



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÌ
FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÌA

Tema:

“Identidad y gastronomía manabita como predictores de empoderamiento de la ciudad de Manta.”

Autores: Chóez Pérez Gabriela Alexandra / Roca Proaño Maykelin Romina

Tutora: Abg. Jessenia Espinoza Cedeño

Manta, Manabí

2023

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de la estudiante Blanc Murillo María Ángela, legalmente matriculado/a en la carrera de Turismo, período académico 2021 (2), cumpliendo el total de 384 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es “Identidad y gastronomía manabita como predictores de empoderamiento de la ciudad de Manta.”

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, 10 abril 2023

Lo certifico

Abg. Jessenia Espinoza Cedeño

Docente Tutor(a)

Área: Hospitalidad y Hotelería

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado **“IDENTIDAD Y GASTRONOMÍA MANABITA COMO PREDICTORES DE EMPODERAMIENTO DE LA CIUDAD DE MANTA.”**, ha sido realizado y concluido por las señoritas Chóez Pérez Gabriela Alexandra y Roca Proaño Maykelin Romina; 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 Vasco, Mg

Lcdo. Joubert Azua Vásquez

Ing. Pedro Montalván Acosta

Ing. Jessenia Espinoza Cedeño

Srta. Gabriela Chóez Pérez

Srta. Maykelin Roca Proaño

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

La actual investigación se efectúa como requisito previo a la obtención del título de Licenciada en Hospitalidad y Hotelería en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. El contenido expresado en este proyecto investigativo pertenece exclusivamente a las autoras, por lo cual se orienta a dar los respectivos créditos en caso de la utilización de este.

Gabriela Alexandra Chóez Pérez

C.I 1316369436

Maykelin Romina Roca Proaño

C.I 1315256113

ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS	iv
ÍNDICE DE FIGURAS	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	viii
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
1. INTRODUCCIÓN	11
1.1 Contextualización del problema	12
1.2 Planteamiento del problema	14
1.3 Definición del problema	16
1.4 Objetivo general	17
1.5 Objetivos específicos	17
CAPÍTULO I	18
2. MARCO TEÓRICO	18
2.1. Marco referencial	18
2.1.1. La definición de identidad desde la perspectiva de algunos autores	18
2.1.2. La identidad manabita	19
2.1.3. Acerca de la gastronomía, su definición e implicaciones	19
2.1.4. Oferta gastronómica	20
2.1.5. Comida manabita	20
2.1.6. El empoderamiento	21
2.1.7. Predictores	22
2.1.8. Caracterización geográfica de Manta	22
2.1.9. Algunas consideraciones sobre el turismo en Manta	23
2.1.10. Problemas que tiene la ciudad de Manta desde el punto de vista turístico	24
2.1.11. Gastronomía típica del cantón Manta	25
2.2. Marco legal	26
CAPÍTULO II	27
3. DISEÑO METODOLÓGICO	27
3.1. Metodología	27

3.1.1. Técnicas e instrumentos de investigación	27
CAPÍTULO III.....	29
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	29
4.1. Resultados de la encuesta.	29
4.2. Resultados de la entrevista aplicada a representantes de tres diferentes tipos de restaurantes de Manta.....	37
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	40
Conclusiones	40
Recomendaciones.....	40
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	42
ANEXOS	46
Anexo 1: Cuestionario	46
Anexo 2: Guion de entrevista.....	49

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Restaurantes entrevistados de la ciudad de Manta.	28
Tabla 2. Resultado de la entrevista aplicada a restaurantes.	37

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Árbol de problemas sobre la falta de empoderamiento gastronómico de la ciudad de Manta.	15
Figura 2. Resultado de la pregunta 1.	29
Figura 3. Resultado de la pregunta 2.	30
Figura 4. Resultado de la pregunta 3.	31
Figura 5. Resultado de la pregunta 4.	32
Figura 6. Resultado de la pregunta 5.	33
Figura 7. Resultado de la pregunta 6.	33
Figura 8. Resultado de la pregunta 7.	34
Figura 9. Resultado de la pregunta 8.	35
Figura 10. Resultado de la pregunta 9.	36
Figura 11. Entrevista en el Hotel Balandra (Restaurante El Faro).	49
Figura 12. Entrevista en el Restaurante Cabaña Karlita.	50
Figura 13. Entrevista en el Restaurante Antojitos Manabitas Don Diego.	50

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo se lo dedico a Dios por haberme dado la vida y llegar hasta este momento tan importante en mi formación profesional, por darme la fuerza y fortaleza necesaria para lograr cada uno de mis objetivos.

A mis padres, que me apoyan de manera incondicional en cada decisión que tome y han sido mi soporte en todos estos años estudiantiles, por enseñarme el sacrificio que conlleva luchar para conseguir un buen futuro, les agradezco mucho a ellos por hacer de mí una mujer con principios y valores bien establecidos.

A mi compañero sentimental y mejor amigo que desde el primer día a estado para mí cuando más lo he necesitado y me ha brindado su apoyo incondicionalmente.

A mi mami Susi, quien siempre ha querido verme feliz cumpliendo mis sueños. Gracias a todas esas personas que formaron parte de este proceso y de alguna forma me ayudaron para lograr obtener mi título de tercer nivel.

Gabriela Alexandra Chóez Pérez

Dedico este proyecto de investigación principalmente a Dios, por brindarme salud y la sabiduría necesaria para cumplir con mis propósitos y objetivos.

A mis padres quienes me han brindado su apoyo para consolidar este nuevo logro, apoyándome en cada decisión tomada, inculcándome una educación direccionada bajo lineamientos de perseverancia, respeto y fomentando en mí la noción de auto superación día con día.

A mi mami Bertha, mi angelito que me cuida y protege, agradecerle por todo el amor y enseñanza brindada, este logro va dedicado especialmente para ella.

A mis hermanos, a mi mamita y a mis tías por la compañía, cariño, apoyo y ejemplo de fortaleza representado en cada etapa de mi vida.

Maykelin Romina Roca Proaño

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por brindarnos la oportunidad de potencializar nuestros conocimientos, desarrollar nuevas capacidades y tener una formación académica.

A cada uno de los docentes que integro parte de nuestra formación académica, de quienes gratamente recordaremos enseñanzas memorables.

A quien fue tutora de esta investigación, Abg. Jessenia Espinoza, por la orientación, el seguimiento, la supervisión continua de la misma y de manera especial al Dr. Argenis Montillo por la motivación y el apoyo recibido.

A nuestras familias, de quienes recalcamos la comprensión, paciencia y apoyo brindado día con día.

Gabriela Chóez & Romina Roca

RESUMEN

La identidad y gastronomía manabita se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. En este estudio se presentan los resultados de una investigación realizada a la población manabita, cuyo objetivo principal es reconocer la gastronomía manabita como parte fundamental de la identidad cultural en la zona urbana del cantón Manta. El método que se aplicó en esta investigación fue descriptivo no experimental, cualitativo y cuantitativo (mixto), durante la recolección de datos se aplicaron técnicas como la encuesta y entrevista por medio de un cuestionario a 150 personas tanto nacionales como extranjeras y a 3 establecimientos de restauración. Los resultados obtenidos revelaron la importancia que tiene la gastronomía en cuanto a la identidad manabita, su tradición, cultura y el legado que ha dejado al pasar de los años.

Palabras clave: identidad, gastronomía, cultura, gastronomía manabita.

ABSTRACT

Manabita's identity and gastronomy has been enriched by the multiculturalism, the diversity of climates, as well as the variety of spices and products that exist in the country. This study presents the results of an investigation conducted among the Manabí population, whose main objective is to recognize Manabí gastronomy as a fundamental part of the cultural identity in the urban area of the city of Manta. The method applied in this research was descriptive non-experimental qualitative, during data collection techniques such as survey and interview by means of a questionnaire were applied to 150 people both nationals and foreigners and 3 catering establishments. The results obtained revealed the importance of gastronomy in terms of Manabí's identity, its tradition, culture and the legacy it has left over the years.

Key words: identity, gastronomy, culture, Manabí gastronomy.

1. INTRODUCCIÓN

A lo largo de la historia, el ser humano ha convertido la ingesta de alimentos en mucho más que una necesidad vital. Con el paso de los siglos, la gastronomía, el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su entorno ha ido cobrando fuerza y, al día de hoy, ya es considerada parte fundamental del arte y la cultura del planeta. (Aparicio, 2014)

Torres Oñate (2017) enfatiza que la alimentación se diferencia en cada cultura, hecho que se da por varios aspectos como el clima, el suelo, los productos agrícolas, etc. El hombre cocina de acuerdo con lo que le ofrece el medio ambiente en el que vive. Así, es posible que a través de la cocina se puedan reconocer culturas, religiones, acontecimientos, épocas e incluso modos de vida.

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en su geografía. Además, la herencia tanto indígena, como europea y africana ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad, constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla. (Ministerio de Turismo, 2013)

Sabando y Vélez (2021) En la gastronomía manabita, se destacan ingredientes como el plátano, maní, yuca, maíz, queso, aves y mariscos, con los que se combina una infinidad de deliciosos platos que ya han ganado el reconocimiento de turistas y organizaciones internacionales. La oferta alimentaria está marcada por una complejidad de sabores y texturas

que cautivan a propios y extraños, fusionándose con las historias y leyendas de personas valientes y trabajadoras.

La Organización Mundial del Turismo (OMT 2018) y Basque Culinary Center (2019) definen el turismo gastronómico como un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina.

Sobre la fundamentación descrita, este trabajo estudia la identidad y gastronomía manabita como predictor de empoderamiento de la ciudad de Manta. Se aspira que sea un documento de apoyo para la docencia, así como para quienes desean continuar con nuevos proyectos de investigación de la temática en referencia.

1.1. Contextualización del problema

A nivel global la gastronomía ha sido parte de las diferentes culturas existentes en el mundo, manifestando su patrimonio cultural, identidad y tradiciones, las mismas que ayudan a compartir, conocer e interactuar con diversas personas en muchas partes del mundo, fomentando el entendimiento, tolerancia y respeto entre culturas, facilitando el desarrollo turístico y económico de los diversos países.

La historia de la gastronomía se remonta a épocas prehistóricas, donde el ser humano tenía la necesidad de comer y así descubrir, inventar y crear formas de cocinar su alimento, el hombre paso de consumir alimentos crudos a desarrollar distintas maneras de prepararlos, mejorando así su sabor e impidiendo poner en riesgo su salud. La gastronomía cuenta la

cultura e historia, a través de los platillos, expresan la antigüedad de cada población; desde sus ingredientes, especias, sabores y métodos de preparación se puede conocer de manera indirecta su tradición culinaria, costumbres y hasta el estilo de vida del cocinero.

El desarrollo que ha tenido la gastronomía al pasar los años, ha sido prodigioso ya que cada vez existen nuevas tendencias de cocina, nuevos hábitos de alimentación, y chefs con diferentes estilos modernos de cocinar. La globalización ha permitido que muchas personas combinen sus técnicas e ingredientes con platillos internacionales, dando origen a un nuevo sabor, y de eso se trata la gastronomía, de combinar e innovar diferentes ingredientes, en especial de unir pueblos a través de la gastronomía, todo con el fin de satisfacer una de las necesidades más importantes del hombre, es decir, la alimentación.

Durante siglos, Ecuador fue forjando su cultura gastronómica. Hoy en día, la cocina nacional destaca a escala internacional por su sabor, diversidad y tradición. La cocina local se abre paso hacia otros territorios y busca conquistar otros paladares, convirtiéndose así en un valioso eje dinamizador de la economía y un elemento clave para la promoción turística de nuestro país. (Universidad Técnica Particular de Loja- UTPL, 2022)

En el libro denominado “Manabí y su comida Milenaria”, se considera a Manabí como un paraíso donde además de sus hermosos paisajes, su comida rica en sabores y saberes son pilar fundamental de la identidad cultural manabita, tanto así que de punta a punta en cada cantón de esta singular provincia existen diferentes platillos representativos (Espinoza 2019), cada uno con una historia y sabor único, muchas de las técnicas usadas en la preparación de esta comida han permanecido superando al tiempo, lo que ha permitido mantener los sentimientos e identificación de los habitantes locales.

Manta es uno de los puertos más representativos del país, ofrece variedad de gastronomía atractiva para los turistas, especialmente por su fácil acceso, ya sea por vía terrestre, marítima o aérea, muchos viajeros visitan la ciudad en las temporadas altas y bajas en todo el transcurso del año, disfrutando de los atractivos naturales que posee el cantón.

1.2. Planteamiento del problema

Ecuador es un territorio con una enorme riqueza culinaria. Gracias a su privilegiada ubicación geográfica tiene una diversidad de especies y productos en las cuatro regiones del país. Así, Manta es el punto focal, y busca posicionarse como referente gastronómico a nivel nacional. Al ser una ciudad con importantes atractivos turísticos y gastronómicos, pretende que se le valore por su condición hospitalaria.

Esta ciudad actualmente está rodeada por gran variedad de gastronomía internacional, debido a los múltiples restaurantes con comida extranjera, tales como; argentinos, italianos, venezolanos, colombianos, peruanos, y de origen asiáticos, que con su exquisita e innovadora gastronomía envuelven al ciudadano mantense, lo que conlleva a alejarse de sus raíces en cuanto a su cocina, y, por el contrario, adoptando la creación de microempresas dedicadas a la gastronomía internacional.

Ante ese escenario es necesario que se fomente el consumo de alimentos locales y tradicionales como parte del aprovechamiento cultural, ya que Manta es un destino potencialmente gastronómico, pues además cuenta con condiciones naturales que atraen al turista, pero además dispone de suelos fértiles con vocación para el cultivo de diversos rubros que favorecen la gastronomía local y agregan sabor particular a los platillos tradicionales.

Ante esta problemática se plantean las siguientes interrogantes:

¿De qué manera se puede lograr empoderar a la ciudad de Manta como destino gastronómico de referencia?

¿Qué predictores se toman en cuenta para mostrar la identidad gastronómica de Manta?

¿Es posible que la gastronomía ecuatoriana, y en particular la de Manta y Manabí tenga una propuesta clara y contemporánea para destacar en el mercado internacional?

Con la realización de este trabajo investigativo se pretende encontrar respuesta a estas interrogantes, lo cual se relaciona con los elementos que se describen en la figura 1.

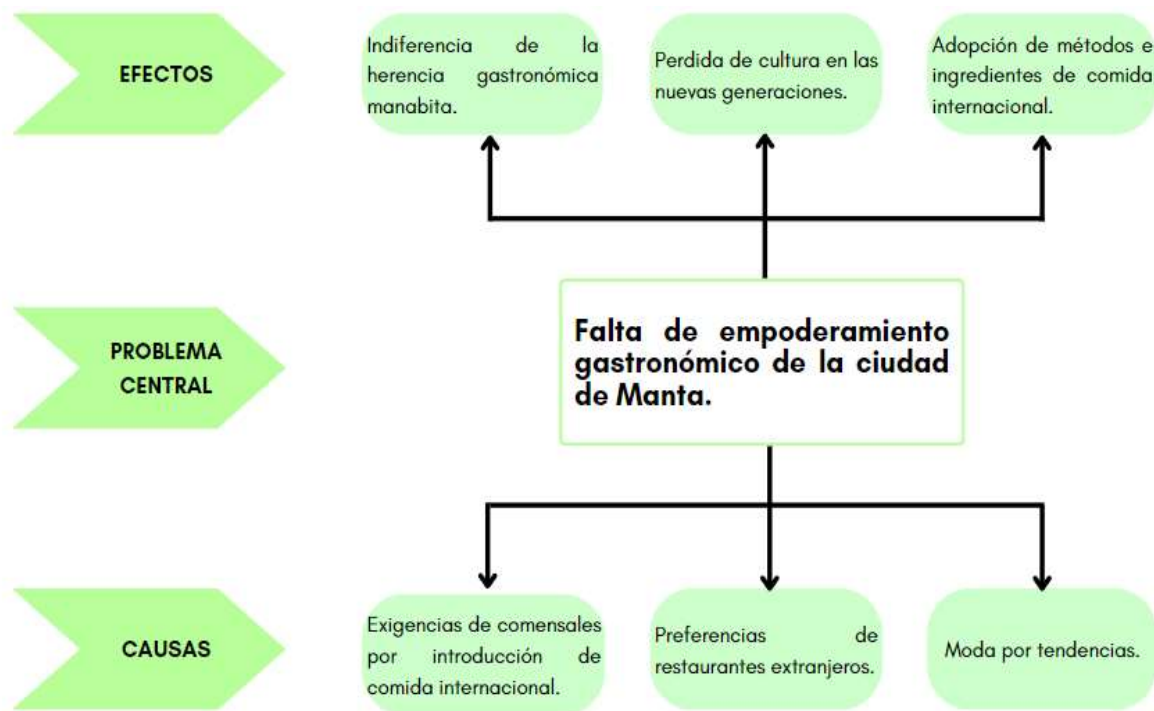


Figura 1. Árbol de problemas sobre la falta de empoderamiento gastronómico de la ciudad de Manta.

Fuente: Elaboración propia.

1.3. Definición del problema

¿Los restaurantes con ofertas de gastronomía internacional desplazan y afectan la identidad gastronómica de Manta?

- **Objeto de investigación**

La ciudad de Manta se ubica en la parte occidental de la provincia de Manabí, al norte y oeste limita con el océano Pacífico, al sur con Montecristi y al este con los cantones Jaramijo y Montecristi. Se encuentra dividida en parroquias urbanas y rurales, las mismas que gozan de una gran oferta y demanda turística gracias a sus múltiples atractivos naturales en especial por sus playas y su gastronomía. Es el primer puerto turístico, marítimo y pesquero del Ecuador, donde cada año llegan decenas de cruceros y barcos pesqueros los mismos que realizan actividades de exportación e importación, lo cual ayuda a dinamizar la economía del sector. Esta importante ciudad es el objeto de estudio en este trabajo, en particular lo que tiene relación con su gastronomía.

- **Campo**

Los lugares donde se desarrollará la investigación están ubicados en el área urbana del cantón Manta, particularmente en las zonas restauranteras más concurridas por locales y extranjeros, tales como vía Barbasquillo, avenida Flavio Alfaro, Avenida 24 y entornos de la Ciudadela universitaria. En estas zonas existen restaurantes de alta categoría, donde se oferta gastronomía nacional, y extranjera, de países como: Argentina, México, España, Japón, Italia, entre otros.

1.4. Objetivo general

- Reconocer la gastronomía manabita como parte importante del sector turístico en la zona urbana del cantón Manta.

1.5. Objetivos específicos

- Identificar las diferentes alternativas gastronómicas que se ofrecen en los establecimientos de restauración localizados en la zona urbana del cantón Manta.
- Determinar las preferencias gastronómicas que tienen los turistas que visitan Manta.
- Recomendar los espacios o establecimientos turísticos en los que se ofrece la gastronomía tradicional manabita dentro del cantón Manta.

Hipótesis

¿La gastronomía autóctona o tradicional de Manabí ha sufrido modificaciones como consecuencia de la irrupción de nuevos ingredientes y técnicas de preparación de platillos extranjeros?

Variables

- **Dependiente:** Predictores de empoderamiento
- **Independiente:** Identidad y gastronomía manabita

CAPÍTULO I

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Marco referencial

La gastronomía de un lugar resulta valiosa para el turismo y se convierte en parte del patrimonio cultural. Los rasgos relevantes para dar a conocer los productos o platillos se sustentan en la innovación, respeto por las culturas y las nuevas tecnologías.

La gastronomía del Ecuador es muy variada según cada región. Esta es el resultado de la mezcla cultural que el país ha vivido a través del tiempo, y se ha visto enriquecida por factores vinculados a la pluriculturalidad, la diversidad de climas, y la variedad de especias y productos que existen en el territorio (Rodríguez *et al.*, 2021). A modo de ejemplo, estos mismos autores señalan que los registros históricos dan cuenta que para 1535 desembarcaron buques en la costa nacional trayendo gran cantidad de personas de origen africano para desempeñar labores en gran parte de su geografía. Ese hecho resultó de suma importancia para enriquecer la cultura, la gastronomía nacional y la identidad del ecuatoriano, de lo cual, se hace referencia en este apartado.

2.1.1. La definición de identidad desde la perspectiva de algunos autores

La identidad es un conjunto de elementos adoptados, Molano (2007) y Altez (2016) afirman que se acogen a través del tiempo por trascendencia hereditaria hasta ancestral, difundiendo las costumbres y creencias de cultura, hasta los derechos y obligaciones necesarias de un individuo. (Vera, 2020). Al hablar de identidad, queda claro que la gastronomía forma parte del patrimonio de la sociedad.

2.1.2. La identidad manabita

Manabí es una de las provincias costeras del Ecuador, su identidad está marcada por la presencia de tradiciones y costumbres de diversos tipos, pero, en cualquier caso, al hacer mención de este territorio, es necesario señalar que sus habitantes conforman un conglomerado impregnado por la cultura de cholos y montubios.

Menciona Ramos (2018) que el pueblo cholo, como heredero de las culturas ancestrales está fuertemente vinculado al mar y a la franja costera cercana, en cuyo entorno es pescador y navegante; agricultor, comerciante y artesano; actividades con las cuales construye su filosofía, economía y espiritualidad.

El pueblo montubio, es resultado del proceso de fusión de hombres y mujeres de diferentes regiones y culturas a lo largo de los siglos XVI, XVII y XVIII. Esta fusión se consolida a inicios del siglo XIX, y se convierte en una identidad y cultura propia estrechamente ligada al campo, a su economía y espiritualidad.

Como ya se ha descrito, Manabí es provincia ecuatoriana, es la tierra de dos grupos humanos: cholos y montubios, y aunque comparten el mismo territorio, unos y otros poseen sus propias manifestaciones culturales, pero debido a la cercanía entre ellos, esas costumbres se han ido mezclando, de manera que las tradiciones de unos son practicadas y aceptadas por todos, obviamente con las claras diferencias tanto geográficas como de su actividad económica. (Vidal, 2018)

2.1.3. Acerca de la gastronomía, su definición e implicaciones.

Sánchez (2022) describe que esta es una práctica que no solo hace énfasis en la preparación de alimentos, sino que también en la relación de estos con los seres humanos, el entorno del cual obtiene dichos alimentos y la forma en la cual los emplea, así como también

los aspectos sociales y culturales que intervienen en la relación las sociedades del mundo gastronómico. Es un concepto cuyo origen etimológico deriva de la lengua griega, específicamente de los vocablos “Nomos” y “gastros”, que al ser traducido al español significan “ley” y “estómago” respectivamente.

2.1.4. Oferta gastronómica

En la industria de la restauración, una oferta gastronómica se define como aquella que ofrece un establecimiento constituido de elaboración de alimentos y bebidas en un mercado amplio y competitivo. La oferta gastronómica de un restaurante no se reduce al concepto o al tipo de servicio que ofreces (aunque sin duda son importantes), sino que comprenderla, analizarla y hacerla eficiente te permitirá realizar las modificaciones necesarias para maximizar tus ganancias. (García, 2021)

2.1.5. Comida manabita

De acuerdo con lo que señala Mora (2010), todos los que la han probado y la conocen coinciden en que la cocina manabita es una de las más ricas y variadas del país. En ella se han combinado los saberes indígenas ancestrales y los alimentos tradicionales andinos, con el aporte hispánico de nuevos ingredientes y combinaciones. A ello se han sumado algunas novedades traídas de otros lugares del mundo. Por otra parte, en Manabí coinciden varios espacios geográficos donde pueden hallarse diversos ingredientes. Pescado y mariscos del mar; algunas variedades de maíz y plátano verde, buena carne, maní y ají de la costa interna. Allí se encuentran también buenas gallinas de campo y hierbas para sazonar.

El factor básico para el desarrollo de una buena cocina es el conocimiento y capacidad de la gente, y los manabitas, para ser justos, las manabitas, tienen una extraordinaria habilidad para cocinar, que se ha acumulado por generaciones, transmitiéndose con fidelidad, pero

también con originalidad. La comida tradicional requiere instrumentos tradicionales. Para ello existe el famoso horno manabita, hecho de barro cocido, en el que, sin duda, se hacen mejor las cosas que sobre latas o planchas de hierro.

La cocina manabita, como es tradición en el Ecuador, tiene una gran variedad de sopas; algunas de ellas propias de la región. Otras son las del resto del país, pero preparadas con su toque especial. El plátano verde es típico de muchos lugares, pero en Manabí, sobre todo en el centro y norte, se lo come con la tradicional ‘sal prieta’ o el ‘maní quebrado’. También es la base de los bolones de verde. Con los mariscos se hace el ceviche manabita y otros platos. Con la carne de res se prepara diversos secos. y, por fin, los excelentes dulces tradicionales complementan la rica gastronomía.

Agrega Sabando (2021) que los manabitas poseen identidad propia y la llevan con orgullo a cualquier parte del país y el mundo. Por su amabilidad y cultura es fácil distinguirlos casi en cualquier lugar donde se encuentren. En los campos de Manabí, existe la fama de que cuando alguien visita a un familiar o amigo, nunca sale con las manos vacías. Los campesinos de Manabí son inmensamente generosos y comparten desinteresadamente los frutos de los cultivos disponibles en sus fincas.

2.1.6. El empoderamiento

Según Almada (2017) es el proceso por el cual las personas fortalecen sus capacidades, confianza, visión y protagonismo como grupo social para impulsar cambios positivos de las situaciones que viven.

La filosofía del empoderamiento tiene su origen en el enfoque de la educación popular desarrollada a partir del trabajo en los años 60 de Paulo Freire, estando ambas muy ligadas a los denominados enfoques participativos, presentes en el campo del desarrollo

desde los años 70. La aparición y la evolución del término “empoderamiento” se han dado en el marco de un cuestionamiento del concepto convencional de “desarrollo”, visto como mero crecimiento económico. De este modo, el empoderamiento guarda una estrecha relación con el enfoque del desarrollo humano, entendido como un incremento de las capacidades de las personas y con varias dimensiones emparentadas con éste: la participación comunitaria, la toma colectiva de decisiones, el buen gobierno, etc. En otras palabras, el empoderamiento consiste en un proceso de reducción de la vulnerabilidad y de incremento de las propias capacidades de los sectores pobres y marginados, que conduce a promover entre ellos un desarrollo humano y sostenible. (Murguialday *et al.*, 2021)

2.1.7. Predictores

La palabra predictor significa anunciar el futuro, pronosticar y vaticinar (García, 2005). La predicción temprana del alto desempeño es un problema complejo no resuelto por la ciencia. Se afrontan discrepancias en cuanto a qué se va a medir y cómo hacerlo.

2.1.8. Caracterización geográfica de Manta

Es llamada la entrada del Pacífico por ser uno de los principales puertos para la economía ecuatoriana. En el censo de 2010 tenía una población de 217.553 habitantes, lo que la convierte en la séptima ciudad más poblada del país. La ciudad se ubica en la parte occidental de la provincia de Manabí, en la bahía de su mismo nombre, en la región Costa Centro – Sur del Ecuador. Esta zona, por influencia directa de la corriente fría de Humboldt la mayor parte del año, es muy seca, solo llueve entre 150 a 250 mm³ anuales. (Manta Alcaldía, 2020)

2.1.9. Algunas consideraciones sobre el turismo en Manta

El turismo es uno de los puntos fuertes para el desarrollo económico del cantón, debido a que resulta atractivo como destino turístico, pues cuenta con más de 40 kilómetros de playas en la extensión de su perfil costero, esta característica despierta el interés de turistas nacionales e internacionales (Faytong & Heredia 2017). Destaca en lo turístico, por cuanto es la tercera fuente de ingresos del cantón y presenta una tendencia de crecimiento en correspondencia a la diversidad de atractivos naturales, culturales, gastronómicos y de entretenimiento. (Bailón, 2017)

Manta es una hermosa ciudad costera ubicada en la provincia de Manabí, en la costa central de Ecuador. Con una extensa costa y un clima tropical, Manta es un destino popular para los turistas que buscan disfrutar de playas, actividades acuáticas y cultura local.

La playa más famosa de Manta es Playa Murciélago, una hermosa playa de arena blanca y aguas cristalinas. Esta playa es popular entre los turistas y locales por su gran variedad de restaurantes y bares, así como por la gran cantidad de actividades que se pueden realizar, como surf, vela, kayak y paseos en bote.

Manta también es conocida por su puerto pesquero, que es el más grande del país. Los visitantes pueden realizar excursiones a los barcos pesqueros y conocer de cerca la pesca artesanal de la zona. También pueden visitar el Mercado Central de Manta, un lugar popular para comprar mariscos frescos y artesanías locales.

Otra atracción turística en Manta es el Museo del Banco Central, que cuenta con una importante colección de artefactos arqueológicos de las culturas precolombinas que habitaron la región de Manabí. También se pueden visitar varios sitios históricos, como la iglesia de San Francisco y la Plaza Cívica Eloy Alfaro.

Finalmente, Manta es el punto de partida ideal para visitar varios destinos cercanos, como la isla de La Plata, conocida como la "Pequeña Galápagos", donde se pueden ver especies de vida silvestre únicas y la Reserva Ecológica Manglares Churute, un humedal protegido que es el hogar de una gran variedad de especies de aves y vida marina.

En resumen, Manta es un destino turístico ideal para aquellos que buscan disfrutar de playas hermosas, actividades acuáticas y culturales, así como explorar la rica historia y la naturaleza exuberante de la región.

2.1.10. Problemas que tiene la ciudad de Manta desde el punto de vista turístico

Manta es una ciudad ubicada en la costa ecuatoriana que cuenta con importantes atractivos turísticos como sus playas, su gastronomía y su cultura. Sin embargo, la ciudad también enfrenta una serie de problemas que afectan su desarrollo turístico. Algunos de estos problemas son:

- **Contaminación:** La contaminación en las playas y en la ciudad en general es un problema que afecta negativamente la imagen de Manta como destino turístico. La falta de medidas adecuadas para el manejo de los residuos sólidos y líquidos, así como la falta de conciencia ambiental por parte de algunos turistas y habitantes de la ciudad, contribuyen a esta situación.
- **Inseguridad:** La inseguridad es otro problema que afecta el turismo en Manta. Los robos y los asaltos en las zonas turísticas pueden generar temor en los visitantes y disuadirlos de regresar. Es necesario implementar medidas de seguridad efectivas para garantizar la tranquilidad de los turistas.
- **Falta de infraestructura turística:** A pesar de que Manta cuenta con atractivos turísticos importantes, la ciudad aún carece de infraestructura turística adecuada para

recibir a un gran número de visitantes. La falta de suficientes hoteles, restaurantes y servicios turísticos puede limitar el potencial turístico de la ciudad.

- **Falta de promoción turística:** Manta no ha sido promocionada adecuadamente como destino turístico, lo que ha limitado el número de visitantes que recibe. Es necesario implementar campañas de promoción para dar a conocer los atractivos de la ciudad y atraer a más turistas.
- **Precios altos:** Algunos turistas han señalado que los precios en Manta son elevados en comparación con otros destinos turísticos de la región. Esto puede limitar la llegada de visitantes, especialmente aquellos que buscan opciones más económicas.

En resumen, Manta enfrenta una serie de desafíos en el ámbito turístico, que van desde la contaminación y la inseguridad, hasta la falta de infraestructura turística y la falta de promoción. Si bien la ciudad cuenta con un gran potencial turístico, es necesario implementar medidas para abordar estos problemas y mejorar la experiencia de los visitantes.

2.1.11. Gastronomía típica del cantón Manta

De acuerdo al estudio realizado por Espinoza (2014) se ha determinado que las riquezas gastronómicas del cantón resultan de las ventajas comparativas que posee en relación a su ubicación geográfica, siendo los mariscos las bases para muchos de los platos típicos representativos de este sector, adicionalmente, debido a lo mencionado en apartados anteriores, el cantón pertenece a la provincia de Manabí, reconocida como la de mayor diversidad y riqueza gastronómica en el Ecuador, por tanto la gastronomía de este cantón cuenta con diversos platillos tradicionales típicos y representativos de la gastronomía manabita. Este estudio detalla la oferta gastronómica de Manta y la resume en los siguientes ítems: Ceviches, encebollado, hayacas, tongas, caldo y seco de gallina, torta de choclo,

muchines, corviches, humitas, empanadas de verde, bolones, tortillas de maíz, pan de yuca, platillos preparados con camarón, pescado, pulpo, calamar, ostras y demás mariscos típicos del lugar.

2.2. Marco legal

Este trabajo se fundamenta desde el punto de vista legal en diversos instrumentos que a nivel nacional rigen todo lo que tiene que ver con la gastronomía, siendo la Constitución Nacional (2008) el más importante de ellos. A ese respecto, la carta magna en su artículo 379 define que son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguardar del Estado, entre otros:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyen referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas.

CAPÍTULO II

3. DISEÑO METODOLÓGICO

3.1. Metodología

Es la estructura a seguir en una investigación ejerciendo el control de la misma a fin de encontrar resultados confiables y su relación con los interrogantes surgidos de la hipótesis del problema (Tamayo, 2007). Construye la mejor estrategia a seguir por el investigador para la adecuada solución del problema planteado.

Para esta investigación se aplicó el método descriptivo, no experimental, cualitativo y cuantitativo (mixto). Se basó en describir y analizar información obtenida mediante las técnicas de investigación.

3.1.1. Técnicas e instrumentos de investigación

En esta ocasión se hizo empleo de la observación, esta es una técnica que consiste en observar atentamente el entorno, recolectar la información y a su vez analizarla. La observación se asistió con una ficha de registro, fue de ayuda para formular la hipótesis, y posteriormente para verificar si se cumple o no. Además, se aplicó una encuesta, la cual, es una herramienta de investigación que permitió conocer de forma clara las opiniones y criterios de la población investigada. Esta se valió de un instrumento tipo cuestionario con preguntas relacionadas a las variables estudiadas.

Otra técnica que se utilizó fue la entrevista, que a partir de una serie de preguntas ayudó a recolectar la información requerida en la investigación. En este caso se entrevistaron, en condición de informantes claves, tres individuos que laboran en restaurantes del cantón Manta, según se puede ver en la tabla 1.

Tabla 1. Restaurantes entrevistados de la ciudad de Manta.

Nº	ACTIVIDAD	NOMBRE COMERCIAL
1	Restaurante	El Faro (Hotel Balandra)
2	Restaurante	Cabañas Karlita
3	Restaurante	Antojitos Manabitas Don Diego

Fuente: Elaboración propia.

3.1.2. Población y muestra

La población de la ciudad de Manta es de 226.497 habitantes, según la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo en base al censo de 2010. Se estimó una muestra de 150 individuos a partir de la calculadora Question pro, tomando en cuenta que fueran personas que hayan visitado varios restaurantes con diversos tipos de gastronomía en la ciudad. La encuesta se ejecutó mediante un formulario de google Forms, con 9 preguntas de selección múltiple.

CAPÍTULO III

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados son todo el apartado producto de los hallazgos de la investigación (Balerio la, 2021), estos se presentan de manera pormenorizada en las líneas subsiguientes.

4.1. Resultados de la encuesta.

Esta encuesta se realizó en diferentes sectores de la población manabita, su propósito fue reconocer si los habitantes tienen conocimiento sobre la identidad manabita y todo lo que abarca. Para empezar, se muestra los resultados de la primera pregunta.

1. ¿Conoce usted sobre la identidad manabita?

En relación a esta interrogante, las personas encuestadas afirman en el 100% de las veces que conocen sobre la identidad manabita (figura 2). De allí se corrobora lo que señala Ramos (2015), quien describe que la identidad manabita es conocida ampliamente por sus habitantes, y que es fluida, creativa y cambiante, manifestándose de muy diversas maneras como en la comida, los mitos y relatos campesinos, versos populares o amorfino, en la hospitalidad, e incluso en la casa campesina que es muy estética, rodeada de jardines, donde destacan el color y el perfume de las flores.

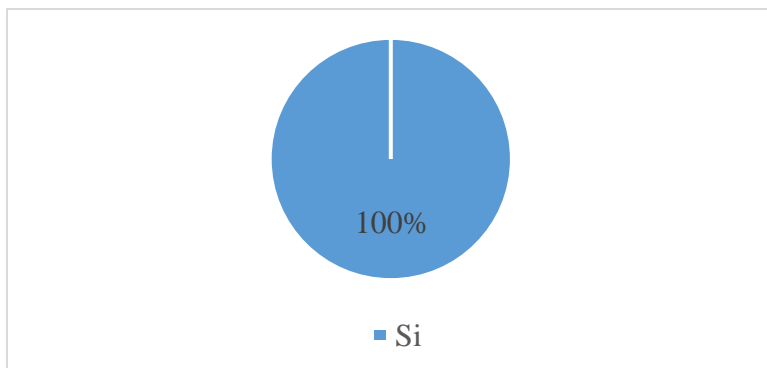


Figura 2. Resultado de la pregunta 1.

Fuente: Elaboración propia.

2. ¿Cuál de los siguientes platos lo identifican a usted como manabita?

Sobre la pregunta 2 relacionada con tres de los productos gastronómicos tradicionales de la provincia, se obtuvieron los diferentes resultados que se señalan en la figura 3: el que más los representa es el plátano y la sal prieta, lo que indica que el 53,3 %, lo posiciona como la primera opción. En cuanto seco de gallina fue seleccionado por el 33,3%, por lo cual, lo posiciona como el segundo plato representativo para los manabitas. Mientras que, como tercera opción, con el 13,3% seleccionaron a las tongas y bollos. Este hallazgo es coincidente con los resultados encontrados por Díaz (s.f), cuando asegura que estos tres platillos están entre los preferidos por los habitantes de Manabí.

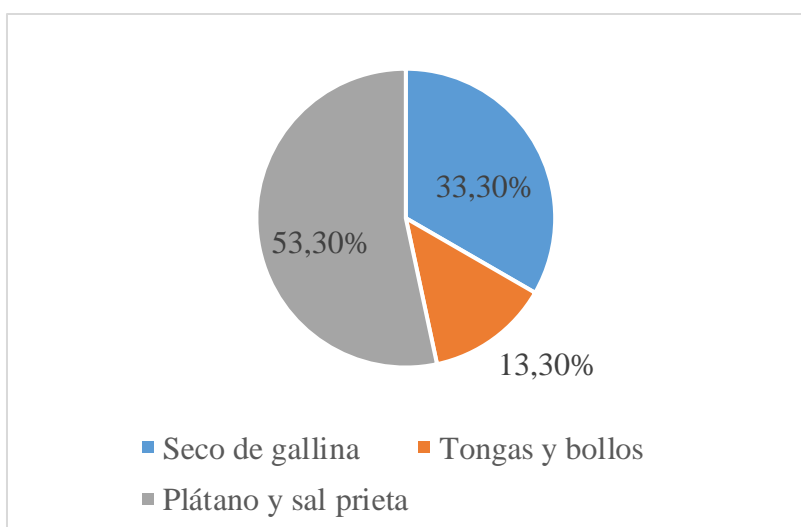


Figura 3. Resultado de la pregunta 2.

Fuente: Elaboración propia.

3. Sabía usted que la identidad manabita esta enlazada por 2 etnias: cholos y montubios.

En lo que guarda relación con las etnias de la provincia en estudio, la pregunta arrojó resultados interesantes. A los encuestados se le interrogó si sabía que la identidad manabita

está enlazada por dos etnias, es decir, cholos y montubios, mismos que forman parte de una identidad regional que genera pertenencia y orgullo colectivo. Sobre el particular, todos los encuestados respondieron de manera afirmativa (figura 4), lo cual es un indicador que también conocen de la parte cultural de su región, y está en sintonía con la percepción de Ramos, (2018) quien define a estos pueblos como parte intrínseca del patrimonio cultural, a lo que además señala como identidad regional que genera pertenencia y orgullo colectivo.

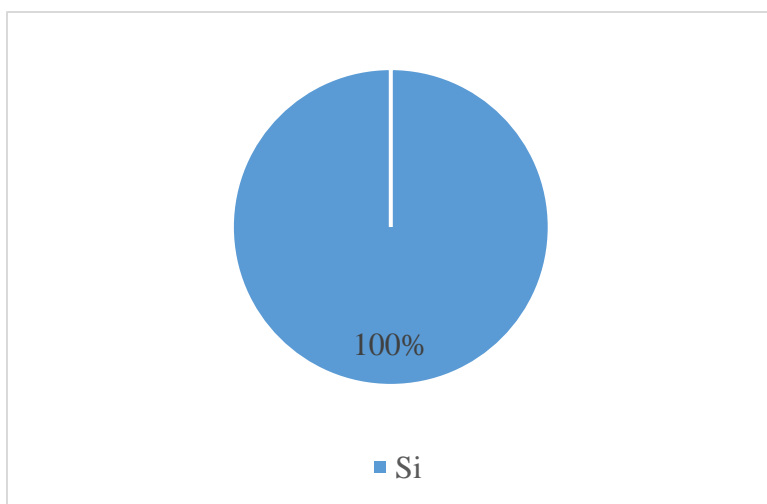


Figura 4. Resultado de la pregunta 3.

Fuente: Elaboración propia.

4. Si pudiera elegir entre la gastronomía manabita y la gastronomía internacional ¿Cuál elegiría?

Otra de las cuestiones plasmadas en el cuestionario de la encuesta procuraba encontrar información acerca de la preferencia del encuestado entre la gastronomía manabita y la internacional. En ese sentido los encuestados afirmaron en el 93,3% tener predilección por la gastronomía manabita, apenas el 6,7% manifestó preferencia por la otra (figura 5). Estos resultados ponen en evidencia que a pesar de la influencia que ha ejercido la cocina internacional en Manabí (Parodi, 2021), aún la nuestra sigue siendo altamente apreciada, y

se manifiesta como un hecho de interés relacionado con la identidad del manaba. Este hallazgo posiblemente guarde relación con lo que plantea Sofia (2022), quien destaca que la gastronomía manabita se sustenta en una cocina tradicional que posee una serie de prácticas y conocimientos ancestrales transmitidos de generación en generación.

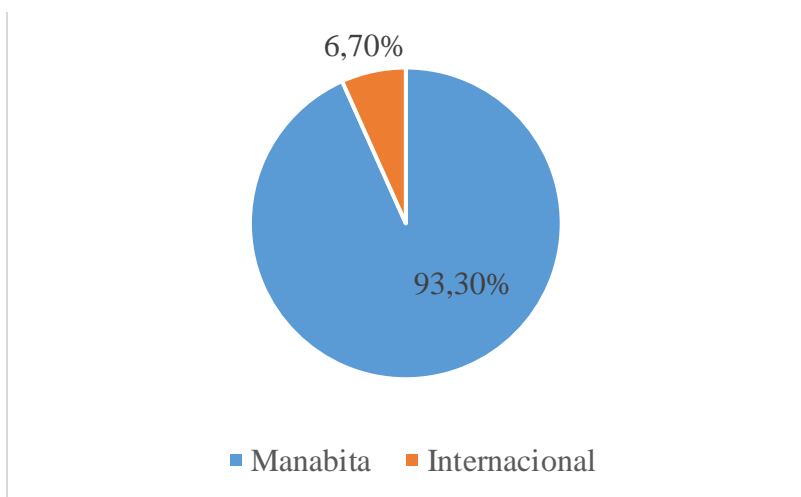


Figura 5. Resultado de la pregunta 4.

Fuente: Elaboración propia.

5. ¿Recomendaría usted a los turistas extranjeros la gastronomía manabita?

Esta pregunta se enfocó en conocer la opinión de los encuestados acerca de si consideraban a la gastronomía de la provincia como parte de la identidad del manabita, a partir de allí se encontró que, el 100% la reconocen como tal (figura 6), siendo este hallazgo correspondiente a lo que indica Triviño (2019) y Elkins (2022), quienes sostiene que la cultura gastronómica siempre se ha considerado conectada con la tradición y el deleite de la cocina, por lo cual, es común encontrar que sea concebida como parte de la identidad de la población, especialmente cuando se trata de platos tradicionales arraigados a la costumbre de los pueblos.

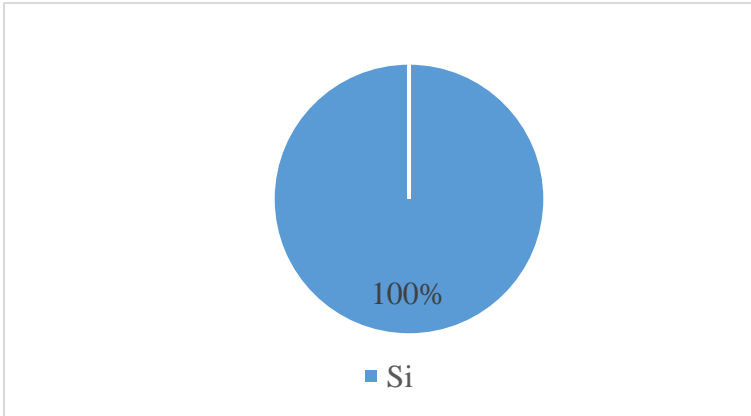


Figura 6. Resultado de la pregunta 5.

Fuente: Elaboración propia.

6. ¿Considera usted que existen más restaurantes con comida nacional, que con comida extranjera?

Esta interrogante quería buscar información acerca del conocimiento de los encuestados tienen respecto a la oferta de comida nacional y de comida extranjera. Sobre ello se pudo determinar que 73,3% señalan que hay más restaurantes con comida nacional, que, con comida extranjera, mientras que el 20% respondió que tal vez se oferte más gastronomía nacional que extranjera, y, por último, el 6,7% mencionó que no se oferta más gastronomía nacional que extranjera (figura 7).

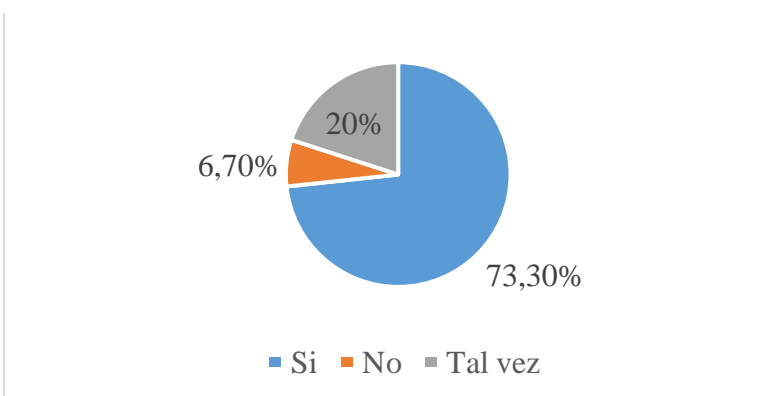


Figura 7. Resultado de la pregunta 6.

Fuente: Elaboración propia.

7. ¿Cuál de los siguientes ingredientes son más utilizados en la gastronomía manabita?

Sobre esta pregunta, el 93,3% optó por elegir al ajo y el cilantro como el ingrediente más utilizado en la gastronomía manabita, el 6,7% restante prefiere el coco y orégano para la realización de la misma (figura 9), con ello se demuestra que hay entre los diversos sectores de la provincia una compleja diversidad de platillos gastronómicos preparados según la disponibilidad de ingredientes y las costumbres de la población. De acuerdo con ello, se hacen válidas las palabras de Issa (2022) al explicar que la comida manabita es reconocida por su variedad de sabores, de allí que sus platos adquieren un gusto más elevado cuando se utilizan ingredientes autóctonos y orgánicos.

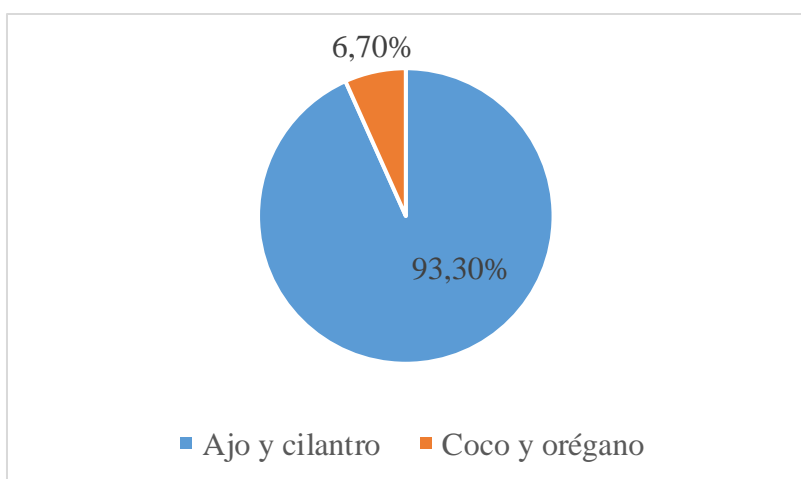


Figura 8. Resultado de la pregunta 7.

Fuente: Elaboración propia.

8. ¿Dónde considera usted que existe buena gastronomía en la ciudad de Manta?

Los datos que se obtuvieron de esta pregunta muestran que el 53,3% de los encuestados está de acuerdo en que la zona rural de la provincia se oferta buena gastronomía tradicional, en

tanto que un 33,3% menciona que es la zona urbana, y el 13,3% sobrante se inclinó por seleccionar a centros poblados aledaños a las ciudades (figura 10). La que cobra mayor relevancia de las respuestas es la zona rural, lo cual es un indicio que en esta parte de la provincia se conservan los saberes ancestrales aplicados a la gastronomía, siendo una situación reportada ya por autores como Lugo (2018) cuando determina que la zona rural hace aún guarda las costumbres en la preparación tradicional de sus platillos, entre otras cosas, porque allí está la presencia de áreas cultivadas que ofrecen productos frescos y de calidad.

En referencia a ello, Ramos (2019) indica que el olor a maní, sal prieta, plátano asado, especias, café, cacao, mariscos, gallina criolla y otros, son ingredientes que hacen de la gastronomía manabita un producto original y de alta aceptación entre los consumidores.

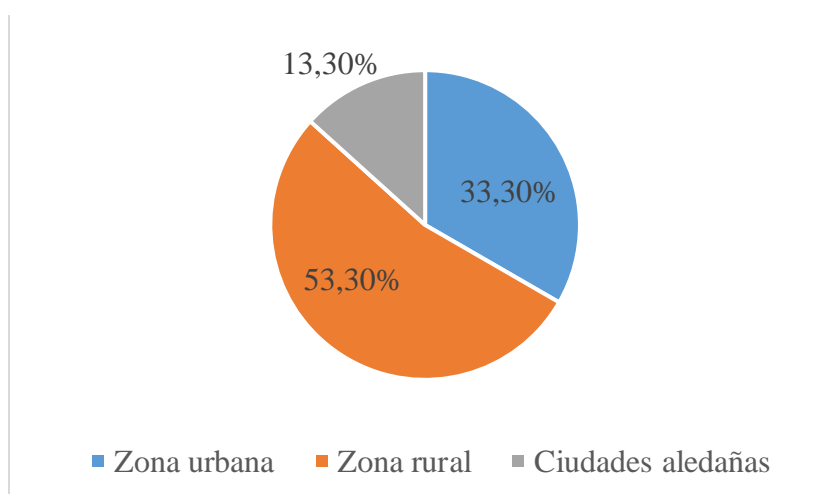


Figura 9. Resultado de la pregunta 8.

Fuente: Elaboración propia.

9. ¿Cuál de los siguientes restaurantes considera que ofrece mayor variedad de gastronomía típica manabita?

Ante este planteamiento formulado en el cuestionario, el 33,3% manifestó a Antojitos Manabitas Don Diego, por ser el mayor establecimiento en ofrecer gastronomía típica manabita, el 26,7% se inclinó por Iche cocina manabita, el 20% por cevichería Juventud Italiana y el resto, 20% respondió la opción Otro (figura 11).

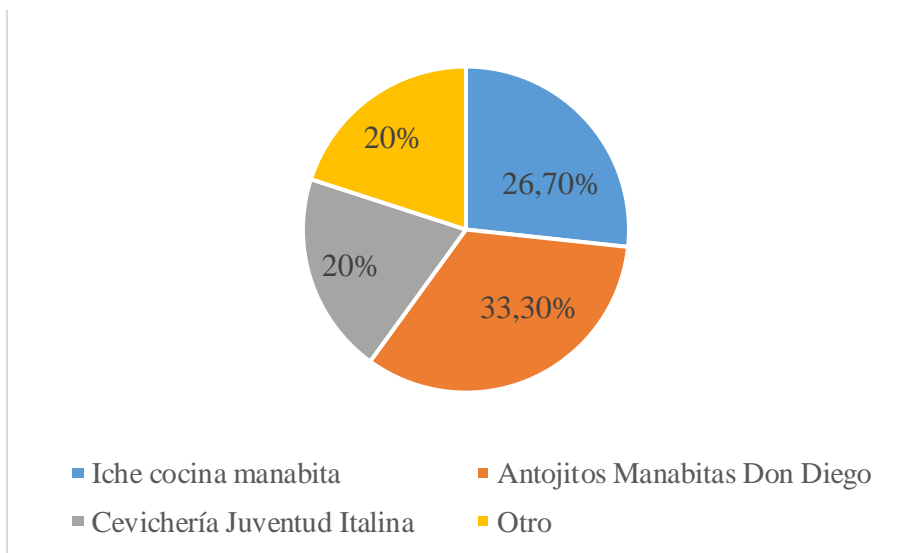


Figura 10. Resultado de la pregunta 9.

Fuente: Elaboración propia.

4.2. Resultados de la entrevista aplicada a representantes de tres diferentes tipos de restaurantes de Manta.

La entrevista que se aplicó durante esta investigación ayudó a encontrar los resultados que se requerían para el cumplimiento de los objetivos propuestos. Se realizaron tres entrevistas a representantes de los restaurantes que se describen en la tabla 2.

Tabla 2. Resultado de la entrevista aplicada a restaurantes.

	Restaurante El Faro	Restaurante Cabañas Karlita	Restaurante Antoñitos Manabitas Don Diego
¿Qué opinión tiene acerca de la identidad manabita en cuanto a gastronomía?	Ha tenido unos cambios grandes y pequeños que ha ido evolucionado y actualmente ha tenido un cambio trascendental en el todo el Ecuador.	La gastronomía manabita es muy reconocida a nivel nacional por los ingredientes milenarios utilizados en la cocina.	Su sazón es exquisita, tienen platos novedosos y conocidos en otras provincias. Manabí, es reconocida por su diversa gastronomía.
¿Considera usted que a los turistas que visitan la ciudad les gusta la comida manabita?	Sí, por eso vienen muchos extranjeros a Manabí a consumir la comida manabita más que todo por su tradición.	Sí, les gusta mucho por sus ingredientes y la sazón.	A la mayoría sí, hay otros que prefieren otro tipo de gastronomía, pero son más las que disfrutan de la nuestra.
Nombre 3 ingredientes que nunca pueden faltar al momento de preparar sus platillos.	El maní, verde y los mariscos.	Ajo, plátano y mariscos.	Cilantro, ajo y queso.
Nombre 3 platillos que tengan mayor demanda en su restaurante.	Arroz marinero, cazuela y el camotillo.	La bandeja, el camotillo frito y el ceviche mixto.	Seco de gallina, tongas, seco de chivo.

Recomiende un espacio turístico donde ofrezcan gastronomía manabita en la ciudad de Manta.	Playa el murciélagos.	Zona restaurantera de Santa Marianita.	Pacocha vía San Lorenzo.
---	-----------------------	--	--------------------------

Fuente: Elaboración Propia.

De acuerdo con la entrevista realizada a tres trabajadores de diferentes restaurantes de la ciudad de Manta, las respuestas fueron positivas, pues señalan que, a los turistas les parece exquisita y novedosa la comida de la provincia, desde la forma de preparación, los ingredientes que emplean y hasta la manera de servirlos, como principales ingredientes sobresalieron el ajo, plátano, los mariscos y el cilantro los cuales son base fundamental en la preparación de la mayoría de comidas de la zona costera del cantón Manta.

La comida criolla y la comida del mar son las principales elecciones por los turistas y los locales, gracias a que la ciudad cuenta con 2 tipos de climas, cálido mayormente en la zona urbana y cálido frío en la zona rural donde mayormente se consume la comida criolla. En base a los objetivos planteados las preguntas de la entrevista ayudan a conocer las diferentes ofertas gastronómicas existentes en la ciudad de Manta, a su vez da a conocer a los trabajadores entrevistados la importancia que tiene la gastronomía ya que es una forma de identidad cultural.

Los resultados obtenidos en esta investigación afirman que el 100% de los involucrados si conocen la identidad manabita y consideran a la gastronomía como parte fundamental de la misma, digna de admirar y recomendar a turistas nacionales e internacionales, gracias a su tradición la gastronomía manabita se ha convertido en el mejor atractivo que posee la provincia de Manabí.

En estudios realizados en otras localidades indican que el reconocimiento, por un lado, es estratégico para atraer a turistas en la zona, y por otro se genera que la gastronomía tome el primer lugar como encuentro familiar, de colegas o amigos. Debido a esto, señala Calderón (2012), la oferta gastronómica manabita se hace más atractiva para los turistas por los valores arraigados que esta conlleva.

A los turistas les gusta consumir la comida típica y representativa del cantón, es por esta razón que siempre lo visitan, aumentando el proceso de conservación que implica el posicionamiento ante la herencia recibida de generación en generación manifestando todos los secretos de preparación que sus antepasados han dejado como legado, toda esta combinación de sabores ha despertado el interés en propios y extraños a visitar y degustar los platos típicos. Este estudio al igual que el de Sancán (2021) demuestra que los turistas se ven atraídos por los sabores y preparaciones ancestrales de Manabí.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

En base al trabajo realizado se pudo constatar que la identidad manabita en cuanto a la gastronomía si está presente en los ciudadanos mantense. Gracias a los resultados obtenidos se logró responder a la problemática antes planteada mostrando que, no se ve afectada la identidad gastronómica manabita por la existencia de restaurante con gastronomía internacional en la ciudad de Manta, debido a que los ciudadanos conservan su cultura, costumbres y tradiciones propias que los identifican como manabitas.

Finalmente se concluye dándole la importancia que tiene la identidad manabita, en cuanto a su cultura gastronómica, siendo esta la principal fuente de ingresos para la economía local, pues muchos turistas se maravillan al conocer la comida manabita; sus ingredientes, su forma de preparación, y la historia que cada plato cuenta a través de los años, dándole a Manta el empoderamiento gastronómico necesario para posicionarse como un ente culinario atractivo para turistas tanto nacionales como internacionales.

Recomendaciones

Implementar foros que permitan el empoderamiento y trascendencia cultural de la gastronomía manabita, focalizándose al reconocimiento internacional.

Efectuar continuamente ferias gastronómicas abiertas al público que engloben no solo productos terminados, sino también procesos primarios desde el tratamiento de la materia prima de los productos.

Promover más establecimientos de restauración que oferten gastronomía manabita en la zona urbana, a fin que los ciudadanos mantenses recurran estos lugares y no tenga que trasladarse a otras zonas del cantón o ciudades aledañas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Almada, F. G. (2017). *Educación Corporativa*.
<https://www.ebc.mx/educacioncorporativa/articulos/empoderamiento-una-estrategia-de-liderazgo.php#:~:text=%E2%80%9CProceso%20mediante%20el%20cual%20las,situaciones%20en%20las%20que%20viven%E2%80%9D>.
- Aparicio, D. G. (2014). *Un viaje por las cuatro cocinas consideradas patrimonio inmaterial de la humanidad*.
<https://www.20minutos.es/noticia/2102700/0/gastronomia/patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad/dieta-mediterranea/>
- Bailón, J. C. (2017). *Una introducción al turismo gastronómico del canton Manta – Ecuador*.
: <https://core.ac.uk/download/pdf/157589102.pdf>
- Baleriola, E. (2021). *UVR correctores de textos*.
<https://www.uvrcorrectoresdetextos.com/post/c%C3%B3mo-hacer-el-cap%C3%ADtulo-de-resultados-en-la-tesis-presentaci%C3%B3n-an%C3%A1lisis-y-discusi%C3%B3n>
- Calderón, T. A. (2021). Recuperación de la gastronomía tradicional de la parroquia Santa Marianita que contribuya al empoderamiento de las mujeres y a añadir valor a la oferta turística en la zona rural. *Polo de conocimiento*
<https://www.polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/2560>
- Murguialday, C. Pérez, K. & Marlen Eizagirre. (2021). *Diccionario de Acción Humanitaria*.
<https://www.dicc.hegoa.ehu.eus/listar/mostrar/86>
- Díaz, J. L. (s.f.). *Significadode*. <https://www.significadode.org/plato%20t%C3%ADpico.htm>
- Elkins, M. (2022). Concepto de restaurante: Importancia, cómo escoger o crear uno. *Waiterio*. <https://www.waiterio.com/blog/es/por-que-el-concepto-de-su-restaurante-es-critico/>
- Espinoza, L. R. (2014). *Manabí y su Comida Milenaria*. <https://munayi.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2019/01/Manab%C3%AD-y-su-Comida-Milenaria.pdf>

- García, J. A. (2021). ¿Qué es una oferta gastronómica? *Poster*.
<https://joinposter.mx/post/oferta-gastronomica-que-es>
- García, R. L. (2005). *Predictores de talento*.
<https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2099/2907/Predictores%20de%20talento.pdf>
- Issa. (2022). Comida manabita y una finca de cacao nacional, un viaje de pura degustación de alto nivel. *Viaja la vida*. <https://viajalavida.com/comida-manabita-y-finca-de-cacao-nacional-un-viaje-de-pura-degustacion-de-alto-nivel/>
- Lugo, Z. (2018). Zona rural y zona urbana. *Diferenciador*.
<https://www.diferenciador.com/zona-rural-y-zona-urbana/>
- Manta Alcaldía. (2020). *Manta.gob.ec*. <https://manta.gob.ec/manta-primer-puerto-pesquero-del-ecuador/>
- Ministerio de Turismo. (2013). La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos. *Turismo.gob.ec*. <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Mora, E. A. (2010). Comida manabita. *El Comercio*.
<https://www.elcomercio.com/opinion/comida-manabita.html>
- Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Organización Mundial del Turismo. (s.f.). Gastronomía en turismo, el mundo en bandeja de plata. *OSTELEA*. <https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/gastronomia-en-turismo-el-mundo-en-bandeja-de-plata>
- Parodi, V. A. (2021). ¿Qué es la gastronomía? *Crehana*.
<https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/que-es-la-gastronomia/>

- Ramos, J. S. (2015). El manabita siente una provincia sin divisiones. *El Telegrafo*.
<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/el-manabita-siente-una-provincia-sin-divisiones>
- Ramos, J. S. (2018). Manabí, una identidad chola – montuvia en el Ecuador Plurinacional del siglo XXI. *Issuu*.
https://issuu.com/joselias/docs/manabi__una_identidad_chola_-_montu
- Ramos, J. S. (2018). *Manabí, identidad y cultura*.
<https://joselias2022.com/2018/06/24/manabi-identidad-y-cultura/>
- Ramos, P. (2019). Los platos típicos de Manabí tienen nombres relacionados con lugares. *El Telegrafo*. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/platos-tipicos-manabi>
- Rodríguez, L. D. E., Valencia, N. D. R. P., Ramírez, J. M. A. M., & Rodríguez, A. D. C. S. (2021). Saberes y sabores: Caracterización de la gastronomía tradicional en comunidades afroecuatorianas del norte de Esmeraldas. *Revista Científica Interdisciplinaria Investigación y Saberes*, 11(2), 94-111. http://revistasdigitales.utelvt.edu.ec/revista/index.php/investigacion_y_saberes/article/view/116/63
- Sabando, L. & Vélez, P. (2021). Latitud Iche–la ruta mancomunada de turismo gastronómico del pacífico norte de Manabí – Ecuador. *Slow Food*.
<https://www.slowfood.com/es/latitud-iche-la-ruta-mancomunada-de-turismo-gastronomico-del-pacifico-norte-de-manabi-ecuador/>
- Sancán, M. M. (2022). *La gastronomía como patrimonio cultural del cantón 24 de Mayo*.
<http://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/3476/1/La%20Gastronomia%20como%20Patrimonio%20Cultural%20Turismo.pdf>
- Sánchez, A. (2022). *Definición de Gastronomía*. <https://conceptodefinicion.de/gastronomia/>
- Sofía, M. (2022). Descubriendo la gastronomía manabí. *Mil ideas mil proyectos*.
<https://www.milideasmilproyectos.com/2022/03/descubriendo-la-gastronomia-manabi.html>

- Tamayo, M. (2007). *Bitácora... Intr.al lenguaje de la ciencia*.
<http://angelicamarialo.blogspot.com/2007/10/diseo-metodologico-segn-mario-tamayo-y.html>
- Torres Oñate, F. R. (2017). *Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural*.
(*Gastronomic diversity and its contribution to cultural identity*).
<https://www.seeci.net/revista/index.php/seeci/article/view/470>
- Triviño, K. (2019). Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Portal. gastronómico*: <https://n9.cl/3jwm90>
- Universidad Técnica Particular de Loja, UTPL (2022). Ecuador, un territorio de gastronomía única. *Noticias UTPL*. <https://noticias.utpl.edu.ec/ecuador-un-territorio-de-gastronomia-unica>
- Vera, W. C. (2020). La relación de la identidad cultural y el turismo en el cantón de Santo Domingo. *Issuu*. <https://n9.cl/o6hco>
- Vidal, P. (2018). Sociedad e identidad cultural manabita y su transmisión en la educación general básica en Manta. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6839733>

ANEXOS

Anexo 1: Cuestionario

Conteste este formulario según su criterio, su respuesta contribuye con la realización exitosa al proyecto de investigación basado en la **Identidad y Gastronomía Manabita como Predictores de Empoderamiento de Manta**. Su respuesta será tratada con la debida discreción y se utilizarán exclusivamente para los fines de esta investigación.

1. **¿Conoce usted sobre la identidad manabita?**
 - a. Si
 - b. No
 - c. Tal vez

2. **¿Cuál de los siguientes platos lo identifican a usted como manabita?**
 - a. Seco de gallina
 - b. Tongas y bollos
 - c. Plátano y sal prieta

3. **Sabía usted que la identidad manabita esta enlazada por 2 etnias: cholos y montubios.**
 - a. Si
 - b. No
 - c. Tal vez

4. **Si pudiera elegir entre la gastronomía manabita y la gastronomía internacional ¿Cuál elegiría?**
 - a. Manabita
 - b. Internacional

- c. Otras
5. **¿Recomendaría usted a los turistas extranjeros la gastronomía manabita?**
- a. Si
 - b. No
 - c. Tal vez
6. **¿Considera usted que existen más restaurantes con comida nacional, que con comida extranjera?**
- a. Si
 - b. No
 - c. Tal vez
7. **¿Cuál de los siguientes ingredientes son más utilizados en la gastronomía manabita?**
- a. Ajo y Cilantro
 - b. Coco y orégano
 - c. Romero y tomillo
8. **¿Dónde considera usted que existe buena gastronomía en la ciudad de Manta?**
- a. Zona urbana
 - b. Zona rural
 - c. Ciudades aledañas
9. **¿Cuál de estos lugares considera que ofrece mayor gastronomía típica manabita?**
- a. Iche cocina manabita
 - b. Antojitos Manabitas Don Diego

c. Chevicheria Juventud Italiana

d. Otros

Anexo 2: Guion de entrevista

- ✓ ¿Qué opinión tiene acerca de la identidad manabita en cuanto a gastronomía?
- ✓ ¿Considera usted que a los turistas que visitan la ciudad les gusta la comida manabita?
- ✓ Nombre 3 ingredientes que nunca pueden faltar al momento de preparar sus platillos.
- ✓ Nombre 3 platillos que tengan mayor demanda en su restaurante.



Figura 11. Entrevista en el Hotel Balandra (Restaurante El Faro).



Figura 12. Entrevista en el Restaurante Cabaña Karlita.



Figura 13. Entrevista en el Restaurante Antojitos Manabitas Don Diego.