



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABI
FACULTAD CIENCIAS SOCIALES, DERECHO Y BIENESTAR

CARRERA:

Economía

TEMA:

Caracterización de los productos artesanales
tradicionales de alimentos (roscas) en el cantón Montecristi

AUTORA:

Palma Quijije Arianna Jazmin

TUTORA:

Econ. Lissette Valencia Macías

MANTA – ECUADOR

2025(2)

CERTIFICADO DEL TUTOR

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Ciencias Sociales Derecho y Bienestar de la carrera de Economía 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 Palma Quijije Arianna Jazmin, legalmente matriculado/a en la carrera de Economía, período académico 2025-2, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto es "Caracterización de los productos artesanales tradicionales de alimentos (roscas) en el cantón Montecristi".

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.

Lugar, 4 de febrero de 2026.

Lo certifico,



Econ. Lissette Valencia Macías, Mg.

Docente Tutor(a)

Área:

DECLARACION DE AUTORIA

Declaro, que la presente investigación, cuyo tema es “**CARACTERIZACION DE LOS PRODUCTOS ARTESANALES TRADICIONALES DE ALIMENTOS (ROSCAS) EN EL CANTON MONTECRISTI**”, es un trabajo que fue investigado y realizado con su totalidad por mi persona Palma Quijije Arianna Jazmin, Cumpliendo con todas las exigencias requeridas por la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, la Facultad de Ciencias Sociales, Derecho y Bienestar y la carrera de economía.


Responsabilidad de los hechos, opiniones e ideas presentadas en este estudio corresponden exclusivamente al autor y el patrimonio intelectual de la investigación pertenecerá a la Universidad Laica Eloy Alfaro De Manabí.

Manta, junio de 2026.



Arianna Jazmin Palma Quijije

C.I# 1315647964

 Uleam <small>UNIVERSIDAD LAICA</small> <small>ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1 Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Ciencias Sociales Derecho y Bienestar de la carrera de Economía 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 **Palma Quijije Arianna Jazmin**, legalmente matriculado/a en la carrera de Economía, período académico 2025-2, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto es "**Caracterización de los productos artesanales tradicionales de alimentos (rosas) en el cantón Montecristi**".

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.

Lugar, 4 de febrero de 2026.

Lo certifico,



Econ. Lissette Valencia Macías, Mg.
Docente Tutora

DEDICATORIA

Dedico este trabajo, a Dios por guiar mis pasos, darme fortaleza en los momentos difíciles y permitirme llegar hasta aquí con salud, sabiduría y fe, este triunfo y gloria siempre será para ti, mi Dios omnipotente y poderoso.

A mis padres, Adriana y Leiver quienes, con su amor incondicional, sacrificio y ejemplo me han enseñado que todo en la vida se alcanza con esfuerzo, disciplina y humildad. Gracias por ser mi mayor inspiración, por estar siempre presentes con palabras de aliento y por confiar en mí incluso cuando yo misma dudaba. Este logro no sería posible sin ustedes.

A quienes me brindaron apoyo, paciencia y comprensión durante este proceso. Sus palabras de aliento y su motivación fueron una fuente constante de fuerza que me permitió seguir adelante, incluso en los momentos más difíciles.

AGRADECIMIENTO

Agradezco primeramente a Dios, por darme la fortaleza, salud y sabiduría necesarias para poder lograrlo.

A mis padres, por su amor incondicional, apoyo constante y por creer en mí en cada paso del camino. Gracias por ser mi motor y mi inspiración.

A mi tutora la Eco. Lissette Katherine Valencia Macias por su valiosa orientación, paciencia y compromiso durante el desarrollo de este proyecto. Sus enseñanzas han sido fundamentales en mi formación profesional, aprecio demasiado su buena disposición en revisar y corregir cada una de mis faltas, para lograr sacar adelante esta investigación.

A la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por brindarme las herramientas necesarias para crecer como estudiante y como persona.

A los docentes de la carrera de Economía de la Facultad de Ciencias Sociales, Derecho y Bienestar de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, quienes, a través de su experiencia y sabiduría forjaron mi aprendizaje y desarrollo profesional.

Finalmente, gracias a todos quienes, de una u otra manera, fueron parte de este logro.

Contenido

INTRODUCCION	1
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
1.1 Planteamiento del problema	3
1.2 Formulación del problema de investigación.....	8
1.3 Justificación	9
1.4 Delimitación de la investigación	10
1.2 Objetivo de la investigación	10
1.2.1 Objetivo general.....	10
1.2.2 Objetivos específicos	10
2 MARCO TEORICO	11
2.1 Antecedentes de la investigación.....	11
2.2 Teorías Económicas Aplicadas	16
2.3 Marco referencial.....	20
2.3.1 Patrimonio cultural inmaterial y productos alimentarios tradicionales	20
2.3.2 Técnicas artesanales tradicionales en la producción de alimentos	21
2.3.3 Dimensión económica de los productos artesanales tradicionales	23
2.3.4 Comportamiento alimentario y consumo de productos tradicionales.....	24
2.3.5 Productos tradicionales y desarrollo territorial.....	25
2.3.6 Salvaguarda del patrimonio gastronómico	26

2.3.7 Las roscas tradicionales: patrimonio cultural inmaterial en Montecristi.....	28
3. DISEÑO METODOLÓGICO.....	36
3.1 Enfoque de la investigación.....	36
3.2 Tipo y alcance de la investigación.....	37
3.2.1 Según su finalidad.....	37
3.2.2 Según su alcance temporal.....	37
3.2.3 Según su profundidad.....	38
3.3 Diseño de la investigación.....	38
3.4 Población y muestra.....	38
3.4.1 Definición de la población.....	38
3.4.2 Cálculo del tamaño de la muestra.....	39
3.4.3 Técnica de muestreo.....	40
3.5 Métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	40
3.5.1 Fase cualitativa.....	41
3.5.2 Fase cuantitativa.....	42
3.5.3 Estrategias de investigación.....	42
3.6 Procedimientos de la investigación / cronograma.....	43
3.7 Procesamiento y análisis de datos.....	45
3.7.1 Preparación de la base de datos.....	45
3.7.3 Análisis estadístico inferencial y Modelos predictivos.....	47

Bibliografia.....	78
-------------------	----

Índice de Tablas

Tabla 1. Tabla de Teorías Económicas Relevantes.....	16
Tabla 2. Características distintivas de la producción artesanal frente a la industrial.....	22
Tabla 3. Factores del comportamiento alimentario hacia productos tradicionales.....	24
Tabla 4. Composición básica de las roscas artesanales de Montecristi.....	30
Tabla 5. Estructura económica aproximada de la producción de roscas.....	33
Tabla 6. Comparación de modalidades de comercialización de roscas.....	35
Tabla 7. Cronograma de actividades y procedimientos.....	43
Tabla 8. Distribución por edad.....	50
Tabla 9. Distribución por sexo.....	51
Tabla 10. Lugar de residencia.....	52
Tabla 11. Estadística descriptiva.....	53
Tabla 12. Canal de adquisición.....	55
Tabla 13. Atributo más valorado.....	56
Tabla 14. Resumen de Valoraciones.....	58
Tabla 15. Consumo de productores.....	61
Tabla 16. Disponibilidad a pagar.....	62
Tabla 17. Disposición a pagar.....	64
Tabla 18. Aspectos sugeridos por los consumidores.....	65

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1. Patrimonio Gastronómico Tradicional.....	13
Ilustración 2. Salvaguarda del Patrimonio gastronómico.....	28
Ilustración 3. Proceso de elaboración artesanal de roscas montecristenses.....	32
Ilustración 4. Distribución por edad.....	51
Ilustración 5. Distribución por sexo.....	52
Ilustración 6. Lugar de residencia.....	53
Ilustración 7. Histograma de consumo mensual.....	54
Ilustración 8. Lugares de adquisición.....	56
Ilustración 9. Atributos más valorados.....	57
Ilustración 10. Valoración de sabor.....	59
Ilustración 11. Valoración de tradición.....	59
Ilustración 12. Valoración de patrimonio.....	60
Ilustración 13. Otros bocaditos consumidos.....	62
Ilustración 14. Disponibilidad a pagar.....	63
Ilustración 15. Disposición a pagar más por calidad.....	64
Ilustración 16. Aspectos sugeridos para mejorar.....	66
Ilustración 17. Mapas de calor.....	68
Ilustración 18. Modelo predictivo.....	71
Ilustración 19. Proyección 3D.....	72

RESUMEN

En esta investigación, analizo la caracterización completa de las roscas artesanales del cantón Montecristi, reconociendo a este producto no solo como un alimento, sino como un componente clave del patrimonio cultural inmaterial y la economía local. Mi objetivo principal es examinar sus dimensiones productivas, socioeconómicas y culturales con el fin de apoyar su valorización y sostenibilidad.

Desde el punto de vista metodológico, utilizo un enfoque combinado de carácter descriptivo y correlacional. Se llevo a cabo una encuesta organizada a un grupo de 196 consumidores bajo la modalidad de observación presencial en los lugares de venta y producción. Donde analizo los datos a través de estadísticas descriptivas e inferenciales empleando el software R Studio.

Los hallazgos que encontré más significativos, son los que subrayo que el 100% de los encuestados aprecia el sabor distintivo del producto y el 96.4% es el grupo que precisamente admite su relevancia artesanal. No obstante, pongo a conocimiento y reconozco una demanda evidente de profesionalización: el 95.9% pide mejoras en la presentación y el embalaje.

Un descubrimiento económico importante que expongo es que el 82.7% de los consumidores indica estar dispuesto a abonar un precio más alto por una mejor calidad. Concluyo que las roscas son una estrategia de subsistencia familiar efectiva pero no formal, y sugiero su reconocimiento oficial como patrimonio cultural y la adopción de estrategias de diferenciación comercial para garantizar su competitividad.

Palabras clave: Roscas tradicionales, legado cultural inmaterial, economía comunitaria, Montecristi, progreso local, hábitos del consumidor.

ABSTRACT

In this study, I conduct a comprehensive analysis of the artisanal *rosclas* produced in the canton of Montecristi, recognizing this product not merely as a food item, but as a significant element of the region's intangible cultural heritage and local economy. The primary objective of this research is to examine the productive, socioeconomic, and cultural dimensions of *rosclas* in order to contribute to their valorization and long-term sustainability.

Methodologically, the study adopts a mixed descriptive and correlational approach. A structured survey was administered to a sample of 196 consumers through direct, in-person observation at production and sales locations. The data were analyzed using both descriptive and inferential statistical techniques, with RStudio software employed for data processing.

The most significant findings indicate that 100% of respondents value the product's distinctive flavor, while 96.4% explicitly recognize its artisanal significance. Nevertheless, the results also reveal a clear demand for professionalization, as 95.9% of participants expressed the need for improvements in product presentation and packaging.

A key economic finding shows that 82.7% of consumers are willing to pay a higher price in exchange for improved quality. The study concludes that *rosclas* constitute an effective, though informal, family-based livelihood strategy. Accordingly, it recommends their official recognition as cultural heritage and the implementation of commercial differentiation strategies to ensure their competitiveness and sustainability.

Keywords: Traditional *rosclas*, intangible cultural legacy, community economy, Montecristi, local progress, consumer habits.

INTRODUCCION

La gastronomía tradicional representa uno de los pilares fundamentales del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, dicho esto se constituye como un elemento identitario que trasciende de solamente la preparación de algún u otro alimento, sino que va más allá para convertirse en un cúmulo de saberes ancestrales, prácticas sociales y memoria colectiva. En el contexto de Ecuador, y específicamente en la provincia de Manabí, estas manifestaciones culinarias han creado históricamente lugares de encuentro, herencias familiares, transmisión intergeneracional y cohesión social que caracterizan la identidad territorial de sus pobladores. La producción artesanal de alimentos tradicionales no solo mantiene técnicas transmitidas de una generación a otra, sino que también apoya economías locales y refuerza el sentido de identidad de las comunidades productoras (Contreras & Gracia, 2005).

El cantón Montecristi, conocido a nivel internacional por su tradición en el tejido de paja toquilla, posee además un valioso patrimonio gastronómico que identifico que ha sido menos reconocido en los ámbitos académico y político. Entre sus productos tradicionales se reconoce y puedo destacar las roscas manabitas que son unos pequeños bocaditos elaborados artesanalmente y que se han convertido en un símbolo distintivo de la localidad, tanta es su acogida que hoy por hoy forma parte y es un referente para quienes visitan este territorio. Estas preparaciones son realizadas con varias técnicas que se mantienen prácticamente inalteradas desde hace décadas, de manera que representan no solo un producto alimenticio, sino una manifestación cultural que articula historia, identidad y economía familiar en el contexto montecristense (Espinoza, 2019).

Más sin embargo a pesar de su relevancia cultural y económica que ya hemos detallado, la producción artesanal de roscas en Montecristi enfrenta importantes desafíos que amenazan su

sostenibilidad y es que la ausencia de caracterizaciones formales que documenten sus procesos productivos, la informalidad en los canales de venta, las restrictivas condiciones laborales de los productores y la ausencia de reconocimiento institucional representan barreras importantes para la continuidad de esta actividad. Asimismo, la transmisión de conocimientos entre generaciones está amenazada por las dificultades económicas que padecen las familias productoras, lo que podría resultar en la pérdida irreversible de saberes tradicionales y técnicas antiguas.

En América Latina, varios países han progresado en la identificación y protección de su herencia culinaria como una estrategia de crecimiento cultural y económico. El destacado ejemplo de la gastronomía tradicional mexicana, reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010, ilustra cómo la valorización formal de expresiones culinarias puede producir efectos favorables en relación a la identidad, el turismo y el refuerzo de economías locales. Este precedente impulsa y resalta la relevancia de definir y dar visibilidad a productos tradicionales que son tan importantes para la identidad regional y cantonal, las roscas montecristenses, no solo para su resguardo de la cultura, sino también para maximizar su capacidad como motor de desarrollo territorial.

La actual investigación nace precisamente por la necesidad de crear conocimiento de dar a la ciudadanía este precedente sistemático acerca de los productos tradicionales artesanales alimenticios en Montecristi para que conozcan aún más de los mismos en particular las roscas, desde una mirada que incorpore aspectos productivos, socioeconómicos y culturales. Mi investigación tiene como objetivo aportar al reconocimiento oficial de este patrimonio culinario a través de una caracterización exhaustiva que facilite la comprensión no solo de los métodos de preparación y sus atributos sensoriales, sino del valor cultural que poseen estas recetas para la comunidad y su función en las estrategias de supervivencia familiar.

CAPITULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Tema: Caracterización de los productos artesanales tradicionales de alimentos (roscas) en el Cantón Montecristi

1.1 Planteamiento del problema

La provincia de Manabí, gracias a su ubicación geográfica y diversidad climática, ha desarrollado una amplia riqueza cultural y gastronómica que se refleja en productos tradicionales artesanales, entre ellos las roscas típicas del Cantón Montecristi. Estas roscas, elaboradas con técnicas ancestrales y con ingredientes propios de la región, constituyen un patrimonio cultural tangible que simboliza la identidad local (Espinoza, 2019). Sin embargo, es importante destacar que el valioso patrimonio gastronómico que ya he mencionado a lo largo de esta investigación enfrenta múltiples problemáticas que comprometen su sostenibilidad y reconocimiento formal.

En América Latina, el patrimonio de la cocina tradicional como ya ha pasado con la cocina mexicana en 2010 ha impulsado procesos de reconocimiento cultural a nivel local, regional y nacional y es que precisamente estos diversos países que son de gran importancia han presentado expedientes para registrar sus cocinas o elementos gastronómicos como patrimonio cultural inmaterial que lo que produce es mayor reconocimiento al país de origen, lo cual ha contribuido a fortalecer la identidad cultural y a promover el desarrollo económico y turístico asociado a estos productos tradicionales. Sin embargo, en el cantón Montecristi, a pesar de contar con productos alimenticios tradicionales como las roscas manabitas, aún no se ha avanzado significativamente en procesos formales de protección de este legado culinario. Esta situación limita el aprovechamiento de su potencial cultural y económico, generando la necesidad de

caracterizar y visibilizar estas prácticas para contribuir a su valorización y sostenibilidad. (Rebaï, Bilhaut, Charles, & Katz, 2019)

Montecristi, conocido como uno de los cantones más antiguos de la provincia de Manabí, posee una fuerte tradición artesanal misma que constituye el eje principal de su economía, ya lo hemos tratado con anterioridad y es que estas actividades como el tejido en paja toquilla, mocora, mimbre y cabuya forman parte esencial de su identidad productiva que es a donde estamos llegando con esta investigación. En años recientes, el cantón ha ganado notoriedad nacional e internacional tras la creación del complejo “Ciudad Alfaro” y, especialmente, gracias al reconocimiento del tejido del sombrero de paja toquilla como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Esta declaratoria ha consolidado a Montecristi como un centro clave para la comercialización de sombreros finos de paja toquilla, elaborados artesanalmente en comunas como Pile, Las Pampas, Las Lagunas, Cerro Copetón y Camarones. (Espinoza, 2019)

La ausencia de una caracterización formal de estos productos tradicionales impide su adecuada documentación, protección y promoción. Como señala la investigación sobre la identidad cultural gastronómica en Ecuador, "técnicas de cocina ancestral, que se están perdiendo por el desarrollo de tecnologías, que se aplican diariamente a la cocina moderna", lo que evidencia la urgente necesidad de documentar y preservar estos saberes antes de que desaparezcan definitivamente (Cáceres, 2024).

Sus artesanos tienen precisamente un rol importante-fundamental para conservar esta denominada identidad cultural de una ciudad o región este labor que ellos promocionan contribuye a mantener vivo el patrimonio cultural. A pesar de ello, es necesario enfrentar las dificultades que limitan su desarrollo de manera que se asegure la permanencia de esta actividad en el tiempo y espacio como se ha venido llevando. Medidas como impulsar la artesanía en

mercados del exterior, formar nuevas generaciones de artesanos y ampliar la variedad de productos ofrecidos, pueden ayudar a consolidar y fortalecer este sector. (Cesar Mina, Carlos Sornoza, & Ignacio Loor, 2024)

Es importante destacar que la Cocina Tradicional Manabita es una manifestación cultural que se encuentra registrada en el Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador, al cumplir con los criterios de reconocimiento de patrimonio cultural inmaterial (INPC, 2018). Sin embargo, productos específicos como las roscas artesanales de Montecristi requieren de una caracterización particular que permita su adecuada protección y promoción.

En el cantón Montecristi, uno de los ingresos económicos principales es sobre la elaboración de roscas artesanales, esto representa una actividad tradicional que ha perdurado durante mucho tiempo a través de generaciones. Estos alimentos son preparados con técnicas heredadas de generación en generación, por lo cual no solo forman parte del patrimonio gastronómico local, sino que también son una fuente de sustento para muchas familias.

Montecristi, uno de los cantones más antiguos de la provincia de Manabí, posee una fuerte tradición artesanal que constituye el eje principal de su economía. Actividades como el tejido en paja toquilla, mocora, mimbre y cabuya forman parte esencial de su identidad productiva. En años recientes, el cantón ha ganado notoriedad nacional e internacional tras la creación del complejo “Ciudad Alfaro” y, especialmente, gracias al reconocimiento del tejido del sombrero de paja toquilla como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Esta declaratoria ha consolidado a Montecristi como un centro clave para la comercialización de sombreros finos de paja toquilla, elaborados artesanalmente en comunas como Pile, Las Pampas, Las Lagunas, Cerro Copetón y Camarones. (Espinoza, 2019)

Sus artesanos cumplen un papel fundamental en la conservación de la identidad cultural de una ciudad o región, ya que su labor contribuye a mantener vivo el patrimonio cultural. No obstante, es necesario enfrentar las dificultades que limitan su desarrollo para asegurar la permanencia de esta actividad en el tiempo. Medidas como impulsar la artesanía en mercados del exterior, formar nuevas generaciones de artesanos y ampliar la variedad de productos ofrecidos, pueden ayudar a consolidar y fortalecer este sector. (Cesar Mina, Carlos Sornoza, & Ignacio Loor, 2024)

Los productores de roscas artesanales en Montecristi carecen de estructuras organizacionales sólidas que les permitan competir efectivamente en el mercado actual. Como evidencia el sector textil ecuatoriano, "la disminución en la participación porcentual de las exportaciones textiles y de confecciones en los últimos años es indicativa de la sensibilidad de esta industria a las condiciones del mercado global y a la competencia internacional" (AITE, 2023), situación que también afecta a otros sectores artesanales como el alimentario.

Su producción se lleva a cabo principalmente en microempresas familiares donde se conjugan el conocimiento tradicional y la dedicación diaria sin embargo esta actividad artesanal enfrenta una serie de problemáticas que ponen en riesgo su continuidad y desarrollo económico entre las principales dificultades se encuentra la comercialización que es limitada y muchas veces informal debido a la falta de canales adecuados y el predominio de la venta ambulante que a su vez genera condiciones laborales duras y baja rentabilidad otro aspecto crucial es la ausencia de una caracterización técnica y científica formal que permita estandarizar el producto garantizar su calidad y facilitar su ingreso a mercados más amplios esto limita la posibilidad de innovar respetando la tradición y de acceder a apoyos institucionales que podrían impulsar el crecimiento y la sostenibilidad de esta actividad (Telegrafo, 2015)

Además la informalidad y la falta de recursos tecnológicos y financieros dificultan el establecimiento de mejoras en los procesos productivos y en la comercialización lo que afecta directamente el potencial de desarrollo económico de los productores locales por último la preservación cultural está amenazada ya que la dificultad para sostener económicamente la producción de las roscas puede llevar a que las nuevas generaciones desistan de continuar con esta labor perdiéndose así un patrimonio gastronómico valioso que articula la historia y la identidad de Montecristi. (Zambrano & Loor, 2023)

No obstante, existen condiciones que afectan directamente la rentabilidad, sostenibilidad y capacidad de crecimiento del sector. Desde una perspectiva económica, esto impide que se genere valor agregado y que se aproveche el potencial de la economía popular y solidaria para dinamizar el desarrollo local. Ya que las actividades económicas populares, cuando no están integradas a circuitos de valorización más amplios y estructurados, tienden a reproducirse en condiciones de subsistencia y marginalidad. Observo que esto se refleja claramente en el caso de los productores de roscas de Montecristi, quienes enfrentan barreras que limitan su competitividad y su capacidad para integrarse en mercados más formales y sostenibles.

Por lo tanto, en el Ecuador es fundamental que las comunidades emprendedoras trabajen de manera coordinada con las instituciones gubernamentales, observatorios y centros de investigación, tanto públicos como privados. Lograr un desarrollo sostenible genuino exige que la colaboración no ignore el peso del patrimonio gastronómico ni la rigurosidad de sus inventarios técnicos. Es precisamente en la calidad de lo tradicional donde reside el motor del cambio; si fallamos en conectar estos puntos, corremos el riesgo de invisibilizar el valor de productos icónicos, como las roscas de Montecristi, privando a las comunidades productoras de

un bienestar económico y social que sea realmente duradero. (Quezada Tobar, Gladys Luján Johnson, & Gerardo Segovia Chiliquina, 2022)

En el escenario actual de Montecristi, la artesanía alimentaria ha dejado de ser un complemento para convertirse en el epicentro de la decisión del viajero. El visitante moderno ya no persigue solo un paisaje o un servicio estándar; lo que busca es la verdad que emana del patrimonio alimentario. Esta transformación en la demanda no es una simple tendencia, sino una oportunidad estratégica para revitalizar los circuitos económicos locales, rescatar saberes que el tiempo amenaza con borrar y dar un sentido práctico a las políticas de desarrollo sostenible. (Cesar Mina, Carlos Sornoza, & Ignacio Loor, 2024)

Para delimitar los alcances de mi investigación, establezco como objeto de estudio el Cantón Montecristi, específicamente en el área donde se concentra la producción artesanal de roscas tradicionales, ya que en esta zona se conserva y practica la elaboración de estos alimentos típicos con técnicas ancestrales.

El campo de acción se centra en la caracterización de los productos artesanales tradicionales, mediante la recopilación de información sobre los procesos de elaboración, ingredientes, variedades y significado cultural de las roscas. Con este trabajo busco generar un documento que aporte al reconocimiento y valorización de este patrimonio gastronómico, contribuyendo al fortalecimiento del desarrollo cultural y turístico local.

1.2 Formulación del problema de investigación

¿Cuáles son las características productivas, socioeconómicas y culturales de los productos artesanales tradicionales de alimentos (roscas) en el cantón Montecristi, y cómo contribuyen al desarrollo local y la economía familiar de sus productores?

1.3 Justificación

En el caso de Montecristi, las roscas manabitas no solo forman parte de la tradición gastronómica local, sino que también constituyen un atractivo para quienes visitan la ciudad. Como lo señala la plataforma turística Joram, “las roscas manabitas, que consisten en pequeños bocaditos elaborados con harina de trigo, levadura, manteca vegetal, margarina, sal y colorante, son los primeros alimentos que se encuentran al ingresar a Montecristi” (GoRaymi, 2025)

Sin embargo, la economía popular y artesanal suele enfrentarse a condiciones de informalidad, falta de acceso a financiamiento, asistencia técnica y canales estables de comercialización, lo que limita su capacidad de crecimiento y sostenibilidad. Esto coincide con lo señalado, que indica que, sin integración a circuitos productivos más estructurados, estas actividades tienden a mantenerse en condiciones de subsistencia y vulnerabilidad.

El beneficio y ganancia es decir la rentabilidad de dichos productos tradicionales es pieza clave e importante para mantener la identidad cultural misma que nos permita favorecer la economía de las comunidades es decir generando alternativas de desarrollo sostenibles e inclusivas de manera que el patrimonio cultural inmaterial sea totalmente valorado como un elemento esencial un elemento de desarrollo para el desarrollo de las comunidades, integrándose tanto en políticas culturales como en estrategias económicas que impulsen el bienestar local. De misma forma podemos denotar que la valorización de estas prácticas fortalece (que es lo que busco en este proyecto de tesis) la identidad y contribuye al desarrollo sostenible y participativo. (Quezada Tobar, Gladys Luján Johnson, & Gerardo Segovia Chilibingua, 2022)

Por tanto, considero que esta investigación es pertinente porque me permite identificar las barreras y potencialidades de los productores de roscas, facilitando el diseño de estrategias que

contribuyan a su fortalecimiento económico y cultural. Además, se alinea con las políticas de promoción de la cultura viva y el patrimonio cultural inmaterial, las cuales buscan salvaguardar tradiciones locales como elemento de desarrollo sostenible.

1.4 Delimitación de la investigación

El estudio que presento se centra en Montecristi, provincia de Manabí, un territorio reconocido no solo por su riqueza cultural y artesanal, sino también por su destacada producción de alimentos tradicionales como las roscas manabitas.

A pesar de que la parroquia cuenta con múltiples atractivos culturales que justificarían la existencia de normativas o una ordenanza para la conservación y promoción de su patrimonio, actualmente no se dispone de políticas locales específicas que regulen y controlen la actividad turística. Esta ausencia de un marco normativo y político adecuado implica que el turismo difícilmente podrá contribuir al desarrollo sostenible del territorio y, a la vez, existe el riesgo de que el patrimonio cultural se vea afectado negativamente. (Yépez, Ayón, & Indacochea, 2025)

1.2 Objetivo de la investigación

1.2.1 Objetivo general

Caracterizar los productos artesanales tradicionales de roscas en el cantón Montecristi para contribuir a su valorización, preservación y desarrollo sostenible como patrimonio gastronómico local.

1.2.2 Objetivos específicos

1. Describir el proceso productivo y los saberes tradicionales involucrados en la elaboración de las roscas artesanales en Montecristi.

2. Identificar el significado cultural y la importancia socioeconómica de esta actividad para las comunidades productoras
3. Identificar las principales barreras y oportunidades para la sostenibilidad y desarrollo competitivo de los productores artesanales frente al mercado local y externo.

CAPITULO II

2 MARCO TEORICO

2.1 Antecedentes de la investigación

En las últimas décadas, la herencia culinaria se ha afirmado como un área de investigación importante, sobre todo en América Latina. La variada cultura de la región ha impulsado estudios que unen la antropología, la economía y el desarrollo regional. En el ámbito ecuatoriano, varios estudios han examinado la conexión entre la gastronomía tradicional, la identidad cultural y el desarrollo local, aunque aún existen vacíos significativos en la caracterización precisa de productos artesanales tradicionales en lugares como Montecristi.

(Zambrano & Loor, 2023), llevaron a cabo un estudio sobre la gastronomía ancestral y su impacto en el turismo cultural del cantón Montecristi, señalando que las prácticas culinarias tradicionales son un atractivo turístico importante, aunque poco explotado por la falta de estrategias de promoción y valorización, situación que ocurre frecuentemente en nuestro país, causando pérdidas y desinterés en las nuevas generaciones. Los autores llegaron a la conclusión de que hay un gran potencial para crear productos turísticos fundamentados en experiencias culinarias genuinas, aunque destacaron como limitante la falta de características técnicas que faciliten la estandarización y el posicionamiento de estos productos en mercados específicos.

Este estudio demostró la necesidad de investigaciones que documenten con mayor profundidad los procesos productivos y las dimensiones culturales de alimentos tradicionales específicos.

En el ámbito de los emprendimientos artesanales montecristenses, (Mina, Sornoza, & Loor, 2024) describieron las dinámicas productivas y organizacionales del sector artesanal en la localidad, señalando que la mayor parte de estas actividades se llevan a cabo en entornos familiares con escaso acceso a recursos financieros, tecnológicos y formación formal. Los investigadores descubrieron que, a pesar de la abundancia de conocimientos tradicionales, los artesanos enfrentan obstáculos significativos para unirse a redes comerciales formales, lo cual perpetúa condiciones de vulnerabilidad económica. Este análisis ofrece aspectos significativos para entender el entorno en el que funcionan los elaboradores de roscas artesanales, aunque no trató de manera específica el sector alimenticio.

Desde una perspectiva y/o visión más amplia sobre el patrimonio cultural inmaterial ecuatoriano, (Cáceres, 2024), analizó la identidad cultural gastronómica en el país, advirtiendo sobre el riesgo de pérdida de técnicas de cocina ancestral debido al desarrollo tecnológico y la penetración de modelos alimentarios modernos. El autor enfatizó la urgencia de documentar y preservar estos saberes antes de que desaparezcan definitivamente, señalando que muchas preparaciones tradicionales subsisten únicamente en la memoria de adultos mayores sin que existan registros formales que permitan su transmisión a nuevas generaciones. Este trabajo subraya la importancia de investigaciones como la presente, orientadas a la caracterización y documentación de productos tradicionales específicos y nos ayuda en un enfoque central en la ciudad de Montecristi para identificar estos patrones y recolectar información importante para el desarrollo de la misma.

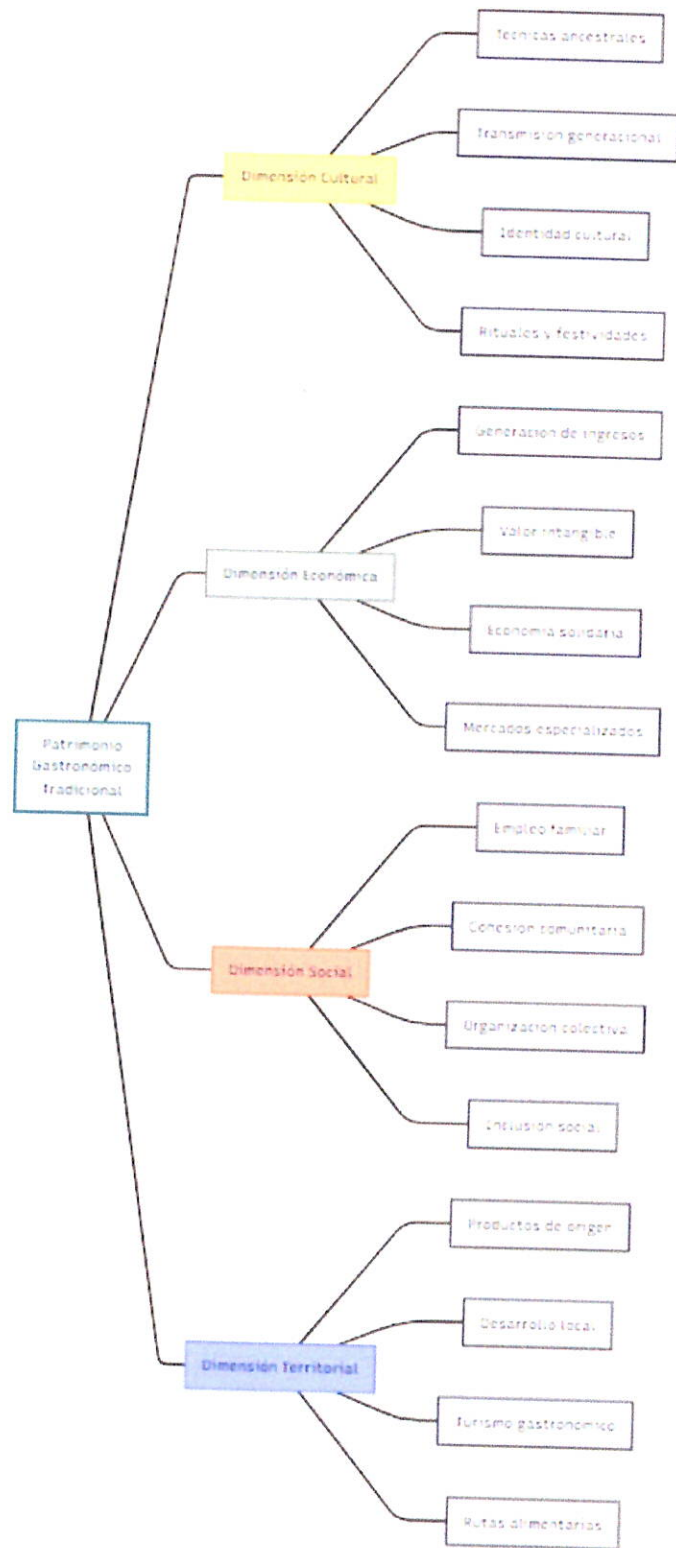


Ilustración 1. Patrimonio Gastronómico Tradicional

En el contexto latinoamericano (Rebaï, Bilhaut, Charles, & Katz, 2019), analizaron los procesos de patrimonialización alimentaria en diversos países de la región, evidenciando que el reconocimiento formal del patrimonio gastronómico ha impulsado procesos de revalorización cultural y desarrollo económico en comunidades productoras. Los autores destacaron que la presentación de expedientes para registrar cocinas o elementos gastronómicos como patrimonio cultural inmaterial ha contribuido a fortalecer la identidad territorial y a generar oportunidades de desarrollo turístico, aunque advirtieron sobre los riesgos de mercantilización y descontextualización de prácticas tradicionales cuando estos procesos no involucran genuinamente a las comunidades productoras.

(Quezada Tobar, Gladys Luján Johnson, & Gerardo Segovia Chiliquinga, 2022), estudiaron el patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena, Ecuador, identificando que la articulación entre comunidades emprendedoras, instituciones gubernamentales y centros de investigación resulta fundamental para aprovechar el potencial económico y social de productos tradicionales. Los investigadores determinaron que la escasez de coordinación entre instituciones y la falta de inventarios de patrimonio restringen considerablemente las oportunidades de los productos artesanales para producir beneficios sostenibles en sus lugares de origen. Este descubrimiento es especialmente relevante para las roscas montecristenses, cuya elaboración ocurre sin una conexión efectiva con las políticas de desarrollo local.

Sobre el impacto socioeconómico de la producción artesanal, (Chillogalli L. M., 2021), examinó el sector artesanal en la parroquia San Sebastián de Sígsig en los últimos diez años, destacando que la actividad artesanal juega un papel importante en la creación de empleo y al sostenimiento de economías familiares, particularmente en contextos rurales donde las

alternativas laborales son limitadas. El autor encontró que los emprendimientos artesanales, pese a operar con recursos limitados, demuestran resiliencia y capacidad de adaptación, aunque requieren de apoyo técnico e institucional para potenciar su competitividad y sostenibilidad a largo plazo.

(Cruz, Velázquez, & Briones, *Prácticas de economía solidaria en las cooperativas artesanales de Campeche*, 2020), identificaron que los modelos asociativos fortalecen la capacidad negociadora de pequeños productores y facilitan el acceso a recursos y mercados. Los investigadores concluyeron que la organización colectiva, cuando se basa en principios de equidad y gestión democrática, puede contribuir significativamente a mejorar las condiciones de vida de productores artesanales, aunque advirtieron sobre los desafíos que implica consolidar estructuras organizacionales en contextos marcados por la informalidad y la desconfianza.

Respecto a la relación entre producción artesanal y modernización alimentaria, (Camacho, Cervantes, & Cesín, 2018), se analizó la tensión existente entre alimentos artesanales y modernidad alimentaria en México, argumentando que los productos tradicionales enfrentan presiones homogeneizadoras derivadas de la industrialización y la globalización de sistemas alimentarios. Los autores señalaron que la valorización de alimentos artesanales requiere de estrategias que equilibren la preservación de técnicas tradicionales con la incorporación de mejoras que garanticen inocuidad y competitividad, sin comprometer la autenticidad y el significado cultural de estos productos.

(Falconí, Ayón, Indacochea, & Pibaque, 2023), estudiaron la promoción turística de Montecristi como pueblo mágico, identificando que el cantón posee múltiples atractivos culturales, incluido su patrimonio gastronómico, que justificarían su posicionamiento como

destino turístico diferenciado. Sin embargo, los autores encontraron que la ausencia de políticas locales específicas y de un marco normativo adecuado limita el aprovechamiento sostenible de este potencial, generando riesgos de deterioro del patrimonio cultural ante el desarrollo turístico no planificado. Este trabajo evidencia la necesidad urgente de generar información sistematizada sobre productos tradicionales que sustente el diseño de políticas de salvaguarda y promoción.

Los antecedentes revisados permiten identificar que, si bien existe un creciente interés académico por el patrimonio gastronómico y la producción artesanal en Ecuador y América Latina, persisten vacíos importantes en la caracterización específica de productos tradicionales como las roscas montecristenses. La mayoría de estudios han abordado la gastronomía tradicional desde perspectivas generales o se han enfocado en otros sectores artesanales, dejando sin documentar aspectos técnicos, culturales y socioeconómicos específicos de productos alimentarios artesanales. Esta investigación busca contribuir a llenar ese vacío mediante una caracterización integral que aporte elementos para la valorización, protección y desarrollo sostenible de este patrimonio gastronómico local.

2.2 Teorías Económicas Aplicadas

Tabla 1. Tabla de Teorías Económicas Relevantes

Teoría Económica	Autor(es) Principal(es)	Concepto Central	Aplicación a las Roscas y bocaditos artesanales
Economía Solidaria y Cooperativismo	(Cruz, Velázquez, & Briones, 2020)	Sistema económico basado en cooperación, reciprocidad y gestión democrática donde el	Los modelos asociativos pueden fortalecer la capacidad negociadora de productores individuales, facilitar acceso a recursos

		trabajo prima sobre el capital. Busca satisfacer necesidades comunitarias mediante organización colectiva y equidad distributiva.	y mercados formales, y generar economías de escala sin comprometer la naturaleza artesanal de la producción.
Valor de Atributos Intangibles	(Vandecandelaere, 2010)	Los productos territoriales generan valor económico a través de atributos no materiales como autenticidad, tradición, conocimientos específicos y significados simbólicos vinculados al origen territorial.	Justifica la diferenciación competitiva de las roscas basada en patrimonio cultural inmaterial, saberes tradicionales transmitidos generacionalmente y vínculos con la identidad montecristense que trascienden el valor material del producto.
Comportamiento del Consumidor Alimentario	(López, y otros, 2018)	Las decisiones alimentarias resultan de factores biológicos, psicológicos, socioculturales y económicos. En productos tradicionales influyen	Explica la demanda sostenida por vínculos identitarios, memoria colectiva y nostalgia que trascienden consideraciones de precio y disponibilidad. El consumo de roscas constituye un acto de

		memoria afectiva, familiaridad temprana e identidad territorial.	identidad cultural más que satisfacción nutricional.
Producción Artesanal vs. Industrial	(Camacho, Cervantes, & Cesín, 2018)	Distinción estructural entre sistemas productivos: el artesanal se caracteriza por predominio del trabajo humano, transmisión generacional del conocimiento, escala limitada y variabilidad controlada valorada.	Define características técnicas y económicas distintivas donde el conocimiento tácito, la adaptación contextual al clima local y la variabilidad controlada constituyen ventajas competitivas frente a la homogeneización industrial estandarizada.
Desarrollo Territorial Endógeno	(Vandecandelaere, 2010)	Los productos de calidad vinculada al origen funcionan como motores de desarrollo local cuando se articulan producción, turismo, organización colectiva y políticas públicas territoriales.	Fundamenta el potencial de las roscas para catalizar desarrollo local integrado mediante atracción turística, fortalecimiento de identidad territorial y generación de efectos multiplicadores en la economía cantonal más allá de la actividad productiva individual.
Economía Informal y	(Mina, Sornoza, & Loor, 2024)	Unidades productivas familiares donde se fusionan espacios	Explica la estructura de costos donde materias primas representan 60-

Subsistencia Familiar	domésticos y productivos. El trabajo familiar no se monetiza como costo, operando bajo lógica de reproducción social.	70% del total, la invisibilización del trabajo familiar y la viabilidad económica con márgenes reducidos mediante estrategias de subsistencia que permiten supervivencia familiar.
------------------------------	---	--

Fundamentación Teórica Económica

El fundamento teórico económico de este estudio agrupa seis enfoques complementarios que facilitan una comprensión holística de las dinámicas de producción, comercio y desarrollo relacionadas no solo con las roscas artesanales de Montecristi sino tan bien con una variedad de bocaditos que forman parte de esta tradición. Al explorar la economía solidaria, descubrimos que los sistemas de cooperación no son solo una alternativa técnica, sino una respuesta necesaria frente al aislamiento de la producción individual. Al priorizar el trabajo colaborativo, los pequeños productores logran algo que por separado les sería imposible: fortalecer su capacidad de negociación y blindar su autonomía.

Por otro lado, la teoría del valor de los atributos intangibles nos recuerda que el patrimonio inmaterial tiene la capacidad de transformar un producto en algo único. Aquí, el valor no reside solo en lo físico, sino en esa carga de autenticidad y simbolismo que lo envuelve. Es precisamente este vínculo emocional lo que explica la persistencia de la demanda local; el consumidor no elige basándose en una simple utilidad, sino motivado por la memoria y una identidad que el mercado convencional no puede replicar.

La diferencia entre producción artesanal e industrial fundamenta el estudio de las características técnicas del proceso artesanal, caracterizado por un saber implícito que se hereda de generación en generación y por una variabilidad controlada que se convierte en un valor añadido. De igual manera, la perspectiva del desarrollo territorial endógeno vincula la producción con estrategias más amplias de valorización local, integrando el turismo cultural y las políticas públicas como componentes de un sistema que puede provocar efectos multiplicadores en la economía del cantón.

En última instancia, la teoría de la economía informal así como también la subsistencia del hogar forman parte y constituyen a entender las dinámicas económicas características de las unidades productivas que unen la vida familiar con el trabajo, y donde los ingresos se destinan inmediatamente al consumo como parte de una estrategia de reproducción social. En conjunto, estas teorías establecen un marco analítico multidimensional que reconoce las potencialidades del patrimonio cultural y las limitaciones estructurales que enfrentan los productores artesanales en situaciones de informalidad y limitada articulación institucional.

2.3 Marco referencial

2.3.1 Patrimonio cultural inmaterial y productos alimentarios tradicionales

El patrimonio cultural inmaterial, según la Convención de la (UNESCO, 2020) comprende las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural. Este concepto incluye explícitamente los usos sociales, rituales y actos festivos, así como los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, entre los cuales se encuentran las tradiciones culinarias y las técnicas de preparación de alimentos tradicionales.

Estos elementos configuran sistemas alimentarios territorializados que reflejan la adaptación histórica de las comunidades a sus entornos naturales y sus procesos de construcción identitaria. La gastronomía tradicional, por tanto, constituye un texto cultural que puede ser leído para comprender dinámicas sociales, económicas e históricas de los territorios. (Medina, 2018).

2.3.2 Técnicas artesanales tradicionales en la producción de alimentos

Las técnicas artesanales tradicionales constituyen uno de los ámbitos fundamentales del patrimonio cultural inmaterial reconocidos por la UNESCO. Según SIGPA (s.f.), estas técnicas se caracterizan por el predominio del trabajo manual, el uso de herramientas simples o tradicionales, la transmisión generacional del conocimiento mediante aprendizaje práctico, y la adaptación de los procesos productivos a las condiciones y recursos locales. En el caso de productos alimentarios, estas técnicas involucran conocimientos específicos sobre selección de materias primas, tiempos de procesamiento, combinación de ingredientes y puntos críticos de control que determinan las características finales del producto.

De acuerdo a Flores se caracteriza la producción artesanal como aquella actividad productiva donde el trabajo humano constituye el elemento central del proceso, las herramientas y equipos son extensiones del trabajo manual más que sustitutos del mismo, el conocimiento técnico se adquiere principalmente mediante la práctica y la observación, y la producción se realiza en escalas limitadas que permiten el control directo del artesano sobre todo el proceso. Esta forma de producción contrasta con los modelos industriales caracterizados por la mecanización, la estandarización extrema, la división del trabajo y las economías de escala. (Flores, 2019)

Tabla 2. Características distintivas de la producción artesanal frente a la industrial

Dimensión	Producción Artesanal	Producción Industrial
Trabajo humano	Elemento central del proceso	Altamente mecanizado
Herramientas	Extensiones del trabajo manual	Sustitutos tecnológicos del trabajo
Conocimiento	Transmisión generacional práctica	Estandarización y manuales técnicos
Escala	Limitada, control directo	Economías de escala masivas
Variabilidad	Controlada y valorada	Estandarización extrema
División del trabajo	Proceso integrado	Alta especialización fragmentada
Materia prima	Selección local, adaptación territorial	Abastecimiento global homogéneo
Valor agregado	Atributos intangibles culturales	Eficiencia y consistencia

Elaboración propia basada en Flores (2019) y Camacho et al. (2018)

La producción artesanal de alimentos presenta particularidades que la distinguen de otros tipos de artesanías. (Camacho, Cervantes, & Cesín, 2018), señalan que los alimentos artesanales se caracterizan por la variabilidad controlada de sus características, derivada de las fluctuaciones naturales de las materias primas y las sutiles diferencias en la ejecución de técnicas complejas. Esta variabilidad, lejos de constituir un defecto, representa un valor apreciado por consumidores que buscan autenticidad y diferenciación frente a productos industriales homogéneos. Los autores argumentan que la tensión entre estandarización y singularidad constituye uno de los principales desafíos que enfrentan los productores artesanales en mercados contemporáneos.

2.3.3 Dimensión económica de los productos artesanales tradicionales

La elaboración artesanal de alimentos típicos cumple una función económica crucial, sobre todo cuando las alternativas de ingresos son limitadas en el campo. Lo interesante aquí es que el valor de estos productos rurales no se limita a sus ingredientes o su forma. Su peso real está en los intangibles: esa mezcla de origen, saberes ancestrales y simbolismo cultural que convierte a una receta en un patrimonio vivo y, por extensión, en un recurso económico diferenciador.

Sin embargo, la generación de valor económico a partir de atributos intangibles requiere de condiciones que frecuentemente están ausentes en contextos de producción artesanal. (Vandecandelaere, 2010), identifican que los productos de origen territorial necesitan de mecanismos de calificación y diferenciación que permitan comunicar efectivamente sus atributos distintivos a consumidores potenciales, así como de sistemas de garantía que aseguren autenticidad y trazabilidad. Si bien las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen se perfilan como las herramientas formales para blindar estos procesos, su puesta en marcha no es sencilla. Exigen un grado de cohesión social y un respaldo estatal que, en la práctica, suelen sobrepasar el alcance de cualquier productor que trabaje de forma aislada. No es solo un trámite legal; es un esfuerzo colectivo que requiere estructura.

La economía solidaria emerge como un marco conceptual y práctico relevante para comprender y fortalecer las dinámicas económicas de productores artesanales. (Cruz, Velázquez, & Briones, 2020), definen la economía solidaria como un conjunto de prácticas económicas basadas en la cooperación, la reciprocidad, la gestión democrática y la primacía del trabajo sobre el capital, que buscan satisfacer necesidades de sus miembros y comunidades antes que

maximizar ganancias individuales. En el contexto de productores artesanales de alimentos, los principios de economía solidaria pueden materializarse en formas asociativas que fortalezcan capacidades de negociación, faciliten el acceso a recursos y mercados, y generen economías de escala sin comprometer la naturaleza artesanal de la producción.

2.3.4 Comportamiento alimentario y consumo de productos tradicionales

La comprensión del comportamiento alimentario resulta fundamental para entender tanto la persistencia como los desafíos que enfrentan los productos tradicionales en contextos contemporáneos. (López, y otros, 2018), señalan que el comportamiento alimentario es resultado de múltiples factores que incluyen determinantes biológicos, psicológicos, socioculturales y económicos, configurando patrones complejos que varían entre individuos, grupos sociales y contextos culturales. En el caso de productos tradicionales, los autores identifican que factores como la familiaridad adquirida en etapas tempranas de la vida, las asociaciones emocionales con contextos sociales significativos y los significados identitarios atribuidos a ciertos alimentos, influyen significativamente en las preferencias y elecciones alimentarias.

Tabla 3. Factores del comportamiento alimentario hacia productos tradicionales

Factor	Descripción	Influencia en productos tradicionales
Biológicos	Necesidades nutricionales, preferencias sensoriales innatas	Base para la aceptación sensorial inicial
Psicológicos	Familiaridad temprana, asociaciones emocionales	Fuerte vínculo con memoria afectiva y nostalgia

Socioculturales	Significados identitarios, prácticas rituales	Consumo asociado a festividades y cohesión social
Económicos	Accesibilidad, precio, disponibilidad	Limitaciones por informalidad y distribución restringida
Globalización	Homogeneización vs. revalorización local	Tensión entre pérdida y rescate patrimonial

Elaboración propia basada en López et al. (2018) y Contreras (2019)

(Contreras, 2019), analiza precisamente las transformaciones de los sistemas agroalimentarios en el contexto de la globalización, identificando tensiones entre procesos de homogeneización impulsados por la industria alimentaria global y movimientos de revalorización de alimentos locales y tradicionales. Los autores plantean que emerge un segmento creciente de consumidores que buscan productos con atributos de autenticidad, origen territorial verificable y vínculos con prácticas productivas tradicionales, como respuesta a las externalidades negativas de sistemas alimentarios industrializados. Este fenómeno, aunque prometedor para productores artesanales, genera también riesgos de apropiación comercial de narrativas de tradición y autenticidad por parte de actores industriales.

2.3.5 Productos tradicionales y desarrollo territorial

La relación entre productos alimentarios tradicionales y desarrollo territorial ha sido conceptualizada desde diversas perspectivas teóricas que enfatizan diferentes dimensiones de esta vinculación. (Vandecandelaere, 2010), propone que los productos de calidad vinculada al origen pueden constituir motores de desarrollo territorial cuando se articulan estrategias que

integren producción, comercialización, turismo y políticas públicas. El autor identifica que esta articulación requiere de procesos de calificación que hagan visibles los vínculos entre producto y territorio, organización de productores que les permita actuar colectivamente, y marcos institucionales que faciliten el acceso a recursos y mercados.

(Barrera & Bringas, 2009), plantean que las rutas alimentarias constituyen estrategias integradoras que vinculan producción agraria, elaboración artesanal, servicios turísticos y desarrollo territorial. Los autores argumentan que estas iniciativas, cuando involucran genuinamente a comunidades productoras y se sustentan en principios de inclusión y equidad, pueden generar beneficios económicos distribuidos, fortalecer identidades territoriales y crear incentivos para la conservación de prácticas tradicionales.

2.3.6 Salvaguarda del patrimonio gastronómico

La protección del patrimonio cultural inmaterial, que incluye tradiciones culinarias, ha recibido cada vez más interés de instituciones internacionales y gobiernos nacionales. Según la (UNESCO, 2020), la salvaguarda comprende acciones destinadas a asegurar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, abarcando identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión y revitalización. Este enfoque holístico reconoce que solo la documentación no es suficiente si no se implementan acciones que refuercen las condiciones para que las prácticas culturales sigan siendo practicadas y transmitidas por las comunidades que las sostienen.

En el ámbito ecuatoriano, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2018) ha creado sistemas de información y metodologías para registrar el patrimonio cultural inmaterial,

incluyendo expresiones gastronómicas. La designación de la Cocina Tradicional Manabita como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador marca un progreso importante en la valoración de estos conocimientos, aunque aún faltan definiciones concretas de productos específicos que faciliten su correcta salvaguarda y difusión.

La protección efectiva del patrimonio culinario necesita la colaboración de diversos actores, incluyendo comunidades productoras, organismos gubernamentales, universidades y el sector privado. Los autores señalan que esta colaboración debe reflejarse en políticas públicas que incluyan aspectos culturales y económicos, proyectos de investigación que produzcan conocimientos pertinentes para las comunidades, y tácticas comerciales que reconozcan adecuadamente los valores tradicionales de los productos. La falta de esta conexión, afirman,

lleva a los productos tradicionales a la exclusión económica y eventualmente a su desaparición.

(Quezada Tobar, Gladys Luján Johnson, & Gerardo Segovia Chilibingua, 2022)

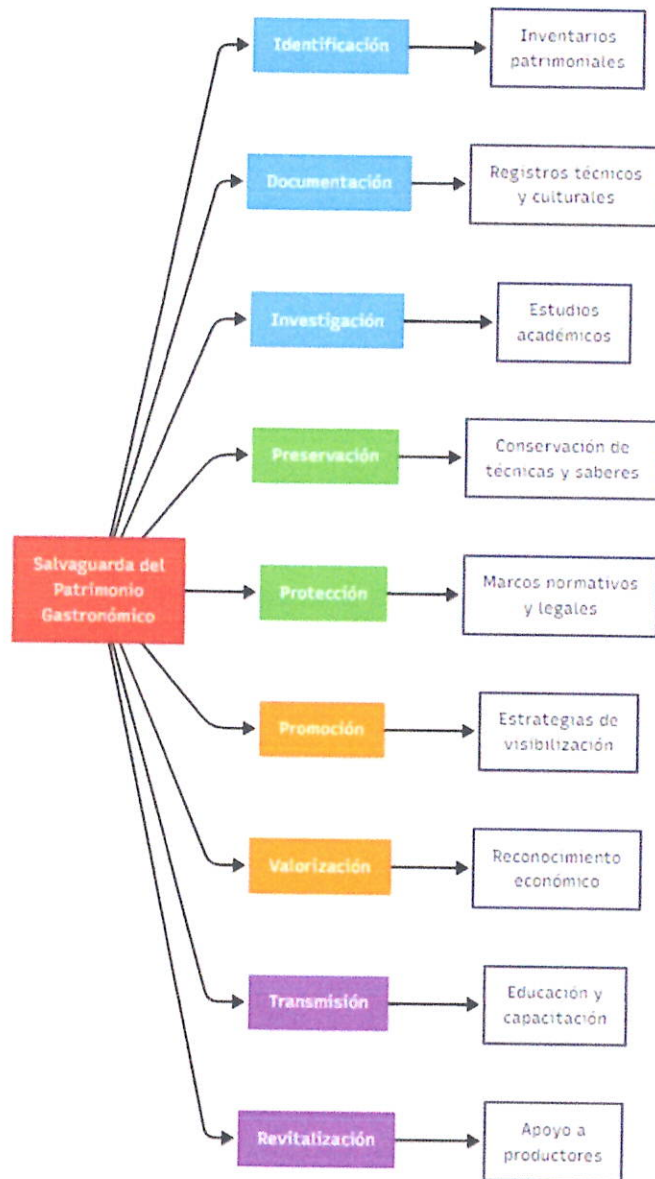


Ilustración 2. Salvaguarda del Patrimonio gastronómico

2.3.7 Las roscas tradicionales: patrimonio cultural inmaterial en Montecristi

Las roscas artesanales de Montecristi son pequeños bocaditos de panificación que han trascendido su función alimentaria para convertirse en un símbolo distintivo del cantón. Su

elaboración manual, transmitida de generación en generación, representa tanto un patrimonio gastronómico como una fuente de sustento para numerosas familias locales.

Composición y características del producto

Las roscas montecristenses presentan una textura particular: crujiente en su exterior y suave en el interior. Logran esto gracias a un método especial de fermentación y horneado que los productores locales han mejorado con el tiempo. Aunque la receta base lleva harina de trigo, levadura, manteca vegetal, margarina, sal y colorante, cada familia productora guarda sus secretos. Las proporciones exactas y algunos ingredientes extra son los que hacen que su producto sea diferente al resto.

La forma de anillo (circular con un hueco en medio) no es casualidad. Ese diseño ayuda a que el calor del horno llegue a toda la masa por igual, evitando que queden partes crudas o se quemen otras. Además, su tamaño pequeño (de 5 a 8 cm) las hace fáciles de comer al momento, lo cual es clave, ya que se venden principalmente como comida "de paso". Además, el tamaño reducido (entre 5 y 8 centímetros de diámetro) facilita el consumo inmediato, lo cual es fundamental dado que se comercializan principalmente como alimento de paso en las vías públicas.

Un aspecto relevante es la combinación de grasas vegetales (manteca y margarina), que proporciona no solo sabor sino también propiedades de conservación. Esto permite que las roscas mantengan su calidad durante varios días sin refrigeración, característica indispensable considerando las condiciones de venta ambulante predominantes en Montecristi.

Tabla 4. Composición básica de las roscas artesanales de Montecristi

Ingrediente	Función principal	Característica aportada
Harina de trigo	Estructura	Base del producto, forma la masa
Levadura	Fermentación	Textura esponjosa interior
Manteca vegetal	Grasa/sabor	Textura y conservación
Margarina	Grasa/sabor	Suavidad y sabor característico
Sal	Saborizante	Equilibrio de sabores
Colorante	Estético	Apariencia distintiva dorada

Elaboración propia basada en GoRaymi (2025) y observación del proceso local

El proceso artesanal: saberes y técnicas heredadas

La elaboración de roscas comienza en horas tempranas de la madrugada, cuando los productores preparan la masa para tener el producto fresco disponible desde primera hora. El proceso requiere conocimientos específicos que difícilmente se encuentran en recetas escritas, pues se transmiten mediante observación y práctica constante.

La preparación inicia con la activación de la levadura en agua tibia. Aquí surge el primer conocimiento tácito: los productores experimentados reconocen visualmente cuándo la levadura está lista, observando la formación de burbujas y cambios en la textura. Este saber no se explica con termómetros ni tiempos exactos, sino con frases como "cuando está espumosa" o "cuando sube bien". (GoRaymi, 2025)

El proceso de amasar es tal vez la etapa que más exige físicamente. A lo largo de 15 a 20 minutos, la persona que hace las roscas manipula la masa con acciones repetitivas de plegar, golpear y estirar. La potencia necesaria es significativa, y solo a través de años de entrenamiento se alcanza el compás correcto. La masa se evalúa al tacto: debe presentar una elasticidad adecuada sin adherirse demasiado a las manos. Una productora local comenta: "la masa te indica cuando está lista, se percibe distinta".

Luego sigue la fermentación, etapa en la que intervienen factores que los productores han sabido interpretar de forma intuitiva. En días cálidos de Montecristi, la mezcla fermenta con mayor rapidez; en días nublados o con viento del mar, el proceso se extiende. No hay reglas temporales fijas, sino una observación continua del desarrollo y comportamiento de la masa. Este saber contextual combina años de experiencia con el entorno climático local.

La creación de cada rosca requiere una habilidad manual significativa. Se agarra una parte de la masa, se modela una bola entre las manos con movimientos circulares, se aplana un poco y se perfora el centro estirando para formar el característico agujero. Una artesana con experiencia puede crear entre 80 y 100 piezas por hora, una rapidez imposible para quienes están empezando a aprender el arte. La consistencia en el tamaño, aunque no sea perfecta en comparación con productos industriales, debe conservarse dentro de ciertos límites para que todas se cocinen de manera uniforme. (ManabiNoticias, 2019)

Finalmente, el horneado tiene lugar en hornos artesanalmente modificados, donde la regulación de la temperatura se basa más en la experiencia que en herramientas exactas. Los productores identifican el momento preciso de cocción al analizar el color de la superficie, notar el aroma distintivo y, de vez en cuando, palpar suavemente las piezas. Este saber acumulado a lo

largo de miles de hornadas facilita ajustes instantáneos según las circunstancias particulares de cada jornada.

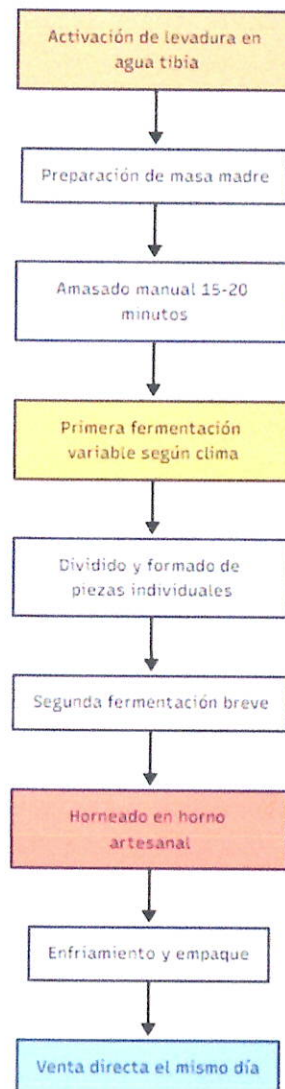


Ilustración 3. Proceso de elaboración artesanal de roscas montecristenses

Economía familiar y estrategias de subsistencia

Para comprender la dimensión económica de las roscas, es necesario reconocer que su producción ocurre principalmente en unidades familiares donde se mezclan las actividades

domésticas con las productivas. A diferencia de empresas convencionales, estas familias no separan tajantemente el hogar del taller: la cocina se convierte en espacio de producción durante ciertas horas, los hijos participan después de la escuela, y los ingresos obtenidos se destinan directamente al consumo familiar.

. En cuanto a los niveles de producción, nos encontramos con una realidad bastante dinámica que depende mucho del calendario. Normalmente, una familia suele elaborar entre **200** y 500 roscas al día, pero esta cifra se dispara y llega a duplicarse cuando hay feriados o fiestas, aprovechando el pico de visitantes en la zona.

Si miramos el recurso económico, esto genera ingresos brutos que oscilan entre los 15 y 40 dólares diarios. Sin embargo, hay que ser realistas con este monto: de ahí todavía falta descontar lo que se gasta en materias primas, por lo que el margen de ganancia real termina siendo mucho más estrecho de lo que parece a simple vista. Al final del día, lo que queda para el hogar es el resultado de una jornada de mucho esfuerzo.

Tabla 5. Estructura económica aproximada de la producción de roscas

Concepto	Porcentaje del costo total	Observaciones
Materias primas (harina, grasas, levadura)	60-70%	Fluctúa con precios de mercado
Combustible (gas o leña)	10-15%	Depende del tipo de horno
Empaque básico	3-5%	Fundas o papel

Trabajo familiar	No monetizado	Mayor inversión de tiempo/esfuerzo
Otros (agua, luz)	5-10%	Gastos compartidos con hogar

Elaboración propia basada en entrevistas informales con productores locales

La estructura de costos revela una particularidad importante: el trabajo familiar no se contabiliza como costo monetario. Esto permite que la actividad sea viable económicamente incluso con márgenes reducidos, pero simultáneamente oculta el verdadero valor del esfuerzo invertido. Una madre puede trabajar 6 u 8 horas elaborando roscas mientras simultáneamente cuida a sus hijos menores, tiempo que difícilmente se valoraría como "trabajo productivo" en análisis económicos convencionales.

Comercialización: entre la tradición y las limitaciones

En Montecristi, las roscas se venden principalmente de dos formas. Cada una de estas maneras refleja la realidad de los productores locales, mostrando tanto sus oportunidades como las dificultades que enfrentan.

La venta más visible es la que ocurre directamente en las vías de acceso a la ciudad. Es común ver a las vendedoras, casi siempre mujeres y niños de las familias productoras, esperando con canastas en puntos estratégicos. Su objetivo es captar a los turistas y viajeros que pasan por la zona. Vender de forma directa en Montecristi tiene un valor doble que muchas veces pasamos por alto. Por un lado está el tema económico: al no haber intermediarios, el productor se queda con todo el margen de ganancia, lo cual es vital para su economía familiar. Pero lo más interesante ocurre en el trato con la gente. No es solo una transacción de dinero por roscas; se genera un vínculo real. Las vendedoras terminan siendo embajadoras de su cultura, contando

historias de la tradición o dando consejos turísticos a quienes pasan, logrando que una simple compra se sienta como un intercambio cultural genuino.

Sin embargo, hay una cara B de este modelo que es el enorme sacrificio físico que implica. Hablamos de jornadas largas, expuestos al sol y al clima, lo cual genera un desgaste fuerte. Un punto crítico es cuando los hijos ayudan después de clases; aunque es parte de la dinámica familiar, ese tiempo se le quita directamente al estudio o al descanso necesario. Además, está el tema de los "puestos heredados". Existen acuerdos territoriales no escritos entre familias que, si bien evitan peleas por el espacio, también crean una estructura rígida que frena la competencia o la llegada de nuevas ideas para modernizar la venta. (Bubano & Torre, 1999)

La otra forma de comercialización, más discreta, es la distribución del producto en negocios locales. Esto incluye tiendas, restaurantes y algunos establecimientos en ciudades cercanas como Manta o Portoviejo. Bajo este sistema, las roscas se suelen entregar a consignación (pagan solo por lo vendido) o con una ganancia unitaria muy reducida. Este canal proporciona ventas más estables, aunque la rentabilidad por unidad es menor. Su expansión, no obstante, encuentra un obstáculo en la ausencia de los registros sanitarios formales que exigen los comercios establecidos.

Tabla 6. Comparación de modalidades de comercialización de roscas

Aspecto	Venta ambulante directa	Distribución en comercios
Margen de ganancia	Alto (100% para productor)	Medio (30-50% comisión)
Volumen	Variable, estacional	Más estable
Horario	Jornadas extensas	Entrega programada

Contacto con cliente	Directo, personal	Indirecto
Exigencias formales	Mínimas	Registro sanitario requerido
Riesgos	Clima, fluctuación demanda	Producto no vendido, morosidad

Elaboración propia

CAPITULO III

3. DISEÑO METODOLÓGICO

3.1 Enfoque de la investigación

En mi presente investigación empleo un método mixto que integra elementos cualitativos y cuantitativos, permitiendo una comprensión integral del fenómeno analizado. La presente investigación se articula con el firme propósito de diseccionar la práctica artesanal de las roscas en Montecristi bajo una óptica de transversalidad. No se pretende una descripción lineal, sino una convergencia de dimensiones productiva, socioeconómica y cultural que permita capturar la esencia del objeto de estudio en toda su complejidad. Esta hibridación analítica resulta no solo idónea, sino indispensable en el ámbito del patrimonio inmaterial, donde coexisten realidades tangibles, susceptibles de una rigurosa cuantificación, con estratos simbólicos que demandan una aproximación cualitativa mucho más profunda.

Bajo esta premisa, el componente cualitativo se erige como la herramienta crítica para descifrar el entramado de significados, las técnicas heredadas y los saberes ancestrales que constituyen el núcleo de la producción. Es precisamente en este punto donde la estadística encuentra sus límites; el valor identitario de la rosca no puede reducirse a una cifra, sino que requiere de una mirada capaz de interpretar aquellos procesos culturales y memorias colectivas

que, por su naturaleza intangible, suelen quedar al margen de las herramientas de medición convencionales.

. El elemento cuantitativo facilita la medición de variables económicas, el reconocimiento de patrones conductuales y la generalización de resultados a la población de productores artesanales del cantón. La combinación de ambos enfoques facilita la triangulación metodológica, lo que fortalece la validez y la fiabilidad de los hallazgos.

3.2 Tipo y alcance de la investigación

3.2.1 Según su finalidad

Mi finalidad es una investigación aplicada, enfocada en crear conocimiento valioso para abordar problemas específicos detectados en la producción artesanal de roscas en Montecristi. Con los hallazgos pretendo sustentar iniciativas de intervención que fomenten la valorización, conservación y desarrollo sostenible de este patrimonio culinario local, de acuerdo con las demandas manifestadas por los productores y las políticas públicas de protección del patrimonio cultural inmaterial.

3.2.2 Según su alcance temporal

Se trata de un estudio transversal, ya que la obtención de datos se lleva a cabo en un instante determinado del tiempo, correspondiente al año 2025. Esta limitación temporal facilita la obtención de las circunstancias actuales de la producción artesanal, aunque se admite que el estudio incluye la dimensión histórica a través de la indagación sobre la transmisión de conocimientos entre generaciones y la transformación de las prácticas productivas.

3.2.3 Según su profundidad

La investigación muestra un enfoque correlacional-descriptivo. En su perspectiva descriptiva, intenta caracterizar de forma sistemática y exhaustiva los procesos de producción, las condiciones socioeconómicas de los productores y los significados culturales vinculados a las roscas artesanales. La dimensión correlacional facilita identificar vínculos importantes entre variables como el nivel educativo, la experiencia en el trabajo, el volumen de producción, los ingresos generados y la apreciación del patrimonio cultural, entre otros.

3.3 Diseño de la investigación

El diseño metodológico que propongo se estructura en dos fases complementarias que responden a los objetivos específicos planteados. La primera fase, de carácter predominantemente cualitativo, se orienta a la comprensión profunda de los procesos productivos y los significados culturales. La segunda fase, de naturaleza cuantitativa, permite la medición sistemática de variables y la identificación de patrones estadísticamente significativos en la población de productores.

3.4 Población y muestra

3.4.1 Definición de la población

La población objetivo está constituida por los consumidores habituales de roscas tradicionales y otros bocaditos del cantón Montecristi, provincia de Manabí, Ecuador. Según datos del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Montecristi y el último censo de población, el cantón cuenta con aproximadamente 35,000 habitantes en edad de consumo (mayores de 15 años). Sin embargo, para efectos de este estudio, considero como población específica a los consumidores frecuentes y regulares que adquieren roscas artesanales al menos dos veces por

semana, ya sea para consumo propio o familiar o en su defecto consumo de otros bocaditos. Esta población, identificada mediante observación directa en puntos de venta estratégicos y consultas con comerciantes establecidos, estimo en aproximadamente 400 personas.

Los criterios de inclusión para formar parte de la población son los siguientes:

- Residencia en el cantón Montecristi o visita regular al mismo (al menos tres veces por semana)
- Consumo de rosas tradicionales artesanales al menos dos veces por semana
- Edad igual o mayor a 15 años
- Disposición voluntaria para participar en el estudio

3.4.2 Cálculo del tamaño de la muestra

Dado que la población es relativamente mediana ($N = 400$), Aplico la fórmula para poblaciones finitas, buscando obtener una muestra representativa que permita generalizaciones estadísticamente válidas. La fórmula empleada es:

$$n = \frac{N \cdot Z^2 \cdot p \cdot q}{e^2 \cdot (N - 1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

Donde:

- n = tamaño de la muestra
- N = tamaño de la población (400 productores)
- Z = nivel de confianza (1.96 para 95% de confianza)
- p = probabilidad de ocurrencia (0.5 para máxima variabilidad)

- q = probabilidad de no ocurrencia ($1 - p = 0.5$)
- e = margen de error (0.05 para 5% de error)

Sustituyendo los valores:

$$n = (400 \cdot (1.96)^2 \cdot 0.5 \cdot 0.5) / ((0.05)^2 \cdot (400 - 1) + (1.96)^2 \cdot 0.5 \cdot 0.5)$$

$$n = (400 \cdot 3.8416 \cdot 0.25) / (0.0025 \cdot 399 + 3.8416 \cdot 0.25)$$

$$n = 384.16 / (0.9975 + 0.9604)$$

$$n = 384.16 / 1.9579 = 196.21 \approx 196$$

El tamaño de muestra calculado es de **196 consumidores**, lo que representa el 49% de la población a estudiar. Este tamaño muestral garantiza un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5%, parámetros considerados apropiados para investigaciones en ciencias sociales.

3.4.3 Técnica de muestreo

Empleo un muestreo probabilístico estratificado, considerando como variables de estratificación la procedencia del consumidor (residente local vs. visitante) y la frecuencia de consumo (semanal, quincenal, mensual). Esta estratificación permite garantizar la representatividad de los diferentes perfiles de consumidores en la muestra final, considerando que presentan motivaciones y patrones de compra diferenciados. Realizo la distribución proporcional de la muestra entre estratos según la siguiente fórmula:

$$n_h = n \cdot \frac{N_h}{N}$$

Donde:

- n_h = tamaño de la muestra en el estrato h
- n = tamaño total de la muestra (196)
- N_h = tamaño del estrato h en la población
- N = tamaño total de la población (400)

3.5 Métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.5.1 Fase cualitativa

Observación participante

Realizo jornadas de observación directa en los espacios de comercialización y consumo (puntos de venta ambulante, plazas, mercados, eventos culturales), documentando mediante registros etnográficos los patrones de compra, las interacciones entre vendedores y consumidores, los momentos y contextos de consumo, y las prácticas sociales que rodean el acto de adquirir y consumir roscas artesanales. Esta técnica permite capturar aspectos de las preferencias y comportamientos que difícilmente se verbalizan en entrevistas formales.

Entrevistas semiestructuradas

Aplico entrevistas en profundidad a consumidores clave seleccionados intencionalmente por su vinculación con la tradición de las roscas artesanales. Los criterios de selección incluyen consumo regular durante varios años, conocimiento sobre la historia y tradición del producto, y disposición para compartir sus experiencias. Las entrevistas explorarán dimensiones como historia familiar de consumo, significados culturales asociados al producto, memorias y tradiciones vinculadas, preferencias, percepciones sobre cambios en el producto a lo largo del tiempo, y valoración del producto como patrimonio cultural.

3.5.2 Fase cuantitativa

Encuesta estructurada

El instrumento principal de recolección de datos cuantitativos es una encuesta estructurada diseñada específicamente para esta investigación. El cuestionario integra preguntas cerradas con escalas de medición apropiadas para cada tipo de variable, permitiendo la posterior cuantificación y análisis estadístico.

3.5.3 Validación del instrumento

El cuestionario lo muestro como un proceso riguroso de validación que incluye:

Validez de contenido: Revisión por panel de expertos en patrimonio cultural inmaterial, economía popular y metodología de investigación, quienes evaluarán la pertinencia, claridad y suficiencia de los ítems.

Validez de constructo: Análisis factorial exploratorio para identificar la estructura dimensional subyacente en las escalas Likert, verificando que los ítems se agrupan coherentemente en las dimensiones teóricas propuestas.

3.5.3 Estrategias de investigación

Estrategia de acercamiento a la comunidad

Se establece contacto inicial con la comunidad de Montecristi y las asociaciones locales de productores para obtener respaldo institucional y facilitar el acceso a los participantes. Realizo reuniones informativas explicando los objetivos del estudio y garantizando la confidencialidad de la información. Esta estrategia de inmersión gradual busca generar confianza y reducir la resistencia natural ante investigadores externos.

Estrategia de triangulación metodológica

Los datos obtenidos mediante las diferentes técnicas (observación y encuestas) los contrasto sistemáticamente para validar hallazgos y reducir sesgos inherentes a cada método. La información cualitativa sirve para contextualizar e interpretar los resultados cuantitativos, mientras que los datos numéricos permiten identificar patrones que orienten el análisis cualitativo profundo.

Estrategia de validación de instrumentos

Previo a la aplicación definitiva, analizo con la guía de mi tutora, las preguntas a encuestar con el objetivo de que sean de gran índole e importancia para nuestro estudio. Este ejercicio permite evaluar la claridad de las preguntas, el tiempo requerido, la pertinencia cultural de los términos empleados y la funcionalidad de las escalas de medición. Los instrumentos son ajustados según los resultados de esta validación.

Estrategia temporal de recolección

La recolección de datos se programa considerando los ciclos productivos de las roscas artesanales así como de más bocaditos, priorizando períodos de mayor actividad (fines de semana y festividades locales) para maximizar el contacto con productores, consumidores y la riqueza de la observación participante.

3.6 Procedimientos de la investigación / cronograma

Tabla 7. Cronograma de actividades y procedimientos

ACTIVIDAD	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
FASE I: PLANIFICACIÓN Y PREPARACIÓN						
Revisión y actualización del marco teórico	X	X				

ACTIVIDAD	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
Diseño de instrumentos de investigación	X					
Validación de instrumentos (expertos)	X	X				
Prueba piloto del cuestionario		X				
Ajuste de instrumentos según piloto		X				
Acercamiento a la comunidad y GAD Montecristi		X				
Identificación y selección de la muestra		X				
FASE II: TRABAJO DE CAMPO						
Observación participante en espacios productivos			X	X		
Aplicación de encuestas estructuradas			X	X		
Entrevistas semiestructuradas a informantes clave			X	X		
Registro			X	X		
Documentación de técnicas artesanales			X	X		
FASE III: ANÁLISIS Y SISTEMATIZACIÓN						
Tabulación y codificación de datos cuantitativos				X	X	
Procesamiento estadístico (R studio /Python)				X	X	
Análisis de contenido de encuestas				X	X	

ACTIVIDAD	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
Triangulación metodológica de resultados					X	
Interpretación y contraste con marco teórico					X	
Identificación de hallazgos principales					X	
FASE IV: REDACCIÓN Y FINALIZACIÓN						
Redacción del capítulo de resultados					X	X
Elaboración de conclusiones y recomendaciones						X
Validación de resultados con la comunidad						X
Revisión y corrección del documento final						X
Preparación de material para presentación						X
Defensa y presentación de la investigación						X

3.7 Procesamiento y análisis de datos

3.7.1 Preparación de la base de datos

Los datos recolectados los organizo en una matriz de datos utilizando el software estadístico **R Studio (versión 4.3.0 o superior)**. La elección de R Studio se fundamenta en su capacidad para análisis estadísticos avanzados, generación de visualizaciones de alta calidad, reproducibilidad analítica y disponibilidad gratuita como software de código abierto. (Avello, 2018)

La base de datos las estructuro siguiendo principios de "datos ordenados" (tidy data), donde cada variable constituye una columna, cada observación una fila, y cada tipo de unidad observacional forma una tabla. Realizo las siguientes tareas de preparación:

- **Codificación de variables:** Asignación de códigos numéricos a variables categóricas según el esquema de operacionalización definido
- **Detección de valores atípicos:** Identificación de datos extremos mediante análisis exploratorio y verificación de su validez
- **Tratamiento de datos faltantes:** Análisis de patrones de pérdida de información y aplicación de técnicas apropiadas (imputación o eliminación) según corresponda
- **Creación de variables derivadas:** Construcción de índices compuestos (ej. índice de valoración cultural) mediante suma o promedio de ítems relacionados

3.7.2 Análisis estadístico descriptivo

Calculo los estadísticos descriptivos apropiados para cada tipo de variable:

VARIABLES CUANTITATIVAS:

- Medidas de tendencia central: media aritmética (\bar{x}), mediana (Me), moda (Mo)
- Medidas de dispersión: desviación estándar (s), rango, coeficiente de variación (CV)
- Medidas de forma: coeficientes de asimetría y curtosis

La media aritmética la calculo mediante:

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$$

La desviación estándar mediante:

$$s = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n - 1}}$$

Variables cualitativas:

- Distribuciones de frecuencias absolutas y relativas
- Tablas de contingencia para análisis bivariado
- Cálculo de proporciones e intervalos de confianza

3.7.3 Análisis estadístico inferencial y Modelos predictivos

Exploro modelos de regresión para identificar predictores significativos de variables de interés:

Regresión lineal múltiple: Para modelar ingresos mensuales en función de variables explicativas como años de experiencia, volumen de producción, nivel educativo y modalidad de comercialización:

$$Y = \beta_0 + \beta_1 X_1 + \beta_2 X_2 + \dots + \beta_k X_k + \varepsilon$$

Donde:

- Y = variable dependiente (ingresos)
- X_1, X_2, \dots, X_k = variables independientes
- $\beta_0, \beta_1, \dots, \beta_k$ = coeficientes de regresión
- ε = término de error

Los supuestos del modelo (linealidad, homocedasticidad, normalidad de residuos) son verificados mediante análisis gráficos y pruebas estadísticas apropiadas.

Regresión logística: Para modelar variables dicotómicas como la disposición a obtener certificación patrimonial:

$$\ln\left(\frac{p}{1-p}\right) = \beta_0 + \beta_1 X_1 + \beta_2 X_2 + \dots + \beta_k X_k$$

Donde p representa la probabilidad del evento de interés.

CAPITULO IV

4. RESULTADOS

4.1. Caracterización de la Muestra

4.1.1. Perfil Demográfico

Para asegurar la rigurosidad científica y la pertinencia cultural de la investigación, ejecuto el proceso de validación del instrumento bajo un enfoque integral que articula el saber local con el criterio académico. Estructuro este procedimiento en tres fases consecutivas:

1. Validación ecológica y cultural (Acercamiento preliminar): Como paso fundamental y previo a la revisión académica, legitimo el contenido del instrumento mediante el diálogo directo con los actores sociales de Montecristi. Realizo consultas y pruebas piloto con productores de roscas y consumidores tradicionales para garantizar la validación ecológica de las preguntas. En esta fase, verifico que la terminología empleada corresponda al lenguaje cotidiano de la comunidad y aseguro que los indicadores reflejen fielmente la realidad socioeconómica y las prácticas culturales locales, evitando así sesgos externos o interpretaciones ajenas al contexto montecristense.

2. Validez de contenido (Juicio de expertos): Una vez calibrado el instrumento con la comunidad, durante mi viaje a la zona de estudio pongo en conocimiento el cuestionario al dictamen de un panel de expertos en patrimonio cultural inmaterial, economía popular y metodología de la investigación. A ellos les solicito que evalúen la suficiencia, claridad y coherencia lógica de los ítems, lo que me permite refinar la estructura técnica de la encuesta.

3. Validez de constructo: Finalmente, corroboro la solidez estadística del instrumento mediante un Análisis Factorial Exploratorio. A través de este método, identifico la estructura dimensional subyacente en las escalas Likert y compruebo que los ítems se agrupen coherentemente en las dimensiones teóricas propuestas, asegurando la consistencia interna de la medición.

La investigación la realizo con una muestra de **196 personas** residentes en Montecristi. A continuación, presento las características demográficas de los participantes:

Distribución por Edad (P1)

La muestra está conformada principalmente por adultos en diferentes rangos etarios. La distribución es la siguiente:

Tabla 8. Distribución por edad

Rango de Edad	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
56 años o más	1	0.5%
26 a 35 años	84	42.9%
36 a 45 años	58	29.6%
18 a 25 años	28	14.3%
46 a 55 años	25	12.8%

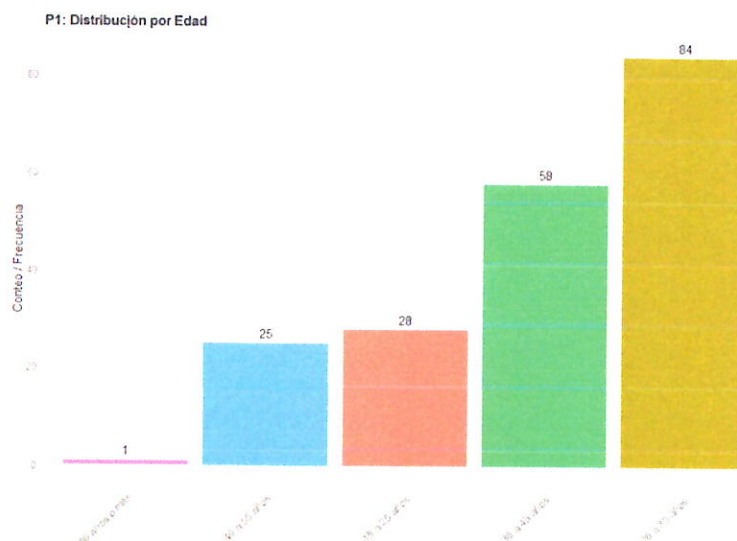


Ilustración 4. Distribución por edad

Análisis: El grupo predominante corresponde a personas de **26 a 35 años (42.9%)**, seguido por el rango de **36 a 45 años (29.6%)**. Conjuntamente, estos dos grupos representan el **72.5% de la muestra**, indicando que el principal consumidor de roscas artesanales es población económicamente activa y adulta joven. La presencia minoritaria de personas mayores de 56 años (0.5%) sugiere que, aunque el producto tiene arraigo cultural, su consumo actual se concentra en generaciones más jóvenes.

Distribución por Sexo (P2)

La composición por sexo de la muestra es:

Tabla 9. Distribución por sexo

Sexo	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Femenino	118	60%

Masculino	78	40%
-----------	----	-----

P2: Distribución por Sexo

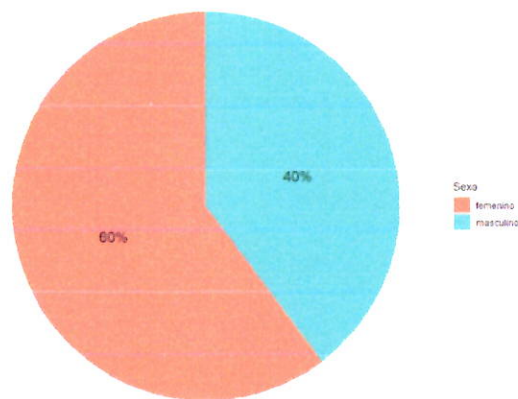


Ilustración 5. Distribución por sexo

Interpretación: Existe una **predominancia femenina (60%)** en el consumo de roscas artesanales, lo cual es coherente con patrones tradicionales donde las mujeres son quienes más frecuentemente adquieren productos alimenticios para el hogar. Esta información es relevante para estrategias de marketing y distribución.

Lugar de Residencia (P3)

Los participantes se distribuyen según las siguientes localidades:

Tabla 10. Lugar de residencia

Localidad	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Montecristi	127	64.8%
Otro Cantón de Manabí	66	33.7%
Fuera de Manabí	3	1.5%

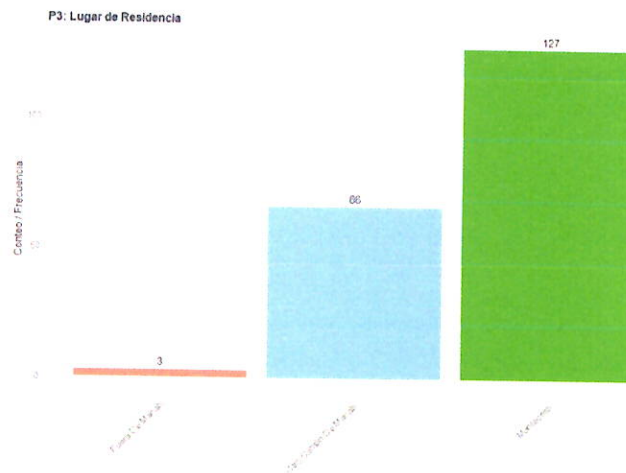


Ilustración 6. Lugar de residencia

Hallazgo importante: Casi dos tercios de los consumidores (64.8%) residen directamente en Montecristi, el lugar de origen del producto. Sin embargo, el 33.7% proviene de otros cantones de Manabí, lo que evidencia que las roscas tienen alcance provincial, aunque limitado. Solo el 1.5% reside fuera de Manabí, indicando que el producto aún no ha trascendido significativamente las fronteras provinciales, representando una oportunidad de expansión geográfica.

4.2. Patrones de Consumo

4.2.1. Frecuencia de Consumo Mensual (P4)

El análisis del consumo mensual de roscas artesanales reveló los siguientes estadísticos descriptivos:

Tabla 11. Estadística descriptiva

Estadístico	Valor

Media	1.73 paquetes/mes
Mediana	1 paquete/mes
Desviación Estándar	0.94
Moda	1 paquete/mes
N válidos	196

Estos resultados indican que **el consumo promedio es de aproximadamente 2 paquetes de roscas de 80gr por mes**, con una mediana de 1, lo que sugiere que la mayoría de consumidores adquiere al menos un paquete de rosca mensualmente. La distribución de frecuencias se muestra en la Figura.

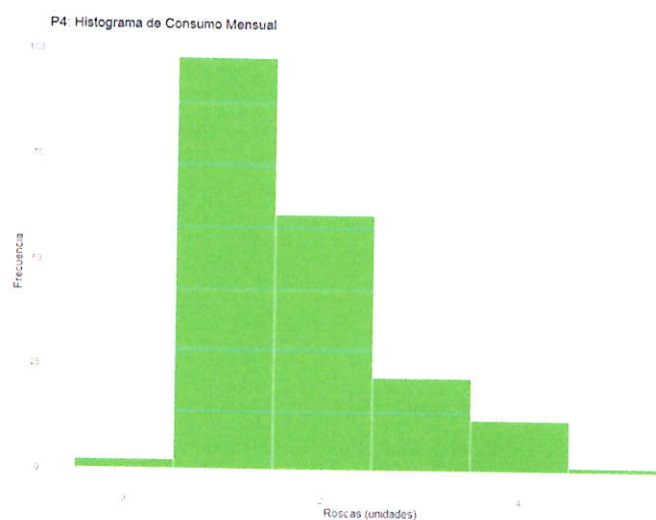


Ilustración 7. Histograma de consumo mensual

Interpretación detallada:

- Aproximadamente **100 personas (51%) consumen 1 paquete de rosca al mes**, constituyendo el grupo modal.
- Alrededor de **62 personas (31.6%) consumen 2 paquetes de roscas mensuales**.
- El consumo disminuye progresivamente: ~21 personas consumen 3 paquetes de roscas, ~12 consumen 4 paquetes de roscas, y muy pocos superan los 5 paquetes.
- Este patrón sugiere un **consumo ocasional o esporádico**, no habitual, posiblemente asociado a momentos específicos (visitas, reuniones familiares) más que a hábito diario.
- Existe **potencial de incremento de frecuencia** si se mejora disponibilidad, accesibilidad y estrategias de marketing.

4.2.2. Canales de Adquisición (P5)

Los lugares donde los consumidores adquieren las roscas artesanales son fundamentales para entender la cadena de distribución actual:

Tabla 12. Canal de adquisición

Canal de Adquisición	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Tiendas y comercios locales	193	98.5%
Vendedores ambulantes	186	94.9%
Mercados y ferias	12	6.1%
Pedidos a domicilio	1	0.5%

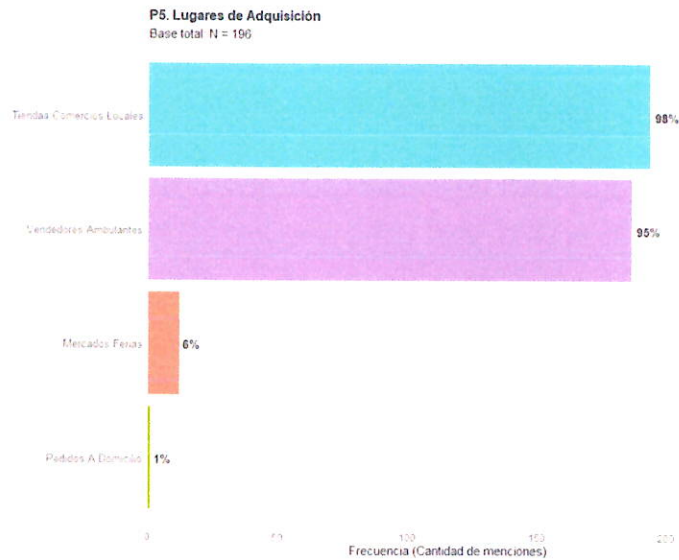


Ilustración 8. Lugares de adquisición

Hallazgos clave:

- Las tiendas locales y vendedores ambulantes son los canales predominantes, con presencia casi universal (>94%).
- Los mercados formales y servicios de delivery tienen penetración mínima.
- Esto sugiere una distribución tradicional e informal del producto.

4.3. Percepción y Valoración del Producto

4.3.1. Atributos Más Valorados (P6)

Consulta a los participantes sobre los atributos que más valoran en las roscas artesanales.

Los resultados reflejan múltiples dimensiones de apreciación:

Tabla 13. Atributo más valorado

Atributo	Menciones (n)	Porcentaje (%)
----------	---------------	----------------

Sabor único	196	100.0%
Proceso artesanal	189	96.4%
Identidad cultural	132	67.3%
Textura crujiente	67	34.2%
Tradición familiar	3	1.5%

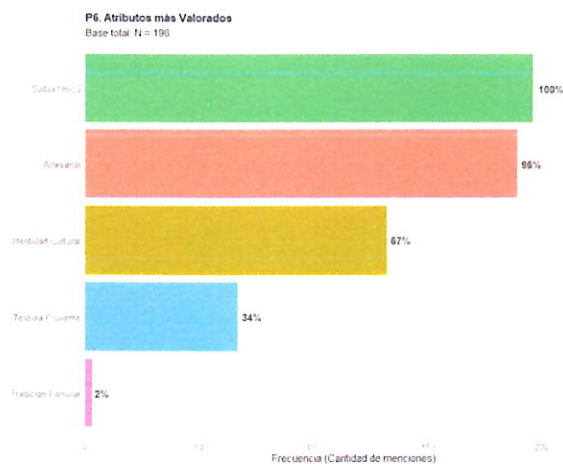


Ilustración 9. Atributos más valorados

Análisis:

- El sabor único es universalmente valorado (100% de menciones).
- El carácter artesanal es reconocido por el 96.4% como atributo diferenciador.
- Más de dos tercios asocian el producto con identidad cultural local.
- La textura es importante para un tercio de los consumidores.

4.3.2. Escalas de Valoración Likert (P9, P10, P11)

Así mismo evaluó tres dimensiones específicas mediante escalas Likert de 1 (pésimo/nada importante) a 5 (excelente/muy importante):

Tabla 14. Resumen de Valoraciones

Dimensión	Media	Mediana	DE	Moda	N
Sabor artesanal (P9)	4.51	5	0.50	5	196
Tradición cultural (P10)	4.67	5	0.47	5	196
Patrimonio cultural (P11)	4.66	5	0.47	5	196

Distribución de frecuencias:

P9 - Valoración del Sabor Artesanal:

- Calificación 5 (Excelente): 100 personas (51%)
- Calificación 4: 96 personas (49%)
- **100% de valoraciones entre 4 y 5**

P10 - Valoración de la Tradición Cultural:

- Calificación 5 (Muy importante): 131 personas (66.8%)
- Calificación 4: 65 personas (33.2%)
- **100% de valoraciones entre 4 y 5**

P11 - Valoración del Patrimonio Cultural:

- Calificación 5 (Muy importante): 130 personas (66.3%)

- Calificación 4: 66 personas (33.7%)
- **100% de valoraciones entre 4 y 5**

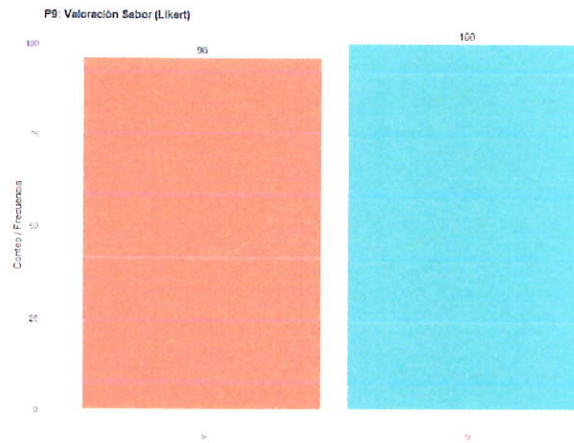


Ilustración 10. Valoración de sabor

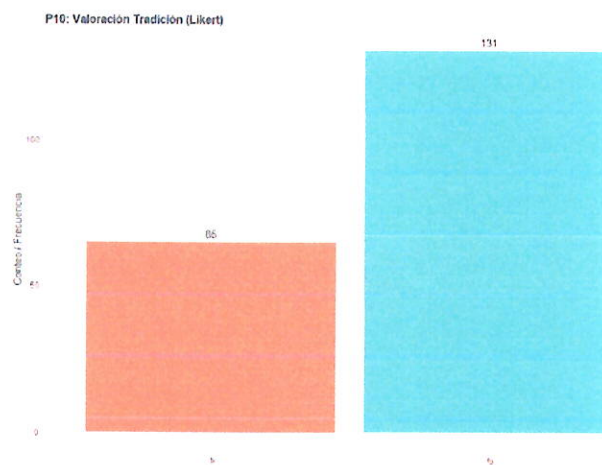


Ilustración 11. Valoración de tradición

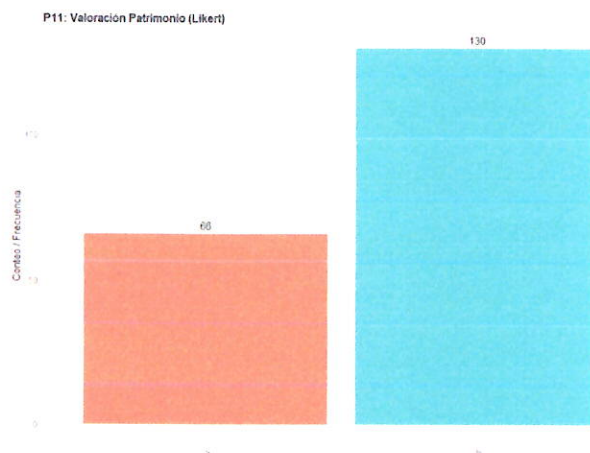


Ilustración 12. Valoración de patrimonio

Interpretación integral:

Lo que los datos ponen sobre la mesa es una realidad contundente que trasciende la simple estadística. Con promedios de **4.67** y **4.66** en tradición y patrimonio, estamos ante un producto que es, en rigor, un ancla identitaria para Montecristi. Lo verdaderamente disruptivo aquí no es solo el número, sino el hecho de que el **100% de los consultados** coincida en situar estos valores en la cúspide de la escala; un nivel de consenso que, en investigación social, rara vez es casual y siempre es revelador.

Sin embargo, tras esta fachada de orgullo cultural, el estudio desvela una estructura económica que sobrevive en la sombra. La producción de roscas se ha convertido en una táctica de resistencia familiar, un salvavidas que genera ingresos directos pero que se ahoga en la informalidad. Es alarmante observar cómo el **60% o 70%** del costo se lo tragan las materias primas, mientras que el esfuerzo físico y el tiempo de la familia —el verdadero

motor del oficio— se quedan fuera de la contabilidad oficial. Esta invisibilización del trabajo no solo distorsiona los precios, sino que erosiona la rentabilidad real de los hogares.

Al mirar hacia el futuro, el panorama de sostenibilidad se topa con muros estructurales que son difíciles de ignorar. La comercialización está atrapada: el **94.9%** de la actividad se limita a la venta ambulante y el **98.5%** a tiendas locales, un circuito cerrado que, sumado a la falta de registros sanitarios, impide cualquier salto hacia mercados competitivos. El mercado está pidiendo un cambio —un **95.9%** exige mejores empaques y un **96.4%** reclama mayor visibilidad—, pero sin una organización colectiva que rompa el aislamiento de los productores, la capacidad de negociación seguirá siendo nula. La tradición es sólida, pero su estructura de negocio es, hoy por hoy, demasiado frágil.

4.3.3. Consumo de Productos Complementarios (P7)

Indago sobre otros bocadillos artesanales consumidos para entender la competencia y hábitos relacionados:

Tabla 15. Consumo de productores

Producto	Menciones (n)	Porcentaje (%)
Cocadas	133	67.9%
Alfajores	58	29.6%
Dulce de maní	4	2.0%
Chumbeque	1	0.5%
Ninguno	2	1.0%

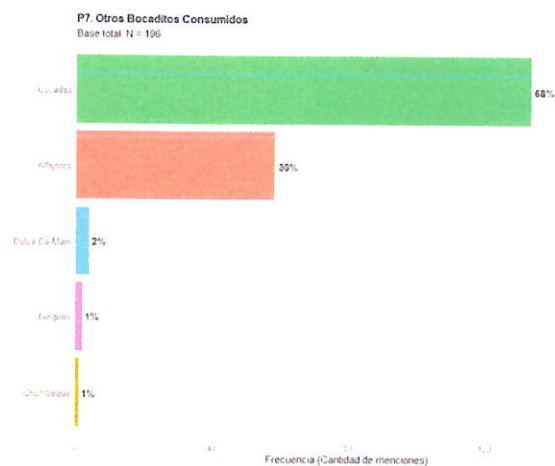


Ilustración 13. Otros bocaditos consumidos

Observaciones:

- Las **cocadas dominan el mercado complementario (67.9%)**.
- Existe un **nicho para diversificación** de productos artesanales.
- Solo el 1% no consume ningún bocadillo artesanal, indicando un mercado activo.

4.4. Disposición de Pago

4.4.1. Rango de Precio Aceptable (P8)

La disponibilidad a pagar por una funda de roscas artesanales se distribuyó de la siguiente manera:

Tabla 16. Disponibilidad a pagar

Rango de Precio	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
\$0.50 a \$1.00	169	86.2%

Más de \$1.00	23	11.7%
\$0.25 a \$0.50	4	2.0%

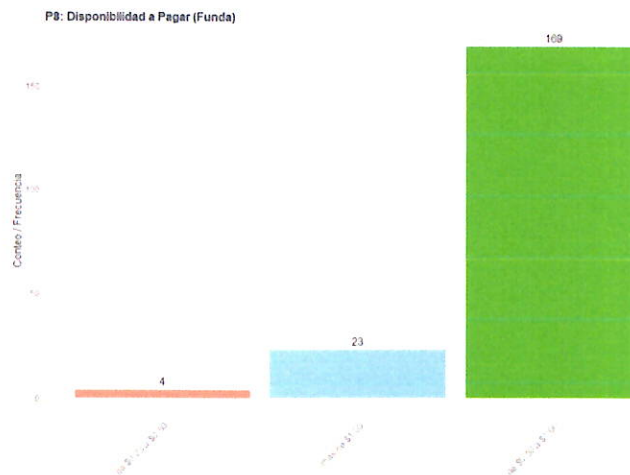


Ilustración 14. Disponibilidad a pagar

Análisis crítico:

- La gran mayoría (86.2%) está dispuesta a pagar entre \$0.50 y \$1.00, estableciendo este rango como el precio óptimo de mercado.
- Un significativo 11.7% aceptaría pagar más de \$1.00, lo cual indica un segmento premium dispuesto a pagar por mayor calidad.
- Solo el 2% busca precios por debajo de \$0.50, sugiriendo que el mercado no es altamente sensible a precios bajos.
- **Implicación estratégica:** Existe espacio para posicionar un producto diferenciado en el rango de \$0.75-\$1.00, con posibilidad de línea premium sobre \$1.00 para consumidores que valoran calidad superior.

4.4.2. Disposición a Pagar Más por Calidad (P13)

Para conocer más a fondo consulto si los consumidores estarían dispuestos a pagar un precio superior por productos de mayor calidad:

Tabla 17. Disposición a pagar

Respuesta	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Sí	162	82.7%
Depende del precio	33	16.8%
No	1	0.5%

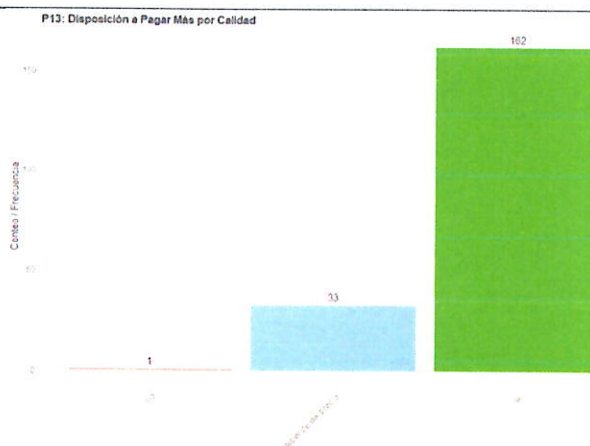


Ilustración 15. Disposición a pagar más por calidad

Este es uno de los resultados más significativos del estudio:

- **82.7% manifestó disposición directa a pagar más por calidad**, lo cual representa una oportunidad excepcional para estrategias de diferenciación y valor agregado.
- El 16.8% condiciona su decisión al precio específico, pero no rechaza la idea, indicando que **99.5% de la muestra es potencialmente receptiva** a productos premium.

- **Solo 1 persona (0.5%) rechazó totalmente** la idea de pagar más, confirmando que la sensibilidad al precio es baja cuando se asocia con calidad.

Implicaciones estratégicas:

1. Existe un mercado sólido para roscas artesanales de calidad premium
2. Los consumidores valoran y están dispuestos a recompensar mejoras en el producto
3. La estrategia de competencia por precio bajo NO es necesaria; la diferenciación por calidad es viable y valorada
4. Justifica inversión en mejoras de empaque, presentación, ingredientes y proceso artesanal

4.5. Oportunidades de Mejora

4.5.1. Aspectos Sugeridos por los Consumidores (P12)

Los participantes identificaron áreas de mejora para fortalecer el producto y su comercialización:

Tabla 18. Aspectos sugeridos por los consumidores

Aspecto a Mejorar	Menciones (n)	Porcentaje (%)
Promoción y difusión	189	96.4%
Presentación y empaque	188	95.9%
Más puntos de venta	182	92.9%
Ninguna mejora necesaria	7	3.6%

Resultados:

- $X^2 = 9.046$
- Grados de libertad = 2
- p-valor = 0.011

Interpretación: Con un nivel de significancia $\alpha = 0.05$. Rechazo la **hipótesis nula** de independencia ($p < 0.05$). Esto indica que **existe una asociación estadísticamente significativa entre el sexo y la disposición a pagar más.**

4.6.2. Diferencias en Valoración del Sabor según Edad (Kruskal-Wallis)

Dado que la variable de valoración es ordinal, se utilizó la prueba no paramétrica de Kruskal-Wallis para comparar las valoraciones entre grupos de edad.

Resultados:

- $H = 11.481$
- Grados de libertad = 4
- p-valor = 0.022

Interpretación: Encuentro diferencias estadísticamente significativas en la valoración del sabor artesanal entre los distintos grupos de edad ($p < 0.05$). Esto sugiere que la edad influye en la percepción del sabor, posiblemente relacionado con experiencias previas o expectativas generacionales diferentes.

4.6.3. Análisis de Correlaciones

Mediante el análisis de correlaciones elaboro una matriz de correlaciones para identificar relaciones entre variables cuantitativas y binarias del estudio.

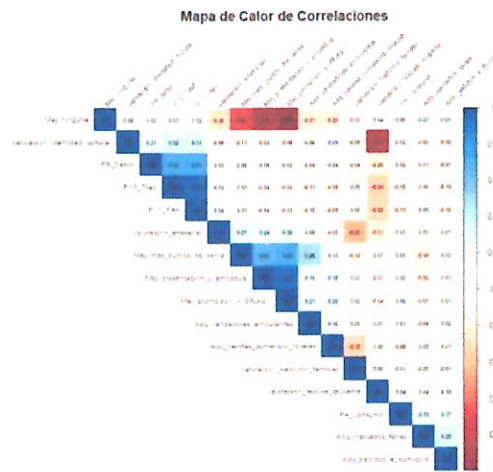


Ilustración 17. Mapas de calor

Principales hallazgos:

Correlaciones Positivas Destacadas:

1. **Mejoras de Presentación y Empaque entre Mejoras de Promoción (r=0.64):** Las personas que solicitan mejorar el empaque también demandan mayor promoción, indicando que ambas necesidades están vinculadas en la mente del consumidor como parte de una **profesionalización integral**.

2. **Mejoras de Promoción entre Más Puntos de Venta (r=0.48):** Existe relación entre quienes buscan mayor difusión y mayor distribución, sugiriendo una **visión holística de crecimiento comercial**.

3. **Adquisición en Mercados/Ferias entre Consumo ($r=0.28$):** Quienes compran en mercados formales tienden a consumir más, posiblemente porque estos canales ofrecen mayor variedad o frescura.
4. **Valoración Artesanal entre Valoración Sabor ($r=0.27$):** El reconocimiento del proceso artesanal se asocia con mayor apreciación del sabor, validando la percepción de que "lo artesanal sabe mejor".
5. **Identidad Cultural entre Tradición Familiar ($r=0.21$):** Correlación entre dimensiones culturales, aunque la tradición familiar tiene baja frecuencia general.

Correlaciones Negativas Relevantes:

1. **Mejoras "Ninguna" entre Mejoras de Promoción ($r=-0.63$):** Lógicamente, quienes no ven necesidad de mejoras no solicitan promoción.
2. **Mejoras "Ninguna" entre Presentación/Empaque ($r=-0.59$):** Mismo patrón; el grupo minoritario satisfecho (3.6%) contrasta con quienes demandan cambios.
3. **Identidad Cultural entre Mejoras "Ninguna" ($r=-0.20$):** Quienes valoran más la identidad cultural son menos propensos a decir que no hay nada que mejorar, sugiriendo que el **aprecio cultural impulsa expectativas de mejora**.
4. **Adquisición en Tiendas Locales entre Adquisición en Mercados ($r=-0.32$):** Relación inversa esperada; diferentes perfiles de consumidores prefieren distintos canales.

Correlaciones Débiles o Ausentes:

- **Consumo (P4) tiene correlaciones muy bajas** con casi todas las variables (<0.20), indicando que la frecuencia de consumo NO está fuertemente determinada por las

valoraciones o canales actuales. Esto sugiere que **el consumo está limitado por factores externos** (disponibilidad, hábitos) más que por satisfacción o preferencias.

- **Valoraciones Likert (P9, P10, P11) muestran correlaciones mínimas** entre sí y con otras variables, lo cual es coherente dado que prácticamente todos califican con 4 o 5 (efecto techo).

Implicación estratégica general: Las mejoras solicitadas (promoción, empaque, distribución) están **interconectadas** en la percepción del consumidor, no son necesidades aisladas. Cualquier estrategia de mejora debe ser **integral**, no fragmentada.

4.7. Modelo Predictivo de Disposición a Pagar Más

4.7.1. Regresión Logística

Durante la regresión logística desarrollo un modelo de regresión logística para predecir la probabilidad de que un consumidor esté dispuesto a pagar más por calidad, en función de:

- Valoración del sabor artesanal (P9)
- Valoración de la tradición cultural (P10)
- Grupo de edad

Resultados del Modelo

Deviance residual: 9.35 (189 gl)

AIC: 23.35

Iteraciones de Fisher: 22

Advertencia: El modelo presenta advertencias de separación perfecta (probabilidades ajustadas de 0 o 1), indicando que las variables predictoras clasifican casi perfectamente la variable respuesta. Esto puede deberse a:

1. Escasa variabilidad en la variable dependiente
2. Predictores muy fuertes
3. Tamaño de muestra limitado para ciertos cruces

4.7.2. Visualización de Probabilidades Predichas

Gráfico 2D: Efecto del Sabor por Grupo de Edad

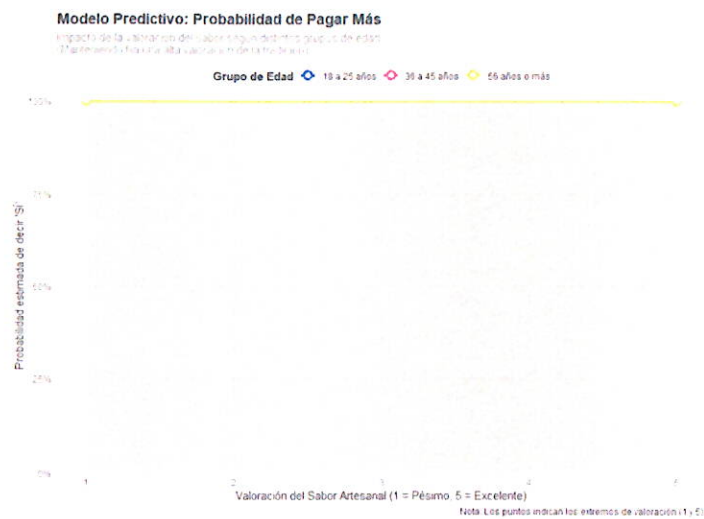


Ilustración 18. Modelo predictivo

Este gráfico muestra cómo la valoración del sabor artesanal afecta la probabilidad de pagar más, manteniendo constante una alta valoración de la tradición (nivel 4), para tres grupos de edad representativos:

- 18 a 25 años

- 36 a 45 años
- 56 años o más

Gráfico 3D Interactivo: Superficie de Probabilidad

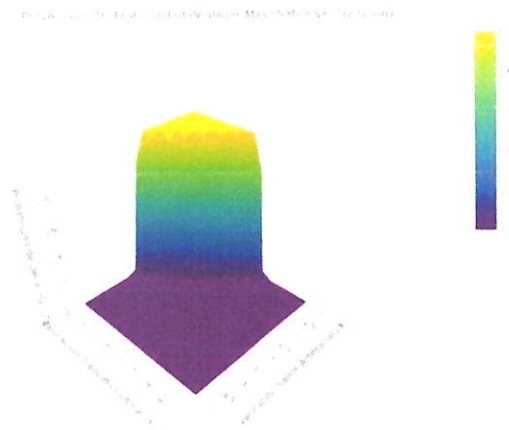


Ilustración 19. Proyección 3D

La superficie tridimensional representa la probabilidad estimada de disposición a pagar más en función de dos dimensiones simultáneas:

- **Eje X:** Valoración del sabor artesanal (1-5)
- **Eje Y:** Valoración de la tradición cultural (1-5)
- **Eje Z:** Probabilidad predicha (0-100%)
- **Color:** Intensidad de la probabilidad (escala amarilla=alta, morado=baja)

Características de la superficie:

1. **Meseta uniforme en zona superior (amarillo brillante):** Toda la región con valoraciones de sabor y tradición $\geq 3.5-4$ muestra probabilidad del 100% (tono amarillo uniforme). Esto representa la "**zona de certeza**" donde prácticamente todos pagarían más.
2. **Pendiente pronunciada en esquinas inferiores (morado oscuro):** Las zonas con valoraciones simultáneamente bajas (sabor < 2 Y tradición < 2) muestran probabilidades cercanas a 0% (color morado). Esta región es **teórica** ya que no existe en los datos reales (nadie calificó con valores tan bajos).
3. **Transición abrupta entre zonas:** No hay gradiente suave; la superficie pasa rápidamente de $\sim 0\%$ a $\sim 100\%$, confirmando el patrón de **separación perfecta**. En términos prácticos, existe un **umbral crítico**: una vez que el producto supera cierto nivel mínimo de valoración ($\sim 3-4$), la disposición a pagar más se vuelve casi garantizada.
4. **Ambas dimensiones son necesarias:** La superficie NO es plana en ninguna dirección. Tanto el sabor como la tradición contribuyen a la predicción. Sin embargo, dado que ambas variables tienen valoraciones reales > 4 en el 100% de casos, su efecto individual es difícil de separar.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

En lo que respecta al primer objetivo específico que precisamente se trata sobre la descripción del proceso de producción y los conocimientos tradicionales, Concluyo, respecto al tema de la fabricación de roscas artesanales es un sistema de saberes implícitos donde se transmite de generación en generación. Este proceso se distingue por la sobresalencia del trabajo manual, la utilización de herramientas convencionales y la habilidad de los productores para hacer modificaciones intuitivas fundamentadas en la experiencia adquirida que dan un valor especial al producto elaborado. Este saber específico constituye un patrimonio cultural inmaterial en riesgo, dado que su transmisión se basa únicamente en la práctica observacional y la persistencia de las unidades productivas familiares.

En relación con el segundo objetivo acerca del valor cultural y la relevancia socioeconómica, identifiqué mediante los hallazgos indican que las roscas superan su papel alimenticio para transformarse en emblemas de identidad del cantón Montecristi. Al analizar el pulso cultural de la comunidad, los datos arrojan una realidad contundente: la tradición y el patrimonio no son categorías abstractas, sino pilares con promedios de 4.67 y 4.66 respectivamente. Lo que resulta verdaderamente revelador no es solo la cifra, sino que la totalidad de los participantes (100%) se ubique en el espectro más alto de la escala de Likert. Este consenso absoluto —poco frecuente en estudios sociales— confirma que el producto está, en efecto, fundido con la identidad regional. Sin embargo, tras esta solidez simbólica subyace una fragilidad socioeconómica evidente. La elaboración de roscas opera, en esencia, como una

estrategia de resistencia familiar; un flujo de ingresos directos que sostiene hogares, pero que se ve limitado por un entorno de informalidad que le resta competitividad. Resulta crítico observar la composición de costos: mientras las materias primas devoran entre el 60% y 70% del presupuesto, el esfuerzo físico y el tiempo de la familia permanecen en la sombra, sin una valoración económica formal. Esta omisión contable no solo distorsiona la rentabilidad, sino que invisibiliza el sacrificio real que sostiene el oficio. En cuanto a la sostenibilidad, el estudio pone el dedo en la llaga al identificar cuellos de botella estructurales. La permanencia de esta tradición peligra ante un sistema de comercialización atrapado en la informalidad: una dependencia masiva de la venta ambulante (94.9%) y tiendas locales (98.5%). Esta situación, sumada a la carencia de registros sanitarios, levanta un muro frente a los mercados formales. El consumidor actual pide a gritos un cambio —con más de un 95% exigiendo mejoras en empaque y difusión—, pero sin una arquitectura de organización colectiva que permita alcanzar economías de escala, los productores seguirán fragmentados y con una capacidad de negociación prácticamente nula. Sin embargo, mediante la presente investigación se muestra que las oportunidades excepcionales para el desarrollo competitivo: el 82.7% de los consumidores expresó disposición a pagar más por productos de mejor calidad esto es un dato importante a detallar y además que el 86.2% considera razonable el rango de precio de \$0.50 a \$1.00, incluso hay un segmento premium (11.7%) dispuesto a pagar más de \$1.00, el producto tiene una demanda consolidada que va más allá del ámbito local (33.7% de consumidores provienen de otros cantones de Manabí), y hay un alto reconocimiento del valor cultural y artesanal del producto, lo que constituye una base sólida para estrategias de diferenciación.

Recomendaciones

Sugiero a las autoridades del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Montecristi promover un procedimiento oficial para declarar las roscas artesanales como Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón, en conexión con el registro nacional vigente de la Cocina Tradicional Manabita. Este reconocimiento debe ir acompañado de políticas públicas específicas que incluyan: la creación de un sello de calidad o denominación de origen controlada que garantice la autenticidad del producto, la implementación de programas de apoyo técnico para obtener registros sanitarios simplificados adaptados a la naturaleza artesanal de la producción, el establecimiento de espacios formales de comercialización como mercados de productos tradicionales o centros gastronómicos patrimoniales, y la integración de las roscas artesanales en la estrategia de desarrollo turístico del cantón a través de rutas gastronómicas que conecten este producto con otros atractivos culturales de Montecristi. En primera instancia, resulta imperativo gestionar una ordenanza municipal diseñada específicamente para el blindaje y la promoción de la producción artesanal de alimentos tradicionales. Este marco normativo no debe limitarse a una declaración de intenciones; debe materializarse en incentivos fiscales tangibles y una simplificación administrativa que reduzca las barreras de entrada a la formalidad. Un componente crítico de esta legislación será el establecimiento de mecanismos de defensa jurídica contra la competencia desleal, protegiendo a los productores locales de aquellas industrias que utilizan denominaciones de origen o nombres engañosos para comercializar productos masivos bajo la apariencia de artesanales.

En segundo término, se sugiere que los productores de roscas transiten hacia un modelo de organización colectiva, ya sea mediante asociaciones o cooperativas. Esta estructura es la única vía realista para romper la fragmentación actual y fortalecer la capacidad de negociación

frente a proveedores y distribuidores. Una gestión conjunta permitiría alcanzar economías de escala en la compra de insumos y, lo más importante, profesionalizar el producto. Esta hoja de ruta debe priorizar el rediseño de empaques que incrementen el valor percibido sin perder la esencia tradicional, la estandarización de procesos que garanticen la inocuidad y, fundamentalmente, la creación de sistemas de costos que saquen de la invisibilidad el esfuerzo del trabajo familiar para asegurar precios que sean social y económicamente justos.

Por otro lado, los datos de mercado revelan una ventana de oportunidad que no puede ser ignorada: el 82.7% de los consumidores está dispuesto a pagar un precio superior si se le garantiza una calidad excepcional. Bajo esta premisa, es recomendable el lanzamiento de una línea de producto *premium*. Esta estrategia requiere un posicionamiento diferenciado, apoyado en certificaciones de calidad y un empaque superior que justifique un rango de precio entre \$0.75 y \$1.00. No se trata simplemente de un ajuste tarifario, sino de una respuesta estratégica a una demanda insatisfecha que valora la autenticidad por encima del costo mínimo.

Finalmente, se hace un llamado a la academia, con especial énfasis en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, para que lidere programas de vinculación con un enfoque práctico y territorial. La transferencia de tecnología no debe ser un concepto abstracto, sino que debe traducirse en capacitaciones directas sobre buenas prácticas de manufactura, diseño de etiquetado y gestión financiera básica. El acompañamiento técnico de la universidad es vital para desmitificar los procesos de formalización y obtención de registros sanitarios, brindando al artesano las herramientas necesarias para transformar su oficio en un emprendimiento sostenible y competitivo en mercados modernos.

Igualmente, se recomienda incluir el patrimonio culinario local en los programas educativos de turismo, gastronomía y desarrollo comunitario, fomentando investigaciones

aplicadas que produzcan conocimiento valioso para los productores y las políticas gubernamentales. Este estudio puede actuar como referencia para investigaciones longitudinales que sigan el desarrollo del sector y analicen el efecto de las intervenciones realizadas.

Bibliografía

- AITE, A. d. (2023). “Puesta en el Exterior” – Análisis del sector textil y de confección ecuatorianos. *Asociación de Industriales Textiles del Ecuador, Quito, Ecuador.*
- Avello, R. (2 de Octubre de 2018). Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1727-897X2017000500001&script=sci_arttext&tlng=en
- Barrera, E., & Bringas, O. (20 de Diciembre de 2009). Obtenido de <https://journals.openedition.org/etudescaribeennes/3828>
- Bubano, F., & Torre, C. d. (1999). *El populismo en el Ecuador*. Quito: ILDIS.
- Cáceres, M. (11 de Julio de 2024). Obtenido de <https://journalprosciences.com/index.php/ps/article/view/722>
- Camacho, H., Cervantes, F., & Cesín, A. (2018). *Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria*. Morelos, Mexico: Redalyc.
- Cesar Mina, J., Carlos Sornoza, J., & Ignacio Loor, J. (2024). Caracterización de los Emprendimientos Artesanales en la Ciudad de Montecristi. *REVISTA ELECTRÓNICA FORMACIÓN Y CALIDAD EDUCATIVA (REFCaE)*, publicación cuatrimestral del Vicerrectorado Académico de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM), Ecuador. ISSN 1390-9010, 10.

Chillogalli, L. M. (2021). *Impacto del sector artesanal en el desarrollo local de la parroquia San Sebastián de Sigsig en la última década*. Cuenca, Ecuador: Universidad Politécnica Salesiana (UPS), sede Cuenca.

Contreras, J. (2 de Mayo de 2019). Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/557/55762966001/html/>

Cruz, E., Velázquez, J., & Briones, A. (2020). *Prácticas de economía solidaria en las cooperativas artesanales de Campeche*. Hidalgo, Mexico: SUMMA: Revista disciplinaria en ciencias económicas y sociales.

Espinoza, L. R. (2019). Zonas gastronómicas en Manabí. En *Manabí y su comida milenaria* (págs. 112-113). Manta, Ecuador: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

Falconí, P., Ayón, H., Indacochea, B., & Pibaque, M. (12 de Abril de 2023). Obtenido de <https://editorialalema.org/index.php/pentaciencias/article/view/512>

Flores, C. B. (12 de Agosto de 2019). Obtenido de <http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/visiongerencial/article/view/828>

GoRaymi. (13 de Junio de 2025). *GoRaymi*. Obtenido de GoRaymi: <https://www.goraymi.com/es-ec/manabi/montecristi/gestores-gastronomicos/rosquitas-montecristi-ajh76vy09>

INPC, I. N. (18 de Octubre de 2018). La Cocina Tradicional Manabita recibe la certificación como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. *Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador – INPC*.

- López, A., Martínez, G., Aguilera, G., Salazar, G., Navarro, M., Reyes, Z., . . . Jiménez, A. (2018). Study and research of feeding behavior: Roots, development and challenges. *Revista mexicana de trastornos alimentarios*.
- ManabiNoticias. (3 de Agosto de 2019). Obtenido de <https://manabinoticias.com/manabi-antonio-lopez-el-senor-de-las-roscas-de-montecristi/>
- Medina, X. (17 de Mayo de 2018). Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/4695/469554838001/html/>
- Mina, J., Sornoza, J., & Loor, J. (11 de Noviembre de 2024). Obtenido de <https://refcale.ulead.edu.ec/index.php/refcale/article/view/3893/2581>
- Muchnik, J. (2006). *Identidad territorial y calidad de los alimentos: Procesos de calificación y competencias de los consumidores*. Merida : Universidad de los Andes, Núcleo La Liria (Facultad de Ciencias Económicas y Sociales).
- Parraga, R. (07 de Octubre de 2017). Las roscas de Montecristi trascienden fronteras. *El telegrafo*. Obtenido de Las roscas de Montecristi trascienden fronteras.
- Quezada Tobar, M., Gladys Luján Johnson, & Gerardo Segovia Chilibingua. (2022). *Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador*. Santa Elena, Ecuador: Siembra (publicación de la Universidad Central del Ecuador).
- Rebaï, N., Bilhaut, A., Charles, & Katz, E. (2019). *Patrimonios alimentarios en América Latina*. Paris, Francia: IRD Éditions.

- SIGPA. (s.f.). *SIGPA (Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial)*. Obtenido de Técnicas artesanales tradicionales:
<https://www.sigpa.cl/convencion-unesco/ambitos/tecnicas-artesanales-tradicionales>
- Telegrafo, E. (2015). "Las roscas de Toño López, toda una tradición en las calles de Montecristi".
- UNESCO. (10 de Julio de 2020). Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Vandecandelaere, E. A. (2010). *Uniendo personas, territorios y productos. Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles*. Roma, Italia: FAO / Proyecto Siner-GI (Sustainable Indications of Geographic Origin).
- Vásquez, R., Marcial, J., & Montesinos, S. (2023). *The addition of value in rural products through intangible values*. Revista UTA.
- Yépez, P. F., Ayón, H. V., & Indacochea, B. S. (2025). Promoción turística de Montecristi como pueblo mágico. *Pentaciencias, Vol. 7, Núm. 3*.
- Zambrano, B., & Loor, E. (2023). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Montecristi, provincia de Manabí*. Manta, Ecuador: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Facultad de Educación, Turismo, Arte y Humanidades.

ANEXOS

ANEXO I

ENCUESTA

Estructura del instrumento

ENCUESTA SOBRE EL CONSUMO DE ROSCAS Y BOCADITOS TRADICIONALES DE MONTECRISTI

Objetivo: Conocer los hábitos de consumo, preferencias y percepciones de los consumidores sobre las roscas tradicionales y otros bocaditos artesanales del cantón Montecristi.

Duración estimada: 5 a 8 minutos.

Confidencialidad: La participación es voluntaria y anónima. Los datos se emplearán únicamente con fines académicos y de investigación.

I. DATOS GENERALES

1. Edad:

- Menos de 18 años
- 18 a 25 años
- 26 a 35 años
- 36 a 45 años
- 46 a 55 años

- Más de 55 años

2. Sexo:

- Masculino
- Femenino

3. Lugar de residencia:

- Montecristi
- Otro cantón de Manabí
- Fuera de Manabí

II. CONSUMO Y PREFERENCIAS

4. Mensualmente, ¿cuántas roscas tradicionales de Montecristi de 80 g consume?

(Indique un número aproximado)

_____ roscas al mes

5. ¿Dónde suele adquirir las roscas tradicionales? (Puede marcar varias opciones)

- Vendedores ambulantes en las calles
- Tiendas o comercios locales
- Mercados o ferias
- Pedidos a domicilio

6. ¿Qué es lo que más valora de las roscas tradicionales de Montecristi? (Puede marcar hasta 3 opciones)

- Su sabor único y auténtico
- La textura crujiente
- La tradición familiar que representan
- Son elaboradas artesanalmente
- El precio accesible
- Son parte de la identidad cultural de Montecristi

7. Además de las roscas, ¿qué otros bocaditos tradicionales de Montecristi consume?

(Puede marcar varias opciones)

- Alfajores
- Cocadas
- Dulce de maní
- Bolitas de coco/chocolate
- Suspiros
- Trenzadas dulces
- Chumbeque

- Merenguito
- Trufas de chocolate
- Bocadillos de queso
- Empanadas de verde
- Ninguno

8. ¿Cuánto está dispuesta/o a pagar por una funda de roscas de 80gr tradicional de Montecristi?

- De \$0.25 a \$0.50
- De \$0.50 a \$1.00
- Más de \$1.00

III. VALORACIÓN CULTURAL

9. Las roscas artesanales de Montecristi tienen mejor sabor que las roscas industriales:

1 — 2 — 3 — 4 — 5

(1 = Totalmente en desacuerdo | 5 = Totalmente de acuerdo)

10. Considero que las roscas de Montecristi son parte importante de la tradición y cultura de mi región:

1 — 2 — 3 — 4 — 5

(1 = Totalmente en desacuerdo | 5 = Totalmente de acuerdo)

11. Las roscas tradicionales de Montecristi deberían ser reconocidas oficialmente como patrimonio cultural:

1 — 2 — 3 — 4 — 5

(1 = Totalmente en desacuerdo | 5 = Totalmente de acuerdo)

IV. MEJORAS Y SUGERENCIAS

12. ¿Qué aspectos cree que se podrían mejorar en la producción o venta de roscas tradicionales? (Puede marcar varias opciones)

- Mejorar la presentación y empaque
- Mayor variedad de sabores
- Más puntos de venta
- Mejor higiene en la preparación
- Promoción y difusión del producto
- Ninguna, están bien así

13. ¿Estaría dispuesto/a a pagar un poco más por roscas tradicionales si tuvieran certificación de calidad o empaque mejorado?

- Sí
- No