



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTE Y HUMANIDADES
CARRERA HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA
TRABAJO DE TITULACIÓN

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS

TEMA

PROCESO / PROCEDIMIENTO DE CONSERVACIÓN DE CONOCIMIENTO
ANCESTRALES EN LAS PRÁCTICAS CULINARIAS EN LA PARROQUIA SAN
MATEO

AUTOR

AVILA DELGADO BRYAN ALEXANDER

TUTORA

ING. MARIUXI BRUZZA

MANTA, ENERO 2023

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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

Haber dirigido y revisado el proyecto de investigación, bajo la autoría del estudiante Ávila Delgado Bryan Alexander, legalmente matriculado/a en la carrera de Turismo, período académico 2022-2023(2), cumpliendo el total de 380 horas, bajo la opción de titulación de proyecto de investigación, cuyo tema es “Proceso / Procedimiento de Conservación de Conocimiento Ancestrales en las prácticas culinarias en la parroquia San Mateo”

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

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

Manta, 15 de enero del 2023

Ing. Mariuxi Bruzza

Docente Tutor

Área: Hospitalidad

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado **“PROCESO / PROCEDIMIENTO DE CONSERVACIÓN DE CONOCIMIENTO ANCESTRALES EN LAS PRÁCTICAS CULINARIAS EN LA PARROQUIA SAN MATEO”** ha sido realizado y concluido por el estudiante Bryan Alexander Delgado Ávila; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

Lcdo. Marco Duran, Mg
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL
DEL TITULACIÓN**

Ing. Amparo Cabrera
**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

Lic. Claudia Loor
**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

Ing. Mariuxi Bruzza
**DOCENTE TUTOR
DE TITULACIÓN**

Bryan Alexander Delgado Ávila

GRADUADO
DECLARACIÓN DE AUTORÍA

El actual proyecto de investigación es realizado como requisito previo a la obtención del título de Ingeniero en Administración de Empresas Hoteleras en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Las opiniones vertidas en el desarrollo de este documento pertenecen de manera exclusiva al autor, por ende, si pretende tomar extractos de este texto se debe otorgar los respectivos créditos.

Ávila Delgado Bryan Alexander

DEDICATORIA

Me gustaría dedicarles este logro a mis padres por ser los pilares fundamentales de mi vida en todos los aspectos sin ellos no estuviera redactando esta dedicatoria agradecida por lo que significan mí son el mi motor de cada día al levantarme, este solo es el primer paso de muchos que quiero que estén presente.

A mis hermanos por formar parte de este proceso durante tanto tiempo y siempre creer en mí.

A mis profesores les dedico este proyecto, ya que es increíble la labor que hacen, formándonos como personas de bien, inculcándonos valores. Y en mi está reflejado todos sus conocimientos impartidos en cada clase.

Como último, pero no menos importante a Dios por siempre sostenerme en los momentos difíciles de mi vida por darme la sabiduría de no rendirme en las adversidades que me ha puesto la vida durante todo el camino.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por permitirme vivir este momento tan mágico en mi vida, por tener a mis papás conmigo y pueden verme culminar mi actual etapa de ser una profesional como siempre lo han soñado y ayudarme desde el primero momento de mi vida hasta la actualidad de poder terminar uno de tantos recorridos.

Agradeciendo también Britney Macias y Ariel Cuenca mis mejores amigos por ser parte de este proceso y siempre apoyarme en cada momento.

Agradezco a mis padres por su apoyo incondicional, sus enseñanzas y valores inculcados. En segundo lugar, quiero agradecer a mi tutora de tesis Ing. Mariuxi Bruzza Moncayo, por su guía a lo largo de este trabajo.

Finalmente, a mis docentes a lo largo de esta carrera, por su conocimiento impartido.

RESUMEN

Las prácticas o saberes ancestrales culinarios tienen su origen en la antigüedad de los pueblos, y como tal estos conocimientos se han transmitido de generación en generación, buscando que no se desaparezcan en el tiempo. Por ende, surge esta investigación basado en diagnosticar el procedimiento de conservación de conocimiento ancestrales en las prácticas culinarias en la parroquia San Mateo, cantón Manta. En cuanto a la metodología, la investigación es cuantitativa-cualitativa. Asimismo, se emplean métodos como el analítico-sintético y se hace uso de herramientas como la encuesta y la entrevista para revelar las opiniones de los habitantes locales sobre la conservación de conocimiento ancestrales en las prácticas culinarias. Se recopilaron un total de 96 respuestas, como resultado se obtiene que la parroquia San Mateo posee varios platos típicos, entre los cuales se destacan: ceviche de pescado, viche de pescado, hornado de pescado y sango de pescado. Entre los utensilios que ellos aún hacen uso para la preparación de sus platos se encuentran: fogón, rallador de metal, cucharón, olla de barro, entre otros. Asimismo, a través de una ficha se detallan las características de los platos mencionados anteriormente. Finalmente, como respuesta para la conservación de los conocimientos ancestrales en esta localidad, se deberían planificar actividades como eventos gastronómicos y casas abiertas para dar a conocer sobre la preparación de los platos tradicionales y el uso de utensilios. Por último, desarrollar talleres de cocina para que participe la comunidad local y expongan su conocimiento en cuanto a los saberes culinarios ancestrales.

Palabras clave: Saberes ancestrales culinarios, conocimientos ancestrales, gastronomía ancestral.

ABSTRACT

The practices or ancestral culinary knowledge have their origin in the antiquity of the peoples, and as such this knowledge has been transmitted from generation to generation, seeking that it does not disappear over time. Finally, this research arises based on demonstrating the procedure of conservation of ancestral knowledge in culinary practices in the San Mateo parish, Manta canton. Regarding the methodology, the research is quantitative-qualitative. Likewise, methods such as the analytical-synthetic will be used and tools such as the survey and the interview will be used to reveal the opinions of the local inhabitants on the conservation of ancestral knowledge in culinary practices. A total of 96 responses were collected, as a result it is obtained that the San Mateo parish has several typical dishes, among which stand out: fish ceviche, fish viche, fish bake and fish sango. Among the utensils that they still use to prepare their dishes are: stove, metal grater, ladle, clay pot, among others. Likewise, through a file they detail the characteristics of the dishes mentioned above. Finally, as a response to the conservation of ancestral knowledge in this town, activities such as gastronomic events and open houses can be planned to publicize the preparation of traditional dishes and the use of utensils. Finally, develop cooking workshops for the local community to participate and expose their knowledge in terms of ancestral culinary knowledge.

Keywords: ancestral culinary knowledge, ancestral knowledge, ancestral gastronomy.

ÍNDICE DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	1
Objetivo general	3
Objetivos específicos.....	3
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO.....	4
1.1 Conocimientos Ancestrales	4
1.2 Saberes y prácticas culinarias.....	6
1.3 Gastronomía Ancestral.....	7
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO.....	9
2.1 Enfoque de investigación	9
2.2 Tipo de investigación	9
2.3 Método de investigación	9
2.4 Técnicas de investigación.....	10
2.5 Instrumentos de investigación.....	10
2.6 Población y muestra	10
CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	12
3.1 Resultado esperado del objetivo 1.....	12
3.1.1 Planteamiento de la pregunta estructurada.....	12
3.1.2 Búsqueda en base de datos	13
3.1.3 Selección de artículos.....	14
3.1.4 Extracción de datos	14
3.1.5 Resultado: P1: ¿De qué manera se ha conservado el conocimiento relacionado a la gastronomía ancestral?	16
3.1.6 Resultado: P2: ¿Cuáles han sido los métodos empleados para conservar las prácticas culinarias ancestrales?	17

3.1.7 Resultado: P3: ¿De qué manera se han aplicado las buenas prácticas relacionadas a la conservación de conocimiento en la gastronomía ancestral?	18
3.1.8 Discusión	19
3.2 Resultado esperado del objetivo 2.....	20
3.2.1 Ficha metodológica para la encuesta.....	20
3.3 Resultado esperado del objetivo 3.....	36
CONCLUSIONES	40
RECOMENDACIONES	41
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	42
ANEXOS.....	45

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. <i>Hilo conductor</i>	4
Figura 2. <i>Edad</i>	21
Figura 3. <i>Género</i>	22
Figura 4. <i>Instrucción académica</i>	23
Figura 5. <i>Prácticas ancestrales culinarias</i>	24
Figura 6. <i>Elementos de conservación</i>	25
Figura 7. <i>Nivel de conservación</i>	26
Figura 8. <i>Platos ancestrales icónicos</i>	27
Figura 9. <i>Aspectos negativos</i>	28
Figura 10. <i>Aporte al crecimiento económico</i>	29
Figura 11. <i>Actividades propuestas</i>	30
Figura 12. <i>Encargados</i>	31

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Árbol de problemas</i>	2
Tabla 2. <i>Atributos de la pregunta estructurada</i>	12
Tabla 3. <i>Cadena de búsqueda</i>	13
Tabla 4. <i>Artículos seleccionados</i>	14
Tabla 5. <i>Conocimiento de las prácticas ancestrales culinarias</i>	32
Tabla 6. <i>Elementos conservados</i>	32
Tabla 7. <i>Platos icónicos</i>	33
Tabla 8. <i>Aspectos que no aportan a la conservación de las prácticas culinarias</i>	33
Tabla 9. <i>Contribución al crecimiento económico</i>	34
Tabla 10. <i>Actividades</i>	34
Tabla 11. <i>Encargados de las actividades</i>	35
Tabla 12. <i>Ficha #1</i>	36
Tabla 13. <i>Ficha #2</i>	37
Tabla 14. <i>Ficha #4</i>	37
Tabla 15. <i>Ficha #5</i>	38
Tabla 16. <i>Ficha #6</i>	39

INTRODUCCIÓN

Los saberes ancestrales alimentarios hacen referencia a las prácticas que conllevan la preparación de alimentos, cabe mencionar que, estos conocimientos no solo se aplican al momento de la preparación de alimentos, sino también son saberes que se aplican desde el momento en el que se realiza la siembra hasta la cosecha de alimento (Inga, Avilés y Garrido, 2021).

La gestión del conocimiento es considerada como el pilar fundamental para el desarrollo de las empresas, organismos, instituciones públicas y privadas, debido a que permite desarrollar e implementar un conjunto de procedimientos que facilitan el traspaso de información, experiencias y conocimientos entre todos los actores de una organización para generar valor (Escala, 2022).

En tal sentido, cabe destacar que las dinámicas de las últimas décadas han llevado indudablemente a que la cantidad de conocimiento existente precise ser no solo almacenado, sino también gestionado y puesto a disposición de las comunidades para apoyar la resolución de problemas sociales, económicos, políticos y culturales propios de una sociedad cada vez más globalizada; donde el conocimiento se ha erigido en el principal capital intangible para fomentar el desarrollo (Correa, Benjumea y Valencia, 2019).

La parroquia de San Mateo está representada por su espectacular playa y sinnúmeros de potenciales turísticos que aún no han sido reconocidos. Esta se encuentra ubicada a 20 minutos de la ciudad de Manta en la provincia de Manabí, en la zona de amortiguamiento del Refugio de Vida Silvestre Marina y Costera Pacoche permite estructurar programas de desarrollo turístico sostenible que beneficien a sus habitantes y principalmente sea una nueva alternativa de turismo para el visitante (Merchán, 2018).

En este contexto surge la investigación basada en un análisis pertinente acerca del procedimiento de conservación de conocimiento ancestrales en las prácticas culinarias en la parroquia San Mateo. Los resultados permitirán conocer la realidad de esta localidad sobre el tema en cuestión y asimismo aporta al crecimiento ancestral, económico y turístico a través de esta actividad.

Se han determinado los siguientes síntomas y causas que generan esta problemática. A continuación, se presenta el árbol del problema de este proyecto.

Tabla 1. Árbol de problemas

Efecto	Las personas tienden a experimentar nuevos platos	Perdida de interés en comida ancestrales	Pocas referencias de conceptos e información	Perdidas de técnicas de origen ancestrales para la preparación de recetas
Problema central	Perdida de prácticas en la conservación de conocimientos ancestrales en tiempos modernos.			
Causas	Poco interés en los orígenes gastronómicos	Falta de promoción enfocada en comidas ancestrales	Limitada información sobre procedimientos en las prácticas culinarias ancestrales	Producto de la modernización existen cambios de técnicas ancestrales, alimentos tradicionales y demás elementos utilizados en las preparaciones de recetas

Fuente: Elaboración propia

Con base a lo anterior, se formula la siguiente **problemática de investigación**:

¿De qué manera la conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias beneficia a la parroquia San Mateo?

El **objeto de investigación** consiste en analizar el procedimiento de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias, mientras que el **campo de acción** en el cual se desarrolla este proyecto es la parroquia San Mateo.

La **variable dependiente** es procedimiento de conservación y la **variable independiente** son los conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias.

En tal sentido se formulan los siguientes objetivos de investigación:

Objetivo general

Definir un proceso para la conservación de los conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias dadas en la parroquia San Mateo.

Objetivos específicos

1. Realizar una revisión sistemática de los métodos y/o prácticas relacionadas a la conservación de conocimientos ancestrales.
2. Recopilar información sobre los saberes ancestrales en la preparación de la cocina tradicional en la parroquia San Mateo.
3. Proponer estrategias para la gestión de la información ancestral en esta localidad.

La importancia de la investigación radica en llevar a cabo un estudio para determinar el proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en la parroquia San Mateo. A partir de los resultados que se obtengan se procede a elaborar una propuesta basada en el diseño de estrategias enfocadas en revalorizar estas actividades y sobre todo contribuir al desarrollo económico y turístico de esta localidad.

El diseño metodológico es de características mixtas cuantitativo-cualitativo. La investigación es exploratoria y como tal se emplean los métodos analítico-sintético y el deductivo. Asimismo, se hace uso de las técnicas de recopilación de información como la encuesta, entrevista y la observación directa. Se diseñen instrumentos como el cuestionario para la y también se emplean herramientas matemáticas estadísticas para la tabulación y el análisis de datos.

El proyecto se estructura en tres capítulos: En el Capítulo I, Marco Teórico se procede a consultar información acerca de distintas fuentes acerca de las prácticas ancestrales culinarias. Mientras que en el Capítulo II, Diseño Metodológico se definen el enfoque y el tipo de investigación, también se determinan los métodos, técnicas, instrumentos y demás herramientas para el concerniente análisis de datos. En el Capítulo III, Resultados y Discusión se procede a la tabulación los datos recogidos mediante la aplicación de cuestionarios de encuesta y entrevista. Al concluir se emiten las conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

En este apartado se procede a recopilar información en fuentes bibliográficas acerca de las palabras clave de la investigación. En la siguiente figura 1, se agrega el hilo conductor.

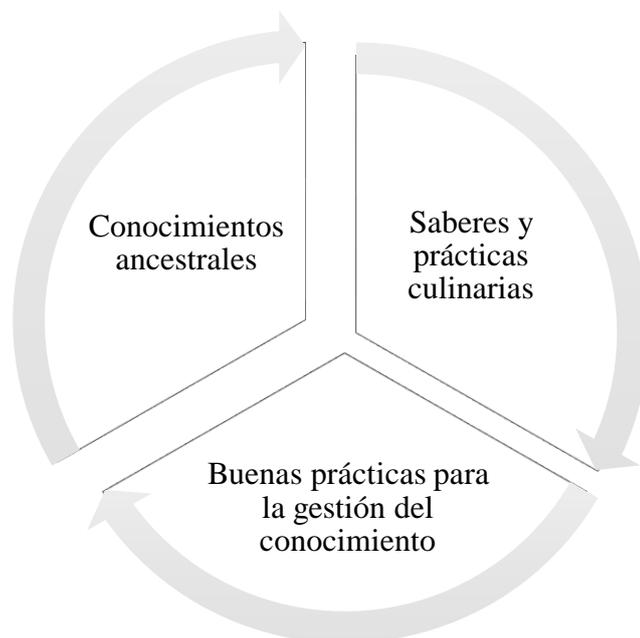


Figura 1. Hilo conductor

Fuente: Elaboración propia

1.1 Conocimientos Ancestrales

La sabiduría ancestral y tradicional ha nutrido el conocimiento científico, por lo que de ninguna manera es descabellada la idea de construir puentes entre la ciencia y otro tipo de saberes, llegando hasta la enseñanza de las ciencias (Uribe, 2019). Con base a lo anterior, se infiere que los conocimientos ancestrales son transmitidos de generación de generación y forman parte del tejido social de las comunidades. Estos como tal deben ser revalorizados para que se conserven en el tiempo y no desaparezcan, en tal sentido, las autoridades tienen la necesidad de planificar actividades que ayuden a la permanencia de estas costumbres y tradiciones en los pueblos.

En la imagen de ciencia moderna que se lleva a las escuelas, es escaso el reconocimiento de los saberes producidos en nuestras regiones, dado que, si bien la cultura occidental tiene a la ciencia como una de las formas de conocer la realidad y generar relatos de verdad, otras culturas en Latinoamérica tienen sus propias maneras de lograr saberes (Dueñas y Aristizábal, 2017).

En cuanto a la relación de los saberes ancestrales alimentarios con las festividades tradicionales se ha determinado que juegan un papel importante tanto para la conservación de los saberes como también para el desarrollo del turismo gastronómico, en el cantón se desarrollan fiestas importantes en donde la tradición es inmutable (Inga, Avilés y Garrido, 2021).

Para los pueblos rurales e indígenas, el conocimiento local establece la base para la toma de decisiones en aspectos fundamentales de la vida cotidiana. Este conocimiento forma parte integral de un sistema cultural que combina la lengua, los sistemas de clasificación, las prácticas de utilización de recursos, las interacciones sociales, los rituales y la espiritualidad. Estos sistemas únicos de conocimiento son elementos importantes de la diversidad cultural mundial y son la base de un desarrollo sostenible adaptado al modo de vida local (UNESCO, 2017)

Los conocimientos ancestrales son imprescindibles cuando se habla de patrimonio gastronómico, ya que conlleva la aglomeración de todos los procedimientos a realizarse para su elaboración, por ende es recomendable que a las presentes y futuras generaciones se les eduque en relación a la conservación de las sapiencias ancestrales y el patrimonio gastronómico, ya que muchos de ellos ya no muestran interés por aprender de su cultura, costumbres y tradiciones y este es otro factor por el cual las sapiencias van desapareciendo conforme pasa el tiempo (Vega, 2021).

En dicho contexto cabe destacar que en el estado ecuatoriano se han establecido una serie de leyes que tienen como objetivo el cuidado y preservación del patrimonio natural y cultural. Para dar cumplimiento a esta premisa se han destinado recursos económicos, los cuales han sido utilizados para elaborar campañas publicitarias enfocadas en concientizar a la población sobre la importancia de mantener vivas estas tradiciones y costumbres.

1.2 Saberes y prácticas culinarias

El patrimonio alimentario es el conjunto de prácticas y saberes que integran las cocinas, tomadas en cuenta como sistemas alimentarios y vistas como expresiones de un universo patrimonial, definido como la interiorización colectiva de valores culturales, sociales, históricos y geográficos que construyen al patrimonio gastronómico (Inga y Villalva, 2020)

La cultura alimentaria son modelos que forman parte de la herencia cultural de todos los grupos de personas y pueblos. El concepto también se refiere a las formas de cultivar, cosechar y preparar los alimentos y a los ritos o celebraciones asociados (Gómez y Velázquez, 2019).

Basado en lo anterior, el investigador indica que dichas prácticas ancestrales culinarias en las comunidades se han transmitido de generación en generación, no obstante, han existido ciertos cambios en cuanto a la preparación y conservación de los alimentos, uso de utensilios, entre otros. A pesar de estos cambios en el proceso de elaboración de platos, se ha tratado de mantener la esencia, manteniendo vivas las tradiciones.

Las prácticas ancestrales en convergencia con los contextos sociales construyen nuevos escenarios de diálogo y formas otras de ser y existir en el mundo, desarrollando así el buen vivir como aspecto transversal entre la alimentación, la salud y la música, asumiendo estos desde aspectos particulares, como un acto de resistencia, un estilo de vida, un momento de conexión y encuentro bajo una perspectiva de integralidad (Vélez y Morales, 2020).

Asimismo, las celebraciones, son el medio que utilizan las personas para compartir y sostener la comunidad, mediante la manifestación del cuerpo como el baile y el canto. En la actualidad el sentido de comunidad y festejo comunitario se ha perdido, por lo que las celebraciones se han vuelto privadas y en ocasiones con fines de lucro. Por esta razón, los saberes ancestrales que se pretenden recuperar en torno a las celebraciones, tienen que ver con el principio de racionalidad, donde las celebraciones vuelvan a ser fuente de soporte comunitario y ayuda personal (Álvarez, 2019)

1.3 Gastronomía Ancestral

La gastronomía ancestral es un conjunto de conocimientos y actividades que están presentes en la cultura de los pueblos y nacionalidades del país, desde épocas prehispánicas han existido productos alimenticios que hasta la actualidad son utilizados en la cocina ecuatoriana, esto gracias a la variedad de pisos climáticos, la riqueza y fertilidad del territorio, estos productos son de fácil acceso para la mayoría de habitantes (Badillo, 2020).

En dicho contexto, la gastronomía ecuatoriana posee un gran valor y riqueza culinaria otorgada por sus antecedentes ancestrales y la que cada región aporta con características particulares desde la preparación de alimentos hasta el momento de servirlos y consumirlos. En la actualidad es común encontrar términos como comida criolla, comida típica y comida tradicional (Guanuche, 2018).

Mejía, Mejía y Bravo (2014), mencionan que la gastronomía ancestral es una disciplina con un gran valor histórico, que radica en el arte de preservar los conocimientos, a través de la experimentación de ingeniosos amantes de la cocina, que día a día ponen a la disposición esas experiencias culinarias adquiridas de los antepasados que en cada rincón del mundo dejaron su enseñanza de esos sabores y saberes y que hoy es parte de la alimentación de la humanidad.

Los ingredientes y sabores son asociados con recuerdos, en las cocinas se busca replicar las recetas con las que se creció, se utilizan los ingredientes que se valoran y permiten alcanzar el resultado deseado. Allí, en las cocinas campesinas actuales, también se despliegan prácticas de innovación surgidas de las múltiples influencias en las que vive, principalmente de la globalización, el cambio de sabores (Pérez, 2018).

Desde el punto de vista social, la gastronomía tiene una relación muy estrecha con la economía, ya que la alimentación es tan fundamental en el ser humano, además juega un papel muy importante en el aspecto social-cultural de un determinado lugar, cabe recalcar que la gastronomía es un medio de identificación de una localidad o región, de esta manera cuando se mencionan ciertos platillos típicos, se pueden asociar a que pertenecen a un lugar determinado, motivando al turista, amante de sabores y saberes ancestrales a que visite los lugares donde se da tal actividad gastronómica (Choez, 2021).

Por su parte, Jaramillo y Lozada (2018) enfatizan que, la gastronomía ecuatoriana mantiene sus tradicionales recetas, sin embargo, la forma de alimentación ha cambiado por los tiempos actuales, en consecuencia, para recuperar la identidad alimentaria es necesario mantener esta historia. Asimismo, es necesario que se realicen actividades como casas abiertas en las cuales se muestren las preparaciones de estos platos, manteniendo vivas estas tradiciones culinarias.

La gastronomía Manabita es una tradición cultural y milenaria, ya que es un lugar donde se produce una gran variedad de materia prima para la preparación de exquisitos platos que combinados con productos del mar y de la producción de su tierra generan una amplia variedad sabores típicos y ancestrales que enriquecen la gastronomía de la localidad (Gobierno de Manabí, 2019).

En base a lo estipulado, se destaca que esta localidad posee una gran variedad de platos típicos, los cuales sirven de gran atracción para el público local, nacional y por supuesto de los turistas internacionales.

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

En este capítulo se hace énfasis en describir el enfoque y tipo de investigación. Asimismo, se detallan los métodos, técnicas y herramientas para la respectiva recopilación de información.

2.1 Enfoque de investigación

El enfoque cuantitativo utiliza la recolección de datos para probar hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico, con el fin establecer pautas de comportamiento y probar teorías. Por su parte, el enfoque cualitativo emplea la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

En este caso de proyecto se emplea un enfoque mixto: Respecto a lo cuantitativo se emplea para el análisis de datos recopilados a través de la aplicación de los instrumentos de encuesta y entrevista. Mientras que lo cualitativo tiene como objetivo determinar las características de las variables de estudios como: el procedimiento de conservación y los conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias.

2.2 Tipo de investigación

Según los autores Hernández, Fernández y Baptista (2014) los estudios exploratorios se efectúan, normalmente, cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado o que no ha sido abordado antes. En este proyecto se lo aplica para abordar las características y componentes de los aspectos que engloban las variables de investigación.

2.3 Método de investigación

El análisis y la síntesis no son el resultado del pensamiento puro, sino que tienen una base objetiva en la realidad. Como el propio mundo es a la vez único y múltiple, los objetos, fenómenos y procesos de la realidad también lo son (Rodríguez y Pérez, 2017).

Los métodos para utilizar en este proyecto son el deductivo, analítico-sintético utilizados para la concierne revisión de la literatura de manera general y luego determinar las ideas específicas. Este proceso se lleva a cabo durante para el planteamiento del problema, la construcción del marco teórico y la discusión de resultados.

2.4 Técnicas de investigación

En la investigación social, la encuesta se considera en primera instancia como una técnica de recogida de datos a través de la interrogación de los sujetos cuya finalidad es la de obtener de manera sistemática medidas sobre los conceptos que se derivan de una problemática de investigación previamente construida (López y Fachelli, 2015).

Se utilizan la encuesta, entrevista y la observación directa como técnicas para recabar datos acerca de esta problemática y para la obtención del resultado esperado del objetivo 2. La primera se aplica a los residentes locales, mientras que la segunda va dirigida a los actores locales y en cuanto a la última, esta consiste en evaluar las características de esta práctica mediante la visita insitus al campo de acción.

2.5 Instrumentos de investigación

Como instrumentos utilizados para la pertinente recopilación de información en el campo de acción, se hace uso del cuestionario. Como tal se diseñan dos: uno para la encuesta y el otro para la entrevista. Asimismo, se diseña la ficha de observación. Dichos instrumentos se encuentran en el Anexo 1 y 2.

2.6 Población y muestra

Se realizaron un total de 96 encuestas en la parroquia San Mateo. Como tal se aplica un muestreo con población infinita ya que se desconoce el total de la misma; por ende, se determinó mediante la siguiente fórmula.

Donde:

Z= 1,96 valor para un nivel de confianza del 95%

p= 0,5

q= 0,5

e= 0,10 probabilidad máxima de cometer errores

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

$$n = \frac{(1,96)^2 * 0,50 * 0,50}{(0,10)^2}$$

$$n = \frac{3.8416 * 0,50 * 0,50}{0,01}$$

n= 96

Luego de realizar este proceso matemático-estadístico, se determina que se deben recopilar un total de 96 respuestas. A efectos, de reunir dichos datos se acude hasta dicha localidad de San Mateo.

Campo

· El trabajo de campo se llevó a cabo durante el periodo comprendido entre el 25 de noviembre al 11 de diciembre del año 2022. Los resultados obtenidos a través de este proceso de aplicación de encuesta, se ubican en el siguiente apartado:

CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Este capítulo se enfoca en dar respuesta a los objetivos específicos planteados en este proyecto de investigación. Para recopilar la información pertinente se aplican instrumentos como encuesta y entrevista. Asimismo, se utilizan herramientas como tablas y figuras para mostrar los resultados de forma sistemática.

3.1 Resultado esperado del objetivo 1

La revisión sistemática facilita y resume los contenidos de múltiples artículos que responden una misma pregunta. Dado su estricto protocolo de elaboración corresponde al mejor nivel de evidencia ya que disminuyen al máximo el riesgo de sesgo, permitiendo, de esta forma, tomar decisiones clínicas informadas basadas en evidencia (Moreno et al., 2018).

Para realizar este procedimiento se llevan a cabo cuatro pasos, citados a continuación:

3.1.1 Planteamiento de la pregunta estructurada

Las preguntas de investigación planteadas han sido formuladas siguiendo los criterios PICOC presentados en Petticrew y Roberts (2006). La siguiente tabla (2) muestra los atributos de las preguntas de implementación:

Tabla 2. *Atributos de la pregunta estructurada*

Atributos	Descripción
Población	Habitantes de San Mateo
Filtro	Prácticas culinarias ancestrales
Contexto	Gastronomía ancestral
Resultados	Métodos, metodologías, modelos de conservación de conocimiento ancestral aplicados en las prácticas culinarias
Comparación	No aplica

Nota: Elaboración propia a partir de Petticrew y Roberts (2006)

A partir de PICOC se obtuvieron las siguientes preguntas de la revisión:

P1: ¿De qué manera se ha conservado el conocimiento relacionado a la gastronomía ancestral?

P2: ¿Cuáles han sido los métodos empleados para conservar las prácticas culinarias ancestrales?

P3: ¿De qué manera se han aplicado las buenas prácticas relacionadas a la conservación de conocimiento en la gastronomía ancestral?

3.1.2 Búsqueda en base de datos

La búsqueda, debe ser realizada a lo menos por dos participantes independientes, de manera que sea un proceso lo más objetivo posible y se disminuya al máximo la posibilidad de sesgos. Los resultados obtenidos de la búsqueda deben ser expuestos en forma clara. La búsqueda debe ser realizada en bases de datos electrónicas, de forma manual en revistas, en literatura gris e incluso con expertos en el área, de manera que no se omita información (Moreno et al., 2018).

El proceso de identificación de los artículos primarios ha seguido los siguientes pasos:

Se emplearon los criterios PICOC para identificar los términos de búsqueda (tanto sinónimos como abreviaturas fueron considerados). Asimismo, se construyeron cadenas de búsqueda para ser utilizadas en el proceso de búsqueda. La cadena de búsqueda utilizada en la revisión sistemática que se ha planteado es:

Tabla 3. Cadena de búsqueda

Base	Cadena usada	Filtros	Total de artículos	Seleccionados
Ebook	Conservación de conocimiento ancestral	Publicaciones desde el 2018 Inglés – español	3	1
Scielo	Procedimiento de las prácticas de conocimiento ancestral	Publicaciones desde el 2018 Inglés – español	5	2
Redalyc	Conocimientos ancestrales y su conservación	Publicaciones desde el 2018 Inglés –español	3	1
Dialnet	Prácticas culinarias y sus procedimientos de conocimiento ancestral	Publicaciones desde el 2018 Inglés – español	3	1
Google Scholar	Las prácticas culinarias y los procedimientos de conservación	Publicaciones desde el 2018 Inglés – español	4	1
Totales				6

Fuente: Elaboración propia

3.1.3 Selección de artículos

El proceso de selección de artículos se realizó planteando criterios de inclusión y exclusión, los mismos que se detallan a continuación.

Criterios de inclusión

- Artículos cuyos resultados presentaban alguna práctica y/o método de conservación de conocimiento.
- Artículos relacionados con gastronomía ancestral.
- Artículos que muestran en sus resultados aplicación de un método de conservación de conocimiento
- Publicaciones a partir del año 2018
- Publicaciones en idioma inglés y español

Criterios de exclusión

- Artículos con menos de tres páginas porque sus estudios eran incompletos
- Artículos que presentan información solo de la gastronomía tradicional.

3.1.4 Extracción de datos

Tabla 4. Artículos seleccionados

Id	Artículo	Año	P1	P2	P3
01	Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Cañar	Inga, Avilés y Garrido, (2021)	La gastronomía ancestral se ha conservado a través de la práctica culinarias las mismas que han sido transmitidas de generación en generación. Aquello incluye a la preparación de los platos típicos de la región y el uso de los utensilios de cocina	Utensilios propios de la comunidad Conservación de recetas ancestrales Método de preparación de alimentos	Preservación de los utensilios como el fogón, piedra de moler, ollas de barro, idupo, entre otros.
02	Registro e inventario de técnicas culinarias ancestrales de los días festivos en la provincia del Cañar	Vargas, Herrera, Valverde y Racines, (2021)	En la provincia de Cañar las personas que presenciaron y testificaron los preparativos desde su niñez y que en ellos se depositó dicha enseñanza y que han venido ejecutando hasta la actualidad.	Uso de utensilios de cocina propios Aplicación de técnicas de preparación de alimentos ancestrales Festividades como el Inti Raymi	Las buenas prácticas como la utilización correcta de los utensilios de cocina, separación de alimentos y demás normas han aportado a la conservación de esta tradición.
03	Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo	Villalba e Inga, (2020)	En la provincia de Chimborazo la base de la cocina popular constituye un hecho cultural que registra actividades culinarias de la cultura Puruhá.	Uso de productos de la zona como papa, oca, melloco, mashua, entre otros, se toman en cuenta los procesos de transformación de los alimentos bajo determinados conocimientos, tecnologías y secretos, adquiridos con el paso del tiempo.	Separación de alimentos, utilización de equipos de protección, uso correcto de las normas de higiene. Estas son algunas normas y buenas prácticas utilizadas por el personal que se dedica a estas actividades, brindando un servicio de excelencia y manteniendo las tradiciones.
04	Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba	Badillo, (2020)	La gastronomía tradicional riobambeña va desde el significado de cada producto alimenticio, los procesos culinarios (técnicas y tradiciones)	Uso de hornos de leña y fogón en las actividades de la comunidad	Forma de preparación de los alimentos, higiene del personal y mantenimiento de los equipos de cocina.
05	Saberes ancestrales y patrimonio gastronómico de	Vega, (2021)	En la parroquia Lloa, Quito cada platillo ha conservado su método de preparación a través de	Entre las técnicas ancestrales se destacan la cocción en leña, asado, fermentado y	Procedimiento para la desinfección de los alimentos

	la parroquia Lloa, cantón Quito		los años, es decir que cada técnica ancestral de cocción y los utensilios empleados aún se mantienen y juegan un papel preponderante en su elaboración.	utensilios como tiestos, recipientes de barro que son empleados para la producción de los platos representativos.	Protocolo de preparación de alimentos Uso correcto de los utensilios de cocina ancestral
06	Compilación de la gastronomía ancestral manabita “origen y evolución” en las parroquias rurales del cantón Portoviejo-Manabí 2019	Bravo, (2019)	Trasmitiendo a través de eventos como casas abiertas a las próximas generaciones acerca de la importancia las prácticas ancestrales como: preparación de platos, uso de utensilios de cocina.	Los hornos de leña y las ollas de barro han sido elementos fundamentales para la conservación de la gastronomía.	Entre las prácticas comunes se encuentran la higiene de los alimentos, separación de los productos, clasificación de los desechos.

Nota: Elaboración propia

3.1.5 Resultado: P1: ¿De qué manera se ha conservado el conocimiento relacionado a la gastronomía ancestral?

Según Inga, Avilés y Garrido, (2021) los saberes ancestrales alimentarios forman parte de la identidad de los pueblos, siendo este, un recurso importante para el desarrollo del turismo gastronómico. El Cantón Cañar posee gran riqueza y conocimientos vinculados con los saberes alimentarios, mismos que, han sido transmitidos y puestos en práctica por los ancestros, quienes poseen la sabiduría respecto al tema, sin embargo, hoy en día son pocas las personas, en especial los adultos mayores, que mantienen dichos conocimientos, no obstante, con el pasar del tiempo estos no son valorados por las nuevas generaciones y como tal, han desistido a su trasmisión y por ende han ido desapareciendo.

Por su parte Vallejo, Torres y Enríquez, (2017) los saberes y sabores ancestrales de la cocina hacen de la actividad turística un espacio apropiado para la búsqueda de experiencias gastronómicas debido a su estrecha relación pues poseen elementos que crean una conexión que fortalece la cultura, en este sentido promover un turismo creativo enfocado en el fortalecimiento de la cocina ancestral para la preservación de productos, técnicas y utensilios ancestrales puede fomentar una nueva tendencia de turismo que le permita al turista convivir con la cultura.

De acuerdo con Badillo, (2020) en Riobamba se puede encontrar ciertos platos en los que se ve reflejado prácticas culinarias que se realizaba en tiempos antiguos y que se han transmitido a las distintas generaciones, las mismas que ahora forman parte de la identidad de los pueblos que existen en el cantón, sin embargo los nuevos métodos y la cocina moderna influenciada por diversos factores como la aculturación han hecho que la gastronomía ancestral se vaya opacando poco a poco afectando de cierta manera al turismo cultural de la ciudad.

En este orden de ideas Vega, (2021) señala que en la parroquia Lloa, cantón Quito, sus habitantes si tienen conocimiento sobre la sabiduría ancestral que envuelve a la gastronomía representativa del lugar, pero no las difunden en su totalidad y debido a esto, dicho patrimonio gastronómico es desvalorizado.

Asimismo Vargas et al., (2021) manifiestan que existen diversas técnicas en la preparación de alimentos en los días festivos en la provincia de Cañar que no se encuentran registradas de forma escrita y que pasa de generación en generación de manera verbal con la consiguiente pérdida de información.

Mientras que Ortega, Albán y Vaca, (2018) indican que la cultura gastronómica constituye prácticas alimentarias en las que se ve reflejada la tradición de una cultura viva de ahí la importancia de construir una identidad cultural en donde se recoja la historia de los pueblos a través de un sistema de fortalecimiento de identidad étnica aplicado tanto en comunidades, establecimientos privados y públicos que permita desarrollar una cultura gastronómica aceptada, valorada y reconocida en un sentido bilateral individuo comunidad y comunidad individuo.

3.1.6 Resultado: P2: ¿Cuáles han sido los métodos empleados para conservar las prácticas culinarias ancestrales?

De acuerdo con Inga, Avilés y Garrido, (2021) en la actualidad los utensilios ancestrales que poseen las familias que aún conservan su uso están entre los más comunes: las ollas de barro que, son utilizadas en la preparación de platos tradicionales que según se manifiesta, con su uso, la comida adquiere un sabor más sensorialmente aceptable, los tiestos utilizados para tostar la cebada, la piedra de moler que tiene la forma de una batea en la cual con otra piedra pequeña y redonda sirve para moler el ají, así como también, diferentes granos como el maíz, arveja, cebada entre otros.

Según Vargas et al., (2021) las técnicas no se manejan en la actualidad con los utensilios e instrumentos que mucho de los informantes recuerdan, pero que hoy en día no se los consigue, ya que hay procesos más rápidos y seguros. El desarrollo gastronómico culinario de la fiesta si bien mantiene el simbolismo original, tiene el peligro de quedar encerrado en un concepto como folclor, como algo para mostrar a los turistas. Incluso alguno de los informantes ha visto la ocasión de vender la información y esta actitud influye en la consecución de evidencias.

La variedad gastronómica de Lloa es considerable, a pesar, de que la parroquia no sea conocida por dicha riqueza gastronómica; cada platillo ha conservado su proceso de preparación a través de los años, es decir, que cada técnica ancestral de cocción y los utensilios empleados aún se mantienen y juegan un papel importante dentro de su elaboración (Vega, 2021).

3.1.7 Resultado: P3: ¿De qué manera se han aplicado las buenas prácticas relacionadas a la conservación de conocimiento en la gastronomía ancestral?

Es recomendable que a las presentes y futuras generaciones se les eduque en relación a la conservación de las sapiencias ancestrales y el patrimonio gastronómico, ya que muchos de ellos ya no muestran interés por aprender de su cultura, costumbres y tradiciones y este es otro factor por el cual las sapiencias van desapareciendo conforme pasa el tiempo, para este grupo específico lo ideal es idear estrategias dinámicas que los motiven a querer aprender más sobre el tema desde los procedimientos ancestrales, técnicas ancestrales y utensilios que se utilizan para la preparación de estos platos típicos y tradicionales (Vega, 2021).

Por ello, se reconoce la cultura culinaria como expresión propia de una comunidad con características particulares. Es reflejada en la forma de alimentarse, los saberes de tipo tradicional empleados en la preparación y qué ingredientes son los utilizados adecuadamente para garantizar la conservación de esa identidad cultural alrededor del alimento (Triana y Pérez, 2021).

La parroquia Lloa ubicada en el cantón Quito posee una riqueza gastronómica que con el pasar de los años ha ido desapareciendo. Las memorias ancestrales deben ser revalorizadas para relacionarlas con el turismo gastronómico potencial que existe en Lloa. Es por ello, que, los programas propuestos buscan revitalizar las costumbres y tradiciones gastronómicas de la localidad y a su vez lograr atraer la atención de los turistas (Vega, 2021).

En el estudio realizado por Bravo, (2019) conforme a la aplicación de las buenas prácticas relacionadas a la conservación de conocimiento en la gastronomía ancestral, considera que estas son: higiene de los alimentos, separación de los productos, clasificación de los desechos. Mientras que Badillo (2020) indica que estas buenas prácticas serían: Forma de preparación de los alimentos, higiene del personal y mantenimiento de los equipos de cocina.

3.1.8 Discusión

A través de los resultados obtenidos mediante el análisis bibliográfico, es posible inferir que la gastronomía ancestral ha sufrido una serie de modificaciones ocasionados principalmente por la modernización en lo que respecta a la preparación de los alimentos. Sin embargo, estas actividades en ciertos destinos aún siguen conservando varios métodos para la elaboración de los platillos, así como el uso de utensilios propios de las comunidades, recetas, entre otros.

En este mismo sentido, se ha tratado de incorporar una serie de buenas prácticas culinarias como son: higiene de los alimentos, uso correcto de los utensilios de cocina, clasificación de los desechos, entre otros. Lo anterior sin lugar a duda contribuye a mantener vivas estas tradiciones culturales y que no se pierdan en el tiempo.

La oferta gastronómica de los territorios ancestrales sin lugar a duda juega un rol elemental para atraer a los turistas y visitantes, generando mayores beneficios para las personas que se dedican a estas actividades y dependen de esta práctica para su sustento económico.

3.2 Resultado esperado del objetivo 2

Con este objetivo se busca recopilar información acerca de la preparación de los platos ancestrales, para lo cual se hace uso de cuestionarios de encuesta, entrevista y observación directa para la generación de fichas por cada plato ancestral identificado.

3.2.1 Ficha metodológica para la encuesta

Objetivos:

Recabar información clave acerca de las prácticas culinarias y su conservación en la parroquia de San Mateo

Universo:

En esta investigación, la población objeto para la encuesta son los residentes de la parroquia San Mateo, cantón Manta. Asimismo, se contempla una segunda muestra para la entrevista, esta corresponde a los actores locales como: representantes de los establecimientos de restauración.

Metodología empleada:

Luego de formular las preguntas se procede a recopilar la opinión de la población previamente definida. Para llevar a cabo esta etapa, se hace uso de la herramienta Microsoft Office 365, en la cual se crea un formulario en línea, haciendo este proceso más fácil tanto para su contestación como para la concerniente tabulación de los datos.

Haciendo énfasis en la ficha de observación, se toma en consideración una plantilla sugerida por el Ministerio de Turismo, este instrumento es adaptado a las condiciones solicitadas por el actual proyecto, dando respuesta a las inquietudes formuladas y a los objetivos planteados.

Encuesta aplicada

Con la finalidad de identificar el procedimiento de conservación de conocimiento ancestrales en las prácticas culinarias en la parroquia San Mateo, cantón Manta, se aplicó un cuestionario para la encuesta dirigida a los habitantes de dicha localidad. En total se recabaron un total de 96 opiniones, los resultados se ubican en el siguiente apartado.

1. Edad

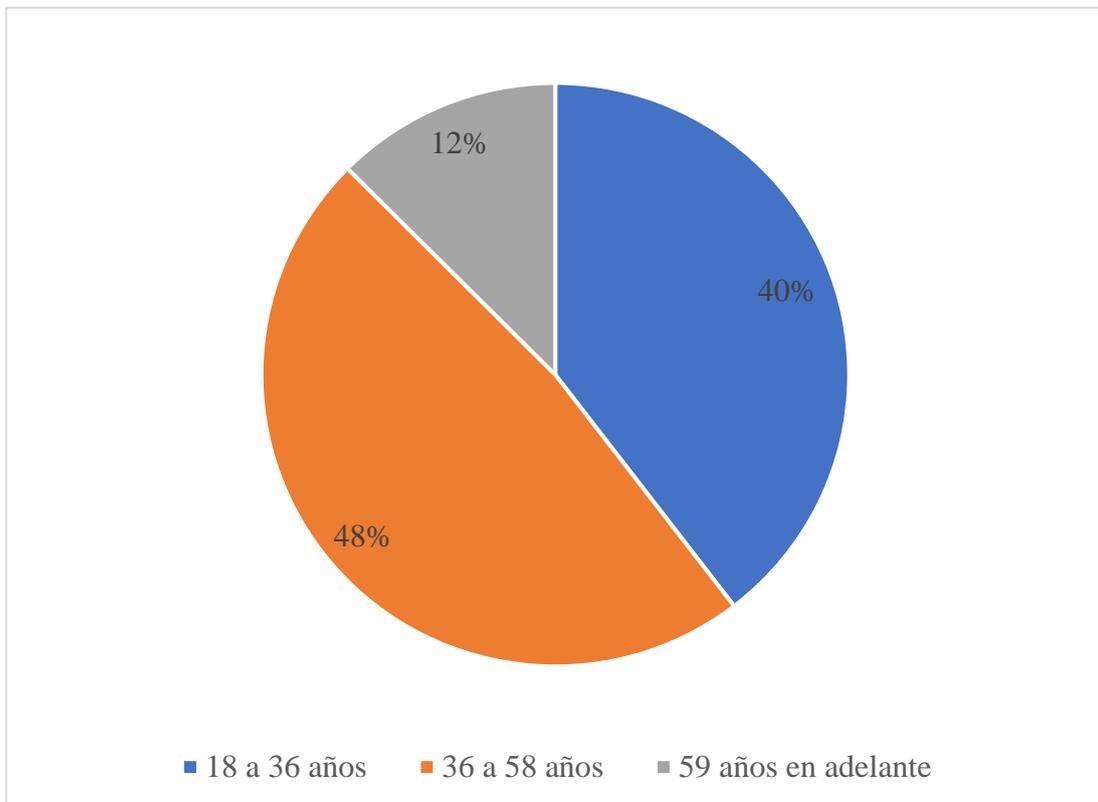


Figura 2. Edad

Fuente: Elaboración propia

Respecto a la edad de los encuestados, el 48% oscila entre 36 y 58 años. Mientras que el grupo poblacional de 18 a 36 años corresponde a un total de 40%. Estos datos pueden ser utilizados para la generación de actividades, las cuales se pueden clasificar en torno al rango etario.

2. Género

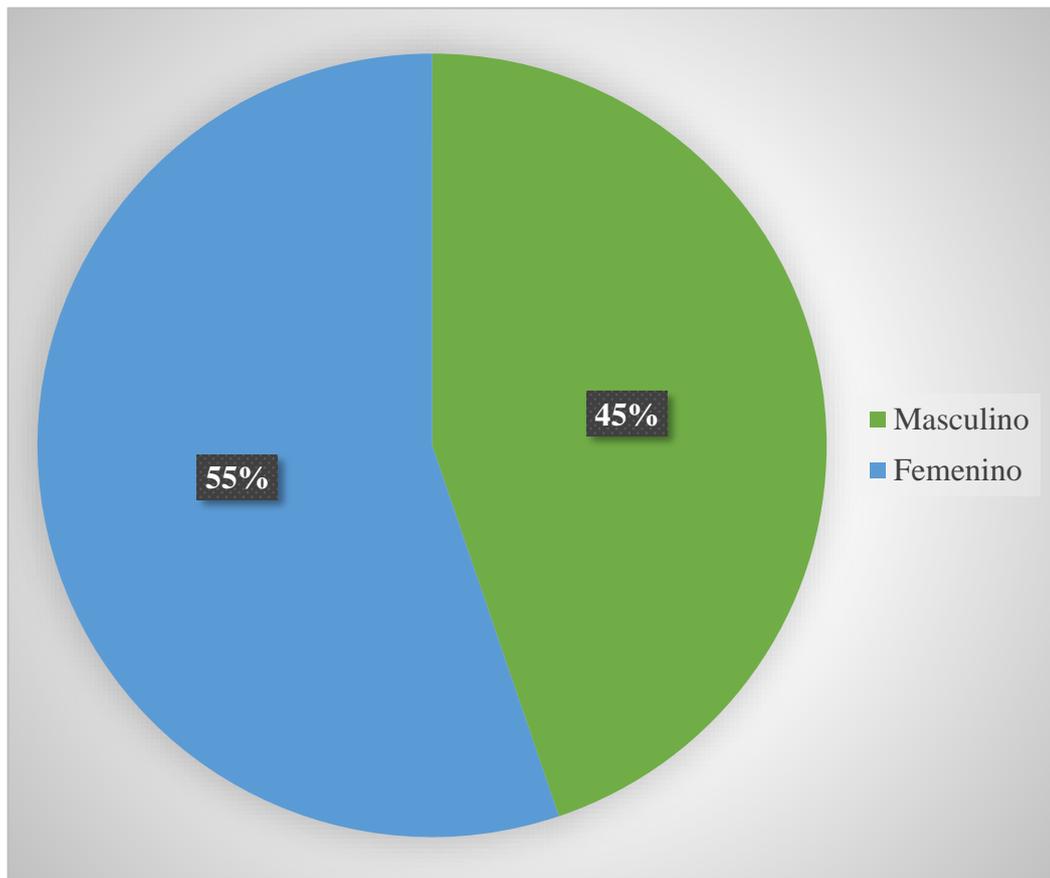


Figura 3. Género

Fuente: Elaboración propia

Haciendo énfasis en el género de los encuestados, se corrobora que el 55% pertenece al género femenino, por su parte el 45% le pertenece al género masculino. Estos datos recabados son relativamente proporcionales ya que en esta comunidad existen más mujeres que hombres, de acuerdo a datos emitidos por el INEC.

3. Instrucción académica

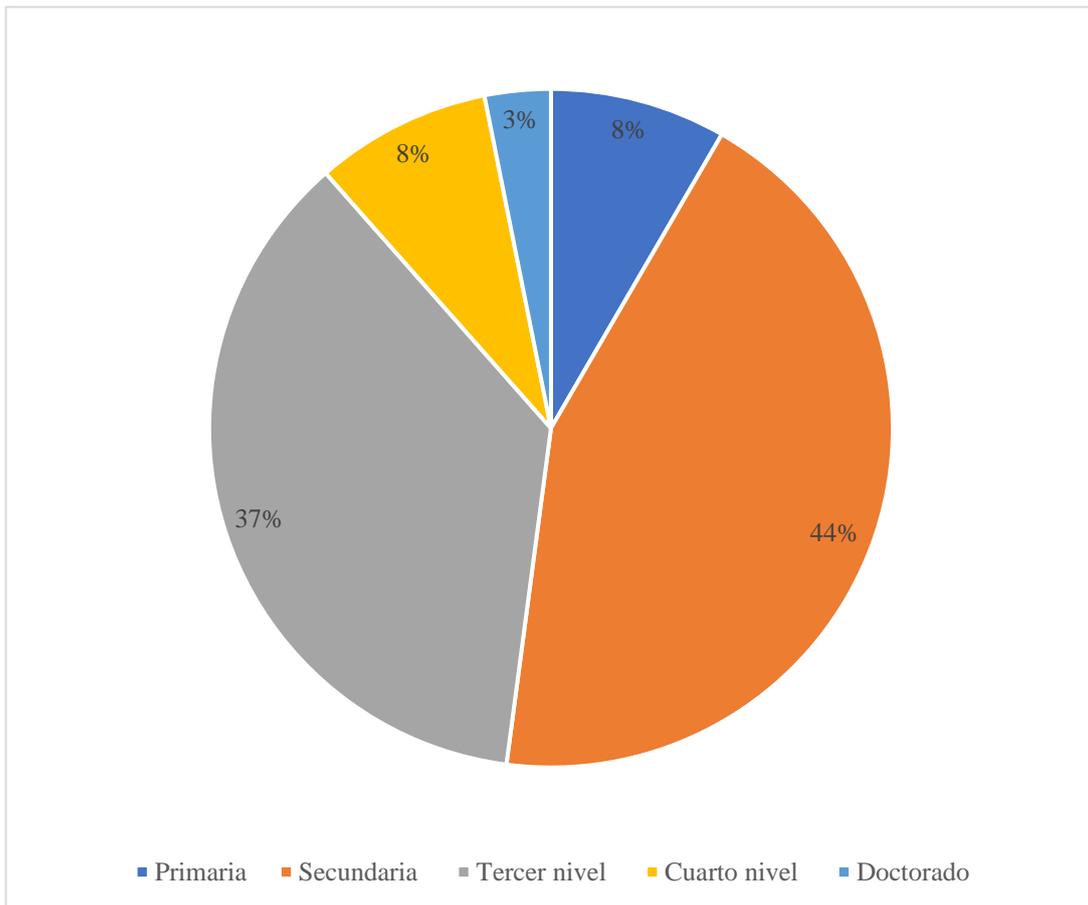


Figura 4. Instrucción académica

Fuente: Elaboración propia

En torno a la instrucción académica, el 44% de los encuestados ha culminado sus estudios de secundaria, mientras que el 37% ha finalizado sus estudios de tercer nivel. Con base a estos datos se concluye que la población local tiene una aceptable formación académica, la cual le permite insertarse en el campo laboral y por ende aportar al desarrollo de la comunidad.

4. ¿Usted tiene conocimiento sobre las prácticas ancestrales culinarias?

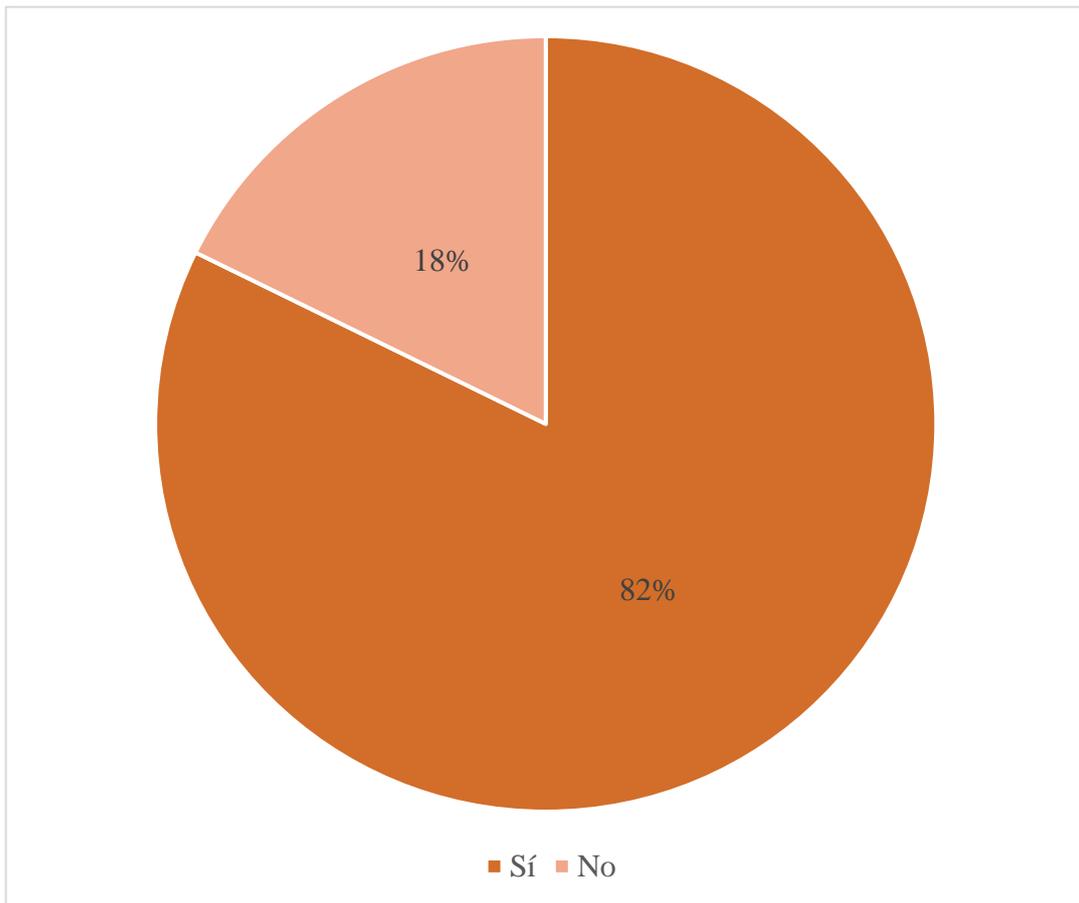


Figura 5. Prácticas ancestrales culinarias

Fuente: Elaboración propia

Con base a las opiniones recabadas, el 82% de las personas a las cuales se les aplicó el cuestionario de encuesta si tiene conocimiento de las prácticas ancestrales culinarias y de sus respectivos procedimientos. En definitiva, es importante que la población local conozca de estos aspectos culturales y así mantengan vivas estas tradiciones.

5. ¿Cuál de los siguientes elementos Usted conserva como saber ancestral para la preparación de alimentos?

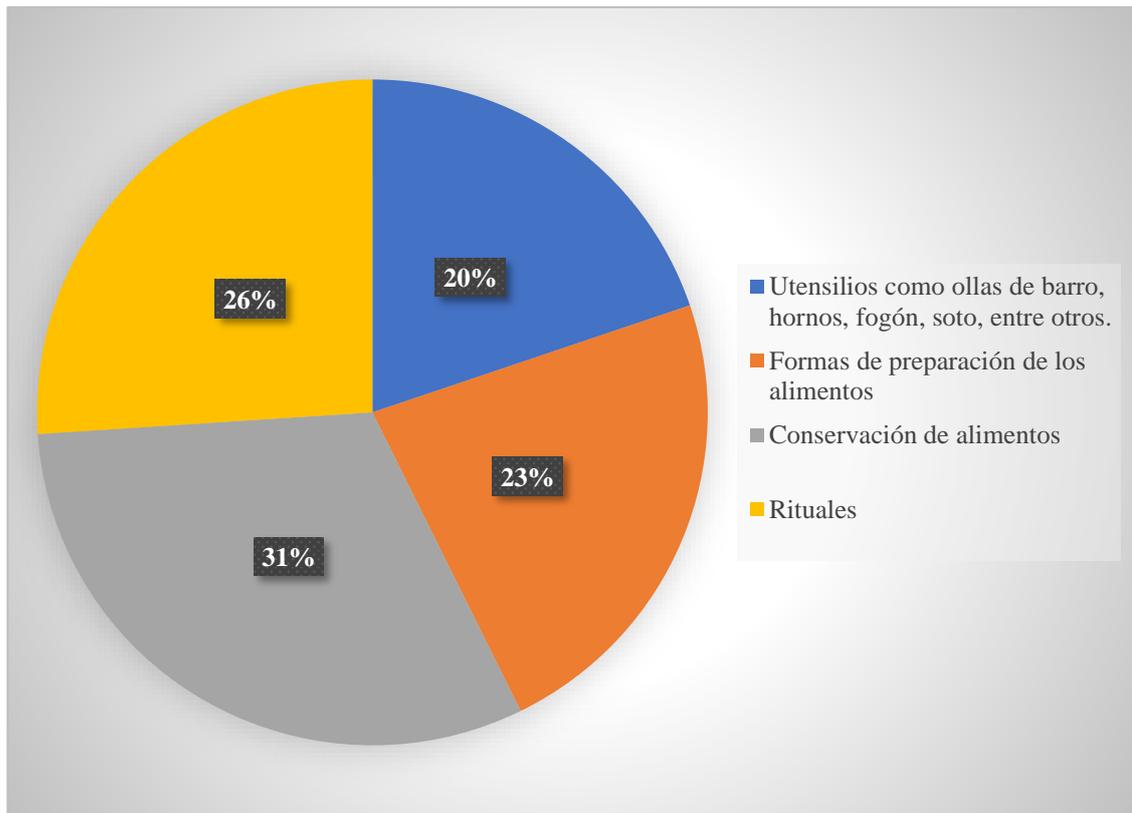


Figura 6. Elementos de conservación

Fuente: Elaboración propia

En torno a este enunciado, el 31% señala realiza conservación de alimentos, el 26% formas de preparación. Por su parte, el 23% indica que es la forma de preparación de sus alimentos. Mientras que el 20% aún sigue utilizando artículos como ollas de barro, hornos, fogón, entre otros. En definitiva, es importante que se sigan utilizando estos artículos, para que se mantengan en el tiempo aportando así a su revalorización.

6. En una escala del 1 al 5, califique el nivel de conservación de saberes ancestrales en la preparación de alimentos en su comunidad

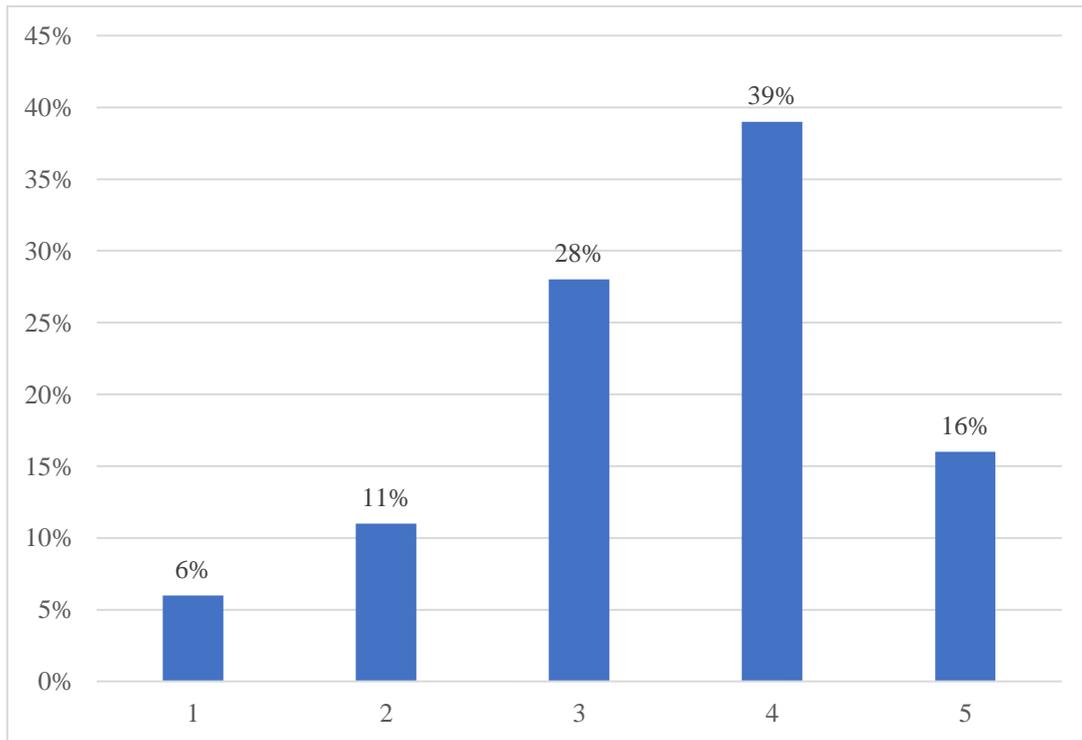


Figura 7. Nivel de conservación

Fuente: Elaboración propia

Con relación a este enunciado, los encuestados indican que en la comunidad de San Mateo si se está conservando la preparación de alimentos, lo cual es muy positivo ya que ayuda a revalorizar su cultura y también aporta al crecimiento de la actividad económica, permitiendo mejorar la calidad de vida de sus pobladores.

7. Indique los platos ancestrales icónicos de la parroquia San Mateo

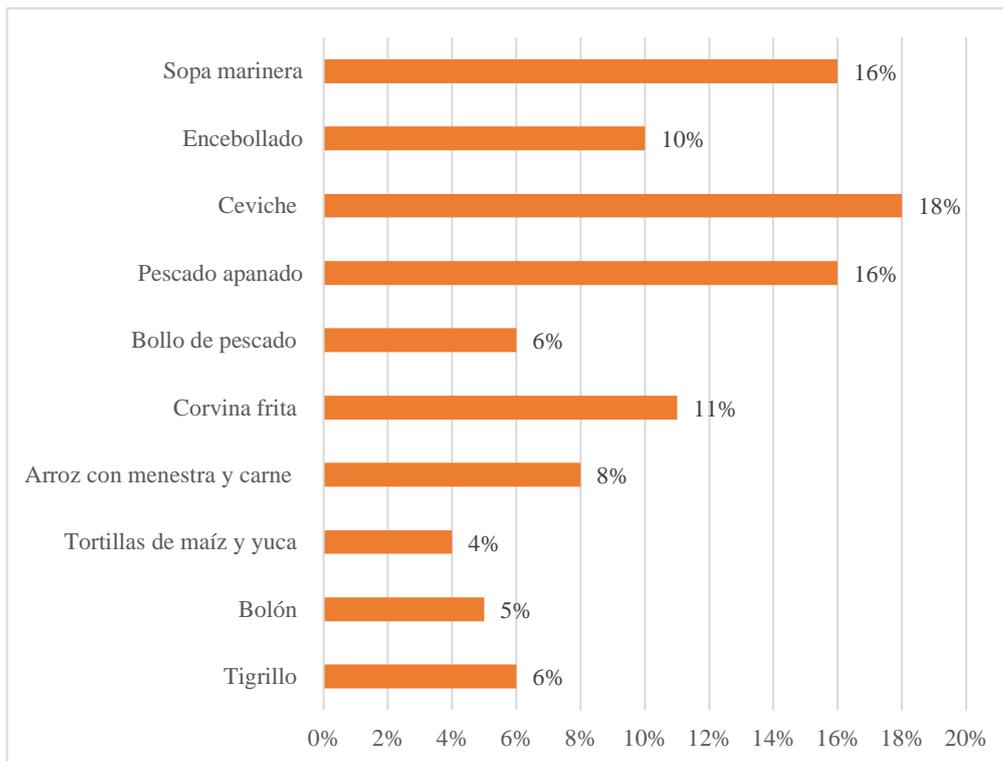


Figura 8. Platos ancestrales icónicos

Fuente: Elaboración propia

En torno a los resultados obtenidos, se observa que los platos más icónicos y representativos de esta localidad son: Ceviche, pescado apanado, corvina frita, sopa marinera, encebollado, entre otros. Cada plato posee particularidades en cuanto a su forma de presentación y la forma en la cual se lo sirve, haciendo de cada uno.

8. Indique los aspectos que no aportan a la conservación de las prácticas culinarias

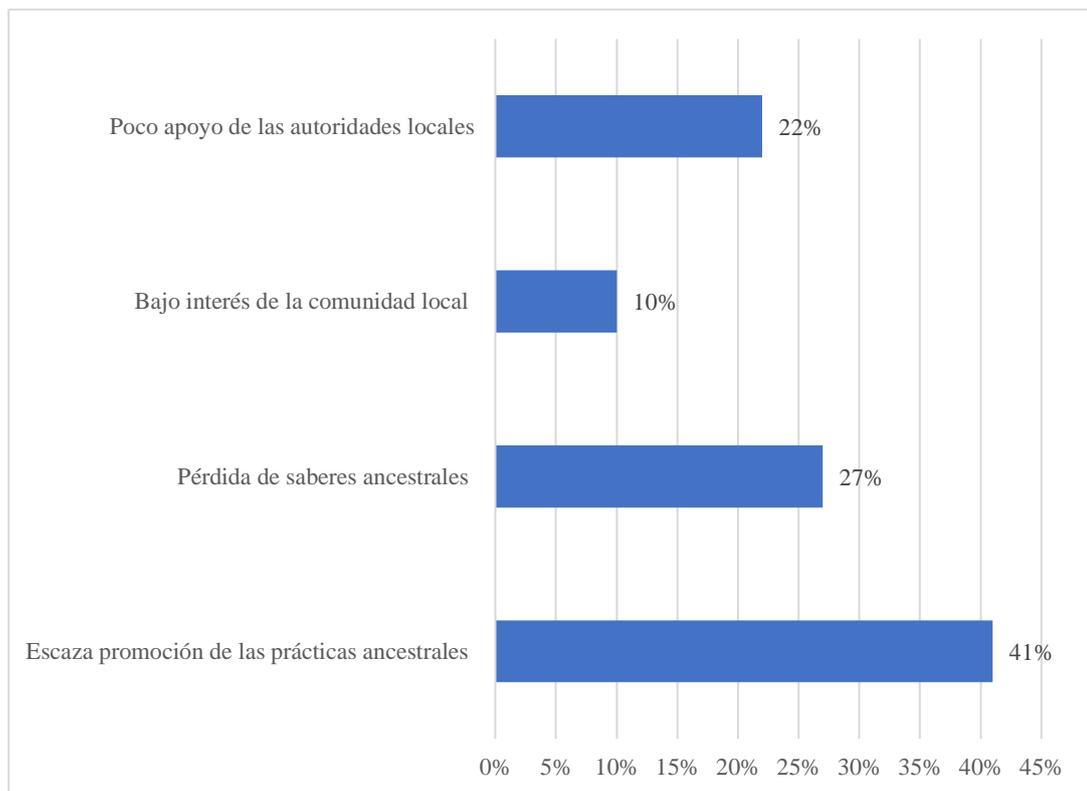


Figura 9. Aspectos negativos

Fuente: Elaboración propia

Con respecto a los aspectos que no permiten el desarrollo total de esta actividad, están la escaza promoción de las prácticas ancestrales, la pérdida de saberes ancestrales y también el poco apoyo de las comunidades locales. Estos aspectos como tal no permiten la conservación de esta de las prácticas culinarias.

9. ¿Usted considera que las prácticas ancestrales contribuyen a la atracción de turistas y por ende al crecimiento económico?

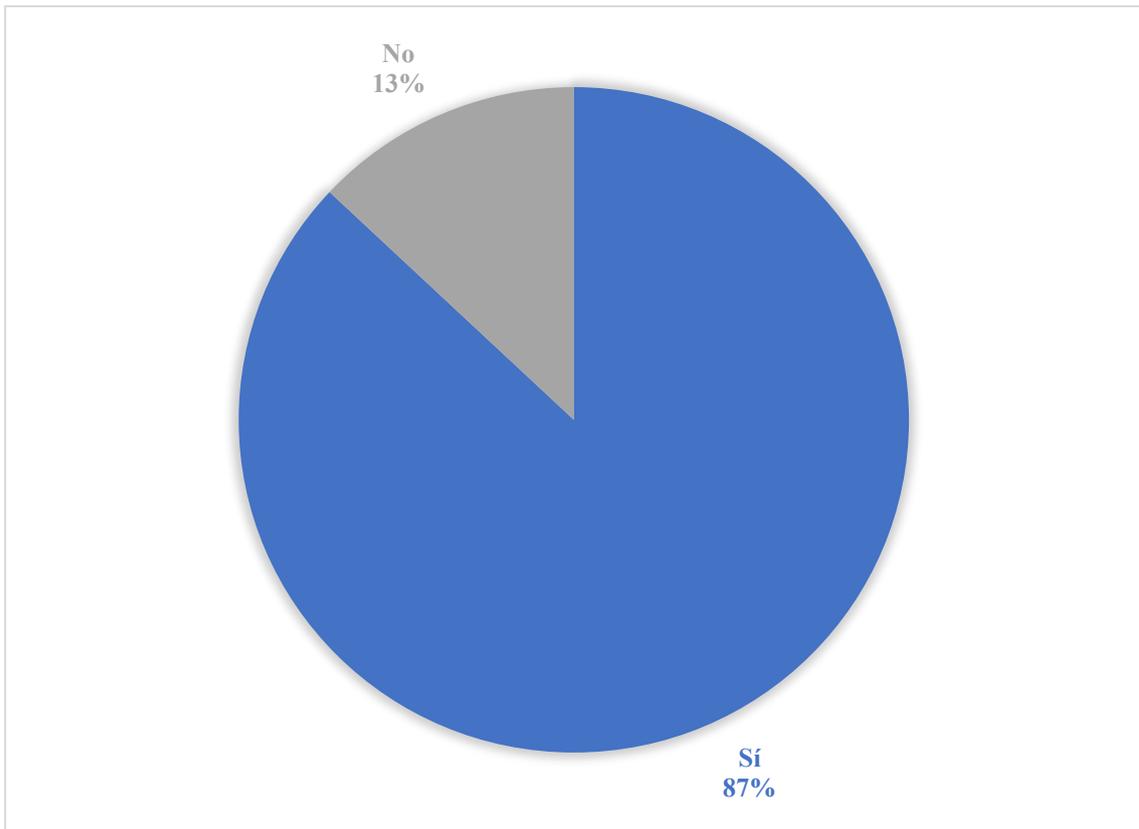


Figura 10. Aporte al crecimiento económico

Fuente: Elaboración propia

El 87% de los encuestados indica que las actividades gastronómicas, en este caso específico las prácticas ancestrales si aportan al crecimiento económico de las localidades y en el caso de la parroquia San Mateo no es la excepción. No obstante, aún se debe seguir trabajando para lograr más metas en común.

10. Mencione actividades que ayuden a impulsar la práctica ancestral en esta localidad

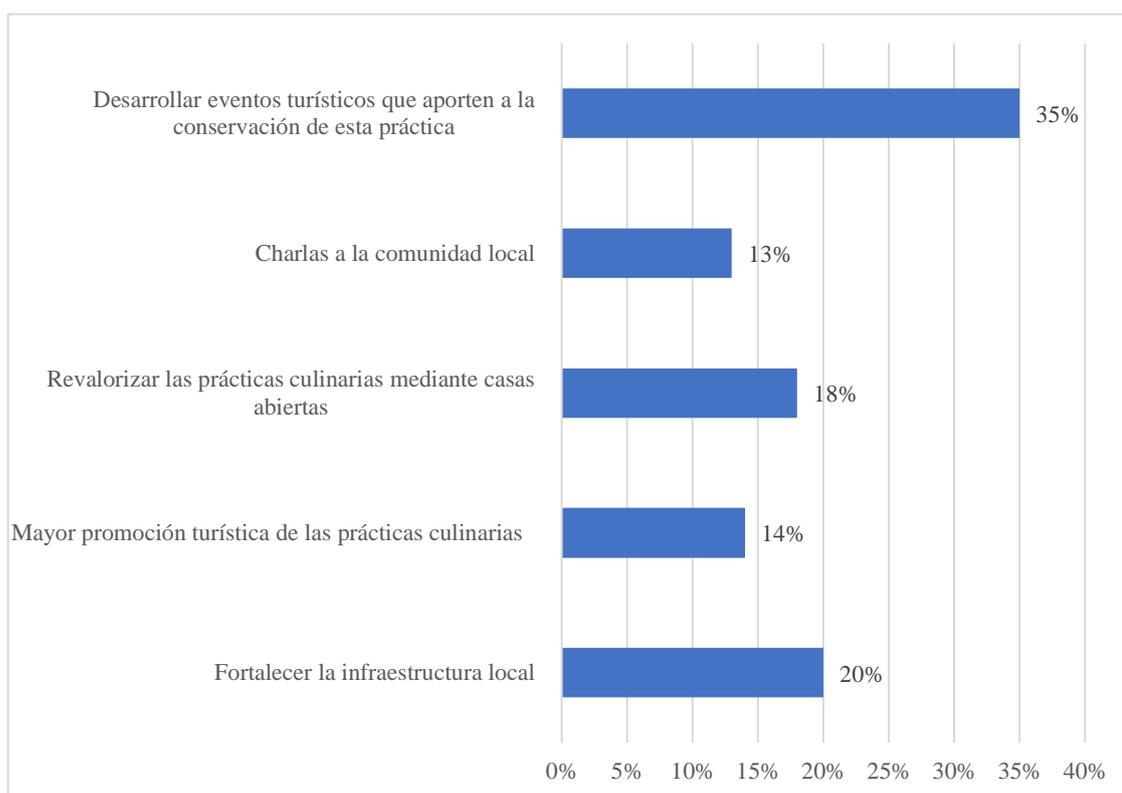


Figura 11. Actividades propuestas

Fuente: Elaboración propia

Con base a las opiniones vertidas por los consultados en relación a esta interrogante, se proponen actividades como desarrollar eventos turísticos que aporten a la conservación de las prácticas ancestrales. También se exhorta a revalorizar esta práctica mediante casas abiertas, en las cuales se dé a conocer de los procedimientos que implica esta actividad. Asimismo, se orienta a trabajar articuladamente en el fortalecimiento de la infraestructura local.

11. ¿Quiénes son los encargados de llevar a cabo estas actividades?

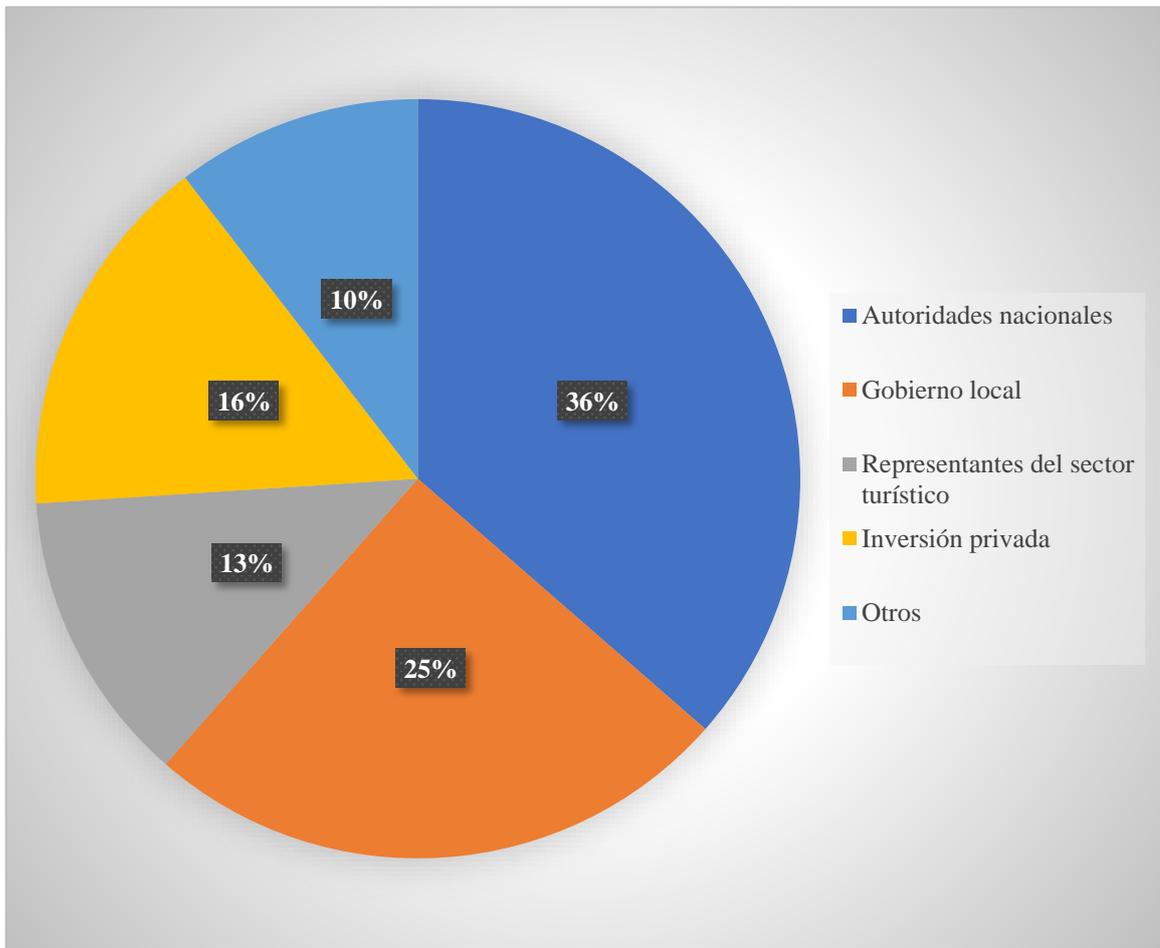


Figura 12. Encargados

Fuente: Elaboración propia

Con base a las opiniones recabada, se observa que entre los personajes que se deberían encargar de implementar estas actividades enfocadas en revalorizar las actividades ancestrales, se encuentran las autoridades nacionales y el GAD Manta. También se considera importante el aporte de los representantes del sector turístico y la inversión privada.

Entrevista aplicada

Pregunta 1. ¿Usted tiene conocimiento sobre las prácticas ancestrales culinarias?

Tabla 5. Conocimiento de las prácticas ancestrales culinarias

# Entrevistado	Respuesta
1	No
2	No
3	No
4	Sí
5	Sí
6	Sí

Fuente: Elaboración propia

2. Menciones los elementos que Usted conserva como saber ancestral para la preparación de alimentos

Tabla 6. Elementos conservados

# Entrevistado	Respuesta
1	No conserva ningún saber ancestral
2	No realiza ninguna conservación
3	Vasijas de barro
4	Horno y cacerolas de barro
5	Ollas de barro
6	Horno de leña Olla de barro Cucharón de palo

Fuente: Elaboración propia

3. Indique los platos ancestrales icónicos de la parroquia San Mateo

Tabla 7. Platos icónicos

# Entrevistado	Respuesta
1	Viche y ceviche
2	Menestra de verde, sango de pescado y viche
3	Viche de pescado
4	Viche de pescado Hornado de pescado Menestra de plátano
5	Ceviche, viche y apanados
6	Viche, ceviche y hornado de pescado

Fuente: Elaboración propia

4. Indique los aspectos que no aportan a la conservación de las prácticas culinarias en esta localidad

Tabla 8. Aspectos que no aportan a la conservación de las prácticas culinarias

# Entrevistado	Respuesta
1	Cambios de preparación de alimentos con utensilios modernos
2	No tener utensilios ancestrales
3	Alimentos no preparados en la casa
4	Se le da un mayor interés a la elaboración moderna y por ende se olvidan de los procesos antiguos
5	Alimentos pre cocinados
6	Pocas normas de higiene

Fuente: Elaboración propia

5. ¿Usted considera que las prácticas ancestrales contribuyen a la atracción de turistas y por ende al crecimiento económico? ¿Por qué?

Tabla 9. Contribución al crecimiento económico

# Entrevistado	Respuesta
1	Sí, pero es algo que se ve muy poco en la actualidad ya que existe poca afluencia turística en la parroquia
2	Sí, porque es un atractivo turístico cuando los turistas degustan de los alimentos de la localidad
3	Sí, porque los turistas buscan probar los platos de la localidad
4	Sí, son íconos de que los turistas desean probar al acudir a dichas comunidades
5	Sí, porque las personas que llegan a esta localidad buscan degustar los platos más representativos del lugar
6	Sí, porque los turistas buscan probar los platos más representativos de la localidad

Fuente: Elaboración propia

6. Mencione actividades que ayuden a impulsar la práctica ancestral en esta localidad

Tabla 10. Actividades

# Entrevistado	Respuesta
1	Presentar los alimentos en vasijas de barro Capacitaciones
2	Charlas de conocimientos de prácticas ancestrales con el personal de la parroquia
3	Capacitaciones parroquiales Charla con el personal del muelle pesquero de San Mateo
4	Transmitir el conocimiento a las futuras generaciones, para que estas prácticas no se pierdan en el tiempo
5	Capacitaciones con personal experimentado
6	Capacitaciones al personal dedicado al sector gastronómico

Fuente: Elaboración propia

7. ¿Quiénes deberían encargarse de aplicar estas actividades?

Tabla 11. Encargados de las actividades

# Entrevistado	Respuesta
1	Municipio Universidad
2	Universidad, Municipio de Manta y los líderes parroquiales
3	Municipio Universidad
4	Líder de la parroquia y personal que dominen los conocimientos de las prácticas ancestrales
5	Municipio Universidad
6	Líder de la parroquia

Fuente: Elaboración propia

3.3 Resultado esperado del objetivo 3

Con base en los resultados obtenidos referente a los platos ancestrales, en el siguiente apartado se describen los elementos esenciales en la forma de preparación de un plato ancestral que se realiza en la parroquia San Mateo, cantón Manta.

Tabla 12. Ficha #1

Nombre del plato típico	Viche de pescado
Fotografía	
Preparación ancestral	Primero se hace un refrito con la cebolla colorada, pimienta y demás condimentos. Cuando esté dorada la cebolla, añadir agua, los choclos, yuca, zapallo, camote, zanahoria amarilla, fréjol en vainas, hasta que estén cocinados. En el plátano rallado añadir un poquito del caldo, sal y pimienta y elaborar unas bolas pequeñas que se añaden al caldo hirviendo. Luego se incluye el pescado, los maduros y el maní posteriormente licuado en agua. Se deja hervir unos quince minutos hasta observar que se ha cocinado bien el pescado. Luego se añade el cilantro y dejar que hierva un minuto y está listo.
Ingredientes	Pescado, yuca, plátanos maduros, choclo, maní, cebolla, ajo, cilantro y otros condimentos.
Utensilios utilizados	Fogón, rallador, platos de barro, cucharón y olla de barro.
Otros datos	Este plato era elaborado principalmente por las culturas Chorrera, Valdivia y Jama Coaque.
Alternativas	Se debería fomentar la cultura nacional con aportes de programas de comidas nacionales, ferias gastronómicas y apoyar a los artesanos.

Nota: Elaboración propia

Tabla 13. Ficha #2

Nombre del plato típico	Ceviche de pescado
Fotografía	
Preparación ancestral	El pescado crudo se “cocina” o se curte con jugo de limón y sal, luego se mezcla con cebolla, tomate, pimienta y cilantro.
Ingredientes	Pescado o marisco, jugo de limón, jugo de naranja, tomate, cebolla paitaña, culantro y aceite.
Utensilios utilizados	Exprimidor de metal, rallador, recipientes de madera (sal y pimienta).
Otros	Este plato tuvo origen en Santa Elena, su preparación era picante, con pescado crudo en su mayoría, con frutos ecuatorianos como el taxo, maracuyá, y con hierbas ecuatorianas como la chillangua.
Alternativas	Realizar actividades como casas abiertas para mostrar la preparación en vivo de este plato y que así esta tradición permanezca en el tiempo.

Nota: Elaboración propia

Tabla 14. Ficha #4

Nombre del plato típico	Sango de pescado
Fotografía	
Preparación ancestral	Es un platillo típico de la costa ecuatoriana y además del plátano verde y el pescado otro ingrediente importante para este platillo es el maní, formando un sabor inigualable
Ingredientes	Maní, pescado, plátano verde, cebolla.
Utensilios utilizados	Fogón, cucharón, rallador, ollas de barro.
Otros	Plato colonial, tradicional en Manabí y Santa Elena.
Alternativas	Realizar casas abiertas para promocionar la preparación de este plato típico y la preservación de dichos alimentos.

Nota: Elaboración propia

Tabla 15. Ficha #5

Nombre del plato típico	Hornado de pescado
Fotografía	
Preparación ancestral	<p>Se licúa el ajo con sal, media taza de agua, limón y pimienta. Se punza el pescado y se le pone el aliño en una cacerola. Se licúa medio litro de agua con maní. En una olla se sofríe la cebolla perla, el pimiento y el culantro, previamente picados. Este refrito se le pone al pescado. Se corta el maduro en trozos con cáscara, el plátano verde se pela y se corta, el camote y la yuca se corta en trozos grandes. Se ponen estos trozos encima del pescado y se le agrega el maní licuado adicionando un poco de pimienta. Luego se prepara el horno y se pone dentro la cacerola con el pescado. Se tapa con hojas de plátano y se tapa el horno con una hoja de lata, sobre la que se ponen trozos de carbón encendido.</p>
Ingrediente	Pescado, camote, plátano, yuca, tomate, pimienta, cebolla.
Utensilios utilizados	Fogón, cucharón, horno de leña.
Otros	Su historia se remonta hasta la época de colonización, según investigaciones realizadas, este plato fue a esta región con la llegada de los españoles a tierra americana.
Alternativas	Realizar presentaciones en vivo sobre la preparación de este plato típico.

Nota: Elaboración propia

Tabla 16. Ficha #6

Nombre del plato típico	Menestra de verde
Fotografía	
Preparación ancestral	El proceso consiste en hervir los plátanos y luego desmenuzarlos como avena, luego en una olla poner dos tazas de agua con el refrito y el maní. Después se hierbe esto y se añade el plátano cocinado. Se ubica sal, pimienta, comino y cilantro. Si está muy espesa agregar la necesaria agua caliente
Ingredientes	Plátano verde, queso, mantequilla, aceite de achiote, cebolla larga.
Utensilios utilizados	Fogón, cucharón, rayador y horno de leña.
Otros	La menestra es de origen español y vino hasta esta región con la llegada de los españoles. Desde en unos de los platos típicos de la cocina ecuatoriana.
Alternativas	Desarrollar eventos para impulsar la permanencia de este plato.

Nota: Elaboración propia

CONCLUSIONES

1. A través de esta investigación, se constata que la parroquia San Mateo, cantón Manta, es poseedora de muchos recursos, entre los principales está el gastronómico. Asimismo, cabe destacar que durante varias décadas se han venido conservando la preparación de dichos platos tradicionales, lo cual ha sido un gran aporte para contribuir al crecimiento turístico y económico de esta localidad.
2. El proceso de conservación de los conocimientos ancestrales es fundamental para mantener vivas estas tradiciones culturales en la parroquia San Mateo del cantón Manta. Para lograr aquello se necesita el trabajo colaborativo de las autoridades locales y de la población, asimismo se deben planificar actividades que permitan alcanzar estos objetivos comunes.
3. La conservación de conocimientos ancestrales tiene como finalidad preservar la cultura culinaria de los pueblos y que estos permanezcan en el tiempo. En la actualidad aún se siguen utilizando ciertas técnicas de cocina empleadas por los antepasados para la preparación de los platos típicos manteniendo así su aroma.
4. La parroquia San Mateo posee varios platos típicos, entre los cuales se destacan: ceviche de pescado, viche de pescado, hornado de pescado, menestra de verde y sango de pescado. Entre los utensilios que ellos aún hacen uso para la preparación de sus platos se encuentran: fogón, rallador de metal, cucharón, olla de barro, entre otros.
5. Al finalizar el proyecto se concluye que se deberían planificar actividades como eventos gastronómicos y casas abiertas para dar a conocer sobre la preparación de los platos tradicionales. También desarrollar talleres de cocina para que participe la comunidad local y así expongan su conocimiento en cuanto a las prácticas culinarias ancestrales.

RECOMENDACIONES

A pesar de la riqueza gastronómica que posee la parroquia San Mateo, esta actividad no ha logrado un crecimiento sostenido en el tiempo. En cuanto a las prácticas ancestrales culinarias, existen algunas que aún se siguen conservando como es el caso de los utensilios de cocina. Por ende, se orienta a la comunidad local a seguir utilizando estas herramientas para que no se pierdan en el tiempo.

Del mismo modo, se orienta a las autoridades locales y entidades privadas a trabajar articuladamente en pro de conseguir las metas propuestas. Asimismo, realizar planificar un conjunto de estrategias para impulsar el crecimiento de esta actividad, por ejemplo, se podrían realizar talleres y demás eventos para dar a conocer la preparación de los platos típicos, permitiendo así la preservación de los conocimientos ancestrales.

En definitiva, se exhorta a utilizar los resultados obtenidos en esta investigación para desarrollar futuras investigaciones sobre este tema vinculado con la gastronomía ancestral. También se exhorta al análisis de las estrategias diseñadas por parte de las autoridades de turno, para determinar si realmente aportan al crecimiento de estas actividades en la parroquia San Mateo, cantón Manta.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez, K. (2019). Sistematización de investigación sobre la recuperación de saberes ancestrales en la comunidad indígena Pucará de Pesillo en el cantón Cayambe 2019. *Trabajo de titulación previo a la obtención de título de: PSICÓLOGA*. Quito , Pichincha , Ecuador : Universidad Politécnica Salesiana Sede Quito .
- Badillo, E. (2020). Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba. Riobamba, Chimborazo, Ecuador: Universidad Nacional de Chimborazo .
- Bravo, J. (2019). Compilación de la gastronomía ancestral manabita “origen y evolución” en las parroquias rurales del cantón Portoviejo-Manabí 2019. *Proyecto de titulación previo a la obtención del título de Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas*. Manta, Manabí, Ecuador : Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
- Choez, M. (2021). La Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área Urbana del Cantón Jipijapa, Provincia Manabí. *Tesis en opción al título de Magíster en: Gestión de Empresas Turísticas*. Guayaquil , Guayas, Ecuador: Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil.
- Correa, A., Benjumea, M., & Valencia, A. (2019). La gestión del conocimiento: Una alternativa para la solución de problemas educacionales. *Revista Electrónica Educare*, 1-27.
- Dueñas, Y., & Aristizábal, A. (2017). Saber ancestral y conocimiento científico: tensiones e identidades para el caso del oro en Colombia. *TED*, 25-42.
- Escala, A. (2022). Gestión del conocimiento y transferencia tecnológica en una universidad privada de Guayaquil. *Revista Cubana de Educación Superior*, 41(2), 1-12.
- Gobierno de Manabí. (2019). *Gastronomía de la Provincia de Manabí*. Portoviejo : Gobierno de Manabí,.
- Guanuche, L. (2018). Desarrollo de una propuesta de cocina fusión usando productos agrícolas ecuatorianos y mexicanos en recetas de agua y dulce. Cuenca , Azuay , Ecuador: Universidad de Cuenca .

- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. México : Mc. Graw Hill Education .
- Inga, C., Avilés, C., & Garrido, A. (2021). Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el Cantón Cañar. *Polo de conocimiento*, 1679-1691.
- Jaramillo, A., & Lozada, M. (2018). Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. . *INNOVA Research Journal*, 189-199.
- López, P., & Fachelli, S. (2015). *Metodología de la investigación social cuantitativa*. Barcelona, España: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Merchán, M. (2018). Los recursos naturales con el potencial turístico del perfil costero de la parroquia San Mateo del cantón Manta. *Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Ingeniero en Ecoturismo* . Jipijapa , Manabí , Ecuador: Universidad Estatal del Sur de Manabí.
- Moreno, B., Muñoz, M., Cuellar, J., Domancic, S., & Villanueva, J. (2018). Revisiones Sistemáticas: definición y nociones básicas. *Rev. Clin. Periodoncia Implantol. Rehabil. Oral*, 11(3), 184-186.
- Ortega, Y., Albán, C., & Vaca, S. (2018). Identidad étnica a través de la cultura gastronómica. *Memorialia*, 161-172.
- Pérez, O. (2018). Aun cuando sea una papita: Comunicación de saberes y prácticas culinarias de los campesinos del Municipio de Siachoque, Boyacá. *Trabajo de grado para optar por el título de Comunicador social Énfasis en Comunicación Editorial*. Bogotá, Colombia: Pontificia Universidad Javeriana .
- Rodríguez, A., & Pérez, O. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista EAN*, 15(82), 179-200. doi:<https://doi.org/10.21158/01208160.n82.2017.1647>
- Suárez, J., & Rodríguez, C. (2018). Saberes Ancestrales Indígenas: Una cosmovisión transdisciplinaria. *Novum Scientiarum* , 71-82.
- Triana, L., & Pérez, S. (2021). Prácticas y saberes ancestrales de la gastronomía colombiana en el departamento de Cundinamarca provincia Oriente, 2020. *Sosquua*, 20-37.

- Uribe, M. (2019). Saberes ancestrales y tradicionales vinculados a la práctica pedagógica desde un enfoque intercultural: un estudio realizado con profesores de ciencias en formación inicial. *Educación y Ciudad* , 57-71.
- Vallejo, A., Torres, O., & Enríquez, E. (2017). Experiencias de turismo creativo de la cocina ancestral Otavaleña en la provincia de Imbabura. *Revista de ciencia, tecnología e innovación*, 1-10.
- Vargas, Á., Herrera, M., Valverde, J., & Racines, X. (2021). Registro e inventario de técnicas culinarias ancestrales de los días festivos en la provincia del Cañar. *Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinarias*, 635-648.
- Vega, V. (2021). Saberes ancestrales y patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito . *Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciada en Gestión Turística y Hotelera*. Riobamba , Chimborazo , Ecuador : Universidad Nacional de Chimborazo .
- Vélez, V., & Morales, C. (2020). Saberes ancestrales: un encuentro desde la interculturalidad crítica en el Mercado Agroecológico del Quindío[i]. *Revista Kavilando* , 1-12.
- Villalba, M., & Inga, F. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Cumbres*, 65-82.

ANEXOS

Anexo 1. Formato de encuesta

<p>Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí</p> <p>Cuestionario de encuesta aplicada a los residentes de la parroquia San Mateo</p> <p>La cultura alimentaria son modelos que forman parte de la herencia cultural de todos los grupos de personas y pueblos. El concepto también se refiere a las formas de cultivar, cosechar y preparar los alimentos y a los ritos o celebraciones asociados. El siguiente cuestionario de encuesta tiene como finalidad identificar el proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en la parroquia San Mateo. Gracias de antemano por su colaboración.</p>
<p>1. Edad</p> <p>.....</p>
<p>2. Género</p> <p>Masculino</p> <p>Femenino</p>
<p>3. Instrucción académica</p> <p>Primaria</p> <p>Secundaria</p> <p>Tercer nivel</p> <p>Cuarto nivel</p> <p>Doctorado</p> <p>Otro</p>
<p>4. ¿Usted tiene conocimiento sobre las prácticas ancestrales culinarias?</p> <p>Sí</p> <p>No</p>
<p>5. ¿Cuál de los siguientes elementos Usted conserva como saber ancestral para la preparación de alimentos?</p> <p>Utensilios como ollas de barro, hornos, fogón, soto, entre otros.</p> <p>Formas de preparación de los alimentos</p> <p>Conservación de alimentos</p> <p>Rituales</p>
<p>6. En una escala del 1 al 5, califique el nivel de conservación de saberes ancestrales en la preparación de alimentos en su comunidad</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>

4

5

7. Indique los platos ancestrales icónicos de la parroquia San Mateo

Sopa marinera

Encebollado

Ceviche

Pescado apanado

Bollo de pescado

Corvina frita

Arroz con menestra y carne

Tortillas de maíz y yuca

Bolón

Tigrillo

8. Indique los aspectos que no aportan a la conservación de las prácticas culinarias

Poco apoyo de las autoridades locales

Bajo interés de la comunidad local

Pérdida de saberes ancestrales

Escaza promoción de las prácticas ancestrales

9. ¿Usted considera que las prácticas ancestrales contribuyen a la atracción de turistas y por ende al crecimiento económico?

Sí

No

10. Mencione actividades que ayuden a impulsar la práctica ancestral en esta localidad

Desarrollar eventos turísticos que aporten a la conservación de esta práctica

Charlas a la comunidad local

Revalorizar las prácticas culinarias mediante casas abiertas

Mayor promoción turística de las prácticas culinarias

Fortalecer la infraestructura local

11. ¿Quiénes son los encargados de llevar a cabo estas actividades?

Autoridades nacionales

Gobierno local

Representantes del sector turístico

Inversión privada

Otros

Nota: Elaboración propia

Anexo 1. Formato de entrevista

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

Cuestionario de entrevista dirigido a los actores turísticos de la parroquia San Mateo

La cultura alimentaria son modelos que forman parte de la herencia cultural de todos los grupos de personas y pueblos. El concepto también se refiere a las formas de cultivar, cosechar y preparar los alimentos y a los ritos o celebraciones asociados. El siguiente cuestionario de encuesta tiene como finalidad identificar el proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en la parroquia San Mateo. Gracias de antemano por su colaboración.

Datos del entrevistado

Nombres y apellidos:

Años de experiencia:

Cargo que ocupa:

Formación académica:

1. ¿Usted tiene conocimiento sobre las prácticas ancestrales culinarias?

.....
.....
.....

2. Menciones los elementos que Usted conserva como saber ancestral para la preparación de alimentos

.....
.....
.....

3. Indique los platos ancestrales icónicos de la parroquia San Mateo

.....
.....
.....

4. Indique los aspectos que no aportan a la conservación de las prácticas culinarias en esta localidad

.....
.....
.....

5. ¿Usted considera que las prácticas ancestrales contribuyen a la atracción de turistas y por ende al crecimiento económico? ¿Por qué?

.....
.....
.....

6. Mencione actividades que ayuden a impulsar la práctica ancestral en esta localidad

.....
.....
.....

7. ¿Quiénes deberían encargarse de aplicar estas actividades?

.....
.....
.....

Nota: Elaboración propia



Anexo 3. Entrevista aplicada

Nota: Elaboración propia



Anexo 4. Entrevista aplicada

Nota: Elaboración propia



Anexo 5. Entrevista aplicada

Nota: Elaboración propia