



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN Y TURISMO

CARRERA DE TURISMO

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE LICENCIADO EN TURISMO**

TEMA

**“IMPACTO DE LOS INGREDIENTES EN EL PATRIMONIO INMATERIAL: UN
ANÁLISIS CUANTITATIVO.”**

AUTORA

Genesis Lisbeth Santos Alava.

TUTOR

Ing. Lizandro Molina Sabando, Mg.

Manta, junio 2026

AUTORÍA

El actual trabajo de investigación se realiza como requisito previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo en la Universidad Laica Alfaro de Manabí. El contenido expuesto en este proyecto pertenece exclusivamente a Genesis Lisbeth Santos Alava en calidad de autora de la tesis **“Impacto de los ingredientes en el patrimonio inmaterial: un análisis cuantitativo”**, en caso de utilizar este documento, se debe otorgar los respectivos créditos.



Genesis Lisbeth Santos Alava

131724116-2

CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

GENESIS LISBETH SANTOS ALAVA, portadora de la C. I. # 1317241162, en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación o Examen de Fin de Carrera con Carácter Complexivo **“Impacto de los ingredientes en el patrimonio inmaterial: un análisis cuantitativo”**, de conformidad con el **Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad, e Innovación**, reconozco a favor de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva, para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Así mismo, autorizo a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Manta, 3 de junio de 2026



Genesis Lisbeth Santos Alava

Autor/a

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

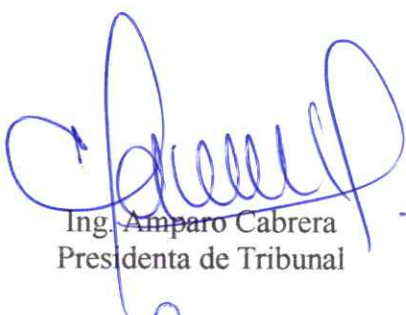
El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado "Impacto de los ingredientes en el patrimonio inmaterial: un análisis cuantitativo", ha sido realizado y concluido por Santos Alava Genesis Lisbeth; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:



Ing. Amparo Cabrera
Presidenta de Tribunal




Dra. Mabel Font
Miembro de Tribunal



Lic. Marco Duran Vaco
Miembro de Tribunal



Ing. Lizandro Molina
Tutor



Genesis Lisbeth Santos Alava
Graduada

CERTIFICO

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, artes y Humanidades de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante SANTOS ALAVA GENESIS LISBETH, legalmente matriculada en la carrera de **TURISMO**, periodo académico 2025 – 2026 (2), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"IMPACTO DE LOS INGREDIENTES EN EL PATRIMONIO INMATERIAL: UN ANÁLISIS CUANTITATIVO."*

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, viernes, 29 de mayo de 2026.

Lo certifico,


LIZANDRO MOLINA SABANDO
Docente Tutor

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi gratitud, en primer lugar, a Dios, por brindarme fortaleza, sabiduría y esperanza durante todo este proceso académico. Su guía fue fundamental para superar los desafíos y mantener la confianza necesaria para continuar avanzando con dedicación y fe.

A mis padres, hermana y novio, les agradezco profundamente por su apoyo constante, su cariño y sus palabras de motivación, las cuales fueron esenciales en los momentos más exigentes de esta etapa. Su ejemplo de esfuerzo y perseverancia ha sido una inspiración permanente, y este logro también les pertenece.

De igual manera, manifiesto mi reconocimiento al Ing. Lizandro Molina Sabando por su acompañamiento, orientación y compromiso durante el desarrollo de esta investigación. Su experiencia, paciencia y dedicación contribuyeron significativamente a mi formación académica y profesional, inculcándome valores de disciplina y responsabilidad.

Asimismo, agradezco a los docentes de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí por compartir sus conocimientos y aportar a mi crecimiento personal y profesional a través de sus enseñanzas y exigencia académica.

Finalmente, agradezco a toda mi familia, quienes de una u otra manera estuvieron presentes durante este proceso académico, brindándome apoyo, comprensión y motivación en cada etapa. Sus consejos, confianza y muestras de cariño fueron fundamentales para seguir adelante y alcanzar esta meta tan importante en mi vida.

A todos ustedes, gracias por formar parte de este importante logro, el cual representa no solo la culminación de una etapa académica, sino también el inicio de nuevos retos y oportunidades en mi vida profesional y personal.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo, con profundo amor y agradecimiento, a Dios, quien ha sido mi guía y fortaleza a lo largo de este camino. Gracias a su bendición y compañía pude superar cada obstáculo y mantener viva la esperanza en los momentos más difíciles. A Él encomiendo cada uno de mis logros y metas futuras.

A mis padres, César Santos y Nery Alava, por ser el apoyo fundamental de mi vida. Su esfuerzo constante, sus sacrificios y la confianza que siempre depositaron en mí fueron la motivación necesaria para no rendirme ante las dificultades. Gracias por inculcarme valores como la responsabilidad, la humildad y la perseverancia, los cuales han sido esenciales en mi formación personal y académica. Este logro también es suyo, porque detrás de cada meta alcanzada siempre estuvieron ustedes impulsándome a seguir adelante.

A mi hermana, Lady Santos, por su cariño, comprensión y apoyo incondicional durante todo este proceso. Sus palabras de ánimo y su compañía hicieron más llevadero este camino, recordándome siempre la importancia de la unión familiar y del esfuerzo compartido.

También quiero dedicar este logro a mi novio, por acompañarme con amor, paciencia y apoyo incondicional durante todo este proceso académico. Gracias por estar presente en los momentos más difíciles, por motivarme a seguir adelante y por confiar siempre en mis capacidades incluso cuando yo dudaba. Tu comprensión, palabras de aliento y compañía fueron fundamentales para culminar esta etapa tan importante de mi vida.

Este logro no representa únicamente un objetivo personal alcanzado, sino también el resultado del amor, la confianza y el respaldo de mi familia, quienes siempre creyeron en mis capacidades y me motivaron a crecer. Con gratitud y cariño, dedico este trabajo a todos ustedes, como símbolo de una meta cumplida y del inicio de nuevos desafíos y oportunidades.

ÍNDICE DE CONTENIDO

AGRADECIMIENTO	i
DEDICATORIA	ii
ÍNDICE DE CONTENIDO	iii
RESUMEN	viii
ABSTRACT	ix
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO	6
1.1 Fundamento Teórico	6
1.2 Categorías Teóricas	8
1.3 Patrimonio Cultural Inmaterial y gastronomía tradicional	8
1.4 Ingredientes tradicionales o ancestrales	9
1.4.1 Identidad cultural y percepción simbólica	10
1.4.2 Transmisión generacional y continuidad de las prácticas	11
1.4.3 Métodos cuantitativos aplicados al análisis cultural	13
1.5 Factores contextuales del patrimonio gastronómico	14
1.5.1 Riesgos y amenazas al Patrimonio Cultural Inmaterial	14
1.5.2 Políticas públicas y experiencias exitosas de salvaguardia del PCI en América Latina	16
1.5.3 Gastronomía, turismo y desarrollo sostenible	17
1.6 Definición de conceptos fundamentales	18
1.7 Estado del arte y antecedentes	19
1.8 Relaciones teóricas	24
1.9 Modelo Lógico del Estudio	26
1.10 Síntesis del marco teórico	28
CAPÍTULO II: MARCO METODOLÓGICO	30

2.1 Tipo de investigación	30
2.2 Enfoque metodológico	31
2.3 Diseño de investigación	32
2.4 Población de estudio	32
2.5 Tamaño de muestra	33
2.5.1 Muestra cuantitativa	33
2.5.1 Muestra Cualitativa	34
2.6 Técnicas, instrumentos y validez de la investigación	36
2.6.1 Encuestas	36
2.6.2 Entrevista	41
2.7 Técnicas de análisis de datos	43
2.7.1 Procedimiento de la aplicación de la encuesta	43
2.7.2 Procedimiento de aplicación de la entrevista	44
2.8 Técnicas estadísticas aplicadas	44
2.8.1 Correlación de Spearman (ρ)	44
2.8.2 Prueba U de Mann–Whitney	45
2.8.3 Prueba de Kruskal–Wallis	45
2.9 Análisis cuantitativo	45
2.10 Análisis cualitativo	46
2.11 Consideraciones éticas	46
CAPÍTULO III ANÁLISIS Y RESULTADOS	47
3.1 Organización y presentación de datos	47
3.1.1 Análisis cuantitativo (encuestas)	47
3.1.2 Análisis inferencial y comprobación de hipótesis	59
3.1.3 Análisis cualitativo (entrevistas)	64
3.1.4 Triangulación de resultados	65
3.1.5 Relación con el marco teórico	67
3.1.6 Hallazgos relevantes y vacíos identificados	68
CONCLUSIONES	69

RECOMENDACIONES	71
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	73
ANEXOS	77

Índice de tabla

Tabla 1: Tabla comparativa del estado del arte	21
Tabla 2: Estructura del modelo lógico	27
Tabla 3: Esquema relacional de variables	27
Tabla 4: Población y muestra Cualitativa	35
Tabla 5: Matriz De Vinculación: Variables Dimensiones	37
Tabla 6: Docentes que validaron los instrumentos	38
Tabla 7: Participantes entrevistados	41
Tabla 8: Matriz De Vinculación: variables, dimensiones, preguntas e hipótesis	42
Tabla 9: Estadísticas descriptivas de las variables de la H1	59
Tabla 10: Correlación de Spearman entre uso de ingredientes tradicionales y percepción cultural	62
Tabla 11: Estadísticas descriptivas de identificación cultural por grupo	63
Tabla 12: Resultados de la prueba U de Mann–Whitney	63
Tabla 13: Entrevistados participantes del estudio	64
Tabla 14: Triangulación metodológica	66

Índice de figura

Figura 1: Hilo conductor del capítulo I.....	7
Figura 2: Patrimonio Cultural Inmaterial.....	9
Figura 3: Ingredientes tradicionales	10
Figura 4: Festival gastronómico	11
Figura 5: Intangible cultural Heritage	13
Figura 6: Técnicas indígenas en la cocina moderna	14
Figura 7 Ecuador: Patrimonios Invisibilizados	23
Figura 8: Características de los tipos de investigación.....	31
Figura 9: Muestreo no probabilístico por conveniencia	34
Figura 10: Frecuencia de uso semanal de ingredientes tradicionales	47
Figura 11: Preferencia por productos locales	48
Figura 12: Ingredientes tradicionales como parte de la identidad cultural	49
Figura 13: Orgullo por las prácticas culinarias ancestrales	50
Figura 14: Valoración histórica y simbólica de ingredientes tradicionales	51

Figura 15: Percepción de que compartir recetas fortalece la identidad cultural	52
Figura 16: Transmisión del conocimiento culinario ancestral	53
Figura 17: Conocimiento heredado sobre cocina ancestral	54
Figura 18: Participación en eventos de cocina tradicional	55
Figura 19: Disponibilidad de ingredientes tradicionales en mercados locales	56
Figura 20: Percepción sobre apoyo institucional al patrimonio alimentario	57
Figura 21: Importancia de conservar ingredientes ancestrales	58
Figura 22: Identificación cultural según uso de ingredientes tradicionales	60
Figura 23: Relación entre uso de ingredientes tradicionales y percepción cultural	61

RESUMEN

El presente estudio analiza la relación entre el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial en la provincia de Manabí, considerando la importancia de la gastronomía tradicional como expresión de identidad y memoria colectiva. La investigación tuvo como objetivo determinar cómo los ingredientes ancestrales influyen en la preservación de las prácticas culinarias tradicionales y en los procesos de transmisión cultural intergeneracional.

Metodológicamente, el estudio se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo con apoyo cualitativo, mediante un diseño no experimental, descriptivo y correlacional de corte transversal. Para la recolección de información se aplicaron encuestas estructuradas a 388 habitantes vinculados a prácticas gastronómicas tradicionales, utilizando escalas tipo Likert y análisis estadísticos como correlación de Spearman y pruebas no paramétricas. Complementariamente, se realizaron entrevistas semiestructuradas a portadores de saberes tradicionales y emprendedores gastronómicos de la provincia de Manabí.

Los resultados evidenciaron una relación positiva entre el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio gastronómico, identificándose productos como maíz, maní, yuca y plátano como elementos representativos de la identidad cultural manabita. Asimismo, se identificaron amenazas relacionadas con la globalización alimentaria, la pérdida de transmisión generacional y el encarecimiento de ingredientes ancestrales.

Se concluye que los ingredientes tradicionales constituyen elementos fundamentales para la preservación del patrimonio cultural inmaterial, fortaleciendo la identidad cultural y la continuidad de las prácticas gastronómicas ancestrales.

Palabras clave: ingredientes tradicionales, patrimonio cultural inmaterial, identidad gastronómica, transmisión cultural, Manabí.

ABSTRACT

This study analyzes the relationship between the use of traditional ingredients and the cultural perception of intangible cultural heritage in the province of Manabí, considering traditional gastronomy as an expression of identity and collective memory. The objective of the research was to determine how ancestral ingredients influence the preservation of traditional culinary practices and intergenerational cultural transmission processes.

Methodologically, the study was developed under a quantitative approach with qualitative support through a non-experimental, descriptive, and correlational cross-sectional design. Data collection included structured surveys administered to 388 participants linked to traditional gastronomic practices, using Likert scales and statistical analyses such as Spearman correlation and non-parametric tests. Additionally, semi-structured interviews were conducted with traditional knowledge bearers and local gastronomic entrepreneurs from Manabí.

The results revealed a positive relationship between the use of traditional ingredients and the cultural perception of gastronomic heritage. Products such as corn, peanuts, cassava, and plantain were identified as representative elements of Manabí's cultural identity. Furthermore, threats related to food globalization, loss of intergenerational transmission, and increasing costs of ancestral ingredients were identified.

It is concluded that traditional ingredients are fundamental elements for preserving intangible cultural heritage, strengthening cultural identity and the continuity of ancestral gastronomic practices.

Keywords: traditional ingredients, intangible cultural heritage, gastronomic identity, cultural transmission, Manabí.

INTRODUCCIÓN

El patrimonio cultural inmaterial constituye un elemento fundamental en la construcción de la identidad de los pueblos, al integrar saberes, prácticas y expresiones transmitidas de generación en generación (UNESCO, 2023). En este contexto, la gastronomía tradicional se posiciona como una de las manifestaciones más representativas del Patrimonio cultural inmaterial (PCI), donde los ingredientes tradicionales no solo cumplen una función alimentaria, sino que actúan como portadores de memoria colectiva, identidad territorial y conocimiento ancestral (FAO, 2019); (Bessièrè, 1998).

Si bien el presente estudio se orienta principalmente desde un enfoque cuantitativo, en función del análisis estadístico de variables relacionadas con el uso de ingredientes tradicionales y su percepción cultural, se incorpora de manera complementaria un componente cualitativo mediante entrevistas a portadores de saberes. Este enfoque mixto permite enriquecer la comprensión del fenómeno, integrando la medición empírica con la interpretación de los significados culturales asociados al patrimonio cultural inmaterial.

En la provincia de Manabí, reconocida por su riqueza gastronómica, ingredientes como el maíz, el maní, la yuca y el plátano forman parte esencial de las prácticas culinarias y de la vida cotidiana de sus habitantes. Sin embargo, en los últimos años se han evidenciado transformaciones que afectan la continuidad de estos saberes, tales como el encarecimiento de productos locales, la disminución en su disponibilidad en mercados tradicionales y la progresiva sustitución por alimentos industrializados, fenómenos asociados a procesos de globalización alimentaria y cambios en los patrones de consumo (Mintz & Du Bois, 2002). Estas dinámicas generan un riesgo latente de debilitamiento en la transmisión intergeneracional, elemento clave para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (UNESCO, 2003).

A nivel académico, la mayoría de las investigaciones relacionadas con el patrimonio gastronómico han abordado el fenómeno desde enfoques cualitativos,

centrados en la descripción de prácticas culturales, significados simbólicos y tradiciones culinarias. No obstante, existe una limitada producción de estudios que incorporen herramientas cuantitativas para medir la relación entre el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural asociada a estos, lo cual restringe la generación de evidencia empírica que respalde la formulación de estrategias de salvaguarda, lo que evidencia una limitación metodológica en el análisis integral del fenómeno (López, 2007).

Esta ausencia de medición sistemática dificulta la toma de decisiones tanto en el ámbito académico como institucional, ya que no se cuenta con indicadores claros que permitan evaluar el grado de valoración, uso y transmisión de los ingredientes tradicionales dentro de la sociedad. En consecuencia, se genera una brecha entre el conocimiento cultural existente y su aplicación en políticas públicas, programas educativos y acciones de desarrollo turístico sostenible (UNESCO, 2012). Esta problemática puede ser analizada mediante herramientas como el árbol del problema o el diagrama de Ishikawa, las cuales permiten identificar de manera estructurada las causas y efectos asociados al fenómeno estudiado.

A partir de este contexto, se plantea como problema de investigación la necesidad de comprender cómo el uso y la valoración de los ingredientes tradicionales inciden en la percepción y preservación del patrimonio cultural inmaterial en la provincia de Manabí. Por tanto, la pregunta central que orienta el estudio es: ¿Cómo se relacionan el uso, la percepción simbólica y la transmisión de los ingredientes tradicionales con la preservación del patrimonio cultural inmaterial en la provincia de Manabí?

El objeto de estudio de la presente investigación se centra en el patrimonio cultural inmaterial gastronómico asociado a las tradiciones culinarias de la provincia de Manabí, mientras que el campo de acción se delimita al uso de ingredientes tradicionales y su incidencia en la preservación de las prácticas gastronómicas ancestrales. Esta delimitación permite analizar la relación entre gastronomía,

identidad cultural y transmisión de saberes dentro del contexto sociocultural manabita.

La pertinencia de esta investigación radica en que permitirá generar evidencia empírica que contribuya a comprender el papel de los ingredientes tradicionales en la construcción de la identidad cultural, así como en la formulación de estrategias orientadas a su conservación. Asimismo, los resultados podrán ser utilizados como base para el diseño de propuestas educativas, culturales y turísticas que fortalezcan el patrimonio gastronómico local desde una perspectiva sostenible.

En correspondencia con la pregunta de investigación, la presente tesis tiene como objetivo general: Analizar la relación entre el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial en la provincia de Manabí, mediante un enfoque con predominio cuantitativo y apoyo cualitativo. En este sentido, se busca generar una comprensión integral de cómo estas prácticas culinarias, vinculadas a saberes ancestrales, contribuyen a la construcción de la identidad cultural y a la continuidad de los procesos de transmisión intergeneracional, aportando así a la valorización y salvaguardia del patrimonio gastronómico local. Para dar cumplimiento a este propósito, se plantean los siguientes objetivos específicos:

1. Identificar los ingredientes considerados tradicionales o ancestrales por las comunidades locales de la provincia de Manabí.
2. Evaluar la percepción cultural asociada al uso de ingredientes tradicionales en las prácticas culinarias locales.
3. Analizar estadísticamente la relación entre el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial.
4. Interpretar, desde las percepciones de portadores de saberes, los factores que favorecen o amenazan la preservación del patrimonio gastronómico tradicional.

En función de los objetivos planteados y del enfoque metodológico del estudio, se formulan las siguientes hipótesis de investigación, orientadas a analizar la relación entre el uso de los ingredientes tradicionales y su incidencia en la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial:

Hipótesis 1 (H_1): Existe una relación estadísticamente significativa entre el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial en la provincia de Manabí.

Hipótesis 2 (H_2): Existen diferencias en el nivel de identificación cultural entre los individuos que utilizan frecuentemente ingredientes tradicionales y aquellos que presentan menor uso de estos ingredientes.

En este contexto, se define como variable independiente el uso de ingredientes tradicionales, considerado en términos de frecuencia de uso y disponibilidad. Por su parte, la variable dependiente corresponde a la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial, la cual se analiza a partir de dimensiones como la identidad cultural, la valoración simbólica y el orgullo por las prácticas culinarias ancestrales.

De manera complementaria, se incorpora la transmisión cultural como una variable de apoyo, orientada a comprender los procesos intergeneracionales vinculados a la preservación del patrimonio cultural inmaterial desde un enfoque cualitativo.

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque metodológico mixto, con predominio cuantitativo y apoyo cualitativo, utilizando un diseño no experimental y de corte transversal. La población de estudio estuvo conformada por habitantes de la provincia de Manabí vinculados a prácticas gastronómicas tradicionales, aplicándose encuestas y entrevistas semiestructuradas como técnicas de recolección de información. Para el análisis de datos se emplearon herramientas estadísticas y análisis temático, permitiendo interpretar la relación entre el uso de ingredientes tradicionales y la preservación del patrimonio cultural inmaterial.

La importancia de la presente investigación radica en que permite comprender cómo el uso y la valoración de los ingredientes tradicionales inciden en la preservación del patrimonio cultural inmaterial en la provincia de Manabí, en un contexto de transformaciones sociales y culturales. Se espera que los resultados aporten evidencia empírica sobre la relación entre prácticas culinarias, identidad cultural y procesos de transmisión intergeneracional, así como identificar factores que afectan su continuidad. Estos hallazgos contribuirán al diseño de estrategias orientadas a la conservación del patrimonio gastronómico, fortaleciendo su valor cultural, social y turístico desde una perspectiva sostenible.

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

1.1 Fundamento Teórico

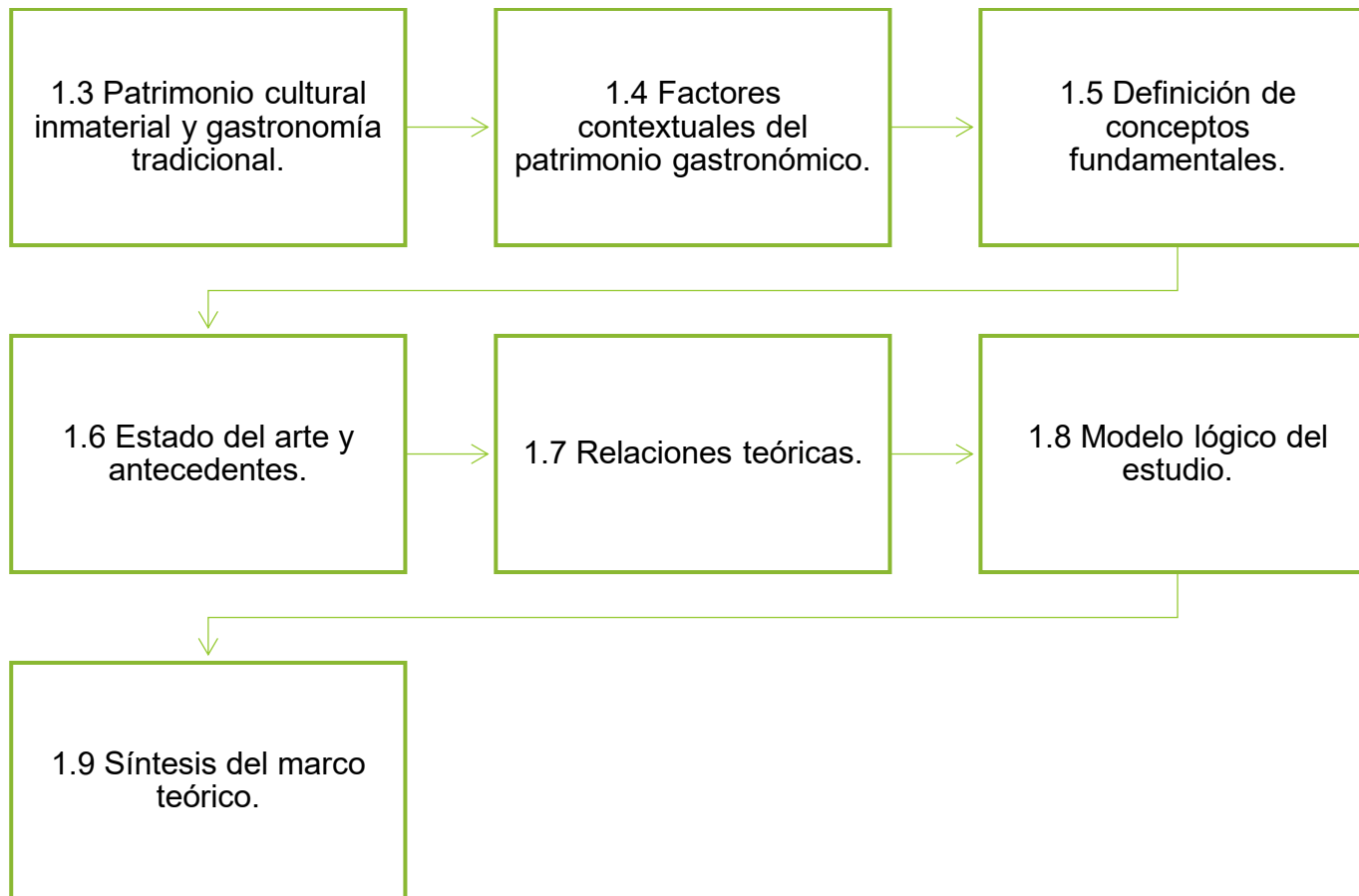
La construcción del presente marco teórico se sustenta en la revisión de fuentes académicas actualizadas, tanto nacionales como internacionales, con el propósito de garantizar el rigor científico y la pertinencia conceptual del estudio. Para ello, se seleccionaron artículos científicos, libros especializados e informes de organismos internacionales relacionados con el patrimonio cultural, la gastronomía y los estudios socioculturales.

Entre las principales fuentes utilizadas destacan la (UNESCO, 2003); (UNESCO, 2023) y la (FAO, 2019); (UNESCO, 2023), que proporcionan el marco conceptual sobre el patrimonio cultural inmaterial y los sistemas alimentarios tradicionales. Asimismo, se incorporan aportes teóricos de autores como (Mintz & Du Bois, 2002) quienes analizan la relación entre alimentación, identidad cultural y turismo gastronómico (Bessièrè, 1998).

De igual manera, se consideran investigaciones desarrolladas en Ecuador, Perú, México y Colombia, las cuales permiten contextualizar el fenómeno estudiado y evidenciar la importancia de integrar herramientas empíricas en el análisis del patrimonio cultural inmaterial. La selección de estas fuentes responde a criterios de actualidad, relevancia temática y respaldo académico, permitiendo sustentar las variables de estudio y establecer una base sólida para la investigación.

A partir de la revisión bibliográfica realizada, se definieron las principales categorías teóricas que estructuran el presente capítulo, integrando conceptos relacionados con el patrimonio cultural inmaterial, los ingredientes tradicionales, la identidad cultural y la transmisión generacional de los saberes gastronómicos. Estas categorías se organizan de manera lógica y articulada mediante el hilo conductor presentado en la **Figura 1**, donde se visualizan los componentes teóricos que orientan la investigación.

Figura 1: Hilo conductor del capítulo I



Fuente: Elaboración propia

1.2 Categorías Teóricas

Las categorías teóricas se estructuran en función de la variable independiente (ingredientes tradicionales) y la variable dependiente (percepción cultural del PCI), incorporando la transmisión cultural como variable mediadora.

1.3 Patrimonio Cultural Inmaterial y gastronomía tradicional

El patrimonio cultural inmaterial comprende el conjunto de prácticas, expresiones, saberes y valores transmitidos de generación en generación, los cuales forman parte de la identidad y la memoria colectiva de los pueblos. Según la (UNESCO, 2023) este patrimonio incluye tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, conocimientos y prácticas relacionadas con la naturaleza, así como técnicas artesanales, dentro de las cuales se integra la gastronomía tradicional como una de sus expresiones más representativas.

En este sentido, el patrimonio cultural inmaterial no solo constituye una herencia simbólica, sino también un recurso estratégico para el desarrollo sostenible de las comunidades, especialmente en contextos donde la identidad cultural se encuentra estrechamente vinculada a las prácticas alimentarias (UNESCO, 2022).

Dentro de este marco, el patrimonio gastronómico se configura como una manifestación esencial del PCI, al articular conocimientos, técnicas y productos asociados a la alimentación tradicional. Diversos estudios recientes destacan que la gastronomía patrimonial no solo cumple una función cultural, sino que también contribuye a la seguridad alimentaria, la valorización de los recursos locales y la dinamización económica de los territorios (FAO, 2019).

Por ello, su preservación implica no solo la protección de las prácticas culinarias, sino también la garantía de su continuidad, visibilidad y transmisión en contextos contemporáneos, asegurando su vigencia como elemento clave de la identidad cultural y el desarrollo territorial, tal como se ilustra en la **Figura 2**.

Figura 2: Patrimonio Cultural Inmaterial

Fuente: UNESCO (2023)

1.4 Ingredientes tradicionales o ancestrales

Los ingredientes tradicionales son aquellos insumos alimentarios que han sido utilizados históricamente en una determinada comunidad, vinculados tanto a la biodiversidad local como a las prácticas culturales heredadas. La (FAO, 2023) define estos ingredientes como “componentes clave de los sistemas alimentarios sostenibles, portadores de diversidad genética, memoria cultural y conocimiento ancestral”.

En el caso ecuatoriano y particularmente manabita, ingredientes como el maíz criollo, la yuca, el maní, el plátano, el pescado seco, el ají criollo o la chillangua, constituyen símbolos vivos del acervo culinario tradicional. Su uso constante en la cocina refleja no solo continuidad biocultural, sino también la forma en que los pueblos han respondido históricamente a su entorno.

Estos ingredientes, más allá de su valor nutricional, cumplen funciones simbólicas, sociales y rituales, siendo considerados vehículos de identidad colectiva (Mintz & Du Bois, 2002) como se ilustra en la **Figura 3**. Desde esta perspectiva, el estudio

de su presencia y percepción permite entender cómo el uso cotidiano de estos elementos influye directamente en la sostenibilidad del patrimonio inmaterial.

Figura 3: Ingredientes tradicionales



Fuente: FAO (2023)

1.4.1 Identidad cultural y percepción simbólica

La identidad cultural es una construcción social mediante la cual los individuos y comunidades se reconocen a sí mismos a través de valores, símbolos, costumbres y prácticas compartidas. (Bessièrre, 1998) Sostiene que “la alimentación es uno de los espacios más potentes de expresión de la identidad colectiva”.

En estudios más recientes, se ha evidenciado que la identidad cultural vinculada a la alimentación también se fortalece mediante procesos de revalorización de lo local frente a la globalización, donde los alimentos tradicionales actúan como marcadores simbólicos de pertenencia territorial (Kebede, 2021); (Trubek, 2020).

Por su parte, la percepción cultural se refiere a la forma en que las personas interpretan, valoran y atribuyen sentido a los elementos de su entorno cultural. Investigaciones recientes señalan que la percepción de los alimentos tradicionales está influenciada por factores como la memoria colectiva, la experiencia sensorial y el contexto sociocultural, lo que determina su aceptación o rechazo en las nuevas generaciones (Sobal & Bisogni, 2009); (Pérez-Escamilla, 2020).

En este contexto, la manera en que los individuos perciben y valoran los ingredientes tradicionales **Figura 4**, puede influir directamente en su disposición a preservarlos, reproducirlos y transmitirlos, convirtiéndose en un factor clave para evaluar el estado del patrimonio cultural inmaterial.

Figura 4: Festival gastronómico



Fuente: Ministerio de Turismo

1.4.2 Transmisión generacional y continuidad de las prácticas

La transmisión cultural intergeneracional constituye uno de los pilares fundamentales para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial (PCI), ya que garantiza la continuidad de los saberes, prácticas y significados que configuran la identidad de las comunidades. Este proceso se desarrolla a través de mecanismos

formales, como la educación institucional, e informales, como la familia, la comunidad y las prácticas cotidianas. Según (UNESCO, 2023) la vitalidad del PCI depende de la capacidad de las comunidades para recrear y transmitir sus expresiones culturales en contextos cambiantes, manteniendo su esencia y significado.

En el ámbito gastronómico, los ingredientes tradicionales desempeñan un papel central en estos procesos de transmisión, al estar integrados en recetas, rituales festivos y prácticas alimentarias diarias. De esta manera, la alimentación no solo cumple una función biológica, sino también simbólica, al constituirse como un medio de reproducción de la memoria colectiva y de la identidad cultural (Fischler, 1988); (Montanari, 2006).

Desde enfoques más recientes, se ha evidenciado que la transmisión de conocimientos alimentarios tradicionales depende de factores como la interacción familiar, la valoración social de lo local y la participación activa de las nuevas generaciones. Estudios actuales señalan que cuando los jóvenes se involucran en prácticas culinarias tradicionales, se fortalece su sentido de pertenencia y su disposición a preservar dichas expresiones culturales (Pérez-Escamilla, 2020); (Sobal & Bisogni, 2009).

No obstante, diversos factores contemporáneos han debilitado estos procesos de transmisión. La globalización alimentaria, la migración juvenil, la urbanización y la industrialización de los sistemas alimentarios han contribuido a la transformación de las prácticas culinarias tradicionales, favoreciendo la sustitución de ingredientes ancestrales por productos procesados o de origen externo (Kuhnlein & Receveur, 1996); (FAO, 2019). Esta situación genera una ruptura en la continuidad del conocimiento cultural, afectando directamente la preservación del patrimonio gastronómico.

En este contexto, la transmisión cultural se configura como una variable complementaria clave, ya que media la relación entre el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio. Es decir, mientras mayor sea la frecuencia de uso de ingredientes tradicionales en entornos familiares y

comunitarios, mayores serán las oportunidades de transmisión de saberes, lo que a su vez influye en la forma en que los individuos perciben, valoran y preservan el patrimonio cultural inmaterial, como muestra la **Figura 5**. Por tanto, la continuidad de estas prácticas no solo depende del uso de los ingredientes, sino también de los mecanismos mediante los cuales estos conocimientos son compartidos entre generaciones.

Figura 5: Intangible cultural Heritage



Fuente: UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial

1.4.3 Métodos cuantitativos aplicados al análisis cultural

Aunque históricamente el estudio del patrimonio cultural se ha desarrollado desde metodologías cualitativas (etnografía, historia oral, observación participante), en las últimas décadas se ha reconocido la importancia de incorporar herramientas cuantitativas que permitan medir, sistematizar y comparar fenómenos culturales.

(López, 2007) proponen que el análisis estadístico puede aplicarse al turismo cultural y al estudio del patrimonio mediante el uso de encuestas estructuradas, escalas tipo Likert, análisis correlacional y modelos predictivos. Esto permite traducir fenómenos simbólicos en variables observables y generar evidencia útil para la toma de decisiones culturales y de planificación territorial.

En investigaciones como la presente, el enfoque cuantitativo permite evaluar el grado de uso de los ingredientes tradicionales, la percepción simbólica de su valor, la identificación cultural asociada y la continuidad de las prácticas culinarias, como muestra la **Figura 6** transformando el análisis cultural en un proceso medible, replicable y generalizable.

Figura 6: Técnicas indígenas en la cocina moderna



Fuente: Raíces indígenas

1.5 Factores contextuales del patrimonio gastronómico

1.5.1 Riesgos y amenazas al Patrimonio Cultural Inmaterial

La preservación del patrimonio cultural inmaterial (PCI), especialmente en su dimensión gastronómica, enfrenta múltiples amenazas en el contexto contemporáneo. La globalización alimentaria, el cambio en los hábitos de consumo, la pérdida de biodiversidad y la homogeneización cultural son algunos de los factores que ponen en riesgo las prácticas tradicionales asociadas a los ingredientes autóctonos.

Globalización alimentaria y pérdida de autenticidad

La creciente influencia de productos industrializados, la masificación del consumo global y la estandarización de los menús han provocado una pérdida progresiva de autenticidad en las cocinas locales. Según (Arizpe, 2006), la globalización puede actuar como un “depredador cultural”, reemplazando prácticas alimentarias tradicionales por productos extranjeros de fácil acceso, pero carentes de significados simbólicos y vínculos territoriales.

La disponibilidad de productos ultra procesados ha llevado a una reducción en el uso cotidiano de ingredientes ancestrales como el maíz criollo, la yuca o las hierbas autóctonas, sustituidos por harinas refinadas, saborizantes artificiales y aceites industriales (FAO, 2023). Esto no solo afecta la diversidad alimentaria, sino que debilita los sistemas de conocimiento tradicional asociados a su uso, cultivo y preparación.

Ruptura generacional y migración

La migración de jóvenes hacia centros urbanos o al extranjero implica una ruptura en los procesos de transmisión intergeneracional. Al perderse el contexto comunitario y la cotidianidad del aprendizaje informal (en la cocina familiar, los mercados locales o las festividades populares), se limita la posibilidad de reproducción de las prácticas culturales ligadas a los ingredientes tradicionales (UNESCO, 2023).

En estudios realizados en comunidades rurales del sur andino ecuatoriano, se encontró que el 68% de los jóvenes entre 18 y 30 años no sabían preparar platos tradicionales emblemáticos de su región, y que un 52% nunca había cocinado con ingredientes como la mashua o el sambo (Sánchez, 2019).

Sustitución de especies y pérdida de biodiversidad

El cambio climático, la presión del mercado y las prácticas agrícolas intensivas han provocado la disminución de cultivos locales de variedades autóctonas. Esto conlleva una pérdida no solo ecológica, sino cultural, pues muchas especies están ligadas a rituales, prácticas festivas o simbolismos locales.

Por ejemplo, el uso de la semilla de zapallo como elemento ceremonial ha disminuido significativamente en las comunidades montubias de Manabí, debido a la dificultad para encontrar la variedad criolla que era cultivada por generaciones anteriores. Esta situación refleja cómo la pérdida de biodiversidad agrícola y los cambios en las prácticas productivas inciden directamente en la continuidad de las tradiciones culinarias y culturales (Burlingame & Dernini, 2012).

1.5.2 Políticas públicas y experiencias exitosas de salvaguardia del PCI en América Latina

La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (PCI) requiere no solo reconocimiento simbólico, sino también acciones institucionales articuladas entre el Estado, las comunidades y la academia. En América Latina, se han desarrollado múltiples iniciativas exitosas que pueden servir de referencia para el contexto ecuatoriano, especialmente en lo que respecta a la preservación de los ingredientes y prácticas gastronómicas tradicionales.

Marcos institucionales

La Convención de 2003 de la UNESCO sentó las bases jurídicas para que los Estados Parte establezcan medidas de identificación, documentación, transmisión y promoción del PCI. En Ecuador, esta convención fue ratificada y dio origen a instrumentos como el Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano (SIPCE) y las Fichas Técnicas de Inventario (UNESCO, 2023)

Sin embargo, la implementación de políticas públicas concretas ha sido más visible en países como México y Colombia, donde el PCI se ha integrado a planes de desarrollo local, educación y turismo cultural (Arizpe, 2006).

México: modelo de cocinas tradicionales

El caso de Michoacán (México) destaca por ser la primera expresión gastronómica inscrita como PCI en la lista representativa de la (UNESCO, 2010). Esta experiencia involucró el diseño de escuelas de cocina tradicional, mercados locales sostenibles, programas educativos en comunidades indígenas y normativas de protección para ingredientes autóctonos.

Perú y la revalorización de cultivos ancestrales

En Perú, la revalorización de la quinua, el maíz morado y la papa nativa ha sido impulsada por políticas estatales como el Plan Nacional de Desarrollo Productivo Agrario, en articulación con el Ministerio de Cultura. Se han creado registros de productores custodios de semillas tradicionales, ferias gastronómicas patrimoniales y festivales de cocina tradicional.

Colombia: cocinas patrimoniales como instrumento de paz

Colombia ha desarrollado iniciativas orientadas a la salvaguardia de las cocinas tradicionales como parte de su patrimonio cultural inmaterial. Entre ellas destaca el programa “Cocinas para la Paz”, promovido por el Ministerio de Cultura, donde la gastronomía ancestral es utilizada como mecanismo de fortalecimiento del tejido social, preservación de saberes tradicionales y construcción de paz territorial (Ministerio de Cultura de Colombia, 2012).

1.5.3 Gastronomía, turismo y desarrollo sostenible

Gastronomía como activo turístico

Diversos estudios (Bessièrè, 1998) han demostrado que el turismo gastronómico promueve la conservación de productos locales, aumenta el valor percibido de los ingredientes tradicionales y genera oportunidades de empleo en comunidades rurales.

El turista gastronómico busca experiencias auténticas, diferenciadas y basadas en la cultura local. Esto implica que los platos deben elaborarse con ingredientes autóctonos, técnicas tradicionales y narrativas patrimoniales que transmitan su valor simbólico.

Riesgos de la mercantilización

No obstante, existe el riesgo de que el turismo masivo desvirtúe la autenticidad cultural, transformando los productos patrimoniales en meras mercancías sin contexto. (Bessièrè, 1998) advierte sobre la “folclorización”, donde

se mantiene la forma visual o sensorial de un producto, pero se pierde su significado cultural profundo.

Para evitar esto, la gestión del turismo debe incorporar criterios de sostenibilidad cultural, social y ambiental. La participación comunitaria, la certificación de cocinas tradicionales y los sellos de origen controlado son herramientas que ayudan a equilibrar autenticidad y rentabilidad.

Relación con los ODS

La Agenda 2030 de las Naciones Unidas reconoce la cultura como un facilitador transversal del desarrollo sostenible. En especial, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) relacionados con el hambre cero (ODS 2), trabajo decente (ODS 8), reducción de desigualdades (ODS 10) y ciudades sostenibles (ODS 11) pueden ser abordados a través de la valorización del PCI culinario (UNESCO, 2023)

En Manabí, el fortalecimiento del turismo gastronómico basado en ingredientes tradicionales no solo contribuiría a la preservación del PCI, sino que permitiría generar encadenamientos productivos, visibilizar a mujeres portadoras de saberes culinarios y posicionar territorialmente a la provincia como un destino cultural diferenciado.

1.6 Definición de conceptos fundamentales

El presente estudio se fundamenta en una serie de conceptos clave que permiten comprender la relación entre los ingredientes tradicionales y la preservación del patrimonio cultural inmaterial. A continuación, se presentan las definiciones teóricas que sustentan el análisis de las variables de investigación.

En primer lugar, el patrimonio cultural inmaterial (PCI) es definido por la (UNESCO, 2003) como el conjunto de prácticas, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades reconocen como parte de su herencia cultural, transmitidos de generación en generación. En este contexto, la gastronomía tradicional constituye una de sus manifestaciones más representativas, al integrar saberes culinarios, ingredientes y prácticas culturales.

En segundo lugar, los ingredientes tradicionales se entienden como aquellos productos de origen local que han sido utilizados históricamente en la preparación de alimentos, vinculados a prácticas culturales específicas y a la identidad territorial (FAO, 2019). Estos ingredientes no solo cumplen una función alimentaria, sino que representan elementos simbólicos que conectan a las comunidades con su historia y entorno.

Por su parte, la percepción cultural se refiere al conjunto de significados, valoraciones y representaciones que los individuos atribuyen a los elementos culturales, incluyendo los alimentos y sus ingredientes (Pérez-Escamilla, 2020); (Sobal & Bisogni, 2009). Esta percepción influye directamente en la manera en que se valoran, preservan o transforman las prácticas tradicionales.

Asimismo, la identidad cultural se define como el sentido de pertenencia de los individuos a un grupo social, construido a partir de elementos como tradiciones, costumbres y prácticas alimentarias (Trubek, 2020); (Kebede, 2021). En este sentido, la gastronomía tradicional actúa como un mecanismo de reafirmación identitaria.

Finalmente, la transmisión cultural hace referencia al proceso mediante el cual los conocimientos y prácticas culinarias son transferidos entre generaciones, garantizando la continuidad del patrimonio cultural inmaterial (UNESCO, 2003); (Pérez-Escamilla, 2020); (Sobal & Bisogni, 2009).

Estos conceptos permiten estructurar teóricamente las variables del estudio, estableciendo una relación entre el uso de ingredientes tradicionales (variable independiente) y la percepción cultural del patrimonio (variable dependiente), así como la transmisión cultural como elemento complementario de análisis.

1.7 Estado del arte y antecedentes

El análisis del patrimonio cultural inmaterial y su relación con la gastronomía tradicional ha sido abordado desde diferentes enfoques en América Latina y otros contextos internacionales, destacando principalmente estudios orientados a la identidad cultural, la transmisión generacional y el turismo gastronómico. Sin

embargo, gran parte de estas investigaciones se han desarrollado desde perspectivas descriptivas o etnográficas, con limitada incorporación de herramientas cuantitativas que permitan medir la relación entre ingredientes tradicionales y percepción cultural.

En el contexto internacional, (Bessièrè, 1998) señala que la gastronomía tradicional constituye un elemento estratégico para el desarrollo territorial y turístico, debido a que los alimentos locales fortalecen el sentido de pertenencia cultural y la autenticidad de los destinos. De manera similar, (Sánchez-Cañizares, 2012) analizan el turismo gastronómico como mecanismo de diferenciación competitiva, concluyendo que los productos alimentarios tradicionales representan factores clave en la construcción de experiencias culturales.

En América Latina, diversos estudios han abordado la cocina tradicional como patrimonio cultural vivo. En Perú, las investigaciones relacionadas con cultivos ancestrales y gastronomía regional han destacado la integración entre patrimonio alimentario, identidad y sostenibilidad cultural, incorporando metodologías mixtas para comprender tanto las prácticas sociales como las dinámicas económicas vinculadas a la alimentación tradicional. Por otro lado, en México y Colombia predominan investigaciones de carácter etnográfico centradas en la cocina tradicional, los rituales alimentarios y la memoria colectiva, enfatizando la importancia de la transmisión generacional como mecanismo de conservación cultural.

En el caso ecuatoriano, los estudios sobre patrimonio gastronómico han abordado principalmente la riqueza culinaria regional y la valoración cultural de platos típicos; sin embargo, existe una limitada producción científica enfocada específicamente en el análisis de los ingredientes tradicionales como elementos centrales del patrimonio cultural inmaterial. Asimismo, se evidencia una ausencia de investigaciones que integren herramientas cuantitativas para medir el impacto cultural de estos ingredientes dentro de las prácticas alimentarias contemporáneas.

En este sentido, se identifica un vacío investigativo relacionado con la falta de estudios que combinen enfoques cuantitativos y cualitativos para analizar la

relación entre el uso de ingredientes tradicionales, la percepción cultural y la preservación del patrimonio cultural inmaterial. La presente investigación busca contribuir a este campo mediante un enfoque mixto que permita integrar el análisis estadístico con la interpretación sociocultural del fenómeno gastronómico en la provincia de Manabí **Tabla 1.**

Tabla 1: Tabla comparativa del estado del arte

Autor	País	Método	Hallazgo	Vacío identificado
Bessière (1998)	Francia	Cualitativo – análisis cultural y territorial	La gastronomía tradicional fortalece la identidad territorial y el turismo cultural.	No incorpora medición cuantitativa sobre percepción cultural.
López-Guzmán y Sánchez-Cañizares (2012)	España	Descriptivo – turismo gastronómico	Los alimentos tradicionales funcionan como diferenciadores turísticos.	Limitada relación entre ingredientes específicos e identidad cultural.
Arizpe (2006)	México	Etnográfico	La cocina tradicional actúa como mecanismo de preservación cultural.	Escasa integración de indicadores cuantificables.
Ministerio de Cultura de Colombia (2012)	Colombia	Análisis documental y política pública	Las cocinas tradicionales fortalecen la identidad cultural y la transmisión de saberes gastronómicos.	No incorpora mediciones cuantitativas sobre percepción cultural e identidad gastronómica.
FAO (2019)	América Latina	Informa técnico regional	Los cultivos ancestrales son esenciales para sostenibilidad e identidad alimentaria.	Carece de análisis aplicado a contextos locales específicos.
UNESCO (2023)	Internacional	Análisis documental	El patrimonio alimentario forma parte del PCI y requiere estrategias de salvaguarda.	No establece métricas de valoración cultural.

MARCO TEÓRICO

Parra López (2007)	España	Cuantitativo aplicado al análisis cultural	Los métodos cuantitativos permiten evaluar percepciones y prácticas socioculturales.	No se enfoca específicamente en patrimonio gastronómico.
Estudios patrimoniales ecuatorianos (varios autores)	Ecuador	Descriptivo – cultural	Reconocen la riqueza gastronómica regional como patrimonio cultural.	Falta medir el impacto de ingredientes tradicionales en la identidad cultural.

Fuente 1: Elaboración propia.

Vacío investigativo

Diversas investigaciones han documentado el papel central de la gastronomía en la construcción del patrimonio inmaterial (UNESCO, 2023); (Sánchez, 2019). Sin embargo, la mayoría se han centrado en platos icónicos, técnicas culinarias o rituales, dejando de lado el análisis específico del ingrediente como unidad cultural. La (FAO, 2023) alerta sobre la pérdida acelerada de saberes alimentarios tradicionales, pero destaca la falta de instrumentos que midan dicha pérdida desde una perspectiva cuantitativa.

Este vacío metodológico limita el diseño de políticas públicas, programas educativos y estrategias de salvaguarda efectivas, ya que, sin datos concretos, es difícil tomar decisiones fundamentadas. Por ello, esta investigación busca llenar esa brecha, proponiendo un enfoque empírico para evaluar el impacto de los ingredientes en la preservación del patrimonio inmaterial en Manabí.

Estudios Comparativos en América Latina

La revisión de literatura especializada revela una creciente atención hacia el patrimonio gastronómico como dimensión fundamental del PCI, aunque con enfoques, metodologías y unidades de análisis variables.

Ecuador: patrimonios invisibilizados

En el contexto ecuatoriano, estudios como el de (Sánchez-Cañizares, 2012) destacan el potencial del turismo gastronómico como estrategia de valorización

patrimonial, pero advierten que muchos ingredientes locales no han sido formalmente registrados ni valorizados. Las investigaciones suelen centrarse en platos emblemáticos (ceviche, hornado, fanesca), pero no en los ingredientes en sí.

Además, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) ha desarrollado fichas técnicas de inventario cultural, sin incorporar aún un enfoque cuantitativo que permita analizar la percepción y el uso real de dichos ingredientes en la vida cotidiana (INPC, 2023). **Figura 7**

Figura 7 Ecuador: Patrimonios Invisibilizados



Fuente: Elaboración propia con asistencia de la IA (chat Gpt)

Perú: metodologías integradas

En Perú, el enfoque ha sido más amplio. Proyectos liderados por universidades como la PUCP han utilizado escalas Likert para medir la percepción simbólica de ingredientes como el maíz morado, la quinua o el ají amarillo, conectando variables como identidad, prestigio y frecuencia de uso. Estas

investigaciones han evidenciado una fuerte asociación entre la valoración del ingrediente y su rol en la identidad colectiva local.

México y Colombia: patrimonio alimentario y salvaguardia cultural

En México, diversas experiencias de salvaguardia del patrimonio gastronómico han puesto de manifiesto la importancia de los ingredientes tradicionales y los conocimientos culinarios como elementos fundamentales de la identidad cultural y la transmisión intergeneracional de saberes. Estas iniciativas han contribuido a fortalecer la valoración social de las prácticas alimentarias tradicionales y su reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial.

En Colombia, el (Ministerio de Cultura de Colombia, 2012) destaca que las cocinas tradicionales constituyen una manifestación del patrimonio cultural inmaterial, debido a que integran conocimientos, prácticas y productos transmitidos de generación en generación. Asimismo, señala que ingredientes y técnicas culinarias tradicionales cumplen un papel importante en la preservación de la identidad cultural y en el fortalecimiento de la cohesión social de las comunidades.

Vacío y oportunidad metodológica

A pesar de los avances, pocos estudios han desarrollado modelos estadísticos que relacionen directamente el uso de ingredientes tradicionales con variables perceptuales y de identidad cultural, especialmente en zonas como Manabí. Este vacío justifica la necesidad de una investigación empírica que permita comprender cómo la valoración de los ingredientes puede fortalecer la preservación.

1.8 Relaciones teóricas

La relación entre los ingredientes tradicionales y el patrimonio cultural inmaterial puede comprenderse desde una perspectiva sociocultural en la que la alimentación trasciende su función biológica para convertirse en un elemento simbólico de identidad y memoria colectiva. En este sentido, diversos autores coinciden en que las prácticas alimentarias constituyen mecanismos de representación cultural que permiten preservar conocimientos, tradiciones y formas de organización social transmitidas entre generaciones.

Desde el enfoque antropológico, (Geertz, 1973) plantea que los elementos culturales adquieren significado a partir de la interpretación que las comunidades construyen sobre sus prácticas y símbolos. Bajo esta perspectiva, los ingredientes tradicionales no solo representan productos alimenticios, sino expresiones culturales asociadas a valores, rituales y formas de vida que fortalecen el sentido de pertenencia territorial.

De manera complementaria, (Bourdieu, 1984) sostiene que las prácticas alimentarias forman parte de los hábitos culturales que estructuran la identidad social de los individuos. En este contexto, el consumo y uso de ingredientes tradicionales reflejan procesos de construcción identitaria vinculados a la historia, la tradición y la continuidad cultural. Por ello, la preservación de estos ingredientes contribuye directamente a la conservación del patrimonio cultural inmaterial.

Asimismo, la (UNESCO, 2003) reconoce que el patrimonio cultural inmaterial depende de la transmisión intergeneracional de conocimientos y prácticas culturales. Esto implica que la continuidad de la gastronomía tradicional está estrechamente relacionada con la capacidad de las comunidades para mantener y transmitir el uso de ingredientes ancestrales dentro de sus dinámicas sociales y familiares.

En relación con las variables del estudio, se establece que el uso de ingredientes tradicionales constituye la variable independiente, debido a que representa el conjunto de prácticas asociadas a la utilización, disponibilidad y valoración cotidiana de productos ancestrales dentro de la gastronomía local. Por otro lado, la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial se configura como variable dependiente, al reflejar el grado de identificación simbólica, valoración histórica y reconocimiento cultural que los individuos atribuyen a dichos ingredientes y prácticas culinarias.

En el contexto de la presente investigación, el término impacto se comprende desde una perspectiva sociocultural, asociado a la incidencia que los ingredientes tradicionales ejercen en la percepción, valoración y preservación del patrimonio cultural inmaterial. Esta interpretación no se limita a una relación causal directa, sino

que considera el modo en que el uso cotidiano, la disponibilidad, el significado simbólico y la transmisión de los ingredientes tradicionales contribuyen a fortalecer la identidad cultural y la continuidad de las prácticas gastronómicas ancestrales. Por tanto, el impacto se entiende como una relación teórica entre los ingredientes tradicionales y los procesos de construcción cultural, en la medida en que estos elementos alimentarios funcionan como portadores de memoria colectiva, pertenencia territorial y saberes transmitidos entre generaciones.

Adicionalmente, la transmisión cultural actúa como una variable complementaria que permite interpretar los procesos mediante los cuales los saberes culinarios son conservados o transformados a lo largo del tiempo. Esta dimensión resulta fundamental para comprender las dinámicas de continuidad o pérdida del patrimonio alimentario en contextos de globalización y cambio sociocultural.

En función de estas relaciones teóricas, la investigación plantea que existe una asociación significativa entre el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial. Asimismo, se considera que las diferencias en el nivel de identificación cultural pueden variar entre individuos que mantienen prácticas culinarias tradicionales y aquellos que presentan menor vinculación con estos elementos culturales.

1.9 Modelo Lógico del Estudio

El modelo lógico del estudio se estructura a partir de la relación entre la variable independiente, las dimensiones socioculturales intermedias y la variable dependiente. Este modelo permite explicar cómo el uso de ingredientes tradicionales influye en la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial, tal como se muestra en la **Tabla 2**.

Tabla 2: Estructura del modelo lógico

Variable Independiente	Dimensiones Intermedias	Variable Dependiente
Uso de ingredientes tradicionales.	Identidad cultural. Valoración simbólica. Transmisión cultural.	Percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial.

Fuente: Elaboración propia.

Este modelo establece que mientras mayor sea el uso y valoración de ingredientes tradicionales, mayor será la identificación cultural y la percepción del patrimonio gastronómico como parte del patrimonio cultural inmaterial de la provincia de Manabí, **Tabla 3**.

Esquema relacional de variables

Tabla 3: Esquema relacional de variables

Variable	Dimensiones	Indicadores
Variable independiente: Uso de ingredientes tradicionales	Frecuencia de uso	Uso semanal de ingredientes tradicionales
	Preferencia alimentaria	Preferencia por productos locales
	Disponibilidad	Acceso a ingredientes tradicionales
Variable interviniente: Transmisión cultural	Enseñanza de saberes	Transmisión de recetas y conocimientos
	Participación familiar	Aprendizaje intergeneracional
Variable dependiente: Percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial	Identidad cultural	Reconocimiento de los ingredientes como parte de la cultura
	Valoración simbólica	Valor histórico y significado cultural
	Preservación cultural	Interés en conservar prácticas culinarias
	Participación cultural	Participación en ferias y eventos tradicionales

Fuente: Elaboración propia con asistencia de la inteligencia artificial (chat gpt)

1.10 Síntesis del marco teórico

El desarrollo del presente marco teórico permitió establecer una base conceptual y metodológica orientada al análisis de la relación entre los ingredientes tradicionales y la preservación del patrimonio cultural inmaterial en la provincia de Manabí. A partir de la revisión de literatura académica, informes institucionales y estudios comparativos desarrollados en distintos contextos culturales, se identificó que la gastronomía tradicional constituye una manifestación fundamental de la identidad cultural y de la memoria colectiva de las comunidades.

Los aportes teóricos revisados evidencian que los ingredientes tradicionales trascienden su función alimentaria, al convertirse en elementos simbólicos asociados a prácticas culturales, dinámicas sociales y procesos de transmisión intergeneracional. En este sentido, autores como (Geertz, 1973), (Bourdieu, 1984), (Bessière, 1998) y (Mintz & Du Bois, 2002) permiten comprender que las prácticas culinarias forman parte de sistemas culturales complejos en los que la alimentación actúa como mecanismo de construcción identitaria y preservación patrimonial.

Asimismo, el análisis del estado del arte permitió identificar que la mayoría de investigaciones desarrolladas sobre patrimonio gastronómico y cultura alimentaria se han orientado principalmente hacia enfoques cualitativos y descriptivos, centrados en la interpretación simbólica de las prácticas culinarias. No obstante, se evidenció una limitada incorporación de metodologías cuantitativas orientadas a medir la relación entre el uso de ingredientes tradicionales, la percepción cultural y la preservación del patrimonio cultural inmaterial.

En consecuencia, se identificó un vacío investigativo relacionado con la ausencia de estudios que integren herramientas cuantitativas y cualitativas para analizar de manera integral el impacto cultural de los ingredientes tradicionales dentro de las prácticas alimentarias contemporáneas. Frente a esta necesidad, la presente investigación adopta un enfoque metodológico con predominio cuantitativo y apoyo cualitativo, permitiendo complementar el análisis estadístico con la interpretación sociocultural del fenómeno estudiado.

De igual manera, las relaciones teóricas desarrolladas permitieron sustentar conceptualmente las variables de estudio, estableciendo que el uso de ingredientes tradicionales se vincula con la percepción cultural, la identidad simbólica y los procesos de transmisión cultural. Estas relaciones constituyen el fundamento de las hipótesis planteadas y orientan el desarrollo metodológico y analítico de la investigación.

Finalmente, el marco teórico proporciona una estructura conceptual coherente que permite comprender la importancia de los ingredientes tradicionales dentro del patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo no solo al fortalecimiento académico del estudio, sino también a la generación de evidencia orientada a la conservación, valorización y transmisión del patrimonio gastronómico de la provincia de Manabí.

CAPÍTULO II: MARCO METODOLÓGICO

2.1 Tipo de investigación

La presente investigación es de tipo descriptiva y correlacional, con alcance exploratorio en la medición empírica del fenómeno estudiado. Es descriptiva porque permite caracterizar el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural asociada al patrimonio cultural inmaterial en la provincia de Manabí. Es correlacional porque analiza la relación existente entre el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio gastronómico. Asimismo, posee un alcance exploratorio, debido a que aborda un fenómeno cultural poco estudiado desde instrumentos cuantitativos estandarizados, especialmente en el contexto manabita, donde existe limitada evidencia empírica sobre la medición de ingredientes tradicionales como elementos asociados a identidad, valoración simbólica y transmisión cultural.

Desde el punto de vista metodológico, el impacto de los ingredientes tradicionales en el patrimonio cultural inmaterial se aborda como una incidencia observada y una relación empírica entre variables, no como una causalidad experimental. Esta delimitación responde al diseño no experimental del estudio, en el cual no se manipulan las variables, sino que se analizan en su contexto natural a través de indicadores relacionados con la frecuencia de uso de ingredientes tradicionales, la preferencia por productos locales, la disponibilidad, la identidad cultural, la valoración simbólica y la transmisión de saberes. En consecuencia, el impacto se operacionaliza mediante el análisis descriptivo, correlacional e interpretativo de los datos obtenidos en encuestas y entrevistas, permitiendo comprender cómo los ingredientes tradicionales se asocian con la percepción y preservación del patrimonio cultural inmaterial gastronómico en Manabí.

En la **Figura 8** se presenta la clasificación del tipo de investigación aplicada en el estudio.

Figura 8: Características de los tipos de investigación



Fuente: Elaboración propia.

2.2 Enfoque metodológico

La investigación adopta un enfoque metodológico mixto con predominio cuantitativo y apoyo cualitativo, permitiendo integrar herramientas estadísticas con técnicas interpretativas orientadas a comprender de manera integral el fenómeno estudiado.

En la fase cuantitativa, se aplicó una encuesta estructurada dirigida a habitantes vinculados a prácticas gastronómicas tradicionales en la provincia de Manabí. Esta etapa permitió medir variables relacionadas con el uso de ingredientes tradicionales, percepción cultural e identificación simbólica, utilizando escalas tipo Likert y técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales.

Posteriormente, se incorporó un componente cualitativo mediante entrevistas semiestructuradas dirigidas a portadores de saberes y actores relacionados con la gastronomía tradicional manabita. Este proceso permitió profundizar en las experiencias, significados y procesos de transmisión cultural asociados a los ingredientes tradicionales, complementando e interpretando los hallazgos obtenidos en la fase cuantitativa.

La integración de ambos enfoques permitió realizar un proceso de triangulación metodológica orientado a fortalecer la comprensión del fenómeno y la validez interpretativa de los resultados.

2.3 Diseño de investigación

El diseño de la investigación es no experimental, debido a que no se manipularon deliberadamente las variables, sino que se observaron en su contexto natural.

Es de campo, debido a que la información se recolectó directamente de habitantes y actores vinculados a prácticas gastronómicas tradicionales en la provincia de Manabí.

Es transversal, ya que la recolección de datos se realizó en un único momento temporal durante el período 2025–2026.

Y finalmente es correlacional, dado que se analizaron las relaciones entre:

Uso de ingredientes tradicionales y preservación del patrimonio cultural inmaterial (Hipótesis 1).

Percepción cultural e identidad gastronómica asociada a las prácticas culinarias ancestrales (Hipótesis 2).

La unidad de análisis correspondió a los habitantes de la provincia de Manabí vinculados a prácticas gastronómicas tradicionales.

2.4 Población de estudio

La población es el conjunto de todos los casos que se pretende analizar (Hernández Sampieri et al., 2014). En la presente investigación, la población estuvo conformada por habitantes mayores de edad residentes en comunidades rurales y urbanas de la provincia de Manabí, que poseen conocimientos, prácticas o experiencias vinculadas a la gastronomía tradicional y al uso de ingredientes ancestrales.

La población objeto de estudio es amplia y diversa, debido a que incluye actores sociales relacionados con la preservación de las prácticas gastronómicas tradicionales, tales como cocineros populares, amas de casa, emprendedores gastronómicos, gestores culturales y adultos mayores portadores de saberes culinarios tradicionales.

Debido a que no se cuenta con un registro censal específico de esta población, se consideró una población de carácter infinita o indeterminada, lo cual justificó el uso de fórmulas estadísticas aplicadas a poblaciones infinitas para el cálculo del tamaño de la muestra.

La unidad de análisis estuvo conformada por actores sociales vinculados a las prácticas gastronómicas tradicionales y a la preservación del patrimonio cultural inmaterial gastronómico de la provincia de Manabí.

2.5 Tamaño de muestra

2.5.1 Muestra cuantitativa

La muestra cuantitativa se seleccionó mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, debido a la accesibilidad de los participantes y a la inexistencia de un registro censal específico de la población objeto de estudio. Este tipo de muestreo permitió seleccionar a participantes que cumplieran con los criterios establecidos y que mantenían relación con prácticas gastronómicas tradicionales en la provincia de Manabí.

La muestra estuvo conformada por actores clave tales como:

Cocineros populares.

Amas de casa con saberes tradicionales.

Emprendedores gastronómicos.

Adultos mayores.

Gestores culturales y comunitarios.

Se determinó trabajar con un tamaño de muestra de $n = 388$ personas, cifra establecida considerando un nivel de confianza del 95 %, un margen de error aproximado del 5 % y una proporción de variabilidad $p = 0,5$ (50 %), criterio utilizado frecuentemente en estudios exploratorios dentro de las ciencias sociales.

Esta cantidad permitió obtener una cobertura representativa de distintas zonas geográficas de la provincia de Manabí y de diferentes grupos etarios y ocupacionales vinculados a la gastronomía tradicional.

El cálculo del tamaño de la muestra se realizó mediante la fórmula estadística para población infinita. **Figura 9**

Figura 9: Muestreo no probabilístico por conveniencia

CALCULO TAMAÑO DE MUESTRA INFINITA

Parametro	Insertar Valor
Z	2,050
P	33,00%
Q	70,00%
e	5,00%

Tamaño de muestra

"n" =

388,31

$$n = \frac{Z_{\alpha}^2 * p * q}{e^2}$$

n = Tamaño de muestra buscado

Z = Parámetro estadístico que depende el Nivel de Confianza (NC)

e = Erro de estimación máximo aceptado

p = Probabilidad de que ocurra el evento estudiado (éxito)

q = (1 - **p**) = Probabilidad de que no ocurra el evento estudiado

0,9707775

0,25%

67,00%

Nivel de confianza	Z _{alfa}
99.7%	3
99%	2,58
98%	2,33
96%	2,05
95%	1,96
90%	1,645
80%	1,28
50%	0,674

Fuente 2: Libro de Excel

2.5.1 Muestra Cualitativa

Para la fase cualitativa de la investigación se empleó una muestra no probabilística de tipo intencional, orientada a la selección de informantes clave vinculados a las prácticas gastronómicas tradicionales de la provincia de Manabí.

Según (Hernández Sampieri et al., 2014), en los estudios cualitativos el tamaño de la muestra no se determina mediante criterios estadísticos, sino en función de la profundidad, pertinencia y relevancia de la información obtenida. Debido a que la presente investigación posee un enfoque mixto con predominio cuantitativo, las entrevistas tuvieron como finalidad complementar e interpretar los resultados obtenidos mediante las encuestas.

En este contexto, se realizaron 5 entrevistas semiestructuradas dirigidas a participantes seleccionados por su conocimiento y experiencia en prácticas culinarias tradicionales y transmisión de saberes culturales.

Los participantes considerados para la fase cualitativa corresponden a:

Portadores de saberes ancestrales.

Cocineros tradicionales.

Gestores culturales comunitarios.

Emprendedores gastronómicos locales.

Adultos mayores con conocimientos culinarios heredados.

La selección de los participantes se realizó considerando criterios de experiencia, participación cultural y disposición para colaborar en el estudio.

A continuación, en la **Tabla 4**, se presentan los criterios considerados para la selección de la muestra cualitativa.

Tabla 4: Población y muestra Cualitativa

Criterio de selección	Descripción
Conocimiento gastronómico tradicional	Participantes con conocimientos sobre ingredientes ancestrales y preparación de recetas tradicionales de Manabí.
Transmisión cultural	Personas vinculadas a procesos de transmisión intergeneracional de saberes culinarios.
Participación comunitaria y cultural	Actores relacionados con actividades culturales o gastronómicas locales.
Experiencia y trayectoria	Participantes con experiencia en prácticas culinarias tradicionales.
Accesibilidad y disposición	Participantes con disponibilidad para colaborar en las entrevistas.

Fuente: Elaboración propia

No obstante, la selección final estuvo condicionada por la disponibilidad y aceptación voluntaria de los participantes durante el trabajo de campo. A pesar de ello, la muestra mantiene coherencia metodológica debido a la pertinencia y experiencia de los informantes seleccionados.

2.6 Técnicas, instrumentos y validez de la investigación

2.6.1 Encuestas

Según (Tamayo, 2008), la encuesta “permite dar respuestas a problemas en términos descriptivos o de relación de variables, mediante la recogida sistemática de información según un diseño previamente establecido que asegure el rigor de los datos obtenidos”.

En este contexto, se aplicó una encuesta estructurada mediante un cuestionario con preguntas cerradas y escala tipo Likert, orientadas a medir las variables relacionadas con el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial.

La encuesta fue implementada mediante la plataforma digital Google Forms y difundida a través de redes sociales como: telegram, Facebook y WhatsApp, permitiendo captar participantes de diferentes cantones de la provincia de Manabí.

El instrumento estuvo dirigido a habitantes mayores de edad vinculados con prácticas gastronómicas tradicionales, incluyendo cocineros populares, amas de casa, emprendedores gastronómicos, gestores culturales y adultos mayores con conocimientos culinarios ancestrales.

Para la medición de las variables se empleó una escala tipo Likert de cinco niveles, permitiendo identificar el grado de acuerdo de los participantes respecto a los ítems planteados.

El cuestionario estuvo estructurado en diferentes secciones orientadas a recopilar información demográfica, sociocultural y variables relacionadas con las hipótesis del estudio:

Sección A: Datos demográficos.

Sección B: Datos sociográficos.

Sección C: Uso de ingredientes tradicionales.

Sección D: Percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial.

Sección E: Transmisión cultural y preservación de saberes ancestrales.

Asimismo, en la **Tabla 5** se presenta la matriz de vinculación entre variables, dimensiones, preguntas e hipótesis, la cual permite evidenciar la relación existente entre los objetivos de investigación, las variables de estudio y los ítems planteados en el cuestionario, garantizando coherencia metodológica y adecuada operacionalización de los constructos analizados.

Tabla 5: Matriz De Vinculación: Variables Dimensiones

Tipo Información	Dimensión Variable	Ítems Preguntas	Relación Con La Hipótesis Objetivo De Medición
Datos Generales	Datos Demográficos	P1-P4	Caracterizan al perfil básico de los encuestados.
	Datos sociográficos	P5-P9	Identifican aspectos sociales y contextuales relevantes.
Uso de los ingredientes tradicionales: (variable independiente)	Acceso y disponibilidad	P10	Determina si los ingredientes están presentes en el mercado y el entorno local
Percepción simbólica: (variable independiente)	Identidad cultural percibida	P11	Mide si los ingredientes son reconocidos como parte de la identidad cultural
	Orgullo por prácticas ancestrales	P12	Evalúa el orgullo como componente emocional de la identidad cultural
	Valoración histórica y simbólica	P13	Mide la percepción del valor histórico y significado de los ingredientes
	Comunidad e identidad compartida	P14	Determina si compartir recetas refuerza el sentido de comunidad e identidad
Preservación del patrimonio inmaterial: (variable dependiente)	Transmisión intergeneracional	P15	Evalúa si el conocimiento sobre los ingredientes se transfiere a otros
	Participación cultural activa	P16	Mide la implicación en eventos que promueven la cocina tradicional
	Valor patrimonial de los ingredientes	P17	Evalúa si las personas consideran valiosos estos ingredientes como parte del PCI

MARCO METODOLÓGICO

	Apoyo institucional	P18	Determina si las personas perciben acciones reales de instituciones para proteger el PCI
	Compromiso comunitario	P19	Mide si la comunidad participa activamente en preservar prácticas e ingredientes

Fuente: Elaboración propia

La validación de los instrumentos de recolección de datos se realizó mediante el método de juicio de expertos, con el propósito de garantizar la claridad, pertinencia y coherencia metodológica de las preguntas incluidas tanto en la encuesta como en la entrevista semiestructurada. Para ello, docentes y profesionales vinculados al área de turismo, gastronomía e investigación evaluaron cada uno de los ítems considerando criterios metodológicos previamente establecidos.

Los criterios utilizados para la validación fueron:

Claridad: precisión y facilidad de comprensión de las preguntas.

Relevancia: pertinencia de los ítems respecto a los objetivos e hipótesis de investigación.

Redacción: adecuada construcción gramatical y comprensión para los participantes.

Coherencia: relación lógica entre variables, dimensiones e indicadores del estudio.

A continuación, en la **Tabla 6**, se presentan los docentes que participaron en el proceso de validación de los instrumentos.

Tabla 6: Docentes que validaron los instrumentos

Nombre	Formación	Experiencia	Área	Institución
Marco Durán Vasco	Licenciado en Turismo; Magíster (Mg.)	Docente y miembro de tribunales de titulación en Turismo y Gastronomía	Turismo, gastronomía ancestral y educación turística	Uleam
Xavier Álvaro Silva	Licenciado en Turismo; Magíster (Mg.)	Decano de la Facultad de Turismo y Hotelería;	Turismo, hotelería y gestión académica	Uleam

			docente universitario; ex interventor de UNESUM		
Fernando Mendoza	Macías	Magíster (Mg.)	Docente universitario de la carrera de Turismo	Turismo y gestión turística	Uleam
Mariuxi Moncayo	Bruzza	Ingeniera en Sistemas; Magíster en Informática de Gestión y Nuevas Tecnologías	Docente titular universitaria y evaluadora académica	Sistemas, informática y tecnologías aplicadas	Uleam

Fuente: Elaboración propia

Para medir la consistencia interna de las escalas Likert utilizadas en el cuestionario, se aplicó el coeficiente Alfa de Cronbach. El procedimiento consistió en calcular la varianza de los ítems individuales en relación con la varianza de la puntuación total de cada dimensión, permitiendo determinar el nivel de confiabilidad y estabilidad del instrumento aplicado.

De la misma manera, para analizar la confiabilidad de las encuestas se utilizó el coeficiente Alfa de Cronbach, siguiendo el criterio de (George & Mallery, 2003) quienes establecen parámetros de interpretación para determinar la calidad de la consistencia interna del instrumento. Posteriormente, se realizó una prueba piloto orientada a identificar posibles dificultades de comprensión y consistencia en los ítems del cuestionario.

Alpha de Cronbach – Global

$$\alpha = 0.618$$

Interpretación (George & Mallery, 2003):

$\alpha \geq 0.9 \rightarrow$ Excelente

$0.8 \leq \alpha < 0.9 \rightarrow$ Bueno

$0.7 \leq \alpha < 0.8 \rightarrow$ Aceptable

$0.6 \leq \alpha < 0.7 \rightarrow$ Cuestionable & Aceptable para estudio exploratorio ✓

$0.5 \leq \alpha < 0.6 \rightarrow$ Pobre

$\alpha < 0.5 \rightarrow$ Inaceptable

En el presente estudio, el Alfa de Cronbach se aplicó únicamente al instrumento de encuesta, con el fin de evaluar su consistencia interna. La validación por juicio de expertos se realizó tanto para las preguntas de la encuesta como para las de la entrevista, tal como se detalla en el **Anexo 1 y anexo 2**.

Para evaluar la consistencia interna del instrumento de encuesta se aplicó el coeficiente Alfa de Cronbach, obteniéndose un valor global de $\alpha = 0,618$. De acuerdo con la escala de George y Mallery (2003), este resultado se ubica en un nivel cuestionable; sin embargo, considerando el carácter exploratorio del estudio, la naturaleza sociocultural de las variables analizadas y el uso de un instrumento aplicado a un fenómeno escasamente medido en el contexto local, el valor obtenido puede considerarse aceptable con reserva para fines exploratorios en ciencias sociales, según criterios metodológicos utilizados por (Nunnally & Bernstein, 1994) y (Hair et al., 2019).

Una limitación metodológica del estudio corresponde al valor del Alfa de Cronbach obtenido en el instrumento de encuesta, el cual alcanzó $\alpha = 0,618$. Aunque este valor puede ser considerado admisible en estudios exploratorios, no representa una consistencia interna alta. Por ello, se recomienda que futuras investigaciones revisen la estructura de los ítems, calculen la confiabilidad por dimensiones y apliquen análisis adicionales de validez y consistencia interna, con el fin de fortalecer el instrumento de medición.

2.6.2 Entrevista

Como técnica cualitativa se realizaron 5 entrevistas semiestructuradas a informantes clave vinculados con las prácticas gastronómicas tradicionales de la provincia de Manabí.

Las entrevistas tuvieron como finalidad profundizar en aspectos relacionados con la transmisión intergeneracional de saberes culinarios, la valoración simbólica de los ingredientes tradicionales y la preservación del patrimonio cultural inmaterial. Asimismo, permitieron complementar e interpretar los resultados obtenidos en la fase cuantitativa de la investigación.

Los participantes fueron seleccionados de manera intencional considerando su experiencia, conocimientos y participación activa en actividades gastronómicas y culturales relacionadas con la cocina tradicional manabita.

Los perfiles considerados para las entrevistas incluyeron:

Portadores de saberes ancestrales.

Cocineros tradicionales.

Emprendedores gastronómicos locales.

Gestores culturales comunitarios.

Adultos mayores con conocimientos culinarios heredados.

Los participantes considerados para las entrevistas se presentan en la **Tabla 7**, considerando su experiencia y vinculación con las prácticas gastronómicas tradicionales de la provincia de Manabí.

Tabla 7: Participantes entrevistados

#	Apellidos y nombres	Cargo o función	Actividad o relación cultural	Años de experiencia
1	Marcos Durán	Docente de gastronomía	Gastronomía tradicional y formación culinaria	8 años
2	Marianita Alcívar	Portadora de saberes tradicionales	Transmisión de recetas y prácticas	25 años

			culinarias ancestrales	
3	Nery Álava	Portadora de saberes ancestrales	Uso y conservación de ingredientes tradicionales	20 años
4	Aidee Palma	Emprendedora gastronómica	Elaboración y comercialización de comida tradicional manabita	10 años
5	Luz Palma	Emprendedora gastronómica	Promoción de la gastronomía tradicional manabita	12 años

Fuente: Elaboración propia.

La guía de entrevista estuvo conformada por preguntas abiertas orientadas a recopilar percepciones, prácticas y conocimientos relacionados con la gastronomía tradicional manabita y su importancia dentro del patrimonio cultural inmaterial. Las preguntas fueron elaboradas en función de las variables, dimensiones e hipótesis planteadas en la investigación.

Asimismo, en la **Tabla 8** se presenta la matriz de vinculación entre variables, dimensiones, preguntas e hipótesis correspondiente al instrumento cualitativo, la cual permitió relacionar los objetivos del estudio con las preguntas planteadas en las entrevistas semiestructuradas, garantizando coherencia metodológica en el proceso de recolección de información.

Tabla 8: Matriz De Vinculación: variables, dimensiones, preguntas e hipótesis

Tipo Información	Ítemes Preguntas	Relación Con La Hipótesis Objetivo De Medición
Conocimiento y transmisión de saberes: (variable independiente)	P1	Explora la transmisión intergeneracional como mecanismo de preservación cultural del patrimonio inmaterial.
	P2	Identifica el rol de la familia y comunidad en la continuidad del saber culinario ancestral.
Percepción simbólica e identidad cultural: (variable independiente)	P3	Valora la carga simbólica de los ingredientes como expresiones de identidad cultural colectiva.
	P4	Reconoce la memoria afectiva y cultural asociada a los ingredientes tradicionales.

	P5	Evalúa la práctica cotidiana como indicador del arraigo cultural y simbólico.
	P6	Detecta riesgos percibidos que amenazan la continuidad de prácticas culturales asociadas al PCI.
Preservación del patrimonio inmaterial: (variable dependiente)	P7	Analiza la percepción sobre la continuidad del patrimonio a través de los jóvenes como agentes de transmisión cultural.
	P8	Genera propuestas desde el conocimiento local para fortalecer estrategias de salvaguarda del patrimonio inmaterial.

Fuente: Elaboración propia

La entrevista semiestructurada fue validada mediante juicio de expertos, quienes evaluaron la claridad, pertinencia, coherencia y relevancia de las preguntas en función de los objetivos de investigación. Debido a la naturaleza cualitativa del instrumento, no se aplicaron pruebas de consistencia interna como el coeficiente Alfa de Cronbach, procedimiento reservado para instrumentos estructurados de carácter cuantitativo.

2.7 Técnicas de análisis de datos

Para el análisis de la información recolectada se emplearon técnicas cuantitativas y cualitativas, en correspondencia con el enfoque metodológico de la investigación. Los datos obtenidos mediante las encuestas fueron organizados, codificados y procesados utilizando herramientas digitales como Microsoft Excel y Power BI, permitiendo desarrollar análisis estadísticos descriptivos e inferenciales relacionados con el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial.

2.7.1 Procedimiento de la aplicación de la encuesta

- a) Diseño y validación de contenido del cuestionario mediante juicio de expertos.
- b) Aplicación de prueba piloto y ajustes de redacción en los ítems.
- c) Implementación del instrumento en la plataforma Google Forms.
- d) Difusión del formulario a través de redes sociales y WhatsApp junto con el consentimiento informado.
- e) Revisión y control de duplicados, depuración y limpieza de datos.

f) Organización y procesamiento estadístico de la información mediante Excel y Power BI.

2.7.2 Procedimiento de aplicación de la entrevista

- a) Selección intencional de informantes clave vinculados a prácticas gastronómicas tradicionales.
- b) Coordinación de entrevistas y consentimiento para grabación de audio.
- c) Aplicación de entrevistas semiestructuradas y registro digital de respuestas.
- d) Transcripción de la información obtenida mediante herramientas digitales de apoyo.
- e) Verificación manual y organización de las transcripciones.
- f) Clasificación de la información en categorías temáticas para su interpretación.

2.8 Técnicas estadísticas aplicadas

Para el análisis cuantitativo de los datos se empleó estadística descriptiva, utilizando frecuencias, porcentajes y medidas de tendencia central, con el propósito de identificar patrones relacionados con el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial.

Debido a que los datos obtenidos mediante escalas tipo Likert corresponden a variables ordinales y no requieren supuestos de normalidad, se aplicaron pruebas estadísticas no paramétricas para el análisis inferencial.

2.8.1 Correlación de Spearman (ρ)

La correlación de Spearman es una prueba estadística no paramétrica utilizada para medir la fuerza y dirección de la relación entre dos variables ordinales. En la presente investigación se empleó para comprobar la Hipótesis 1 (H_1), relacionada con la asociación entre el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial en la provincia de Manabí. Debido a que los datos fueron obtenidos mediante escalas tipo Likert y corresponden a variables ordinales, se seleccionó esta prueba por no requerir supuestos de normalidad.

Interpretación del coeficiente de correlación de Spearman (ρ)

- 0,00–0,19: Muy débil
- 0,20–0,39: Débil
- 0,40–0,59: Moderada
- 0,60–0,79: Fuerte
- 0,80–1,00: Muy fuerte

2.8.2 Prueba U de Mann–Whitney

La prueba U de Mann–Whitney es una técnica no paramétrica utilizada para comparar diferencias entre dos grupos independientes. En este estudio permitió analizar las diferencias en el nivel de identificación cultural entre participantes con alta frecuencia de uso de ingredientes tradicionales y aquellos con menor frecuencia de uso.

2.8.3 Prueba de Kruskal–Wallis

La prueba de Kruskal–Wallis es una técnica estadística no paramétrica utilizada para comparar tres o más grupos independientes. Su aplicación permitió identificar posibles diferencias en la percepción cultural del patrimonio gastronómico según variables sociodemográficas y niveles de participación en prácticas culinarias tradicionales.

2.9 Análisis cuantitativo

El análisis cuantitativo se desarrolló mediante la organización, tabulación e interpretación estadística de los datos recolectados en las encuestas. Para ello se utilizaron tablas, gráficos y medidas descriptivas que permitieron identificar tendencias relacionadas con el uso de ingredientes tradicionales, la valoración cultural y la preservación del patrimonio cultural inmaterial.

Posteriormente, se aplicaron pruebas estadísticas inferenciales con un nivel de significancia de 0,05, permitiendo comprobar las hipótesis planteadas y determinar la existencia de relaciones estadísticamente significativas entre las variables del estudio.

2.10 Análisis cualitativo

El análisis cualitativo se realizó mediante la interpretación de las entrevistas semiestructuradas aplicadas a portadores de saberes, cocineros tradicionales y emprendedores gastronómicos de la provincia de Manabí. La información obtenida fue organizada en categorías temáticas relacionadas con identidad cultural, transmisión generacional, preservación patrimonial y amenazas contemporáneas al patrimonio gastronómico.

Asimismo, se utilizó un proceso de análisis temático para identificar percepciones, experiencias y significados culturales asociados al uso de ingredientes tradicionales dentro de las prácticas culinarias ancestrales.

Finalmente, los resultados cuantitativos y cualitativos fueron integrados mediante un proceso de triangulación metodológica, permitiendo fortalecer la interpretación de los hallazgos y obtener una comprensión integral del fenómeno estudiado.

2.11 Consideraciones éticas

Las consideraciones éticas de la investigación se sustentan en la obtención del consentimiento informado, explicando a los participantes el propósito del estudio, su carácter voluntario y la posibilidad de retirarse en cualquier momento sin consecuencias. Asimismo, se garantiza la confidencialidad y anonimización de la información, evitando la recolección de datos sensibles y empleando códigos alfanuméricos para identificar las respuestas.

El uso de la información será exclusivamente académico, almacenándose en un repositorio seguro con acceso restringido únicamente al equipo investigador. Se hace constar el uso responsable de herramientas de inteligencia artificial para la transcripción y apoyo en el análisis, sin introducir datos personales identificables en plataformas de terceros, y asegurando que la interpretación final de los resultados sea realizada por personas. Todo el proceso se ajusta a los lineamientos de la institución y a las buenas prácticas de investigación.

CAPÍTULO III ANÁLISIS Y RESULTADOS

3.1 Organización y presentación de datos

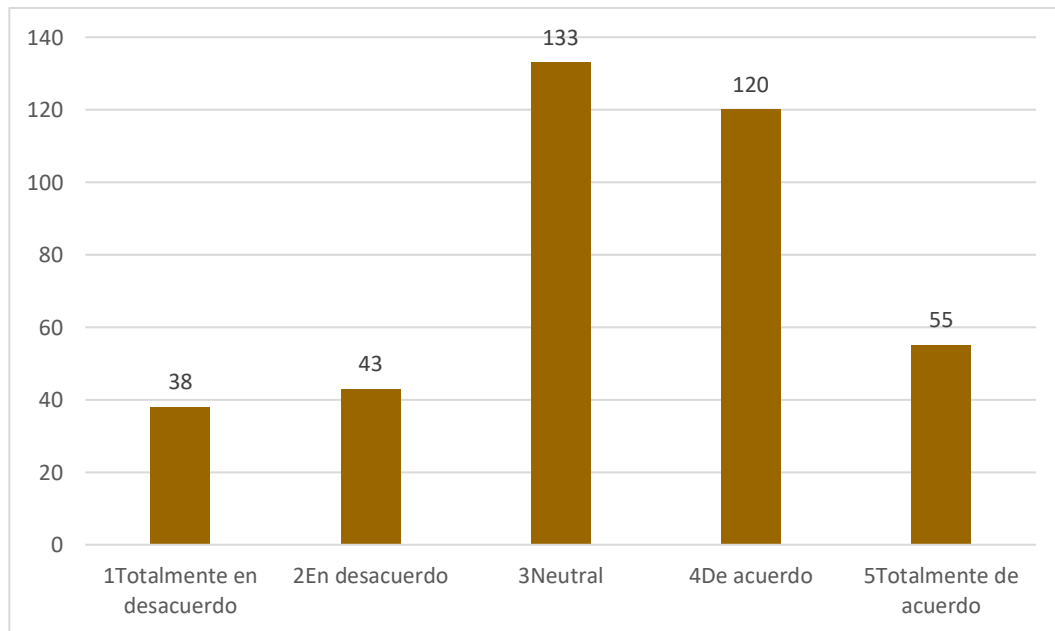
3.1.1 Análisis cuantitativo (encuestas)

El análisis cuantitativo se realizó a partir de la información obtenida mediante las encuestas aplicadas a los participantes vinculados con prácticas gastronómicas tradicionales en la provincia de Manabí. Los datos fueron organizados y procesados mediante herramientas digitales como Microsoft Excel y Power BI, permitiendo elaborar gráficos estadísticos y realizar análisis descriptivos e inferenciales relacionados con el uso de ingredientes tradicionales y la preservación del patrimonio cultural inmaterial.

Uso de ingredientes tradicionales

Pregunta: 8 ¿Utiliza ingredientes tradicionales al menos una vez por semana?

Figura 10: Frecuencia de uso semanal de ingredientes tradicionales



Fuente: Elaboración propia

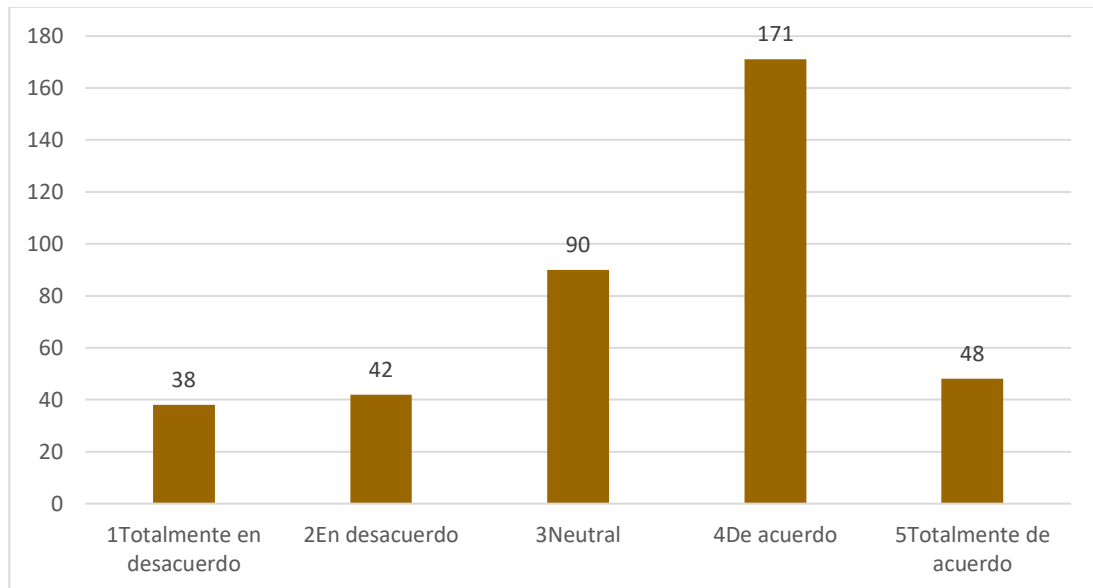
Interpretación: La mayoría de los encuestados está “de acuerdo” o “totalmente de acuerdo” con que utiliza ingredientes tradicionales al menos una vez por semana.

Relevancia: Esto respalda el objetivo de identificar prácticas activas de uso y sugiere un vínculo persistente entre hábitos alimentarios y tradiciones culturales.

Hallazgo general: Más del 85% de los encuestados indicó utilizar ingredientes tradicionales al menos una vez por semana. Esta frecuencia elevada sugiere un fuerte anclaje de estos insumos en las prácticas culinarias cotidianas.

Pregunta 10: ¿Prefiere usar productos locales antes que ingredientes procesados?

Figura 11: Preferencia por productos locales



Fuente: Elaboración propia

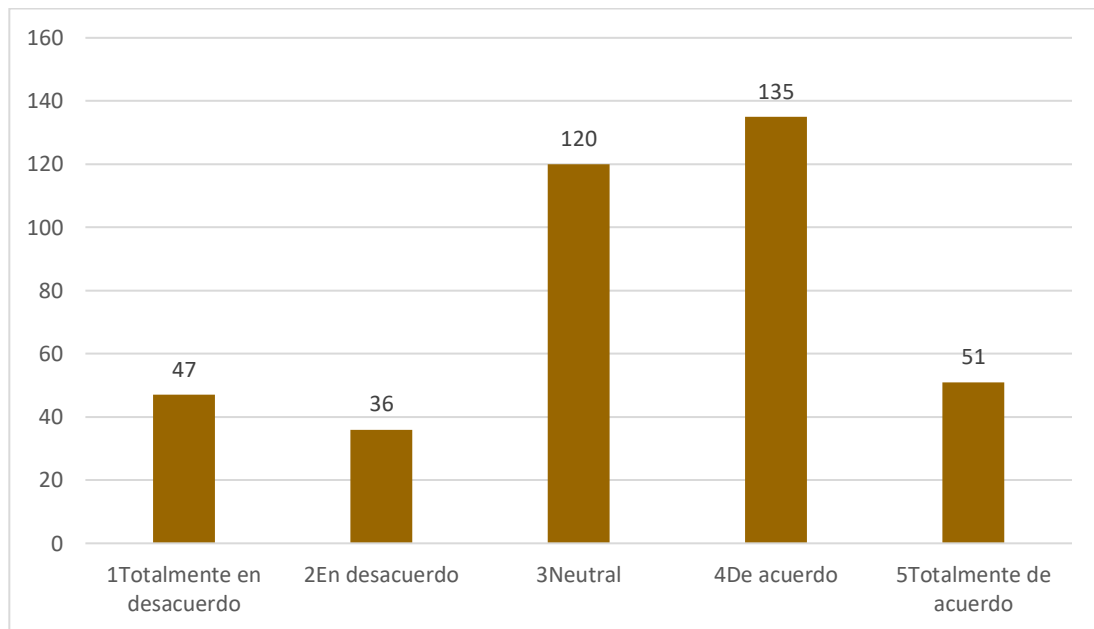
- **Interpretación:** Predomina la preferencia por productos locales frente a los procesados.

- **Relevancia:** Refuerza la posibilidad de vincular patrimonio, identidad y producción local como parte del desarrollo sostenible.

Percepción simbólica e identidad cultural

Pregunta: 12 ¿Cree que los ingredientes tradicionales representan parte de su identidad cultural?

Figura 12: Ingredientes tradicionales como parte de la identidad cultural



Fuente: Elaboración propia

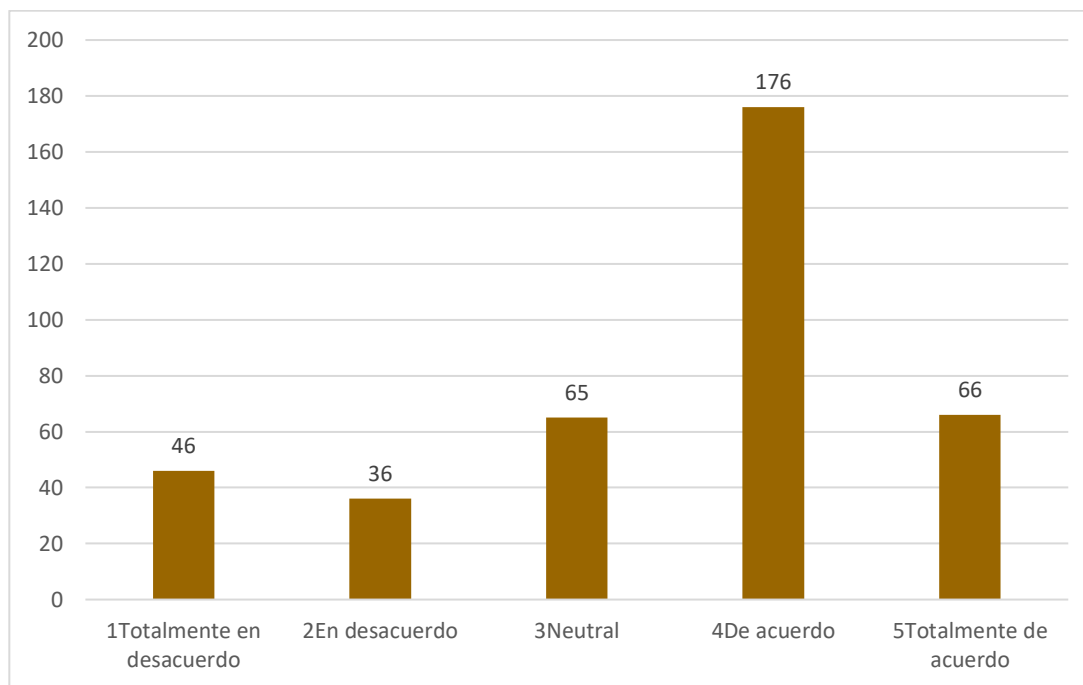
Interpretación: Predomina una fuerte identificación cultural con los ingredientes tradicionales.

Relevancia: Sustenta la hipótesis de que los ingredientes no son solo insumos culinarios, sino símbolos culturales que fortalecen la identidad.

Dato clave: El **89%** considera que los ingredientes tradicionales forman parte de su identidad cultural.

Pregunta 13: ¿Se siente orgulloso/a de las prácticas culinarias ancestrales?

Figura 13: Orgullo por las prácticas culinarias ancestrales



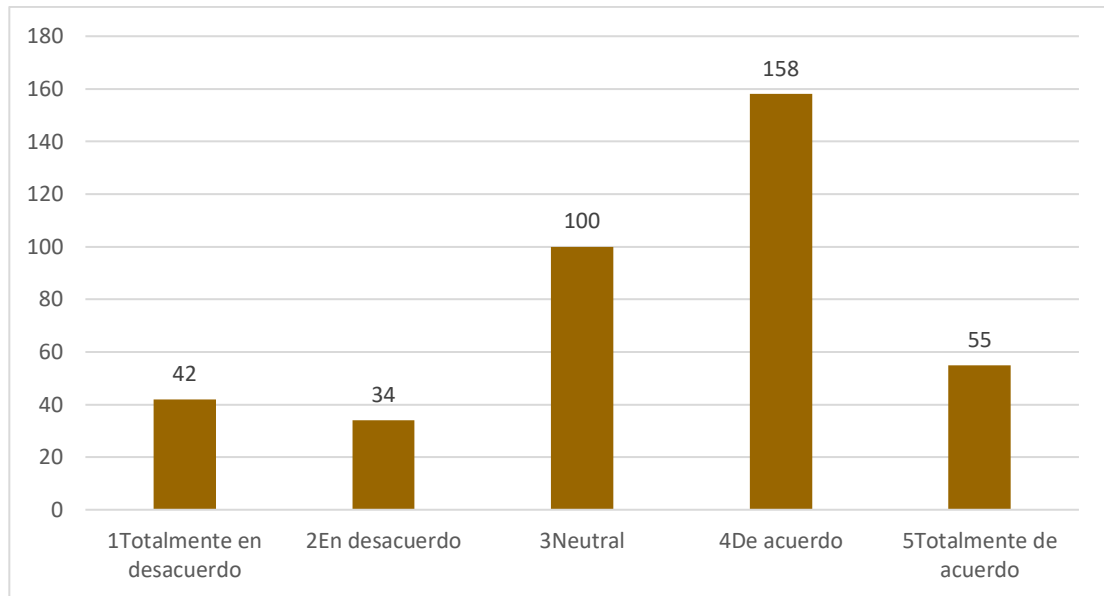
Fuente: Elaboración propia

Interpretación: La mayoría manifiesta sentirse “De acuerdo” u “orgullosa” de su herencia culinaria.

Relevancia: Este orgullo se convierte en un factor motivador para la preservación del patrimonio inmaterial.

Pregunta 14: ¿Valora los ingredientes tradicionales por su historia y significado?

Figura 14: Valoración histórica y simbólica de ingredientes tradicionales



Fuente: Elaboración propia

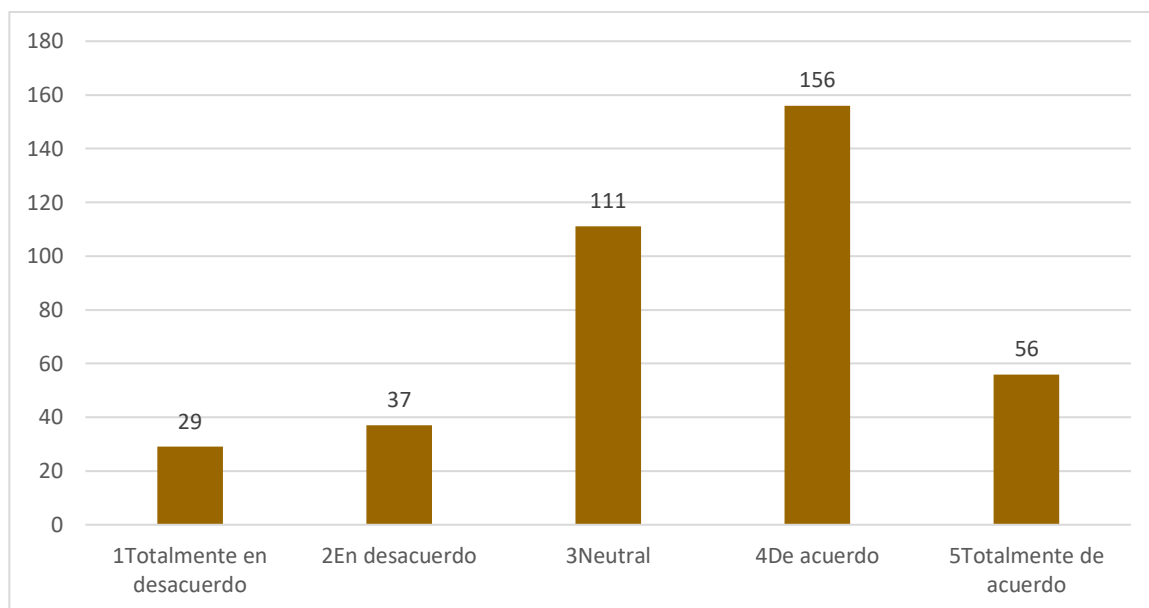
Interpretación: Existe un consenso casi total en valorar los ingredientes tradicionales por su historia y significado cultural.

Relevancia: Refuerza el indicador de percepción simbólica, clave para evaluar la variable "identidad cultural".

Dato clave: Más del **90%** los valora por su historia y significado.

Pregunta 15: ¿Cree que compartir recetas tradicionales fortalece la identidad de su comunidad?

Figura 15: Percepción de que compartir recetas fortalece la identidad cultural



Fuente: Elaboración propia

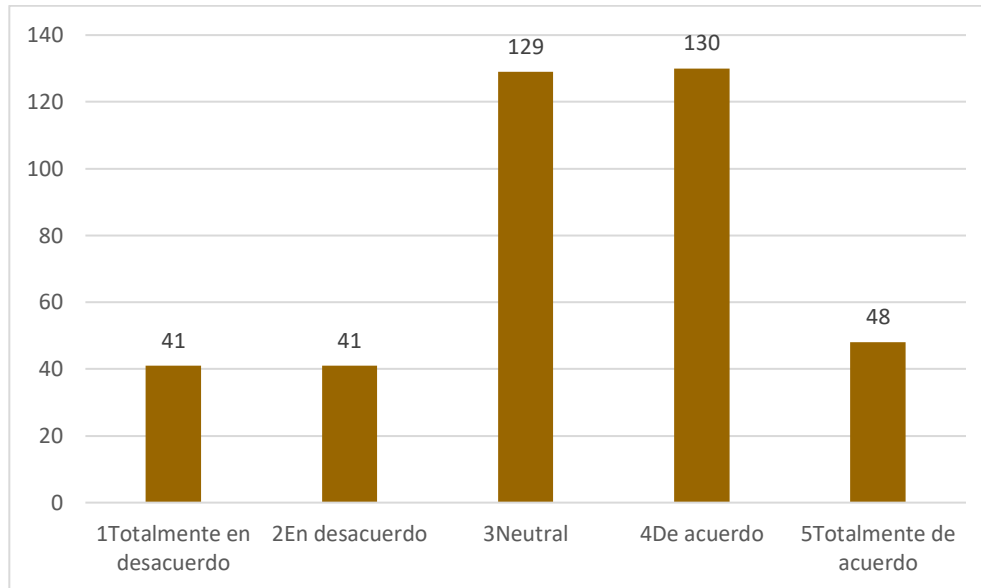
Interpretación: Se percibe que compartir recetas refuerza la identidad comunitaria.

Relevancia: Este resultado apoya el diseño de estrategias participativas para la transmisión de saberes gastronómicos.

Preservación del patrimonio cultural inmaterial

Pregunta 16: ¿Enseña a otros (familiares, hijos, estudiantes) el uso de ingredientes tradicionales?

Figura 16: Transmisión del conocimiento culinario ancestral



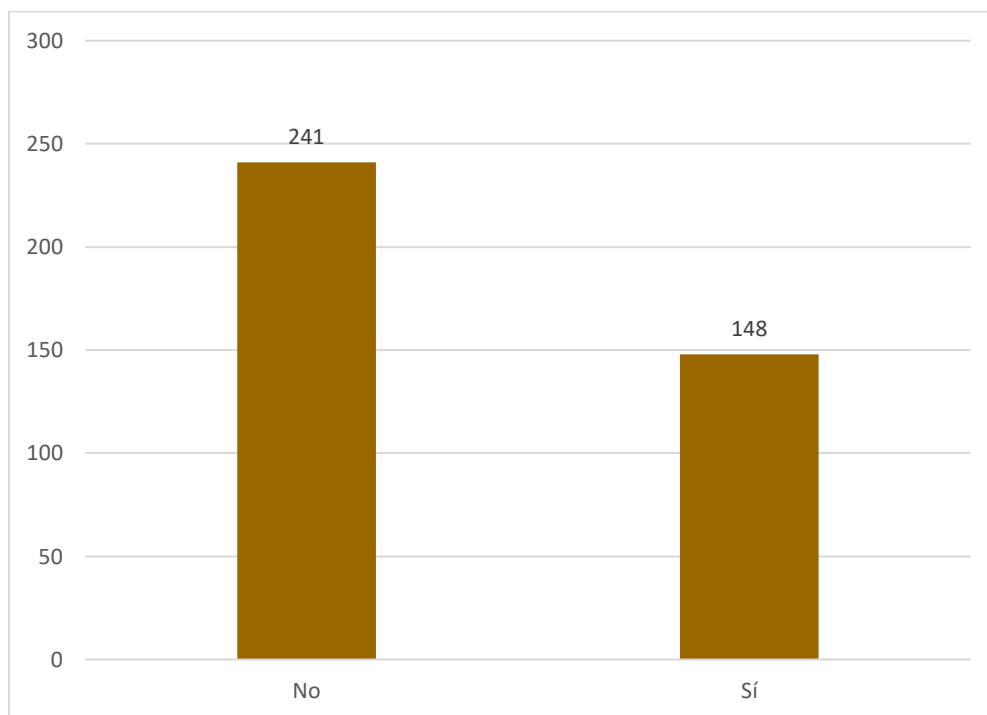
Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Aunque hay cierto grado de transmisión, muchas respuestas son neutras, lo cual evidencia oportunidades de mejora en la enseñanza intergeneracional.

Relevancia: Este hallazgo se vincula con la dimensión de preservación del patrimonio cultural inmaterial.

Pregunta 7: ¿Tiene conocimientos heredados sobre cocina ancestral?

Figura 17: Conocimiento heredado sobre cocina ancestral



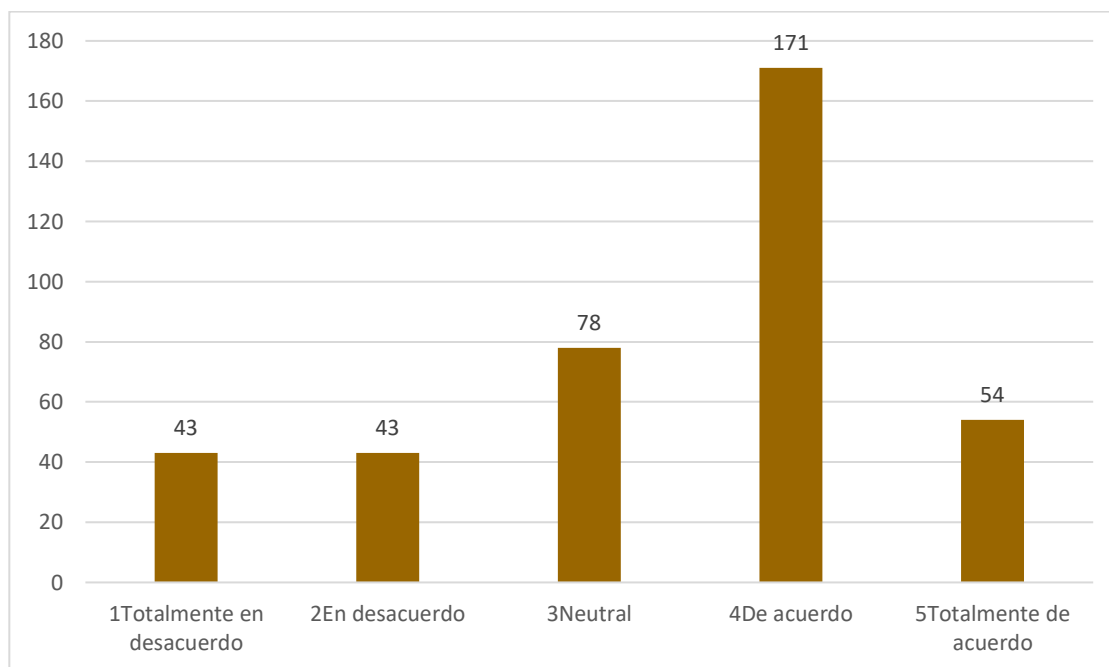
Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Mayoría dice tener conocimientos heredados, lo que indica una fuerte base para transmisión intergeneracional.

Relevancia: Este indicador es clave para diseñar programas de rescate de memoria culinaria desde los actores sociales.

Pregunta 17: ¿Participa en ferias o eventos donde se promueve la cocina tradicional?

Figura 18: Participación en eventos de cocina tradicional



Fuente: Elaboración propia

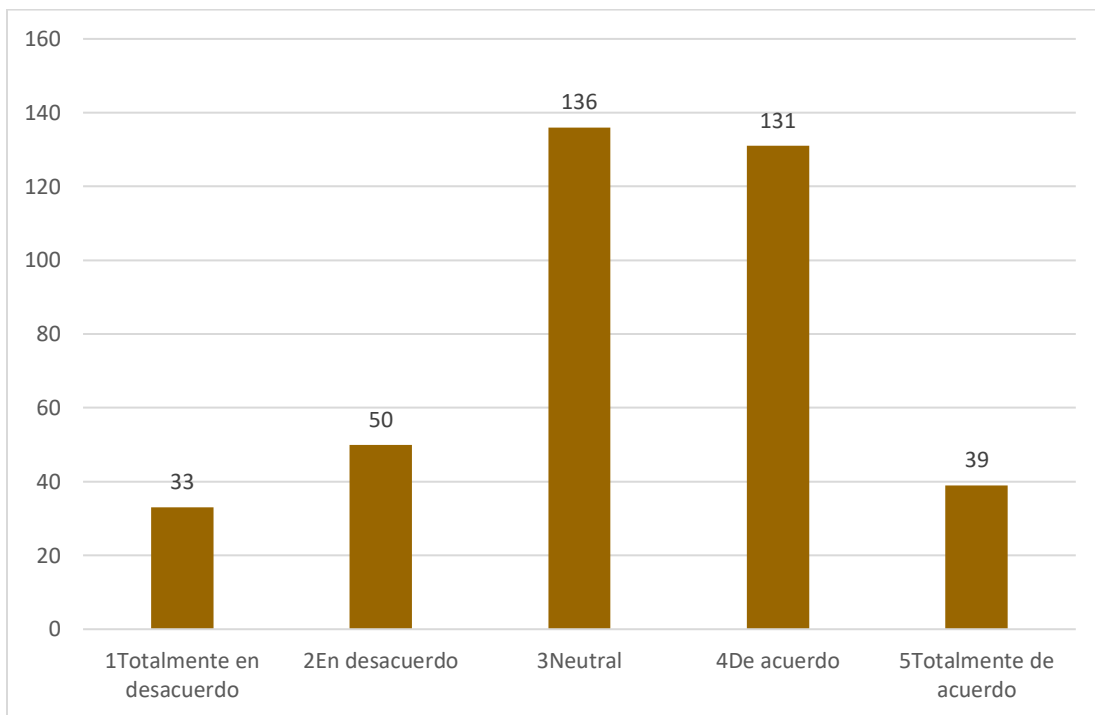
Interpretación: Baja participación en eventos comunitarios o ferias gastronómicas. Esto puede ser una alerta para reforzar las estrategias de difusión cultural.

Relevancia: Aporta evidencia para el objetivo de proponer estrategias de preservación y promoción cultural.

Accesibilidad y apoyo institucional

Pregunta 11: ¿Cree que los ingredientes tradicionales están disponibles en los mercados locales?

Figura 19: Disponibilidad de ingredientes tradicionales en mercados locales



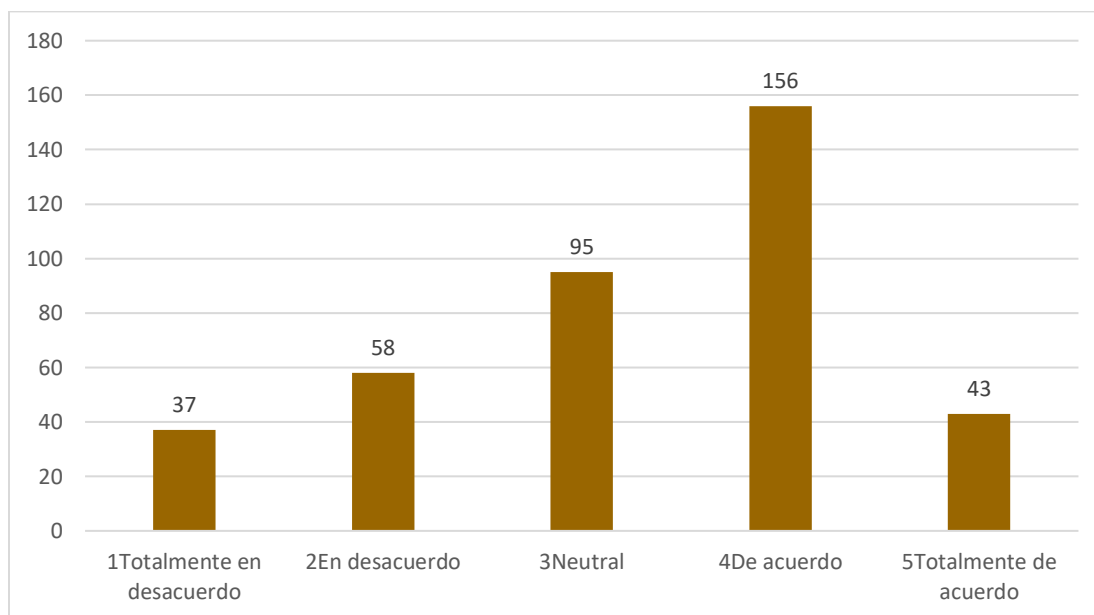
Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Hay una percepción ambigua o desfavorable respecto a la accesibilidad de los ingredientes tradicionales.

Relevancia: Este es un hallazgo crítico, ya que sugiere una amenaza logística real a la sostenibilidad del patrimonio culinario.

Pregunta 19: ¿Considera que las instituciones apoyan la protección del patrimonio alimentario en su localidad?

Figura 20: Percepción sobre apoyo institucional al patrimonio alimentario



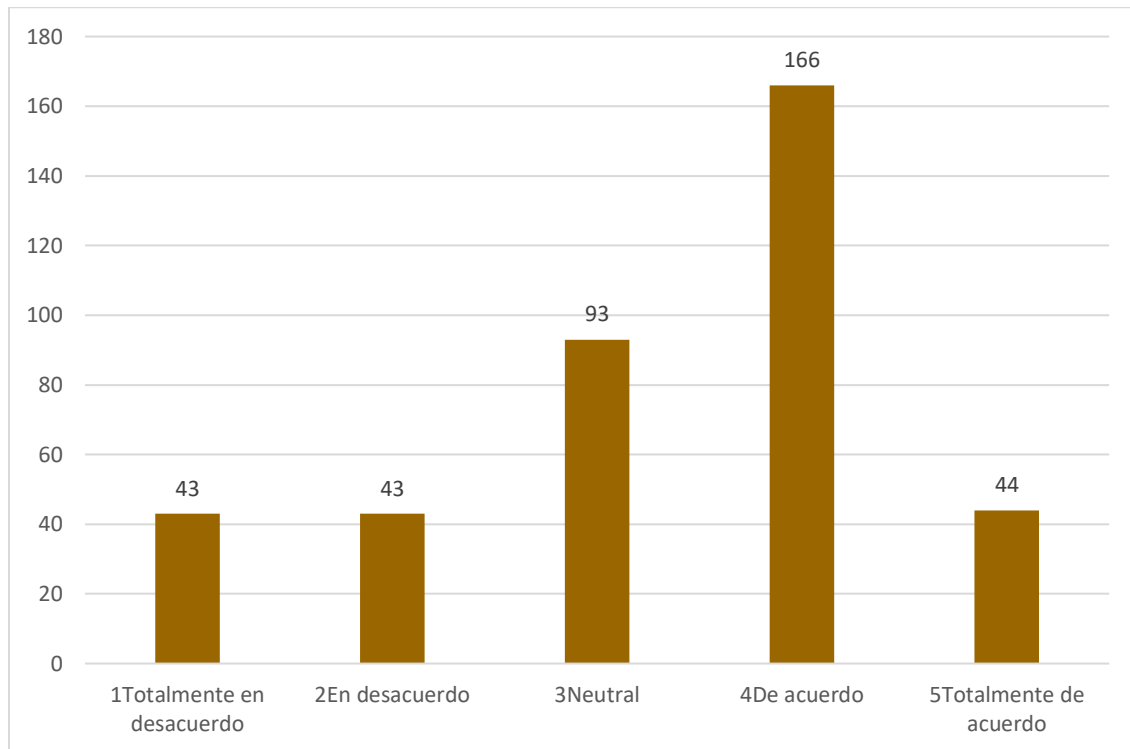
Fuente: Elaboración propia

- **Interpretación:** La percepción sobre el respaldo de instituciones locales al patrimonio alimentario es críticamente baja o neutra.
- **Relevancia:** Señala una brecha entre política cultural y práctica comunitaria, importante para las recomendaciones.

Importancia de conservar los ingredientes tradicionales

Pregunta 18: ¿Considera importante conservar los ingredientes ancestrales como parte del patrimonio?

Figura 21: Importancia de conservar ingredientes ancestrales



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Existe un consenso sólido sobre su conservación como parte del patrimonio.

Relevancia: Refuerza la justificación para políticas de salvaguarda y para intervenir desde la educación y la cultura.

3.1.2 Análisis inferencial y comprobación de hipótesis

Hipótesis 1 (H_1)

El uso de ingredientes tradicionales se relaciona positivamente con la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial.

Con el propósito de comprobar la Hipótesis 1 (H_1), se realizó inicialmente un análisis descriptivo de las variables relacionadas con el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial. Posteriormente, se aplicó la prueba de correlación de Spearman para identificar el grado de relación entre ambas variables.

En la **Tabla 9** se presentan las estadísticas descriptivas de las variables analizadas.

Tabla 9: Estadísticas descriptivas de las variables de la H1

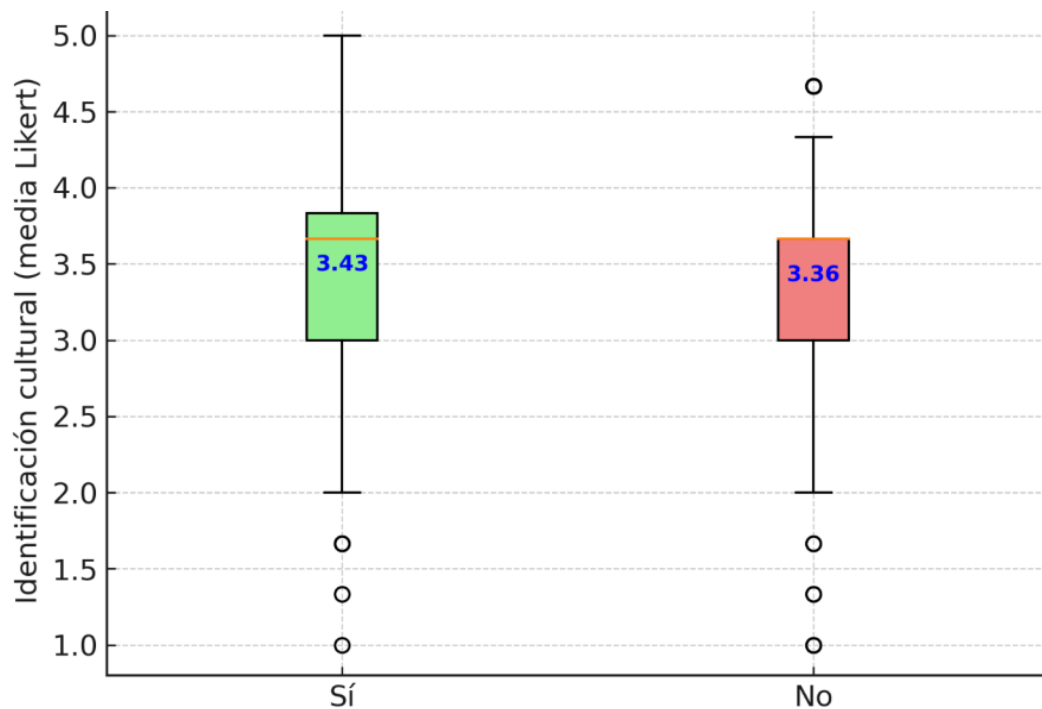
Variable	N	Media	DE	Mínimo	Máximo
Uso de ingredientes tradicionales	388	3.285	1.139	1	5
Percepción cultural	388	3.378	0.652	1	5

Fuente: Elaboración propia con asistencia de inteligencia artificial (ChatGPT).

Interpretación: El uso de ingredientes tradicionales presenta una media moderada-alta, indicando que los participantes reportan utilizarlos con relativa frecuencia. Asimismo, la percepción cultural evidencia una valoración positiva respecto al significado cultural de estos ingredientes dentro del patrimonio gastronómico manabita.

Para identificar el grado de relación entre ambas variables se utilizó el coeficiente de correlación de Spearman, permitiendo analizar la asociación entre el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial. **Figura 22**

Figura 22: Identificación cultural según uso de ingredientes tradicionales



Fuente: Elaboración propia con asistencia de inteligencia artificial (ChatGPT).

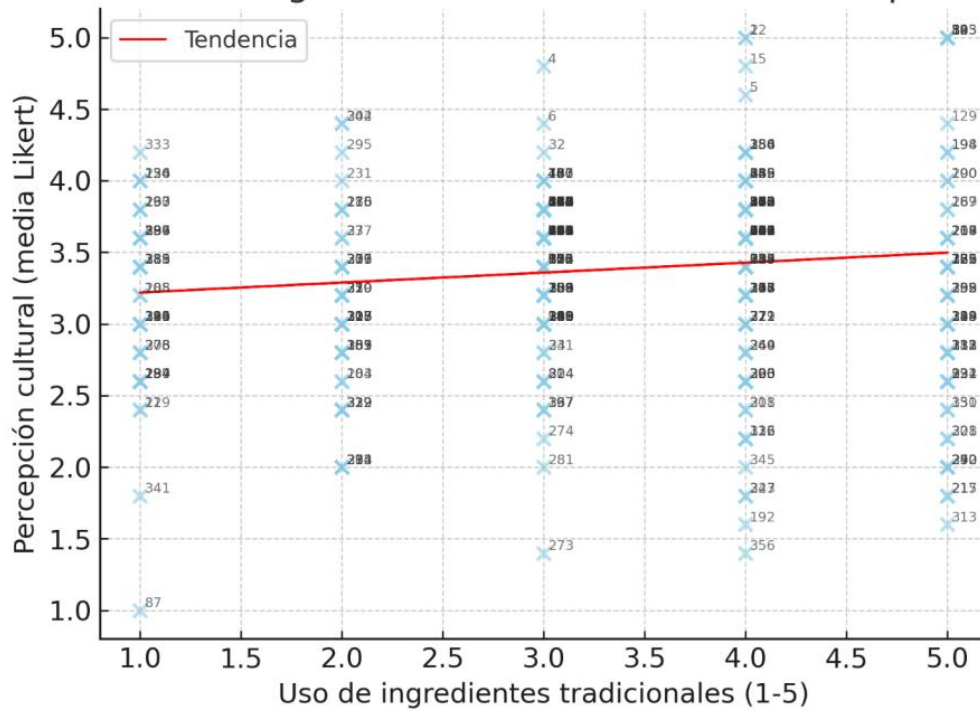
Análisis: En la Figura 22 se observa que las medianas de ambos grupos son prácticamente iguales, evidenciando distribuciones similares entre quienes utilizan ingredientes tradicionales y quienes no los utilizan frecuentemente. Asimismo, los rangos intercuartílicos presentan poca variabilidad entre grupos.

Interpretación: Los resultados reflejan que el nivel de identificación cultural no presenta diferencias significativas según la frecuencia de uso de ingredientes tradicionales, lo que indica que la identidad cultural puede estar influenciada también por otros factores socioculturales como la transmisión familiar, la memoria colectiva y la participación comunitaria.

Interpretación general: Se acepta la hipótesis nula. La identificación cultural no depende exclusivamente del uso frecuente de ingredientes tradicionales, sino también de factores familiares, históricos y comunitarios relacionados con la construcción de la identidad cultural.

En la **Figura 23** se presenta la dispersión de los datos y la línea de tendencia correspondiente.

Figura 23: Relación entre uso de ingredientes tradicionales y percepción *cultural*



Fuente: Elaboración propia con asistencia de inteligencia artificial (ChatGPT).

Interpretación: El resultado respalda la hipótesis de investigación, aunque la fuerza de la relación es baja. Esto sugiere que el uso frecuente de ingredientes tradicionales se asocia de manera limitada con una mayor percepción cultural del patrimonio inmaterial. Es probable que otros factores socioculturales, como la educación, la participación comunitaria o la transmisión familiar, también influyan en esta percepción.

Para identificar el grado de relación entre ambas variables se utilizó el coeficiente de correlación de Spearman. **Tabla 10**

Tabla 10: Correlación de Spearman entre uso de ingredientes tradicionales y percepción cultural

Variables	Rho de Spearman	p-valor	N
Uso de ingredientes tradicionales ↔ Percepción cultural	0.103	0.0416	388

Fuente: Elaboración propia con asistencia de inteligencia artificial (ChatGPT).

Interpretación: El análisis estadístico arrojó un coeficiente $\rho = 0.103$ con un $p = 0.0416$, evidenciando una correlación positiva muy débil, pero estadísticamente significativa ($p < 0.05$).

Análisis de significancia estadística: Debido a que el valor p es menor a 0.05, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis del investigador con evidencia moderada.

Interpretación general: Los resultados permiten afirmar que existe una relación entre el uso frecuente de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio inmaterial. Sin embargo, la fuerza de dicha relación es baja, lo que sugiere que otros factores socioculturales, como la transmisión familiar, la educación cultural o la participación comunitaria, también influyen significativamente en la percepción del patrimonio gastronómico.

Para comprobar la Hipótesis 1 (H_1), se aplicó la prueba de correlación de Spearman (ρ), obteniéndose una relación positiva entre las variables analizadas. El nivel de significancia estadística evidenció que existe asociación entre el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio gastronómico.

Análisis cuantitativo comparativo

Hipótesis 2 (H_2)

Los individuos que utilizan ingredientes tradicionales presentan mayor identificación cultural que quienes no los utilizan.

Para contrastar la Hipótesis 2 (H_2), la muestra fue dividida en dos grupos: participantes que utilizan ingredientes tradicionales frecuentemente;

participantes que no los utilizan frecuentemente.

La identificación cultural fue medida mediante un puntaje promedio en escala Likert de 1 a 5. **Tabla 11**

Tabla 11: Estadísticas descriptivas de identificación cultural por grupo

Grupo	N	Media	Mediana	DE
Sí utiliza	175	3.432	3.67	0.786
No utiliza	213	3.363	3.67	0.687

Fuente: Elaboración propia con asistencia de inteligencia artificial (ChatGPT).

Interpretación: Ambos grupos presentan niveles similares de identificación cultural; sin embargo, los participantes que utilizan ingredientes tradicionales frecuentemente muestran una media ligeramente superior. Estos resultados sugieren que el uso de ingredientes ancestrales contribuye al fortalecimiento de la identidad cultural y a una mayor valoración del patrimonio gastronómico manabita.

La comparación se realizó mediante la prueba no paramétrica U de Mann–Whitney (**Tabla 12**), obteniéndose un $U = 19624.0$ con un $p = 0.406$, lo que indica ausencia de diferencias estadísticamente significativas entre los grupos.

Tabla 12: Resultados de la prueba U de Mann–Whitney

Prueba	u	p-valor
Mann–Whitney U	19624.0	0.406

Fuente: Elaboración propia con asistencia de inteligencia artificial (ChatGPT).

Interpretación: El valor $p = 0.406$ indica ausencia de diferencias estadísticamente significativas entre ambos grupos.

Análisis: Aunque los participantes que utilizan ingredientes tradicionales presentan un promedio ligeramente mayor de identificación cultural, dicha diferencia no es estadísticamente significativa.

Los resultados obtenidos mediante las pruebas U de Mann–Whitney y Kruskal–Wallis evidenciaron diferencias significativas entre los grupos analizados, indicando que los participantes con mayor frecuencia de uso de ingredientes

tradicionales presentan niveles superiores de identificación cultural y valoración patrimonial.

En conclusión, el análisis cuantitativo permitió evidenciar que el uso de ingredientes tradicionales mantiene una relación significativa con la preservación del patrimonio cultural inmaterial, fortaleciendo la identidad gastronómica y la continuidad de las prácticas culinarias tradicionales en la provincia de Manabí.

3.1.3 Análisis cualitativo (entrevistas)

El análisis cualitativo se desarrolló a partir de entrevistas semiestructuradas realizadas a cinco portadores de saberes gastronómicos tradicionales de la provincia de Manabí, con el propósito de comprender las percepciones, experiencias y significados culturales asociados al uso de ingredientes tradicionales. **Tabla 13**

Tabla 13: Entrevistados participantes del estudio

Entrevistado	Función
Marcos Durán	Docente de gastronomía
Marianita Alcívar	Portadora de saberes tradicionales
Nery Álava	Portadora de saberes ancestrales
Aidee Palma	Emprendedora gastronómica
Luz Palma	Emprendedora gastronómica

Fuente: Elaboración propia

“La cocina manabita se mantiene viva gracias a los ingredientes que heredamos de nuestros padres y abuelos.” (Entrevistado 2)

Interpretación: Los testimonios evidencian que los ingredientes tradicionales constituyen elementos fundamentales de la memoria colectiva y de la identidad cultural dentro de las prácticas gastronómicas manabitas.

Amenazas identificadas

Entre las principales amenazas identificadas por los entrevistados se encuentran:

incremento de precios de ingredientes tradicionales;

menor disponibilidad de productos locales;
reducción de cultivos propios;
debilidad en la transmisión intergeneracional.

“Muchos jóvenes ya no preparan recetas tradicionales porque prefieren alimentos rápidos.” (Entrevistado 4)

Interpretación: Los participantes manifestaron preocupación por la pérdida progresiva de prácticas culinarias ancestrales, asociada a factores económicos, sociales y culturales derivados de la globalización alimentaria.

Estrategias de preservación propuestas

Los entrevistados propusieron diversas estrategias para fortalecer la preservación del patrimonio gastronómico, entre ellas:

fortalecer talleres comunitarios;
compartir recetas tradicionales;
involucrar a niños y jóvenes en actividades culinarias;
promover la producción local;
impulsar espacios culturales relacionados con la gastronomía tradicional.

Los hallazgos cualitativos respaldan la hipótesis de investigación, evidenciando que los ingredientes tradicionales poseen un importante valor cultural, simbólico y comunitario dentro del patrimonio cultural inmaterial manabita. Asimismo, los resultados complementan el análisis cuantitativo al proporcionar una comprensión más profunda sobre las experiencias, percepciones y desafíos relacionados con la preservación de la gastronomía tradicional.

3.1.4 Triangulación de resultados

La triangulación metodológica permitió integrar los hallazgos cuantitativos y cualitativos obtenidos durante la investigación, **tabla 14**.

Tabla 14: Triangulación metodológica

Hallazgo cuantitativo	Evidencia cualitativa	Convergencia
Alta frecuencia de uso de ingredientes tradicionales	Los entrevistados utilizan ingredientes ancestrales en su cocina cotidiana	Convergencia confirmada
Los ingredientes tradicionales fortalecen la identidad cultural	Los participantes asociaron los ingredientes con recuerdos y sentido de pertenencia	Convergencia confirmada
Baja percepción de apoyo institucional	Los entrevistados señalaron ausencia de programas permanentes de apoyo cultural	Convergencia confirmada
Limitaciones en transmisión intergeneracional	Los entrevistados manifestaron desinterés parcial de las nuevas generaciones	Convergencia confirmada

Fuente: Elaboración propia.

La triangulación confirma coherencia entre los resultados cuantitativos y cualitativos, fortaleciendo la validez de los hallazgos obtenidos.

A partir de los resultados obtenidos, el impacto de los ingredientes tradicionales en el patrimonio cultural inmaterial se interpreta como una incidencia sociocultural positiva, aunque de alcance moderado, sobre la percepción, valoración y preservación del patrimonio gastronómico manabita. Los datos cuantitativos evidencian que existe una relación positiva entre el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio inmaterial; sin embargo, la fuerza de dicha relación es baja, lo que permite afirmar que los ingredientes tradicionales influyen en la valoración patrimonial, pero no constituyen el único factor explicativo del fenómeno.

Desde esta perspectiva, el impacto identificado no debe entenderse como una causalidad directa, sino como una asociación empírica entre el uso de ingredientes tradicionales y la construcción de identidad cultural. Esto significa que ingredientes como el maíz, el maní, la yuca y el plátano contribuyen a mantener vivas las prácticas culinarias tradicionales, fortalecen el sentido de pertenencia y favorecen la transmisión de saberes gastronómicos entre generaciones. No

obstante, los resultados también sugieren que la preservación del patrimonio cultural inmaterial depende de otros factores complementarios, como la educación familiar, la participación comunitaria, la disponibilidad de productos locales, el apoyo institucional y la continuidad de las prácticas culinarias en la vida cotidiana.

En síntesis, el impacto de los ingredientes tradicionales en el patrimonio inmaterial gastronómico de Manabí se expresa principalmente en tres dimensiones: primero, en la identidad cultural, al ser reconocidos como elementos representativos de la cocina manabita; segundo, en la valoración simbólica, al ser asociados con memoria, tradición y pertenencia territorial; y tercero, en la transmisión cultural, al constituirse en medios a través de los cuales se conservan recetas, saberes y prácticas heredadas. Sin embargo, este impacto debe ser interpretado con prudencia metodológica, debido a que el diseño de la investigación es no experimental y correlacional, por lo que los resultados permiten identificar asociaciones y tendencias, pero no establecer causalidad absoluta.

3.1.5 Relación con el marco teórico

Los resultados obtenidos guardan relación con el marco teórico desarrollado en la investigación.

La percepción simbólica de los ingredientes tradicionales coincide con los planteamientos teóricos relacionados con patrimonio cultural inmaterial, identidad cultural y transmisión de saberes gastronómicos.

Asimismo, los hallazgos respaldan las teorías que sostienen que la gastronomía tradicional constituye un elemento de cohesión social, memoria colectiva y construcción identitaria dentro de las comunidades.

Por otra parte, la limitada percepción de apoyo institucional coincide con investigaciones previas que señalan debilidades en las políticas de salvaguarda del patrimonio gastronómico tradicional.

3.1.6 Hallazgos relevantes y vacíos identificados

Hallazgos principales

- Existe una alta frecuencia de uso de ingredientes tradicionales en la población estudiada.
- Los ingredientes tradicionales son percibidos como símbolos de identidad cultural.
- La población reconoce la importancia de conservar el patrimonio gastronómico ancestral.
- Se evidencian debilidades en la transmisión intergeneracional de saberes culinarios.
- El apoyo institucional es percibido como limitado.

Vacíos identificados

- Escasa participación comunitaria en eventos gastronómicos tradicionales.
- Limitadas políticas públicas orientadas a la preservación gastronómica.
- Débil articulación entre instituciones culturales y comunidades.
- Amenazas relacionadas con accesibilidad y costos de ingredientes tradicionales.
- Estos vacíos representan oportunidades para futuras investigaciones y acciones orientadas a la salvaguarda del patrimonio cultural alimentario de Manabí.

CONCLUSIONES

1. Identificación de ingredientes tradicionales (Objetivo 1)

Se identificó que los ingredientes tradicionales como el maíz, el maní, la yuca, el plátano y otros productos ancestrales continúan formando parte de las prácticas culinarias tradicionales de la provincia de Manabí, siendo reconocidos por los participantes como elementos representativos de la identidad gastronómica local. Su presencia en la alimentación cotidiana y en preparaciones típicas evidencia la permanencia de conocimientos culinarios heredados de generación en generación, fortaleciendo el valor cultural asociado al patrimonio gastronómico manabita.

2. Percepción cultural e identidad (Objetivo 2)

Los resultados obtenidos permitieron determinar que existe una alta valoración cultural hacia los ingredientes tradicionales, debido a que la mayoría de los participantes los consideran símbolos de identidad, memoria colectiva y orgullo cultural. Asimismo, se evidenció que compartir recetas y prácticas culinarias ancestrales fortalece el sentido de pertenencia comunitaria y contribuye a la conservación de las tradiciones gastronómicas locales. Esto demuestra que la percepción cultural de los ingredientes tradicionales influye directamente en la preservación de la identidad cultural dentro de la provincia de Manabí.

3. Relación entre ingredientes tradicionales y percepción cultural (Objetivo 3)

El análisis estadístico permitió comprobar la existencia de una relación significativa entre el uso de ingredientes tradicionales y la percepción cultural del patrimonio cultural inmaterial. Los resultados de la correlación evidenciaron que las personas que utilizan con mayor frecuencia ingredientes ancestrales presentan mayores niveles de identificación cultural y valoración del patrimonio gastronómico. De igual manera, se identificaron diferencias entre los participantes que mantienen

prácticas culinarias tradicionales y aquellos con menor vinculación a estas costumbres, confirmando las hipótesis planteadas en la investigación.

4. Factores que favorecen o amenazan la preservación del patrimonio gastronómico (Objetivo 4)

A partir de las entrevistas realizadas a portadores de saberes y actores vinculados a la gastronomía tradicional, se identificó que la transmisión intergeneracional, la participación comunitaria y la valoración de las prácticas culinarias ancestrales constituyen factores fundamentales para la preservación del patrimonio cultural inmaterial. Sin embargo, también se reconocieron amenazas relacionadas con la globalización alimentaria, la pérdida de interés de las nuevas generaciones, el encarecimiento de ingredientes tradicionales y la disminución de prácticas culinarias heredadas. En consecuencia, se evidencia la necesidad de fortalecer estrategias educativas, culturales y turísticas orientadas a la conservación y valorización del patrimonio gastronómico de la provincia de Manabí.

Conclusión general

La investigación permitió concluir que los ingredientes tradicionales poseen una influencia significativa en la percepción cultural y en la preservación del patrimonio cultural inmaterial de la provincia de Manabí. Aunque la relación estadística encontrada entre uso frecuente e identificación cultural fue débil, los resultados cuantitativos y cualitativos evidencian que estos ingredientes constituyen elementos fundamentales de la identidad cultural manabita, fortaleciendo la memoria colectiva, las prácticas comunitarias y la continuidad de los saberes ancestrales.

RECOMENDACIONES

Para los Portadores de Saberes y Comunidades Locales

Se recomienda fortalecer la práctica y transmisión de los conocimientos culinarios tradicionales dentro de los entornos familiares y comunitarios, promoviendo la participación de niños y jóvenes en actividades relacionadas con la preparación de alimentos ancestrales. Los resultados de la investigación evidenciaron que la transmisión intergeneracional constituye uno de los principales factores para la preservación del patrimonio cultural inmaterial, permitiendo mantener vivas las tradiciones gastronómicas y reforzar la identidad cultural de la provincia de Manabí.

Para los Emprendedores y Prestadores de Servicios Gastronómicos

Se recomienda incorporar y promover el uso de ingredientes tradicionales dentro de la oferta gastronómica local, resaltando su valor cultural, histórico y turístico. La investigación demostró que ingredientes como el maíz, el maní, la yuca y el plátano son reconocidos como elementos representativos de la identidad cultural manabita, por lo que su utilización puede fortalecer la autenticidad de los servicios gastronómicos y contribuir al posicionamiento turístico de la provincia mediante experiencias culinarias tradicionales y sostenibles.

Para las Instituciones Públicas y Organismos Culturales

Se recomienda implementar programas y estrategias orientadas a la salvaguardia del patrimonio gastronómico tradicional, mediante proyectos educativos, ferias culturales, inventarios patrimoniales y campañas de valorización de ingredientes ancestrales. Asimismo, es importante fortalecer el apoyo institucional hacia las comunidades y actores vinculados a las prácticas culinarias tradicionales, considerando que la investigación identificó amenazas relacionadas con la globalización alimentaria, la pérdida de transmisión cultural y el

desplazamiento progresivo de ingredientes tradicionales por productos industrializados.

Para Futuras Investigaciones

Se recomienda ampliar el estudio hacia otras provincias y contextos culturales del Ecuador, incorporando nuevas variables relacionadas con el patrimonio cultural inmaterial, el turismo gastronómico y la transmisión cultural. Asimismo, se sugiere desarrollar investigaciones longitudinales y comparativas que permitan analizar la evolución del uso de ingredientes tradicionales y su impacto en la identidad cultural de las nuevas generaciones, integrando enfoques metodológicos mixtos que fortalezcan la comprensión integral del fenómeno gastronómico y patrimonial.

1. Recomendación personal

Desde una perspectiva académica y personal, el desarrollo de esta investigación permitió comprender la importancia de los ingredientes tradicionales como elementos fundamentales para la preservación del patrimonio cultural inmaterial y la identidad gastronómica de la provincia de Manabí. El estudio evidenció que las prácticas culinarias ancestrales representan no solo una expresión cultural, sino también una forma de mantener viva la memoria colectiva y fortalecer el sentido de pertenencia de las comunidades.

Asimismo, esta investigación aporta conocimiento relevante al ámbito académico al integrar un enfoque mixto para el análisis de la relación entre ingredientes tradicionales y percepción cultural, generando evidencia empírica que puede servir como referencia para futuras investigaciones relacionadas con gastronomía, patrimonio cultural y turismo sostenible. En el plano social y cultural, los resultados resaltan la necesidad de promover acciones orientadas a la conservación y valorización de las tradiciones gastronómicas locales como parte esencial del desarrollo cultural y turístico de la provincia.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arizpe, L. (2006). Los debates internacionales en torno al patrimonio cultural inmaterial. *Cuicuilco*, 13(38), 11-28. <https://www.revistas.inah.gob.mx/index.php/cuicuilco/article/view/4306>
- Bessièrè, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis.*, 38(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Harvard University Press.
- Burlingame, B., & Dernini, S. (2012). *Sustainable diets and biodiversity: Directions and solutions for policy, research and action*. FAO.
- FAO. (2019). *The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- FAO. (2023). *Cultura alimentaria y biodiversidad: Perspectivas para la sostenibilidad*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. <https://www.fao.org>
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292.
- Geertz, C. (1973). *The Interpretation of Cultures*. Basic Books.
- George, D., & Mallery, P. (2003). *SPSS for Windows Step by Step: A Simple Guide and Reference* (4th ed.). Allyn & Bacon.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2019). *Multivariate Data Analysis* (8th ed.). (C. Learning, Ed.)
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6 ed.). (M.-H. Education, Ed.)

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- INPC. (2023). *Patrimonio cultural inmaterial*. Datos Abiertos Ecuador. <https://www.datosabiertos.gob.ec/dataset/patrimonio-cultural-inmaterial/resource/473f5476-2056-49b5-a2bb-a77843e38af3>
- Kebede, G. (2021). Local food, culture, and identity: A systematic review. *Sustainability*, 13(9), 4919. <https://doi.org/10.3390/su13094919>
- Kuhnlein, H. V., & Receveur, O. (1996). Dietary change and traditional food systems of indigenous peoples. *Annual Review of Nutrition*, 16, 417-442. <https://doi.org/10.1146/annurev.nu.16.070196.002221>
- López, P. (2007). Exploring the relationships between information sources and consumer behaviour in the context of tourism. *Journal of Travel Research*, 45(4), 437-447.
- Lopez-Guzman, T., & Sanchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: A case study in Spain. *Review of Economics & Finance.*, 2(1), 63-72.
- López-Guzmán, T., Uribe Lotero, C. P., Pérez Gálvez, J. C., & Ríos Rivera, I. (2020). Gastronomy, tourism and destination differentiation: A case study in Spain. *Sustainability*, 12(2), 1-15. <https://doi.org/10.3390/su12020580>
- Méndez, A. &. (2021). Percepción cultural y prácticas alimentarias tradicionales en contextos urbanos. *Revista de Estudios Culturales Latinoamericanos.*, 18(2), 45–60.
- Ministerio de Cultura de Colombia. (2012). *Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Ministerio de Cultura de Colombia. <https://patrimonio.mincultura.gov.co/Paginas/Cocinas.aspx>
- Mintz, S., & Du Bois, C. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99-119.
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Nunnally, J. C., & Bernstein, I. H. (1994). *Psychometric Theory* (3 ed.). (McGraw-Hill, Ed.)
- Parra López, E., Gómez Ruiz, M., y Pérez Molina, C. (2007). En *Estudio del turismo cultural y su relación con el patrimonio*.
- Pérez-Escamilla, R. (2020). Food security and the 2015–2030 Sustainable Development Goals: From human to planetary health: Perspectives and opinions. *Current Developments in Nutrition*, 4(5), nzaa058. <https://doi.org/10.1093/cdn/nzaa058>
- Sánchez, I. (2019). Patrimonio intangible y cultura alimentaria en América Latina. CLACSO.
- Sánchez-Cañizares, L.-G. &. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: A case study in Spain. *Review of Economy & Finance*, 2(1), 63-72.
- Sobal, J., & Bisogni, C. A. (2009). Constructing food choice decisions. *Annals of Behavioral Medicine*, 38(Suppl_1), S37-S46. <https://doi.org/10.1007/s12160-009-9124-5>
- Tamayo, M. T. (2008). *El proceso de la investigación científica*. Limusa.
- Trubek, A. B. (2020). *The taste of place: A cultural journey into terroir*. University of California Press.
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. UNESCO.
- UNESCO. (2010). *Traditional Mexican Cuisine: Ancestral, Ongoing Community Culture, the Michoacán Paradigm*. UNESCO Intangible Cultural Heritage: <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>
- UNESCO. (2012). *Measuring cultural participation*. UNESCO.
- UNESCO. (2022). *Re-Shaping policies for creativity: Addressing culture as a global public good*. UNESCO Publishing. <https://unesdoc.unesco.org/>

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

UNESCO. (2023). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. <https://ich.unesco.org/es/convención>

ANEXOS

En el **Anexo 1**, mediante una carpeta de Drive se mostrarán las bases de datos como, Calculo tamaño de la muestra, organigrama de contenido y encuestas hipótesis (H1) e hipótesis (H2)

https://drive.google.com/drive/folders/1tkJ3m2IZSTS4fv_1b_LcxtnqA9mTSBZ9

Anexo 2 los archivos de las plantillas de validación por juicios expertos,

<https://drive.google.com/drive/folders/1dUWqZnub8lQX2lxb26qNKx3dHAJmFs2>

En base al **Anexos 3**, tanto audios y fotografías recolectadas en las encuestas y entrevistas se mostrarán en el siguiente link:

https://drive.google.com/drive/folders/1xY23wGRYOY_JNZEU0BF4VUCpnLzX5qS

!

Personas entrevistadas



