



**UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERIA Y TURISMO**

**GASTRONOMÍA TÍPICA MARGARITEÑA COMO
ATRACTIVO TURÍSTICO DEL MUNICIPIO
MARIÑO DEL ESTADO NUEVA ESPARTA**

Trabajo de Grado, modalidad Investigación,
Presentado como requisito parcial para optar al título de Licenciado en Turismo.

Bachilleres:
Medina, María
Ontón, Silvia

Guatamare Marzo del 2006

AGRADECIMIENTOS

A Dios y a la Virgen del valle por estar junto a nosotras cuando más los necesitamos.

A los propietarios de los restaurantes del Municipio Mariño por regalarnos parte de su experiencia y por el tiempo tan valioso que nos dedicaron en cada una de las visitas realizadas.

A los cocineros de los restaurantes del Municipio Mariño por brindarnos toda la información que de ellos se requería y compartir con nosotras esos pequeños secretos que tienen para elaborar la gastronomía típica margariteña.

Al Sr. Rubén Santiago, Asunción González y Marilu (hija de Dorina Marín), por compartir con nosotras todas sus experiencias y la sabiduría adquirida a través de los años y en algunos casos de sus antepasados a este proyecto, por nuestra parte es un tributo a todos ustedes que no permiten que la gastronomía típica margariteña se olvide.

A nuestro asesor académico lic. Rafael Lunar (el hijo de Estilita) por ayudarnos cuando más lo necesitábamos, gracias por recibirnos con alegría y ese toque de positivismo que lo distingue de los demás, gracias por aportar sus conocimientos, interés y preocupación a este proyecto y por TANTA PACIENCIA, MIL GRACIAS.

A los profesores que nos dieron parte de sus conocimientos para hoy poder estar culminando una etapa de nuestras vidas. Gracias

DEDICATORIA

Con amor a **mis padres y hermanos**, gracias por el apoyo recibido, sin ustedes no lo hubiese logrado.

Con amor a mis sobrinos **José Alberto (bebeto)**, **Stefany (enana)** que este logro les sirva de guía y **Valentina (titi)** eres nuestro angelito.

A mis cuñados **Carmelo y Florentino** por la ayuda recibida en todo momento

A mis amigas **Maily, Silvia, Angélica, Bella, Aurakarina, Ursula y luz** tengo un aprendizaje de cada una de ustedes y siempre las tengo presente, vivimos momentos inolvidables.

MARÍA

Gracias a **Dios** por iluminarme y darme fuerzas para entender el porque suceden las cosas en la vida.

A mis **Padres** por el apoyo recibido durante mis estudios.

Con amor a **Luis** por querer que me supere por sobre todas las cosas, durante y después de su existencia.

Con amor a **Edgard** por su apoyo incondicional y por saber comprenderme en mis buenos y malos momentos, gracias. Te Amo.

Gracias a mis tíos **Carlos y Cecilia de Avilez** por su apoyo y ayuda incondicional en todo momento y por sus palabras de aliento.

A una persona que ha sido bastante tolerante y comprensible conmigo, tanto en las buenas y las malas. A ti **María** amiga por tu gran perseverancia, de lo contrario no me hubiese sido posible obtener este logro.

SILVIA

INDICE GENERAL

AGRADECIMIENTOS	II
DEDICATORIA	III
INDICE GENERAL	V
RESUMEN.....	XVI
CAPÍTULO I EL PROBLEMA	1
1.1 Planteamiento del problema.....	1
1.2 Objetivos.	7
1.2.1 Objetivo general.....	7
1.2.2 objetivos específicos	7
1.3 Justificación.....	8
CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO REFERENCIAL	9
2.1 Antecedentes de la investigación.	9
2.2 Bases teóricas.....	11
2.3 Operacionalización de variables	18
2.4 Definición de términos.....	18
CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO	20
3.1 Tipo de investigación	20
3.2 Área de estudio.....	20
3.3 Diseño de la investigación	20
Área de estudio.....	21
3.3.1 Sujetos de información.....	21
3.5 Técnicas de recolección de los datos	23
3.6 Análisis de la información.	24
3.7 Presentación de la información.....	24
CAPÍTULO IV ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.....	25
CAPÍTULO V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	136
5.1 Conclusiones	136
5.2 Recomendaciones.....	139
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	140

ANEXOS	144
--------------	-----

INDICE DE CUADROS

CUADRO N° 1	5
ATRATIVOS TURÍSTICOS DEL MUNICIPIO MARIÑO.....	5
CUADRO N° 2 RESUMEN DE LAS TÉCNICAS.....	23
Cuadro 3	25
Distribución absoluta y porcentual de establecimientos de Alimentos y Bebidas en el Municipio Mariño registrados en Corpotur.....	25
Cuadro 4	26
Distribución absoluta y porcentual del número de mesas en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.	26
Cuadro 5	27
Distribución absoluta y porcentual del horario de trabajo de los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.	27
Cuadro 6	28
Distribución absoluta y porcentual del tipo de servicio prestado en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.	28
Cuadro 7	29
Distribución absoluta y porcentual del tipo de gastronomía que ofrecen los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.	29
Cuadro 8	30
Distribución absoluta y porcentual de los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño que incluyen la gastronomía típica en el menú... 30	30
Cuadro 9	31
Distribución absoluta y porcentual de los platos ofrecidos en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Mariño.	31
Cuadro 10	32
Distribución absoluta y porcentual de los platos más demandados en los restaurantes del Municipio Mariño.	32
Cuadro 11	33

Distribución absoluta y porcentual sobre si promoción de la gastronomía típica margariteña en los establecimientos de Alimentos y Bebidas en el Municipio Mariño.	33
Cuadro 12	34
Distribución absoluta y porcentual sobre los medios de promoción de la gastronomía típica margariteña por parte de los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.	34
Cuadro 13	35
Distribución absoluta y porcentual de la opinión de los propietarios de los establecimientos de Alimentos y Bebidas acerca de la utilización de la Gastronomía Típica margariteña como atractivo turístico.....	35
Cuadro 14	36
Distribución absoluta y porcentual de la opinión de los propietarios de los establecimientos de Alimentos y Bebidas sobre la promoción de la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico.....	36
Cuadro 15	38
Distribución absoluta y porcentual del motivo de Visita de los turistas a los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.	38
Cuadro 16	40
Distribución absoluta y porcentual acerca de sí es ofrecida al turista la gastronomía típica margariteña en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.	40
Cuadro 17	41
Distribución absoluta y porcentual de los productos gastronomía típica margariteña más demandados según la opinión de los turistas en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.	41
Cuadro 18	42
Distribución absoluta y porcentual de la opinión de los turistas acerca de la gastronomía típica margariteña.	42
Cuadro 19	43

Distribución absoluta y porcentual de los medios de promoción o la forma por los que el turista conoció la gastronomía típica margariteña.....	43
Cuadro 20	44
Distribución absoluta y porcentual de la promoción de la gastronomía típica margariteña según opinión de los turistas.....	44
Cuadro 21	45
Distribución absoluta y porcentual sobre si recomiendan de la gastronomía típica margariteña según opinión de los turistas.....	45
Cuadro 22	46
Distribución absoluta y porcentual de sí la gastronomía típica margariteña puede ser promocionada como atractivo turístico opinión de los turistas.	46
Cuadro 23	47
Distribución absoluta y porcentual del lugar de nacimiento de los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.	47
Cuadro 24	48
Distribución absoluta y porcentual del grado de instrucción de los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.	48
Cuadro 25	50
Distribución absoluta y porcentual del tiempo en el cargo que desempeñan los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña	50
Cuadro 26	51
Distribución absoluta y porcentual de los cursos realizados por los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.	51
Cuadro 27	52
Distribución absoluta y porcentual de los años dedicados a la cocina por los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.	52
Cuadro 28	54
Distribución absoluta y porcentual de las personas o lugares con los que aprendieron el oficio los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.....	54

Cuadro 29	55
Distribución absoluta y porcentual de si posee conocimiento acerca de la gastronomía típica los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.....	55
Cuadro 30	56
Distribución absoluta y porcentual de los condimentos más utilizados los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.	56

INDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1	25
Tipo de establecimientos de Alimentos y Bebidas presentes en el Municipio Mariño.....	25
Gráfico 2	26
Número de mesas en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.....	26
Gráfico 3	27
Horario de funcionamientos de los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.....	27
Gráfico 4	28
Tipo de servicio prestado en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.....	28
Gráfico 5	29
Tipo de gastronomía ofrecida en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.....	29
Gráfico 6	30
Gastronomía típica incluida en los menús de los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.....	30
Gráfico 7	31
Platos ofrecidos en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.....	31
Gráfico 8	32
Tipo de platos más demandados en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.....	32
Gráfico 9	33
Promocionan la gastronomía típica margariteña los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.....	33
Gráfico 10	35

Medios de promoción de los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.	35
Gráfico 11	36
Utilización de la gastronomía típica como atractivo turístico en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño	36
Gráfico 12	37
Opinión acerca de la Promoción de la gastronomía como atractivo turístico en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.....	37
Gráfico 13	39
Motivo de la visita de los turistas a los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.	39
Gráfico 14	40
Sí es ofrecida la Gastronomía típica margariteña al turista en los establecimientos de Alimentos y Bebidas en el Municipio Mariño.....	40
Gráfico 15	41
Productos de la gastronomía típica margariteña más demandados por los turistas.	41
Gráfico 16	42
Opinión de los turistas acerca de la gastronomía típica margariteña.....	42
Gráfico 17	43
Medios de promoción o forma por el que el turista conoció la gastronomía típica margariteña.....	43
Gráfico 18	44
Promoción de la gastronomía típica margariteña.	44
Gráfico 19	45
Recomendación por parte de los turistas la gastronomía típica margariteña	45
Gráfico 20	46
Sí la gastronomía típica margariteña puede ser promocionada como atractivo turístico.....	46
Gráfico 21	48

Lugar de nacimiento de los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.....	48
Gráfico 22	49
Grado de instrucción de los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.....	49
Gráfico 23	50
Tiempo en el cargo	50
Gráfico 24	51
Cursos realizados por los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.....	51
Gráfico 25	53
Años dedicados a la cocina por los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.....	53
Gráfico 26	54
Con quien aprendió el oficio.	54
Gráfico 27	55
Conocimientos sobre la gastronomía típica margariteña.....	55
Gráfico 28	56
Condimentos utilizados por los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.....	56

INDICE DE TABLAS

TABLA N° 1	1
PERFIL MOTIVACIONAL TURISTA NACIONAL	1



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERIA Y TURISMO

GASTRONOMÍA TÍPICA MARGARITEÑA COMO
ATRACTIVO TURÍSTICO DEL
MUNICIPIO MARIÑO ESTADO NUEVA ESPARTA.

ASESOR: Lunar,

Rafael

AUTORES: Medina, María

Ontón, Silvia.

AÑO: 2006

RESUMEN

La realización del estudio orientó la caracterización actual de la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del Municipio Mariño, en cuanto a sus componentes: restaurantes, actores, platos y promoción, y partiendo de hay formular recomendaciones que permitan el aprovechamiento de la misma como atractivo.

Los fundamentos teóricos se basan sobre la temática Turismo y gastronomía, la importancia que posee la misma en la actividad turística. De acuerdo con el propósito de esta investigación la estrategia metodológica se enfocó en la realización de actividades de campo y analíticas, y en la utilización de procedimientos propios de los diseños descriptivos.

El caracterizar la situación actual de la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del municipio Mariño permitió concluir, por la falta de información y promoción de la gastronomía típica margariteña no se está aprovechando como atractivo turístico del municipio Mariño y debido a la falta de conocimiento sobre la gastronomía típica margariteña en los restaurantes del municipio Mariño se están modificando las recetas originales

Palabras claves: Gastronomía, Gastronomía típica, Turismo, Gastronomía Típica Margariteña, Gastronomía y Turismo.

CAPÍTULO I EL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del problema

El Estado Nueva Esparta posee una variedad de atractivos naturales (Parques Nacionales, playas y montañas), históricos (castillos, casa civiles y militares), culturales (artesanía, dulcería, fiestas patronales y gastronomía, entre otros), los cuales se consideran elementos de motivación y por ende, de desplazamiento de turistas nacionales e internacionales hacia el mismo.

En este contexto la Isla de Margarita se ha consolidado como un destino turístico bajo la modalidad de “sol y playa”, aprovechando principalmente los atractivos naturales como las playas, parques y monumentos, dando poco uso a otros atractivos de índole histórico-cultural como música, artesanía, fiestas patronales danza, museos, castillos y gastronomía, los cuales pueden diversificar la oferta turística del Estado. Como se puede observar en la tabla n° 1 el mayor número de visitantes que ingresan al Estado están motivados por el disfrute de los atractivos antes mencionados, lo que demuestra que la oferta turística es muy limitada, por lo que estos atractivos pasan a ser complementarios dentro de la misma.

TABLA N° 1
PERFIL MOTIVACIONAL TURISTA NACIONAL

ATRACTIVO	1998		1999		2000	
	i	%	i	%	i	%
PLAYA	12	2%	49	72,68%	58	74,53%

C. PUERTO LIBRE	6	20,9 7%	8	18,54 %	1	28,77 %
P. HISTORICO INTERES CULTURAL	0	8,06 %		0,49%	7	3,30%
		5,65 %		0,49%	2	0,94%

FUENTE: CORPOTUR 2002

Nota: los datos no han sido actualizados por Corpotur

En la tabla anterior se puede observar que, para el año 1998 el número de turistas que ingresaron a la Isla de Margarita motivados por el disfrute del atractivo playa fue de un 90,32%, para el año 1999 estuvo reflejado en un 72,68%, para este período se produce un descenso del 18% con respecto al año anterior y para el 2000 fue de un 74,53% período en el que hay un incremento del 2% con respecto al año anterior.

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), los elementos básicos que debe poseer un destino para desarrollar la actividad turística son: el espacio geográfico, los operadores, la demanda y la oferta, entendiéndose por la misma los servicios (hoteles, restaurantes, entre otros) y atractivos que posee un determinado lugar, entre los que se pueden señalar, playas, montañas, música, artesanía y gastronomía, los cuales contribuyen a satisfacer la necesidad del turista por conocer un poco más de la idiosincrasia local. La Isla de Margarita se caracteriza por poseer todos estos elementos por lo que es el principal destino turístico del país (Corpotur 2001).

Particularmente, la gastronomía es un importante atractivo para el turista debido a que muestra parte de la idiosincrasia del pueblo y prueba de ello, es que la misma se encuentra incluida en la clasificación de atractivos turísticos hecha por Boullón (1988), dentro de la categoría folklore; autores como Morales (2001) en el trabajo titulado Gastronomía Típica Margariteña y Zacarías (2003) en el

trabajo titulado Turismo y Gastronomía, dan prueba de la importancia de la misma como atractivo turístico y recomienda promocionarla, debido a que la misma no es tomada en cuenta para la promoción que se hace al Estado Nueva Esparta.

La gastronomía típica margariteña es muy variada, sin embargo se inclina más por los productos del mar, dentro de los platos más emblemáticos que esta posee se encuentra: Hervido de pescado, hervido de gallina, consomé de chipichipi, pastel de chucho, consomé de mejillón, consomé de guacuco, torito relleno, achote relleno, conejo guisado, tarcari de chivo, mondeque guisado, cabeza de cochino con fríjol, cruzado de mariscos, cuajado de morrocoy, empanada de cazón, cazón guisado, entre otros.

Una de las principales características de la gastronomía margariteña es su sazón, la cual se va modificando en cada uno de sus pueblos, ya sea en la manera de prepararla o en el añadido de algunos ingredientes, los aliños básicos de la cocina margariteña son: el ají dulce, la cebolla y el ajo (Santiago 1990). Sin embargo en el Municipio Gómez se utiliza los aliños base más el orégano y el tomate (Zacarías, 2003); en Antolín del Campo se diferencia por el uso de pimentón rojo y cebollín (Morales, 2001); en el Municipio Villalba solo se utilizan los aliños básicos para la condimentación de los platos (González, 2003)

La promoción en la actividad turística cumple un papel importante debido a que ella es uno de los principales instrumentos para incentivar e incrementar los flujos turísticos satisfactoriamente. En observación directa las investigadoras pudieron constatar que en el Municipio Mariño la Gastronomía Típica Margariteña no es promocionada, siendo esta uno de los elementos motivadores de las corrientes turísticas.

Actualmente ha surgido un interés por conocer y estudiar la gastronomía típica margariteña y por ende la del Municipio Mariño en particular para aprovecharla como atractivo turístico, pues si el aprovechamiento de un destino se fundamenta en el conocimiento pleno de sus características históricas, culturales, sociales, geográficas y físicas, entonces este municipio que posee una variedad de sitios naturales, folklore y manifestaciones culturales (ver cuadro n° 1), puede incorporar a su oferta la gastronomía típica y así desarrollar al máximo la actividad turística con la motivación que puede representar el disfrute de la variedad de platos, bebidas y dulcería criolla así mismo este municipio cuenta con una amplia gama de establecimientos de alimentos y bebidas de los cuales 51 están registrados en la Corporación de Turismo del Estado Nueva Esparta (Corpotur 2004).

En visitas preliminares realizadas a diferentes establecimientos de alimentos y bebidas como: El punto Criollo, Lugar de Encuentro, Rancho Típico Mandinga, entre otros, ubicados en distintos sectores del municipio, se pudo observar que en dichos establecimientos se oferta la gastronomía típica margariteña, pero como una opción más del menú, junto con la comida nacional e internacional, sin que se resalte la importancia y que se promoció como elemento del folklore margariteño, por lo que puede ser aprovechada como atractivo turístico.

En visitas realizadas a la Corporación de Turismo del Estado Nueva Esparta se pudo constatar que la misma para enero de 2004 realizó un inventario de los restaurantes inscritos en este instituto por municipio y los clasificó de acuerdo al tipo de comida que ofertan en donde el Municipio Mariño posee 8 restaurantes que la ofrecen, pero de igual forma no posee estadísticas sobre los platos de la gastronomía típica margariteña ofertada en dichos establecimientos. Por otra parte, en la Dirección de Turismo de la Alcaldía del Municipio Mariño no existen estadísticas referentes a los restaurantes que oferten la gastronomía típica

margariteña, también se pudo conocer que dentro de los proyectos que se manejan, no es tema prioritario.

Ante esta situación surge la siguiente interrogante:

¿Cuáles son los elementos de la gastronomía típica margariteña que la convierten en atractivo turístico diversificador de la oferta turística del Municipio Mariño?

CUADRO N° 1
ATRATIVOS TURÍSTICOS DEL MUNICIPIO MARIÑO

CATEGORIA	TIPO	SUBTIPO	NOMBRE	UBICACIÓN
Sitio natural	Costa	Playa	Morro	Bahía morro
			Bella vista	Sector bella vista
			Caracola	El morro
			Moreno	Costa azul
			La Isleta	Sector la isleta
	Lugar de pesca		La Isleta	Sector la isleta
			Los Cocos	Sector los cocos
Museos y Manifestaciones Culturales	Museos		Museo de Arte Francisco Narváez	C Igualdad c/c Díaz
			Francisco Narváez	
	Obra de Arte y Técnica	Obra de Ingeniería	Faro La Puntilla	Sector Guaraguao
			Puente Sucre	C/ Fajardo
			Iglesia San Nicolás de Bari	C/ Velásquez
			Plaza Bolívar	C/ Velásquez
			Boulevard Gómez	C/ Gómez
			Boulevard Guevara	C/ Guevara
			Paseo Rómulo	Sector Guaraguao

			Gallegos	
Folklore	Manifestaciones Religiosas		Embarque Virgen del carmen	El Faro, Porlamar
	Música y Danza		Diversiones populares	Todo el Municipio
Acontecimientos Programados	Artísticos		Bienal de escultura Museo Francisco Narváez	C/ Igualdad c/c Díaz Porlamar
	Religiosos		Fiestas San Nicolás de Bari	Iglesia San Nicolás de Bari

FUENTE: CORPOTUR 1999. Clasificación de Atractivos por Municipio del Estado Nueva esparta.

Cuya interrogante se sistematiza así.

1.- ¿Cómo son los establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en el Municipio Mariño que ofertan la gastronomía típica margariteña e inscritos en Corpotur?

2.- ¿Cuáles son los platos de la gastronomía típica margariteña que se ofertan en los menús de los restaurantes del Municipio Mariño?

3.- ¿Quiénes son los actores que intervienen en la elaboración de los platos de la gastronomía típica margariteña que se oferta en los menús de los restaurantes del Municipio Mariño?

4.- ¿Cuál es la opinión de los turistas con respecto a la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del Municipio Mariño?

5.- ¿Cuál es la opinión de los propietarios de los restaurantes del Municipio Mariño con respecto a la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico?

6.- ¿Cómo es la promoción utilizada en los restaurantes que ofrecen la gastronomía típica margariteña en el Municipio Mariño?

1.2 Objetivos.

1.2.1 Objetivo general.

Caracterizar la situación actual de la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico diversificador del Municipio Mariño.

1.2.2 objetivos específicos

1.- Clasificar los establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en el Municipio Mariño que ofertan la gastronomía típica margariteña e inscritos en Copotur.

2.-Inventariar los platos de la gastronomía típica margariteña que se ofertan en los menús de los restaurantes del Municipio Mariño.

3.- Conocer a los actores que intervienen en la elaboración de los platos de la gastronomía típica margariteña que se oferta en los menús de los restaurantes del Municipio Mariño

4.- Conocer la opinión de los turistas con respecto a la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico.

5.- Conocer la opinión de los propietarios de los restaurantes Municipio Mariño con respecto a la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico.

6.- Identificar la promoción utilizada en los restaurantes que ofertan la gastronomía típica margariteña

1.3 Justificación.

Dentro de las manifestaciones culturales se encuentra la gastronomía típica como muestra de la idiosincrasia del pueblo y cuyo potencial como atractivo turístico ha sido demostrado por países que la han incorporado dentro de su oferta, creando rutas turísticas que le permiten al visitante conocer y degustar los platos, dulces y bebidas típicas.

El Estado Nueva Esparta posee platos, dulces y bebidas típicas que pueden ser aprovechadas como atractivo turístico permitiendo así al visitante conocer y degustar la gastronomía típica del mismo, pero la falta de promoción e información de los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas e interés de la Corporación de Turismo del Estado Nueva Esparta (CORPOTUR) y de la Oficina Municipal de Turismo, trae como consecuencia la problemática antes planteada.

La necesidad de diversificar la oferta turística del estado requiere la realización de un estudio que permita conocer la situación actual de la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del Municipio Mariño, permitiendo así el aprovechamiento de la misma como atractivo no sólo del municipio sino también del estado.

Así mismo, el presente trabajo de investigación está inmerso en la línea de investigación “Marketing Turístico y Hotelero” del Centro de investigaciones Turísticas (CITUR) de la Escuela de Hotelería y Turismo de la Universidad de Oriente del Estado Nueva Esparta. Además, de orientar la promoción de la gastronomía típica margariteña (como Línea de Investigación para la Escuela de Hotelería y Turismo iniciada por la Lic. Vicdalia Gómez) y a futuras investigaciones referidas al área de estudio.

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

2.1 Antecedentes de la investigación.

En revisión bibliográfica realizada referente a esta investigación, se encontraron los siguientes:

- “Dulces y bebidas típicas como atractivo turístico del estado nueva esparta” (mijares, 2004). la autora dentro de las conclusiones tiene que existe poca relación entre la actividad turística y el proceso de comercialización de los dulces típicos.
- “Diagnóstico de la situación actual artesanal y gastronómica del municipio villalba estado nueva esparta” (gonzález, 2003). entre las conclusiones que se plantean se destaca que la relación entre la actividad turística y el proceso de comercialización de la artesanía y la gastronomía es escasa, debido a la falta de promoción de estos atractivos.
- “Propuesta de un programa de promoción para incorporar la gastronomía típica margariteña a la oferta turística del municipio arismendi del estado nueva esparta” (alfonzo, 2003). la autora hace uso de las herramientas del marketing para el desarrollo de dicha propuesta, haciendo énfasis en la incorporación de la gastronomía típica margariteña en la oferta turística, la capacitación del personal de alimentos y bebidas del municipio arismendi y en la variedad de la misma.
- “Turismo y gastronomía: la gastronomía típica margariteña como atractivo diversificador de la oferta turística del municipio gómez” (zacarías, 2003). dentro de las conclusiones planteadas se tienen las siguientes: los dueños de los restaurantes no especifican la gastronomía típica margariteña por la falta de información que tienen referente a la misma y los restaurantes que

ofrecen gastronomía típica margariteña, no utilizan ningún tipo de promoción para ésta.

- “Guía de rutas gastronómicas de España” (Junta de Extremadura: Consejería de Obras Públicas y Turismo, 2002). Actualmente España posee trece rutas gastronómicas distribuidas en las provincias de Cáceres, León, Jerez, entre otras. Cuya oferta turística se ve complementada con los atractivos naturales que poseen las rutas, las cuales son las siguientes: del jamón ibérico, del queso de oveja, del cordero, de platos fríos, de cazas, del aceite, del cabrito, del pimentón, de los quesos de cabra, de la tenca, de las frutas y licores, de los vinos y de los peces de ríos, en todas el turista o visitante puede degustar, comprar y conocer los procesos para realizar los diversos productos. Es importante destacar que este tipo de turismo va en auge a paso agigantado, por lo que España posee un turismo gastronómico específico de cada región.

- “Gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del municipio Antolín del Campo Estado Nueva Esparta” (Morales, 2001). La autora concluye que la actividad gastronómica debe ser reforzada por los actores involucrados en la actividad turística para lograr su inclusión y participación como elemento clave en el desarrollo de la misma.

- “Las rutas alimentarias argentinas” (la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos Buenos Aires Argentina, 2000). El proyecto raíces el cual desarrolló las rutas alimentarias argentinas: actualmente cuenta con 6 rutas alimentarias en todo el país y otras se hallan en proceso de desarrollo o en su etapa inicial y de gestación. El mismo tiene como objetivo principal la utilización del turismo como vehículo de promoción de los alimentos. Dentro de las rutas ya establecidas podemos mencionar las siguientes: la ruta del queso, del vino, de las frutas, del dulce, del aceite, de los caminos criollos (comidas criollas).

- “Plan local para la incorporación de la gastronomía regional a la actividad turística de la isla de margarita” (figueira y otros, 2000). este plan tiene por objetivo preservar los valores culturales e idiosincrasia margariteña en el aspecto gastronómico, así como también consolidar la gastronomía como atractivo turístico.
- “Rutas gastronómicas de francia” (atek,1999). francia posee tres rutas gastronómicas la primera consiste en una “ruta peatonal gastronómica”, donde se visitan lugares y restaurantes en los que se pueden observar y degustar gastronomía típica; la segunda es una “ruta peatonal de aceitunas” y la tercera una “ruta peatonal de vinos” que incluye visitas a los viñedos para la compra y conocimiento de su proceso de elaboración.
- “Rutas turísticas del estado tachira” (cotatur, 1998). se establecen las siete rutas turísticas que posee el estado, las cuales ofrecen al visitante una gran variedad de atractivos, servicios turísticos y la gastronomía típica de cada uno de los pueblos que conforman las rutas.
- “Diagnóstico de la gastronomía típica como atractivo turístico de puerto la cruz” (jiménez, 1992). se plantea aprovechar e incentivar la gastronomía típica como atractivo turístico, por medio de la promoción, información y asesoramiento por parte de la corporación regional de turismo y los restaurantes de la ciudad.

2.2 Bases teóricas.

El turismo es una actividad económica donde el sujeto turista se desplaza fuera de su lugar de residencia habitual, en donde la comunidad receptora le proporciona las facilidades y atractivos para satisfacer la necesidad de recreación,

descanso y de cierta manera el crecimiento y desarrollo intelectual. Al respecto McIntosh (1999) se refiere al turismo como:

El turismo es el movimiento temporal de personas hacia destinos distintos de sus lugares normales de trabajo y residencia, de manera que implica tanto las actividades emprendidas durante su estancia en esos destinos, como las facilidades creadas para satisfacer sus necesidades. (p9)

Así mismo, Martín (2004) expresa:

El turismo comprende la suma total de actividades de las personas que viajan y permanecen en destinos fuera de sus lugares habituales de residencia por periodos de tiempo no superiores a un año, por ocio, negocio u otros propósitos. (47)

El turismo es una actividad importante, en la que se involucran una serie de factores como los son: los prestadores de servicio (alojamiento, transporte, alimentos y bebidas. Entre otros), infraestructura y atractivos turísticos, lo cuales motivan al turista a realizar el desplazamiento a ese destino, por lo que los prestadores de servicio deben ofrecerles una excelente calidad en los mismos. Los atractivos junto con los servicios conforman la oferta turística, la cual está a disposición del turista para su disfrute y satisfacción de sus necesidades.

La actividad turística se considera un sistema debido a que el funcionamiento de la misma depende de una serie de elementos interactuantes destinados a cumplir una función, la cual es la de comercializar el producto turístico que permita la satisfacción del turista. Al respecto Acerenza (1988) describe el sistema turístico como:

Los sistemas que establecen las bases conceptuales para la organización del conocimiento interdisciplinario y brinda, por lo tanto, un marco

de referencia coherente que permite identificar los elementos, componentes interactuantes del fenómeno dado, así como las funciones, relaciones e interacciones de éste con su entorno. (p168)

El funcionamiento del sistema turístico va a depender principalmente del turista quien motivado decide realizar el desplazamiento a otras realidades geográficas. Dentro del sistema encontramos también los atractivos turístico, los cuales son la principal motivación del turista, debido a que ellos son lo esencial de la actividad turística y todo país posee atractivos turísticos que son capaces de satisfacer las necesidades o motivaciones del turista. Boullón (1988) hace referencia al respecto:

Los atractivos son la materia prima del turismo, sin la cual un país o una región no podría emprender el desarrollo porque les faltaría lo esencial y porque sólo a partir de su presencia se puede pensar en construir la planta turística que permita explotarlo comercialmente. (p44)

Dentro de la clasificación de atractivos turísticos la gastronomía forma parte de ellos. Convirtiéndose en un elemento importante para el turista quien la disfruta y valora como bien intangible del patrimonio cultural porque representa la identidad de los pueblos y juega un papel importante en la construcción de identidades y el reconocimiento del entorno de una región y de un país.

La gastronomía típica es desde hace tiempo un referente más con personalidad propia en el panorama cultural de un país debido que la misma como atractivo ha crecido favorablemente, dando paso al turismo gastronómico el cual se refiere a aquellas personas que viajan para deleitarse con los buenos platos de la cocina internacional, Cárdenas (1983), es la afición a satisfacer los gustos que al paladar produce la comida, motivando al turista a realizar una serie de viajes para encontrar los manjares más agradables autóctonos de cada región o país.

Este tipo de turismo adquiere cada día mayor importancia, razón por la cual los países se están preocupando por mejorar la cocina típica nacional, la preparación de los platos típicos y la calidad del servicio en los establecimientos de alimentos y bebidas, para lograr establecer una imagen que incentive a las personas a trasladarse a ese destino. Los turistas disfrutan el deleitar una condimentación diferente a la que comúnmente está acostumbrado. La industria gastronómica es un producto turístico “imprescindible”, a menos que el turista se provea en su lugar de origen de todos los alimentos que va a consumir en el viaje, lo cual es impensable. Además, es necesario considerar que la alimentación es algo fisiológicamente necesario. (Schlüter, 2003).

Es importante incluir dentro de la oferta turística de un destino, la gastronomía típica como atractivo turístico, por ser un elemento diversificador que le brinda al turista la opción de conocer y disfrutar las tradiciones culinarias de un pueblo. Debido a que la relación entre la gastronomía y el turismo es tan inmediata como la que guarda el turismo con la hotelería, ya que los turistas pueden dejar de consumir numerosos productos y servicios durante sus viajes, pero nunca de comer y dormir.

Específicamente la cocina margariteña siempre se ha basado en los productos del mar: pescados, crustáceos y moluscos. Entre los platillos más importantes que posee la gastronomía típica margariteña, se encuentran el sancocho o hervido de pescado, la empanada de cazón, el pastel de chucho, consomé de chipichipi entre otros. En cuanto a la dulcería, es muy variada, destacándose las preparaciones a base de frutas, tales como dulces, conservas, jaleas y turrone, de coco, piña, lechosa, entre otros. Siendo el piñonate el dulce regional. Dentro de las bebidas se destacan el papelón con limón, carato de mango, leche de burra, ron con ponsigue (Santiago, 1990).

También es importante resaltar que cada pueblo de Margarita tiene sus propias maneras de aderezar y preparar la comida, sin que esta cambie en el

fondo, sino simplemente en pequeños detalles que hacen resaltar las cualidades o bondades de algunos ingredientes. Ejemplo de esta variación es el uso del ají dulce, ajo y la cebolla en algunos pueblos, mientras que en otros predomina el uso de los aliños anteriormente mencionada más el orégano y el tomate (Zacarías, 2003); en otros el pimentón rojo y cebollín (Morales, 2001).

Además es importante destacar, que la mejor promoción de un destino turístico son los mismos turistas, por lo que se debe satisfacer sus necesidades brindándoles una excelente calidad en los servicios que demandan (Oneto,2002).

Dentro de los servicios que se les brinda al turista están los establecimientos de alimentos y bebidas, representados en su mayoría por restaurantes. Los mismos deben poseer instalaciones adecuadas que les permita cumplir con sus funciones y también con los requisitos sanitarios por los entes gubernamentales, los cuales deben normar y controlar la manipulación de alimentos.

Es así como la OMT (1998), clasifica a los establecimientos de alimentos y bebidas de acuerdo al tipo de producto que estos ofrezcan, siendo los más utilizados en el estado Nueva Esparta los siguientes:

1.- Tipo Familiar: son establecimientos que ofrecen generalmente un tipo de comida casera. A menudo, tienen pocas mesas en comparación a la demanda que se les presenta y paralelamente, tienen gran variedad de platos. Suelen trabajar con un menú económico al mediodía disponer de una carta más o menos amplia generalmente el servicio es prestado por los propios miembros de la familia dueña del negocio y, en ocasiones, por algún empleado contratado como simple ayuda.

2.- Tipo Monoproducción: se encarga de ofrecer un producto en concreto, y, en ocasiones, un tipo de decoración, ambiente, servicio, etc.,

que da cierta originalidad al establecimiento y que se utiliza como reclamo para atraer a los clientes. Dentro de este grupo, se pueden diferenciar los siguientes tipos:

Parrilla: se caracteriza por presentar la mayoría de los platos en una parrilla y casi siempre a la vista del cliente. por lo general suelen ser establecimientos que ofrecen un servicio tradicional. A menudo, la carta es limitada.

Pizzería: en esta denominación quedan englobados todos los establecimientos dedicados a la elaboración de pizzas, que con frecuencia también ofrecen, como platos estelares, elaboraciones basándose en pasta italiana.

Crepería: su oferta se basa fundamentalmente, en la elaboración de crepes. Casi siempre se elaboran delante del cliente o, al menos, en un sitio estratégico donde el cliente puede disfrutar del espectáculo de su elaboración.

Restaurante Temático: en este tipo de establecimientos, la decoración y demás complementos del local están en sintonía con el producto ofertado, como atracción principal de los clientes.

Cybercafés: este tipo de oferta ha surgido recientemente como consecuencia de la gran revolución de la tecnología de la comunicación. La peculiaridad de este tipo de establecimientos radica en la posibilidad ofrecida a sus clientes de navegar por la red de Internet durante un tiempo, a cambio de un módico precio y mientras consumen bebidas y/o comida.

Discoteca Móvil: se trata de una empresa de servicios de ocio, complementaria del ramo profesional de la restauración. Ofrece como productos propios la dotación de todo tipo de estilos de música, sonorización de locales para actos públicos, conferencias, iluminación espectacular, servicio de camareros, para organizar banquetes, azafatas, animación, conjuntos musicales,

etc, se trata en definitiva, de música a la carta y animación del que contrata: ambientación de cenas, bodas, fiestas universitarias, etc.

3.- Neorestauración: se trata de los establecimientos o empresas que se engloban en lo que se denomina neorestauración y que recoge las más recientes formulas de la restauración:

Catering: es un servicio de restauración ofrecido a la medida de las necesidades del cliente y servicio allí donde éste desee, para un número variable de comensales. El origen de estos servicios se encuentra precisamente en los que se conoce como servicio de catering más tradicionales, es decir, en aquellos destinados a la provisionamiento de los medios de transportes, básicamente aviones y trenes.

Take Hawaii: se trata de un servicio prestado por establecimientos que elaboran platos que el cliente pueda adquirir de forma inmediata y en horarios variados. Es decir, son empresas que venden productos listos para llevar. Presentan una oferta variada: pollos asados, sopas frías, ensaladas variadas y todo tipo de platos elaborados. Este servicio puede ser presentado por conocidos restaurantes, que aprovechando el prestigio de la marca del chef, ofrecen platos para llevar, ya se trate de una reducida carta específica para uso diario.(p 100)

Cabe destacar que la clasificación anteriormente citada de la restauración comercial ayuda a identificar los establecimientos de alimentos y bebidas del municipio en estudio, así como también los productos que ofrecen, requisito para esta investigación, pues el objetivo es analizar la situación actual de la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del Municipio Mariño del Estado Nueva Esparta.

2.3 Operacionalización de variables

2.4 Definición de términos

Atractivos turísticos: son los lugares, objetos, acontecimientos que puedan ser de interés turístico (lunar, 1995).

Gastronomía: es el arte de preparar una buena comida (enciclopedia salvat, 1973).

Gastronomía típica: es la cocina autóctona de un país (elaboración propia).

Menú: es la lista de platos, dulces y bebidas con sus respectivos precios ofrecidos por el restaurante, donde el cliente elige lo que desea (elaboración propia).

Patrimonio turístico: es la relación entre la materia prima (atractivos turísticos), la planta turística (aparato productivo), la infraestructura (dotación de apoyo al aparato productivo) y la superestructura (subsistemas organizacionales y recursos humanos disponibles para operar el sistema) (boullón, 1988).

Platos: alimentos preparados y presentados en un recipiente listo para ser consumido (enciclopedia salvat, 1973).

Producto turístico: es el conjunto de bienes y servicios que se ofrecen al mercado para un confort material o espiritual (cárdenas, 1983).

Promoción turística: conjunto de personas y objetos que al ponerse en acción determinan factores de fomento a las diversas etapas del desarrollo

turístico, ya sea incrementando la afluencia de turistas o estimulando el crecimiento de la actividad turística (boullón, 1986).

Restaurante: lugar o establecimientos en el que se sirven comidas (enciclopedia salvat, 1973)

CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO

3.1 Tipo de investigación

La investigación está enmarcada en el nivel de estudio descriptivo por cuanto se pretende caracterizar la situación actual de la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico en el Municipio Mariño, en cuanto a sus componentes, entre ellos, restaurantes, platos, actores y promoción.

3.2 Área de estudio

El área de estudio es el Municipio Mariño, ubicado en la parte sur de la Isla de Margarita Estado Nueva Esparta. Este municipio tiene por capital Porlamar y posee una superficie de 39 Km², a una altitud de 10 m sobre el nivel del mar (figura 1).

3.3 Diseño de la investigación

El diseño del estudio correspondió a una investigación no experimental, puesto que no se manipularon las variables; así mismo, según la perspectiva temporal es transeccional, cuyo propósito es recolectar datos en un momento y en un tiempo único, para describir las variables y analizar sus incidencias e interrelaciones en ese momento (Hernández y otros, 1998). Además el estudio se llevó a cabo a través de la estrategia de investigación de campo donde se recolectaron los datos directamente de la realidad de los hechos.

El estudio fue llevado a cabo mediante el diagnóstico de las variables en estudio para ello se realizó la revisión bibliográfica sobre la gastronomía típica margariteña para determinar los platos típicos tradicionales presentes en el municipio, así como de la elaboración de la ficha de registro para el respectivo inventario la cual contiene un recuadro para la gráfica del plato, los ingredientes,

la preparación, el nombre del establecimiento y un cuadro para las observaciones. Según Corpotur en el listado de los establecimientos de alimentos y bebidas del Estado Nueva, especifica que el Municipio Mariño para enero del 2004 tiene registrado 51 establecimientos.

Área de estudio

En el inventario se precisó que solo 8 ofertan gastronomía típica margariteña. Para los fines del siguiente estudio se tomaron los 8 por ser fácil su manejo. Actualmente se determinó que 3 de los restaurantes se encuentran cerrados.

Con el propósito de conocer la opinión de los encargados de los establecimientos de alimentos y bebidas acerca la gastronomía típica margariteña y del tipo de promoción empleada. Con respecto a la opinión de los turistas y con el fin de que los mismos fijen su posición con respecto a la gastronomía típica margariteña como atractivo, se utilizó la técnica de la encuesta para recolectar ambas opiniones. Con el fin de conocer quienes son las personas que elaboran la gastronomía típica margariteña ofertada en los menús de los restaurantes de Mariño, para ello se aplicó la técnica de la entrevista estructurada. Además se tomo en cuenta la opinión de los informantes claves, los cuales están representados por aquellas personas que conocen la preparación tradicional de la gastronomía típica margariteña, para esto se utilizó la técnica de la entrevista. Para conocer si los restaurantes utilizan algún tipo de promoción para atraer a los visitantes a degustar la gastronomía típica margariteña se utilizó la técnica de la encuesta.

3.3.1 Sujetos de información

Para la investigación se tomó como sujetos de información a los siguientes:

- Turistas
- Propietarios de los restaurantes donde se oferta la gastronomía típica margariteña en el Municipio Mariño.
- Cocineros y ayudantes de los restaurantes donde se oferta la gastronomía típica margariteña en el Municipio Mariño.
- Informantes claves; entre ellos Chica Guerra, Rubén Santiago entre otros

Para la recolección de la información en lo concerniente a los turistas se realizó un muestreo aleatorio simple, en donde todos tienen la misma posibilidad de ser escogidos. A continuación, se presenta la fórmula estadística, que determinó el tamaño de población a encuestar

$$n = \frac{(z/2)^2 \cdot P \cdot Q}{E^2}$$

Donde: **n** = Tamaño de la muestra a determinar

Z = Valor sigma 1,96 corresponde al 95% de la probabilidad de confianza

P = probabilidad de que los turistas sean nacionales

Q = probabilidad de que los turistas sean internacionales

E = Margen de error permisible

Sustituyendo valores: **Z** = 0,050 entonces **Z/2** es igual a **Z** 0,025 = 1,96

$$P = 0,50$$

$$Q = 0,50$$

$$E = 10\% = 0,10$$

Cabe destacar que por ser **P** desconocido, se asumió con el valor de **P = 0,50** para determinar el tamaño de muestra más conservador en presencia de máxima viabilidad

Entonces:

$$n = \frac{(1,96) \cdot 0,50 \cdot 0,50}{(0,10)} \cdot \frac{2}{0,01} = 96 \text{ turistas}$$

3.5 Técnicas de recolección de los datos

CUADRO N° 2 RESUMEN DE LAS TÉCNICAS

OBJETIVOS	TIPO DE FUENTE	TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DATOS	INSTRUMENTOS
1. Clasificar los restaurantes ubicados en el Municipio Mariño que ofertan la gastronomía Típica margariteña e inscritos Corpotur	Primaria	Encuesta	Cuestionario
2. Inventariar los platos de la gastronomía típica margariteña que se ofertan en los menús de los restaurantes del Municipio Mariño	Primaria y Secundaria	Observación directa Revisión documental	Ficha de trabajo planillas de registro
3. Conocer a los actores que intervienen en la elaboración de los platos de la gastronomía típica margariteña que se ofertan En los menús de los restaurantes	Primaria	Entrevista	Guía de entrevista

del municipio Mariño			
4. Conocer la opinión de los turistas con respecto a la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico	Primaria	Encuesta	Cuestionario
5. Conocer la opinión de los propietarios de los Restaurantes del Municipio	Primaria	Encuesta	Cuestionario
6. Identificar la Promoción utilizada por los restaurantes que ofertan la gastronomía típica margariteña en el Municipio Mariño	Primaria y Secundaria	Revisión documental Encuesta	Ficha de trabajo Guía de encuesta

Fuente: Elaboración Propia.

3.6 Análisis de la información.

Para el análisis de la información se utilizó la técnica del análisis de contenido cuyo objetivo planteado por Hernández y otros (2003), es el estudio cuantitativo del contenido manifiesto de la comunicación e incluye normalmente la determinación de frecuencias con que aparecen en un texto las categorías de análisis definidas por el investigador; este se aplicó a las entrevistas. Así mismo, en el caso de las encuestas se utilizó la estadística descriptiva para representar los resultados obtenidos de la aplicación de los instrumentos.

3.7 Presentación de la información.

Básicamente la información es presentada de manera tabular y se realizó de forma manual; los datos se presentaron de manera gráfica (tablas y gráficas). En cuanto a la estructuración del trabajo se utilizan las pautas propuestas en el Manual del Trabajo de Grado y Maestría de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador U.P.E.L. (1998).

CAPÍTULO IV ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

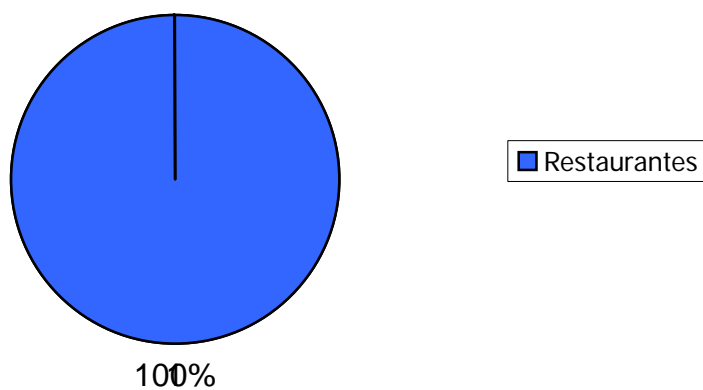
Cuadro 3

Distribución absoluta y porcentual de establecimientos de Alimentos y Bebidas en el Municipio Mariño registrados en Corpotur.

Tipo de Establecimiento	Número de Establecimientos	FI
Restaurantes	5	100%
Total	5	100%

Gráfico 1

Tipo de establecimientos de Alimentos y Bebidas presentes en el Municipio Mariño.



El 100% de los establecimientos de alimentos y bebidas encuestados en el Municipio Mariño e inscritos en Corpotur corresponden a la categoría restaurantes.

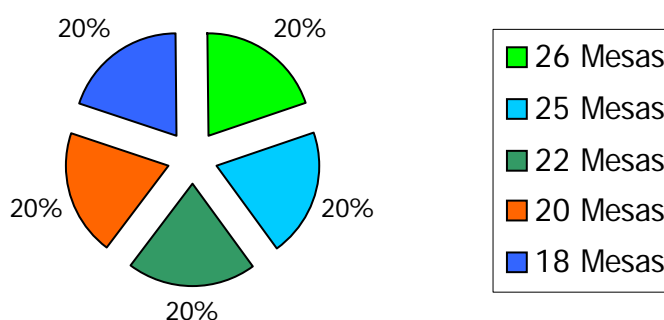
Cuadro 4

Distribución absoluta y porcentual del número de mesas en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.

Nombre de los Restaurantes	Número de Mesas	Número de Restaurantes	FI
Rancho Mandinga	26	1	20%
Rancho de Pablo	25	1	20%
Punto Criollo	22	1	20%
Lugar de Encuentro	20	1	20%
Casa Grill	18	1	20%
	Total	5	100%

Gráfico 2

Número de mesas en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.



Del total de los establecimientos de alimentos y bebidas se encontró que el

número de mesas que poseen dichos establecimientos varía entre 18 y 26.

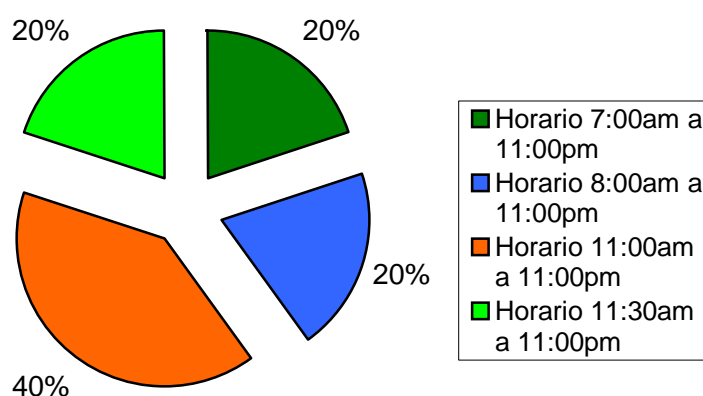
Cuadro 5

Distribución absoluta y porcentual del horario de trabajo de los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.

Horario de Trabajo	Número de Restaurantes	FI
7:00am a 11:00pm	1	20%
8:00am a 11:00pm	1	20%
11:00am a 11:00pm	2	40%
11:30am a 11:00pm	1	20%
Total	5	100%

Gráfico 3

Horario de funcionamientos de los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.



Del 100% de los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el Municipio Mariño un 20% de ellos tiene un horario de funcionamiento comprendido entre las 7 de la mañana y 11 de la noche, otro 20% posee un horario

desde las 8 de la mañana hasta las 11 de la noche, el 40% esta representado por aquellos restaurantes que funcionan desde las 11 de la mañana hasta las 11 de la noche y 20% funciona desde las 11 y media de la mañana hasta las 11 de la noche.

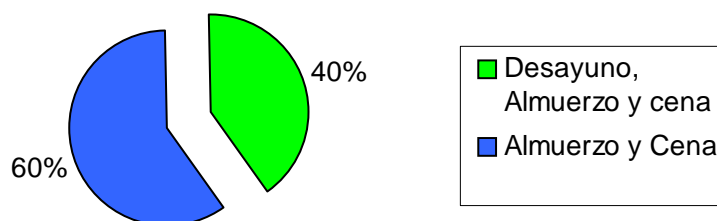
Cuadro 6

Distribución absoluta y porcentual del tipo de servicio prestado en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.

Tipo de Servicio	Número de Restaurantes	FI
Desayuno, Almuerzo, cena	2	40%
Almuerzo y Cena	3	60%
Total	5	100%

Gráfico 4

Tipo de servicio prestado en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.



Del total de los establecimientos de alimentos y bebidas encuestados en el Municipio Mariño, el 40% posee un servicio que comprende desayuno, almuerzo y cena, mientras que el 60% ofrece un servicio de almuerzo y cena.

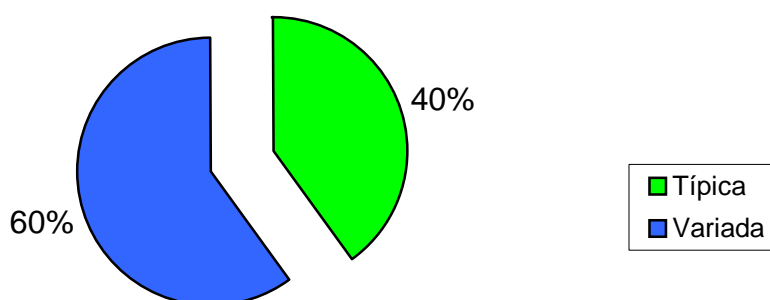
Cuadro 7

Distribución absoluta y porcentual del tipo de gastronomía que ofrecen los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.

Tipo de Gastronomía	Número de Restaurantes	FI
Típica	2	40%
Variada	3	60%
Total	5	100%

Gráfico 5

Tipo de gastronomía ofrecida en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.



El 40% de los restaurantes en el Municipio Mariño ofrece gastronomía típica margariteña, mientras que el 60% ofrece una gastronomía variada entendiéndose esta como aquella que incluye platos de la cocina internacional y nacional dentro de la cual se encuentra además la gastronomía típica margariteña.

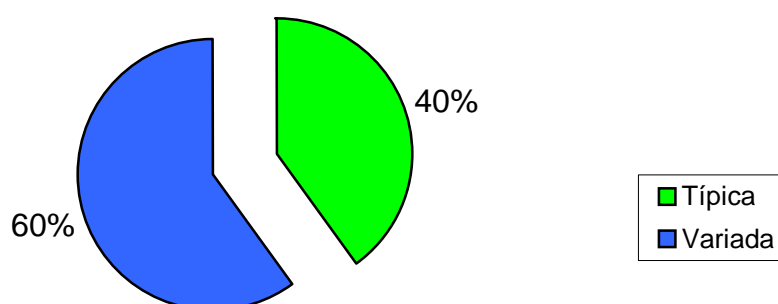
Cuadro 8

Distribución absoluta y porcentual de los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño que incluyen la gastronomía típica en el menú.

Gastronomía típica Incluida en el menú	Número de Restaurantes	FI
Si	5	100%
No		0%
Total	5	100%

Gráfico 6

Gastronomía típica incluida en los menús de los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.



El 100% de los restaurantes en el Municipio Mariño incluyen la gastronomía típica margariteña en el menú, pero cabe destacar que solo uno de los restaurantes la resalta como parte del folklore local.

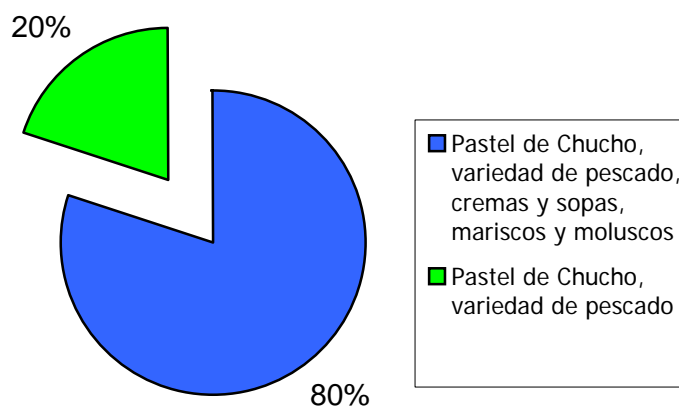
Cuadro 9

Distribución absoluta y porcentual de los platos ofrecidos en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Mariño.

Tipo de Platos ofrecidos	Número de Restaurantes	FI
Pastel de chucho, variedad de Pescado, sopas y cremas, mariscos y moluscos	4	80%
Pastel de chucho, variedad de Pescados.	1	20%
Total	5	100%

Gráfico 7

Platos ofrecidos en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.



Los platos de la gastronomía típica margariteña ofrecidos en los restaurantes del Municipio Mariño están representados por: el pastel de chucho, variedad de pescados, los mariscos y moluscos, las sopas y cremas.

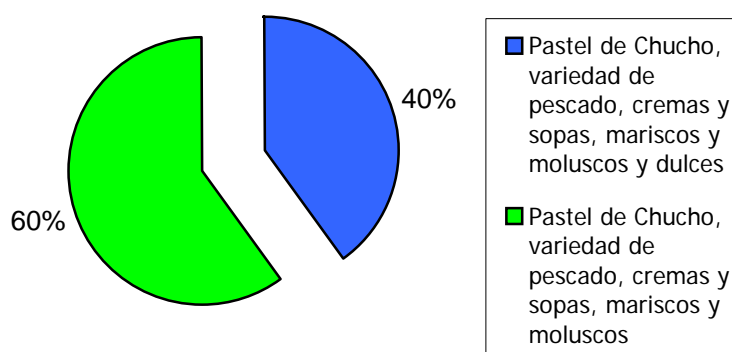
Cuadro 10

Distribución absoluta y porcentual de los platos más demandados en los restaurantes del Municipio Mariño.

Tipo de Platos Mas demandado	Número de Restaurantes	FI
Pastel de Chucho, sopas y Cremas, Variedad de pescado, mariscos y moluscos y dulces	2	40%
Pastel de Chucho, sopas y Cremas, Variedad de pescado, mariscos y moluscos	3	60%
Total	5	100%

Gráfico 8

Tipo de platos más demandados en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.



De los platos más demandados de la gastronomía típica margariteña en los restaurantes del municipio Mariño se encuentran: el pastel de chucho; los platos a base de mariscos y moluscos como asopados y fosforeras; las sopas y cremas, de pescado, crema de guacucos y chipichipi y consomé de guacucos y chipichipi,

en cuanto al pescado se destacan ruedas de sierra frita, el mero y pargo relleno, toritos rellenos entre otros, en los dulce se encuentra el de lechosa.

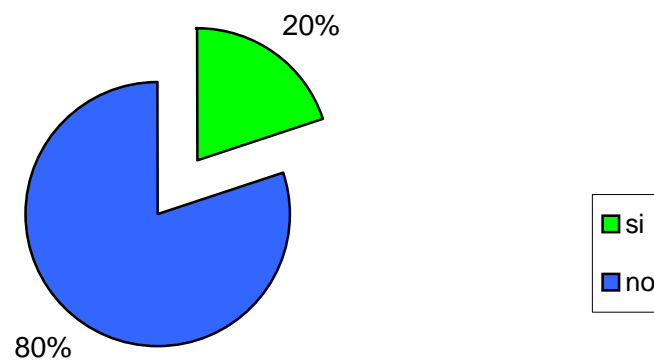
Cuadro 11

Distribución absoluta y porcentual sobre si promoción de la gastronomía típica margariteña en los establecimientos de Alimentos y Bebidas en el Municipio Mariño.

Promocionan la Gastronomía típica	Número de Restaurantes	FI
Si	1	20%
No	4	80%
Total	5	100%

Gráfico 9

Promocionan la gastronomía típica margariteña los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.



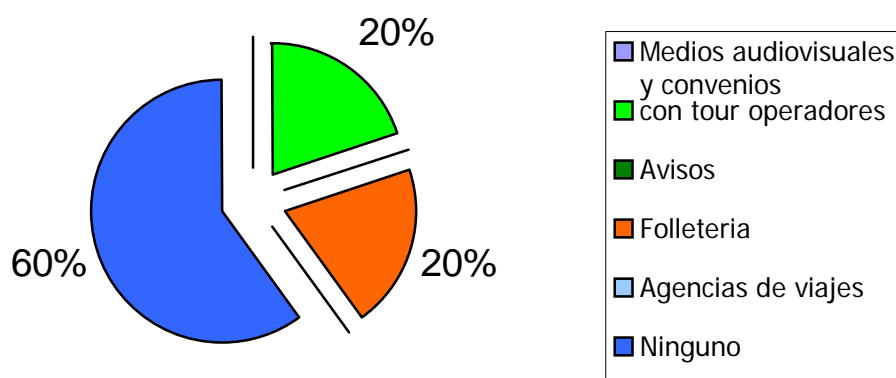
Del 100% de los restaurantes encuestados en el Municipio Mariño, el 80% no utiliza ningún tipo de promoción debido a todos los establecimientos tienen muchos años funcionando y que las personas los reconocen y recomiendan. Mientras que un 20% considera que la promoción es muy útil sobre todo para los visitantes ya que tienen una idea de donde encontrar restaurantes de comida margariteña.

Cuadro 12

Distribución absoluta y porcentual sobre los medios de promoción de la gastronomía típica margariteña por parte de los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.

Medios de Promoción	Número de Restaurantes	FI
Medios audiovisuales y Convenios con tour operadores	1	20%
Folletería	1	20%
Avisos		0%
Agencias de viajes		0%
Ninguno	3	60%
Total	5	100%

Gráfico 10
Medios de promoción de los establecimientos de Alimentos y Bebidas del
Municipio Mariño.



De los restaurantes encuestados en el municipio Mariño se tiene que un 60% no utiliza ningún medio de promoción, mientras que el 40% está representado por aquellos restaurantes que utilizan medios de promoción solo en temporada porque consideran que los turistas deben conocer la gastronomía típica margariteña.

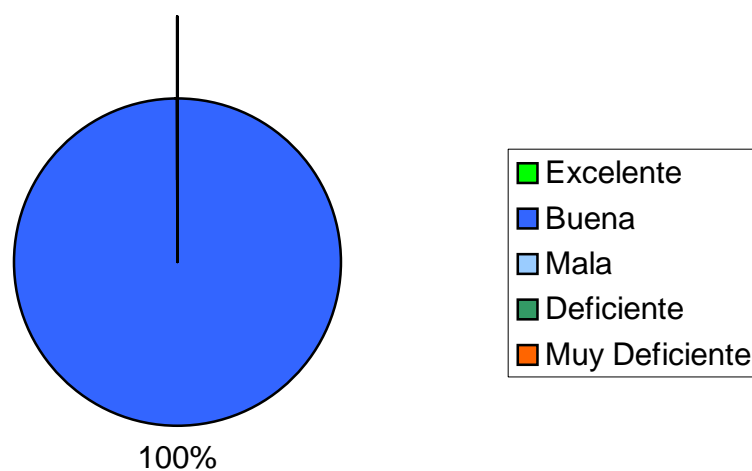
Cuadro 13
Distribución absoluta y porcentual de la opinión de los propietarios de los
establecimientos de Alimentos y Bebidas acerca de la utilización de la
Gastronomía Típica margariteña como atractivo turístico.

Gastronomía típica como atractivo turístico	Número de Restaurantes	FI
Excelente		0%
Buena	5	100%
Mala		0%

Deficiente		0%
Muy deficiente		0%
Total	5	100%

Gráfico 11

Utilización de la gastronomía típica como atractivo turístico en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño



En cuanto al total de los restaurantes encuestados en el municipio Mariño se determinó que el 100% considera que la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico es buena.

Cuadro 14

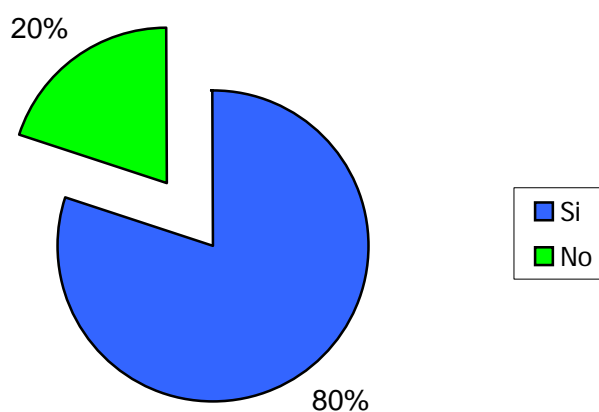
Distribución absoluta y porcentual de la opinión de los propietarios de los establecimientos de Alimentos y Bebidas sobre la promoción de la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico.

Promoción de la gastronomía típica margariteña como atractivo	Número de Restaurantes	FI
---------------------------------------------------------------	------------------------	----

Si	4	80%
No	1	20%
Total	5	100%

Gráfico 12

Opinión acerca de la Promoción de la gastronomía como atractivo turístico en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.



El 80% de los propietarios de los restaurantes encuestados en el Municipio Mariño consideran que la gastronomía típica margariteña si puede ser promocionada al igual que los otros atractivos que posee la isla y que es necesario unir esfuerzos el sector público y privado para que a la misma la incluyan dentro de los folletos y promociones que se da de la Isla a nivel nacional e internacional, pero se le debe dar la importancia que esta posee para que se incluya como un atractivo más del destino. Mientras que un 20% opina que no porque el estado tiene diferentes atractivo turísticos, aunque podría ser uno más, si le dan la debida importancia y promocionaran en cada municipio en los lugares más visitados por

los turistas, pero para los entes gubernamentales en los diferentes organismos y niveles es prioritarios otros asuntos más no la gastronomía.

Es importante destacar que los restaurantes a pesar de que ofrecen los platos de la gastronomía típica margariteña no poseen información sobre la misma lo que trae como consecuencia la distorsión en cuanto a la gastronomía se refiere, ofreciendo platos que no son típicos y utilizando ingredientes inadecuados. Estos deberían indagar más acerca de la connotación de estos platos en la realidad cultural y dentro de la tradición margariteña.

A pesar de que los propietarios de los restaurantes consideran que la gastronomía típica margariteña es un atractivo importante, debido a que la misma refleja parte de la idiosincrasia del pueblo margariteño ya que el turista desea comer algo diferente. No utilizan ningún medio de promoción ellos consideran que no lo ven necesario debido a que los restaurantes tienen entre 25 y 15 años funcionando y que “ya tienen el punto hecho y todos los conocen y recomiendan y los que no son de aquí cuando se van pasan el dato a sus amigos y familiares”, esa fue la respuesta más común dentro de los propietarios.

También consideran importante el establecer un vinculo con los organismos rectores del turismo en el estado y a nivel nacional, para así poder incluir la gastronomía dentro de la oferta turística, pero que tienen que hacer un esfuerzo tanto el sector publico como privado para poder mejorar la situación.

Cuadro 15

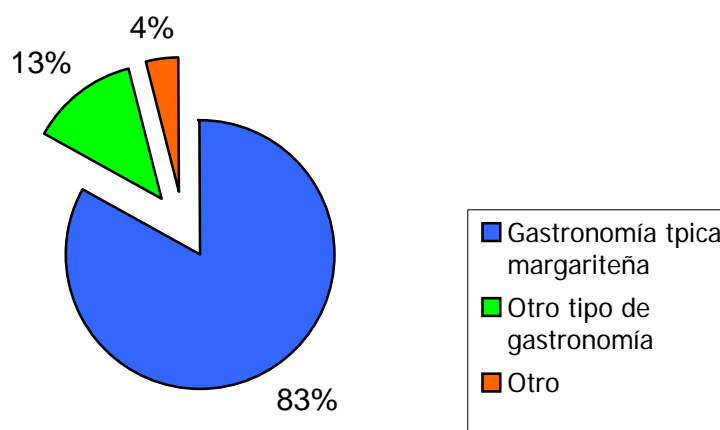
Distribución absoluta y porcentual del motivo de Visita de los turistas a los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.

Motivo de la visita a los restaurantes	Número de turistas	FI
----------------------------------------	--------------------	----

Gastronomía típica margariteña	80	83%
Otro tipo de gastronomía	12	13%
Otro motivo	4	4%
Total	96	100%

Gráfico 13

Motivo de la visita de los turistas a los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.



En lo que respecta al motivo de la visita de los turistas a los restaurantes del Municipio Mariño, un 83% lo hace para degustar la gastronomía típica margariteña, un 13% por otro tipo de gastronomía y el 4% por otro motivo.

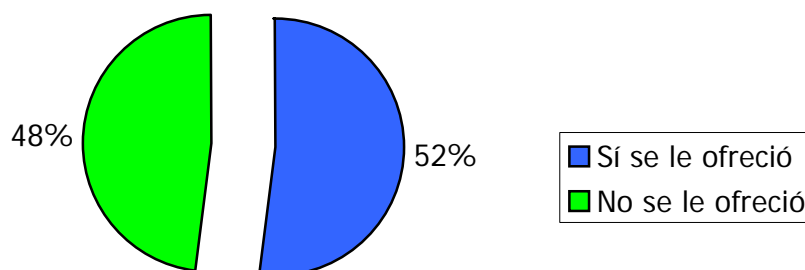
Cuadro 16

Distribución absoluta y porcentual acerca de sí es ofrecida al turista la gastronomía típica margariteña en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.

Restaurantes	Número de turistas	FI
Sí se le ofreció	50	52%
No se le ofreció	46	48%
Total	96	100%

Gráfico 14

Sí es ofrecida la Gastronomía típica margariteña al turista en los establecimientos de Alimentos y Bebidas en el Municipio Mariño.



Del total de turistas entrevistados un 52% respondió que sí se les ofreció gastronomía típica margariteña en los restaurantes; mientras que un 48% respondió que no se les ofreció la gastronomía típica margariteña en los restaurantes.

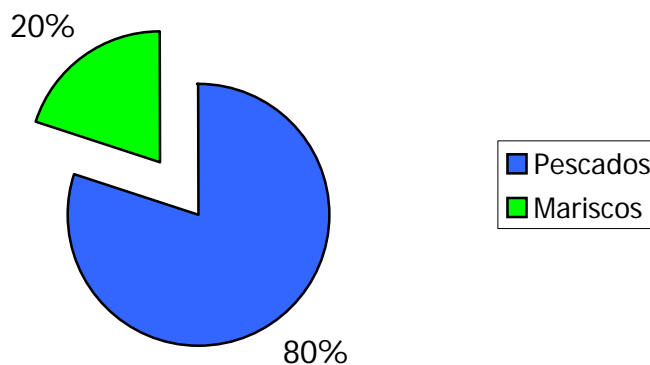
Cuadro 17

Distribución absoluta y porcentual de los productos gastronomía típica margariteña más demandados según la opinión de los turistas en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño.

Tipo de producto	Número de turistas	FI
Pescados	77	80%
Mariscos	19	20%
Total	96	100%

Gráfico 15

Productos de la gastronomía típica margariteña más demandados por los turistas.



En cuanto a los productos de la gastronomía típica margariteña que más gustan a los turistas, obtuvo que: el 80% prefiere el pescado y los platos a base del mismo y el 20% prefieren los platos a base de mariscos.

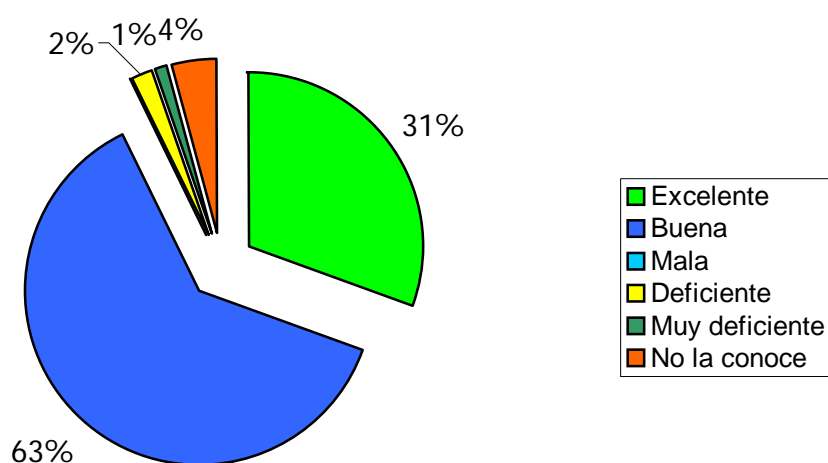
Cuadro 18

Distribución absoluta y porcentual de la opinión de los turistas acerca de la gastronomía típica margariteña.

Opinión sobre la gastronomía	Número de turistas	FI
Excelente	30	31%
Buena	60	63%
Mala		0%
Deficiente	2	2%
Muy deficiente	1	1%
No la conoce	3	3%
Total	96	100%

Gráfico 16

Opinión de los turistas acerca de la gastronomía típica margariteña.



Del total de los turistas entrevistados acerca de que opina de la gastronomía t3pica margariteña estos respondieron lo siguiente: Excelente un

31%, buena un 63%, deficiente un 2%, muy deficiente y no la conoce un 3%, observándose que un 63% la considera buena, lo que contrasta con el 2% que opino que la considera muy deficiente.

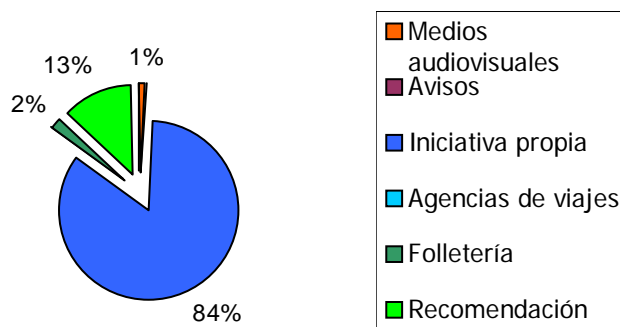
Cuadro 19

Distribución absoluta y porcentual de los medios de promoción o la forma por los que el turista conoció la gastronomía típica margariteña.

Medio de Promoción	Número de turistas	FI
Medios audiovisuales	1	1%
Avisos		0%
Folletería	2	2%
Agencias de viajes		0%
Iniciativa propia	81	84%
Recomendación por terceros	12	13%
otros		0%
Total	96	100%

Gráfico 17

Medios de promoción o forma por el que el turista conoció la gastronomía típica margariteña.



Con respecto a los medios de promoción o forma a través de los cuales los turistas conocieron la gastronomía típica margariteña se obtuvo lo siguiente: un 84% fue por iniciativa propia, un 13% a través de recomendaciones de terceros, un 2% por folletos y un 1% por medios audiovisuales.

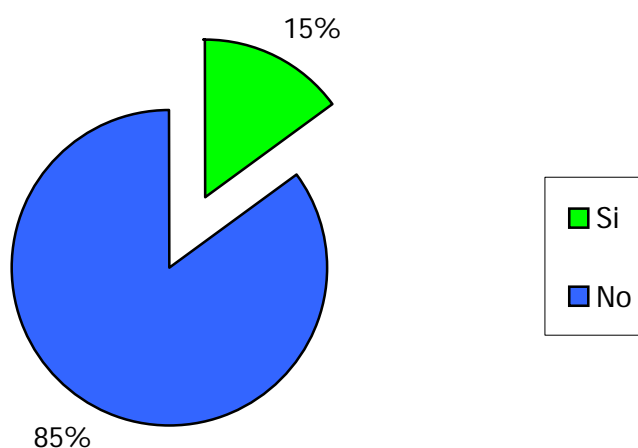
Cuadro 20

Distribución absoluta y porcentual de la promoción de la gastronomía típica margariteña según opinión de los turistas.

Promoción de la Gastronomía típica margariteña	Número de turistas	FI
Si	14	15%
No	82	85%
Total	96	100%

Gráfico 18

Promoción de la gastronomía típica margariteña.



Del Total de los turistas entrevistados el 85% considera que la gastronomía típica margariteña no es promocionada, mientras que el 15% respondió que si es promocionada.

Los turistas consideran que la gastronomía típica margariteña no es promocionada por parte de los establecimientos de alimentos y bebidas en el Municipio Mariño, debido que no se visualiza ninguna publicidad en las vías de comunicación, ni en los folletos que nos dan en el aeropuerto esto sería una manera de ofrecer así como están las tiendas, los lugares de diversión y muchas otras cosas.

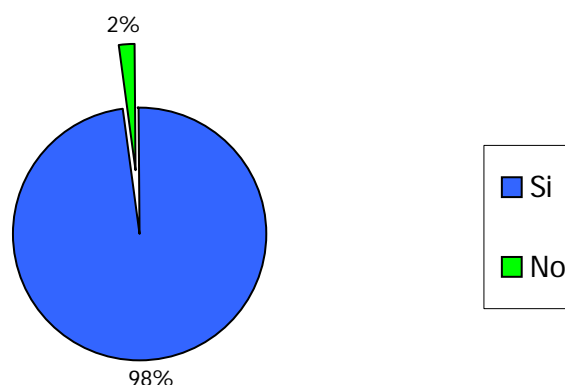
Cuadro 21

Distribución absoluta y porcentual sobre si recomiendan de la gastronomía típica margariteña según opinión de los turistas.

Recomendación de la gastronomía	Número de turistas	FI
Si	94	98%
No	2	2%
Total	96	100%

Gráfico 19

Recomendación por parte de los turistas la gastronomía típica margariteña



El 98% de los turistas opinaron que si recomiendan la gastronomía típica margariteña, mientras que un 2% respondió que no.

Los turistas entrevistados recomiendan la gastronomía típica margariteña ya que les gustaría como lo expresaron en sus respuestas “que otras personas que no han estado en la Isla degusten la variedad de platos a base de pescados y mariscos”.

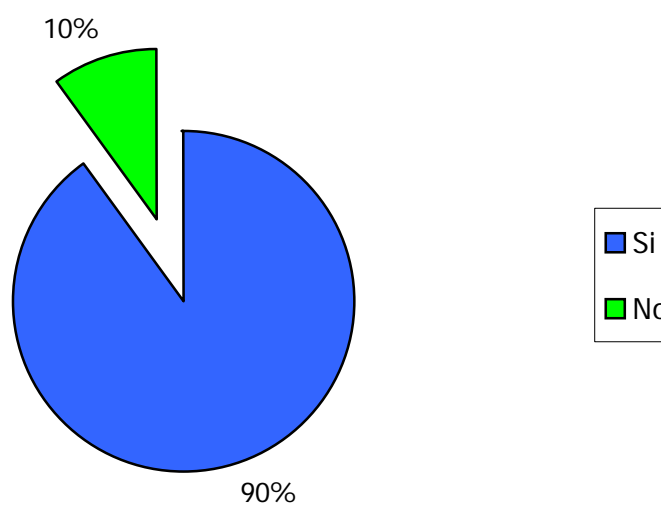
Cuadro 22

Distribución absoluta y porcentual de sí la gastronomía típica margariteña puede ser promocionada como atractivo turístico opinión de los turistas.

Gastronomía promocionada Como atractivo turístico	Número de turistas	FI
Si	86	90%
No	10	10%
Total	96	100%

Gráfico 20

Sí la gastronomía típica margariteña puede ser promocionada como atractivo turístico.



Del 100% de los turistas entrevistados el 90% considera que la gastronomía si puede ser promocionada como atractivo turístico, y un 10% considera no puede ser promocionada como atractivo, puesto que le falta mucho para ser un atractivo turístico de la Isla.

Los turistas entrevistados consideran que la gastronomía típica si puede ser un atractivo turístico de la Isla, por ser parte de la idiosincrasia del pueblo margariteño y reflejar la cultura el mismo, por su variedad y lo más importante es lo que el visitante quiere cambiar de sazón y de sabor cuando se esta de vacaciones.

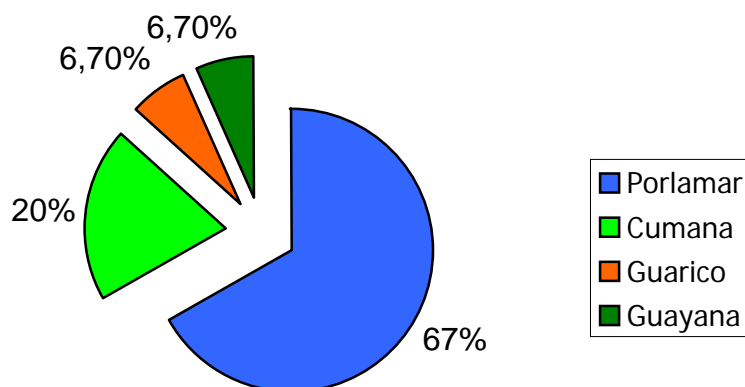
Cuadro 23

Distribución absoluta y porcentual del lugar de nacimiento de los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.

Lugar de Nacimiento	Número de Cocineros	FI
Porlamar	10	67%
Cumaná	3	20%
Guárico	1	6.7%
Guayana	1	6.7%
Total	15	100%

Gráfico 21

Lugar de nacimiento de los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.



Del total de cocineros entrevistados se obtuvo 67% son margariteños, un 20% son de Cumana Estado Sucre, un 6,7% son de Guarico y un 6,7% es de Guayana. Observando que el porcentaje más alto está representado por los margariteños, lo que significa que las personas que trabajan en los restaurantes tienen conocimientos de la gastronomía típica margariteña y los platos ofrecidos, son elaborados por personas que conocen las recetas y la condimentación lo que ayuda a preservar un poco la gastronomía típica margariteña dentro de los mismos.

Cuadro 24

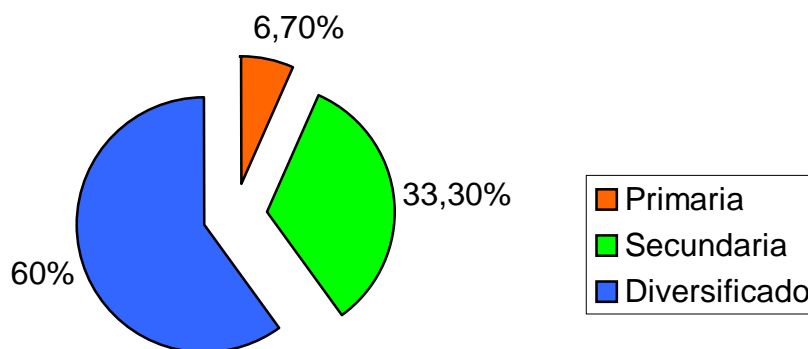
Distribución absoluta y porcentual del grado de instrucción de los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.

Grado de Instrucción	Número de Cocineros	FI
Primaria	1	6,70%
Secundaria	5	33,30%

Diversificado	9	60%
Total	15	100%

Gráfico 22

Grado de instrucción de los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.



Del 100% de los cocineros de los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño se tiene que un 6,7% termino la primaria; un 33,3% concluyó el tercer año de secundario, mientras que un 60% llego hasta el quinto año del diversificado.

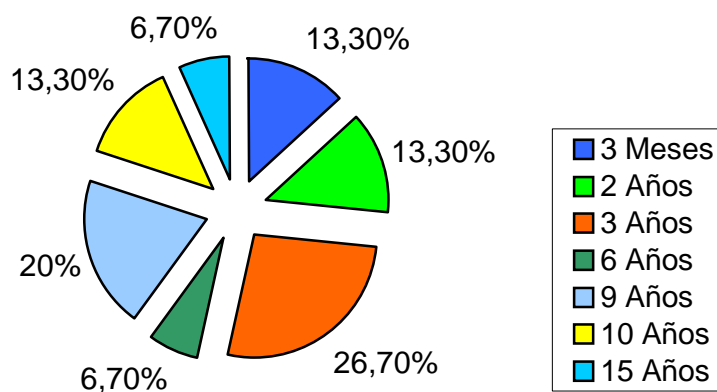
Cuadro 25

Distribución absoluta y porcentual del tiempo en el cargo que desempeñan los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña

Tiempo en el Cargo	Número de Cocineros	FI
3 Meses	2	13,30%
2 Años	2	13,30%
3 Años	4	26,70%
6 Años	1	6,70%
9 Años	3	20%
10 Años	2	13,30%
15 Años	1	6,70%
Total	15	100%

Gráfico 23

Tiempo en el cargo



En cuanto al tiempo en el cargo se tiene que un 13,3% solo tiene 3 meses desempeñándolo; y el otro 13,3% tiene 2 años de experiencia; un 26,7% posee 3

años en el mismo; mientras que un 6,7% 6 años, por otro lado un 20% posee 9 años; un 13,3% 10 años y el 6,7% 15 años desempeñando el cargo de cocinero en el restaurante.

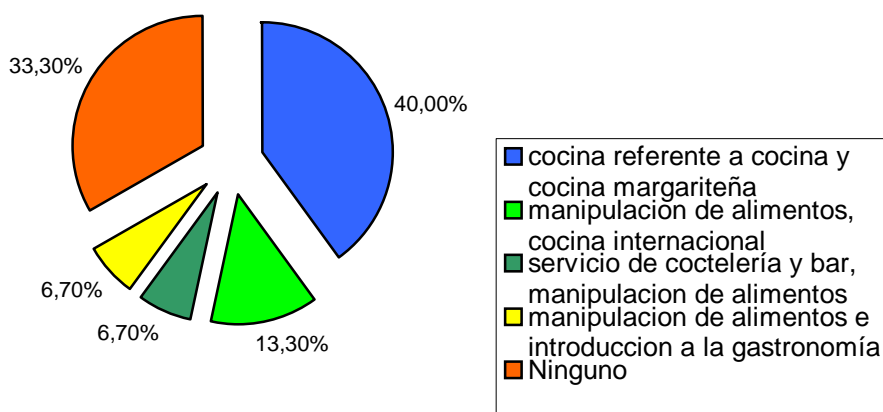
Cuadro 26

Distribución absoluta y porcentual de los cursos realizados por los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.

Cursos realizados	Número de cocineros	FI
cocina referente a cocina y cocina margariteña	6	40%
manipulación de alimentos, cocina internacional y comida y dulcería margariteña	2	13,30%
servicio de coctelería y bar, manipulación de alimentos	1	6,70%
manipulación de alimentos e introducción a la gastronomía	1	6,70%
Ninguno	5	33,30%
Total	15	100%

Gráfico 24

Cursos realizados por los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.



Del 100% de los cocineros de los establecimientos de Alimentos y Bebidas se tiene que un 40% a realizado cursos de cocina como: cocina referente a cocina y cocina margariteña; un 13,3% tiene manipulación de alimentos, cocina internacional y comida y dulcería margariteña; el 6,7% el de servicio de coctelería y bar y manipulación de alimentos el otro 6,7% maneja el de manipulación de alimentos e introducción a la gastronomía y un 33,3% no ha realizado ningún curso referente a cocina.

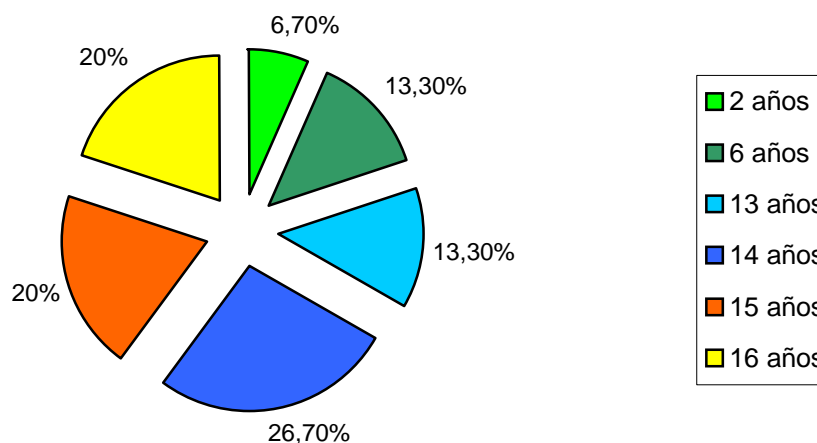
Cuadro 27

Distribución absoluta y porcentual de los años dedicados a la cocina por los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.

Años en la cocina	Número de cocineros	FI
2	1	6,70%
6	2	13,30%
13	2	13,30%
14	4	26,70%
15	3	20%
16	3	20%
Total	15	100%

Gráfico 25

Años dedicados a la cocina por los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.



Con respecto a los años dedicados a la cocina se tiene que un 6,7% tiene solo 2 años en el oficio, mientras que un 13,3% tiene 6 años; un 13,3% tiene 13 años dedicado al oficio; el 26,7% tiene 14 años cocinando; un 20% solo 15 años y otro 20% 16 años. Como se puede observar la mayor parte de los cocineros de los establecimientos de alimentos y bebidas poseen entre 13 y 16 años dedicados a la cocina lo que representa gran experiencia y conocimientos en cuanto al manejo de la cocina y a los distintos tipos de gastronomías ofrecidas en los establecimientos.

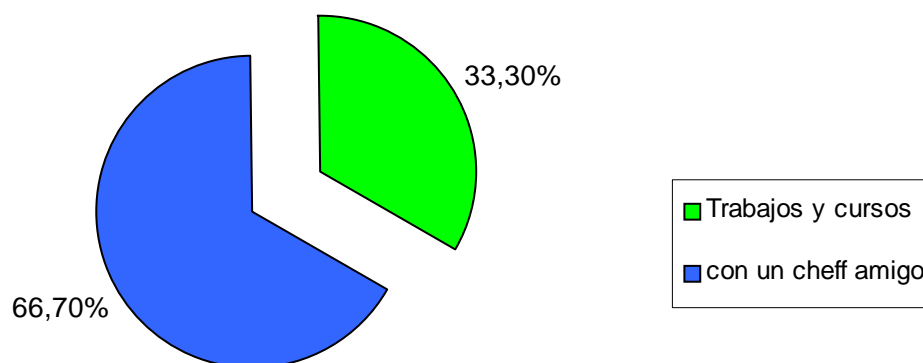
Cuadro 28

Distribución absoluta y porcentual de las personas o lugares con los que aprendieron el oficio los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.

Con quien aprendió	Número de cocineros	FI
Trabajos y cursos	5	33,30%
con un chef amigo	10	66,70%
Total	15	100%

Gráfico 26

Con quien aprendió el oficio.



En cuanto con quien aprendió el oficio, el 66,7% de los cocineros afirma que fue con un chef amigo el cual le enseñó las técnicas de cocinar y las recetas de

la gastronomía típica margariteña como también otros tipos de gastronomías, el otro 33,3% que en los distintos trabajos y con los cursos realizados.

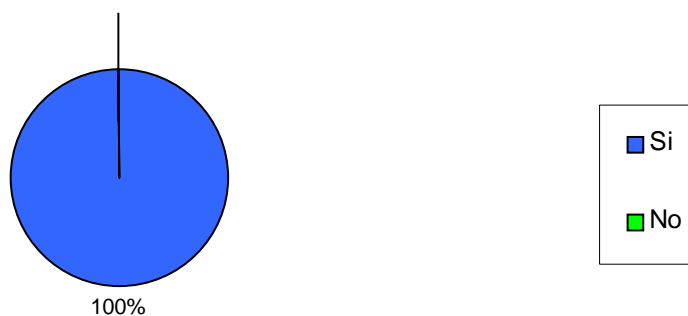
Cuadro 29

Distribución absoluta y porcentual de si posee conocimiento acerca de la gastronomía típica los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.

Conocimientos de la gastronomía margariteña	Número de cocineros	FI
Si	15	100%
No		0%
Total	15	100%

Gráfico 27

Conocimientos sobre la gastronomía típica margariteña.

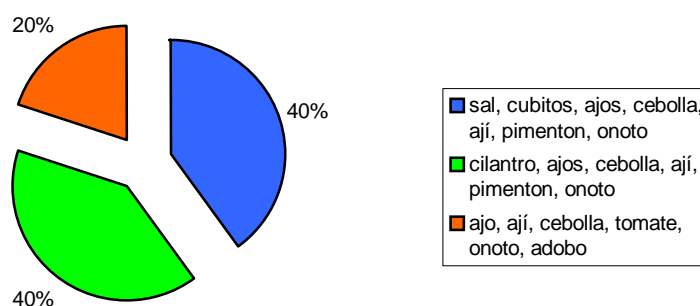


Un 100% de los cocineros de los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño manifestaron tener conocimientos de la gastronomía típica margariteña.

Cuadro 30
Distribución absoluta y porcentual de los condimentos más utilizados los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña

Condimentos a utilizar	Número cocineros	FI
sal, cubitos (caldo concentrado), ajos, cebolla, ají, pimentón, onoto (achote)	6	40%
cilantro, ajos, cebolla, ají dulce, pimentón, onoto (achote)	6	40%
ajo, ají dulce, cebolla, tomate, onoto (llamado achote en el Estado Nueva Esparta . voz Guaiquerí	3	20%
Total	15	100%

Gráfico 28
Condimentos utilizados por los actores (cocineros) que intervienen en la elaboración de la comida margariteña.



Del 100% de los cocineros entrevistados en los establecimientos de Alimentos y Bebidas del Municipio Mariño se tiene que un 40% utiliza como condimentos bases: sal, cubitos, ajos, cebolla, ají, pimentón, onoto; mientras que otro 40% utiliza el cilantro, ajos, cebolla, ají, pimentón, onoto; por otra parte solo un 20% utiliza los siguientes condimentos: ajo, ají, cebolla, tomate, onoto, adobo. Cabe destacar que la utilización de condimentos como: cilantro, cubito (caldo

concentrado) y adobo, cambian el sabor y las recetas originales de los platos tradicionales de la cocina margariteña debido a que los condimentos básicos son el ajo, cebolla, ají dulce margariteño, pimentón y en algunos casos específicos el tomate. A continuación se presentan algunas recetas de los platos de la gastronomía típica margariteña ofrecida en los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Mariño



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
MARGARITEÑA
FICHA DE REGISTRO N° 1

Nombre : Pastel de chucho	Restaurante : Rancho Típico Mandinga
Ingredientes	Preparación
<p style="text-align: center;">Chucho desmenuzado Plátano maduro frito en rebanada Pasitas Crema de maíz Ají Cebolla Cilantro Onoto Sal Pimienta Queso para gratinar</p>	<p>Se guisa el chucho con ají, cebolla, sal pimienta onoto, luego en una bandeja enmantequillada se coloca una capa de plátano otra de chucho, crema de maíz y pasitas se termina con queso se coloca en el horno hasta que dore</p>
Foto	

Observaciones



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
MARGARITEÑA
FICHA DE REGISTRO N° 2


Nombre : Hervido de pescado	Restaurante : Rancho Típico Mandinga
Ingredientes	Preparación
Pescado (sierra, carite o mero) Auyama Ñame Ocumo Cebolla Ajo Topocho Ají Pimienta	En una olla se coloca el agua a hervir con la cebolla, ají, ajo, auyama, ocumo, ñame y topocho se dejan hasta que estén blandas se agrega el pescado hasta que se cocine se agrega la pimienta se retira del fuego se deja reposar y se sirve
Foto	
✘ No disponible	
Observaciones	



✘ El restaurante no permitió tomar la foto



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
 ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
 INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
 MARGARITEÑA
 FICHA DE REGISTRO N° 3

Nombre : Pescado Frito	Restaurante : Rancho Típico Mandinga
Ingredientes	Preparación
<p style="text-align: center;">Pescado Ajo Ají Sal Pimienta</p>	<p style="text-align: center;">Se condimenta el pescado y en un sartén con aceite se coloca el pescado hasta que este dorado</p>
Foto	
	

Observaciones



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
 ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
 INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
 MARGARITEÑA
 FICHA DE REGISTRO N° 4

Nombre : Asopado de mariscos	Restaurante : Rancho Típico Mandinga
Ingredientes	Preparación
Consomé de pescado Ajo Ají Ajo porro Cebolla Laurel Pulpo Calamar Camarón Mejillón Pepitona Madre perla Langostino Arroz Onoto	Se sofríen el ajo, ají, cebolla con el aceite onotado, luego se agregan los mariscos y se dejan cocinar un rato posteriormente se agrega el consomé de pescado y se deja hervir por un rato y se le agrega el arroz se mezcla bien y se deja cocinar tapado cuando el arroz comience a secar se agrega la hoja de laurel

<p data-bbox="804 309 863 338">Foto</p> <p data-bbox="772 528 986 562">✘ No disponible</p>
<p data-bbox="443 633 632 663">Observaciones</p> <p data-bbox="379 1093 919 1126">✘ El restaurante no permitió tomar la foto</p>



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
MARGARITEÑA
FICHA DE REGISTRO N° 5

Nombre : Pastel de chucho	Restaurante : Rancho de Pablo
Ingredientes	Preparación
<p style="text-align: center;">Chucho sancochado Onoto Ají Ajo Cebolla Plátano maduro frito en rebanada Bechamel (nuez moscada, leche, harina Cebolla, mantequilla, ajo) Queso parmesano</p>	<p style="text-align: center;">Se guisa el chucho con el ajo, ají, cebolla y el onoto, luego en un a bandeja se coloca una capa de plátano, pescado, bechamel así sucesivamente hasta terminar con queso parmesano se coloca en el horno hasta que este dorado</p>
Foto	
✘ No disponible	
Observaciones	



✘ El restaurante no permitió tomar la foto



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
MARGARITEÑA
FICHA DE REGISTRO N° 6


Nombre : Chucho guisado	Restaurante : Rancho de Pablo
Ingredientes	Preparación
Chucho sancochado Ajo Ají Cebolla Onoto	Se sofríen el ajo, ají y cebolla luego se coloca el chucho y el onoto se deja cocinar por unos 40 min. aprox. Se apaga y se deja reposar antes de servir.
Foto	
✘ No disponible	
Observaciones	



✘ El restaurante no permitió tomar la foto




UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
 ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
 INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
 MARGARITEÑA
 FICHA DE REGISTRO N° 7

Nombre : Toritos rellenos	Restaurante : Rancho de Pablo
Ingredientes	Preparación
Toritos Ajo Ají Cilantro cebolla	Se sofríen los aliños se dejan reposar y se rellenan los toritos y se cocina a la parrilla o al horno
Foto	
 No disponible	
Observaciones	

✘ El restaurante no permitió tomar la foto



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
 ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
 INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
 MARGARITEÑA
 FICHA DE REGISTRO N° 8

Nombre : Mero relleno	Restaurante : Rancho de Pablo
Ingredientes	Preparación
Mero Calamar Camarón Pulpo Madre perla Sal Pimienta Ajo Ají cebolla Brandy o ron	Se sofríen los aliños y se le agregan los mariscos después de un rato se agrega el brandy para flamear y se deja cocinar un rato más, se deja reposar y se rellena el mero se envuelve en papel de aluminio se cocina por 45 min.
Foto	
 No disponible	

Observaciones

✘ El restaurante no permitió tomar la foto



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
MARGARITEÑA
FICHA DE REGISTRO N° 9

Nombre : Hervido de pescado	Restaurante : Rancho de Pablo
Ingredientes	Preparación
Pescado (sierra, carite, mero o pargo) Auyama Ocumo Cebolla Ajo Topocho Ají sal	En una olla se coloca el agua a hervir con la cebolla, ají, ajo, auyama, ocumo, y topocho se dejan hasta que estén blandos se agrega el pescado hasta que se cocine se retira del fuego se deja reposar y se sirve
Foto	
✘ No disponible	
Observaciones:	
El topocho se pela y se sumerge en agua	con limón, vinagre para que no se oxide
El agua en la que se hace la sopa es un	consomé claro de pescado



✘ El restaurante no permitió tomar la foto



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
MARGARITEÑA
FICHA DE REGISTRO N° 10

Nombre : Crema de guacucos	Restaurante : Rancho de Pablo
Ingredientes	Preparación
<p style="text-align: center;">Guacucos Crema de leche Brandy Vino blanco Aceite Mantequilla Harina de trigo Consomé de pescado y de guacuco Cilantro Cebolla Ajo</p>	<p>Se pica la cebolla, ajo, ají y el cilantro muy finamente y se sofríe con aceite y mantequilla se deja cocinar por 5 min. luego se le agrega la harina de trigo y se mezcla muy bien luego poco a poco se incorpora el vino blanco y el consomé de pescado y de guacuco, luego los guacucos en concha y sin concha se deja cocinar un rato y se agrega la crema de leche el ron o el brandy se deja cocinar una rato y se retira del fuego</p>
Foto	



Observaciones



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
 ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
 INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
 MARGARITEÑA
 FICHA DE REGISTRO N° 11

Nombre : Huevas de lisa guisadas	Restaurante : Rancho de Pablo
Ingredientes	Preparación
Huevas de lisa Tomates Cebolla Ajo Ají Onoto Sal pimienta	Se pican los aliños en juliana se agrega el onoto y se hace una salsa, aparte en un sartén se blanquean las huevas, luego se incorporan a la salsa se le agrega sal y pimienta se deja cocinar un rato y se retira del fuego
Foto	
✘ No disponible	
Observaciones	



✘ El restaurante no permitió tomar la foto



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
MARGARITEÑA
FICHA DE REGISTRO N° 12

Nombre : Asopado de Mariscos	Restaurante : Rancho de Pablo
Ingredientes	Preparación
<p style="text-align: center;">Cebolla Ajo Ají Pimentón rojo Onoto Mejillón Guacucos Camarones Pulpo Cangreja Ron o brandy Consomé de pescado calamares</p>	<p>Se sofríen los aliños con el onoto, se agregan los mejillones, camarones, guacucos, cangrejas y el pulpo, luego se agrega el ron o brandy y se flamean los mariscos se agrega el consomé, cilantro, sal y pimienta y se deja cocinar hasta que la salsa se reduzca un poco se apaga y se deja reposar antes de servir</p>
Foto	
<p>✘ No disponible</p>	

Observaciones

✘ El restaurante no permitió tomar la foto



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
 ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
 INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
 MARGARITEÑA
 FICHA DE REGISTRO N° 13

Nombre : Madre perlas guisadas	Restaurante : Rancho de Pablo
Ingredientes	Preparación
Madre perlas Cebolla Ajo Ají Onoto Consomé de pescado Sal Pimienta cilantro	Se sofríen los aliños con el onoto se agregan las madres perlas y un poco de consomé se deja cocinar hasta que estén blandas se agrega sal, pimienta y cilantro y se retira del fuego
Foto	
✘ No disponible	
Observaciones	




✘ El restaurante no permitió tomar la foto



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
 ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
 INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
 MARGARITEÑA
 FICHA DE REGISTRO N° 14

Nombre : Chivo guisado	Restaurante : Punto Criollo
Ingredientes	Preparación
Chivo Sal Cebolla Ajo Ají Cilantro Tomate onoto	Se pican finamente los aliños y se les agrega el onoto, luego el chivo picado se deja cocinar por 40 min. Y se sirve
Foto	
✘ No disponible	
Observaciones	



✘ El restaurante no permitió tomar la foto



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
 ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
 INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
 MARGARITEÑA
 FICHA DE REGISTRO N° 15

Nombre : Asopado de Mariscos	Restaurante : Punto Criollo
Ingredientes	Preparación
Pulpo Pepitonas Chipichipi Pescado (sierra) Cangrejos Mejillones Calamares Camarones Cebolla Ajo Ají dulce sal	Se pone a hervir el pescado con los aliños finamente picados por 15 min. luego se agregan los mariscos y se deja cocinar por 30 min más.

Foto



Observaciones



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
 ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
 INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
 MARGARITEÑA
 FICHA DE REGISTRO N° 16

Nombre : Pastel chucho	Restaurante : Punto Criollo
Ingredientes	Preparación
Chucho Cebolla Ajos Ají dulce Aceitunas Plátano Papas Harina de trigo Leche Mantequilla Queso para gratinar Zanahoria Onoto Huevo	Se sancocha el chucho con sal y ajos machacados, aparte se sancochan las papas, huevos y zanahoria y se pican en ruedas, se fríen los plátanos, se hace la bechamel se mezcla la harina, leche, con sal y ajo se cocina hasta que este un poco gruesa la mezcla. Luego se guisa el chucho con cebolla, ajo, ají y se le agrega un poco de color (onoto). aparte en una bandeja enmantequillada se agrega una capa de bechamel, una de pescado, papas, plátano, huevo, zanahoria, aceitunas y alcaparras y así sucesivamente hasta completar con el queso se mete en el horno hasta que este dorado.

Foto



Observaciones



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
 ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
 INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
 MARGARITEÑA
 FICHA DE REGISTRO N° 17

Nombre : Sopa de Pescado	Restaurante: Punto Criollo
Ingredientes	Preparación
<p style="text-align: center;">Ajos Cebollas Ají Topocho Auyama Ocumo Papa Yuca Pescado (sierra)</p>	<p>Se pican los aliño y las verduras, en una olla se agrega el agua y las verduras y los aliños cuando las verduras estén blandas se agrega el pescado y se deja cocinar unos 20 min.</p>
Foto	
<p style="text-align: center;">✘ No disponible</p>	
Observaciones	



✘ El restaurante no permitió tomar la foto



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
 ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
 INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
 MARGARITEÑA
 FICHA DE REGISTRO N° 18

Nombre : Pastel de Chucho	Restaurante: Lugar de Encuentro
Ingredientes	Preparación
Chucho desmenuzado Cebolla Ajo Ají Aceitunas Harina Papas Plátanos maduro en tajadas huevos zanahorias queso	Se guisa el chucho con los aliños, aparte se sancochan las papas, zanahorias, huevos y se pican en ruedas, se fríen los plátanos se hace la salsa bechamel: mezclar la harina con la leche y sal, luego enmantequillar una bandeja, luego agregar una capa de bechamel, papas, zanahoria, huevo, aceitunas, plátanos y chucho y así sucesivamente hasta terminar con bechamel queso para gratinar.
Foto	
No disponible	

Observaciones

✘ El restaurante no permitió tomar la foto



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
 ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
 INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
 MARGARITEÑA
 FICHA DE REGISTRO N° 19

Nombre : Hervido de Pescado	Restaurante: Lugar de Encuentro
Ingredientes	Preparación:
Pescado Ajo Ají Cebollas Perejil Ocumo Auyama Yuca Sal Limón	Se pican los aliños finamente y la verdura se echan en una olla con agua se ponen a cocinar cuando estén las verduras blandas se agrega el pescado y se deja cocinar 30 min, se agrega limón y al momento de servir se agrega el perejil para decorar
Foto	
✘ No disponible	
Observaciones	



✘ El restaurante no permitió tomar la foto



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
 ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
 INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
 MARGARITEÑA
 FICHA DE REGISTRO N° 20

Nombre : pescado frito	Restaurante: Lugar de Encuentro
Ingredientes	Preparación
Pescado (sierra, carite, pargo, mero) Sal Ajo limón	Se condimenta el pescado y se fríe hasta que dore
Foto	
✘ No disponible	
Observaciones	

✘ El restaurante no permitió tomar la foto



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
 ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
 INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
 MARGARITEÑA
 FICHA DE REGISTRO N° 21

Nombre : Asopado de mariscos	Restaurante : Casa Grill
Ingredientes	Preparación
Pulpo Pepitonas Chipichipi Pescado (sierra) Cangrejos Mejillones Calamares Camarones Cebolla Ajo Ají dulce sal	Se pone a hervir el pescado con los aliños finamente picados por 15 min. luego se agregan los mariscos y se deja cocinar un rato y se cocina hasta que este blando se apaga y se deja reposar antes de servir

Foto



Observaciones



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
 ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
 INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
 MARGARITEÑA
 FICHA DE REGISTRO N° 22

Nombre : Pescado Frito	Restaurante : Casa Grill
Ingredientes	Preparación
Sierra Sal Ajo	Se condimenta el pescado con ajo y sal y se fríe hasta que este dorado
Foto	
✘ No disponible	

Observaciones

✘ El restaurante no permitió tomar la foto



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
INVENTARIO DE LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA
MARGARITEÑA
FICHA DE REGISTRO N° 23

Nombre : Pastel de chucho	Restaurante : Casa Grill
Ingredientes	Preparación
<p style="text-align: center;">Chucho Ají Pimentón Ajo Cebolla Plátano maduro frito Queso Bechamel Leche Harina Mantequilla Caldo de pescado</p>	<p>Se cocina el chucho y se guisa con los aliños. Se prepara la bechamel sustituyendo parte de la leche por el caldo de pescado, luego en una bandeja se coloca una capa de pescado una de plátano y se le va agregando bechamel se termina con queso parmesano para gratinar Se mete al horno hasta que este dorado.</p>
Foto	
<p>✘ No disponible</p>	

Observaciones

✘ El restaurante no permitió tomar la foto

A continuación se presentan las entrevistas realizadas a las personas reconocidas a nivel regional por su trayectoria y que manejan las recetas tradicionales de la gastronomía típica margariteña.

Rubén Santiago, autor del Libro **“La Vuelta a la Isla en 80 Platos”**; actualmente gerencia su propio restaurante ubicado en la avenida Santiago Mariño, gracias a la experiencia obtenida a través del trabajo realizado dentro de los diferentes hoteles de la Isla e incluso de restaurantes.

soy nativo de Valera, y me vine a margarita para entregarme de entero a la actividad gastronómica de gozo inigualable para mi por el placer que me da el realizar los platos típicos de la cocina margariteña y por otra parte para quienes disfrutan de su sazón inigualable.

El conocimiento que tengo de la gastronomía típica margariteña se lo debo a la numerosas y largas conversaciones que sostenía con viejos cocineros y matronas margariteñas, pero también de la historia y el mestizaje que para el año 1500 hubo en margarita y cubagua, debido a que se empezó a consumir producto

Europeos tales como: vino blanco, vino tinto, harina de trigo almendras, quesos, alcaparras, nueces, ajos, pasas azafrán, habas, orégano, entre otros tantos productos que hoy en día permanecen vigentes en nuestras cocinas y que al momento de hablar de la gastronomía típica margariteña tienen que estar presente en los ingredientes de los diferentes platos que conforman la misma.

La cocina margariteña es una síntesis de las tradiciones del mar, de las peculiaridades indígenas y de las influencias ibéricas tiene un sin fin de platos pero dentro de los más nombrados está el pastel o cuajado de chucho, el hervido de pescado o gallina, el sancocho de sierra salpresa, consomé de chipichipi, crema de guacucos, cazón guisado, pescado frito, toritos rellenos, huevas de lisa, chivo guisado, conejo guisado, arepa raspada, funche y en cuanto a los dulces: lechosa, hicacos, conservas de chaco o coco, dulce de pomalaca, coscorrónes, dulce de cereza blanca, jalea de mango verde, entre otros.

La preparación de los platos más destacados de la gastronomía típica margariteña según Santiago son los siguientes:

SOPAS

Nombre: Consomé Chipichipi	Preparación
Ingredientes	Los chipichipis se lavan bien con agua fría, dejándolos
Chipichipis Ajo Ají Cebollín	en el agua por una hora para quitarles la arena. Se pone una medida de agua por una de conchas y se hierve agregándoles ajo machacado, ají, y cebollín. Se tapa hasta que abran las conchas. Se sirve con perejil

Limón perejil	finamente picado y unas gotas de limón.
------------------	-----------------------------------------

Nombre: Consomé Guacucos	Preparación
Ingredientes	Los guacucos se lavan bien con agua fría, dejándolos
guacucos Ajo Ají Cebollín Limón perejil	en el agua por una hora para quitarles la arena. Se pone una medida de agua por una de conchas y se hierve agregándoles ajo machacado, ají, y cebollín. Se tapa hasta que abran las conchas. Se sirve con perejil finamente picado y unas gotas de limón.

Nombre: Crema de Guacucos	Preparación
Ingredientes	Se lavan los guacucos y se ponen a remojar dos horas
Guacucos Ajo	para que expulsen la arena. Se pone a hervir en una olla tapada con poco agua, ajo machacado y ají. Se

Ají	<p>cuelan y en la mitad del consomé se bate la leche en polvo. Aparte se sofríe ajo porro, ajo machacado, ají.</p> <p>Luego se le añade un poco de harina y se deja dorar un poco, lentamente se la agrega la leche y se cocina hasta que espese. Se cuele y se lleva de nuevo al fuego, incorporándole el resto del consomé. Al servir se le pone algunos guacucos sin concha.</p>
Leche	
Harina de trigo	
Ajo porro	
Margarina	

Nombre: Hervido de Gallina	Preparación
Ingredientes	Se limpia muy bien la gallina se despresa y se pone a
Gallina criolla	Sancochar en abundante agua, con ajo. Cuando
Ajo	Ablande la carne se le agrega, auyama, papa, jojotos
Auyama	Y apio, se deja cocinar un rato se agrega la sal. Al
Jojotos tiernos	Terminar la cocción se la añaden las hojas de cilantro,
Apio	Se tapa la olla y se deja reposar antes de servir
Papas	
sal	
Hojas de cilantro	
Nombre: Sancocho de	Preparación

Pescado	
Ingredientes	En una olla grande con suficiente agua, ajo y una
Pescado (pargo o mero)	cebolla entera con un corte en forma de cruz, al romper el hervor se ponen trozos de yuca,
Ajo	auyama,
Ají	ocumo, ají. Cuando las verduras estén blandas se le
Cebolla	incorpora el pescado y el topocho con el agua de
Yuca	vinagre en que ponen a reposar un rato, se agrega
Ocumo	sal al gusto y unos ajíes rotos con las manos. Al
Auyama	hervir se le agrega el jugo de un limón.
Topocho verde	
Vinagre	
Sal	
Limón	

Nombre: Sancocho Sierra Salpresa	Preparación
Ingredientes	Se desala la sierra, se corta en trozos pequeños
Sierra salpresa	y se amarran con la piel hacia fuera. En una olla
Batata	se pone agua, batata, topocho, auyama, ocumo
Topocho	ají cuando se ablande la verdura se agregan

<p>Auyama</p> <p>Ocumo</p> <p>Ají</p> <p>Ajo</p> <p>Perejil</p> <p>limón</p> <p>Masitas aliñadas</p>	<p>los</p> <p>trozos del pescado y unas masitas aliñadas con ajo y ají al terminar la cocción se le pone poco de jugo de limón</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

GUISOS

<p>Nombre: Chucho</p> <p>Guisado</p>	<p>Preparación</p>
<p>Ingredientes</p>	<p>Se cocina el chucho y se corta en pedazos pequeños.</p> <p>aparte se prepara un sofrito de ajo, ají, tomate y el aceite onotado, se incorpora el pescado y se cocina agregándole agua para que quede como asopado. Al final se espolvorea pimienta y sal si es necesario.</p>
<p>Chucho</p> <p>Aceite onotado</p> <p>Ají</p> <p>Tomate perita</p> <p>Ajo</p> <p>Pimienta negra</p> <p>Sal</p>	

<p>Nombre: Cazón guisado</p>	<p>Preparación</p>
<p>Ingredientes</p>	<p>Luego de cocido el cazón tierno se desmenuza.</p> <p>Aparte</p>
<p>Cazón</p>	<p>se hace un sofrito de ajo, ají, cebolla todo picado</p>

Ajo	finamente, pimienta, sal y aceite onotado. Cuando los aliños estén listos se le incorpora el cazón y un poco de consomé de pescado se deja cocinar y se sirve con unas gotas de picante
Ají	
Perejil	
Pimienta	
Sal	
cebolla	
Aceite onotado	
Consomé de pescado	
Picante	

Nombre: Huevas de Lisa	Preparación
Ingredientes	Se retira la piel de la hueva y se corta en pedazos. Aparte se hace un sofrito de aceite, ajo, ají y cebolla y se le agrega la hueva y se deja cocinar por un rato
Huevas de lisa	
Cebolla	
Aceite onotado	
Ajo	
Ají	

Nombre: Conejo	Preparación
Guisado	

Ingredientes	Se lava bien el conejo, se corta en trozos pequeños y se doran en un sartén con el aceite caliente. Luego se colocan en un caldero y se les agrega la cebolla, ajo, orégano, los tomates y media botella de vino tinto de frutas. Se tapa y se lleva al fuego hasta que ablande la carne y la salsa espese.
Conejo	
Aceite onotado	
Cebolla	
Ajo	
Tomates	
Orégano silvestre	
Vino tinto de frutas	

Nombre: Chivo	Preparación
Guisado	
Ingredientes	Se lava muy bien el chivo con agua de limón, se corta en trozos pequeños y se pone en una olla grande con pimienta, ajo y una cerveza, se deja cocinar por 30 minutos, luego se le agrega cebolla, pimentón y tomate todo cortado en trocitos pequeños, se continua la cocción hasta que ablande, agregándole una botella de vino tinto, sal y un poco de polvo de curry si lo desea. Se termina de cocinar a fuego lento hasta que espese la salsa.
Chivo	
Limón	
Pimienta	
Ajo	
Cerveza	
Cebolla	
Pimentón	
Tomate	
Vino tinto	
Sal	
Polvo de curry	

Nombre: Madre Perlas	Preparación
----------------------	-------------

Ingredientes	Se pasan por agua caliente las madre perlas. Aparte se prepara un sofrito con aceite onotado, ají, ajo, cebolla, sal y pimienta. Al estar listo el sofrito se le incorporan las madre perlas y se cocinan a fuego lento por unos 30 min.
Madre perlas	
Aceite onotado	
Ají	
Ajo	
Cebolla	
Sal	
Pimienta negra	

PESCADOS Y MARISCOS

Nombre: Toritos Rellenos	Preparación
Ingredientes	Se abren los toritos, se limpian y se lavan bien dejándoles las huevas y el hígado. Se hace un relleno de ají, mantequilla, ajo machacado y cebolla. Se le incorpora el rellano, se colocan en una bandeja con tapa y se meten al horno durante 25 min. y se rocían varias veces con el mojo que destilan
Toritos	
Ají	
Mantequilla	
Ajo	
Cebolla	

Nombre: Pastel de Chucho	Preparación
Ingredientes	Se cocina el chucho fresco hasta que este blando, se deja reposar y se desmenuza. Luego se lava en agua
Chucho fresco	

Vinagre	de vinagre y se exprime hasta dejarlo seco. Aparte
Ají	se
Aceite onotado	prepara un guiso con ají, aceite onotado, cebolla,
Cebolla	pimentón, ajo y pimienta negra molida. A este
Pimentón	guiso
Ajo	se le agrega el chucho se cocina un rato. Luego se
Pimienta negra	le
Leche	incorpora la bechamel con la leche batida en el
Consomé de pescado	consomé de pescado. En una bandeja alta se
Plátano maduro	extiende una capa de bechamel, encima se pone una
Queso amarillo	capa de guiso de chucho, luego una capa de plátano
	y así sucesivamente hasta terminar con una de
	queso
	se coloca en el horno durante 30 min.

Nombre: Achotes Rellenos	Preparación
Ingredientes	Se limpian bien los achotes. Aparte se prepara
Achotes (catalanas o cabrisas)	la
Mantequilla	mantequilla con ajo, ají y sal. Con esa mezcla
Ajo	se
Ají	rellenan los achotes se pueden cocinar al horno
sal	en
	una bandeja, fritos, a la plancha o a las brasas.

Nombre: Ruedas de Sierra	Preparación
Ingredientes	Se lava muy bien la rueda de sierra se condimenta con
Ruedas de sierra Sal Ajo	sal y ajo se coloca en un sartén a freír hasta que este dorada

Nombre: Pargo Relleno	Preparación
Ingredientes	Se limpia bien el pargo. Aparte se mezclan el ajo, ají,
Pargo entero Mantequilla Ajo Ají Sal Pimienta	sal y mantequilla y se rellenan, se colocan en una bandeja y se le agrega un poco de vino blanco por encima y se cocina

ACOMPAÑANTES

Nombre: Arepas Raspadas	Preparación
Ingredientes	<p>En una cacerola grande se pone a hervir en agua suficiente maíz en concha, con un poco de ceniza y una cucharadita de cal. Se remueve con una paleta de madera hasta que suelte la cáscara, se baja del fuego y se lava muy bien. Se lleva de nuevo al fuego</p> <p style="text-align: center;">y</p> <p>y se baja para lavar lo esto se hace tres veces, entonces el maíz no tendrá sabor y el agua estará blanca lechosa es el momento de sacarlo, escurrirlo</p> <p style="text-align: center;">y</p> <p>ponerlo a enfriar. Finalmente se muele, se amasa y se hacen las arepas.</p>
Maíz en concha	
Ceniza	
Cal	
agua	

Nombre: Funche	Preparación
Ingredientes	<p>Se sofríe ajo y ají. Con ese sofrito se cocina un arroz en abundante agua y poca sal, cuando hayan ablandado los granos se agrega la harina y un poco de aceite. Se cocina moviendo la masa hasta que se desprege de los bordes de la olla. Se sirve caliente o Frío se corta en pedazos grandes y se fríen.</p>
Harina de maíz	
Ajo	
Ají	
Sal	
Aceite arroz	

DULCES

Nombre: Conserva de Coco	Preparación
Ingredientes	Se ralla el coco seco, a los cuales se les ha quitado la parte negra. Aparte se prepara un melao con un poco de agua, medio papelón y unos cogollos de naranja, cuando espese se le añade el coco rallado y se remueve hasta que se vea el fondo del caldero. Se saca y se extiende sobre una piedra engrasada con manteca, se deja enfriar. Ya fría se corta en pedazos pequeños
Cocos secos	
Agua Papelón Cogollos de naranjas	
manteca	

Nombre: Conservas de Chaco- Coco	Preparación
Ingredientes	Para un kilo de chaco se utiliza uno de azúcar
Chaco Leche de coco azúcar	y dos cocos grandes secos y pelados. Se sancochan los chacos y se hace puré. Aparte se saca la leche de los cocos y se agrega al puré. En un caldero se ponen al fuego y se agrega

	<p>el azúcar, removiendo para que no se pegue, Hasta que se vea el fondo del caldero. Cuando esté a punto se extiende sobre una tabla espolvoreada con azúcar y se corta en cuadros.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nombre: Coscorrones	Preparación
Ingredientes	Se mezclan el almidón, la margarina, los huevos, la
Almidón	mantequilla, los clavos de especias y un poco de
Margarina	canela y se amasan los ingredientes hasta formar una
Huevos	Pasta suave. La masa se enrolla, se corta en
Mantequilla	pequeños bastoncitos, se les hace una incisión para
Clavos de especias canela	adornarlos y se llevan al horno a 300°C en un plátón engrasado.

Nombre: Dulce de Pomalaca	Preparación
Ingredientes	<p>Se parten las pomalacas por la mitad se les retira la semilla y se ponen a cocinar un poco. Aparte se hace un almíbar, se les incorporan las pomalacas y se terminan de cocinar a fuego lento. Si les falta agua o azúcar se les esparce con mucho cuidado para evitar que se pasen</p>
Pomalacas	
Almíbar	
<p>Agua</p> <p>azúcar</p>	

Nombre: Dulce de Lechosa	Preparación
Ingredientes	<p>Se pela la lechosa, se limpia y se corta en tiras. En agua con un poco de cenizas se ponen a remojar, dejándolas al sereno durante una noche. A la mañana siguiente se escurren bien y se ponen a cocinar en agua y azúcar suficientes. Se les agrega unos pedacitos de canela en rama y se termina</p>
Lechosa verde	
Agua	
cenizas	
<p>Azúcar</p> <p>Canela en rama</p>	

	de cocinar a fuego lento.
--	------------------------------

Nombre: Jalea de Mango	Preparación
Ingredientes	Se ponen a sancochar los mangos verdes con concha, cuando empiezan a reventar se retiran del fuego y se dejan enfriar. Luego se le quitan las conchas y la pulpa se pasa por un colados fino. En un caldero grande se coloca la pulpa e igual cantidad de azúcar y se pone a cocinar removiendo constantemente con una paleta hasta que espese bien. Se vierte en un molde humedecido y se deja enfriar.
Mangos verdes	
Azúcar	

Nombre: Turrónes de Coco	Preparación
Ingredientes	Se prepara un melao con medio papelón y un poco de agua. Al espesar se le añaden los cocos rallados y
Cocos	

Papelón	<p>una cucharita de anís, removiendo con una paleta</p> <p>Hasta que se vea el fondo del caldero. En ese momento se agrega una cucharadita de bicarbonato y se sigue removiendo, cuando empiece a endurecer se reparte en pequeñas porciones sobre una hoja de cambur engrasada.</p>
Agua	
Anís	
Bicarbonato	

Nombre: Dulce de Hicacos	Preparación
Ingredientes	<p>Se pelan los hicacos y se colocan en una olla con el agua y azúcar y se deja cocinar a fuego lento hasta que tomen un color oscuro</p>
Hicacos	
Azúcar agua	

Nombre: Piñonate	Preparación
Ingredientes	<p>Se deslechan las lechosas y se lavan, se rallan con las semillas y concha, se exprimen para sacarles el agua.</p>
Lechosa verde	

Conchas de naranja agria	En una olla grande se echa agua y el papelón
Papelón	picados
Azúcar	en pedazos, el azúcar se ponen a hervir hasta que
Agua	formen un melao espeso, cuando empieza a
	levantar
	se agregan los demás ingredientes y se bate entre
	2 a 3 horas dependiendo de la cantidad y del
	fuego.
	pasado este tiempo en una totuma se toma una
	muestra para verificar el punto debe estar como el
	de
	las conservas (como mermelada), si esta listo se
	retira del fuego y se le sigue dando paleta hasta
	que
	se endurezca para luego echarlo en una mesa para
	que se enfríe para luego picarlo y envolverlo en
	los
	cachipos de plátano

Asunción González (chona), soy margariteña todo lo que se de la cocina margariteña se lo debo a mi mamá y a mi abuela quienes me enseñaron a cocinar y unos pequeños secreto para que la preparación y la sazón de los platos que conforman la comida tradicional margariteña sean mucho más apetitosa de lo que comúnmente son. Todo lo que se lo practico a diario en mi restaurante ubicado en la vía principal de San Juan Bautista

Los secretos que me enseñaron son dos: el primero que todas las carnes (pescados, mariscos y moluscos, chivo, cochino, pato, gallina entre otras), tienen

que estar lo más frescas posible “yo particularmente el pescado lo compro todos los días directamente en la playa y aleteando todavía de lo contrario no lo compro ya que no sabe igual y no se si es fresco o no”, para mi lo importante es la calidad de la comida que preparo de igual manera hago con todas las carnes que voy a preparar. Y el otro es usar solo aliños naturales ya que estos resaltan el sabor de los alimentos más no se lo cambian, lo único distinto del ajo, ají dulce margariteño, cebolla y pimentón que uso para cocinar es la cerveza con la que se prepara el pato, conejo y el chivo de resto todos los demás platos llevan es solo los aliños antes mencionado.

Los platos de la cocina margariteña son muchos, pero los más nombrados son el cuajo de chucho (pastel de chucho), pescado frito, asopado de mariscos, fosforera, pescados rellenos, sancocho de pescado, empanada de cazón, consomé de chipichipi o guacucos, cazón guisado, chucho o raya guisados, chivo guisado, entre otros. En cuanto a lo que acompaña a estos platos tenemos el funche y arepa raspada. En los dulces el piñonate, lechosa, jalea de mango verde, de pomalaca, hicaco, entre otros. Y las bebidas las que tienen alcohol el ron con ponsigue, en cuanto a las de fruta se tiene el carato de mango verde

La preparación de estos platos es de la siguiente manera:

SOPAS

Nombre: Hervido de Pescado	Preparación
Ingredientes	En una olla se coloca el agua a hervir
Pescado (sierra, mero o pargo)	con la cebolla, ají, ajo, auyama, ocumo, ñame y topocho se dejan hasta que estén blandas se agrega el pescado hasta que
Auyama	estén
Ñame	blandas se agrega el pescado hasta que

<p>Ocumo</p> <p>Cebolla</p> <p>Ajo</p> <p>Topocho</p> <p>Ají</p> <p>Yuca</p>	<p>cocine se retira del fuego se deja reposar y se sirve</p>
------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------

Nombre: Hervido de Gallina	Preparación
Ingredientes	Se pone la gallina en una olla a sancochar con los aliños y verduras cuando estén blandos se le agrega el Celery y cilantro y se retira del fuego se tapa y se deja reposar antes de servir
Gallina	
Ají	
Ajo	
Cilantro	
Celery	
Cebolla	
Papa	
Auyama	
Jojoto	

Nombre: Asopado Mariscos	Preparación
Ingredientes	Se sofríen los mariscos con los aliños, cuando estén empezando dorar se agrega el caldo de pescado se deja cocinar un rato
Ajo	
Cebolla	

<p>Pimentón</p> <p>Caldo de pescado</p> <p>Arroz</p> <p>Calamares</p> <p>Camarones</p> <p>Pepitonas</p> <p>Vieiras</p> <p>guacucos</p>	<p>y se le agrega el arroz, se cocina a fuego muy bajo hasta que el arroz este blando se retira del fuego y se deja reposar antes de servir.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Nombre: Hervido Sierra</p> <p>Salpresa</p>	<p>Preparación</p>
<p>Ingredientes</p>	<p>Se desala la sierra y se enrolla con la piel</p>
<p>Sierra salpresa</p> <p>Chaco</p> <p>Ocumo</p> <p>Auyama</p> <p>Mango verde</p>	<p>hacia adentro y se amarra con tiritas de cachipo de plátano, en una olla con agua se la agregan las verduras cuando estén blandas se agrega el pescado, después de un rato cocinando se le agrega el mango verde y se retira del fuego.</p>

Nombre: Consomé de Guacucos	Preparación
Ingredientes	Se colocan los guacucos en una olla con agua
guacucos Ajo Ají Cebolla	por lo menos 2 horas para que expulsen la arena, en otra olla con agua se agrega cebolla, ajo y ají, se le agregan los guacucos hasta que abran las conchas y se sirve.

Nombre: Consomé de Chipichipi	Preparación
Ingredientes	Se colocan los chipichipis en una olla con
chipichipis Ajo Ají Cebolla	agua por lo menos 2 horas para que expulsen la arena, en otra olla con agua se agrega cebolla, ajo y ají, se le agregan los guacucos hasta que abran las conchas y se sirve.

GUISOS

Nombre: Cazón Guisado	Preparación
Ingredientes	Se sofríen los aliños con el aceite onotado y sal, luego se le agrega el cazón, se deja cocinar hasta que el pescado este seco.
Cazón	
Cebolla	
Ajo	
Ají	
Onoto	

Nombre: Chivo Guisado	Preparación
Ingredientes:	Se sancocha el chivo, se saca del agua en un caldero se ponen los aliños, con el chivo, una cerveza, aceitunas y alcaparras, se deja cocinar aprox. una hora; pasado el tiempo se agrega el vino se deja cocinar un rato y se retira del fuego.
Chivo	
Berenjena	
Ajo	
Ají	
Cebolla	
Pimentón	
Ajo porro	
Alcaparras	
Vino pasita	

Cerveza	
Aceituna	

Nombre: Pato Guisado	Preparación
Ingredientes	Se sofríen los aliños y se agrega el pato y la
Pato	cerveza, se deja cocinar y por ultimo el
Ajo	vino
Ají	pasitas se deja cocinar un momento y se retira
Cebolla	del
Pimentón	fuego.
Berenjena	
Cerveza	
Vino pasitas	

Nombre: Conejo Guisado	Preparación
Ingredientes	Se sofríen los aliños y se agrega el conejo y la
Conejo	cerveza, se deja cocinar y por ultimo el
Ajo	vino
Ají	pasitas se deja cocinar un momento y se retira
	del
	fuego.

<p>Cebolla</p> <p>Pimentón</p> <p>Berenjena</p> <p>Cerveza</p> <p>Vino pasitas</p>	
------------------------------------------------------------------------------------	--

Nombre: Chucho Guisado	Preparación
Ingredientes	Se cocina el chucho y se desmenuza, se sofríen
<p>Chucho</p> <p>Ajo</p> <p>Ají</p> <p>Cebolla</p> <p>Onoto</p> <p>sal</p>	<p>los aliños con el onoto, se le agrega el chucho y</p> <p>la sal si es necesario se deja cocinar un rato hasta</p> <p>que este seco el guiso.</p>

PESCADOS Y MARISCOS

Nombre: Cuajado de Chucho	Preparación
Ingredientes	Se guisa el chucho con los aliños. En una
Chucho	bandeja se coloca una capa de chucho,

<p>Cebolla</p> <p>Ajo</p> <p>Ají</p> <p>Ají</p> <p>Pimentón</p> <p>Plátano maduro frito</p> <p>Huevo</p> <p>Papa</p> <p>Leche</p> <p>Harina de trigo</p> <p>Mantequilla</p> <p>Queso</p>	<p>una</p> <p>de bechamel, plátano, huevo se</p> <p>continua</p> <p>intercalando una de plátano y una de</p> <p>papa</p> <p>se termina con una capa se queso para</p> <p>gratinar</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nombre: Toritos Rellenos	Preparación
Ingredientes	Se sofríen los aliños con el onoto, se limpian los
<p>Toritos</p> <p>Cebolla</p> <p>Ajo</p> <p>Ají</p> <p>Onoto</p> <p>Sal</p>	<p>toritos y se rellenan con el sofrito se colocan</p> <p>en</p> <p>el horno y se cocina por 30 min.</p>

Nombre: Achotes Rellenos	Preparación
Ingredientes	Se sofríen los aliños con el onoto y se rellenan
Achotes (cabrisas) Ajo Ají Cebolla Onoto sal	los achotes con el sofrito y se colocan en el horno o en la parrilla por 30 min.

Nombre: Sierra Frita	Preparación
Ingredientes	Se condimentan las ruedas con ajo y sal, se fríen hasta que estén doradas.
Ruedas de sierra Ajo sal	

ACOMPAÑANTES

Nombre: Funche	Preparación
Ingredientes	Se sofríe ajo y ají. A ese guiso se agrega la harina
Harina de maíz	y un poco de aceite. Se cocina moviendo la

<p>Ajo</p> <p>Ají</p> <p>Sal</p> <p>Aceite</p>	<p>masa</p> <p>hasta que se despegue de los bordes de la olla.</p> <p>Se</p> <p>sirve caliente o frío.</p>
------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Nombre: Arepas</p> <p>Raspadas</p>	<p>Preparación</p>
<p>Ingredientes</p>	<p>En una olla grande se pone a hervir el agua,</p> <p>cenizas y el maíz en concha y la cal se deja hervir</p> <p>hasta que suelte la concha se baja del fuego se lava bien y se monta otra vez, esto se hace varias veces. Luego se muele y se amasa y se hacen las arepas</p>
<p>Maíz en concha</p> <p>Cal</p> <p>agua</p> <p>Cenizas</p>	

DULCES

<p>Nombre: Dulce de Lechosa</p>	<p>Preparación</p>
<p>Ingredientes</p>	<p>Se pela la lechosa, se limpia y se corta en tiras.</p> <p>En</p> <p>agua con un poco de cenizas se ponen a remojar, dejándolas al sereno durante una noche. A la</p>
<p>Lechosa verde</p> <p>Agua</p>	

cenizas	mañana siguiente se escurren bien y se ponen a cocinar en agua y azúcar suficientes. Y se cocina a fuego lento hasta que la lechosa este blanda.
Azúcar	

Nombre: Jalea de Mango	Preparación
Ingredientes	Se ponen a sancochar los mangos verdes con concha,
Mangos verdes Azúcar	cuando empiezan a reventar se retiran del fuego y se dejan enfriar. Luego se le quitan las conchas y la pulpa se pasa por un colados fino. En un caldero grande se coloca la pulpa e igual cantidad de azúcar y se pone a cocinar removiendo constantemente con una paleta hasta que espese bien. Se vierte en un molde humedecido y se deja enfriar.

BEBIDAS

Nombre: Carato de Mango verde	Preparación
Ingredientes	Se ponen a sancochar los mangos verdes

	con
Mangos verdes	concha, cuando empiezan a reventar se retira
	del
Azúcar	fuego y se dejan enfriar. Luego se le quitan
	las
Agua	conchas y la pulpa. En la licuadora se
	agrega,
	la pulpa azúcar y agua y se licua y se la
	pulpa.
	sírvase bien frío

Marilú Díaz Marín hija de Dorina Marín, actualmente atiendo el restaurante la Casa de Dorina ubicado en el Tirano junto con mi hermana, lo que sabemos de la cocina es lo que aprendimos de mamá que el pescado tiene que estar lo más fresco posible lo compramos directamente a los botes en la playa, en cuanto a los condimentos nosotros usamos cebolla, ají dulce margariteño, ajo, pimentón y para las comida que lo necesitan onoto.

En cuanto a los plato de la cocina margariteña son: el hervido de pescado, pescado frito ya sea pargo, sierra, catalana, corocoro entre otros, asopado de mariscos, pastel de chucho, cazón o chucho guisado

SOPAS

Nombre: Hervido de Pescado	Preparación
Ingredientes	En una olla se coloca el agua a hervir con la cebolla, ají, ajo, auyama, ocumo, ñame y topocho se dejan hasta que estén blandas se agrega el pescado hasta que cocine se retira del fuego se deja reposar y se sirve
Pescado (sierra, mero o pargo)	
Auyama	
Ñame	
Ocumo	
Cebolla	
Ají dulce margariteño	
Ajo	
Topocho	
Ají	

Nombre: Asopado Mariscos	Preparación
Ingredientes	Se sofríen los mariscos con los aliños, cuando estén empezando a dorar se agrega el caldo de pescado se deja cocinar un rato y se le agrega el arroz, se cocina a fuego muy bajo hasta que el arroz este blando se retira del fuego y se deja reposar.
Ajo	
Cebolla	
Arroz	
Pimentón	
Caldo de pescado	
Calamares	
Camarones	
Ají dulce margariteño	
Pepitonas	

Pulpo	
Guacucos o chipichipi	

Nombre: Pastel de chucho	Preparación
Ingredientes	Se cocina el chucho y se guisa con el ajo, ají
Chucho	dulce margariteño, cebolla y pimentón, se le
Ajo	agrega el onoto, en una bandeja se coloca una capa de pescado un de plátano y
Ají dulce margariteño	huevo
Cebolla	Y así sucesivamente intercalando entre la papa y el plátano para terminar con queso
Pimentón	y
Papa	se mente al horno hasta que este dorado
Plátano maduro frito	
huevo	
queso	
onoto	

GUISOS

Nombre: Chucho Guisado	Preparación
Ingredientes	Se cocina el chucho y se desmenuza, se sofríen
Chucho	los aliños con el onoto, se le agrega el chucho y

Ajo Ají Cebolla Onoto sal	la sal si es necesario se deja cocinar un rato hasta que este seco el guiso.
---------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

Nombre: Cazón Guisado	Preparación
Ingredientes	Se sofríen los aliños con el aceite onotado y sal, luego se le agrega el cazón, se deja cocinar hasta que el pescado este seco.
Cazón Cebolla Ajo Ají Onoto Aceite	

PESCADOS

Nombre: Sierra Frita	Preparación
Ingredientes	Se condimentan las ruedas con sal, se fríen hasta que estén doradas
Ruedas de sierra Sal	

CAPÍTULO V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

- ◆ De los establecimientos de alimentos y bebidas en el municipio todos son restaurantes.
- ◆ Los restaurantes en el municipio poseen entre 18 y 26 mesas y tienen un horario de trabajo que inicia entre las 7:00 y 11:30 de la mañana y todos finalizan a las 11:00 PM.
- ◆ El 60% de los restaurantes del Municipio Mariño ofrecen almuerzo y cena, y el 40% desayuno, almuerzo y cena.
- ◆ Los restaurantes del municipio incluyen la gastronomía típica margariteña dentro del menú pero no la resaltan como parte del folklore.
- ◆ La gastronomía típica margariteña esta representada en los restaurantes por los siguientes platos que son los más demandados: pescado frito y guisado, pastel de chucho, mariscos, hervido de pescado, sopas y cremas de marisco y dulce de lechosa.
- ◆ El 80% de los restaurantes del municipio que ofrecen la gastronomía típica margariteña no utilizan ningún medio de promoción, mientras que el 20% restante utiliza medios audiovisuales y convenios con tour operador para promocionar la misma.
- ◆ Los propietarios de los restaurantes del Municipio Mariño consideran a la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico, pero no le dan la debida importancia para promocionarla como tal.

- ◆ El 83% de los turistas entrevistados visitaron los restaurantes para degustar la gastronomía típica margariteña.
- ◆ El 52% de los turistas entrevistados afirman que se les ofreció la gastronomía típica en los restaurantes de Mariño.
- ◆ Dentro de los productos de la gastronomía típica margariteña el más consumido por los turistas es el pescado.
- ◆ El 63% de los turistas entrevistados, opinan que la gastronomía típica margariteña es buena, por su variedad y sabor.
- ◆ El 84% de los turistas entrevistados conocen la gastronomía típica margariteña por iniciativa propia, debido a la falta de información sobre la misma.
- ◆ El 85% de los turistas consideran que la gastronomía típica margariteña no es promocionada. Mientras que un 98% de los turistas si recomiendan la misma.
- ◆ El 90% de los turistas consideran que la gastronomía típica margariteña si puede ser promocionada como atractivo turístico.
- ◆ El 67% de los cocineros que elaboran en los restaurantes del Municipio Mariño son margariteños. Y el 60% de los mismos pose un grado de instrucción hasta el quinto año de diversificado.
- ◆ El 26% de los cocineros de los restaurantes del Municipio Mariño tiene 14 años dedicados a la cocina, pero solo 3 años en el cargo.
- ◆ El 40% de los cocineros han realizados los siguientes cursos: cocina referente a cocina y cocina margariteña.

- ◆ El 66% de los cocineros aprendió el oficio con un chef amigo.
- ◆ Los cocineros si tienen conocimientos de la gastronomía típica margariteña
- ◆ Los cocineros de los restaurantes del Municipio Mariño si utilizan los condimentos básicos para la preparación de los platos: ajos, ají, cebollas, sal, onoto (achote), pimentón, pero algunos restaurantes utilizan cubito (caldo de carne o pollo concentrado) y adobo condimentos que cambian el sabor de los productos de la gastronomía típica margariteña.
- ◆ De las personas que tienen los conocimientos y las recetas tradicionales de la cocina margariteña entre ellos: Asunción González (chona), Marilu (hija de dorina), Rubén Santiago, solo este último es el que a dejado constancia escrita de su trayectoria en la cocina, esto con la intención de conservar esta parte de la idiosincrasia que identifica al pueblo neoespartano.
- ◆ La cocina margariteña posee lo que algunos autores de restauración definen como fast food: empanadas y arepas rellenas, como también lo que se denomina slow food que son aquellas comidas que implican mayor tiempo e ingredientes en su elaboración: pastel de chucho, asopado de mariscos.
- ◆ Hay que rendir un tributo a estas personas que se distinguieron dentro de la gastronomía típica margariteña como son: Rómulo Castillo, Severino Suárez (Cacicato), Gacho, el popular mesa, Dorina y Chica Guerra.

5.2 Recomendaciones

- ◆ Corpotur conjuntamente con la Alcaldía deben actualizar los inventarios de los establecimientos de alimentos y bebidas del Municipio Mariño.
- ◆ Promover la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico por medio de folletos y medios audiovisuales nivel Regional, Nacional e Internacional.
- ◆ Incentivar a los propietarios a que resalten la gastronomía típica margariteña en el menú .
- ◆ Corpotur debe crear una guía de los platos de la gastronomía típica margariteña la cual incluya su preparación de tal manera que los establecimientos de alimentos y bebidas no modifiquen su elaboración y los condimentos básicos de los mismos.
- ◆ Corpotur conjuntamente con los propietarios de los restaurantes del municipio deben promover festivales de gastronomía típica margariteña en temporada alta.
- ◆ Corpotur y el Ince deben crear cursos sobre la preparación de la gastronomía típica para que las personas que elaboran en los establecimientos de alimentos y bebidas conozcan la correcta preparación de la misma.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACERENZA, M. (1988). Administración del Turismo. Conceptualización y Organización (2da edición). México: Editorial Trillas Turismo.

ACERENZA, M. (1990). Promoción Turística. Un enfoque metodológico (5ta edición). México: Editorial Trillas Turismo.

ALFONZO, D. (2003). Propuesta de un Programa de Promoción para Incorporar la Gastronomía Típica Margariteña a la Oferta Turística del Municipio Arismendi del Estado Nueva Esparta. Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.

ATEK: Communication Interactive. (1999). (On Line). Disponible en [:http://www.Provence.guideweb.com/circuits/indexa.html](http://www.Provence.guideweb.com/circuits/indexa.html). (consulta: 25 Enero de 2004).

BARRERA, E. (2000). RUTAS ALIMENTARIAS ARGENTINA. Construyendo un Negocio Agropecuario con Identidad Nacional. Secretaría de Agricultura, Ganadería, pesca y Alimentos. Argentina. Disponible en <http://www.nuevaera.com.ar>

BERNAR, A. (2000). Turismo gastronómico: Globalización versus identidad. (Libro en línea 2da edición). Universidad de las América. Disponible en: <http://www.naya.org.ar/forms/suscripcion-turismo.html>.(consulta 10 Febrero 2004)

BOULLÓN, R. (1988). Planificación del Espacio Turístico. México: Editorial Trillas Turismo.

CÁRDENAS, F. (1983). Comercialización del Turismo. Determinación y Análisis del Mercado. México: Editorial Trillas.

CARTAY, R. (1980). Aproximaciones a la Historia de la Gastronomía Andina. Revista Económica n° 11. Instituto de Investigaciones Económicas y Sociales Universidad de Los Andes.

CORPORACIÓN TACHIRENSE DE TURISMO. (1998). Rutas Turísticas del Estado Táchira. Venezuela.

FIGUEIRA Y OTROS. (2000). Plan Local para la Incorporación de la Gastronomía Regional a la Actividad Turística de la Isla de Margarita. Trabajo de Planificación Turística I. UDONE

GANDARA Y OTROS, (2002). Gastronomía y Turismo una Introducción (libro en línea). Disponible en: <http://www.gastronomia y turismo.com>. (Consulta 10 de Febrero de 2004)

GONZÁLEZ, L. (2003). Diagnóstico de la Situación Actual Artesanal y Gastronómica del Municipio Villalba Estado Nueva Esparta. Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.

HERNÁNDEZ, R. Y OTROS. (1998). Metodología de la Investigación. (2da edición). México: Editorial Trillas.

HURTADO, J. (2000). El Proyecto de Investigación. (3ª edición). Caracas: Editorial Fundación Sypal.

JIMÉNEZ, M. (1992). Diagnóstico de la Gastronomía Típica como Atractivo Turístico de Puerto La Cruz. Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.

MARTÍN, I. (2004). Dirección y Gestión de Empresas del Sector Turístico(3ª edición). España: Ediciones Pirámide.

MCINTOSH, R Y OTROS. (1987). Turismo Planeación y Perspectiva (1ª edición). México: Editorial Limusa.

MCINTOSH, R Y OTROS. (1999). Turismo Planeación y Perspectiva (2da edición). México: Editorial Trillas.

MÉNDEZ, C. (2003). Metodología Diseño y Desarrollo del Proceso de Investigación. (3ª edición). Colombia: Editorial Mc Graw Hill.

MIJARES, M. (2004). Dulces y Bebidas Típicas como Atractivo Turístico del Estado Nueva Esparta. Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.

MORALES, R. (2001). Gastronomía Típica Margariteña como Atractivo turístico del Municipio Antolin del Campo Estado Nueva Esparta. Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, Escuela de Hotelería y Turismo, Guatamare.

ONETO, J. (2002). Turismo Gastronómico y la Importancia de la

Calidad de Servicio. (revista en línea II n° 59). Disponible en: <http://www.a fuego lento.com>. (consulta 13 de Febrero 2004)

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO (1998). Introducción al Turismo(1ra edición) España: Publicado por la OMT.

RUTAS GASTRONÓMICAS. (2002), (On Line). Disponible en: <http://www.turismoextremadura.com/españa/gastronomica/rutas.htm>.(consulta 13 de Febrero 2004)

SANTIAGO, R.(1991). La Vuelta a la Isla en 80 Platos.(2da edición).VenezuelaEditorial FONDENE.

SCHLÜTER, R. (2003). Turismo y Patrimonio Gastronómico: Una Perspectiva. (libro en línea). Disponible en: <http://www.gastronomia y turismo.com> (consulta 13 de Febrero 2004)

SCHLÜTER, R y Otros (2003). Turismo y Patrimonio en el Siglo XXI (revista en Línea n° 3). Disponible en: <http://www.ciet.org.ar> (consulta 15 de Marzo de 2005)

UPEL. (1998). Manual de Trabajos de Grado de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales. Caracas: FEDUPEL.

ZACARÍAS, C. (2003). Turismo y Gastronomía la Gastronomía Típica Margariteña como Atractivo Diversificador de la Oferta Turística del Municipio Gómez. Tesis de Grado para optar al Título de Licenciatura en Turismo, Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva

ANEXOS



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

ANEXO N° 1 Ficha de Registro

Este instrumento tiene como finalidad de inventariar los platos de la Gastronomía Típica margariteña que se ofertan en los menús de los restaurantes del Municipio Mariño.

Nombre :	Restaurante:
Ingredientes	Preparación

<p>Foto</p>
<p>Observaciones</p>



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

ANEXO N° 2 Cuestionario

Este instrumento tiene como finalidad Conocer la opinión de los turistas con respecto a la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del Municipio Mariño.

1. ¿Qué motivo su visita a este restaurante?

La gastronomía típica margariteña () Otro tipo de gastronomía ()
Otro ()

2. ¿Se le ofreció gastronomía típica margariteña en este restaurante?

Si No ¿por qué?

3. ¿Qué producto de la gastronomía típica margariteña le gusta más?

Pescado () Mariscos () Aves () Carnes rojas () Dulces ()
Bebidas ()

4. ¿Qué opinión le merece la gastronomía típica margariteña?

Excelente () Buena () Mala () Deficiente () Muy
deficiente ()



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

ANEXO N° 3 Cuestionario

Este instrumento tiene como finalidad Conocer la opinión de los propietarios de los restaurantes del Municipio Mariño con respecto a la gastronomía típica margariteña como atractivo turístico. Y también la de conocer los restaurantes del Municipio Mariño que ofertan la gastronomía típica margariteña e inscritos en Corpotur.

1.Nombre del establecimiento_____

2. Tipo de establecimiento_____

3. Ubicación_____

4. Número de mesas_____ 5. Horario_____ 6. Tipo de servicio_____

7. ¿Qué tipo de comida ofrece?

8. ¿Incluye la gastronomía típica margariteña en el menú resaltando que es parte del folklore local?

Si No ¿Por qué?

9. ¿Cuáles son los platos de la gastronomía típica margariteña que ofrece?

10. De los siguientes platos de la gastronomía típica margariteña ¿cuál es el más demandado?

A base de Pescado: Hervido de pescado____ Cazón____ Pastel de Chucho____

Mariscos y Moluscos_____ Otros especifique_____ Dulces Especifique_____

Bebidas Especifique_____

11. ¿Usa algún medio de promoción para la gastronomía típica margariteña?

Si No ¿Por qué?

12. ¿Qué medio de promoción usa para la gastronomía típica margariteña?

Medios audiovisuales () Avisos () Folletería () Convenios con tour operadores ()

Agencias de viajes () Ninguno ()

13. ¿Cree usted que la gastronomía típica margariteña puede ser promocionada como atractivo turístico del Municipio Mariño?

Si No ¿De qué forma?

14. Siendo la gastronomía típica margariteña un atractivo turístico. ¿Qué opinión merece?

Excelente () Buena () Mala () Deficiente () Muy
deficiente ()



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

ANEXO N° 4 Entrevista

Este instrumento tiene como finalidad Conocer a los actores que intervienen en la elaboración de la gastronomía típica margariteña que se oferta en los menús de los restaurantes del Municipio Mariño.

1. Lugar de nacimiento_____

2. Grado de instrucción_____

3. Cargo que desempeña_____

4. Tiempo en el Cargo_____

5. Cursos realizados_____

6. Años dedicados a la cocina_____

7. Con quien aprendió el oficio_____

8. ¿Tiene usted conocimientos sobre la gastronomía típica margariteña?

9. ¿Qué ingredientes utiliza usted para la elaboración de los platos de la gastronomía típica margariteña?



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE NUEVA ESPARTA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

ANEXO N° 5 Entrevista

Este instrumento tiene como finalidad Conocer la opinión de aquellas personas reconocidas a nivel regional que manejan las recetas tradicionales de la gastronomía típica margariteña.

1. Nombre _____

2. ¿cuáles son los platos de la gastronomía típica margariteña?

3. ¿cuáles son los ingredientes básicos para la condimentación de los platos?

4. ¿Describa la forma de preparación de los platos de la gastronomía típica margariteña?

ANEXO 6

ANEXO 7



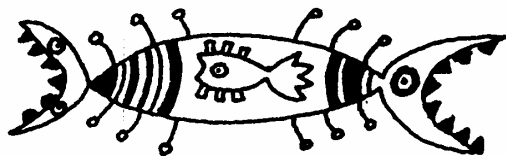
RUBÉN SANTIAGO, nativo de Valera, se vino a Margarita. Ancló en esta tierra y se hizo ñero. Manifiesta que no es *navegao*, porque llegó en avión a la isla donde se entregó por entero a esa actividad gastronómica de gozo inigualable, cuando un plato es manjar

excepcional, y las papilas gustativas reaccionan satisfactoriamente.

En los distintos restaurantes que ha dirigido, su imagen luce atractiva por sus recetas y platos que le han hecho famoso. Su nombre ya está incrustado en la galería de los mejores exponentes de la cocina isleña. En este libro, sus recetas invitan a ese viaje gastronómico, para degustar algunas de las fórmulas que ofrece, las cuales han consagrado su prestigio en los establecimientos que ha regentado en Margarita.

Dalí expresa que *"el primer instrumento filosófico por excelencia del hombre, es la toma de conciencia de lo real por medio de las mandíbulas"* y atribuye a los alimentos en general valores estéticos y morales esenciales. Recorrer ese camino de la **Vuelta a Margarita en ochenta platos**, en la búsqueda de la ascensión al Monte Carmelo gastronómico, brinda la oportunidad de encontrar fórmulas que nos ofrece el placer de la buena comida, para descubrir los deleites del paladar alejado de fórmulas dietéticas.

Pampatar, 1994



A PEDIR DE BOCA

uando Rubén Santiago empezó a robarle tiempo a su trabajo en la cocina para anotar las recetas de aquellos platos margariteños que más apreciaban sus clientes y los cuales se había aprendido en largas conversaciones con viejos cocineros y matronas de la isla, se podía tener la seguridad que de allí resultaría un libro que todos iban a querer tener en casa, tanto los residentes como los visitantes amantes de la cocina regional, para contar con el privilegio de intentar hacer con sus propias manos los portentos culinarios cuyo misterio Rubén se disponía a revelarnos. Tan como esperábamos, el libro resultó ser como prometía y la edición, ante el apremio de los lectores, se quedó corta al poco tiempo, lo cual ha obligado a una nueva edición, en la cual se han hecho algunas correcciones indispensables en la diagramación, y en la presentación de las recetas, las cuales se han incrementado más allá del número ochenta que se proclama en el título del libro, más como referencia literaria (entendemos nosotros) que por querer ponerle un límite arbitrario a una cocina que se prodiga en multitud de platos. En esta nueva edición de "La vuelta a la isla en ochenta platos", se puede recorrer bocado a bocado una región realmente insólita y maravillosa que pocas veces se presenta en las guías que promocionan el turismo en Margarita, lo cual en verdad oculta y mantiene fuera del conocimiento de quienes se acercan a estas islas un aspecto esencial del alma y la tradición nuestra, pues la forma más inmediata de comprender a un pueblo es sentarnos en su mesa y comer lo que prepara y come diariamente. Y ese conocimiento es realmente grato y placentero cuando como en el caso de Margarita, con las indicaciones de Rubén, lo que se prepara y se ofrece siempre queda a pedir de boca.

José Lira Sosa

Nombre de archivo: TESIS-641.013-M491-2006
Directorio: C:\Documents and Settings\UDO\Mis documentos\Tesis
Juan Carlos
Plantilla: C:\Documents and Settings\UDO\Datos de
programa\Microsoft\Plantillas\Normal.dot
Título:
Asunto:
Autor: UDO
Palabras clave:
Comentarios:
Fecha de creación: 22/10/2007 15:42:00
Cambio número: 4
Guardado el: 23/10/2007 11:58:00
Guardado por: UDO
Tiempo de edición: 11 minutos
Impreso el: 23/10/2007 12:00:00
Última impresión completa
Número de páginas: 172
Número de palabras: 23.707 (aprox.)
Número de caracteres: 123.519 (aprox.)