

**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ.**



**Facultad de Hotelería y Turismo.**

**Carrera de Turismo.**

**PROYECTO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO  
DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS.**

**TEMA:**

Compilación de la gastronomía ancestral manabita “origen y evolución” en las parroquias  
rurales del cantón Portoviejo- Manabí 2019.

**Autor:**

Juan Carlos Intriago Bravo

**Tutor Responsable:**

Arq. Luigi Pihuave Calderón, Mg

**MANTA-ECUADOR**

**Diciembre 2019**

## CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor de la Facultad de Hotelería y Turismo de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, certifico:

Haber dirigido y revisado el trabajo de titulación, cumpliendo el total de 400 horas, bajo la modalidad de proyecto de investigación, cuyo tema del proyecto es “Compilación de la gastronomía ancestral manabita “origen y evolución” en las parroquias rurales del cantón Portoviejo”, el mismo que ha sido desarrollado de acuerdo a los lineamientos internos de la modalidad en mención y en apego al cumplimiento de los requisitos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico, por tal motivo CERTIFICO, que el mencionado proyecto reúne los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometido a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

La autoría del tema desarrollado corresponde al señor **Juan Carlos Intriago Bravo**, estudiante de la carrera de Turismo, período académico 2018-2019, quien se encuentra apto para la sustentación de su trabajo de titulación.

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

Manta, 11 de diciembre de 2019.

Lo certifico,

Arq. Luigi Pihuave

**Docente Tutor(a)**

**Área: Turismo**

**APROBACIÓN DEL INFORME POR EL TRIBUNAL**  
**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**  
**FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO**  
**CARRERA DE TURISMO**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**TEMA:**

**Compilación de la gastronomía ancestral manabita “origen y evolución” en las parroquias rurales del cantón Portoviejo- Manabí 2019.**

En consideración del tribunal designado por la facultad de Hotelería y turismo de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí de la ciudad de Manta, previa obtención del título de Ingeniería en Administración de Empresas Turísticas.

Manta, diciembre 2019

---

Lic. Luis Reyes Chávez, Mg.  
**DECANO**

---

Lic. Emil Viera Manzo Mg.  
**MIEMBRO TRIBUNAL**

---

Lcda. Gabriela Sión Saltos.  
**MIEMBRO TRIBUNAL**

---

Arq. Luigi Pihuave Calderón, Mg.  
**DOCENTE TUTOR**

---

Tnlgo. Juan Carlos Intriago Bravo.  
**AUTOR**

## **DEDICATORIA.**

Algo tan especial es haber culminado mi carrera gracias a Dios. A mis padres por ese apoyo incondicional y que estoy agradecido de tal manera Dios nos ama a nosotros como seres humanos, pero en especial a mi madre que estuvo ahí fielmente conmigo, dándome el apoyo desde niño que jamás permitió que me rindiera, más aún cuando yo ya quise rendirme este logro va dedicado para ellos, mi novia que estuvo ahí desde principio hasta el fin, mis compañeros que estuvieron siempre presente, y en todo momento dándome fuerza, ánimos para llegar a estos momentos.

Mis abuelos que anhelaban que fuera alguien en la vida, ahora lo estoy logrando y esto va dedicado para ellos que fueron pilares fundamentales en mi vida, mis abuelos que ya no los tengo conmigo este triunfo es para ellos.

## **RECONOCIMIENTO.**

A los docentes de la facultad de Hotelería y Turismo de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM) por el apoyo brindado durante este proceso, y así se logrará con este gran proyecto, previo la obtención del título de Ingeniero en Administración de empresas Turísticas, y a docentes de otras facultades y personas con grandes conocimientos que aportaron con un sustento de enseñanzas.

Al Arq. Luigi Pihuave Calderón, Mg por su gran ayuda en este proyecto, que estuvo brindándome apoyo en este proceso e impartir sus conocimientos en la cual estoy agradecido eternamente. Y a mis compañeros de la Facultad y de curso que siempre recibí un gran gesto de amistad y solidaridad más allá del crecimiento personal o profesional, en la cual beneficiara para la sociedad que estaremos presente y dispuesto a servir.

## ÍNDICE

Resumen .....	9
Introducción .....	11
Planteamiento de problema .....	13
Formulación del problema .....	15
Justificación.....	15
Objeto de investigación.....	16
Campo de acción .....	16
Objetivo General .....	17
Objetivo específico.....	17
Hipótesis o idea para defender .....	16
Variables investigativas.....	16
<b>CAPITULO I:</b> .....	18
<b>Antecedentes Investigativos</b> .....	18
<b>Marco teórico</b> .....	20
Turismo .....	20
Historia de la gastronomía.....	20
Gastronomía .....	21
Gastronomía en el Ecuador .....	22
Origen gastronomía manabita.....	23
Evolución de la gastronomía manabita .....	24
Gastronomía Patrimonial.....	24
Ruta gastronómica.....	24
Gastronomía Ancestral. ....	25
Turismo Gastronómico. ....	25
Turismo Cultural .....	26
Desarrollo Turístico.....	26
Descripción del área de estudio. ....	26
Perspectiva Histórica del Cantón Portoviejo y sus parroquias rurales. ....	27
<b>CAPÍTULO II</b> .....	35
<b>Diseño metodológico</b> .....	35

<b>CAPÍTULO III</b> .....	37
<b>Resultados y discusión.</b> .....	37
Conclusiones .....	46
Recomendaciones.....	47
Referencias bibliográficas.....	48
Anexos.....	52

## **Índice de tabla**

Tabla 1 Cuadro de entrevistas aplicadas en las parroquias. ....	37
Tabla 2. Resultados de las entrevistas. ....	39
Tabla 3. Muestra de resultados de entrevista .....	44

## **Índice de Imagen**

<b>Imagen 1.</b> Descripción relativa del área de estudio .....	27
<b>Imagen 2.</b> Representación en letras de la Parroquia Abdón Calderón .....	28
<b>Imagen 3.</b> Representación de letras de la parroquia Alhajuela. ....	29
<b>Imagen 4.</b> Representación de letras de la parroquia Chirijos .....	30
<b>Imagen 5.</b> Representación de letras parroquia Crucita .....	31
<b>Imagen 6.</b> Representación en letras de la parroquia Pueblo Nuevo .....	32
<b>Imagen 7.</b> Representación en letras de la parroquia San Plácido. ....	33
<b>Imagen 8.</b> Representación en letras de la parroquia Riochico .....	34

## **Resumen**

El presente trabajo de titulación tiene como objetivo realizar la compilación de la gastronomía ancestral su origen y evolución en las parroquias rurales del cantón Portoviejo, se basó en seleccionar los platos típicos representativos de cada sitio para así elaborar una ruta gastronómica que permita el desarrollo del turismo sostenible. Se recopiló datos históricos con el fin de adquirir información sobre los platos más tradicionales del lugar, se utilizó en el levantamiento de información métodos no probabilístico, técnicas o herramientas que fueron fundamentales, siendo esta cualitativa ya que se requirió de determinados datos y cualidades en cuanto a la preparación de las comidas, datos históricos, esta información se adquirió a través de la entrevista realizadas a los prestadores de servicios gastronómicos. Como resultados obtenidos en las 30 entrevistas aplicadas se identificó que las parroquias rurales tienen un plato típico ancestral representativo para cada lugar sin embargo no se le está dando valor a la identidad cultural, el GAD de Portoviejo realiza ciertas actividades y eventos que no son continuos solo en fechas determinadas dejando con ello poca promoción, ocasionando desinterés por parte de las comunidades provocando también que estos cambien el prototipo de preparación y abandonen las costumbres o tradiciones que le da valor al turismo gastronómico.

**Palabras claves:** Gastronomía, ancestral, origen, evolución, turismo sostenible, desarrollo, autónomo, Ecuador

## **Abstract**

The purpose of this titling work is to carry out the compilation of the ancestral gastronomy, its origin and evolution in the rural parishes of the Portoviejo canton, based on selecting the typical dishes representative of each site in order to develop a gastronomic route that allows the development of tourism sustainable. Historical data was collected in order to acquire information on the most traditional dishes of the place, non-probabilistic methods, techniques or tools that were fundamental were used in the information gathering, being this qualitative since certain data and qualities were required as far as To the preparation of meals, historical data, this information was acquired through the interview conducted to the providers of gastronomic services. As results obtained in the 30 interviews applied, it was identified that the rural parishes have a typical representative ancestral dish for each place, however, cultural identity is not being given value, the GAD of Portoviejo carries out certain activities and events that are not only continuous. On certain dates, leaving little promotion, causing disinterest on the part of the communities, also causing them to change the prototype of preparation and abandon the customs or traditions that give value to gastronomic tourism.

**Keywords:** Gastronomy, ancestral, origin, evolution, sustainable tourism, development, autonomous, Ecuador

## **Introducción**

La presente investigación se justifica debido a que en la actualidad existe la oferta gastronómica que poco está siendo considerada como parte para el crecimiento económico y así también no se considera como fortaleza a la identidad cultural de un lugar en específico. Según la (Organización Mundial del Turismo, 2017) gastronomía es un mecanismo fundamental de la historia, tradición y sobre todo de identidad que es una de los motivos por el cual se acude a un destino.

La gastronomía hoy en día es considerada como un ingreso económico de los países que prestan servicios que poseen un inmenso potencial gastronómico, consideran a esta actividad como lucrativa para obtener un mejor desarrollo sostenible a nivel local, regional y nacional. Para la (Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center, 2019) más de un tercio de gastos de los turistas van direccionados a la comida, convirtiéndose por ello en una de los principales motivos para viajar.

La Capital de los Manabitas posee una diversa gastronomía en las diferentes parroquias rurales que representan el patrimonio tradicional e identidad cultural. Su innovación la diferencia de otros destinos ya que les dan valor a las creencias culinarias, la sazón, su gente, hospitalidad, historia, origen y su gran evolución que ha venido experimentado la gastronomía ancestral. Según la (Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center, 2019) cada vez más destinos buscan posicionarse a través del turismo gastronómico ya que son muchos los beneficios económicos, sociales y tradicionales que esta tipología de turismo proporciona y contribuye a impulsar la marca país.

La UNESCO, (2019) afirma sobre las ciudades Creativas se implican en rescatar la identidad cultural en el punto importante de las estrategias en el desarrollo y ser partícipe de unas buenas obras. Y así poder seguir avanzando en innovación con la ciudad y tener un mejor desarrollo sostenible.

El 31 de octubre se celebra el día Mundial de las Ciudades, es por ello que la capital de los Manabitas “Portoviejo” participó con 3 platos típicos que fueron: viche parroquia Crucita, así como la Morcilla y la Chicha de la parroquia Abdón Calderón, para darle una identidad cultural y rescatar el patrimonio tradicional de la provincia donde obtuvo un premio en la cual se le otorgo el nombre de ciudad creativa gastronómica, junto a otras 66 ciudades, donde 24 de las ciudades seleccionadas recibieron un reconocimiento en las categoría de artesanías, diseño, literatura, artes digitales, música, y gastronomía.

Portoviejo se prioriza por formar parte y ser la primera ciudad en el país al ser reconocida por la Unesco, donde ya habían participado Duran (Guayas) en 2016, y Chordeleg (Azuay) 2017 donde participaron en la categoría artesanías y artes populares. Es por ello que esta investigación se direcciona al ámbito gastronómico, ya que es una de las principales fuentes generadoras de empleos y donde los turistas generalmente realizan más gastos al viajar, hay poca conciencia en cuanto a la identidad cultural gastronómica se refiere en las parroquias rurales del cantón Portoviejo, la intención de este proyecto es dar a conocer los diferentes platos típicos que existen en las parroquias rurales del cantón Portoviejo, por su preparación, utensilios, ingredientes, y su origen para que el turista también se sienta identificado con la histórica y le genere una experiencia indescriptible a través de la degustación de la cocina ecuatoriana principalmente manabita.

Por consiguiente, se realiza la compilación de la gastronomía representativa de las parroquias rurales de Portoviejo y así también se presenta la creación de la ruta gastronómica en dichos sitios es para ganar valor de identidad, reconocimiento de la gastronomía que existe en estas poblaciones aportando con platos típicos más representativos sus modos de preparación, costumbres y tradiciones que cada cantón tiene, de tal manera que se pueda aprovechar los recursos, resaltando la evolución que ha tenido durante estos años, promocionar los sabores del campo y del mar.

Finalmente, este trabajo está constituido por distintos capítulos, en donde tiene puntos fundamentales para la presentación de esta problemática y estos son la Introducción, Planteamiento del Problema, Variables de la investigación, Metodología, Resultados, Discusión, Conclusiones y Recomendaciones, referencias bibliográficas e incluyendo los anexos que son parte indispensable para el sustento del proyecto.

## **Planteamiento de problema**

En el mundo la globalización es un proceso que incide con la alimentación, hoy en día estos sitios dedicados al servicio de la alimentación se han dedicado únicamente por elaborar platos extranjeros o comidas rápidas, esto está induciendo que la gran parte de personas está elogiando en degustar de nuevas sazones y los platos típicos tiendan en ausentarse. El trabajo investigativo está encaminado a deleitar necesidades sociales y económicas como las relevantes, sociales que proporcionara que los individuos que se involucren en el conjunto y se enteren de la cultura gastronómica que predominaba en esta zona de influencias económicas por cuanto se constituye en su origen generadora de innovación de microempresas gastronómicas.

En el Ecuador la gastronomía manabita ha llegado en la actualidad hasta la cima como los principales platos típicos del país donde se ha hecho conocer por sus principales y variedades que hay en cada cantón de la provincia de Manabí.

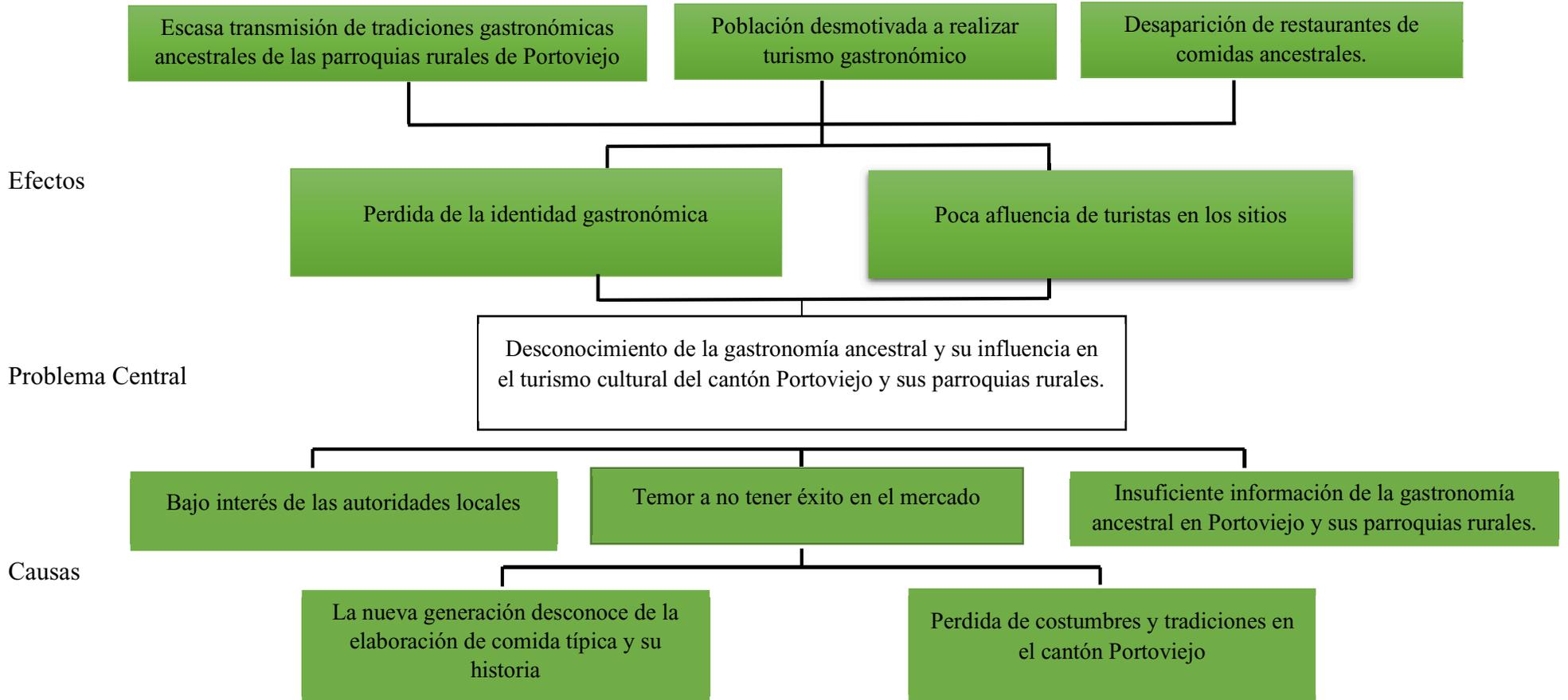
Desde hace muchos años atrás el desplazamiento de las personas hacia un sitio distinto al de su hogar “actualmente llamado turismo”, se realizaba con el fin de permutar los alimentos de un lugar a otro, es decir hace una cantidad de tiempo atrás la gastronomía ha sido un considerable atractivo para la remoción de personas, lo que hoy tenemos por conocimiento como turismo gastronómico.

El cantón Portoviejo provincia de Manabí existen 7 parroquias rurales donde existen una inmensa lista de platos típicos ancestrales y en la antigüedad existía la tradición de participar en compartir los alimentos que se cosechaba en un lugar con otros, que se cultivaba en otra región, entre una familia y otra, se compartía los platos tradicionales de época o simplemente un intercambio de platillos.

En el presente se está olvidando la identidad cultural vinculada con la gastronomía, hay varios sitios en donde las costumbres ancestrales de los platos típicos están siendo remplazados con otro prototipo de alimento que no tienen que ver con la veraz gastronomía. Si se permite el desarrollo de platos no tradicional se estará descuidando un importante número de personas o turistas, y con eso no se fomentaría el turismo.

Es inminente e impredecible el rescate del Turismo Gastronómico Ancestral y un método de producción de un manual de comida típica del cantón Portoviejo y sus parroquias rurales considerada un polo de desarrollo en el tránsito del turismo local como internacional.

## Árbol del problema



Fuente: Elaboración propia.

## **Formulación del problema**

¿Cómo se aportará con el desarrollo turístico de las parroquias rurales del cantón Portoviejo?

## **Justificación**

Este trabajo de investigación busca recopilar información importante de las parroquias rurales del cantón Portoviejo tales como: Crucita, Riochico, Pueblo Nuevo, Calderón, Chirijos, Alajuela, San Placido. De esta manera dar a conocer su historia, tradiciones, y costumbres gastronómicas.

En el cantón Portoviejo ha existido una cantidad de variedad de platos típicos por ende han sido una representación para nuestra cultura gastronómica ligado a un destino turístico representando a nuestra provincia de Manabí. El rescate del “Turismo Gastronómico Ancestral” de cada sitio es de gran consideración, por medio de esta labor no solo se va a fomentar el turismo gastronómico en la provincia, sino también se va a impulsar mantener la cultura gastronómica que representa a cada lugar.

Se estima el valor primordial al aporte del Rescate al Turismo Gastronómico Ancestral por medio de la compilación de información de la comida típica manabita el cual sirve como un físico didáctico y de consulta para los turistas y más aún a las personas que quieren iniciar con un nuevo comercio que preste servicio de alimentación para que se guíe con los platos típico ancestrales, por eso es importante mencionar los lugares de donde son orígenes estos platos para que se vaya difundiendo para que cada evolución siga impulsando para tener una mejor visión y facilitar una circulación de importantes visitantes para que ellos motiven y a su vez generen entradas económicas para quienes prestan y viven de este negocio como lo es esta actividad gastronómica.

La gastronomía típica es un recurso indispensable para cada sitio y aún más para un visitante porque será este el vocero de la información que a través de ello lograra tener un mejor alcance, el turista no solo busca paisajes, aventura, historias, arquitectura, música, también está en busca de la gastronomía de un lugar en específico, por ende, cuando se conoce un nuevo sitio es importante para la persona degustar un plato típico de cada región.

## **Objeto de investigación**

Los sitios donde se apunta la investigación son en el centro territorial implícito entre los límites de los cantones Portoviejo y Junín "Sucre" cabalmente estas parroquias son Crucita, Rio Chico, Chirijos, Pueblo Nuevo, San plácido, Alajuela y Calderón, cuentan con diferentes variedades gastronómicas ancestrales como: Seco de gallina, La Morcilla, Ceviche de Pinchagua, El Marisco y empanadas de verde.

## **Campo de acción**

Este estudio se basa en rescatar la gastronomía ancestral proponiendo una compilación de información de los platos más emblemáticos de las parroquias rurales del cantón Portoviejo, creando así un documento que permita tener contribuir con el desarrollo turístico de la parroquia.

## **Hipótesis o idea para defender**

La compilación de la gastronomía ancestral manabita de las parroquias rurales del cantón Portoviejo, permitirá rescatar la identidad cultural de las parroquias San Plácido, Abdón Calderón, Alhajueta, Pueblo Nuevo, Chirijo, Rio chico y Crucita, para con ello generar un interés turístico que permitirá alcanzar un desarrollo sostenible a través de este recurso indispensable para el cantón que va en crecimiento.

## **Variables investigativas.**

- **Dependiente:** Compilación, origen y evolución en las parroquias rurales del cantón Portoviejo
- **Independiente:** Gastronomía ancestral Manabita

### **Objetivo General**

- Compilar la información de la gastronomía ancestral manabita; origen y evolución para el rescate de la identidad y tradición culinaria de las parroquias rurales del Cantón Portoviejo.

### **Objetivo específico**

- Analizar el origen y evolución del recurso gastronómico ancestral, de las parroquias rurales del cantón Portoviejo.
- Seleccionar los platos típicos más representativos de las parroquias rurales del cantón Portoviejo.
- Describir la importancia que tiene la gastronomía ancestral dentro de la cultura manabita.

## **CAPITULO I:**

### **Antecedentes Investigativos**

Para esta investigación se tomaron como antecedentes los siguientes trabajos:

Flores, (2013) relata un aporte de la gastronomía manabita está perdiendo brillo ya que las técnicas que utilizan para la preparación para los platos típicos se conectan de generación en generación de ancestros, padres e hijos y no existe alguno u otro medio que enseñen esos conocimientos en la preparación de unos exquisitos platillos de la gastronomía manabita, por ende se llevó a cabo la realización investigar y mejorar el grado influencia por no poseer conocimientos del origen de su historia y por su grado de significado que posee cada plato, y así darle beneficios y de tener una gran aceptación a la cultura ambateña.

Por su parte, (Pesantes & Vera, 2015) comentaron sobre gastronomía manabita varias personas de diferentes lugares no tienen algún conocimiento sobre las diferentes preparaciones que se realizan en la zona, en base a esto realizaron esta investigación en dar a conocer la variedad de la gastronomía por medio de herramientas como encuestas para que las personas tengan un alto de conocimientos sobre todo a las amas de casa que puedan recopilar información relevante sobre las variedades que se realizan en la parroquia San Isidro en la ciudad de Guayaquil.

Así mismo, (Dominguez, 2015) expresa que la cocina ancestral debe circular por algún medio para poder difundir conocimientos sobre las recetas más importantes, por ende, se ha realizado este trabajo para incrementar el crecimiento, y comercialización para que la población sea los beneficiados de este desarrollo y producción de los platos tradicionales del cantón Cevallos.

El autor (Edgar Santiago Villagómez Moreta, 2010) explica en desarrollar una nueva herramienta donde se pueda implementar una reforma donde la gastronomía costeña puedan ser importado a otros países, con el fin de esta investigación en hacer reconocer la cultura y así dejar al Ecuador por lo más alto, evolucionando en materia prima y calidad de gastronomos que posee el país, donde se pueda expresar las mejores innovaciones y tendencias culinarias del mundo y es donde nuestra gastronomía debe ser impulsada para que el mundo quede impresionada y estar orgulloso de las raíces de donde vinimos.

Para (Carrasco, 2016) dice que la importancia de reconocer la identidad gastronómica del cantón Ambato y examinar el alza del turismo cultural y su gastronomía de la parroquia

Atocha – Ficoa para poder seguir con el crecimiento del lugar, y por eso se pudo determinar que hoy en día los grandes industrias de comida rápidas son la causa del poco interés de la misma población por eso servidores y dueños de los establecimientos proceden en seguir preparando comida ancestral y nuevos sabores en todo el año y así conservar la esencia ancestral que identifican y presumen al cantón Ambato.

La versión de (Morales, 2012) hace una explicación sobre el rescate de los sabores y platos ancestrales de la gastronomía Tungurahua, de otra manera expresa también que la preparación debe ser un punto muy importante porque permite al turista consumir algo de calidad y una buena sazón por ende el aseo es parte que debe tener en cuenta, por eso la propuesta de esta investigación fue en rescatar esos sabores de platos que son hechos con productos de la misma localidad aparte es rentable y hay que priorizar lo nuestro, por eso la gastronomía nuestra no tiene gran demanda en sitios Gourmet y ahí donde hay que fomentarlos para tener excelentes resultados y hacer reconocer nuestra cultura gastronómica.

Según (Claudia Adela Fierrez Anrango, 2013) describe en fomentar y rescatar la gastronomía ancestral de la parroquia de Quichinche recopilando información para luego publicarla y sea una herramienta importante que pueda ser compartida y sea de útil para muchas personas que usen las recetas y se mantenga la tradición ancestral y así no se pierda la costumbre que han dejado los ancestros, en esta indagación se propone elaborar una guía gastronómica donde encuentren recetas y le sirvan para muchas personas, por otro lado es ver el crecimiento y potencializar la comida típica de aquel lugar.

Comenta (Arboleda, 2013) y hace en énfasis en la influencia en el cantón Ambato sobre la cultura y su gastronomía ancestral durante todo este tiempo y el progreso e incremento que han tenido la gastronomía ecuatoriana pero en la población son pocas personas que hoy en día aprecia los valores de la cultura gastronómica por eso en este trabajo se maneja en el rescate del origen, historia y evolución de cada plato ancestral del cantón Ambato, por lo tanto se implementó un manual gastronómico para que tenga una gran acogida y así no se pierda las tradiciones y costumbres que tiene el cantón.

En un artículo de la gastronomía se expresó sobre lo novedoso e importancia que le daría la comida gourmet y un mejor progreso al cantón bolívar por ende tener un incremento y crecimiento de la gastronomía manabita. A base de esta publicación la idea de proyectar la oferta gourmet, donde se refleja claramente la diferencia entre oferta y el mejoramiento que

pueda tener la gastronomía en dicho cantón, en donde esta publicación les servirá a los prestadores de servicios como ayuda de investigación (Mendoza, 2014)

En un estudio publicado sobre una proposición turística gastronómica dirigido al país y justamente al centro del cantón Paján para crear un mejor crecimiento porque es poco conocida a nivel nacional y poco a los locales por eso la propuesta de invertir en una mejor implementación a los prestadores de comida ya que ellos tienen un bajo conocimiento de los recursos propios y no son impulsados, por medio de esta investigación es mejorar el fortalecimiento punto importante que se requiere mejorar, tratar de incentivar por parte de las autoridades locales en difundir la gastronomía manabita para obtener un mejor desarrollo turístico gastronómico en el cantón y así poder enamorar a los turistas extranjeros y locales con nuestra gastronomía (Barzola, 2012).

### **Marco teórico**

En este estudio es importante analizar los diferentes puntos importantes que de otra manera es el sustento a la variable investigativa, con gran importancia científica, así mismo poder comprender desde una visión adecuada una significación a los conceptos y variables.

### **Turismo**

Según (Organización Mundial del Turismo, 2010) son funciones que operan personas durante sus viajes y estancias en distintos sitios o lugares al de su entorno usual por un tiempo determinado o inferior a un año confines de ocio o por negocios y otros motivos.

Para (Beltrami, 2010) cuenta que en la segunda mitad del siglo XIX nació la intención de hablar del turismo como una maravilla social, El origen nace con cambios sociales que en distintas sociedades de Europa occidental influyeron en procesos primordiales e históricos como fueron la revolución industrial y la revolución francesa, y desde ahí el turismo es el hijo directo de esta revolución llamada burguesa.

De esta manera se puede definir al turismo como un prodigio o fenómeno social de carácter masivo, que aparece a través de un grupo de correspondencia fijas durante el acercamiento de sociedades incitadas por el turista a partir de su alojamiento en la sociedad.

### **Historia de la gastronomía**

La gastronomía entra al mundo en las primeras civilizaciones 5000 años a. C. y donde fueron acogidos en Mesopotamia, Grecia, Egipto, Persia, fenicios y el imperio romano de occidente y oriente. El arte culinario expresa sus características las más prestigiosas que son

su cultura, su forma de sentir, expresarse, pensar y con la ayuda de los restos arqueológicos se pueden conocer recetas, métodos de conversación, cocción, elaboración, utensilios y así entender el legado de lo que era las culturas antiguas.

El hombre actuaba por su propio instinto su alimentación era lo que estaba a su alrededor y todo el aroma, esencia y sabor era solamente lo que la naturaleza le proporcionaba, entonces por lo siguiente lo que venía a una evolución en la alimentación era el fuego, entonces desde que el hombre empezó a dominarlo a este elemento y usarlo para su defensa y abrigarse, por desacierto e inocencia se cayó una parte de carne y al volver a comerlo se percató que este elemento la carne se volvió más apetitosa que la carne que comía , desde ahí el hombre empezó a disfrutar de la comida esos placeres que hoy en día le llamamos placeres gastronómicos (Paladines, 2018).

La versión de (Cedeño, 2018) cuenta que en el Ecuador posee una gran variedad de gastronomía con distintas elaboraciones sea en comida o en bebidas hechas en el Ecuador, por ende ha hecho que el país vaya fortaleciéndose en las distintas regiones naturales y en la cual se puede apreciar y distinguir las costumbres, tradiciones, y sus increíbles platos típicos e ingredientes, su estilo de cocción, su materia prima donde la elaboran y utilizan, en la región costa unos de los platos más fuerte son los mariscos y considerar una única vista a las playas.

Por otro lado el (Gobierno Provincial Manabí, 2013) expone que la gastronomía empieza a parecer hace 18000 años con la llegada de los primeros aborígenes a territorio ecuatoriano, la gente manabita que son bondadosos, trabajadores y el punto más importante, se dedican a la pesquera, a la carpintería, artesanías, y al cultivo de productos que son utilizados tradicionalmente en su preparación de 17 platos típicos y su afecto por incrementar y hacer crecer la gastronomía por todo el mundo.

Lo que busca la gastronomía es la importancia desde su preparación con los alimentos hacia la necesidad del ser humano y así estar muy estable de salud, también representa la cultura de cada nación donde se expresa por medios de sabores, olores y platos únicos directamente transmite sus costumbres y estilo de vida.

## **Gastronomía**

La Gastronomía de acuerdo con (Borredá, 2002), es una palabra de origen griego, tal como lo es la palabra dieta, crea una reseña de un artículo relacionado del ser humano y su alimentación en medio de su entorno. Por ende, hay muchos factores que la involucran a la

gastronomía como aspectos económicos, sociales, culturales, económicos, religiosos, y tal como es llamado arte culinario.

El término gastronomía para (Sada, 2007) lo expresa como la preparación de una buena comida refiriéndose a esta como arte, esta terminología proviene del griego *gástron* (gastronomía) que se caracteriza por un sinnúmero de conocimientos y prácticas, donde intervienen recetas, ingredientes, técnicas, métodos, así como el origen, evolución y su importancia cultural.

Según (Vicaire, 1890) relato que en el siglo XIX había dos tipos alimentación en la cual debían diferenciarlo con los principios franceses en siglos pasados, era comer para alimentarse y comer para gozar, donde se guiaban con revistas especializadas, que hacían que la gastronomía sea más encantadora.

Para (Espinosa, 2015) explica que los olores y sabores de los productos alimenticios de la gastronomía manabita evocan el pasado. Es casi mágico. En cada mordisco de cualquier plato de comida criolla, los ingredientes llevan a un viaje casi instantáneo hacia la historia, cuenta la chef e investigadora manabita.

Afirma el (Gobierno Provincial de Manabí, 2016) que la provincia “es el sitio donde se elabora la mayoría de los alimentos primordiales que componen todo esto, es lo que la vida y sabor a estos placeres, estos manjares que puedas descubrir en esta tierra, desde la casa, hasta una mesa campesina donde se pueda encontrar una mesa gourmet única y lujosa. La gastronomía es procrear platos de comida para degustar unos ricos preparativos culinarios con el conocimiento del gusto, la vista, el olfato, y el tacto, relacionarlos con otros sitios, de ver como se originaron, saber la importancia de sus ingredientes que tanto nutricional son.

### **Gastronomía en el Ecuador**

Las opiniones de (Romo & López, 2011) Ecuador posee regiones tales como costa, sierra, y amazonia debido a la fortuna de la Cordillera de los Andes y la corriente de Humboldt el país contiene una temperatura increíble.

El artículo (Ecuador Travel, 2014) La potencia ancestral que contiene la gastronomía ecuatoriana es una de las principales características en agro-diversidad, multiculturalidad, que posee cada región, donde los métodos de preparación de cada plato los representa y los convierte en la atracción gastronómica.

Según la fuente (Vizuite, 2014) destaca la gastronomía manabita es una de las preferidas en América por sus sazones, sus tradiciones ancestrales que han evolucionado de generaciones en generaciones, combinados con productos que lo mismo españoles traían tuvieron como conclusiones que la gastronomía ecuatoriana es identidad propia.

### **Origen gastronomía manabita**

La Señora (Libertad Regalado, 2017) manifestó que Manabí siempre ha sido identificado por su gastronomía donde aparecen los productos como el maní, el queso, el corviche, dulce de pechiche, las empanadas de plátanos, los bollos, entre otros que son los más representativos de la campiña manabita. Por otro lado, hay platos que son hechos con plátanos que van acompañado con mariscos, gallina, pescado o carne. Los manabitas eran astutos que podían navegar en la conocida balsa manteña, y así llegaron a territorio mexicano y chilenos donde consiguieron la concha de Spondylus elemento muy valioso para los manabitas. Desde la cultura las Vegas ya había restos de mullu.

Según (Vega, 2013) explica que el mullu cuyo llamado molusco prehispánico del Spondylus, que habita en el golfo de Guayaquil, gracias a esta concha elaboraban collares, brazaletes y pectorales y entre otros objetos que servían para ceremonias. El mullu entraba por las tierras peruanas donde recorrían la vía Tumbes y Piura, donde era un grupo de personas que se dedicaban a la comercialización y se transportaban en balsas inmensas llevando cobre hasta el Ecuador y en retorno cargaban de mullu donde eran canjeados en la costa y la sierra de las tierras peruanas. Por otro lado, también ocurrió en la cultura Valdivia 3.500 años antes de Cristo los vestigios del mullu caso que era una representación en la costa pacífica lo que hoy es Ecuador la concha del Spondylus.

Como expreso (Regalado, 2017) Un plato muy representativo para la gastronomía manabita es el ceviche que proviene a la raíz ecuatoriana y apreciada como el ceviche de los dioses de la Spondylus. Por ende, la conexión que existía con el tipo de gastronomía y el lenguaje ancestral en la Costa Pacífica que nunca se habló kichwa da como conclusión que el inca jamás pudo imponer su lengua ya que tuvo intercambiar con los comerciantes de Salango donde reinaba toda la costa pacífica desde Atacames hasta Tumbes, desde los noventa es reconocido el ceviche en la gastronomía manabita. También expreso que en Manabí se degusta pan con maíz y otras variedades de alimentos, también se comía el pescado crudo en aquel tiempo pasado.

El maíz es un producto primordial de la gastronomía en la zona manabita y que ha pertenecido en las culturas aborígenes ancestrales de la provincia de Manabí y en su identidad también lo han sido como el pescado, el verde y la yuca.

### **Evolución de la gastronomía manabita**

La gastronomía desde tiempos ancestrales no ha cambiado, lo que actualmente se ha modificado es el modo de preparación de la nueva generación, que se ha adaptado a la nueva sazón ancestral con toques esenciales, aún se conserva algunos utensilios como el horno de leña, la olla de barro, cucharas de madera y algunas comidas a base de hojas de plátano que han sido los que actualmente se siguen utilizando en restaurantes. Ha logrado el impacto gastronómico tanto nacional como internacional dejando por lo más alto la provincia en el arte culinario, y es así como ha llamado la atención de grupos de personas locales como extranjeras en visitar dichos lugares y degustar de estos famosos platos típicos ancestrales.

### **Gastronomía Patrimonial**

La Unesco, (2010) explica que la gastronomía con el tiempo ha evolucionado mediante lenguajes que ha mostrado las características principales como las tradiciones y expresiones orales que convierte a la gastronomía en un arte. Es por ello que la cocina entra al conjunto del patrimonio cultural intangible.

El Ministerio Coordinador de Patrimonio, (2012) expresa que el patrimonio gastronómico juega un papel importante impalpable en simbolizar la cultura y crea platos típicos de un sitio mas no en si del alimento comestible. Es un rol primordial al formar parte de como un patrimonio inmaterial, ante la comunidad, donde se expresa mediante técnicas y utensilios en la cocina donde demuestran su real identidad.

### **Ruta gastronómica.**

Se determina a las rutas gastronómicas como un circuito que proporcione considerar el desarrollo productivo agropecuario industrial. A base de las degustaciones se les proporciona un nombre a los platos de la cocina regional, para así mantener la cultura y valorar los productos regionales. El término “ruta gastronómica” es definido como un conjunto de sitios, pueblos, o regiones que reparten costumbres gastronómicas, enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades que son parte importante para la producción, creación, evolución, transformación que forman parte del Patrimonio gastronómico mundial de la cultura, inmaterial, mixto y todo lo que forme parte del sistema alimenticio de la humanidad (Torre, 2012).

Según (Vinha, 2004) expone en su tesis el siguiente párrafo “La gastronomía no solo es degustar cada plato en los restaurantes del mundo, más bien es la atención y la atracción que hace la gastronomía para que el turista conozca la cultura, los hábitos y tradiciones y observar su preparación, sus ingredientes y la manera de ver sazonar”.

Hay que mencionar que cuando se conoce otras culturas de otros sitios la gastronomía juega un papel importante por ende se conocen variedades de platos con el fin de probar, y escarmentar de aquel lugar, recalando a los turistas que viajan por fisiológica mas no como un propósito.

### **Gastronomía Ancestral.**

Relata (Bembibre, 2013) expresa a la gastronomía ancestral como la unión de culturas en una población o comunidad, por ende, en la gastronomía no solo se utilizan técnicas es más bien practico donde produce recursos alimenticios. Lo ancestral ecuatoriano es una diversidad andina, una tradición de preparación con varios ingredientes en lo cual lo hace único con sabores esenciales, originalidad, y transformándola mundialmente a la gastronomía ancestral como un desarrollo sostenible.

La importancia de rescatar los productos ancestrales en su aportación de nutrición e impacto ambiental, apreciar el trabajo en conjunto familiar de los campesinos, e impulsar la elaboración tradicional que proporcione certeza de nutrición alimenticia. El aporte de la gastronomía ancestral al desarrollo del turismo cultural.

- Dar a conocer el origen, historia del plato y su elaboración tradicional en una zona específica y rememorar esa costumbre.

### **Turismo Gastronómico.**

Según (Organización Mundial del Turismo, 2012) la gastronomía tiene un puesto en el podio del turismo aparte de tener un gran incremento a nivel mundial pero que aún no se ha aprovechado el potencial turismo gastronómico como patrimonio inmaterial.

Para (Pololikashvili, 2018) dijo “la gastronomía es un importante motor para los turistas a la hora de elegir un destino” tantas empresas como destinos turísticos han creado la importancia de la gastronomía con el fin de transformar el turismo e incrementar el desarrollo económico local, regional y nacional.

Como expresan (Clemente, Hernández, & López, 2013) consideran un concepto importante escrito por Roden (2003) y expresa que “La comida es una parte importante de la

cultura. Implica unión con el pasado, es un legado de otras civilizaciones, forma parte de la identidad y refleja la vida de las personas”.

En la actualidad es muy fácil encontrarse con turistas que quieran tener contacto con poblaciones o comunidades por las diferentes costumbres que poseen las comunidades. Es así que el turismo gastronómico ha incrementado de una manera tan fuerte en varias naciones regiones y comunidades tanto que tanto así son reconocidas por su tradicional gastronomía.

### **Turismo Cultural**

El artículo de (Secturcestr, 2002) dice, es un viaje turístico con emociones por conocer, entender, deleitarse que forman de una sociedad o grupo social, y son parte del conjunto de componentes que determinan un destino específico. Conforme a la (OMT, 2012) el turismo cultural es un prodigio para la gastronomía que de apoco se ha transformado en uno de los segmentos más importante para el turismo.

Tanto así que las empresas que viven del turismo analizaron el balance y la importancia de la gastronomía para el impulso gastronómico y mejorar el desarrollo económico local.

### **Desarrollo Turístico**

Afirma (Varisco, 2008) que el desarrollo turístico puede entenderse como suministro y mejora a las instalaciones y servicios competentes para complacer las necesidades del turista. Por su parte expresan (Magadán & Rivas, 2012) que el desarrollo que contemplan las necesidades actualmente a los turistas impulsa a las demarcaciones beneficiadas y así mismo las preserva para un mejor futuro.

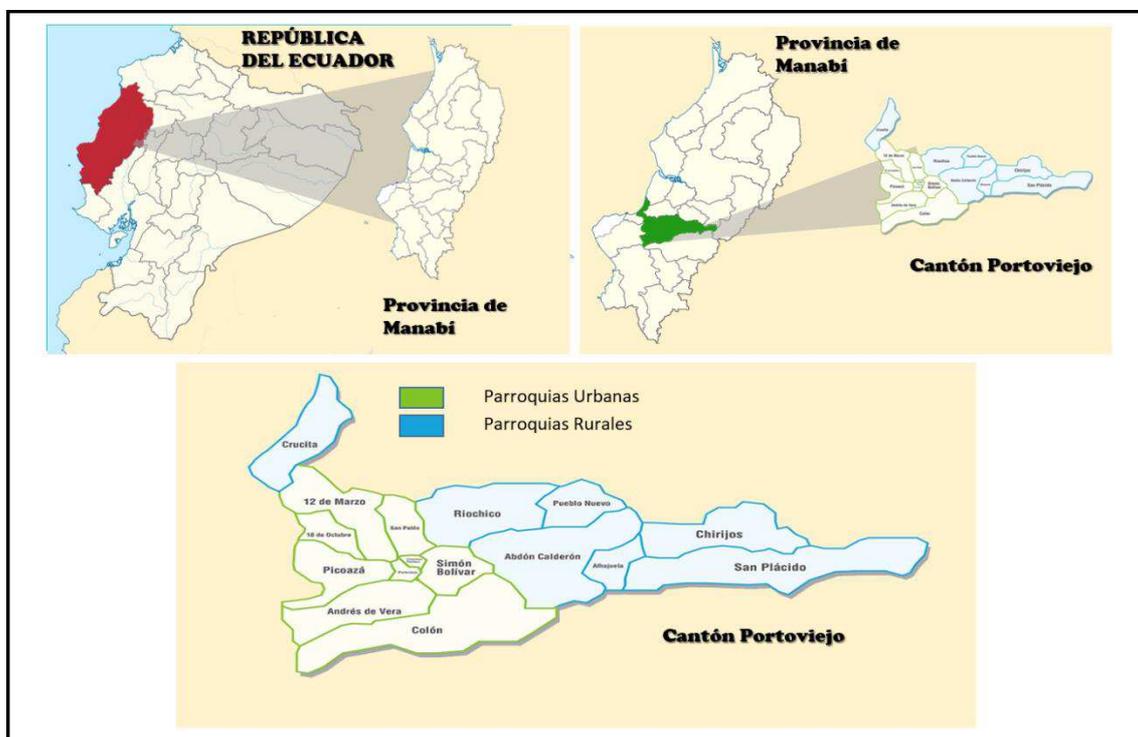
Esta clase de turismo tiene como función impulsar la forma de vida, costumbres y tradiciones, valorando el impacto ambiental y la familiaridad con la naturaleza. Para identificar un territorio que posee un desarrollo turístico, primer se debe determinar una oferta, demanda, una competencia y tendencia en el mercado, por ende, aprovechar el potencial para unas determinadas inversiones turísticas.

### **Descripción del área de estudio.**

Según el (GAD de Portoviejo, 2014) Portoviejo cuenta con una población de 300.000 personas con una extensión de 954.9 km, limita al Norte con la parroquia Charapotó del cantón Sucre y por las jurisdicciones de las cabeceras cantonales: Rocafuerte, Junín y Calceta. Al Este con la parroquia San Sebastián del cantón Pichincha, Al sur con Ayacucho y al Oeste con la parroquia la Pila del cantón Montecristi y Jaramijó. Portoviejo cuenta con un grado de altitudinal de 30msnm. Cuenta con una temperatura de 24°C a 36°C (Imagen 1).

En cuanto a la economía, el comercio y agricultura son las principales fuentes de ingresos económicos del cantón. Existen grupos Étnicos como lo cholos pescadores que habitan en crucita, la Boca y los montubios o campesinos que van de Pueblo Nuevo, Rio Chico, Abdón Calderón, Alhajuela, San Plácido, Crucita y Chirijos dichas parroquias también son las parroquias rurales del cantón Portoviejo.

Por otro lado, la Gastronomía es una de la oferta turística que más demanda en el cantón, por su sazón, preparación, ingredientes por ser tan autóctonos que hace que el plato típico sea únicamente especial y exquisito donde las especialidades son el ceviche, seco de gallina, los corviches, empanadas de verdes, los bollos entre otros.



*Imagen 1. Descripción relativa del área de estudio*

*Fuente: Elaboración propia.*

### **Perspectiva Histórica del Cantón Portoviejo y sus parroquias rurales.**

Portoviejo es la capital de los manabitas también conocido como “Ciudad de los Reales Tamarindos” fundada por el capitán Francisco Pacheco el 12 de marzo de 1535, es centro importante para el sector agrícola, su tierra fértil le permite una producción de maní, tomate, y entre otros con una participación comercial y empresarial. También se puede poner en práctica el turismo urbano, rural excursión y de aventura, donde el atractivo con más potencial es la parroquia Crucita. También cuenta con rutas como la “Ruta del Encanto” que cuenta con un sinnúmero de lugares aptos para el esparcimiento donde se puede disfrutar con

la naturaleza, por otro parte el lado cultural es potencial por poseer varios museos con piezas arqueológicas y restos de ciudades antiguas ubicados exactamente en las colinas del Cerro de Hojas más conocido como “Cerro Jaboncillo”. El atractivo primordial es la parroquia crucita. Turísticamente cuenta con atractivos playas, monumentos, centros históricos, que particularmente son la base e ingresos del turismo.

### **Parroquias Rurales del Cantón Portoviejo.**

#### **Abdón Calderón**

La parroquia cuenta con una extensión de 136km con una población de 14.164 habitantes. En la figura 3 se muestra las letras de la parroquia de Abdón Calderón. Siendo este un icono de la ciudad. Su gastronomía ha resaltado en lo más alto en esta comunidad, y el plato más representativo es la Morcilla que aparte es la base de festivales que se realizan cada año en dicho lugar atrayendo turistas a nivel nacional y así se convierte en un desarrollo turístico y sostenible para la comunidad y servidores gastronómicos (GAD de Abdón Calderón, 2015).

La parroquia Abdón Calderón anteriormente se llamaba San Francisco misma que tenía 3 comunidades denominadas: carreras de los ceibos, las delicias, y guandama, donde le dieron el nombre a la parroquia de Abdón Calderón desde el 1907 pero resaltando siempre “San Francisco de Abdón Calderón”. Siempre ha sido fuertemente en la producción de la tagua, café, ganadería, exportación de cacao que es un producto que en la actualidad aun abastece a ciertos sectores de la parroquia. Una de las tradiciones representativas eran los matrimonios porque al momento de casarse los novios se identificaban con sombreros y las novias con rosales en la cabeza que las identificaba fácilmente.

La parroquia Abdón Calderón actualmente se ha unido a esta iniciativa turística en donde se colocó el nombre de la parroquia con letras llamativas, en el centro del lugar siendo un atractivo indispensable para la comunidad y turistas que gozan de hacerse tomas fotográficas en las letras de muchos puntos del país (Imagen 2).



*Imagen 2. Representación en letras de la Parroquia Abdón Calderón*

*Fuente: Elaboración propia*

## **Alhajuela**

Atendiendo al contenido del plan la parroquia Alhajuela de acuerdo con el INEC está ubicado en el centro de Portoviejo con una latitud E 0579996, y Longitud N9883520 y a 70 msnm. Limita AL Norte con la parroquia Abdón Calderón, al Sur con el Cantón Santa Ana, al Este con la parroquia Chirijos y San Plácido, y al Oeste con la Parroquia Abdón Calderón, y su extensión es de 23.20 km (cuadrados) siendo la extensión más pequeña de las parroquias rurales del cantón Portoviejo. En la figura 4 se muestra las letras de la parroquia Alhajuela. Siendo este un icono de la ciudad (Gad de Alhajuela, 2015).

Según el INEC hay 4122 habitantes en la parroquia, su economía y fuente de ingreso es la agricultura, la ganadería y gastronomía y su plato más representativo son las empanadas de verdes, cabe recalcar la pérdida de culturalización y tradiciones que formaban parte de lo ancestral en el turismo ya que está muy afectado por la poca intervención de las autoridades.

Siempre fue un lugar de paz y de comercio, en 1908 se dio la solicitud para que Alajuela sea parroquia y pueda lograr un mejor desarrollo socio económico, que era lo que pedía el pueblo y así fue que llego a ser “ Bajo grande” pero la dictadura de Velazco Ibarra dio de baja a ese nombre dando como un fracaso al intentar colocarle ese nombre y es ahí donde vuelven a enviar la solicitud con un nuevo nombre como “Alhajuela” donde era muy grato ese nombre para los gobernantes liberales y es ahí donde se parroquialización el 24 de julio de 1937.

Sus ingresos económicos siempre fue el comercio, la plantación de café, cacao, algodón, caña dulce, plátanos, y árboles frutales. Esta parroquia también se ha unido a la iniciativa turística y cuenta con el nombre de la parroquia con letras llamativas, al ingresar a la parroquia siendo un atractivo indispensable para la comunidad y turistas que gozan de hacerse tomas fotográficas en las letras de muchos puntos del país (Imagen 3).



*Imagen 3. Representación de letras de la parroquia Alhajuela*

*Fuente: Elaboración propia.*

## Chirijos

Chirijos se encuentra ubicado en el centro de la provincia de Manabí a 38 km de Portoviejo, y 68 km del puerto marítimo y aéreo internacional de Manta. Tiene como superficie un 16.13km (cuadrado), limita al Norte con Junín, al Sur con la parroquia San Placido, al Este con el cantón Junín, y al Oeste con las parroquias rurales: alhajuela, y Abdón Calderón. Según el INEC en el 2015 había una población de 20248 habitantes en la parroquia. En el turismo es caracterizado por uno de los ríos más importante de Portoviejo denominado como Rio Chico un recurso natural que unen Chamotete y el estero Mancha Grande de la cual forman un centro productivo de necesidad como: Hortalizas, granos y frutas.

Su economía depende de la agro-productividad y de tierras fértiles que son apta para cultivos de primera necesidad. Chirijos es una de las parroquias que aun preserva lo ancestral tal como los tallos de banano en donde procesan el sapan y de ahí sacan la fibra para realizar billeteras, carteras entre otras (GAD de Chirijos, 2014). El plato más representativo en la parroquia Chirijos es el caldo de gallina criolla hecho en horno a base de leña donde el sabor y la esencia lo hacen fundamental y preferido por locales y turistas que llegan de otro sitio.

La parroquia Chirijos nace con el nombre mediante a la cultura precolombina Milagro con varios nombres semejantes: Chicompe, Chamotete, Chaizamchispases entre otros, su desarrollo económico siempre fue completamente a la agricultura apoyando al sector de productividad de la ciudad de Portoviejo, en el gobierno de Humberto Guillen fue aprobada para la creación de la parroquia el 7 de agosto de 1996. Una de sus tradiciones era la identidad gastronómica e importante de dicho lugar, los ancestros apreciaban mucho su gastronomía ya que sus esposas siempre preparaban sus comidas naturales y puntualmente la enviaban cuando eran horas jornales a las montañas donde estaban ubicados los campesinos trabajando. En el centro de la paroquia se encuentran las letras de la parroquia Chirijos, siendo este un ícono turístico de esta zona (Imagen 4).



*Imagen 4. Representación de letras de la parroquia Chirijos*

*Fuente: Elaboración propia.*

## **Crucita.**

Crucita tiene una superficie de 6.33, 62 Has, limita con San Jacinto al Norte, al Sur se cuenta con el norte del cantón Jaramijó, al Este con Charapotó y al Oeste con el Océano Pacífico, Posee un clima seco en verano, y en tiempo de invierno lluvioso, con una temperatura de 23 a 28° Celsius. En la figura 6 se muestra las letras de la parroquia de Crucita Siendo este un icono de la ciudad, SEGÚN el INEC hay 14050 habitantes en la parroquia. Crucita es una de las parroquias con más fuentes de ingreso por su sector turístico y práctica de deportes extremos, por otro lado la gastronomía es una de las fuentes importantes ya que se convierte en una oferta turística demandada por los turistas locales e internacionales ya que cuenta con planta turística y el rescate de la gastronomía se mantiene ya que cuenta con un número de platos típicos ancestrales pero los más representativos son el Arroz Marinero, el Viche y el ceviche mixto, y el pescado frito (GAD de Crucita, 2015).

Una de las principales parroquias que tiene Portoviejo por su balneario que lo representa como uno de sus atractivos turísticos donde miles de turistas nacionales y extranjeros llegan y se divierten, hay un mito sobre una señora que brindaba hospedaje a turistas que recorrían la ruta y así podían descansar y continuaban hacia su destino, entonces se convirtió en una costumbre para todos los viajeros que pasaban por esa ruta y a la hospitalidad de la dueña de casa y es así que Crucita lleva en honor su nombre. Su economía es la pesca su principal fuente de ingreso, Turismo, agricultura, comercio y artesanías. Por otro lado, la gastronomía ha sido muy importante para la parroquia con el tiempo ha desarrollado ganando su espacio tanto para turistas nacionales como extranjeros.

Actualmente cuenta con el atractivo turístico como son las letras de la parroquia que se encuentra en el malecón, donde los amantes de la fotografía aprovechan la maravillosa vista para sacar tomas de este espectacular atractivo y lugar (Imagen 5).



*Imagen 5. Representación de letras parroquia Crucita Fuente: Elaboración propia.*

## **Pueblo Nuevo.**

Pueblo Nuevo tiene una longitud N9891362 con 160 msnm y de acuerdo con el código geográfico 130154 se encuentra al norte del Cantón Portoviejo, limita con el Norte con los Cantones Rocafuerte y Junín al Sur con la parroquia Abdón Calderón y al Oeste con Río Chico, SEGÚN el INEC hay 3079 habitantes en la parroquia. En la figura 7 se muestra las letras de la parroquia de Pueblo Nuevo. Siendo este un icono de la ciudad. Su territorio es de 51.40 km (cuadrados). El patrimonio cultural inmaterial que aún se rescata en dicha parroquia son las tradiciones y expresiones orales, rituales, artesanías y principalmente la gastronomía que entre los platos más representativos está el seco de gallina criolla que es hecho en hornos con leña y usan ingredientes como el maní, el plátano, yuca, maíz y el pescado como lo hacía los antepasados aunque vale recalcar que no en todos lados se realiza así, son pocos los sitios que lo preparan de esta manera, caso que la tradición de a poco se va perdiendo de apoco (GAD de Pueblo Nuevo, 2015).

Pertenecía al recinto Río Chico en 1922, después de un largo periodo en 1940 estaba cobrando vida este pueblo por medio del comercio derivados a la agricultura, en épocas de invierno su movilidad era en caballos, cuando alguien se enfermaba las camillas eran las hamacas sujetadas con cañas ya que no había los recursos pertinentes para la ocasión. No había educación y las mujeres que querían educarse tenían que viajar a Guayaquil o estudiar en el mismo sitio en escuelas religiosas. Es así como el 24 de febrero del 1953 Pueblo Nuevo se posesiona como Parroquia rural del cantón Portoviejo. Por otro lado, la parroquia era rico en producción agrícola los pobladores se dedicaban al cultivo del café, cacao, higuera, yuca entre otros.

Pueblo Nuevo también cuenta con la representación del nombre en el centro de la zona, y es un icono turístico que llama la atención de personas que visitan el pueblo (Imagen 6).



**Imagen 6.** Representación en letras de la parroquia Pueblo Nuevo

*Fuente: Elaboración Propia.*

## **San Plácido.**

San Plácido limita al Norte con Junín, Calceta, y Pichincha, al Sur con la Parroquia Honorato Vásquez, al Este con el cantón Bolívar y al Oeste con la parroquia Alhajuela, está ubicado prácticamente al Este con Portoviejo, SEGÚN el INEC hay 8351 habitantes en la parroquia. En la figura 8 se muestra las letras de la parroquia de San Plácido, siendo este un icono de la ciudad cuenta con un clima perfecto tropical con una temperatura de 25 a 30° su área es de 216.61km (cuadrado) con una altura de 458msnm. Hay varios recursos naturales donde son primordiales como el centro de naturales de producción de agua para el cantón y la cuenca del río Portoviejo.

Los ingresos económicos de la parroquia se deben a la agricultura y la ganadería por otro lado el sector turístico es más bajo a pesar de tener materia prima por falta de involucración de las autoridades locales. La gastronomía es uno del fuerte en dicho lugar y los plato más representativo es La Tonga criolla, el viche, bollo, caldo raspado de verde (GAD de San Plácido, 2015).

San Plácido más conocido como el cuchucho se le denominó así por su fauna que existe pero en un día llegó el señor Reverendo Monseñor Pedro Schumacher donde se asomó por la ventana de la casa del señor Moisés Mendoza y en esa ocasión observó las montañas que estaban despejadas y exclamó “Que placidas son tus tierras y Montañas” entonces el señor Moisés Mendoza le encantó tanto esa frase que llevó con otras personas la solicitud para que el recinto fuera parroquia y fue así que se convirtió en parroquialización el 7 de Octubre de 1957. Su economía ha sido la agricultura abasteciendo al cantón Portoviejo y su gastronomía ancestral manteniéndose desde años y siendo una fuente más de ingresos económicos para el sitio.

Esta parroquia hace poco también se unió esta iniciativa turística de colocar sus letras para contribuir al turístico y que los amantes de la fotografía saquen sus mejores tomas (Imagen 7)



*Imagen 7. Representación en letras de la parroquia San Plácido*

*Fuente: Elaboración propia.*

## **Rio Chico.**

Rio Chico se encuentra en el centro de Manabí y a 5 km de Portoviejo, abarca una superficie de 82.81km (cuadrado) de acuerdo con el INEC- 2012. Su economía depende de la agricultura y de la ganadería, cultivos de recursos vegetales no forestales, también a sus actividades comerciales de venta al por mayor y menor de cocos entre otros. En la figura 9 se muestra las letras de la parroquia de Rio Chico. Siendo este un icono de la ciudad (GAD de Rio Chico, 2015).

Por otro lado, la gastronomía ha sido el sustento de muchos prestadores de servicios gastronómicos, que se ayudan en sí y a la parroquia fomentando bienestar y generando ingresos, llamando la atención de los locales y de los turistas que aprovechan a degustar del plato típico de la parroquia como lo es el ceviche de pinchagua plato representativo de dicho lugar.

Una de las parroquias más importantes y por ser autóctona por poseer un nombre original, aunque su fecha de fundación es incierta pero la población cree que fue más o menos fue por el siglo XVI. Ha tenido varios nombres como tñtales o pampas del Tintal después del siglo XVIII se llamó Santa Bárbara, pero en 1824 queda como vice parroquia Riochico en el gobierno de Gabriel García Moreno, y en 1861 queda como parroquia rural del cantón Portoviejo su nombre viene del rio que recorre todo el valle de la gran pampa, en el siglo XIX fue declarado como la “Joya de Manabí” por su comercialización y exportación de productos. La gastronomía de Riochico ha sido un ítem importante para la parroquia donde entra las tortillas de maíz de dulce, de queso, Humitas de choclo y el ceviche de pinchagua, pero vale recalcar que este plato no es originario, pero en los últimos tiempos es el plato que los ha identificado culturalmente y aparte es nutritivo por sus ingredientes.

La parroquia Riochico tiene su presentación en letras que contribuye a la actividad turística en el sitio (Imagen 8).



*Imagen 8. Representación en letras de la parroquia Riochico*

*Fuente: Elaboración propia.*

## **CAPÍTULO II**

### **Diseño metodológico.**

#### **Método Teórico**

En esta investigación se detallan las estrategias metodológicas utilizadas para cumplir con los objetivos del proyecto mismo que se direcciona a compilar la información de la gastronomía ancestral manabita, con su origen y evolución para el rescate de la tradición culinaria dirigido a las parroquias rurales del cantón Portoviejo.

#### **Investigación Descriptiva**

De la misma forma, el proyecto se fundamentó en el tipo descriptivo, puesto que se describen datos y características de los platos ancestrales, su preparación, ingredientes, historia, utensilios, etc. que forman parte de este proceso, así también, la dedicación y las actitudes de las personas quienes conforman esta cadena del arte culinario ancestral, su apreciación hacia la comunidad. Misma que se registró por medio de fichas de observación y entrevistas ya que beneficiará a pobladores del sitio para rescatar la comida tradicional, por consiguiente, puedan realizar proyectos turísticos culturales en las zonas que permitan un desarrollo a través de la visita de turistas en las parroquias rurales del cantón Portoviejo.

#### **Investigación Cualitativa**

Así mismo la investigación tiene un enfoque cualitativo porque es imprescindible indagar la historia, el origen, y evolución de estos platos típicos que requiere de ciertas características o cualidades en la preparación e ingredientes, esto se hizo en base a la aplicación de entrevistas dirigido a la comunidad y a los prestadores de servicios gastronómicos.

#### **Método no probabilístico.**

Se basó en el muestreo no probabilístico ya que se trata de un proceso en el que el investigador elige directa e indirectamente los individuos de la población.

Este método fue el más conveniente ya que se seleccionó la muestra aleatoriamente sin aplicar fórmula, por eso se determinó haber trabajado con 30 personas; este método fue el más idóneo para el tipo de investigación que se llevó a cabo, puesto que el número de población es extenso con un aproximado de 56.943 hab. entre las 7 parroquias rurales del cantón Portoviejo.

## **Población**

La población está conformada por 30 entrevistados que son prestadores de servicios y comunidad de las parroquias rurales del cantón Portoviejo, con el 56% mujeres, es decir 17 y 44% hombres que equivale a 13, para determinar la identidad cultural a través de la gastronomía ancestral manabita de dichos sitios y esta se determinó en base al método no probabilístico.

## **Técnicas utilizadas**

La técnica que se utilizó fue la observación directa, con el fin de identificar principalmente los platos ancestrales, los ingredientes, el proceso de preparación para obtener información relevante sujeta a realizar la compilación del origen y evolución de la gastronomía manabita que ayudara con la creación de la ruta gastronómica de las parroquias rurales de Portoviejo.

La ficha de observación fue el instrumento aplicado en este proceso investigativo, con el fin de identificar los principales platos típicos de cada parroquia, tomando en consideración los factores anteriormente nombrados de la gastronomía ancestral para rescatar las tradiciones culinarias. Se recaudó la información por medios digitales y manipulación que permitió el avance sistematizado de esta investigación.

Una de las modalidades utilizadas fue la investigación bibliográfica, ya que fue necesario indagar documentos del internet puesto que fue el medio que ayudo con la información para darle sustento a la investigación a través de los distintos estudios realizados por diferentes autores. Por otro lado, el periódico fue otro medio que brindo información de la gastronomía ancestral, sobre los eventos que se han realizados durante las festividades que se llevan a cabo en las comunidades rurales durante varios años, así las revistas, libros físicos, y artículos fueron otras fuentes indispensables.

Así mismo se aplicó la modalidad de investigación de campo, ya que se aplicaron entrevista con base de conocimientos empíricos y artesanales realizadas en los diferentes restaurantes de las parroquias incluyendo a la comunidad, para la obtención de información confiable ya que son lugares protagonista de la problemática planteada. Esta se llevó a cabo aplicando las técnicas correspondientes donde el indagador tuvo que asistir a las parroquias rurales para recoger evidencias como, fotografías, entrevistas en base a la investigación de la gastronomía ancestral tanto a pobladores como autoridades y propietarios de restaurantes.

## **Técnica de Recopilación de Información**

Las entrevistas aplicadas ayudaron a entender la realidad sobre la investigación, con los grandes conocimientos de las personas adultas en las comunidades y aportaron con el avance de este proyecto direccionado a la gastronomía dando a conocer los principales platos típicos ancestrales de su localidad que forman parte importante de su cultura tradición e historia que hasta ahora ha sido de gran apoyo para el desarrollo turístico y sustentable de muchas familias de las parroquias rurales del cantón Portoviejo.

La Entrevista proporcionó la información de la cual se ha llevado a cabo empíricamente con los involucrados en esta investigación tales como autoridades locales, propietarios de restaurantes o pobladores y del autor para que dicha información sea publicada.

A través de la entrevista y la ficha de observación se pudieron identificar los principales platos típicos de cada parroquia rural, permitiendo conocer la oferta gastronómica que generarían un desarrollo turístico en estos sitios y así mismo fortalecer la identidad cultural, para que con ello Portoviejo se convierta en un destino gastronómico preferido para muchos turistas locales, nacionales e internacionales.

## **CAPÍTULO III**

### **Resultados y discusión.**

Este trabajo investigativo se llevó a cabo con fichas técnicas que formaron parte del trabajo cumpliendo con los parámetros del origen y evolución que ha tenido la gastronomía manabita ancestral, en la tabla 1 se visualiza las parroquias que fueron entrevistadas, donde se aplicó 30 entrevista a los dueños o trabajadores de los restaurantes, así también a la comunidad de las parroquias rurales donde se adquirió cierta información directa que permitió la continuidad del proyecto.

*Tabla 1 Cuadro de entrevistas aplicadas en las parroquias.*

<b>Parroquias</b>	<b>Nº Entrevistas</b>
Abdón Calderón	3
Alhajuela	2
Chirijos	2
Crucita	10

Pueblo Nuevo	3
San Plácido	7
Riochico	3
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>

Para la aplicación de las entrevistas se realizó el método no probabilístico donde fueron escogidos aleatoriamente 30 personas en las parroquias rurales y así mismo para cada parroquia se aplicó el mismo método considerando también la oferta de establecimientos gastronómicos existentes en las zonas según la percepción del autor, ya que no se obtuvo el catastro que reflejara el número de establecimientos gastronómicos de las parroquias rurales del cantón Portoviejo anteriormente nombradas (Tabla 1).

Dada la problemática planteada se realizó un análisis para identificar la gastronomía ancestral manabita en las parroquias rurales de Portoviejo, se planteó un cuestionario de preguntas para las entrevistas, mismas que tiene preguntas abiertas de las 1 a la 3 y preguntas cerradas de la 4 a la 8 que se presentan a continuación:

1. ¿Según su criterio cuál es el plato más emblemático de la parroquia?
2. ¿Cuál es la preparación y los ingredientes que lleva?
3. ¿Qué plato tiene mayor demanda dentro del establecimiento?
4. ¿Prepara algún plato típico en el transcurso de la semana, días y horarios?
5. ¿Utilizan técnicas y utensilios antiguos para la preparación del plato típico?
6. ¿Cree que existe una conciencia de preservación del patrimonio gastronómico en los habitantes de la parroquia?
7. ¿Se le ha dado la suficiente importancia a la difusión de los recursos gastronómicos de la parroquia?
8. ¿Se ha creado alguna ruta gastronómica en la parroquia que se haya beneficiado, económicamente, social, y cultural?

Se realizó un cuadro de resultados como parte de la entrevista donde muestra las similitudes y diferencias entre los entrevistados por parroquias, así mismo se manifiesta aquellos que contaban o no con ciertas características en sus establecimientos, aunque en algunos casos no se aplicó ciertas preguntas al ser personas de la comunidad que no contaban con un local (Tabla 2).

Tabla 2. Resultados de las entrevistas.

Resultados de las entrevistas														
Parroquias	Entrevistados	M	F	Preguntas abiertas						Preguntas Cerradas				
				1		2		3		4	5	6	7	8
				Similitudes	Diferencia	Similitudes	Diferencia	Similitudes	Diferencia					
Abdón Calderón	Fabián Casanova	x		Morcilla	Modo de preparación e ingredientes.	Cebolla, pimienta molida, sal, canela molida, ajo, sangre tibia de cerdo, patas de cerdo	Otros ingredientes según el cocinero.	Morcilla		x		x		x
	Mercedes Murillo		x							x	x		x	
	María Carreño		x								x			
Alhajuela	Aura Bravo		x	Empanada de Verde	Sazón	Plátanos, huevos, mantequilla, sal queso, cebolla perla		Empanadas de Verde		x				
	Azucena Álava		x							x	x			
Chirijos	Klever Álava	x		Caldo de Gallina Criolla		Gallina criolla, sal, cebolla, ajo, orégano, cilantro, yuca	Otros ingredientes según el cocinero.		Caldo de gallina criolla	x	x		x	x
	Magdalena Álava		x							x				
Crucita	Mario Intriago	x		Viche de Pescado	Modo de preparación e ingredientes.	Pescado, choclos, arvejas, zanahoria, maduro, yuca, maní, otros.	Otros ingredientes según el cocinero.	Viche de Pescado		x			x	
	Lorena Salazar		x							x		x	x	
	Pedro Loor	x								x		x		
	Frank Zambrano	x		Ceviche Mixto	Sazón	Mariscos, limón, cebolla, tomate otros.	Modo de preparación.	Ceviche Mixto		x		x	x	
	Magaly Molina		x							x		x		
	Elena Cedeño		x	Arroz Marinero	Modo de preparación e ingredientes.	Aceite, cebolla blanca perla, ajo, pimienta, achiote molido, cilantro, arroz, mariscos, sal y pimienta.	Otros ingredientes según el cocinero.	Arroz Marinero		x			x	
	Wendy Zambrano		x							x		x		
	Elsa Vélez		x							x	x	x	x	
	Ángel Centeno	x								x		x		
Claudia López		x	x								x			
Pueblo Nuevo	Leticia Palacios		x	Seco de Gallina Criolla	Modo de preparación e ingredientes.	Gallina, cebollas blancas, clavos de olor, ajo, agua, papas cocinadas,	Otros ingredientes según el cocinero.	Seco de Gallina Criolla		x	x		x	x
	Carlos Zambrano	x								x				
	Andrés Cevallos	x								x				

						arroz sal.									
<b>San Plácido</b>	Julita Bravo		x	Tonga	Modo de preparación e ingredientes.	Hojas de plátano, arroz, presas de gallina, salsa de maní, maduros fritos	Otros ingredientes según el cocinero.		Seco de Gallina Criolla			x		x	x
	Nelly Álava		x									x			
	Víctor Cevallos	x								Tongas	x	x	x		
	Carlos Aguayo	x										x			
	Gabriel García	x										x			
	Diana Sánchez		x	Seco de Gallina Criolla	Modo de preparación e ingredientes.	Gallina, cebollas blancas, clavos de olor, ajo, agua, papas cocinadas, arroz sal.	Otros ingredientes según el cocinero.			x	x	x			x
Alberto Espinoza	x		Caldo de Gallina Criolla		Gallina criolla, sal, cebolla, ajo, orégano, cilantro, yuca						x	x			
<b>Riochico</b>	Carmen Bravo		x	Ceviche de Pinchagua	Ingredientes	Pinchagua curtida, Cebolla, limón maní, 1/2 libra tomate	Modo de preparación.	Ceviche de Pinchagua		x		x	x		
	Fermín Saltos	x								x		x	x		
	Rosa Balda		x								x		x		
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>13</b>	<b>17</b>							<b>25</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	

## **Discusión.**

A continuación, se presentan las diferentes parroquias rurales del cantón Portoviejo como parte de las entrevistas aplicadas en los sitios:

### **Abdón calderón**

Según las entrevistas aplicadas en 3 restaurantes en la parroquia se obtuvo como resultado que la gastronomía ancestral endémica del lugar es la “Morcilla” en la cual los 3 entrevistados tuvieron similitudes en respuestas en cuanto al plato típico tradicional, con una diferencia en el modo de preparación, así mismo reflejo que solo 1 es decir el 33% aún mantiene la tradición de utilizar hornos a leña, ollas de barro, platos de mate y entre otros utensilios y 2 personas es decir el 67% no la conservan, los ingredientes de este plato típico para todos los entrevistados son similares, generalmente todos los establecimientos preparan alguna comida típica y todos concordaron que el más consumido por los turistas es la Morcilla que actualmente se le está dando valor a este recurso gastronómico.

### **Alhajuela**

Según las entrevistas aplicadas en 2 restaurantes en la parroquia se obtuvo como resultado que la gastronomía ancestral endémica del lugar es la “Empanada de verde” en la cual los 2 entrevistados tuvieron similitudes en respuestas en cuanto al plato típico tradicional, con una diferencia en el modo de preparación, así mismo reflejo que solo 1 es decir el 50% aún mantiene la tradición de utilizar hornos a leña, ollas de barro, platos de mate y entre otros utensilios y la otra persona es decir el otro 50% no la conserva, los ingredientes de este plato típico para los 2 entrevistados son similares, generalmente todos los establecimientos preparan alguna comida típica y todos concordaron que el más consumido por los turistas es la empanada de verde que actualmente es poco el valor que se le está dando a este recurso gastronómico.

### **Chirijos**

Según las entrevistas aplicadas en 2 restaurantes en la parroquia se obtuvo como resultado que la gastronomía ancestral endémica del lugar es el “Caldo de gallina criolla” en la cual los 2 entrevistados tuvieron similitudes en respuestas en cuanto al plato típico tradicional, con una diferencia en el modo de preparación, así mismo reflejo que solo 1 es decir el 50% aún mantiene la tradición de utilizar hornos a leña, ollas de barro, platos de mate y entre otros utensilios y la otra persona es decir el otro 50% no la conserva, porque han adaptado nuevos métodos; los ingredientes de este plato típico para los 2 entrevistados son

similares, generalmente todos los establecimientos preparan alguna comida típica y según la demanda de los turistas los platos más consumidos son el caldo y seco de gallina criolla que actualmente no se le está dando valor a este recurso gastronómico en este lugar.

### **Crucita**

Según las entrevistas aplicadas en 10 restaurantes en la parroquia se obtuvo como resultado que la gastronomía ancestral endémica del lugar es el “ El arroz Marinero” con un porcentaje de 50% que equivale a 5 entrevistados, el 30% se basó en el Viche de pescado con 3 personas entrevistadas y el 20% dijeron que era el ceviche mixto, según el mayor porcentaje se escogió el plato representativo al arroz marinero, y todas los platos nombrados tienen como diferencia el modo de preparación, así mismo reflejo que solo 1 es decir el 10% aún mantiene la tradición de utilizar hornos a leña, ollas de barro y entre otros utensilios, mientras que las otras 9 personas con el 67% no la conservan, los ingredientes de este plato típico para todos los entrevistados son similares, generalmente todos los establecimientos preparan alguna comida típica a base de marisco y todos concordaron que el más consumido por los turistas es el “Arroz Marinero” que actualmente se le está dando valor a este recurso gastronómico, con difusión a través de eventos que organiza el GAD cantonal.

### **Pueblo Nuevo**

Según las entrevistas aplicadas en 3 restaurantes en la parroquia se obtuvo como resultado que la gastronomía ancestral endémica del lugar es el “Seco de gallina Criolla” en la cual los 3 entrevistados tuvieron similitudes en respuestas en cuanto al plato típico tradicional, con una diferencia en el modo de preparación, así mismo reflejo que solo 1 es decir el 33% aún mantiene la tradición de utilizar hornos a leña, ollas de barro, y entre otros utensilios y 2 personas es decir el 67% no la conservan, los ingredientes de este plato típico para todos los entrevistados son similares, generalmente todos los establecimientos preparan alguna comida típica y todos concordaron que el más consumido por los clientes es el “Seco de gallina criolla” que actualmente no le está dando valor a este recurso gastronómico en dicho lugar y no existe difusión.

### **San Plácido**

Según las entrevistas aplicadas en 1 restaurant y 6 a personas que no mantenían un local físico pero se hicieron conocer durante el evento que se realizó en San Plácido “Festival de la Tonga”, se pudo obtener como resultado que la gastronomía ancestral endémica del

lugar con un 72% equivalente a 5 personas entrevistadas es la “Tonga Criolla”, mientras que el 14% dijo que era el seco de gallina criolla y el otro 14% expreso que era el caldo de gallina criolla, siendo el mayor porcentaje la Tonga se escogió como plato emblemático para la realización del recetario ancestral, así mismo se demostró que el 57% aún mantiene la tradición de utilizar hornos a leña, ollas de barro, entre otros utensilios; mientras que el 43% ya han perdido esta costumbre ya que se han implementados nuevos utensilios de cocina; los ingredientes de este plato típico para todos los entrevistados son similares, generalmente las persona dueña deñ establecimiento si preparan comida típica y expreso que el plato más consumido por los clientes es la “Tonga Criolla” en fines de semana, la mayoría de personas concuerdan que actualmente si le están dando valor a este recurso gastronómico en dicho lugar y pero no existe la debida difusión.

### **Rio Chico**

Según las entrevistas aplicadas en 3 restaurantes en la parroquia se obtuvo como resultado que la gastronomía ancestral endémica del lugar es el “Ceviche de pinchagua” en la cual los 3 entrevistados tuvieron similitudes en respuestas en cuanto al plato típico tradicional, con una diferencia en el modo de preparación e ingredientes, así mismo reflejo que el 100% no mantiene la tradición de conservar el uso de utensilios, generalmente todos los establecimientos preparan comida típica y todos concordaron que el más consumido por los turistas es el ceviche que actualmente se le está dando valor a este recurso gastronómico y poca difusión.

Como parte del resultado y como muestra representativa se seleccionó una pregunta base para la investigación y se reflejó que el 30%, es decir 9 personas dijeron que aún siguen manteniendo la tradición en cuanto a la preparación y uso de utensilios ancestrales y el otro 70% que equivale a 21 personas dijeron que no utilizaban estos utensilios, lo que muestra que actualmente se está perdiendo la identidad cultural en el ámbito gastronómico ancestral, ya que existen nuevos métodos de preparación de los alimentos e inclusive nuevas sazón (Tabla 3).

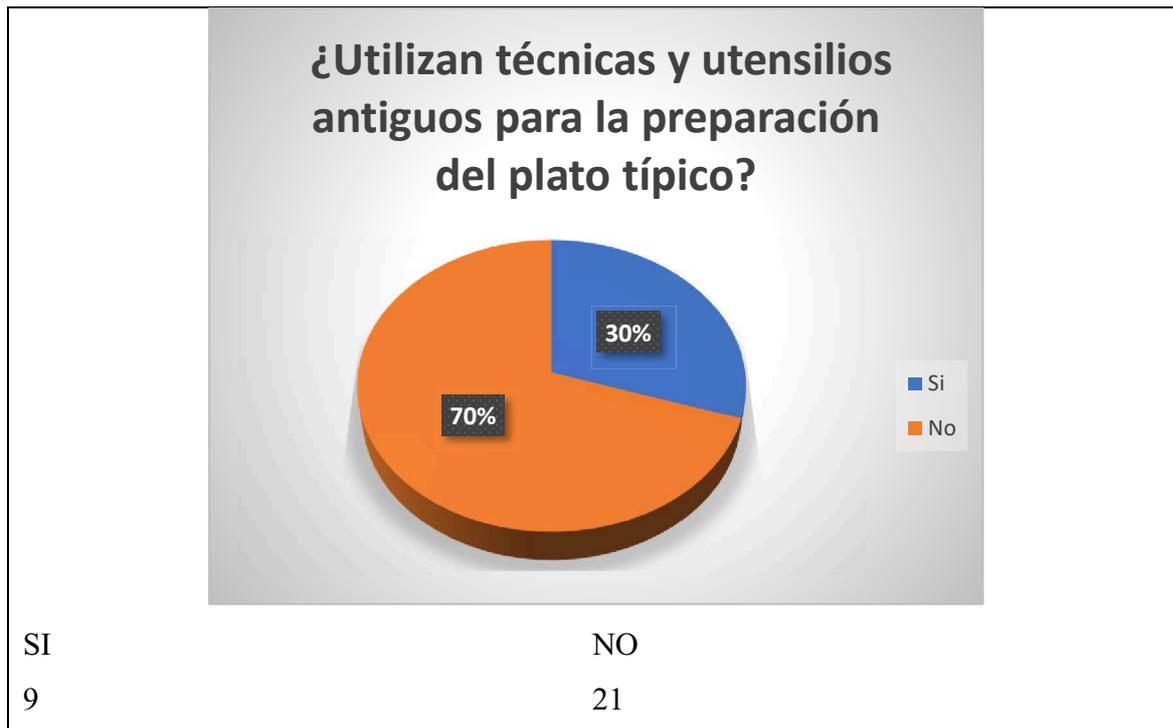


Tabla 3. Muestra de resultados de entrevista

Así mismo, se hace referencia a otra de las preguntas direcciona a la ruta gastronómica se tiene como resultado que el 77% que equivale a 23 personas entrevistadas en las parroquias, desconocen de la existencia de la ruta turística en el cantón Portoviejo siendo el mayor porcentaje y uno de los motivos por el cual se propone la creación de una ruta gastronómica ancestral que ayude económica, social y culturalmente a todos los implicados en el sector turístico.

Esta ruta gastronómica se denominará “Sabor Ancestral” Portoviejo rural se hará con el fin de mejorar el desarrollo turístico de cada parroquia para conservar así su identidad cultural manabita y conseguir el rescate de estas recetas ancestrales, generando un interés o beneficio económico a través de los recursos gastronómicos que poseen estas parroquias.

Para la ruta gastronómica tiene como protagonistas a las sietes parroquias rurales del cantón Portoviejo en la cual los sitios de interés gastronómicos son: Abdón Calderón, Alhajuela, Chirijos, Crucita, Pueblo Nuevo, San Plácido y Rio Chico; que parte desde San Plácido hasta Crucita y comprende una extensión aproximada de 75 km de distancia.

Los atractivos turísticos representativos en la ruta son playa, miradores, ríos, parques, centros recreativos y puestos tradicionales de snacks. Los medios de difusión se darán con la

ayuda de los GAD parroquiales, páginas web entre organizaciones que realicen ferias gastronómicas con el fin de promocionar los platos típicos ancestrales que posee cada parroquia, y así que alcance el valor cultural para poder rescatar la gastronomía ancestral.

## **Comparación con otros autores.**

Según (Saltos, 2018) realizó una investigación en base a la identificación de la gastronomía ancestral a raíz de la aplicación de encuestas y entrevistas, se obtuvo como resultados que existe una pérdida de cultura y tradiciones en la comunidad. Por lo que la autora expuso que se debe mantener la tradición gastronómica en su elaboración en los platos tradicionales, con el fin de conservar la identidad cultural, por ende, propone realizar una ruta gastronómica que permita promocionar la gastronomía y así también el desarrollo turístico del cantón San Vicente.

Así mismo para la autora (Coque, 2013) en su investigación “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua” a raíz de la aplicación de las encuestas aplicadas tuvo como resultado que la población desconoce el origen, la historia y el significado que tiene cada plato perteneciente al cantón estudiado, donde propuso una implementación de un manual gastronómico que dinamizara el turismo cultural para obtener una mayor aceptación y fortalecer la identidad cultural del cantón Ambato.

Según (Lainez, 2015) en su indagación acerca de La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la comunidad de Libertador Bolívar, a partir de las entrevistas y encuestas aplicadas los resultados que mostro, es que la población cuenta con el recurso potencial, pero no son aprovechados por los moradores para seguir conservando las tradiciones culturales gastronómicas, en la cual el investigador propuso darle importancia a las actividades en vinculación con los grupos organizados para que generen resultados positivos en cuanto al desarrollo local.

Es decir que este problema no solo se está dando en una provincia sino en todo el Ecuador ya que a raíz del apareamiento de la comida rápida no se le está dando el valor a este recurso gastronómico, según los 3 autores mencionados reflejan la misma problemática con la presente investigación donde se propone una ruta gastronómica, así mismo la implementación de actividades que permita recuperar la identidad cultural y por consiguiente se dé el desarrollo turístico de las parroquias rurales del cantón Portoviejo.

## CONCLUSIONES

De acuerdo con la presente investigación se muestran las siguientes conclusiones a base los objetivos de estudio:

- La compilación de información en cuanto al origen y evolución de la gastronomía ancestral manabita de las parroquias rurales del cantón Portoviejo, permitió tener un registro de los platos ancestrales, para que no se pierda la tradición y así poder difundir la gastronomía a nivel local y nacional, para con ello rescatar el proceso ancestral de preparación y se pueda planificar un mejor desarrollo turístico de dichos lugares.
- Se analizó la gastronomía ancestral de las parroquias rurales del cantón Portoviejo, se constató que existe abundancia en platos típicos, con esencia y sabor manabita, que suelen ser identidad cultural de estos sitios, utilizando hornos de leña y ollas de barro han sabido conservar y cuidar la gastronomía en cuanto a la preparación se refiere, haciendo que cada parroquia se identifique con su especial costumbre culinaria, sin embargo se identificó como debilidad la falta de ideas innovadoras que permitan rescatar la tradición gastronómica.
- Por medio de esta investigación se identificó en las parroquias rurales del cantón Portoviejo que existe una gran variedad gastronómica, por consiguiente, se pudo seleccionar los platos más representativos de cada parroquia rural, dando como resultado que existe 1 comida típica por cada lugar, tal es el caso que en San Plácido esta la Tonga, en Riochico el ceviche de Pinchagua, en Alhajuela las empanadas de verde, en Abdón Calderón la Morcilla, en Chirijos el caldo de Gallina Criolla, Pueblo Nuevo el seco de Gallina Criolla y en Crucita el Arroz Marinero.
- La gastronomía ancestral para estas parroquias rurales del cantón Portoviejo y para la provincia es de gran importancia ya que permite darle un valor de identidad cultural, para el rescate de costumbres, tradiciones que poco se conservan y que representan a un sitio, estos generan ingresos económicos ya que generan movimiento e interés de un grupo de personas, por ende, es un elemento estratégico para el desarrollo y el éxito turístico de los destinos.

## RECOMENDACIONES

- Desarrollar capacitaciones al personal que forman parte de los restaurantes que están dentro la ruta, con la ayuda profesionales en la materia de Hotelería y Turismo para que estos proporcionen talleres vinculados en el servicio y atención a turistas.
- Impulsar ferias gastronómicas ancestrales por parte de la comunidad mostrando su identidad cultural para que cada parroquia tome las iniciativas y genere un desarrollo turístico sostenible.
- Proporcionar mayor importancia en los sitios web de las parroquias rurales del cantón Portoviejo, mostrando publicaciones culturales, información turística y potencializar la gastronomía ancestral autóctona manabita, donde muestren los platos típicos más representativos de dichos sitios, para rescatarla identidad cultural turística y gastronómica.
- Pedir apoyo a la Federación Nacional de Cámaras Provinciales de Turismo (FENACAPTUR) Ministerio de Turismo cantonal u otras entidades que aporten con el turismo, y puedan considerar la ruta gastronómica propuesta “Sabor Ancestral” Portoviejo rural para que realicen proyectos en diferentes zonas de la provincia, el cantón y las parroquias.
- Los restaurantes deberían mejorar su imagen de establecimiento, también deben de poseer conocimientos de la aplicación de Buenas Prácticas de Manufacturas de alimentos, características de calidad para que el cliente siempre este satisfecho por el servicio adquirido.
- Crear grupos o cursos de aprendizaje para rescatar la gastronomía ancestral y conservar estas recetas tradicionales que en la actualidad se está dando poco interés a nivel parroquial, cantonal, y nacional.
- Implementar actividades que permitan rescatar las tradiciones gastronómicas a través de talleres, capacitaciones u otros en las nuevas generaciones para darle valor a la riqueza cultural de las parroquias, del cantón Portoviejo y la provincia de Manabí.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- Arboleda, M. A. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua*. Obtenido de [http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/5177/1/Tth\\_2013\\_121.pdf](http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf)
- Barzola, J. J. (2012). "Propuesta de promoción turística gastronómica para el cantón paján de la provincia de Manabí". Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/364/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-82.pdf>
- Beltrami. (2010). *Diseño de una ruta gastronómica para el cantón San Cristóbal provincia de Galápagos Ecuador*. Obtenido de <http://dSPACE.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5240/1/PIUAESC007-2016.pdf>
- Bembibre, C. (2013). "La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua". [https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth\\_2013\\_121.pdf](https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf)
- Borredá. (2002). *Alimentación, cocina, y gastronomía*. Obtenido de [https://www.kelloggs.es/content/dam/europe/kelloggs\\_es/images/nutrition/PDF/Manual\\_Nutricion\\_Kelloggs\\_Capitulo\\_11.pdf](https://www.kelloggs.es/content/dam/europe/kelloggs_es/images/nutrition/PDF/Manual_Nutricion_Kelloggs_Capitulo_11.pdf)
- Carrasco, E. A. (2016). "El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia atocha – fíco y su contribución en la identidad gastronómica del Cantón Ambato". Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/23457/1/tesis%20ESTEFANIA%20FLORES.pdf>
- Cedeño, M. A. (2018). *Diseño de una gastronomía patrimonial del corredor turístico Sucre - Pedernales*. Obtenido de <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1120/1/ULEAM-HT-0022.pdf>
- Claudia Adela Fuevez Anrango. (2013). *Guía gastronómica ancestral de los platos autóctonos de las comunidades kichwas de la parroquia de Quichinche del cantón Otavalo*. Obtenido de <http://dSPACE.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/3275/1/TUIETH001-2013.pdf>
- Clemente, E. D., Hernández, J. M., & López, T. (octubre de 2013). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura*. Obtenido de Dialnet : <file:///C:/Users/HP/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975.pdf>
- Coque, M. A. (2013). "La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua". Obtenido de [repositorio.uta.edu.ec](http://repositorio.uta.edu.ec): [https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth\\_2013\\_121.pdf](https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf)
- Dominguez, R. R. (2015). *La cocina ancestral del cantón cevallos provincia de tungurahua*. Obtenido de <http://dSPACE.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/250/1/TUAIGAB020-2015.pdf>
- Ecuador Travel. (2014). Ecuador de los 4 mundos. *Ecuador.travel*, 1. Obtenido de <http://visit.ecuador.travel/culinario/site/es/>
- Edgar Santiago Villagómez Moreta. (2010). *Estilización de la gastronomía Ecuatoriana de la región costa y la implementación de productos nuevos importados de otros países*. Obtenido de [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11555/1/41621\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11555/1/41621_1.pdf)
- Espinosa, R. (JULIO de 2015). <http://repositorio.ug.edu.ec>. Obtenido de Estudio de la Cultura Gastronómica de la Parroquia San Isidro Cantón Sucre Provincia de Manabí con Propuesta de

- Rescate y Difusión de su Cocina Típica:  
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/12368/1/Tesis%2080%20en%20pdf.pdf>
- GAD de Abdón Calderón. (2015). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial*. Obtenido de [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/1360022280001\\_PDOT%20Calderon%202016\\_28-12-2016\\_10-48-30.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1360022280001_PDOT%20Calderon%202016_28-12-2016_10-48-30.pdf)
- Gad de Alhajúela. (2015). *Plan de Desarrollo Territorial de la Parroquia Alhajúela*. Obtenido de <https://odterritorioecuador.ec/wp-content/uploads/2019/04/PDOT-PARROQUIA-ALHAJUELA-2015-2019.pdf>
- GAD de Chirijos. (2014). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Río Chico*. Obtenido de [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdiagnostico/1360026860001\\_PDOT%20Chirijos-Portoviejo\\_10-05-2015\\_09-02-05.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1360026860001_PDOT%20Chirijos-Portoviejo_10-05-2015_09-02-05.pdf)
- GAD de Crucita. (2015). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia Crucita*. Obtenido de [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdiagnostico/1360026860001\\_PDOT%20Chirijos-Portoviejo\\_10-05-2015\\_09-02-05.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1360026860001_PDOT%20Chirijos-Portoviejo_10-05-2015_09-02-05.pdf)
- GAD de Portoviejo. (2014). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. Obtenido de [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdiagnostico/CAPITULO%20I\\_DIAGNOSTICO\\_14-11-2014.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/CAPITULO%20I_DIAGNOSTICO_14-11-2014.pdf)
- GAD de Pueblo Nuevo. (2015). *Plan de Desarrollo Territorial de parroquia de Pueblo Nuevo*. Obtenido de <https://odterritorioecuador.ec/wp-content/uploads/2019/04/PDOT-parroquia-Pueblo-Nuevo-2015-2019.pdf>
- GAD de Río Chico. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. Obtenido de <https://odterritorioecuador.ec/wp-content/uploads/2019/04/PDOT-parroquia-Rio-Chico-2014-2025.pdf>
- GAD de San Plácido. (2015). *Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Rural "San Plácido"*. Obtenido de <http://gadprsanplacido.gob.ec/manabi/wp-content/uploads/2015/12/PDyOT-SAN-PLACIDO.pdf>
- Gobierno Provincial de Manabí. (2016). *Diseño de una ruta gastronómica patrimonial del corredor turístico Sucre - pedernales*. Obtenido de <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/1120/1/ULEAM-HT-0022.pdf>
- Gobierno Provincial Manabí. (2013). *Cultura, Montaña, Mar y Gastronomía*. Obtenido de <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/2176/1/106970.pdf>
- Lainez, M. L. (2015). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la comunidad de libertador*. Obtenido de [repositorio.upse.edu.ec: https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/2709/1/UPSE-TDT-2015-0043.pdf](https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/2709/1/UPSE-TDT-2015-0043.pdf)
- Libertad Regalado. (2017). *Libertad Regalado estudió el origen de la comida manaba*. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/507/1/libertad-regalado-estudio-el-origen-de-la-comida-manaba>
- Magadán, & Rivas. (2012). *Los recursos turísticos naturales de la parroquia de Maldonado y el desarrollo turístico del sector*. Obtenido de

- <http://repositorio.upec.edu.ec:8080/bitstream/123456789/584/1/319%20Los%20recursos%20tur%C3%ADsticos%20naturales%20de%20la%20parroquia%20de%20Maldonado%20y%20el%20desarrollo%20tur%C3%ADstico%20del%20sector.pdf>
- Mendoza, H. J. (2014). *Diseño de oferta gastronómica gourmet que contribuya al mejoramiento de la comida típica en el Cantón Bolívar, provincia de Manabí*. Obtenido de <http://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/123/1/TESIS%20HENRY%20ZAMBRANO%20LISTA%20PARA%20EMPASTAR.pdf>
- Ministerio Coordinador de Patrimonio. (2012). *Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, parroquia Ambuquí*. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/6500/1/02%20LGAS%20031%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Morales, G. R. (2012). "Menú Nacional presentado a la venta en el Restaurante Marcus". Obtenido de <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/1790/1/106415.pdf>
- OMT. (2012). *El Foro Mundial de Turismo Gastronómico*. Obtenido de <https://www.europapress.es/turismo/mundo/noticia-omt-destaca-papel-gastronomia-motor-turistico-20180601174448.html>
- OMT. (2012). *Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso cantón San Vicente*. Obtenido de <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>
- Organización Mundial del Turismo. (2010). *Diseño de una ruta gastronómica para el cantón San Cristóbal provincia de Galápagos Ecuador*. Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5240/1/PIUAESC007-2016.pdf>
- Organización Mundial del Turismo. (2012). *El Foro Mundial de Turismo Gastronómico*. Obtenido de Agencia Europa Press: <https://www.europapress.es/turismo/mundo/noticia-omt-destaca-papel-gastronomia-motor-turistico-20180601174448.html>
- Organización Mundial del Turismo. (2017). *UNWTO*. Obtenido de <https://media.unwto.org/es/press-release/2017-05-25/segundo-informe-de-la-omt-sobre-turismo-gastronomico-sostenibilidad-y-gastr>
- Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Obtenido de UNWTO-Basque Culinary Center: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Paladines, G. L. (2018). *Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso Cantón San Vicente*. Obtenido de <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>
- Pesantes, N., & Vera, A. (julio de 2015). *Estudio de la Cultura Gastronómica de la Parroquia San Isidro Cantón Sucre Provincia de Manabí con Propuesta de Rescate y Difusión de su Cocina Típica*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/12368/1/Tesis%2080%20en%20pdf.pdf>
- Pololikashvili, Z. (2018). *www.europapress.es*. Obtenido de <https://www.europapress.es/turismo/mundo/noticia-omt-destaca-papel-gastronomia-motor-turistico-20180601174448.html>

- Regalado, L. (2017). *El origen de la comida manaba*. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/507/1/libertad-regalado-estudio-el-origen-de-la-comida-manaba>
- Romo, R., & López, M. (2011). *Ecuador y sus sabores- Productos Andinos*. Obtenido de Pucesi: <http://pucesi.edu.ec/files/ProductosAndinos.pdf>
- Sada, P. M. (julio de 2007). *repositorio.ug.edu.ec*. Obtenido de Estudio de la Cultura Gastronómica de la Parroquia San Isidro Cantón Sucre Provincia de Manabí con Propuesta de Rescate y Difusión de su Cocina Típica: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/12368/1/Tesis%2080%20en%20pdf.pdf>
- Saltos, G. (2018). *Identifiacion de la gastronomia ancestral en la mejora del turismo sostenible caso Cantón San Vicente*. Obtenido de <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>
- Securcestrur. (2002). *Estudio Estrategico de Viabilidad de Turismo Cultural*. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/364/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-82.pdf>
- Torre, V. d. (2012). *Creación de la ruta gastronómica en el cantón Portoviejo, provincia de Manabí*. Obtenido de <http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/11742>
- Unesco. (2010). *Diseño de una ruta gastronomica patrimonial del corredor turistico Sucre - Pedrernales*. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>
- UNESCO. (2019). *Organizacion de las Nciones Unidas para la Educacion, la Ciencia, y la Cultura*. Obtenido de <https://es.unesco.org/news/dia-mundial-ciudades-66-nuevas-ciudades-creativas-unesco>
- Varisco. (2008). *Los recursos turísticos naturales de la parroquia de Maldonado y el desarrollo turístico del sector*. Obtenido de <http://repositorio.upec.edu.ec:8080/bitstream/123456789/584/1/319%20Los%20recursos%20tur%C3%ADsticos%20naturales%20de%20la%20parroquia%20de%20Maldonado%20y%20el%20desarrollo%20tur%C3%ADstico%20del%20sector.pdf>
- Vega, L. T. (2013). *Mullu: El oro rojo de los Incas*. Obtenido de <https://www.arqueologiadelperu.com.ar/mullu.htm>
- Vicaire. (1890). *La gastronomía en la prensa española*. Obtenido de [https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/48586/1/La\\_gastronomia\\_en\\_la\\_prensa\\_espanola\\_del\\_siglo\\_XIX.pdf](https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/48586/1/La_gastronomia_en_la_prensa_espanola_del_siglo_XIX.pdf)
- Vinha, I. (2004). *Propuesta de promocion turisticagastronomica para el cantón Pajan de la provincia de Manabí*. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/364/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-82.pdf>
- Vizuite, T. (2014). *Ecuador y sus sabores*. Obtenido de blog Ecuador y sus sabores : <https://sites.google.com/site/misitiowebtavi/ecuador-y-sus-sabores/9---platos-ecuatorianos-de-mayor-preferencia>

**Anexos.**



*Anexo 1. Entrevista realizada en la parroquia Pueblo Nuevo- Restaurant "La Olla"*



*Anexo 2. Demostración del uso del Horno de Leña Chirijos.*



*Anexo 3 Empanadas de Alhajuela.*



*Anexo 4. Restaurante preparación de la Morcilla-Abdón Calderón.*



*Anexo 5. Entrevista a Propietario de Restaurante La Fogata- San Plácido.*



*Anexo 6 Entrevista a participante del Festival de la Tonga en San Plácido.*



*Anexo 7. Cevichería de Riochico- emblemático del sitio.*



*Anexo 8. Ceviche típico de Riochico.*

## **FICHA DE ENTREVISTAS A LAS AUTORIDADES DE LOS RESTAURANTES DE LAS PARROQUIAS RURALES DEL CANTON PORTOVIEJO**

### **ENTREVISTA**

1. ¿Según su criterio cual es el plato más emblemático de la parroquia?
2. ¿Cuál es la preparación y los ingredientes que lleva el plato más emblemático de la parroquia?
3. ¿Qué plato tiene mayor demanda dentro del establecimiento?
4. ¿Prepara algún plato típico en el transcurso de la semana, días y horarios?
5. ¿Se siguen utilizando técnicas y utensilios antiguos para la preparación del plato típico?
6. ¿Cree que existe una conciencia de preservación del patrimonio gastronómico en los habitantes de la parroquia?
7. ¿Se le ha dado la suficiente importancia a la difusión de los recursos gastronómicos de la parroquia?
8. ¿Se ha creado alguna ruta gastronómica en la parroquia que se hayan beneficiado, económicamente, social, y cultural?

**FICHA DE ENTREVISTAS A LAS AUTORIDADES DE LOS RESTAURANTES DE  
LAS PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN PORTOVIEJO.**

**Propietaria:** Leticia Palacios.

**Lugar:** Restaurant La Olla - Pueblo Nuevo

**Entrevista**

**1. ¿Según su criterio cual es el plato más emblemático de la parroquia?**

El seco de gallina criolla es plato icónico de esta parroquia, vienen muchas personas desde Portoviejo y otros cantones para degustar el delicioso plato típico que tenemos en esta parroquia.

**2. ¿Cuál es la preparación y los ingredientes que lleva el plato más emblemático de la parroquia?**

- 1 gallina
- 3 ramas de cebollas blancas
- 3 clavos de loor
- 3 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 litro de agua
- 1 libras de papas y cocinadas
- 1Lb de arroz
- Sal al toque

**3. ¿Qué plato tiene mayor demanda dentro del establecimiento?**

El plato que tiene mayor demanda en este restaurant en los demás restaurantes vecinos es el seco de Gallina criolla.

**4. ¿Prepara algún plato típico en el transcurso de la semana, días y horarios?**

Si preparamos varios platos típicos de la parroquia y de la provincia en su, pero el plato más relevante es el seco de gallina, y generalmente en este restaurante solo se trabaja los fines de semana de 10:00am a 16:00 pm.

**5. ¿Se siguen utilizando técnicas y utensilios antiguos para la preparación del plato típico?**

Si actualmente sigue habiendo ciertas técnicas y utensilios para la preparación de los platos típicos, y uno de ellos es la cocina con el tradicional Horno de leña para que la

sazón sea diferente y placentero para el paladar del cliente, también se utilizan las ollas de barro como un utensilio antiguo.

**6. ¿Cree que existe una conciencia de preservación del patrimonio gastronómico en los habitantes de la parroquia?**

Son pocos los restaurantes que aun preserva la gastronomía ancestral, hoy en día solo es vender y sacar el plato rápido, cuando se debe preparar con amor, dedicación y mantener esa identidad que nuestros ancestros nos dejaron como herencia.

**7. ¿Se le ha dado la suficiente importancia a la difusión de los recursos gastronómicos de la parroquia?**

Poca, pero entre los pocos restaurantes que hay el nuestro es uno de los contados que aún les da mucha importancia a los recursos gastronómicos de nuestra parroquia, aparte es una de nuestras principales fuentes de ingresos económicos para la familia, y generalmente participamos en ferias gastronómicas para mostrar nuestro producto estrella como parroquia, así también difundir la imagen del restaurante La Olla.

**8. ¿Se ha creado alguna ruta gastronómica en la parroquia que se hayan beneficiado, económicamente, social, y cultural?**

No, pero el gobierno descentralizado autónomo de Portoviejo ayuda con la realización de feria gastronómica que se realizan cada año en la parroquia, además siempre nos toman en cuenta en distintas ferias gastronómicas de diferentes parroquias, por poseer y mantener esa identidad cultural gastronómica.

## **FICHA DE ENTREVISTAS A LAS AUTORIDADES DE LOS RESTAURANTES DE LAS PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN PORTOVIEJO.**

**Propietaria:** Víctor Cevallos.

Lugar: Restaurant La Fogata – San Plácido

Entrevista

**1. ¿Según su criterio cual es el plato más emblemático de la parroquia?**

La tonga es el plato icónico de esta parroquia, vienen muchas personas desde Portoviejo y otros cantones para degustar el delicioso plato típico que tenemos en esta parroquia.

**2. ¿Cuál es la preparación y los ingredientes que lleva el plato más emblemático de la parroquia?**

- Hojas de plátano
- Arroz en ciertas ocasiones amarillo
- Salsa de maní
- Presas de gallina
- Maduro frito

El modo de preparación se pone a cocinar el arroz, hacer el seco de pollo, la salsa de maní y los maduros fritos, luego todo estos ingredientes se unen para crear la deliciosa tonga.

**3. ¿Qué plato tiene mayor demanda dentro del establecimiento?**

El plato que tiene mayor demanda es el seco de Gallina criolla sin embargo en los fines de semana es la Tonga.

**4. ¿Prepara algún plato típico en el transcurso de la semana, días y horarios?**

Sí.

**5. ¿Se siguen utilizando técnicas y utensilios antiguos para la preparación del plato típico?**

Si actualmente sigue habiendo ciertas técnicas y utensilios para la preparación de los platos típicos, y uno de ellos es la cocina con el tradicional Horno de leña para que la sazón sea diferente y placentero para el paladar del cliente, también se utilizan las ollas de barro como un utensilio antiguo, la piedra de moler y otros.

**6. ¿Cree que existe una conciencia de preservación del patrimonio gastronómico en los habitantes de la parroquia?**

Si aunque pocos los restaurantes que aun preserva la gastronomía ancestral, en la actualidad hay personas que solo venden por tener un beneficio económico pero pocos le dan valor a la gastronomía de nuestro pueblo.

**7. ¿Se le ha dado la suficiente importancia a la difusión de los recursos gastronómicos de la parroquia?**

No, entre los pocos restaurantes que hay el nuestro es uno de los contados que aún les da mucha importancia a los recursos gastronómicos de nuestra parroquia.

**8. ¿Se ha creado alguna ruta gastronómica en la parroquia que se hayan beneficiado, económicamente, social, y cultural?**

No, pero el gobierno descentralizado autónomo de Portoviejo ayuda con la realización de feria gastronómica.

**FICHA DE ENTREVISTAS A LAS AUTORIDADES DE LOS RESTAURANTES DE  
LAS PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN PORTOVIEJO.**

**Propietaria:** Nelly Álava.

**Lugar:** Evento Festival de la Tonga-San Plácido

**Entrevista**

**1. ¿Según su criterio cual es el plato más emblemático de la parroquia?**

La Tonga Criolla

**2. ¿Cuál es la preparación y los ingredientes que lleva el plato más emblemático de la parroquia?**

- Hojas de plátano
- Arroz
- Presas de gallina
- Salsa de maní
- Maduro.

**3. ¿Qué plato tiene mayor demanda dentro de los establecimientos o parroquia?**

El plato que tiene mayor demanda en la parroquia es La Tonga Criolla.

**4. ¿Prepara algún plato típico en el transcurso de la semana, días y horarios?**

No aplica

**5. ¿Se siguen utilizando técnicas y utensilios antiguos para la preparación del plato típico?**

No

**6. ¿Cree que existe una conciencia de preservación del patrimonio gastronómico en los habitantes de la parroquia?**

Si.

**7. ¿Se le ha dado la suficiente importancia a la difusión de los recursos gastronómicos de la parroquia?**

Muy Poco

**8. ¿Se ha creado alguna ruta gastronómica en la parroquia que se hayan beneficiado, económicamente, social, y cultural?**

No.

## Ruta Gastronómica Sabor Ancestral- Portoviejo Rural.



Simbología			
	Ruta Sabor Ancestral		Sembríos
	Cerros o montañas		Playa
	Venta de coco		Platos Típicos de las parroquias
			Puntos Cardinales

# Propuesta de recetario de la gastronomía ancestral Manabita



Parroquias rurales del cantón  
Portoviejo.



# Abdón Calderón- La Morcilla criolla



## “La Tripa más sabrosa de Manabí”

La Morcilla plato típico importante de la parroquia rural del cantón Portoviejo, donde se expresa a su máximo esplendor y el rescate a la gastronomía manabita ancestral, además está en la lista de los platos Patrimonio Cultural inmaterial.

### Historia

Tiene como origen de la antigua Grecia la mezcla de grasa y sangre nace la “morcilla” tal como se llama en Ecuador ya que existen variedades en otros países como Argentina, Paraguay donde su nombre es (mbusia), Costa Rica, Uruguay y Venezuela también se le denomina “morcilla”. Es una comida que ha mantenido una tradición en el Ecuador dependiendo de su variedad y en su preparación está relacionada con la matanza del cerdo o de la vaca.

Es uno de los platos más importantes del País, la provincia y de la parroquia Abdón Calderón donde también es realizada en el sitio Sosote cabecera del cantón Rocafuerte.

### Preparación

Un plato ancestral manabita, hecho a base de arroz y cerdo, primero se lava la tripa y le quitan cualquiera impureza, una vez que ya está limpia se procede hacer el tamaño donde determinará la imagen que tendrá una vez culminado el proceso, hay que hacerle como mínimo medio metro por motivos que se puede reventar. El arroz es parte principal porque las tripas van rellenas de este ingrediente, por otra parte, la sazón es una del atractivo del paladar para que salga con un sabor esencial.

#### Donde Se prepara

### Ingredientes

- 8 unidades de cebollas
- 10g Pimienta molida
- 75g Sal
- 5g Canela molida
- 1 diente de ajo
- 5L Sangre tibia de cerdo
- ½ y 1k Patitas de cerdo
- 2 pizca Clavo de olor molido
- Extra
- Tripa orilla cantidades necesaria

Es uno de los platos más importantes del País, la provincia y de la parroquia Abdón Calderón donde también es realizada en el sitio Sosote cabecera del cantón Rocafuerte.

#### Precio del plato

Los precios varían que van porciones de 0.50ctvs hasta 3.50 dólares

### Consumo

La Morcilla criolla preparada es una tradición de la parroquia donde hay familias que las preparan cada fin de semana y por tener un precio accesible para degusten los turistas locales como internacional.

# Alhajuela- Empanadas de Verde



**“La magia del verde, la encuentras en las empanadas”**

Las empanadas de verde son el icono de Alhajuela y sabrosas para miles de ecuatorianos que aman la comida manabita.

## **Historia**

Su origen nace de la cultura árabe conocida como fatay o esfiha, donde años después recorre a la colonia en española donde se la conoce como gallega, y hechas en otras partes del mundo como Medio Oriente, Armenia, La Antigua Persia, y por último Grecia. En Ecuador es un plátano muy representativo en la costa como lo es de verde, yuca y en la Sierra mote, morocho.

## **Preparación**

Un plato ancestral manabita, hecho con plátanos pollo, queso y carne una combinación de la cocina manabita que mucho degustan, se elabora con masa de plátano verde y se rellenan con queso o mariscos. Y se puede disfrutar de la combinación del queso derretido con el verde un manjar manabita.

## **Ingredientes**

- 4 plátanos verde
- 1 huevo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- El relleno de queso:
- 1 taza de queso rallado, o desmenuzado queso criollo
- 1/3 cebolla perla o blanca hechas picaditas
- Aceite

## **Donde Se prepara**

La mayor parte de Manabí las hace, pero en la Alhajuela es la concentración y festivales de la empanada de verde.

## **Consumo**

Las empanadas de verde son la atracción de la parroquia, donde muchos visitantes recorren para degustarla por su preparación y sabor que le ponen.

## **Precio del Plato**

Las empanadas de verdes queso o de pollo van de 0.30 a 0.50 ctvs.

# Chirijos- Caldo de gallina Criolla



**“La rapidez de la gallina está en el horno y en tu paladar”**

## Historia

Su origen en si es algo incierto porque muchos países del mundo lo tienen en sus recetas culinarias, pero en el Ecuador principalmente en la costa, parroquias rurales del cantón Portoviejo, son la atracción de muchos turistas locales que son amante a este privilegiado plato típico que Chirijos ofrece como sede principal y además donde se realizan festivales tomándolo en cuenta y generando un ingreso económico para la parroquia.

## Preparación

Un plato ancestral manabita, hecho de gallina criolla es uno de los platos principales de los manabitas, se coloca la gallina en la olla con el agua, se le sazona con la sal, cebollas, ajo, orégano, en la cual esto tomara entre 1 a 3 horas dependiendo al gallina si es esta suave o dura, una vez que la carne este suave se le coloca los últimos toques como la cebolla blanca, cilantro y la yuca el toque secreto es cocinarlo con amor, cabe mencionar si el caldo se lo prepara en olla o en horno mejor será la sazón.

## Ingredientes

- Una gallina criolla
- 2 ½ de agua fría
- Sal al gusto
- 1 cebolla paiteña picada
- 1cebolla blanca
- 4 dientes de ajo picado
- Orégano, comino al toque
- 1 rama de cebolla blanca
- ¼ de cilantro
- 1 yuca cortada en pedazo
- Ingredientes secretos

## Donde Se prepara

Se elabora en la mayor parte de Manabí, pero en Chirijos es el horno del seco de gallina criolla más conocido como pata amarilla reconocido así por la gente del pueblo.

## Consumo

El caldo de gallina criolla se lo encuentra en la parroquia Chirijos perteneciente del cantón Portoviejo donde se puede degustar de una manera tradicional hecho en horno donde el sabor es único.

## Precio del plato Típico

Tiene un precio de \$ 4 a 5 dólares dependiendo el lugar del restaurante

# Crucita- Arroz Marinero



**“En la playa la gastronomía es otra vida”**

## Historia

El arroz marinero es un plato representativo para el Pai ya que en Galápagos es uno de los principales y demandado por turistas internacional y nacional, en Manabí se lo oferta en Crucita balneario que pertenece al Cantón Portoviejo sus orígenes salen en Valencia España en los siglos XV Y XVI se preparaba con mariscos y eran aves corral, conejo o liebre de campo, verduras, arroz, este plato es casi similar a la Paella y si nacieron al mismo tiempo, no se sabe, lo que si los diferencia son los pocos ingredientes ya que la paella es un plato de la cocina popular de cada región.

## Preparación

Un plato de marisco altamente demandado por turistas locales e internacionales, en un sartén grande se calienta unas 3 cucharadas de aceite con fuego bajo, luego se le agrega cebolla cortada, y el ajo picado y se comienza a revolver. Se le agrega los otros ingredientes. Se tiran los mariscos que más tiempo duran en cocerse como la concha, los camarones grandes, almejas. El arroz va acompañado con unos maduros fritos o patacones, aguacate o limón y cebollas curtidas y un buen ají.

## Ingredientes

- 3 cucharada de aceite
- 2 cucharada de cebolla blanca perla
- 2 diente de ajo
- 1 pimiento
- 1 cucharada de achiote molido
- 1 porción de cilantro
- 2 tazas de arroz
- 2 ¼ de caldo de mariscos o pescado
- 4 libras de mariscos variados
- Sal y pimiento al toque

## Consumo

El Arroz Marinero se sirve a nivel nacional, pero se o prepara más seguido es cerca del mar donde se puede apreciar el sabor de los mariscos y disfrutar un buen en amigos, familia, en Crucita este es el plato más pedido por turistas locales e internacionales en la cual lo hace muy representativo.

## Donde Se prepara

Este plato se lo deleita en Crucita la Bella donde se siente el sabor de los mariscos como recién salidos del mar.

## Precio del Plato Típico

El precio entre los 7 a 10 dólares dependiendo los tipos de marisco que desee el turista

# *Pueblo Nuevo- Seco de Gallina*



**“El único seco rico que puede existir en el mundo”**

## **Historia**

Su origen viene de las tierras árabes hecho con carne de cordero, de ahí fue llevado por las esclavas del norte de África que viajaban hacia la costa pacífica de América del Sur, Virreinato del siglo XVI Y XIX. Plato Ecuatoriano y peruano elaborado con sazones similares en Ecuador por el siglo XX los petroleros almorzaban secos de venados y chivos con el tiempo fueron cambiando la sazón y en Guayaquil se le denominó “segundo” al plato de fondo.

## **Preparación**

Un plato ancestral manabita, seco de gallina criolla con el ingrediente principal, la gallina cocinada donde los jugos se convierten en la bebida en fermentada, luego se le agrega las sazones correspondientes, después la cocción de fuego lento para que el seco ya vaya cogiendo todos los sabores y olores.

## **Ingredientes**

- 1 gallina
- 3 ramas de cebollas blancas
- 3 clavos de loor
- 3 dientes de ajo
- pimiento rojo
- 1 litro de agua
- libras de papas y cocinadas
- 1Lb de arroz
- Sal al toque

## **Donde Se prepara**

Este exquisito y único plato en el Ecuador lo encontrara con lo más esencial en Pueblo Nuevo, donde tradicionalmente todavía se lo cocina en horno y el sabor es único.

## **Consumo**

Un plato ancestral manabita, seco de gallina criolla o también conocido estofado de carne ese jugo de la carne se convierte en lo esencial para el plato y la degustación del turista.

## **Precio del plato Típico**

Este palto va entre los 4 a 5 dólares dependiendo que tan grande desee el plato el turista.

# San Plácido- Tongas



**“El pecado de esta envoltura de arroz está en acabarlo”**

## Historia

Su origen sale de las tierras manabitas procedente del cantón Chone, los ancestros “campesinos” degustaban así su almuerzo ya que sus esposas le enviaban en hojas de plátanos para que se mantuviera caliente y es así que en la actualidad se consume que incluso, en el cantón Rocafuerte se ha comercializado manteniendo la misma esencia

## Preparación

Un plato ancestral manabita, hecho a base de arroz y presas de pollo, maní, y el toque fuerte el maduro frito, y se lo envuelve en hojas de plátano de esta manera los campesinos conservaban caliente su comida. En una batea de madera se coloca el rabo de la hoja de plátano con dos soportes del mismo material. Sobre esto se coloca el arroz, una taza de jugo de pollo, el gordo de maní, la presa, una tajada de maduro y como complemento cilantro picado. Finalmente, se envuelve y amarra con el mismo sapan del plátano.

## Ingredientes

- 6 hojas de plátano limpias
- 6 tazas de arroz amarillo cocinado (Prepare su favorito)
- 6 presas de seco de gallina con su jugo
- 6 cucharadas de salsa de maní
- 6 trozos de maduro frito

## Donde Se prepara

La variedad y sazón que hay sobre este plato típico manabita se prepara en Chone, Rocafuerte y en San Plácido en un icono y representativo para los locales y los turistas.

## Consumo

Este plato no solo es esencial para los Manabitas, sino que también es un icono para la parroquia San Plácido donde lo prefieren por su sazón, cabe recalcar que Rocafuerte también lo prepara y es muy comercializado para actividades como bingo, eventos sociales y lo más importante cuando se realizan los festivales de la Tonga más grande de Manabí.

## Precio del Plato Típico

Va desde los 3.50 a 4.00 dólares, aunque hay que mencionar un costo de 1.70ctv de llevando por cantidades tiene dólares.

# Rio Chico- Ceviche de Pinchagua



**“Lo salado y sabroso que tiene el mar”**

## Historia

Parte con la pesca, agricultura y recolección de manglares. Santa Elena fue el sitio donde se asentó dónde y abastecieron con pescados, mariscos y claramente desarrollaron la agricultura. La pinchagua es conocido como el pescado azul “sardina” tiene sus factores positivos tal como nutritiva y afrodisiaca “Omega3, potasio, magnesio y Vitamina A

## Preparación

Un plato ancestral manabita, hecho con pinchagua donde primero se debe cortar la cabeza y lavarla, cocinar durante 10 minutos y dejar que se enfríe, luego se procede a sacar los huesos, las espinas y se filetea con el jugo se mezcla el limón se pone a marinar por un tiempo determinado entre 2 horas, una vez hecho se le agrega cebolla, tomate, pimiento y se le tira sal, aceite cilantro, mostaza y salsa tomate al gusto. Dato importante que el ceviche con acompañado con aguacate o maní para que proceda hacer el efecto afrodisiaco.

## Ingredientes

- 2 Libras de filete de pinchagua
- Sin espina ni hueso
- ½ libra de cebolla colorada
- 1 taza de jugo de limón
- ½ libra de tomate
- 2 pimientos verdes
- Cilantro al gusto
- Maní picado
- Mostaza
- Aguacate
- Salsa Tomate
- Aceite
- Sal

## Donde Se prepara

La fama, la preparación lo ha ganado Rio Chico donde ha permitido realizar festival cada año y generando ingresos económicos para dicho lugar.

## Consumo

Es un plato que es consumido en Crucita la Bella, Santa Elena y Rio Chico fama que ha ganado por los festivales que se han llevado a cabo durante cada año.

## Precio del plato Típico

El valor va entre 2 a 4 dólares dependiendo los extras que el cliente llegue a pedir.