARIO

07:00 am	Inicio del circuito gastronómico
07:05 am	Desayuno típico en Cabañas ecológicas El Totto (salprieda con plátano o maduro)
08:30 am	Salida al Humedal La Segua
09:00 am	Recorrido en el Humedal La Segua (terrestre, acuático), degustes de dulces nativos.
11:30 am	Salida a Quinta Thalía
12:00 pm	Almuerzo típico en Quinta Thalía. (Chame frito, tonga, etc.)
13:00 pm	Salida a la piedra y cueva La Dibujada
13:20 pm	Visita a la piedra y cueva La Dibujada
15:20 pm	Salida a Café Color Tierra
16:00 pm	Recorrido por café color tierra, comida típica de despedida
18:00 pm	Salida al centro de Chone
18:10 am	Llegada al centro de Chone y término del circuito

SERVICIOS QUE INCLUYE

- Guianza
- Transporte terrestre, acuático.
- Alimentación
- Ingresos de sitios turísticos

QUE LLEVAR

- Documentos personales
- Cámara fotográficas o video
- Ropa cómoda
- Zapatos deportivos
- Gafas de sol, gorra, bloqueador solar, repelente

QUE NO LLEVAR

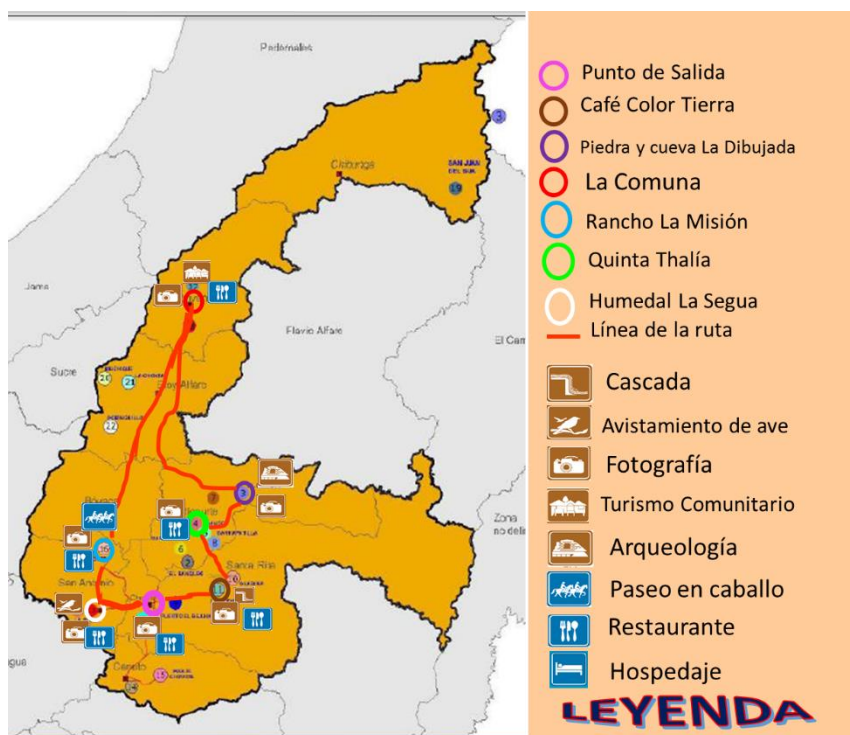
- Bebidas alcohólicas
- Armas blancas y de fuego

TAMAÑO DEL GRUPO

- Máximo para 15 PAX y mínimo 7 PAX

4.3.1.3.4. PAQUETE TURÍSTICO N°2

Imagen 04.04 Ruta del paquete turístico 02



El segundo paquete turístico está dirigido a turistas nacionales e internacionales interesados en el turismo de naturaleza, aventura y gastronómico. Este producto está creado con el fin de cubrir la demanda del turista que están dispuestos a permanecer por 2 días y 1 noche en el cantón, con él se trata de promocionar la gastronomía manabita en conjunto con las visitas a los atractivos turísticos de Chone. (Ver cuadro 04.23)

Cuadro 04.23 Paquete turístico 02

NOMBRE DEL PRODUCTO	Los sabores Choneros
DURACIÓN	2 Días y 1 noche
CARÁCTER	Ecoturismo – Turismo gastronómico – Cultural- Aventura
MERCADO OBJETIVO	Turistas nacionales y extranjeros
DIFICULTAD	Media difícil
RECORRIDO	Restaurante Bolón Patacón, Café Color Tierra, Quinta Thalía, Piedra y cueva La Dibujada, La Comuna (Convento), Rancho La Misión, Humedal La Segua.

4.3.1.3.5. GUIÓN DEL CIRCUITO GASTRONÓMICO

DÍA 1 Bolón patacón–Café Color Tierra–Quinta Thalía–La Dibujada–La Comuna

07.00 am La concentración e inicio del circuito gastronómico se hará en el restaurante Bolón Patacón donde se realizara el desayuno típico manabita el que podrá ser de elección entre: un bolón de plátano, salprietá con verde asado, bollos, humitas, hayacas.

08:30 am Se visitará el centro turístico Café Color Tierra, este es un lugar reconocido en Chone en el que se practica turismo de aventura ya que el principal atractivo del centro son las cascadas y para acceder a cada una de ella se debe escalar es un total de 12 cascadas, se visitara el museo del lugar, los senderos.

12:00 pm Se realizará el almuerzo típico de elección chame frito, caldo de gallina criolla, tonga, viche, aperitivos toda la comida del centro turístico es preparado en horno de leña lo que hace que esta sea más exquisita.

13:20 pm Se visitará la Quinta Thalía es un centro de recreación con el que cuenta con piscinas, canchas, y áreas deportivas además de restaurante en este lugar se hará un para para degustar de los duces típicos manabitas.

14:30 pm Se visitará la piedra y cueva La Dibujada que es un atractivo de zona arqueológica, en la cueva se detectaron grabados rupestres, esta cueva era

utilizada como sitios de cultos en la antigüedad, los diseños tallados en el interior de las cavernas y cobertizos de piedra son figuras humanas, animales y geométricas.

16:40 pm Se llegará al centro turístico La Comuna en la parroquia convento, este es un sitio que demuestra a los turistas las actividades hogareñas.

17:50 pm Se hará el check in en el hotel de la comunidad.

17:00 pm Se realizará actividades que están dentro del régimen del centro turístico La Comuna, este centro es una iniciativa de una pareja francesa quienes vieron al sitio como la oportunidad de fomentar el turismo comunitario y ecológico.

19:30 pm En Convento se realizará la cena con gastronomía típica de Manabí como, salprietá con verde asado, chame, seco de gallina, etc. Luego de la cena se tendrá un tiempo libre.

DÍA 2 Rancho La Misión – La Segua -

06:00 am La jornada se comenzará muy temprano se ira hasta el Rancho La Misión.

06:50 am Se llegará al rancho La Misión este es un lugar en el que se puede recorrer terrenos rodeado de naturaleza, hacer paseos en caballo.

07:00 am En el rancho se hará el desayuno el que se desee, entre las opciones del lugar y del recorrido están, las salprietá, queso Chonero, ceviches, bolones, etc.

08:30 am Se hará un paseo en caballo por los terrenos del rancho, en donde se conocerá los sembríos de cacao, plátano y frutales. Además en el rancho se degustará de aperitivos y postres típicos como longaniza, empanadas de verde, tortillas de yuca, torta de plátano, torta de choclo, chucula, rompopé, etc.

13:00 pm El almuerzo se lo efectuará en el humedal La Segua, se podrá degustar el chame frito si es de elección, viches, ceviches, seco de gallina, etc.

14:30 pm Luego de almuerzo se procederá a realizar un recorrido turístico por el humedal, se dará un paseo en canoa para divisar el paisaje y la fauna que existe en el lugar como la anidación de aves, se conocerá los terrenos del humedal mediante un paseo a pie.

17:45 pm Una vez culminado el recorrido del humedal se regresará hasta el restaurante donde se brindara un break con gastronomía típica del cantón de despedida para luego partir hacia el centro de la ciudad de Chone. 18:00 pm Llegada al centro de Chone y culminación del circuito gastronómico.

ITINERARIO

DIA 1

07:00 AM	Concentración y desayuno en Restaurante Bolón Patacón
08:30 AM	Visita a Café Color Tierra.
12:00 pm	Almuerzo típico en Café Color Tierra.
13:20 pm	Deguste de dulces típicos en Quinta Thalía
14:30 pm	Visita a la Piedra y cueva La Dibujada
16:40 pm	Llegada al centro turístico "La Comuna"
16:50 pm	Recepción de alojamiento
17:00 pm	Realización de actividades comunitaria
19:30 pm	Cena típica
20:30 pm	Free time

DÍA 2

06:00 am	Salida a Rancho La Misión
06:50 am	Llega a La Misión.
07:00 am	Desayuno típico.
08:30 am	Recorrido en caballos en el rancho

13:00 pm	Almuerzo típico en el Humedal La Segua
14:30 pm	Recorrido terrestre y acuático en el humedal
17:45 pm	Despedida formal
18:00 pm	Arribo a Chone y culminación del circuito

SERVICIOS QUE INCLUYE

- Guianza
- Transporte terrestre, acuático.
- Alimentación
- Ingresos de sitios turísticos

QUE LLEVAR

- Documentos personales
- Cámara fotográficas o video
- Ropa cómoda, zapatos deportivos
- Gafas de sol, gorra, bloqueador solar, repelente

QUE NO LLEVAR

- Bebidas alcohólicas
- Armas blancas y de fuego

TAMAÑO DEL GRUPO

- Máximo para 15 PAX y mínimo 7 PAX

4.3.2. ETAPA VIII. DETERMINACIÓN DEL PRECIO

Para la definición del precio de los paquetes turísticos se toma en cuenta los costos de 15 y 7 pax, dentro de la consideración esta de la alimentación, bus, transporte adicional, Guianza, entradas, hospedaje si es el caso, los viáticos del guía y chofer, además de toma en cuenta gastos generales, las utilidades previstas e impuestos.

4.3.2.1. CONFECCIÓN DE FICHAS DE COSTOS PAQUETE 01

En el primer paquete se considera todos los gastos mencionados teniendo en consideración la duración del circuito en este caso el recorrido es de un día los gastos son menores si es el caso de 15 pax, pero si el recorrido se lo realiza con 7 pax los costos suben en consideración a los gastos generales. (Ver cuadros 03.24, 03.25)

Cuadro 03.24 Ficha de costeo paquete N° 01-15 pax

CANT.	SERVICIOS	V. UNITARIO	V. TOTAL	DETALLE
1	Guía	80,00	80,00	Consumo Diario
1	Transporte Terrestre	80,00	80,00	Consumo Diario
15	Transporte en Canoa	4,00	60,00	Por PAX
15	Break típico	3,,50	60,00	Por PAX
15	Mini Banquete típico	5,00	90,00	Por Pax
15	Desayuno típico	4,00	75,00	Por Pax
15	Almuerzos típico	6,00	90,00	Por PAX
15	Entradas	2,00	30,00	Por Pax
2	Alimentación Guía/Chofer	20,00	40,00	Consumo Diario
TOTALES		201,50	633,00	
		VALOR UNITARIO	42,20	
		VALOR DE VENTA	50,00	

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 04.25 Ficha de costeo paquete N° 01-7 pax

CANT.	SERVICIOS	V. UNITARIO	V. TOTAL	DETALLE
1	Guía	80,00	80,00	Consumo Diario
1	Transporte Terrestre	100,00	100,00	Consumo Diario
7	Transporte en Canoa	4,00	28,00	Por PAX
7	Break típico	4,00	28,00	Por PAX
7	Mini Banquete típico	6,00	42,00	Por Pax
7	Desayuno típico	5,00	35,00	Por Pax
7	Almuerzos típico	6,00	49,00	Por PAX
7	Entradas	2,00	14,00	Por Pax
2	Alimentación Guía/Chofer	24,00	48,00	Consumo Diario
TOTALES		231,00	424,00	
		VALOR UNITARIO	60,57	
		VALOR DE VENTA	65,00	

Fuente: Elaboración propia

4.3.2.2. CONFECCIÓN DE FICHAS DE COSTOS PAQUETE 02

Para el segundo paquete turístico se considera todos los gastos teniendo en consideración la duración del circuito en este caso el recorrido es de un 2 días y una noche, los gastos serán menores si el recorrido se lo realiza con 15 pax, pero si el recorrido se lo realiza con 7 pax los costos suben en consideración a los gastos generales, utilidades e impuestos. (Ver cuadros 03.26, 03.27)

Cuadro 04.26 Ficha de costeo paquete N° 02-15 pax

CANT.	SERVICIOS	V. UNITARIO	V. TOTAL	DETALLE
1	Guía (2 días)	80,00	160,00	Consumo Diario
1	Transporte Terrestre (2 días)	100,00	200,00	Consumo Diario
15	Transporte en Canoa	4,00	60,00	Por Pax
15	Break típico	3,00	45,00	Por Pax
15	Variedad de aperitivos	3,50	52,50	Por Pax
30	Desayuno típico	4,00	120,00	Por Pax
30	Almuerzos típico	6,00	180,00	Por Pax
15	Meriendas	5,00	75,00	Por Pax
15	Hospedaje	10,00	150,00	Por Pax
15	Entradas	2,00	30,00	Por Pax
4	Alimentación/hospedaje Guía/Chofer	35,00	140,00	Consumo Diario
TOTALES		252,50	1212,50	
VALOR UNITARIO			80,83	
PREVIO DE VENTA			90,00	

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 04.27 Ficha de costeo paquete N° 02-7 pax

CANT.	SERVICIOS	V. UNITARIO	V. TOTAL	DETALLE
1	Guía	80,00	160,00	Consumo Diario
1	Transporte Terrestre (2 días)	100,00	200,00	Consumo Diario
7	Transporte en Canoa	4,00	28,00	Por Pax
7	Break típico	3,00	21,00	Por Pax
7	Variedad de aperitivos	3,50	24,50	Por Pax
14	Desayuno típico	4,00	56,00	Por Pax
14	Almuerzos típico	6,00	84,00	Por Pax
7	Meriendas	5,00	35,00	Por Pax
7	Hospedaje	10,00	70,00	Por Pax
7	Entradas	2,00	14,00	Por Pax
4	Alimentación/hospedaje Guía/Chofer	35,00	140,00	Consumo Diario
TOTALES		252,50	832,50	
VALOR UNITARIO			118,93	
VALOR DE VENTA			120,00	

Fuente: Elaboración propia

4.3.3. ETAPA IX. RETROALIMENTACIÓN

4.3.3.1. SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PRODUCTO

El seguimiento y control constituye una etapa muy importante en el diseño de un producto turístico ya que mediante este periodo se conoce el grado de cumplimiento de los objetivos del producto a medida que se va ejecutando las acciones y al mismo tiempo se va desarrollando las estrategias, este procedimiento se detecta las posibles falencias a tiempo para prevenir y aplicar soluciones inmediatamente.

Para el control y seguimiento del producto turístico gastronómico se tiene que efectuar etapas en las que se identifica:

El cumplimiento de los objetivos del producto: Esta etapa es la ratificación de lo propuesto está actuando correctamente y que las expectativas planteadas se cumplen.

Ejecución de las actividades: Es un requerimiento estricto en el que se asegura el cumplimiento de los plazos de ejecución.

Evaluación de impactos del turismo: Es la evaluación y control de los efectos de la práctica turística. (Ver cuadro 04.26)

Cuadro 04.28 Tabla de Seguimiento y control

OBJETIVOS	MEDIDAS	ACTIVIDADES	MEDIDAS CORRECTORAS DE IMPACTO	RESPONSABLES
Dar a conocer al cantón Chone como lugar turístico potencial para lograr la captación de nuevos segmentos del mercado.	Seguimiento	1.-Promover turísticamente al cantón. 2.-Ampliar la capacidad de los servicios turísticos.	1.-Proteger las zonas de Interés turístico. 2.-Elaborar planes de mejora y rehabilitación de barrios.	Dirección de turismo del GAD Chone
Crear concientización en las tradiciones culinarias manabitas	Seguimiento y control	1.-Motivación y capacitación de la importancia de la cultura nativa. 2.- Programas de capacitación laboral.	1.- Campañas de concientización. 2.-Creación de centros culturales.	Dirección de turismo del GAD Chone

Valorizar y promover la gastronomía manabita preparada en el cantón.	Seguimiento y control	1.-Promover manifestaciones locales, arte, danza, festividades, música, etc. 2.- Creación de ferias gastronómicas.	1.- Control sanitario y eliminación de desechos sólidos.	Dirección de turismo del GAD Chone
Estimular el desarrollo turístico de las comunidades.	Seguimiento y control	1.- Programas de estimulación turísticas en comunidades.	1.- Comprobación de reacción de pobladores ante el turismo mediante entrevistas.	Dirección de turismo del GAD Chone
Mejorar la calidad de vida de los habitantes	Seguimiento y control	1.-Programas de capacitación turísticas. 2.- Ampliación de servicios básicos.	1.- Mayor seguridad. 2.- Mejora de red vial.	Dirección de turismo del GAD Chone

Fuente: Elaboración propia

4.4. FASE IV. GESTIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO

4.4.1. ETAPA X. POCISIONAMIENTO

Para la promoción del circuito gastronómico es de suma importancia los resultados de obtenidos en el perfil del turista ya que a través de las características del visitante se determina el segmento a quien va dirigido el producto turístico y mediante esto se crea estrategias de posicionamiento que darán a conocer el circuito gastronómico.

4.4.1.1. ESTRATEGIAS DE POCISIONAMIENTO

Las estrategias de posicionamiento son las más conocidas en el mundo de negocios; es la manera en la que los consumidores definen un producto a partir de las características, definiendo la imagen de un producto en relación con otros productos.

Entre las estrategias de posicionamiento de un producto la más usada es la creación de la marca del producto es decir la creación de un logotipo que identifique el producto.

DESARROLLO DE LA MARCA DEL CIRCUITO GASTRONÓMICO





Determinación del Nombre del producto turístico:

Una vez trazada la ruta del circuito gastronómico se denomina el nombre del producto como “LOS SABORES CHONEROS”, toma este nombre debido a que los ecuatorianos consideran a la comida manabita como unas de las más exquisitas del país además el cantón Chone se encuentra en los cantones conocidos de la provincia por ende los sabores de Manabí y propios del lugar de estudio se podrá encontrar en Chone.

Creación de logotipo:

Determinado el nombre del producto se crea un logotipo en el que se identifique todo lo que ofrece el producto gastronómico, a continuación se describe cada parte del logo y el porqué de su elección. (Ver cuadro 06.27)

Cuadro 04.29 Significado del logotipo

	<p>Fondo color verde</p> <p>Representa al paisaje de la naturaleza pura y campos que existen en el cantón Chone.</p>
	<p>Tenedores</p> <p>Representa a la gastronomía típica manabita, y al mismo tiempo adopta la posición de las montañas de Chone. Lo que lo convierte en una función de la gastronomía con los recursos turísticos de la zona.</p>
	<p>Boca</p> <p>Representa al deguste de comida por parte de los consumidores, y al mismo tiempo indica la satisfacción de lo consumido.</p>
	<p>Nombre del producto</p> <p>Identifica al circuito turístico y la temática del mismo.</p>

Fuente: Elaboración propia

Una vez descrito cada componente del logotipo se procede a representación del logotipo final. (Ver imagen 04. 05)

Imagen 04.05 Logotipo del circuito gastronómico



Fuente: Elaboración propia

Creación del Slogan:

Con la creación del slogan se busca introducir al producto turístico en la mente del turista mediante un frase ya sea corta o larga que identifique y abarque lo que se promociona. (Ver imagen 04.06)

Imagen 04.06 Slogan



Fuente: Elaboración propia

4.4.1.2. ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN

Una vez estructurado el producto turístico y establecidas las estrategias de posicionamiento se determina las estrategias de comercialización para el logro de esto se basa en el mix de marketing las misma que se conoce como las 4P del marketing (producto, precio, plaza y promoción).

4.4.1.2.1. PRODUCTO

El producto turístico gastronómico mediante su oferta busca captar el segmento de mercado dedicado a este tipo de modalidad turística, además de satisfacer las necesidades y expectativas detectadas mediante el estudio del mercado,

identificando gustos, intereses y características que se verán reflejadas en la estructuración del circuito gastronómico.

FACTORES QUE DEFINEN EL PRODUCTO

- El producto turístico ofrece actividades afines al turismo gastronómico, de naturaleza, aventura y comunitario.
- La ubicación del circuito gastronómico ofrece un medio único para la práctica de diversas actividades y especialmente la degustación de comidas típicas.
- El circuito gastronómico estará estructurado de servicios personalizados, como Guianza.
- La práctica de actividades comunitarias y de aventura es un aporte que ayudara a la aceptación del circuito gastronómico.

4.4.1.2.2. PRECIO

Para la determinación del precio del producto turístico se tomó en cuenta el criterio de los consumidores de cuanto están dispuestos a gastar por servicios prestados en un determinado tiempo, según los resultados de cuanto están dispuestos a gastar por el circuito gastronómico considerando visitas a atractivos turísticos, servicios de alojamiento, restauración, recreación y actividades eco turísticas y comunitarias los visitantes pagarían un precio de más de \$91, además de considerar las ganancias que se pretende obtener.

4.4.1.2.3. PLAZA

En lo que respecta la plaza en la que se distribuirá el producto turístico va dirigido en función a los resultados obtenidos en el estudio del mercado e identificación del perfil del turista que se moviliza en el cantón, para un alcance mayor del producto turístico se plantea alianzas estratégicas con agencias de viajes que se encarguen de la venta de productos de este índole.

4.4.1.2.4. PROMOCIÓN

Para la promoción turística del circuito gastronómico se toma en consideración el segmento del mercado turístico a quien va dirigido, según los resultados del estudio del mercado. Para esto se hará publicidad mediante los medios de comunicación como: radio, periódicos, folletos, revistas, sitios web, vallas publicitarias, ferias.

4.3.4. ETAPA XI. SELECCIÓN DE LOS CANALES DE DISTRIBUCIÓN

Los canales de distribución a tomar en consideración para la comercialización del producto turístico son de canal corto mediante alianzas con agencias de viajes con agencias de viajes. Además se hará comercialización por medio de canal directo como el internet.

La selección de los canales de distribución adecuada ayudara que el producto tenga éxito en su venta, de tal manera se definió los medios por la cual se hará publicidad.

4.3.4.1. DEFINIR CANALES DE COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN

- **Página web:** Mediante la utilización de las páginas web, en este caso un blog en el que se detallara las características turísticas del cantón Chone, el itinerario del recorrido, las actividades a realizar, la gastronomía típica de manabita, los puntos de interés a visitar. Además estará transcrito tanto en español como en ingles ya que se pretende captar demanda turística extranjera.
- **Redes Sociales:** En la actualidad las redes sociales se han convertidos en unos de los medios más utilizados por tal razón, este tipo de medios se toma en consideración al momento de comercializar el circuito gastronómico entre las redes sociales para promocionar se usara Facebook, Twitter, Instagram, Whatsapp. Dicha publicidad se pretende captar la atención de clientes que gocen de degustar comidas típicas y al mismo tiempo busquen conocer lugares nuevos. Además se tendrá

presente la comunicación personal mediante email donde se enviarán información detallada si cliente o el turista interesado lo desea.

- **Marketing boca a boca:** La promoción boca a boca es una de las más antiguas y más importantes en cuanto a la promoción de un producto, ya que las personas están acostumbradas a relatar las experiencias vividas en los lugares de visitas así como también el nivel de calidad de comida que consumen, por ende para la estructuración del circuito turístico se tomó en consideración los establecimientos de mejor calidad tanto en infraestructura como los servicios que se encuentren en el cantón Chone, sin dejar a un lado la iniciativa de brindar charlas acerca de la atención al cliente en establecimientos escogidos para así los mismos se comprometan en brindar servicios de calidad para el logro de satisfacción de los visitantes haciéndoles vivir una experiencia inolvidable, generando así una publicidad de boca a boca de buen prestigio.
- **Vallas publicitarias:** Otra manera de promocionar el circuito gastronómico utilizado serán las mismas que van a ser colocadas en la carretera y en vías principales que tengan acceso al cantón Chone donde esté permitido por las leyes municipales para así, dar a conocer el producto turístico.
- **Folletos y trípticos:** Serán documentos que contendrán toda la información del circuito turístico, en especial el itinerario, actividades, atractivos turísticos, establecimientos, información gastronómica. Estos trípticos ayudarán a dar a conocer al producto turístico en la ciudad, provincia y porque no el país, servirá para realizar publicidad en centros comerciales, en ferias, exposiciones, demostraciones, para ser reconocido a nivel nacional, generando interés y expectativas en los potenciales consumidores.
- **Ferias:** La publicidad en ferias y exposiciones es una estrategia factible y de gran entrada para dar a conocer al producto turístico, dicha publicidad

se lo hará a través de exposición del producto y entrega de trípticos y folletos en donde se detalla información del circuito gastronómico.

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

En el presente proyecto se obtuvo resultados a través de la aplicación de herramientas que coadyuvaron a plantear posibles soluciones detectadas durante la investigación, mediante lo descrito se procede a presentar las siguientes conclusiones.

- Se determinó a través del diagnóstico turístico el potencial turístico que existe en el cantón Chone, así como también se identificó los principales atractivos turísticos y gastronómicos, además se constató que Chone no está desarrollado turísticamente y que esto abarca el sector gastronómico el mismo que no es valorizado.
- Se estableció que tipo de segmento de mercado turístico visita Chone logrando establecer el perfil del visitante e identificar sus principales intereses, necesidades de tal manera que el circuito gastronómico este acorde a lo que el turista potencial espera.
- Se diseñó el circuito gastronómico de comida típica manabita mediante aprovechamiento del recurso gastronómico existente en el cantón funcionándolo con los atractivos turísticos potencial de Chone cubriendo las necesidades y expectativas del turista.
- La comercialización del producto turístico está dirigida al segmento identificado durante la investigación de tal manera que logrará captar consumidores interesados en el circuito gastronómico, así como también despertará interés en turistas de otro tipo de segmento de mercado trayendo consigo beneficios socios económicos en el cantón.

5.2. RECOMENDACIONES

Una vez proyectadas las conclusiones se procede a formular las recomendaciones de acuerdo a los resultados de la investigación.

- Es imprescindible que el GAD municipal de Chone actualice el catastro turístico, para tener conocimiento del potencial turístico y comercial y así aprovechar los recursos turísticos y mejorar la planta turística del cantón.
- Se recomienda a los prestadores de servicios turísticos capacitarse y actualizarse en las innovaciones turísticas logrando brindar un servicio de calidad de tal manera que dichos establecimiento tenga reconocimientos en cuanto a servicios y a la misma vez sus ingresos económicos se incremente mejorando su calidad de vida.
- Se recomienda alianzas estratégicas con entidades gubernamentales y no gubernamentales para la ejecución del circuito gastronómico de la comida típica manabita así como también se creen producto similares que se apoyen en normativas sostenible para la conservación de los recursos turísticos.
- Es recomendable que el GAD municipal de Chone incentive a la comunidad a la valoración de la gastronomía manabita y motive a desarrollar actividades turísticas que fortalezcan el recurso gastronómico del cantón.
- Se aconseja a la ESPAM coadyuvar al desarrollo de dicho producto turístico mediante capacitaciones a habitantes de los sitios donde se ejecutará el circuito gastronómico ya que esto permitirá a la eficiencia al momento de brindar los servicios.

BIBLIOGRAFÍA.

- Aguilera, T. 2013 Circuito turístico. (En línea). Ecu. Consultado, 23 oct. 2015. Formato (PDF). Disponible en: <http://es.slideshare.net/tatyaguilera/Circuitos-turísticos>
- Aigaje, I; López, L; 2013. Diseño de un circuito turístico para contribuir al Desarrollo del turismo gerontológico en la ciudad de milagro y naranjito de la provincia del guayas. Tesis. Lcda. En Turismo. UNEMI. Guayas- Milagros, EC. p 41- 45.
- Antón, S; González, F. 2011. Planificación territorial del turismo. (En Línea). Esp. Consultado, 01 de oct. 2015. Formato (PDF). Disponible en: <https://books.google.com.ec/books?id=BAB7ixnXp9sC&pg=PA104&lpg=PA104&>
- Barrado, D. 2010. Concepto de destino turístico. Madrid- España. Revista Estudios Turísticos. Vol. 196. p 49
- Blanco, M; Riveros, H. 2010. Las rutas alimentarias, herramientas para valorizar Productos agroindustriales rurales. (En línea). Cos. Consultado, 23 de sep. 2015. Formato (PDF). Disponible en http://www.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo/publicaciones/rutasali_turrialba.pdf
- Cantú, A. (2013). Los servicios turísticos. (En línea). Ecu. Formato (Artículo). Consultado, 27 de oct. 2015. Disponible en: <http://administracion.realmexico.info/2014/06/definicion-de-servicio-turistico.html>
- Cobarcos, N. 2010. Oferta turista. (En línea). Ecu. Consultado, 01 oct. 2014. Formato (PDF). Disponible en: <http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/3936/1/UPS-QT03211.pdf>
- Corentt 2011. Importancia de la gastronomía para promover el turismo. (En Línea). Esp. Consultado el 15 de septiembre 2015 Formato (Artículo). Disponible en. <http://gastronomia-el.espe.edu.ec/2014/02/importancia-de-la-gastronomia-para-promover-el-turismo/>
- El Diario Hotelero 2010. Servicios turísticos. (En Línea). Arg. Consultado, 02 de oct. 2015. Formato (PDF). Disponible en: <http://www.diariodelhotelero.com.ar/noticias/detalle/servicios-turísticos/>
- Fariñas, R. 2011. Destinos turísticos, realidad y concepto. Habana-Cuba. Revista Eumed net. Vol. 04. p 1.

- Gamboa, M. 2013. Tipos de servicios turísticos. (En Línea). Ecu. Consultado, 01 De oct. 2015. Formato (PDF). Disponible en: <http://es.slideshare.net/ManuelGamboa2/tipos-de-servicio-turistico>
- Garaicoa, F; Vallejo, M. 2011. Diseño y creación de la ruta turística “jardines y Viveros tropicales” mediante un inventario turístico de la zona, para contribuir al desarrollo turístico, social y económico de la ciudad de milagro. (En línea). Ecu. Consultado, 24 de sep. 2015. Formato (PDF). Disponible en <http://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/411/3/DISE%C3%91O%20Y%20CREACI%C3%93N%20DE%20LA%20RUTA%20TUR%C3%8DSTICA%20%E2%80%9CJARDINES%20Y%20VIVEROS%20TROPICALES%E2%80%9D%20MEDIANTE%20UN%20INVENTARIO%20TUR%C3%8DSTICO%20DE%20LA%20ZONA,.pdf>
- García, R; Olmos, L. 2011. Estructura del mercado turístico. (En Línea). Esp. Consultado, 28 de sep. 2015. Formato (PDF). Disponible en: <https://books.google.es/books?id=tIMCBQAAQBAJ&pg=PT43&dq=demanda+turistica&hl=es&sa=X&ei=0z5IVZy9KfPfsASe4YOgCA&ved=0CE4Q6AEwCDge#v=onepage&q=demanda%20turistica&f=false>
- Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón de Chone. 2014. San Vicente. (En Línea). EC. Consultado, 12 de jul. 2015. Página Web. Disponible en: <http://www.chone.gob.ec/>
- Kotler, P. 2011. Marketing Turístico. (En línea). Ecu. Consultado, 22 de sep. 2015. Formato (PDF). Disponible en <http://es.slideshare.net/BibliotecaDigitalPeriodismoTuristico/marketingturistico-philip-kotler-5a-edicion>
- Kraft, K; Hunziker, W. 2010. El turismo. (En línea). Cos. Consultado 20 sep. 2015. Formato (PDF). Disponible en <http://www.um.es/aulasenor/saavedra/jardo/apuntes/2012/turismo/Turismo1c.pdf>
- Llamas, A. 2009. Producto Turístico. (En Línea). Esp. Consultado, 22 de sep. 2015. Formato (PDF). Disponible en: <https://books.google.es/books?id=vBVz1UHRGZIC&pg=PA12&dq=producto+turistico&hl=es&sa=X&ei=VHEAVY CzG6yxsATXzoLgAw&ved=0CFYQ6AEwCA#v=onepage&q=producto%20turistico&f=false>
- Manente, M. 2008. Gestión de destinos y antecedentes económicos: definición y Supervisión de destinos turísticos locales. (En línea). Ecu. Consultado, 20 de sep. 2015. Formato (PDF). Disponible en: http://dtxq4w60xqpw.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/manente_sp.pdf
- Marujo Noemí. 2012. Imagen y promoción de los destinos turísticos en Internet. Évora – Portugal. Revista Estudio y perspectiva en turismo Volumen 21. p. 25.

- MINTUR (Ministerio de Turismo). 2009. Plan Integral de Marketing Turístico en Ecuador (PIMTE). (En Línea). Ecu. Consultado 18 de sep. 2015. Formato (PDF). Disponible en: www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/.../PIMTE_2014.pdf
- MINTUR 2013. Plan nacional de buen vivir en Ecuador. (En Línea). Ecu. Consultado 18 de sep. 2015. Formato (PDF). Disponible en: <http://www.buenvivir.gob.ec/>
- MINTUR 2008. Ley de turismo. (En Línea). Ecu. Consultado 18 de sep. 2015. Formato (PDF). Disponible en: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/Ley-de-Turismo-MINTUR.pdf>
- Nicola M. 2012. Creación de dos circuitos turísticos sustentables para el desarrollo, Promoción y fortalecimiento de la actividad turística en la provincia de los Ríos. Tesis Ing. Administración de empresas turísticas y hoteleras. UCSG. Guayaquil-Guayas, EC. p 37-44.
- Oliveira S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un Destino. El Turismo Gastronómico. Investigaciones y Estudios Turísticos Argentina vol. 20, núm. 3, mayo, 2011, pp. 738-752, (En línea) Por. Consultado el 17 de sep. 2015. Formato (Artículo). Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717583012>
- Oyarzún, E. 2011. Fortalecimientos de la Gestión en Destinos Turísticos. Madrid-España. Revista Gestión turística. Volumen 4. p. 5
- Nicola, M. 2012. Creación de dos circuitos turísticos sustentables para el Desarrollo, promoción y fortalecimiento de la actividad turística en la provincia de los ríos. (En línea). Ecu. Consultado, 22 de oct. 2015. Formato (PDF). Disponible en <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/123456789/332>
- Nicolau, J. 2012. El producto turístico. (En línea). Esp. Consultado 23 de oct. 2015. Formato (PDF). Disponible en <http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/16114/7/Tema%207.pdf>
- Páez, L. (2012). La oferta turística, elementos y estructura. (En línea). Ecu. Consultado, 28 de oct. 2015. Formato (PDF). Disponible en: <http://es.slideshare.net/alojamientos/oferta-turstica-13288800>

- Pérez, R; Rigol, L. 2011. La gestión de la demanda turística como concepto. Málaga-España, Revista Eumed net. Vol 09. p 2.
- Rodríguez, M. 2011. Diseño de una ruta turística de interpretación cultural para la promoción y el desarrollo local de la etnia aborígen warao en el estado delta amacuro, Venezuela. (En línea). Ven. Consultado 23 de oct. 2015. Formato (PDF) Disponible en http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1157/el_diseno_de_ruta_y_metodologia_a_seguir.html
- Ruiz, J. (2015). El mercado turístico. (En línea). Ecu. Consultado, 28 de oct. 2015. Formato (PDF). Disponible en:<http://es.scribd.com/doc/288885577/CONCEPTO-DE-MERCADO-TURISTICO#scribd>
- Saltos G. (2012) Importancia de la gastronomía. (En línea). Esp. Consultado el 15 de septiembre 2015 Formato Artículo. Disponible en. <http://www.importancia.org/gastronomia.php>
- Sánchez, M; Soriguer, C; Ruano, C. 2014. Promoción turística local. (En línea) Per. Consultado, 30 de sep. 2015. Formato (Artículo). Disponible en <http://www.iceditorial.com/promocion-turistica-local-e-informacion-al-visitante-hoti0108/5187-diseno-de-productos-y-servicios-turisticos-locales-9788483649725.html>
- SENATUR (Servicio nacional de turismo) 2010. Glosario. Santiago-Chile. Revista Turística nacional. Vol. 1. p 6.
- Urcuango, M. 2013. Desarrollo turístico. (En Línea). Ecu. Consultado 26 de sep. 2015. Formato (PDF). Disponible en: <http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=5&cad=rja&uact=8&ved=0CDoQFjAE&url=http%3A%2F%2Fspace.ups.edu.ec%2Fbitstream%2F123456789%2F5530%2F1%2FUPSQT04030.pdf&ei=1iUDVbyxOIznsAS3toLQAQ&usq=AFQjCNGXX2Y2E6rFqBm9esagIhumv3xcDg>
- Valadez, S; Pérez, E. 2011. La integración de la oferta turística a partir del Capital intelectual. Madrid-España, Revista de investigación en turismo y desarrollo local. Vol 04. p 10.
- Varisco, C. (2011). Desarrollo turístico y desarrollo local. (En línea). Ecu. Formato (PDF). Consultado el 25 de oct. 2015. Disponible en http://nulan.mdp.edu.ar/550/1/varisco_c.pdf
- Velasco, María. 2012. Gestión de destinos, gobernabilidad del turismo o Gobernanza del destino.(En línea). Esp. Consultado 22 de oct. 2015. Formato (PDF). Disponible en <http://www.esade.edu/cedit/pdfs/papers/pdf5.pdf>

- Velastegui, A. 2014. Diseño de un circuito turístico para la comunidad de San Diego parroquia Mulalillo provincia Cotopaxi que permita el aprovechamiento de los recursos turísticos. (En línea). Ecu. Consultado, 22 de oct. 2015. Formato (PDF). Disponible en <http://repositorio.espe.edu.ec/handle/21000/8630>
- Yáñez M, 2010. Circuito Turístico Comunitario El Paraíso. Tesis. Plan de negocio. UCT. Quito-Pichincha, EC. p 216 - 222.
- Yépez, V. 2011. Turismo sostenible en el interior de la comunidad Valenciana. (En Línea). Ecu. Consultado, 26 de sep. 2015. Formato (Artículo). Disponible en. <http://www.papersdeturisme.gva.es/ojs/index.php/Papers/article/viewFile/295/252>

ANEXOS

ANEXO 1 Encuesta dirigida a visitantes



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA AGROPECUARIA DE MANABÍ MANUEL FÉLIX LÓPEZ
CARRERA DE INGENIERÍA EN TURISMO
ENCUESTA DIRIGIDA A VISITANTES

INSTRUCCIONES: El objetivo de la encuesta es determinar la aceptación del producto turístico, circuito gastronómico en el cantón Chone.

DATOS GENERALES:

Sexo: Masculino: ___ Femenino: ___

Edad: 15-20:___ 21-30:___ 31-40:___ 41-50:___ 50 en adelante: ___

Ocupación: Profesional: ___ Estudiante: ___ Empleado: ___ Otros: ___

Ingresos económicos: \$354 a \$500:___ \$501 a \$700:___ \$701 a \$900:___

\$901 a \$1200:___ \$1201 a \$ 1500:___

Más de \$1500:___

Procedencia: Regional: ___ Nacional: ___ Internacional: ___

1. Cuál es su motivo de visita frecuentemente.

Paseo () Visitas familiares ()
 Degustar comidas () Salud () Trabajo ()

2. Cuál es su tiempo de estadía en el cantón usualmente

Horas () 1 día ()
 2 días () Mas de 2 días ()

3. En compañía de quien viaja:

Solo/a () Familia ()
 Amigos () Pareja ()

4. Cuál es el gasto promedio diario cuando viajas

\$10 a \$20 () \$20 a \$40 () \$ 40 a \$60 ()
 \$60 a \$80 () más de \$80 ()

5. Conoce Ud. Sobre los atractivos o lugares turísticos existente en el cantón Chone

Nada () Poco () Mucho ()

6. Se interesaría en realizar turismo en el cantón

Nada () Poco () Mucho ()

7. Que modalidades turística le gustaría realizar

Aventura () Naturaleza () Cultural ()
 Comunitario () Agroturismo ()
 Religioso () Gastronómico ()

8. Conoce Ud. del turismo gastronómico

Sí () No ()

9. Cuál es su conocimiento de la comida típica del cantón

Nada () Poco () Mucho ()

10. Cuales son platos que más consume en su visita

Tonga () Salprieda () Hornado () Bolón ()
 Suero blanco () Longaniza () Viches ()
 Cuajada () Ceviches () Guatita ()
 Corviches () Encebollados () Empanadas
 de verde () Caldo de gallina criolla ()
 Tortas de verde o choclo ()
 Chame frito y variedades () Otros ()

11. Que tan interesado estaría Ud. de realizar un circuito gastronómico

Nada () Poco () Mucho ()

12. Según du criterio cuantos días le gustaría realizar dicho recorrido para degustar comidas y conocer sitios turísticos.

Un día () 2 días y una noche ()
 3 días y dos noches ()

13. Cuanto estaría dispuesto a gastar para realizar en el circuito gastronómico.

De \$30 a \$50 () De \$51 a \$70 ()
 De \$71 a \$90 () \$91 en adelante ()

ANEXO 2 Fichas de inventarios de atractivos turísticos


1.- DATOS DEL ENCUESTADOR			CALIDAD VALOR INTRÍNSECO			
1.1. Encuestador: Lisbeth Alexandra Muñoz Franco		1.2. Ficha: 01	4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
1.3 Supervisor Evaluador:		1.4 Fecha: Noviembre 2015	Se encuentra ubicado en la parroquia Santa Rita del canton Chone en el sitio Mosquito - Rumelia a 13km de la ciudad de Chone.			
1.5 Nombre del atractivo: Café Color Tierra						
1.6 Propietario: Nixo Zambrano						
1.7 Categoría: Sitio natural		1.8 Tipo: Caidas de agua	1.9 Subtipo:			
2.- UBICACIÓN						
2.1 Provincia: Manabí		2.2 Ciudad y/o Cantón: Chone	2.3 Parroquia: Santa Rita			
2.4 Latitud:		2.5 Longitud:				
3.- CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO						
3.1 Nombre del poblado: San Andres			3.2 Distancia: 6 km			
3.3 Nombre del poblado:			3.4 Distancia:			
5.- ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO						
5.1 Estado:		Alterado <input checked="" type="checkbox"/>	No alterada <input type="checkbox"/>	Deteriorado <input type="checkbox"/>		
		Conservado <input type="checkbox"/>	En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>			
5.2 Causas:						
6.- ENTORNO						
6.1 Estado:		Alterado <input checked="" type="checkbox"/>	No alterada <input type="checkbox"/>	Deteriorado <input type="checkbox"/>		
		Conservado <input type="checkbox"/>	En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>			
6.2 Causas:						
7.- INFRAESTRUCTURA VIAL						
7.1 Tipo: Terrestre				7.2 Subtipo: Asfaltado, lastrado		
7.3 Estado de vías: Bueno				7.4 Transporte: Camionetas		
7.5 Frecuencias: Diaria				7.6. Temporalidad de acseo: 365 días		
7.7 Observaciones:						




8.- FACILIDADES TURÍSTICAS					11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO			
9.- INFRAESTRUCTURA					11.1. Difusión:			
9.1 AGUA					Local: X	Provincial: X	Nacional:	Internacional:
Potable:	Tratada:	De pozo: X	No existe:		12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO			
9.2 Energía eléctrica					Variable	Factor	PUNTOS	
Sistema interconectado	Generador:	No existe:	Otros:		CALIDAD	a)Valor Intrínseco	5	
9.3 Alcantarillado						b)Valor Entrínseco	4	
Red pública:	Pozo ciego:	Pozo séptico: X	No existe:	Otros:		c)Entorno	3	
9.4 Precio						d)Estado de conservación/organización	3	
Si: X	No:	Entrada libre:				TOTAL	15	
10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS					APOYO	a)Aceso	2	
Nombre		Distancia				b)Servicios	3	
Cáscada Guabina		1.8 km				c)Asociación con otros atractivos	2	
Cantiles de Jobo		2 km				TOTAL	7	
						SIGNIFICADO	a)Local	2
					b)Provincial		2	
					c)Nacional		1	
					d)Internacional		1	
					TOTAL		6	
					TOTAL		28	

1.- DATOS DEL ENCUESTADOR			CALIDAD VALOR INTRÍNSECO			
1.1 Encuestador: Lisbeth Alexandra Muñoz Franco		1.2 Ficha: 02	4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
1.3 Supervisor Evaluador: Dr. Nelson García		1.4 Fecha: Noviembre 2015	Se encuentra ubicado en la parroquia Santa Rita del canton Chone en el sitio La Rumelia a unos 14km de la ciudad de Chone, se avanza 1.5 km en carro y luego se camina 350 m. Pedir autorización para ingresar rumbo a los cantiles.			
1.5 Nombre del atractivo: Cantiles Jobo			Se trata de 3 pozas convertidas en piscinas naturales en la que se puede disfrutar.			
1.6 Propietario:						
1.7 Categoría: Sitio natural	1.8 Tipo: Caidas de agua	1.9 Subtipo:				
2.- UBICACIÓN						
2.1 Provincia: Manabí	2.2 Ciudad y/o Cantón: Chone	2.3 Parroquia: Santa Rita				
2.4 Latitud:	2.5 Longitud:					
3.- CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO						
3.1 Nombre del poblado: San Andres		3.2 Distancia: 7 km				
3.3 Nombre del poblado:		3.4 Distancia:				
			5.- ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO			
			5.1 Estado:	Alterado <input type="checkbox"/>	No alterada <input checked="" type="checkbox"/>	Deteriorado <input type="checkbox"/>
			Conservado <input type="checkbox"/>	En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>		
5.2 Causas:						
6.- ENTORNO						
6.1 Estado:			Alterado <input type="checkbox"/>	No alterada <input checked="" type="checkbox"/>	Deteriorado <input type="checkbox"/>	
			Conservado <input type="checkbox"/>	En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>		
6.2 Causas:						
7.- INFRAESTRUCTURA VIAL						
7.1 Tipo: Terrestre			7.2 Subtipo: Lastrado			
7.3 Estado de vías: Regular			7.4 Transporte: Camionetas			
7.5 Frecuencias: Semanal			7.6. Temporalidad de acseo: 15 días			
7.7 Observaciones:						


8.- FACILIDADES TURÍSTICAS					11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO				
9.- INFRAESTRUCTURA					11.1. Difusión:				
9.1 AGUA					Local: X	Provincial: X	Nacional:	Internacional:	
Potable:	Tratada:	De pozo:	No existe: X		12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO				
9.2 Energía eléctrica					Variable	Factor		PUNTOS	
Sistema interconectado	Generador:	No existe: X	Otros:		CALIDAD	a) Valor Intrínseco	3		
9.3 Alcantarillado						b) Valor Entrínseco	3		
Red pública:	Pozo ciego:	Pozo séptico:	No existe: X	Otros:		c) Entorno	3		
9.4 Precio						d) Estado de conservación/organi	2		
Si: X	No:	Entrada libre:				TOTAL		11	
10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS					APOYO	a) Aceso	2		
Nombre		Distancia				b) Servicios	3		
Cáscada Guabina		2 km				c) Asociación con otros atractivos	2		
Café Color Tierra		5 km				TOTAL		7	
						SIGNIFICADO	a) Local	2	
					b) Provincial		2		
					c) Nacional		1		
					d) Internacional		1		
					TOTAL		6		
					TOTAL		24		

1.- DATOS DEL ENCUESTADOR			CALIDAD VALOR INTRÍNSECO		
1.1. Encuestador: Lisbeth Alexandra Muñoz Franco		1.2. Ficha: 03	4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO		
1.3. Supervisor Evaluador: Dr. Nelson García		1.4. Fecha: Noviembre 2015	Se encuentra ubicado en la parroquia Ricaurte del canton Chone a varios kilómetros al norte del balneario El Tecal, vía Chone-Quito hasta el Sitio Chagualú (Km 15.2) se continua has la via lastrada unos 4.3 km. Se trata de una cueva en la que se detectaron grabados rupestres en el pasado eran utilizadas como sitios de cultos. Se encuentra a varios kilómetros al norte del balneario el Tecal una enorme roca con tallados especiales, al norte la cueva del mismo nombre.		
1.5. Nombre del atractivo: Piedra y Cueva LaDibujada					
1.6. Propietario:					
1.7. Categoría: Manifestaciones culturales	1.8. Tipo: Yacimiento arqueológico	1.9. Subtipo:			
2.- UBICACIÓN					
2.1. Provincia: Manabí	2.2. Ciudad y/o Cantón: Chone	2.3. Parroquia: Ricaurte			
2.4. Latitud:	2.5. Longitud:				
3.- CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO					
3.1. Nombre del poblado: Chagualú		3.2. Distancia: 4.3 km			
3.3. Nombre del poblado:		3.4. Distancia:			
			5.- ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO		
			5.1 Estado:	Alterado <input checked="" type="checkbox"/>	No alterada <input type="checkbox"/>
			Conservado <input type="checkbox"/>	En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>	
5.2 Causas:					
6.- ENTORNO					
6.1 Estado:		Alterado <input checked="" type="checkbox"/>	No alterada <input type="checkbox"/>	Deteriorado <input type="checkbox"/>	
			Conservado <input type="checkbox"/>	En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>	
6.2 Causas:					
7.- INFRAESTRUCTURA VIAL					
7.1 Tipo: Terrestre			7.2 Subtipo: Lastrado		
7.3 Estado de vias: Regular			7.4 Transporte: Camionetas		
7.5 Frecuencias: Semanal			7.6. Temporalidad de acseo: 15 días		
7.7 Observaciones:					

8.- FACILIDADES TURÍSTICAS				11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO				
9.- INFRAESTRUCTURA				11.1. Difusión:				
9.1 AGUA				Local: <input checked="" type="checkbox"/>	Provincial: <input checked="" type="checkbox"/>	Nacional:	Internacional:	
Potable:	Tratada:	De pozo:	No existe: <input checked="" type="checkbox"/>	12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO				
9.2 Energía eléctrica				Variable	Factor	PUNTOS		
Sistema interconectado	Generador:	No existe: <input checked="" type="checkbox"/>	Otros:	CALIDAD	a)Valor Intrínseco	3		
9.3 Alcantarillado					b)Valor Entrínseco	3		
Red pública:	Pozo ciego:	Pozo séptico:	No existe: <input checked="" type="checkbox"/>		Otros:	c)Entorno	3	
9.4 Precio					d)Estado de conservación/organización	2		
Si:	No:	Entrada libre: <input checked="" type="checkbox"/>			TOTAL	11		
10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS				APOYO	a)Aceso	1		
Nombre		Distancia			b)Servicios	1		
Valnario El Tecal		6 km			c)Asociación con otros atractivos	2		
					TOTAL	4		
					SIGNIFICADO	a)Local	2	
				b)Provincial		1		
				c)Nacional		1		
				d)Internacional		1		
				TOTAL	5			
				TOTAL		20		

1.- DATOS DEL ENCUESTADOR			CALIDAD VALOR INTRÍNSECO			
1.1. Encuestador: Lisbeth Alexandra Muñoz Franco		1.2 Ficha: 04	4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
1.3 Supervisor Evaluador: Dr. Nelson García		1.4 Fecha: Noviembre 2015	Se encuentra ubicado en la parroquia San Antonio del canton Chone se toma la via Chone - Portoviejo o la via Chone - Tosagua.			
1.5 Nombre del atractivo: La Segua						
1.6 Propietario:						
1.7 Categoría: Sitios naturales		1.8 Tipo: Lagos, lagunas		1.9 Subtipo:		
2.- UBICACIÓN						
2.1 Provincia: Manabí		2.2 Ciudad y/o Cantón: Chone		2.3 Parroquia: Ricaurte		
2.4 Latitud:		2.5 Longitud:				
3.- CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO						
3.1 Nombre del poblado: San Antonio			3.2 Distancia: 5 km			
3.3 Nombre del poblado:			3.4 Distancia:			
			5.- ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO			
			5.1 Estado: Alterado <input checked="" type="checkbox"/>		No alterada <input type="checkbox"/>	Deteriorado <input type="checkbox"/>
			Conservado <input type="checkbox"/>		En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>	
			5.2 Causas:			
6.- ENTORNO						
6.1 Estado: Alterado <input checked="" type="checkbox"/>		No alterada <input type="checkbox"/>		Deteriorado <input type="checkbox"/>		
Conservado <input type="checkbox"/>		En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>				
6.2 Causas:						
7.- INFRAESTRUCTURA VIAL						
7.1 Tipo: Terrestre				7.2 Subtipo: Lastrado		
7.3 Estado de vias: Buena				7.4 Transporte: Bus		
7.5 Frecuencias: Diario				7.6. Temporalidad de acseo: 365 dias		
7.7 Observaciones:						

8.- FACILIDADES TURÍSTICAS				11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO				
9.- INFRAESTRUCTURA				11.1. Difusión:				
9.1 AGUA				Local: <input checked="" type="checkbox"/>	Provincial: <input checked="" type="checkbox"/>	Nacional:	Internacional:	
Potable: <input checked="" type="checkbox"/>	Tratada:	De pozo: <input checked="" type="checkbox"/>	No existe:	12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO				
9.2 Energía eléctrica				Variable	Factor	PUNTOS		
Sistema interconectado	Generador:	No existe:	Otros:	CALIDAD	a) Valor Intrínseco	2		
9.3 Alcantarillado					b) Valor Entrínseco	2		
Red pública: <input checked="" type="checkbox"/>	Pozo ciego:	Pozo séptico:	No existe:		Otros:	c) Entorno	2	
9.4 Precio					d) Estado de conservación/organización	2		
Si: <input checked="" type="checkbox"/>	No:	Entrada libre:			TOTAL	8		
10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS				APOYO	a) Acceso	2		
Nombre		Distancia			b) Servicios	2		
					c) Asociación con otros atractivos	2		
					TOTAL	6		
					SIGNIFICADO	a) Local	2	
				b) Provincial		2		
				c) Nacional		1		
				d) Internacional		1		
				TOTAL		6		
				TOTAL		20		

1.- DATOS DEL ENCUESTADOR			CALIDAD VALOR INTRÍNSECO			
1.1. Encuestador: Lisbeth Alexandra Muñoz Franco		1.2 Ficha: 04	4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
1.3 Supervisor Evaluador: Dr. Nelson García		1.4 Fecha: Noviembre 2015	Se encuentra ubicado en las parroquias Santa Rita y Ricaurte del canton Chone. Se trata del bosque humedo con el que cuenta e cantón. Se puede observar diversidad de vegetación asi como tambien fauna.			
1.5 Nombre del atractivo: Bosque de Transición San Ignacio						
1.6 Propietario:						
1.7 Categoría: Sitios naturales	1.8 Tipo: Bosques	1.9 Subtipo:				
2.- UBICACIÓN						
2.1 Provincia: Manabí	2.2 Ciudad y/o Cantón: Chone	2.3 Parroquia: Santa Rita, Ricaurte				
2.4 Latitud:	2.5 Longitud:					
3.- CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO						
3.1 Nombre del poblado:		3.2 Distancia:				
3.3 Nombre del poblado:		3.4 Distancia:				
			5.- ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO			
			5.1 Estado:	Alterado <input checked="" type="checkbox"/>	No alterada <input type="checkbox"/>	Deteriorado <input type="checkbox"/>
			Conservado <input type="checkbox"/>	En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>		
5.2 Causas:						
6.- ENTORNO						
6.1 Estado:		Alterado <input checked="" type="checkbox"/>	No alterada <input type="checkbox"/>	Deteriorado <input type="checkbox"/>		
			Conservado <input type="checkbox"/>	En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>		
6.2 Causas:						
7.- INFRAESTRUCTURA VIAL						
7.1 Tipo: Terrestre			7.2 Subtipo: Enpedrado			
7.3 Estado de vias: Regular			7.4 Transporte A pie			
7.5 Frecuencias: Diaria			7.6. Temporalidad de acseo: 365 dias			
7.7 Observaciones:						

8.- FACILIDADES TURÍSTICAS				11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO				
9.- INFRAESTRUCTURA				11.1. Difusión:				
9.1 AGUA				Local: X	Provincial:	Nacional:	Internacional:	
Potable:	Tratada:	De pozo:	No existe: X	12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO				
9.2 Energía eléctrica				Variable	Factor	PUNTOS		
Sistema interconectado	Generador:	No existe: X	Otros:	CALIDAD	a)Valor Intrínseco	2		
9.3 Alcantarillado					b)Valor Entrínseco	1		
Red pública:	Pozo ciego:	Pozo séptico:	No existe: X		Otros:	c)Entorno	1	
9.4 Precio					d)Estado de conservación/organización	2		
Si:	No:	Entrada libre: X			TOTAL	6		
10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS				APOYO	a)Aceso	2		
Nombre		Distancia			b)Servicios	1		
					c)Asociación con otros atractivos	1		
					TOTAL	4		
					SIGNIFICADO	a)Local	1	
				b)Provincial		1		
				c)Nacional		1		
				d)Internacional		1		
				TOTAL		4		
				TOTAL			14	







1.- DATOS DEL ENCUESTADOR			CALIDAD VALOR INTRÍNSECO				
1.1. Encuestador: Lisbeth Alexandra Muñoz Franco	1.2. Ficha: 06		4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO				
1.3. Supervisor Evaluador: Dr. Nelson García	1.4. Fecha: Noviembre 2015		Se encuentra ubicado en la parroquia Convento del canton Chone. La comuna en Convento, es un centro turístico en el que se divulga el turismo comunitario, la convivencia con la naturaleza y actividades rurales del lugar hacen del sitio un lugar acogedor. Dicha iniciativa fue de Los esposos Bernadette y Pascal Dupy y sus hijas. Entre las distracciones que se ofrecen están paseo a caballo, cogida de cacao y el proceso para la elaboración del chocolate artesanal.				
1.5 Nombre del atractivo: La Comuna							
1.6 Propietario: Bernadette y Pascal							
1.7 Categoría: Folklore	1.8 Tipo: Arquitectura popular	1.9 Subtipo:					
2.- UBICACIÓN							
2.1 Provincia: Manabí	2.2 Ciudad y/o Cantón: Chone	2.3 Parroquia: Convento					
2.4 Latitud:	2.5 Longitud:						
3.- CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO							
3.1 Nombre del poblado: Convento		3.2 Distancia: 0,5 km					
3.3 Nombre del poblado:		3.4 Distancia:					
			5.- ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO				
			5.1 Estado:	Alterado <input checked="" type="checkbox"/>	No alterada <input type="checkbox"/>	Deteriorado <input type="checkbox"/>	
				Conservado <input type="checkbox"/>	En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>		
			5.2 Causas:				
			6.- ENTORNO				
6.1 Estado:	Alterado <input checked="" type="checkbox"/>	No alterada <input type="checkbox"/>	Deteriorado <input type="checkbox"/>				
	Conservado <input type="checkbox"/>	En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>					
6.2 Causas:							
7.- INFRAESTRUCTURA VIAL							
7.1 Tipo: Terrestre			7.2 Subtipo: Asfaltado				
7.3 Estado de vias: Buena			7.4 Transporte: Bus				
7.5 Frecuencias: Diario			7.6. Temporalidad de acseo: 365 días				
7.7 Observaciones:							

8.- FACILIDADES TURÍSTICAS				11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO				
9.- INFRAESTRUCTURA				11.1. Difusión:				
9.1 AGUA				Local: X	Provincial: X	Nacional:	Internacional:	
Potable: X	Tratada:	De pozo: X	No existe:	12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO				
9.2 Energía eléctrica				Variable	Factor	PUNTOS		
Sistema interconectado: X	Generador:	No existe:	Otros:	CALIDAD	a)Valor Intrínseco	4		
9.3 Alcantarillado					b)Valor Entrínseco	3		
Red pública: X	Pozo ciego:	Pozo séptico:	No existe:		Otros:	c)Entorno	3	
9.4 Precio					d)Estado de conservación/organización	2		
Si: X	No:	Entrada libre:	TOTAL					12
10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS				APOYO	a)Aceso	3		
Nombre		Distancia			b)Servicios	3		
					c)Asociación con otros atractivos	2		
					TOTAL			8
				SIGNIFICADO	a)Local	2		
					b)Provincial	2		
					c)Nacional	1		
					d)Internacional	1		
				TOTAL			6	
				TOTAL			26	

1.- DATOS DEL ENCUESTADOR			CALIDAD VALOR INTRÍNSECO				
1.1. Encuestador: Lisbeth Alexandra Muñoz Franco		1.2 Ficha: 07	4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO				
1.3 Supervisor Evaluador: Dr. Nelson García		1.4 Fecha: Noviembre 2015	Se encuentra ubicado en la parroquia Santa Rita del canton Chone en el sitio La Rumelia a unos 10.15 km, se avanza 1.8 km a pie para llegar a la cascada.				
1.5 Nombre del atractivo: Cantiles Jobo			Se trata de una caída de agua de 20 m. de altura, la que se convierte en una piscina natural. Esta rodeada de vegetación, se encuentra hasta en la actualidad en estado de conservación, es una de las cascadas mas visitadas.				
1.6 Propietario:							
1.7 Categoría: Sitio natural	1.8 Tipo: Caída de agua	1.9 Subtipo:					
2.- UBICACIÓN							
2.1 Provincia: Manabí	2.2 Ciudad y/o Cantón: Chone	2.3 Parroquia: Santa Rita					
2.4 Latitud:	2.5 Longitud:						
3.- CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO							
3.1 Nombre del poblado: La Rumelia		3.2 Distancia: 10,15 km					
3.3 Nombre del poblado:		3.4 Distancia:					
			5.- ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO				
			5.1 Estado:	Alterado <input type="checkbox"/>	No alterada <input checked="" type="checkbox"/>	Deteriorado <input type="checkbox"/>	
				Conservado <input type="checkbox"/>	En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>		
			5.2 Causas:				
			6.- ENTORNO				
			6.1 Estado:	Alterado <input type="checkbox"/>	No alterada <input checked="" type="checkbox"/>	Deteriorado <input type="checkbox"/>	
				Conservado <input type="checkbox"/>	En proceso de deterioro <input type="checkbox"/>		
			6.2 Causas:				
			7.- INFRAESTRUCTURA VIAL				
			7.1 Tipo: Terrestre		7.2 Subtipo: Lastrado		
7.3 Estado de vías: Regular		7.4 Transporte: A pie					
7.5 Frecuencias: Diaria		7.6. Temporalidad de acseo: 365 días					
7.7 Observaciones:							

8.- FACILIDADES TURÍSTICAS				11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO				
9.- INFRAESTRUCTURA				11.1. Difusión:				
9.1 AGUA				Local: X	Provincial:	Nacional:	Internacional:	
Potable:	Tratada:	De pozo:	No existe: X	12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO				
9.2 Energía eléctrica				Variable	Factor	PUNTOS		
Sistema interconectado:	Generador:	No existe: X	Otros:	CALIDAD	a)Valor Intrínseco	2		
9.3 Alcantarillado					b)Valor Entrínseco	2		
Red pública:	Pozo ciego:	Pozo séptico:	No existe: X		Otros:	c)Entorno	2	
9.4 Precio					d)Estado de conservación/organización	2		
Si:	No:	Entrada libre: X			TOTAL	8		
10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS				APOYO	a)Aceso	1		
Nombre		Distancia			b)Servicios	1		
Café Color Tierra		3 km			c)Asociación con otros atractivos	2		
					TOTAL	4		
				SIGNIFICADO	a)Local	1		
					b)Provincial	1		
					c)Nacional	1		
					d)Internacional	1		
					TOTAL	4		
				TOTAL		16		

ANEXO 3 Fichas de inventario gastronómico

N° de Ficha: 1		Fecha: Noviembre del 2015	
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	DESCRIPCIÓN	REPRESENTACIÓN
ENTRADA	CUAJADA	<p>Ingredientes: Se necesita 1 litro de leche fresca, 6 cucharadas de leche en polvo, una pizca de cuajo (se compra en las farmacias).</p> <p>Preparación: Se debe poner todos los ingredientes en un cazo y calentar a fuego lento sin dejar de remover durante 5 minutos evitando que hierva. Se vierte en vasitos de barro y dejar en un lugar templado. Cuando haya cuajado, cubrir con plástico de cocina y guardar en la nevera.</p>	
	SALPRIETA	<p>Ingredientes: Maíz tostado, 500 gramos, maní tostado y pelado, 500 gramos, cilantro picado, 2 cucharadas, pimienta molida, 1/2 cucharadita, achiote al gusto, sal al gusto</p> <p>Preparación: Muela juntos todos los ingredientes, excepto el achiote y la sal. Añada sal y achiote al gusto, muela nuevamente y guarde la salsa en frascos de boca ancha o empacada como la mantequilla.</p>	
	VERDE ASADO	Es algo típico con el que va con todo el plátano o verde asado se lo asa en horno de leña, o a carbón.	
	CEVICHES	Es un plato que es a base de camarón, pescado, etc. Además lleva limón, cebolla, tomate, hierbita. Es unos de los platos más consumidos por su sabor y este se acompaña de chifles.	
	MORCILLA	Se cocina las menudencias con sal y cebolla. Añadir el manojo de orégano. Incorporar la leche, colocar el verde y pintar con achiote. Lavar la tripa cuidadosamente; voltearla. Refregarla con sal y limón. Reservar las gorduras. Restregar la tripa con hierbabuena y dejarla reposar en agua por más de una hora. Cocinar el arroz. Picar finamente la col cocinarla. Escurrir. Freír la cebolla, el pimiento picado y las especerías. Mezclar el arroz, la col y el refrito. Pintar con achiote. Añadir las gorduras fritas y la miel. Rectificar el sabor. El condumio es más de sal que de dulce. Incorporar las pasas, las aceitunas. Añadir el bleo finalmente picado. Escurrir la tripa. Rellenarla con el condumio. Amarrar la morcilla en tres lugares. Pincharla con un tenedor. Cocinar la morcilla troceada y separada de caldo.	
	LONGANIZA	Para la preparación de la longaniza se muele la carne de cerdo. Se añade la sal, la pimienta, los ajos, el orégano y la manteca con la carne. Se revuelve bien y llene la tripa de cerdo usando un embudo de tubo ancho y largo. Se cuelga la longaniza al aire y pinchela con un alfiler para que escurra parte de la grasa. la tripa de cerdo después de limpia, se llena de aire y póngala a secar.	

N° de Ficha: 2		Fecha: Noviembre del 2015	
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	DESCRIPCIÓN	REPRESENTACIÓN
ENTREMÉS	BOLLOS	Preparación: Rallar el verde, mezclar con un poco de aceite deachiote. Sofreír la cebolla, ajo y pimienta en aceite deachiote, agregar el maní licuado, luego el verde rallado y el caldo de pescado, añadir el culantro, la hierbabuena y el orégano. Cocinar revolviendo constantemente para que no se pegue hasta que espese, para que se pueda armar el bollo y sazonar con sal y pimienta. Agregar el pescado cortado en medallones o cubos y poner sobre la hoja de plátano	
	HAYACAS	Preparación: Es un plato a base de una masa de maíz que se llena con un guiso, pollo o carne se adorna con aceitunas, pasas (y si lo prefiere agregue ruedas de cebolla, tiras de pimentón). Se envuelve, colocando la segunda hoja, se amarra y se cocina en suficiente agua con sal y un trozo de papelón, (panela), en la que va a colocar las hallacas cuando comience a hervir.	
	HUMITAS	Preparación: Separar las claras de huevo de las yemas y batir a punto de nieve. Mezclar el choclo con la manteca, la mantequilla, el queso, el azúcar, polvo de hornear, las yemas y la sal. Cuando este mezclado todo se debe incorporar las claras batidas a punto de nieve con movimientos envolventes. En las hojas de choclo poner una porción de masa y envolver. Cocinar sobre una cama de tusas de choclo por espacio de una hora.	
	EMPANADAS DE VERDE	Preparación: Cocer 3 de los plátanos en agua hirviendo; retirar y triturar hasta lograr una crema homogénea. Estirla la masa y cortarla en círculos. Para el relleno: Sofreír la cebolla picada, agregar la carne picada; condimentar a gusto con sal y pimienta, mezclar bien; incorporar los guisantes y las zanahorias.. Rellenar los círculos de masa reservados con porciones del relleno, doblar la masa por la mitad con ayuda del papel y sellar los bordes con un tenedor.	
	CORVICHES	Preparación: Amasar el plátano verde cocido y el crudo, junto al aceite conachiote, hasta obtener una masa suave y uniforme. Calentar el aceite y dorar la cebolla, el pimienta y el ajo. Luego, agregar la pasta de maní, el pescado picado en cubitos y salpimentar al gusto. Extender la masa de verde y rellenar con la preparación anterior. Con la mano, dar una forma ovalada a la masa. Freír los corviches en aceite caliente. Acompañar con salsa de aji y rodajas de limón.	
	BOLÓN	Preparación: Pelar los plátanos y cocer en agua salada hasta que estén tiernos. Machacar el plátano mientras esta caliente con un poco de mantequilla para lograr un puré. Formar unas bolas del tamaño de una naranja, coloque queso en el centro y hornear hasta dorar, también se pueden freír.	
	TORTILLAS DE MÁIZ	Preparación: La mazorca se debe cocinar un día antes de la preparación. Se cocina el maíz con el agua por espacio de una hora y se deja enfriar hasta el siguiente día; luego se muele el maíz para que quede suave y se le agrega una pequeña cantidad de agua y manteca; se mezcla y se configura la tortilla poniéndole en el centro queso o chicharrón. Finalmente, las tortillas se meten al horno caliente.	

N° de Ficha: 3		Fecha: Noviembre del 2015	
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	DESCRIPCIÓN	REPRESENTACIÓN
CALDOS Y SOPAS	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	Ingredientes: 1 gallina criolla, 1 yuca, 1 cebolla colorada, 1 cebolla blanca, 1 pimiento; aliño, ajo, sal y cilantro al gusto. Preparación: Despresar la gallina, poner a hervir en agua suficiente y agregar la cebolla y todos los aliños. Cuando esté blanda la gallina, agregar la yuca y dejar hervir hasta que ablande. Por último, añadir la sal, cebolla blanca y cilantro.	
	SUERO BLANCO	Disolver el cuajo en 1/4 de taza de agua. Añadir la mezcla a la olla con leche. Mezclar con una paleta de madera y dejar reposar para que cuaje la leche. Cuando la leche esté cuajada, batir con la paleta que se separe el suero (líquido) del queso (sólido). Dejar reposar otros 20 minutos. Sacar el queso. Separar el queso en un recipiente y amasarlo con mucha prolijidad. Añadir un poco más de suero para disolver el queso y seguir amasando y formar bolas pequeñas. Añadirlas al recipiente de servir.	
	CALDO DE CHOCLO	Preparación: Es un plato a base de choclo, leche, queso, cilantro, achiote, papa. Es un plato tradicional en la provincia y el cantón.	
	CALDO DE PATA	Ponga las patas de res una olla grande junto con los dientes de ajo aplastados, la cebolla colorada picada, las ramitas de cilantro y perejil, una pizca de comino, la sal, la pimienta y el agua. Agregue la yuca, Quite los huesos de las patas y corte la carne que queda en trozos pequeños. Mezcle la mantequilla de maní con la leche y agréguela al refrito, revuelva bien hasta que esté bien disuelta.	
	CALDO DE PLÁTANO	Preparación: Poner a hervir el agua con el refrito por 10 minutos, luego agregarle el plátano raspado, terminar de cocinarlo en 15 minutos, al final se le agrega el queso, la leche y el cilantro, dejándolo cocinar por 5 minutos más. La yema de huevo se bate con un poco de líquido de la sopa y posteriormente se le agrega a la misma.	
	CALDO DE HABA	Ingredientes: ½ libra de habas tierna, ¼ de taza con refrito de cebolla preparado con aceite soya perla, ½ cucharadita de sal, 1 litro de agua. Preparación: Pelar las habas y ponerlas en un litro de agua hirviendo, luego se añade a esto el refrito y cuando se hayan cocido bien se lo pone la sal y el queso obteniendo así una deliciosa sopa de habas	
	AGUADO DE GALLINA	Ingredientes: Una cebolla, 4 dientes de ajo, 1 cda. de comino, 1 cda. de pimienta, sal; se muele todos los ingredientes con un poco de agua), 1 cda. de orégano seco, 1 tomate mediano, 1 taza de arroz, 7 tazas de agua, 1 gallina Preparación: Despresar la gallina, Lavar las presas. En las 7 tazas de agua fría poner las presas. Añadir las especerías, el arroz y el tomate picado. Cocinar a fuego lento. Las presas y el arroz deben quedar suaves. Rectificar el sabor. Añadir el orégano.	

N° de Ficha: 4		Fecha: Noviembre del 2015	
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	DESCRIPCIÓN	REPRESENTACIÓN
PLATO PRINCIPAL	ARROZ COLORADO	Hervir la pechuga del pollo, retirar cuando este cocinada cocinar el arroz en el agua del pollo poner sal, saltar la cebolla, agregar la arveja cocida, el pimiento, la zanahoria, ponemos la pechuga en tiritas y mezclar con el arroz cocinado servir con maduros fritos.	
	CHAME ASADO/ FRITO	Aliñar el pescado entero o el filete. En una paila profunda calentar el aceite. Colocar el filete o el pescado y freír hasta que se dore por ambos lados. Para servir puede acompañar con arroz graneado, ensalada y patacones fritos.	
	VICHES	Hervir el agua con el maní; ir incorporando los demás ingredientes de acuerdo a su consistencia. Si es con pescado, éste se le agrega unos 15 minutos antes de su terminación; y, si es con camarón, unos ocho minutos antes.	
	GUATITA	Cocine el mondongo hasta que este balda en una olla refreír la cebolla y el ajo, añadir la sal y la pimienta aumentar la parta de maní, mesclar con una cuchara de palo, luego las papas cocinadas hasta que tengan el espesor deseado.	
	ENCEBOLLADOS	Se cocina la yuca con todos los condimentos. Cocinar el pescado cuando esté listo se mezcla la yuca para servir. Se sirve con chifles o patacones.	
	GALLINA HORNEADA	Cortarlas en rodajas las papas y las cebollas. En una bandeja adecuada para cocinar en el horno, las colocamos en capas alrededor de todo el recipiente. Lo metemos en el horno por unos 90 minutos estará listo.	
	TONGA	Dorar el pollo por todos sus lados. En una cacerola, agregar achiote y sofría las cebollas con el ajo y el pimiento. Incorpore el agua, la zanahoria y el pollo; tape la cacerola y deje cocer. Incorpore la pasta de maní, el cilantro, las arvejas, colocar en una hoja de plátano la porción de arroz, pollo y arme paquetitos, sujetando con hilo de cocina	
	SECO DE GALLINA	Muela o licúe dos ramas de cebolla, los dientes de ajo la sal. Desprese la gallina y sazone. Haga un refrito en una cacerola con aceite, cebolla y pimiento. Agregue el tomate troceado. Incorpore la gallina y el agua. Añada el laurel. Cocine a fuego lento. Agregue al plato una porción de arroz, una papa y una presa de gallina con el jugo.	

N° de Ficha: 5		Fecha: Noviembre del 2015	
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	DESCRIPCIÓN	REPRESENTACIÓN
POSTRES Y DULCES	NATILLAS	<p>Preparación:</p> <p>-En una olla ponga a hervir 3 tazas de leche, azúcar, canela y la esencia de vainilla.</p> <p>-Ponga la maicena en 1 taza de leche fría y agréguela a la mezcla anterior, ciérmala y luego póngala a cocinar revolviendo hasta que se espese.</p> <p>-Retire del fuego y agregue 2 yemas de huevo batidas y mezcle bien, coloque en una fuente plana y deje enfriar.</p>	
	TROLICHES	<p>Preparación: En un recipiente poner a hervir la leche, mezclada con el azúcar y la canela. Aparte, en un poquito de leche disuelva la harina y agregue a la mezcla anterior cuando esta empiece a hervir. Revolver constantemente para que la mezcla no se pegue, hasta que se vea el fondo de la olla y compruebe que la mezcla ya tiene la consistencia necesaria para formar las bolitas (troliches). Para proceder a darles forma, aproveche cuando la mezcla esté todavía tibia, porque fría se endurece y es imposible moldearla adecuadamente.</p>	
	PAN DE ALMIDON	<p>Preparación: Poner en un tazón el queso, el huevo, el polvo de hornear y el almidón; mezclar bien con las manos y amasar. Si le hace falta humedad, agregar poco a poco la leche necesaria para hacer una masa suave. Amasar para que se integre todo. Tomar pequeñas porciones de esta masa y formar bolitas; colocarlas separadas en una lata previamente engrasada con aceite, mantequilla o manteca e introducir en el horno hasta que empiecen a dorar.</p>	
	TORTA DE CHOCLO	<p>Preparación: La mazorca se debe cocinar un día antes de la preparación. Se cocina el maíz con el agua por espacio de una hora y se deja enfriar hasta el siguiente día; luego se muele el maíz para que quede suave y se le agrega una pequeña cantidad de agua y manteca; se mezcla y se configura la tortilla poniéndole en el centro queso o chicharrón. Finalmente, las tortillas se meten al horno caliente.</p>	
	TORTA DE VERDE	<p>Preparación: Se rallan los plátanos y se mezclan con el maní y el refrito; después se le agrega agua hasta que la mezcla quede suelta; se le agrega sal y pimienta al gusto. La mezcla se pone en un molde o bandeja. El pescado se introduce a la mezcla hasta que quede hundido en medio y se mete el molde al horno.</p>	

N° de Ficha: 6		Fecha: Noviembre del 2015	
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	DESCRIPCIÓN	REPRESENTACIÓN
BEBIDAS	CHUCULA	<p>Ingredientes: 1 litro de agua, 8 plátanos maduros rayados, 4 onzas de queso, 1 litro de leche, azúcar al gusto, pimienta dulce, clavos dulces, canela al gusto.</p> <p>Preparación: Se pone a hervir el agua, se le agrega los maduros rallados y se deja hervir a fuego lento una hora. Una vez que esté frío se licua con las 4 onzas de queso; en otro recipiente se hierve con la canela y clavos dulces, y así mismo se deja enfriar. Los dos compuestos se unen, se les agrega el azúcar y se vuelve a licuar.</p>	
	ROMPOPE	<p>Preparación: Se hierve la leche con azúcar y canela por una hora y media a fuego lento hasta el punto espesor liviano, se saca del fuego y se lo pone a enfriar. A continuación se baten las yemas de huevo, que según la tradición manabita tiene que ser de gallina criolla; batidas las yemas se mezclan poco a poco con el compuesto y al mismo tiempo se bate con el molinillo hasta terminar con todo el batido de huevos, y nuevamente va al fuego batiendo con el molinillo continuamente hasta que se vea el primer hervor; inmediatamente se apaga y se deja que el compuesto esté completamente frío. Se agrega esencia de vainilla, una cucharadita de vainillón y, finalmente, batiendo con el molinillo se vierte aguardiente al gusto. A continuación, en un lienzo se cuela lo preparado y se envasa en una botella. Esta bebida puede conservarse hasta cuatro meses fuera de refrigeración.</p>	

ANEXO 4 Blog del producto turístico

ANEXO 5 Tríptico del producto turístico

**Gastronomía
Manabita**

Manabí es un emporio en cuanto a menú u ofertas de especialidades culinarias, si tuviéramos que establecer cuáles son los principales ingredientes que se utilizaron en su cocina, sin duda son el plátano y el maní, son los más utilizados y con ellos se preparan los más diversos, deliciosos y apetecibles bocados, como el caso del maní quebrado o la salprieda, esta última preparada con maní y una menor dosis de maíz molido, estos bocados no faltan en la mesa de los manabitas, ambos platillos se los acompaña con plátano, que se los saborea con un buen café pasado que surge de una rica esencia. Existen otros platos típicos que son degustados por muchos.

Sin duda Manabí es una de las provincias más privilegiada culinariamente.



Los Sabores Tour

Teléfono: 0988999999
Correo: lisbethmuñoz_09@hotmail.com



**Los mejores
sabores**



Teléfono: 0988999999

Recorrido 1 Itinerario

- 07:00 am Inicio del circuito gastronómico
 07:05 am Desayuno típico en Cabañas ecológicas El Totto (salprieta con verde o maduro)
 08:30 am Salida al Humedal La Segua
 09:00 am Recorrido en el Humedal La Segua (terrestre, acuático), degustes de dulces nativos.
 11:30 am Salida a Quinta Thalia
 12:00 pm Almuerzo típico en Quinta Thalia. (Chame frito, tonga, etc.)
 13:00 pm Salida a la Piedra y cueva La Dibujada
 13:20 pm Visita a la Piedra y cueva La Dibujada
 15:20 pm Salida a Café Color Tierra
 16:00 pm Recorrido por café color tierra, comida típica de despedida
 18:00 pm Salida al centro de Chone
 18:10 am Llegada al centro de Chone y término del circuito



Recorrido 2 Itinerario

- DÍA 1**
 07:00 am Concentración y desayuno en Restaurante Bolón Patacón
 08:30 am Visita a Café Color Tierra.
 12:00 pm Almuerzo típico en Café Color Tierra.
 13:20 pm Deguste de dulces típicos en Quinta Thalia
 14:30 pm Visita a la Piedra y cueva La Dibujada
 16:40 pm Llegada al centro turístico "La Comuna"
 16:50 pm Recepción de alojamiento
 17:00 pm Realización de actividades comunitaria
 19:30 pm Cena típica
 20:30 pm Free time
- DÍA 2**
 06:00 am Salida a Rancho La Misión
 06:50 am Llega a La Misión.
 07:00 am Desayuno típico.
 08:30 am Recorrido en caballos en el rancho
 13:00 pm Almuerzo típico en el Humedal La Segua
 14:30 pm Recorrido terrestre y acuático en el humedal
 17:45 pm Despedida formal
 18:00 pm Arribo a Chone y culminación del circuito

