



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN TURISMO, ARTE Y HUMANIDADES:
CARRERA HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE:

LICENCIADO(A) EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

TEMA:

"CAMBIOS EN LA GASTRONOMÍA MANABITA EN EL CONTEXTO DE LA
GLOBALIZACIÓN: CASO DEL CANTÓN MANTA"

AUTORES:

JULIA EULALIA DELGADO VERA

AXEL EDUARDO PICO BARCIA

TUTOR:

MG. IRENE RODRIGUEZ PINCAY

MANTA - MANABÍ – ECUADOR 2022

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de hospitalidad y hotelería de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, certifico:

Haber dirigido y revisado el trabajo de titulación, cumpliendo el total de 384 horas, bajo la modalidad de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto es: **"CAMBIOS EN LA GASTRONOMÍA MANABITA EN EL CONTEXTO DE LA GLOBALIZACIÓN: CASO DEL CANTÓN MANTA"**, el mismo que ha sido desarrollado de acuerdo a los lineamientos internos de la modalidad en mención y en apego al cumplimiento de los requisitos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico, por tal motivo CERTIFICO, que el mencionado proyecto reúne los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometido a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

La autoría del tema desarrollado corresponde a la Srta. JULIA EULALIA DELGADO VERA y el Sr AXEL EDUARDO PICO BARCIA, estudiantes de la carrera de hospitalidad y hotelería período académico 2021-2022, quienes se encuentran aptos para la sustentación de su trabajo de titulación.

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

Manta, 10 de abril de 2023.

Lo certifico,

Ing. Irene Rodríguez Pincay, Mg.

Docente

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Julia Eulalia Delgado Vera y Axel Eduardo Pico Barcia, ante las autoridades de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito: **CAMBIOS EN LA GASTRONOMÍA MANABITA EN EL CONTEXTO DE LA GLOBALIZACIÓN: CASO DEL CANTÓN MANTA**

Es de nuestra autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

Manta, 10 de abril de 2023.

Julia Eulalia Delgado Vera

Estudiante

Axel Eduardo Pico Barcia

Estudiante

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

Los suscritos, declaran que han aprobado el proyecto de investigación cuyo tema del proyecto es: **“CAMBIOS EN LA GASTRONOMÍA MANABITA EN EL CONTEXTO DE LA GLOBALIZACIÓN: CASO DEL CANTÓN MANTA”** que ha sido propuesto, desarrollado y sustentado por: JULIA EULALIA DELGADO VERA y AXEL EDUARDO PICO BARCIA, previa la obtención de los títulos de Licenciados en Hospitalidad y Hotelería, de acuerdo con el Reglamento para la elaboración de proyecto de investigación de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí ULEAM.

El trabajo de fin de carrea 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:

Dra. Beatriz Moreira, Phd

Presidente

Ing. Manuel Velásquez

Miembro Tribunal de Titulación

Ing. Mauricio Becerra

Miembro Tribunal de Titulación

DEDICATORIA

Primero, le dedico este proyecto a Dios, a mis padres por brindarme su amor incondicional en el transcurso de mi carrera universitaria, muchas gracias por su preocupación.

JULIA EULALIA DELGADO VERA

AGRADECIMIENTO

Agradezco principalmente a mis padres por su gran apoyo, a mis amigos y familiares que siempre han estado junto a mí. De igual forma, A esta prestigiosa universidad, y a mi querida tutora gracias a ella no hubiese sido posible concluir este proyecto de titulación y ser una profesional.

JULIA EULALIA DELGADO VERA

DEDICATORIA

El primero es Dios, porque nos dio la oportunidad de vivir. Gracias a nuestras familias por su apoyo moral y económico, y por este hermoso regalo de la educación.

A nuestros amigos y compañeros que sin duda son parte importante de nuestras vidas.

A los docentes profesionales, que son los guías intelectuales que nos orientan hacia este fin.

AXEL EDUARDO PICO BARCIA

AGRADECIMIENTO

A la universidad que me ha brindado la oportunidad de recibir una educación superior de calidad en la que día a día forjamos nuestro saber hacer. Gracias a Dios que nos ha dado la fuerza y la fe necesarias para lograr con éxito lo que parecía imposible.

Gracias a nuestros padres por su apoyo incondicional, amor y comprensión.

Gracias a todos los que nos apoyaron de alguna manera para lograr esto.

AXEL EDUARDO PICO BARCIA

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	2
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	3
APROBACIÓN	4
DEDICATORIA.....	5
DEDICATORIA.....	7
RESUMEN.....	14
ABSTRACT	15
INTRODUCCIÓN	16
Contexto del Problema	18
Planteamiento del Problema Científico	18
Árbol del Problema.....	20
Campo de Acción.....	21
Variables.....	22
Objetivo General	22
Objetivos Específicos	22
Capítulo I.....	23
Marco Teórico	23
1.1 Gastronomía.....	23
1.1.1. Importancia de la Gastronomía	23
1.1.2. La Gastronomía como Atractivo Turístico	24
1.2 Gastronomía Manabita	24
1.2.1 Historia de la Gastronomía Manabita	25
1.3 Gastronomía Ancestral	26
1.3.1 Utensilios Usados en la Gastronomía Ancestral Manabita.....	27
1.4 Gastronomía Típica y Ancestral de la Ciudad de Manta.....	27
1.5 Cocción.....	34

1.5.1 Métodos de Cocción	34
1.6 Globalización.....	36
Capítulo II.	39
Diseño Metodológico	39
2.1 Métodos de Investigación	39
2.1.1 Método Bibliográfico.....	39
2.1.2 Método Exploratorio	39
2.2 Técnicas	40
2.2.1. Observación	40
2.2.3 Encuesta	41
2.2.4 Entrevista	45
2.2.5 Población.....	41
2.2.6 Muestra	44
Capítulo III	46
Resultados Y Discusión.....	46
3.1 Resultados.....	46
Interpretación de los Resultados	47
Interpretación	69
CONCLUSIONES	89
RECOMENDACIONES	89
Bibliografía.....	89
Anexos.....	95

Índice de Tablas

Tabla 1. Comida Típica de Manta	28
Tabla 2. Categoría de Restaurantes	42
Tabla 3. Listado de personas	43
Tabla 5. Género de los chefs	47
Tabla 6. Edad de los chefs.....	48
Tabla 7. Tipo de establecimiento en el que trabajan los chefs	49
Tabla 8. Tiempo de experiencia laboral como chef	50
Tabla 9. Ingredientes locales en las preparaciones	51
Tabla 10. Nivel de importancia de la gastronomía tradicional	52
Tabla 11. Combustibles que utilizan para cocinar	57
Tabla 12. Técnicas culinarias más utilizadas en la cocina	54
Tabla 13. Uso de recetas estándar	55
Tabla 14. Utilización de utensilios ancestrales en la preparación	56
Tabla 15. Utensilios ancestrales utilizados	57
Tabla 16. Condimentos utilizados	58
Tabla 17. Consideraciones de los cambios en los ingredientes utilizados	59
Tabla 18. Género de los Encuestados.....	61
Tabla 19. Edad de los encuestados	62
Tabla 20. Tipo de ingredientes utilizados	69
Tabla 21. Importancia de la gastronomía tradicional	64
Tabla 22. Tipo de combustible	72
Tabla 23. Técnicas culinarias utilizadas.....	67
Tabla 24. Receta estándar.....	68
Tabla 25. Utensilios ancestrales	69

Tabla 26. Cual utensilio ancestral utiliza	70
Tabla 27. Tipos de condimentos	72
Tabla 28. Motivo del cambio en los ingredientes	73

Índice de Gráficos

Gráfico 1. Género de los chefs	47
Gráfico 2. Edad de los chefs.....	48
Gráfico 3. Tipo de establecimiento en el que trabajan los chefs	49
Gráfico 4. Tiempo de experiencia laboral como chef	50
Gráfico 5. Ingredientes locales en las preparaciones	51
Gráfico 6. Nivel de importancia de la gastronomía tradicional	52
Gráfico 7. Combustibles que utilizan para cocinar	59
Gráfico 8. Técnicas culinarias más utilizadas en la cocina	54
Gráfico 9. Uso de recetas estándar	55
Gráfico 10. Utilización de utensilios ancestrales en la preparación.....	56
Gráfico 11. Utensilios ancestrales utilizados	57
Gráfico 12. Condimentos utilizados.....	58
Gráfico 13. Consideraciones de los cambios en los ingredientes utilizados	60
Gráfico 14. Género de los encuestados	61
Gráfico 15. Edad de los encuestados.....	62
Gráfico 16. Tipo de ingredientes utilizados	70
Gráfico 17. Importancia de la gastronomía tradicional.....	64
Gráfico 18. Tipo de combustible.....	73
Gráfico 19. Técnicas culinarias utilizadas.....	67
Gráfico 20. Recetas estándar	68

Gráfico 21. Utensilios ancestrales	69
Gráfico 22. Cual utensilio ancestral utiliza	71
Gráfico 23. Tipo de condimento	72
Gráfico 24. Motivo del cambio de los ingredientes	73

RESUMEN

La tradición culinaria manabita se transmite de generación en generación, especialmente entre mujeres. Incluye una variedad de prácticas, como la preparación y manipulación de alimentos. El objetivo principal de este estudio es diagnosticar los cambios que han ocurrido en la cocina tradicional de Manabí, especialmente en los restaurantes del cantón Manta.

Para recolectar información, se utilizó un método exploratorio y bibliográfico, a través del cual se estructuró el fundamento teórico. Se recopilaron reseñas bibliográficas de libros, artículos científicos y páginas web, además de realizar observaciones de campo, aplicar encuestas a los chefs profesionales y aquellos que se identifican con la comida ancestral. Se recopilará información sobre platos tradicionales, sus orígenes, técnicas, utensilios e ingredientes utilizados en los mismos.

Con esta información, se propondrán estrategias y diseños para revalorizar las guías gastronómicas tradicionales y sus modificaciones, con el fin de preservar la cocina tradicional de Manabí y hacerla más atractiva para los turistas.

Palabras claves: gastronomía ancestral, globalización, identidad cultural, cambios de la cocida tradicional.

ABSTRACT

The Manabita culinary tradition is transmitted from generation to generation, especially among women. It includes a variety of practices, such as food preparation and handling. The main objective of this study is to diagnose the changes that have occurred in the traditional cuisine of Manabí, especially in the restaurants of the Manta Canton.

To collect information, an exploratory and bibliographic method was used, through which the theoretical foundation was structured. Bibliographical reviews of books, scientific articles and web pages were compiled, in addition to conducting field observations and applying surveys and interviews with restaurant owners. Information will be collected on traditional dishes, their origins, techniques, utensils and ingredients used in them.

With this information, strategies and designs will be proposed to revalue traditional gastronomic guides and their modifications in order to preserve the traditional cuisine of Manabí and make it more attractive to tourists.

Keywords: Ancestral gastronomy, globalization, cultural identity, changes in traditional cooking.

INTRODUCCIÓN

Tomando la idea plasmada por Ordoñez, (2020), el desarrollo gastronómico a través del tiempo, ha florecido de manera exponencial, lo que implica de igual manera la evolución de las costumbres alimenticias de los pueblos con el pasar de los años. Si se realiza una revisión de la historia culinaria, se podría evidenciar que está conformada a partir de la diversidad y a medida que avanza el tiempo, surgen nuevas creaciones e ideas según las necesidades de satisfacer los paladares. Dicho desarrollo, va desde los inicios de la humanidad hasta la época contemporánea.

Continuando con la idea del autor antes citado, se expone que en el Ecuador existe una increíble gastronomía típica con reconocimiento internacional. Por lo que se evidencia, que la gastronomía destaca por la variedad, sabor, texturas y decoración. Convirtiéndose de esta manera, en un punto focal y llamativo a los turistas extranjeros, (Ordoñez, 2020).

En el caso de la cocina manabita, es reconocida a nivel nacional porque posee una serie de características propias, que la población conserva transmitiendo de generación en generación. Cada rincón de Manabí tiene sabores únicos, ya sea por los ingredientes o los utensilios que utilizan, e incluso por la forma de preparar los alimentos.

El autor Landes, (2019), asegura que un hecho importante en la evolución y desarrollo de la gastronomía, es el descubrimiento de las ollas de barro en la región de Sosote, debido a que aportan mucho sabor a sus comidas. Y esto, es lo que reina en la cocina manabita, la artesanía; debido a que la variedad gastronómica permite cocinar de diversas formas, incluido al horno o una olla en leña. También hay artesanías elaboradas con tagua, sillas modelo tijera y perezosos. En Manabí, se puede encontrar de la misma manera plantas de agua caliente.

Bailón, (2019), menciona que en esta zona también se puede encontrar mucha producción de carne de cerdo, que se elabora en morcillas, de la que se extrae la mantequilla para freír, y en la lonja se aprovechan las pieles de cerdo para hacer el tradicional bolón el cual se elabora a partir

del verde molido. La cocina manabita se basa en la caza de animales silvestres en sus montañas, así como en los animales silvestres provenientes de la ganadería, y diversos mariscos extraídos del océano. Manabí tiene una gran cantidad de exportaciones de camarón y pesca, así como frutas y verduras como banano, cacao, café, maracuyá, algodón y más.

Manabí tiene una gran ventaja, su tierra. La misma, es fácil de regar y cultivar debido a sus ríos Daule, Chone, Jama y Carrizal los cuales poseen un gran cauce. Contribuyendo de manera significativa en el cultivo de papaya, guayaba, mango, piña, aguacate, algodón, maíz, plátano, badea, ovo, naranja, mandarina, toronja, guanábana, chicozapote, chirimoya, mamey, grosella negra, yuca, higo, limón, maracuyá, café, cacao, malva, matico, melón, etc. Por su parte, la producción ganadera, también es un punto a favor en la producción local, debido a que se obtiene carne y leche, de la cual se elaboran diversos derivados lácteos como los famosos queso y suero manabita, dulces y cuajadas, (Ortega, 2018).

El autor Rosantes, (2018), asegura que con el tiempo se fueron perfeccionando todas las técnicas sobre los cultivos y la cocina, debido a que la gente en todos los sectores, fue evolucionando a medida que avanzaban las épocas, por lo que la combinación de diversos alimentos, productos e ingredientes, creó una cocina tradicionalmente diversa. Tras esta serie de acontecimientos, se pueden encontrar platos típicos en todos los departamentos, pero con diferentes nombres o alguna variación. Se evidencia entonces, que la cocina cambia con el tiempo, y asume así, nuevos sabores y técnicas de preparación; incluso, en la forma de comer, debido a que antiguamente era común que las personas comieran con las manos o con utensilios sencillos, pero actualmente, se hace uso de numerosos e incluso innovadores utensilios, cubiertos o manteles.

Para Manabí, Manta es un lugar especial con una cocina única, pero se está observando una tendencia hacia la globalización en la parte urbana, lo que significa que el verdadero potencial de la cocina tradicional no ha sido plenamente considerado ni aprovechado como un recurso turístico.

El problema radica en que la gastronomía de la región de Manta está cambiando debido a la falta de atractivo turístico, la intensa competencia y la apatía del público hacia los platos tradicionales. En última instancia, el proyecto busca determinar las razones detrás de estos cambios y por qué la gente ya no está interesada en la comida tradicional de la región. Para llevar a cabo esta investigación, se examinan tanto las cocinas tradicionales como contemporáneas de la provincia. Al analizar estos datos, se pueden ver los cambios que se han realizado en los platos tradicionales de Manabí y determinar los cambios ocurridos en la gastronomía.

El proyecto se divide en tres capítulos, el primero detalla el marco teórico, el segundo el diseño metodológico y el tercero la metodología, donde se recolectará información a través de entrevistas y encuestas para validar los datos.

Contexto del Problema

La costa ecuatoriana es altamente valorada por los turistas debido a su rica diversidad gastronómica. La industria turística de esta zona se debe en gran medida al arduo trabajo y la hospitalidad de los manabitas, quienes se han enfocado en brindar la mejor experiencia a sus clientes, cumpliendo con sus expectativas. Además, cuenta con hermosas playas, atractivos turísticos y una rica historia. La cocina costeña se identifica por utilizar productos del mar y cultivos locales, y cada provincia tiene platos típicos tradicionales.

Este proyecto investigará los cambios en la gastronomía del cantón Manta, identificando las causas de estos cambios y evaluando si han sido favorables. Se enfocará en los restaurantes que sirven comida típica del cantón, tanto en la zona rural como urbana, y se recolectará información a través de encuestas y entrevistas para comparar los procesos de preparación de platillos y validar el tema de investigación.

Planteamiento del Problema Científico

Esta investigación tiene como objetivo comprender los efectos de los cambios recientes en

la gastronomía del cantón Manta, e identificar las razones de estos los mismos, considerando diversos factores como lo son: la falta de promoción turística, debido a que si un destino turístico no es promocionado adecuadamente, es menos probable que atraiga a los visitantes.

Si un destino turístico no tiene suficientes actividades o atracciones para ofrecer a los visitantes, es menos probable que genere interés. Si un destino turístico tiene una imagen negativa debido a problemas de seguridad, contaminación u otros problemas, es menos probable que atraiga a los visitantes. Estas razones se relacionan con la falta de interés, ya que si los precios en un destino turístico son elevados en comparación con otros destinos similares, es menos probable que atraiga a los visitantes. Si un destino turístico no tiene la infraestructura adecuada para recibir y atender a los visitantes, es menos probable que genere interés. Si un destino turístico no ofrece experiencias auténticas o culturales, es menos probable que atraiga a los visitantes interesados en la cultura y la historia. Si hay otros destinos turísticos similares cerca y con mejores ofertas y atracciones, es menos probable que atraiga a los visitantes.

Un aspecto a considerar en la problemática planteada, son los efectos de la globalización, que si bien puede presentar ventajas como la variedad alimenticia, la desestacionalización y deslocalización de los alimentos y el crecimiento de la capacidad productiva según la demanda alimenticia mundial; la comida tradicional, se ve afectada ya que las grandes cadenas alimenticias abarcan gran parte del mercado, debido a que se expanden a nivel mundial, donde las recetas y productos que comercialización y ofrecen, son reconocidos y ampliamente aceptado; lo que trae como consecuencia, un desplazo parcial e incluso total, de muchos productos y marcas nativas o locales, bien conocidas como tradicionales.

Ciertos autores como el Doctor Uzendoski, asegura que la globalización tiene por característica la expansión de los principios de modernidad, que van desde occidentes, sobre todo en países desarrollados, hacia el resto del mundo. La globalización, por estar enmarcada en los

países desarrollados, se entiende entonces como una esperanza o más bien expectativa de lo que se espera o vivencia en un nuevo mundo. Mientras que los países subdesarrollados o en vía de desarrollo, representan más bien, el pasado de lo que se ha desarrollado, y que a su vez, tienen que considerar y tomar medidas, en diversas índoles, incluidas las tradicionales, para poder desarrollarse. A partir de estas definiciones, se entiende que la globalización es un concepto de espacio que busca más bien la satisfacción de las necesidades de los humanos, pero denotando una nueva y variada actividad económica; en donde se sobreentiende, que la historia llega a un culmen y se abre paso al mercado global, como un mercadeo moderno en la sociedad, lleno de contradicciones tradicionales, (Varese, 2018).

Tal y como se evidencia en la conceptualización anterior, la globalización tiene diversas ventajas, pero en realidad el conjunto de acciones que demanda dicha modernización, absorbe las sociedades comunes, las culturas y los recursos, proponiendo entonces, un sociedad más consumista, industrializada y menos tradicional.

En consecuencia, se han producido cambios en los platos tradicionales debido a estos factores. Esta investigación continúa examinando la cocina manabita tradicional y actual. Al hacerlo, puede determinar qué cambios se han realizado recientemente, con el fin de analizar y comprender dicho fenómeno en la ciudad de Manta, por lo que es preciso realizar una investigación sobre los restaurantes típicos de la zona.

Definición del Problema

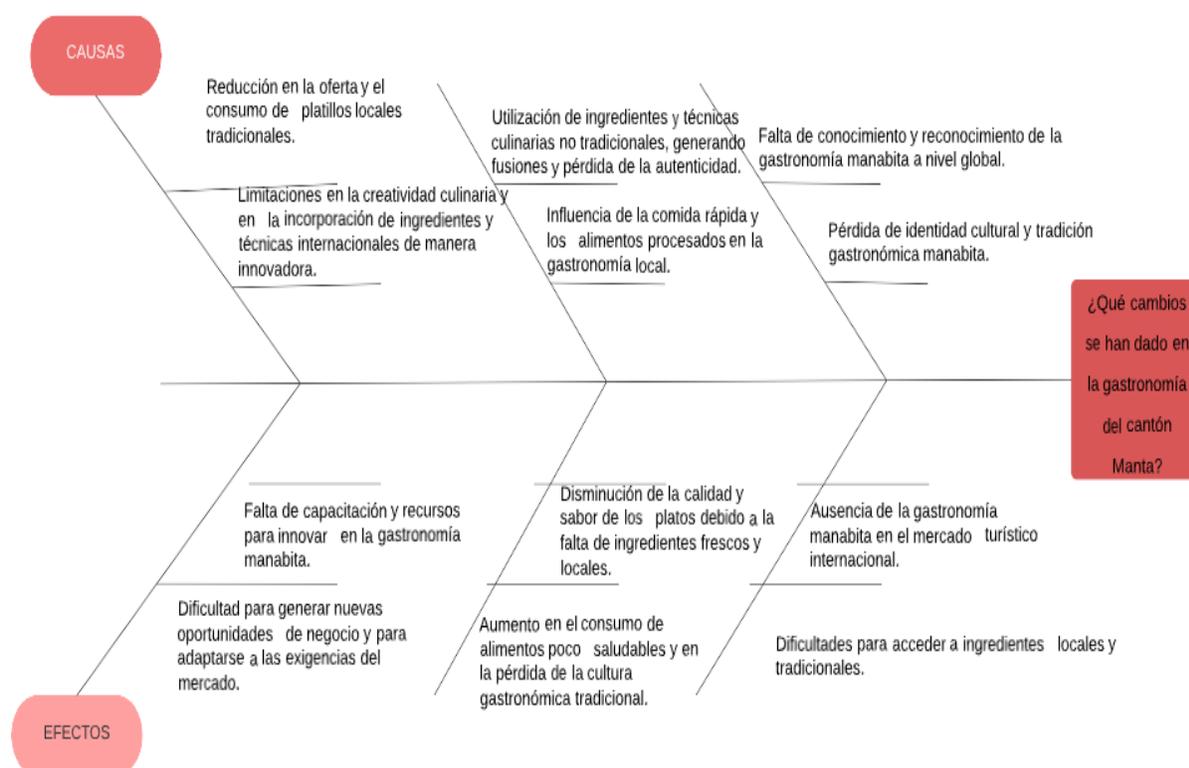
¿La globalización ha producido cambios en gastronomía ancestral del cantón Manta?

Árbol del Problema

A continuación, se presenta un diagrama causa – efecto que, desde lo conceptualizado por Romero y Díaz, (2010), sirve como un transportador y facilitador de la idea al respecto de un problema común complejo, señalando los elementos y las relaciones que se requieren solucionar.

Desde los mismos autores, este tipo de diagrama se utiliza en dos casos, primero para identificar las causas principales de una problemática; y, en segundo lugar, para conocer si existe o no ideas u opiniones de la causa de un problema. En base a esto, se presenta a continuación el diagrama causa-efecto titulado: árbol del problema.

Figura 1. Árbol del Problema



Elaboración: Propia del autor

Campo de Acción

Establecimientos de alimentos y bebidas de lujo, primera y segunda categoría de la ciudad de Manta año 2023.

Establecimientos de alimentos y bebidas referentes de la cocina ancestral de la ciudad de Manta año 2023.

Variables

Dependiente: La Globalización

Cambios en la gastronomía manabita

Independiente: Gastronomía Manabita Caso del cantón Manta

Objetivo General

Diagnosticar los cambios que ha tenido la gastronomía ancestral manabita en procesos de mejoras para su reconocimiento a nivel internacional

Objetivos Específicos

- Investigar la bibliografía referente a la gastronomía ancestral manabita y su evolución en el tiempo.
- Analizar los cambios que ha tenido la gastronomía ancestral manabita y los beneficios para el desarrollo del turismo en manta.
- Proponer la estandarización de las preparaciones de la gastronomía ancestral para su desarrollo y su preservación en el contexto internacional.

Capítulo I

Marco Teórico

1.1 Gastronomía

Según el autor del artículo "Gastronomie" publicado en el Muzeum en 2019, la gastronomía es el estudio de la relación entre la comida y la cultura en un periodo específico de tiempo. Este término proviene de la combinación de dos palabras griegas, "gastros" que significa "estómago" y "nomos" que significa "conocimiento". El objetivo real de la gastronomía es el arte de cocinar, es decir, la preparación, el servicio y la ingesta de alimentos (Araujo, Camacho, García, & Holguín, 2021).

La profesión de chef, cocinero, pastelero y hornero es considerada como un arte, en algunos casos, incluso como un arte puro. De igual manera, los camareros que preparan las mesas y sirven los alimentos en banquetes también tienen habilidades artísticas.

El término "gastronomía" se utiliza ampliamente para describir el campo de la cocina, y puede referirse desde la mejor experiencia en alimentos hasta el estudio específico de la manipulación molecular de los mismos. En la cultura popular, también se usa para hacer referencia a chefs y cocineros, pero la cocina actual ha evolucionado más allá de la simple cocción de alimentos, abarcando todos los alimentos del mundo (González, 2019).

1.1.1. Importancia de la Gastronomía

El autor Saltos, (2018), en su artículo destaca la relevancia de la cocina regional en todo el mundo, ya que nos proporciona información valiosa sobre la cultura de los pueblos a los que pertenece. La comida no solo nos brinda sabores deliciosos y platos únicos, sino que también nos revela, de forma indirecta, las costumbres y formas de vida de una sociedad.

La cocina regional puede ofrecernos una visión amplia de la forma de vida y evolución en diversas partes del mundo. Nos cuenta la historia de cada pueblo, cómo utilizan los recursos locales

y los avances que han logrado en los últimos años. A través de la gastronomía, podemos apreciar aspectos como la mezcla cultural y la evolución en diferentes regiones (Saltos, 2018).

Es importante tener en cuenta que la alimentación es una de las necesidades fisiológicas más fundamentales del ser humano para comprender la importancia de la gastronomía.

1.1.2. La Gastronomía como Atractivo Turístico

Según Torres, (2019), el turismo puede ser visto como una oportunidad en el desarrollo gastronómico de las zonas. Muchos de los turistas por curiosidad y necesidad de conocimiento, se interesan por las culturas locales, incluida el probar la comida autóctona y probar cosas gastronómicamente diferente a lo que consumen a diario. El turismo y la comida, se relacionan desde siempre, incluso desde los orígenes históricos hasta los procesos relacionados con las industrias hoteleras como una opción de turismo gastronómico más ampliado. Un punto a considerar en la promoción de un destino turístico, es la producción alimenticia, ya que los alimentos pueden ser utilizados en el desarrollo de posibilidades de mercado, en el mantenimiento de la identidad regional y contribuyendo en el turismo sostenible y de calidad.

1.2 Gastronomía Manabita

Según los autores Villafuerte y Zambrano, (2021), la comida de la región de Manabí tiene una identidad única y sus habitantes están orgullosos de difundirla en todo el país y el mundo. Debido a su amabilidad y cultura, es fácil identificar a los manabitas en casi cualquier lugar. Además, en Manabí se tiene la reputación de que cuando alguien visita a familiares o amigos, nunca regresa con las manos vacías, ya que los agricultores son muy generosos y comparten sus cosechas de manera desinteresada.

La cocina manabita se destaca por el uso de ingredientes como el plátano, el maní, la tapioca, el maíz, el queso, las aves y los mariscos, que permiten crear una amplia variedad de platos que han ganado el reconocimiento tanto de turistas como de organismos internacionales. La oferta

gastronómica de la región presenta una amplia variedad de sabores y texturas que atraen tanto a los locales como a los extranjeros, y cada platillo tiene su propia historia y leyenda que habla de la gente valiente y trabajadora de la región (Villafuerte & Zambrano, 2021).

1.2.1 Historia de la Gastronomía Manabita

La cocina manabita es una cocina tradicional con una amplia variedad de prácticas y conocimientos transmitidos de generación en generación, siempre liderada por mujeres que fortalecen y perpetúan esta forma de cocinar y manipular los alimentos (Mistral, 2020).

El fogón manabita es uno de los fogones más antiguos de la región. Se ha utilizado durante muchas generaciones y todavía se usa en la actualidad. Al principio, esta estufa estaba cerca del suelo y la mesa sobre la que se encontraba era más alta de lo que es ahora. Ahora, las personas pueden manipular la comida de manera más fácil y cocinar sus alimentos en esta estufa hecha de ollas de barro. Además del fogón, existen muchas otras prácticas en el cuidado de los animales, la agricultura y la pesca, así como en la elaboración de diferentes utensilios de cocina. Estas prácticas son las que hacen que la región sea tan única y han existido durante mucho tiempo (Regalado, 2014).

Entre las novedades que destacan en esta cocina se encuentran platos a base de maní, como el ceviche, el corviche y el viche, ingrediente también conocido como maní. Existen más de 15 variedades de maní en Manabí, de las cuales 3 son todavía silvestres, principalmente en la localidad de Tosagua. Por lo tanto, esta zona es considerada el origen de esta fruta. Otra característica es el uso del sufijo "iche" para nombrar los platos, que significa "comida" o "maní" en la lengua nativa de los pescadores de la zona. En total, existen 500 platos en los que el maní es una parte integral de los mismos (Regalado, 2014).

En el sector de Rocafuerte, en la provincia de Sosote, se sirven a los vecinos morcillas y longanizas acompañadas de plátanos asados y ensaladas con productos frescos, algunos de los

cuales son cultivados en el lugar. La comida manabita es muy valorada porque se considera "comida familiar", llena de amor y dedicación.

El plátano es uno de los productos más utilizados en la cocina manabita, siendo el bolón, el queso, el maní y el chicharrón los más populares para el desayuno. También existe una importante producción láctea en la región, lo que determina un importante consumo de queso, leche, requesón y el famoso suero blanco, así como bananos o patacones asados. Las tortillas de tapioca son populares en el campo (Murillo-Zambrano & Solórzano-Intriago, 2020).

La comida manabita es una potencialidad para la provincia, y para hacer que su cocina sea conocida en todo el mundo, es necesario unificar la riqueza de la provincia, incluyendo las artesanías, las playas y demás productos que ofrece. En las cocinas ancestrales, se utilizan utensilios como muelas y manos de piedra, que generalmente se seleccionan de las piedras del río, que son lisas y planas, y algunas redondas. Estos utensilios se utilizan para moler y amasar, por ejemplo, para hacer empanadas y tapioca (Vergara, 2020).

En la repostería de Rocafuerte, se utilizan cazuelas metálicas, espátulas de madera para remover los preparados, y balanzas para pesar los ingredientes, que en muchos casos son rudimentarias. Una novedad es el uso de bolsas de papel de entrega que se colocan en el fondo de una bandeja que se coloca en un horno a gas.

1.3 Gastronomía Ancestral

La gastronomía ancestral como una combinación de conocimiento culinario tradicional y cultural que ha sido transmitido de generación en generación y que forma parte de la cultura moderna. La gastronomía implica la forma en que se preparan los alimentos y los ingredientes utilizados en su elaboración. Incluye las prácticas y tradiciones culturales relacionadas con la preparación de alimentos que se transmiten de padres a hijos. Además, la gastronomía ancestral también involucra tradiciones culturales que se utilizan en el turismo cultural y que seguirán siendo

parte de la cultura a través de la transmisión cultural (Bahls, Wendhausen, & da Silva, 2019).

1.3.1 Utensilios Usados en la Gastronomía Ancestral Manabita.

El autor Castañeda, (2018), destaca que en la región de Manabí se ha conservado hasta la actualidad la producción de cerámica utilizada para la alimentación. En algunos lugares, como La Pila y Montecristi, se han mantenido técnicas ancestrales para crear réplicas culturales y objetos, mientras que en otras zonas, la cerámica se utiliza de manera práctica en la fabricación de hornos, ollas, comales y tiestos. La importancia de la cerámica en la cultura Valdivia, que pertenece al período formativo, se demuestra a través de la presencia de metatarsianos y manos de molienda en los sitios de excavación, que sugieren que estos objetos se usaban para moler granos. Posteriormente, se encontraron ralladores de arcilla en las tumbas, probablemente utilizados para moler yuca y cacao. En el museo de Guayaquil se exhibe un rallador de barro con incrustaciones de cantos rodados afilados, que se cree que se usaba para moler productos previamente hervidos, como cacao, yuca o maíz.

En algunas comunidades rurales costeras de Manabí, como San Mateo, San Marianita, Piñas y La Resbalosa, se utilizan ollas de barro para cocinar pescado, que se sazona con sal antes de colocarlo en un horno de barro y cocerlo a fuego lento. Estos mismos utensilios también se utilizan para hacer la cazuela de pescado, un plato basado en plátano. Para elaborar el famoso pan verde de Jipijapa, se utiliza un rayo, una herramienta de hojalata y madera, para hacer la masa, que luego se coloca en un recipiente de madera para su procesamiento y se cortan hojas de plátano con un machete para envolver el pan (Ávila, 2022).

1.4 Gastronomía Típica y Ancestral de la Ciudad de Manta

La riqueza gastronómica en el estado de Manta se debe a su ubicación geográfica privilegiada y su riqueza marítima. La provincia de Manabí, a la que pertenece Manta, se considera la más diversa y rica en gastronomía de todo Ecuador. La gastronomía de Manta ofrece una amplia

variedad de platos típicos y representativos de la tradición gastronómica de la región. Entre los platos típicos se incluyen el ceviche, la cebolla, las hallacas, las tongas, el caldo y seco de pollo, las tortillas, la papaya, los corviches, las humitas, la empanada verde, los bolones, el pan de yuca, y platos elaborados con mariscos locales como camarones, pescado, pulpo, calamar y ostras (Calderón, 2018).

El ceviche es uno de los platos principales de la gastronomía de Manta. Según Regalado, (2014) el ceviche tiene su origen en Ecuador, específicamente en la costa de Manabí, y se considera que era el manjar favorito de los dioses. Este plato demuestra la riqueza cultural que encierra la cocina de Manta. A continuación, se presenta tabla de los diferentes platos de la gastronomía típica y ancestral del cantón Manta:

Tabla 1. Comida Típica de Manta

COMIDA TIPICA DE MANTA	
BOLLO DE PESCADO	1 libra de albacora.
	1/2 libra de maní licuado en un poco de agua.
	6 verdes rallados.
Historia	2 tomates picados.
El pan proviene de Manabí, pero no de Esmeraldas, mientras que otros escritos apuntan a que su origen es Guayaquil. Sin embargo, existen muchas más versiones sobre las raíces. En establecimientos montubios como Salitre, General Vernaza, La Victoria, Junquillar, se premia la creación de este snack.	2 cebollas picadas.
	1 pimiento picado.
	Hojas de plátano para envolver.
	1 trozo de canela.
	2 cucharadas de hierbita picada.
BOLÓN DE VERDE	6 plátanos verdes.
Historia	1/2 taza de chicharrón.
La planta del banano fue traída a América del Sur en 1516 por Fray Tomás de Berlanga. Se entiende que la preparación de esta comida se extendería a Manabí, al norte del Guayas, y luego a Guayaquil, para ser consumida por "el pueblo", no por la clase acomodada, que antes comía café y pan y queso.	1/2 taza de queso desmenuzado.
	1 ajo
	2 cucharadas de mantequilla.
CALDO DE SALCHICHA	Menudencia de cerdo.
Historia	2 tazas de sangre de cerdo
Este plato tiene su origen en España y utiliza la carne de cerdo como materia prima. La tradición de prepararlo se difunde por vía oral. Según la historia, las mujeres de la comunidad guayaquileña cocinaban carne de res y cerdo para entretener a los bomberos. De ahí nació el chorizo o caldo de manguera.	1 cebolla.
	1 pimiento.
	3 tazas de arroz.
	1 col en rodaje.

5 verdes.
 6 ajos.
 1 cucharada de orégano y culantro.
 hierva buena.
 sal, pimienta, comino.

CEVICHE DE CAMARÓN

Historia.

Ceviche o Cebiche, algunos atribuyen el origen del nombre a marineros ingleses que al arribar a un puerto peruano degustaron un plato típico al que llamaron “SEA BEACH” (pescado en la playa), nombre derivado de esa denominación.

1 libra de camarones medianos sin cabeza.
 1 libra de cebolla paiteña cortadas en plumitas y encurtidas con el jugo de dos limones.
 salsa de tomate.
 aceite de oliva.
 1 pisca de azúcar
 1/4 taza de jugo de naranja o mandarina.
 3 cucharadas de mantequilla
 perejil.

EMPANADAS DE VERDE

Historia

Las empanadas verdes son un plato típico de Manabí, ya que su ingrediente principal es el plátano verde.

4 plátanos.
 1/2 libra de carne molida, 1/2 taza de arvejas cocinadas.
 1/2 cebolla picada.
 1/2 taza de zanahoria picada.
 1 huevo duro.
 1 cucharada de perejil.
 sal, aceite.

HUMITAS

Historia

La humita es un alimento ancestral, se pela el maíz y se corta la base con un cuchillo para separar las cáscaras. Tira el primero y reserva el más tierno. Limpia el maíz ahora quitando el pelo y cualquier grano no saludable.

12 tazas de choclo maduro.
 4 onzas de manteca de cerdo.
 8 onzas de mantequilla.
 1/2 queso desmenuzado.
 6 huevos.
 2 cucharaditas de polvo de hornear.
 hojas de choclo.
 sal.

MUCHINES DE YUCA

Historia

Los muchines de yuca es un plato típico ecuatoriano. Su ingrediente principal es la yuca, un tubérculo con altas propiedades energéticas que crece en las regiones costeras de Ecuador. Aunque está muy extendida en la región de Costa, es muy popular

2 libras de yuca rallada.
 2 yemas de huevo.
 2 huevos cocidos.
 1 libra de carne de cerdo o de res picada.
 1 cebolla paiteña picada y cuadritos.
 2 cucharadas de perejil.
 2 cucharadas de culantro.

SANGO Y CAZUELA

Historia

La receta original de la cazuela debió ser el sango de maíz o mariscos, y posteriormente, desde la época colonial, se introdujo y difundió el cultivo y consumo del banano, utilizando verduras en lugar del maíz para prepararlo.

1 libra camarón
 1 verde dominico
 1/2 libra maní en pasta
 1 cebolla colorada
 1 pimiento verde
 Sal, comino, achiote, pimienta y ajo en pasta, cúrcuma

Camotes

Canela

Pimienta dulce

Azúcar Morena

1 de crema de leche

5 cucharaditas de polvo de hornear

1/2 libra de mantequilla

Esencia de vainilla

4 huevos

Brandy

1/2 libra de queso

1/2 libra de pasas

1/2 libra de nueces

1 cucharada de harina

Aceite o manteca con color achiote

½ cebolla colorada picadita

½ cebolla blanca picadita

2 pepas de ajo trituradas

1 pimiento verde picadito

1 taza de maní tostado y molido

1 libra de pescado corvina, albacora o atún, picado, en trozos

Culantro picadito al gusto

Comino molido al gusto

Sal y pimienta al gusto

4 plátanos verdes crudos

AjÍ y curtido para servir

Para el aceite onotado o aceite de color:

2 tazas de aceite

¼ de taza de granos de onoto (semillas de achiote, color)

10 ajos con concha

TORTA DE CAMOTE

Historia

El bizcocho consta de una masa de camotes maduros y huevos. Su contextura varía de livianos y sedosos a espesos, dependiendo de la proporción de puré de batatas, leche y huevos en la receta.

1/2 libra de mantequilla

Esencia de vainilla

4 huevos

Brandy

1/2 libra de queso

1/2 libra de pasas

1/2 libra de nueces

1 cucharada de harina

Aceite o manteca con color achiote

½ cebolla colorada picadita

½ cebolla blanca picadita

2 pepas de ajo trituradas

1 pimiento verde picadito

1 taza de maní tostado y molido

1 libra de pescado corvina, albacora o atún, picado, en trozos

Culantro picadito al gusto

Comino molido al gusto

Sal y pimienta al gusto

4 plátanos verdes crudos

AjÍ y curtido para servir

Para el aceite onotado o aceite de color:

2 tazas de aceite

¼ de taza de granos de onoto (semillas de achiote, color)

10 ajos con concha

CORVICHE

Historia

El corviche es un antojito típico ecuatoriano de bajo costo que se originó en Manabí, población campesina y esclava durante la época colonial, y que aún hoy se elabora manteniendo la tradición de su preparación.

Culantro picadito al gusto

Comino molido al gusto

Sal y pimienta al gusto

4 plátanos verdes crudos

AjÍ y curtido para servir

Para el aceite onotado o aceite de color:

2 tazas de aceite

¼ de taza de granos de onoto (semillas de achiote, color)

10 ajos con concha

HALLACA

Historia

Nació en una comunidad marginada en la era colonial de Venezuela. Los esclavos negros y aborígenes preparaban el plato con los restos de comida que dejaban sus amos, principalmente en los campos donde se cosechaba cacao, maíz y plátanos.

10 ajos con concha

Para el guiso o relleno de las hallacas:

1 kg de carne de res picada en cubos

½ kg de carne de cerdo picada en cubos puede ser pernil o lomo

½ kg de costillitas de cerdo picadas

1 limón

¼ de taza de aceite onotado (aceite de color)

1 ½ tazas de cebolla blanca finamente picada

1 taza de cebollín rebanado

10 dientes de ajo machacados

1 taza de tomate picado en cuadritos no tan maduro

½ taza de ají dulce finamente picado

¼ de taza de alcaparras desaguada

¼ de taza de aceitunas verdes con hueso

½ taza de encurtidos picados

3 cucharadas de papelón rallado (panela, piloncillo, chanchada)

½ taza de perejil picadito

1 cucharada de paprika

2 cucharadas de harina de maíz

1 taza de caldo de res

1 taza de vino dulce opcional

Para la masa de las hallacas:

1 ½ kg de harina de maíz precocida preferiblemente color amarillo

1 taza de aceite de onotado

12 tazas de caldo de pollo tibio

Para el decorado de las hallacas:

2 pimentones morrones rojos

2 cebollas blancas

½ taza de alcaparras 2 por hallaca

1 taza de aceituna 1 por hallaca

¾ tazas de pasas sin semillas 3
por hallaca

¼ de taza de encurtidos
escurridos opcional

2 pechugas de pollo
cocidas opcional

Para armar y envolver las hallacas

4 kilos de hojas de plátano

1 rollo de hilo pabilo

¾ de taza de aceite onotado

Un puñado de sal

Agua suficiente para hervir

3 tazas Camarones

2 pizcas Sal

2 pizcas Pimienta Negra

2 cucharadas Mostaza

2 cucharadas Mantequilla Sin
Sal

1 cucharada Aceite De Girasol

1/2 Taza Cebolla Perla

4 unidades Ajo

2 cucharadas Pimiento Rojo

2 cucharadas Cilantro

1/4 Taza Jugo De Limón

1 lb de albacora

1/2 lb de maní molido

8 verdes rallados

2 tomates picados

3 cebollas picadas

1 pimiento picado

3 dientes de ajo molido hojas de
plátano para envolver

2 cditas de hierbita picada.

CAMARON AL AJILLO

Historia

Las diferentes especies de camarones son organismos relativamente abundantes en cuerpos de agua dulce o salobre de todo el mundo, lo que los convierte en importantes recursos pesqueros y alimentarios. Se considera un excelente marisco, muy delicado y saludable, y se puede incorporar a diversas recetas de una forma muy especial. Para su cocción y consumo, lo mejor es limpiarlo, quitarle la cabeza y las aletas delantera y trasera, y eviscerarlo.

BOLLO

Historia

Al igual que la cazuela, surgió como una mezcla de culturas costeñas.

El bollo se elabora con masa de plátano, maní picado y pescado, aunque ahora también se elabora con chicharrón.

El envoltorio de esta masa está hecho a base de hojas de plátano, lo que le da su sabor especial.

SECO DE GALLINA CRIOLLA

Historia

Originalmente, el pollo se traía a España desde Ecuador, cuya carne es difícil de comer. Entonces, el guiso llamado seco se hacía con pollo en una olla cocida durante cuatro horas o más. Antiguamente, este guiso se cocinaba en ollas de barro sobre leña, lo que hacía más comestible la carne. El azafrán es un producto español común, y el color de este plato debe haber usado azafrán. El azafrán era difícil de importar a Guayaquil, por lo que se usó achiote (otro producto español común) en su lugar. La receta original se modificó para que la carne se viera firme y suave en la lengua, manteniendo el color amarillo rojizo brillante.

2 kg de gallina

1 cebolla picada

4 tomates cubeteados

2 pimientos cubeteados

4 dientes de ajo

500 cc de cerveza

200 cc de jugo de naranja

Una pizca de comino

Una pizca de achiote

 Una pizca de cilantro

 Una pizca de perejil

 Una pizca de orégano

 Sal y pimienta

Elaboración: Propia de los autores

1.5 Cocción

La cocción es un proceso culinario que tiene el objeto de aplicar calor a los alimentos, con el fin de realizar una modificación de las propiedades que tiene por naturaleza, y convertirlos en apetitosos y más digeribles, e incluso, aptos para consumo. Un aspecto de los alimentos cocidos, es la vida útil que estos tienen en comparación con los alimentos crudos, esto porque existen alimentos que para poder ser consumidos, deben de ser cocidos con anterioridad, este es el caso, por ejemplo de los alimentos que contienen almidón (Diccionario gastronómico , 2018). Las técnicas de cocción son diversas, pueden ser freír, asar hervir, cocción a vapor, saltear y estofar; los cuales se mencionan con mayor amplitud, a continuación:

1.5.1 Métodos de Cocción

Los métodos de cocción por calor seco, son aquellos en los que no se añade líquido o se utiliza muy poco, y la transferencia de calor se produce directamente desde una fuente de calor al alimento. A continuación, se presentan algunos ejemplos de estos métodos de cocción por calor seco, obtenidas del libro Técnicas Culinarias del autor Gil-Martínez, (2010):

- **Asado:** Se utiliza calor seco y directo en el horno, en una parrilla o en una barbacoa para cocinar alimentos como carne, pollo, pescado, verduras, entre otros.
- **Horneado:** Es similar al asado, pero se realiza en un horno cerrado, y se utiliza para cocinar pan, pasteles, galletas, y otros productos de panadería.
- **Fritura:** Se utiliza aceite caliente para cocinar alimentos como papas fritas, pollo frito, churros, entre otros.

- **Salteado:** Se utiliza una sartén o wok para cocinar alimentos en pequeñas porciones a fuego alto, se usa para cocinar alimentos como verduras, carnes, mariscos y arroz.
- **Parrilla:** Se utiliza una parrilla para cocinar alimentos como carne, pollo, pescado, verduras, entre otros, mediante el calor directo generado por la fuente de combustión.
- **Ahumado:** Se utiliza humo de madera para cocinar alimentos como carne, pescado, queso, entre otros, que se cocinan lentamente a baja temperatura.

Los métodos de cocción por calor húmedo, son aquellos en los que el alimento se cocina en un ambiente húmedo o en un líquido, y la transferencia de calor se produce de manera indirecta (Gil-Martínez, 2010). A continuación, se presentan algunos ejemplos de estos métodos de cocción por calor húmedo:

- **Cocción al vapor:** Se utiliza vapor de agua para cocinar alimentos como verduras, pescado, arroz, entre otros.
- **Hervido:** Se sumerge el alimento en agua o caldo caliente para cocinar, se utiliza para cocinar alimentos como pasta, arroz, huevos, patatas, entre otros.
- **Escalfado:** Es un tipo de hervido suave, se cocina un alimento sumergiéndolo en agua con temperatura entre 71 a 82 grados Celsius, por lo general se utiliza para cocinar huevos y pescado.
- **Estofado:** Se utiliza calor húmedo y bajo, en donde se cocina el alimento en una mezcla de líquido y aromáticas a fuego lento durante un tiempo prolongado, se utiliza para cocinar alimentos como carnes, aves, pescados y verduras.
- **Guisado:** Es similar al estofado, pero se utiliza un líquido en mayor cantidad, y se cocina el alimento a fuego lento durante un tiempo prolongado, se utiliza para cocinar alimentos como carnes, aves, pescados y verduras.

- **Braising:** Es similar al estofado y al guisado, pero antes de cocinar el alimento se sella en aceite caliente para luego cocinarse en un líquido a fuego lento, se utiliza para cocinar alimentos como carnes y aves.

Los métodos de cocción por calor mixto, son aquellos que combinan los métodos de cocción en seco y en calor húmedo, y se utilizan para obtener los beneficios de ambos métodos (Gil-Martínez, 2010). Aquí te presento algunos métodos de cocción por calor mixto:

- **Asado a fuego lento:** Se comienza sellando el alimento en aceite caliente, y luego se cocina en un horno a baja temperatura en un líquido, como vino o caldo, se utiliza para cocinar carnes y aves.
- **Cocción en bolsa:** Se sella el alimento en una bolsa para cocinar al vacío y luego se cocina en un baño de agua caliente o en un horno a baja temperatura, se utiliza para cocinar carnes, pescados, y verduras.
- **Rotisserie:** Se cocina el alimento en un asador rotatorio que gira lentamente, y se utiliza calor seco y húmedo para cocinar el alimento de manera uniforme, se utiliza para cocinar carnes, aves y verduras.
- **Sous Vide:** El alimento se sella en una bolsa para cocinar al vacío y se sumerge en un baño de agua caliente a una temperatura constante y baja durante varias horas, se utiliza para cocinar carnes, pescados, y verduras.
- **Hornear al vapor:** Se cocina el alimento en una bandeja con agua en el horno, y se utiliza el vapor de agua para cocinar el alimento de manera uniforme, se utiliza para cocinar pan, pasteles, y otros productos de panadería.

1.6 Globalización

De acuerdo con Coppelli, (2018), la globalización es un fenómeno que tiene un impacto en

diversas áreas, incluyendo la gastronomía. La mezcla de culturas ha llevado a la incorporación de influencias de diferentes cocinas en platos de todo el mundo. La disponibilidad de ingredientes de diferentes partes del mundo ha permitido una mayor diversidad en los ingredientes que se utilizan en la cocina, y la difusión de recetas y técnicas de cocina ha llevado a una mayor innovación y creatividad en la cocina.

Finalmente, la globalización ha llevado a la creación de nuevas fusiones de cocina, como el sushi de lomo saltado. En resumen, la globalización ha tenido un gran impacto en la gastronomía, permitiendo una mayor diversidad de sabores y platos en todo el mundo.

La globalización, ha influido en las economías internacionales. Además de esto, existe un concepto ampliado sobre el término de uniglobalidad, que es referido a un modelo económico que va desde las grandes economías hasta los países menos desarrollados. A parte, la desglobalización es un término internacional económico referido a las desigualdades que enfrenta la economía a nivel mundial en aras de la agenda 2030. Sin embargo, Copelli, (2018), concuerda con la idea que, la globalización es un aspecto a considerar sobre todo en los países que enfrentan los embates de la desigualdad económica. Es por esto, que muchos de ellos, enfrentan procesos de desculturización y se denota en el turismo, la educación y en aspectos socioeconómicos ligados también a la gastronomía.

La globalización tiene sus inicios en la década de los 80's y los 90's, cuando la intensificación de la liberación del comercio internacional se hizo presente. Y con esto, a lo largo del presente siglo, la globalización se denota en la integración de las economías mundiales junto con los cambios y evoluciones que esta ha enfrentado. Un ejemplo de esto es China, y la Alianza del Pacífico, que son determinantes en las políticas económicas internacionales de la actualidad (CEPAL, 2022).

Si bien, la globalización se caracteriza por el aumento del flujo comercial, la

deslocalización productiva, el renacimiento y establecimiento de las empresas multinacionales y cifras significativas dentro del mundo financiero; también, tiene su influencia en los mercados y diseños económicos más pequeños, ya que en realizan influye en la pérdida parcial de la soberanía de los Estados, la desigualdad social y económica, la pérdida total o parcial de los aspectos culturales y la idiosincrasia de los pueblos (CEPAL, 2022).

Capítulo II

Diseño Metodológico

2.1 Métodos de Investigación

2.1.1 Método Bibliográfico

Según el autor Tramullas, (2019), un método de investigación bibliográfico, es el sistema que se sigue para obtener información contenida en la literatura. En un sentido más específico, los métodos de investigación bibliográfica son un conjunto de técnicas y estrategias para localizar, identificar y acceder a documentos relevantes para la investigación.

El método bibliográfico es una técnica de investigación que consiste en recopilar, analizar y evaluar la información relevante que se encuentra en fuentes bibliográficas, tales como libros, artículos, ensayos y otros documentos impresos o digitales. Este método implica la revisión crítica de la literatura existente sobre un tema específico, con el fin de obtener una comprensión profunda del mismo y de las diferentes perspectivas que se han planteado al respecto. Se utiliza en diversas disciplinas, tales como la historia, la sociología, la filosofía, la ciencia política, entre otras, y puede ser utilizado tanto en investigaciones teóricas como empíricas (Tramullas, 2019). Para llevar a cabo este método, es importante contar con habilidades para la búsqueda, selección y evaluación de la información relevante, así como para la organización y análisis crítico de la misma.

Para la estructura del marco teórico se plantea el uso de esta metodología, a fin de poder obtener de fuentes de información primaria y secundaria que sustenten el trabajo elaborado.

2.1.2 Método Exploratorio

Este enfoque se basa en una técnica de investigación que se utiliza para obtener una comprensión preliminar de un fenómeno, problema o situación compleja. Este método se emplea cuando se cuenta con poca información previa o cuando el tema es relativamente nuevo y

desconocido (Ledesma, Ferrnado, & Tosi, 2019).

El objetivo del método exploratorio es descubrir ideas, conceptos y posibles soluciones a un problema de investigación. Se utilizan diferentes herramientas y técnicas, como la observación, la entrevista, la encuesta, el análisis de documentos.

En esta investigación a través de varios recorridos en busca de información relevante por parte de puntos clave como cocineros referentes en la cocina ancestral en el cantón Manta se requirió varias visita y el uso de preguntas formuladas que permitieran el logro de los objetivos.

2.2 Técnicas

2.2.1. Observación

La técnica de observación son un conjunto de técnicas y herramientas diseñadas para evaluar un fenómeno, una persona o un grupo de personas. Proponen una forma de acercarse a la realidad del sujeto para comprenderlo. La técnica de observación es una herramienta utilizada en investigación y análisis para recopilar datos y obtener información sobre un fenómeno o situación mediante la observación sistemática y detallada (Ruiz, 2019).

Esta técnica implica la observación directa y sistemática de un objeto, persona, evento o proceso, con el fin de recopilar información objetiva y precisa sobre lo que se está estudiando. La observación puede realizarse en un ambiente natural o en un ambiente controlado, y puede ser participante o no participante, dependiendo de si el observador está involucrado o no en el fenómeno que está siendo estudiado. La técnica de observación se utiliza en diversas áreas, incluyendo la investigación social, la psicología, la antropología, la biología, la educación, entre otras. Es una herramienta útil para obtener información detallada y precisa sobre comportamientos, actitudes, procesos y otros aspectos de la vida humana y natural.

Esta técnica fue utilizada para la recolección de información sobre los lugares donde se elaboran y consumen alimentos en el cantón Manta, así como las prácticas y costumbres

alimentarias de la población local.

Una vez recopilados los datos, se utiliza la técnica de observación para analizar la información y detectar patrones o tendencias en los cambios que se han producido en la gastronomía manabita en el contexto de la globalización.

Finalmente, esta técnica ayudó a validar los resultados obtenidos a partir de otras técnicas de investigación, como entrevistas o encuestas, observando directamente los comportamientos y actitudes de la población en relación a la gastronomía local.

2.2.3 Encuesta

La encuesta es una técnica que se realiza aplicando un cuestionario a una muestra de una población. Las encuestas proporcionan información sobre las opiniones, actitudes y comportamientos de los ciudadanos (Ortiz, 2019).

La encuesta es aplicable a la necesidad de probar hipótesis o descubrir soluciones a problemas, y de identificar e interpretar un conjunto de testimonios que sirvan a un propósito declarado de la manera más organizada posible.

Esta técnica fue utilizada para dar cumplimiento con el segundo objetivo específico y poder conocer los cambios que se han dado dentro de la gastronomía ancestral. Dicha encuesta estuvo dirigida a los chefs de restaurantes de lujo, primera y segunda categoría de la ciudad de Manta quienes brindaron información relevante que sería comparada con la información obtenida dentro en las entrevistas a personas referentes de la cocina ancestral de la localidad. De esta manera se podrá comprobar cuáles son los cambios que hasta la actualidad se han dado en nuestra cocina ancestral.

2.2.5 Población

Una población es el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones (Sampieri, 2010).

Una vez definido el estudio se delimito la población que serían los restaurantes de lujo, primera, segunda categoría y los restaurantes que recategorizaron se encuentran dentro del listado de los establecimientos de alimentos con dos, tres, cuatro o cinco tenedores de la ciudad de Manta. Para esto, se extrajo información actualizada del catastro de los establecimientos de alimentos y bebidas del Departamento de Turismo GAD Manta.

Tabla 2. Listado de restaurantes de lujo, primera y segunda categoría – restaurantes con dos, tres, cuatro o cinco tenedores de la ciudad de Manta.

N°	RESTAURANTES	CATEGORÍA	RECATEGORIZACIÓN
1	Casa Rosada	Lujo	
2	Muya Gourmet	Primera	
3	Restaurante Las Velas	Primera	
4	Alcatraz	Segunda	
5	Finisterre	Segunda	
6	Jireh	Segunda	
7	Maido Japanese	Segunda	
8	Mar Hambu	Segunda	
9	Palmeiras	Segunda	
10	Krug Restaurante	Segunda	
11	Parrilladas la Aurora 2	Segunda	
12	Pizza Super Express	Segunda	
13	Hawaii Bar Restaurante	Segunda	
14	Chau Lao	Segunda	
15	Jaimito Gringo Pizzeria	Segunda	
16	Boleros Café Bar	Segunda	
17	Restaruante la Leña	Segunda	
18	Restaurante Caminito	Segunda	
19	Chopi Grill Bar	Segunda	
20	Ride House	Segunda	
21	Iche Cocina Manabita	Segunda	
22	Lavacanisima	Segunda	
23	Mamma Rosa	Segunda	
24	Casa Res	Segunda	
25	Kobe Sushi		2 tenedores
26	Martha's Resaturante		2 tenedores
27	Restaurante El Arrecife		2 tenedores
28	Restaurante el Faro		2 tenedores
29	Restaurante Chamaco		2 tenedores
30	Rey Neptuno		2 tenedores
31	Norkys		2 tenedores
32	Humaliwo		2 tenedores
33	Carl´s Jr. Manta		2 tenedores
34	C-ñor Marisco		2 tenedores
35	Taca Bron's		2 tenedores
36	Don Primo		2 tenedores
37	Restaurant South Indian		2 tenedores
38	Go green		2 tenedores

39	Ch-Farina	2 tenedores
40	Jacqui and Jacqui Steakhouse	2 tenedores
41	El Chavecito	2 tenedores
42	Restaurante Playa Bonita	2 tenedores
43	Rollwings	3 tenedores
44	Trattoria Via Lugo	3 tenedores
45	Restaurant Pata Salada	3 tenedores
46	El Resero Rincón Argentino	4 tenedores
47	Martinica	4 tenedores
48	Pata Gorda Restaurante	4 tenedores
49	Dolores, pero me llaman Lolita	4 tenedores
50	La Briocciola	5 tenedores

Fuente: Departamento de Turismo GAD Municipal Manta

Elaboración: Propia de los autores

A esta población se aplicó la encuesta con un cuestionario estructurado que se dirigió principalmente a los chefs de los restaurantes mencionados en la tabla.

Por otra parte, se realizó una selección de cocineros o personas referentes de la cocina ancestral considerando varios parámetros experiencia en gastronomía ancestral, lugares específicos reconocidos por su gastronomía como Ligüiqui, San Lorenzo, El Aromo y Tarqui. A continuación, listado de las personas entrevistadas:

Tabla 3. Listado de personas referentes de la cocina ancestral de la ciudad de Manta

Nombres y Apellidos	Lugar de Residencia	Actividad que realiza
Ernesto Pincay	El Aromo	Vende comida criolla preparada en hornos de leña
Freddy Zambrano	Los Esteros	Trabaja en la venta de corviches hornadas
Marcos Véliz	Tarqui	Prepara bollos de pescado y cerdo
Luis Chancay	Liquiqui	Prepara viche de pescado en ollas de barro
Jaime De la Cruz	Manta	Venta a domicilio de tortillas de yuca y maíz
María Luisa Flores	San Lorenzo	Venta de paltos a base de pescado y mariscos
Teresa Barcia	El Aromo	Vende empanas de verde con queso, pollo y carne
Adriana Delgado	Manta	Preparación de tortas de verde con maní y pescado
Luisa Morillo	San Mateo	Venta de viche de pescado
Flor Marcillo	Los Esteros	Venta de tongas criollas y comida típica
Javier Estrada	Los Esteros	Venta de panes de almidón
Julio Pico	Santa Marianita	Venta de caldo de gallina criolla a leña

María Vera	Manta	Venta de bolos de verde y chicharrón
Rosa Alcívar	Tarqui	Venta de longanizas criollas
Manuel Medranda	Manta	Venta de comida criolla
Adrián Cevallos	San Mateo	Venta de comida preparada a base de mariscos y pescado
Estiven Mora	Manta	Venta de pescado hornado
Francisco Figueroa	El Aromo	Venta de seco de gallina criolla
Felipe Rendon	Manta	Venta de morcilla
Ana Macías	Manta	Venta de tortillas de maíz, yuca y panes de almidón
Diana Cuenca	San Lorenzo	Tonga criolla preparada en hornos de leña
Limber Pachay	Santa Marianita	Venta de bollos hornados de pescado y de costillas de cerdo

Fuente: Listado de personas con establecimientos de comida

Elaboración: Propia de los autores

2.2.6 Muestra

En las muestras probabilísticas todos los elementos de la población tienen la misma posibilidad de ser escogidos y se obtienen definiendo las características de la población y el tamaño de la muestra, y por medio de una selección aleatoria o mecánica de las unidades de análisis (Hernández-Sampieri, Fernández-Collado, & Baptista-Lucio, 2014).

Analizando los datos obtenidos del catastro otorgado por el Departamento de Turismo GAD Manta podemos destacar una población de 50 restaurantes entre estos de lujo, primera y segunda categoría y restaurantes de 2, 3, 4, o 5 tenedores que se considera la población de la investigación con 90% de nivel de confianza y el 5% de margen de error. A continuación, desglose de la fórmula finita utilizada para cálculo de la muestra:

N: Población o universo

Z= Parámetro estadístico que depende el N

e= Error de estimación máximo aceptado

p= probabilidad de que ocurra el evento estimado

q= (1-p) = Probabilidad de que no ocurra E

Z=Nivel de confianza

n= tamaño de la muestra buscada

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

Reemplazado:

Parámetro	Insertar Valor
N	50
Z	1,645
P	50%
Q	50%
e	5%
n	42

Elaboración: Propia de los autores

Como resultado se obtuvo 42 de muestra, esta sería la cantidad de chefs de restaurantes a encuestar para cumplir con el segundo objetivo de la investigación.

Por otra parte, también se aplicó la muestra no probabilística donde la elección de los elementos no depende de la probabilidad, sino de causas relacionadas con las características de la investigación o de quien hace la muestra. Aquí el procedimiento no es mecánico ni con base en fórmulas de probabilidad, sino que depende del proceso de toma de decisiones de un investigador o de un grupo de investigadores y, desde luego, las muestras seleccionadas obedecen a otros criterios de investigación (Sampieri, 2010).

La muestra no probabilística comprende a la selección de personas o cocineros referentes de la cocina ancestral para conocer como actualmente ejecutan el proceso de elaboración de los platos y con la finalidad de elaborar un cuadro comparativo de ambas fuentes como son chefs profesionales y cocineros de localidades referentes de la gastronomía ancestral sobre todo de la zona rural como Ligüiqui, San Lorenzo, El Aromo y Santa Rosa.

Capítulo III

Resultados y Discusión

Al completar esta sección, se presentan los resultados de la investigación de la manera más objetiva posible. Después de eso, se analiza y discute la información obtenida a través de la compensación. El propósito para esta sección es presentar hallazgos y enfatizar información sin interpretaciones subjetivas de la realidad.

Al explicar claramente la investigación y sus objetivos, podrá mostrar una visión clara de la investigación, demostrar que las preguntas y los objetivos de la investigación se cumplieron a través de explicaciones objetivas y concisas, demostrar que la investigación fue socialmente beneficiosa a través del intercambio de resultados, y analizar estadísticamente la investigación.

3.1 Resultados

El propósito es identificar los cambios que ha sufrido la gastronomía ancestral del cantón Manta. Se encuestaron al chef de los establecimientos, según los datos recolectando se puede decir que los restaurantes del cantón Manta si están teniendo variaciones a sus menús por el simple hecho de tener una ventaja competitiva con otros establecimientos que venden productos parecidos con el fin de atraer y mantener su clientela.

Interpretación de los Resultados

Encuesta Dirigida a los chefs de los restaurantes mencionados

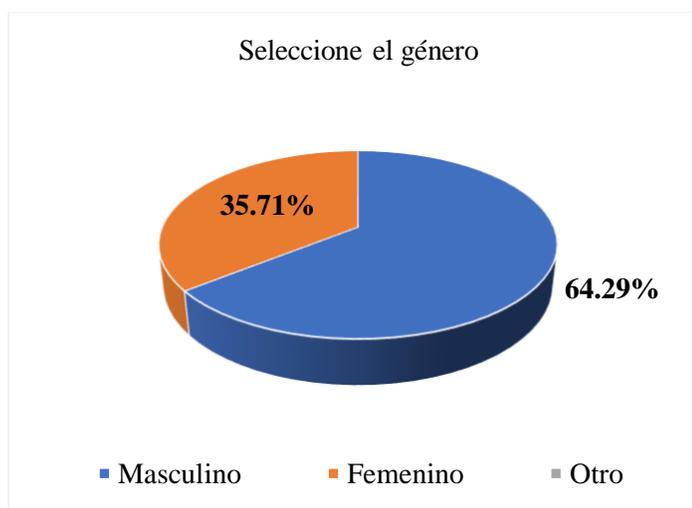
Pregunta 1. Seleccione el género

Tabla 4. Género

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	27	64,29%
Femenino	15	35,71%
Otro	0	0,00%
Total	42	100%

Elaboración propia

Gráfico 1. Género



Elaboración propia

Interpretación: según la tabla muestra la distribución de género de ese grupo. Hay un total de 42 personas en el grupo y se puede observar que 27 son hombres (lo que representa el 64,29% del total) y 15 son mujeres (lo que representa el 35,71% del total). No hay personas que se identifiquen como "otro". En resumen, la mayoría de las personas en el grupo son hombres.

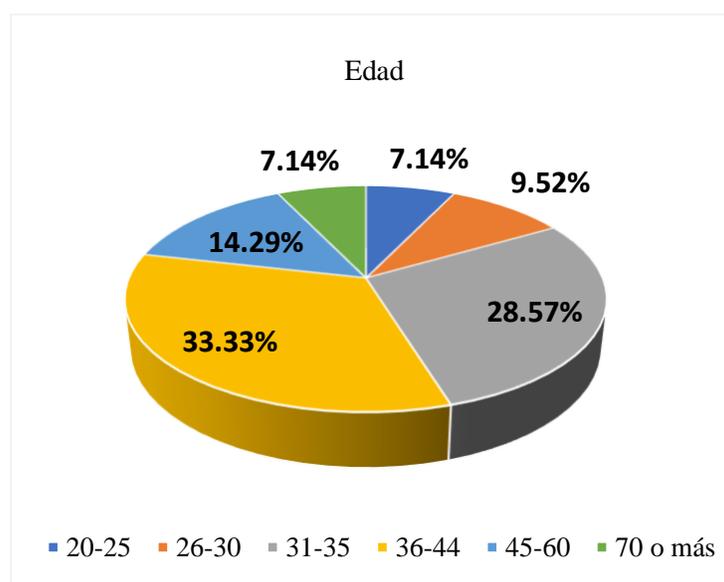
Pregunta 2. Edad.

Tabla 5. Edad

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
20-25	3	7,14%
26-30	4	9,52%
31-35	12	28,57%
36-44	14	33,33%
45-60	6	14,29%
70 o más	3	7,14%
Total	42	100%

Elaboración propia

Gráfico 2. Edad



Elaboración propia

Interpretación: La tabla muestra la distribución de edad de las personas en un grupo determinado. Se observa que hay un total de 42 personas en el grupo. La mayoría de las personas se encuentran en el rango de edad de 36 a 44 años, con 14 personas (33,33% del total). Luego, el segundo grupo más grande es el de personas en el rango de edad de 31 a 35 años, con 12 personas (28,57% del total). También se puede en los rangos de 20 a 25 años 3 personas (7,14%) y de 45 a 60 años 6 personas (14,296%). Además, hay 3 personas mayores de 70 años (7,14%). En resumen,

la mayoría de las personas en el grupo se encuentran en los rangos de edad de 36 a 44 años.

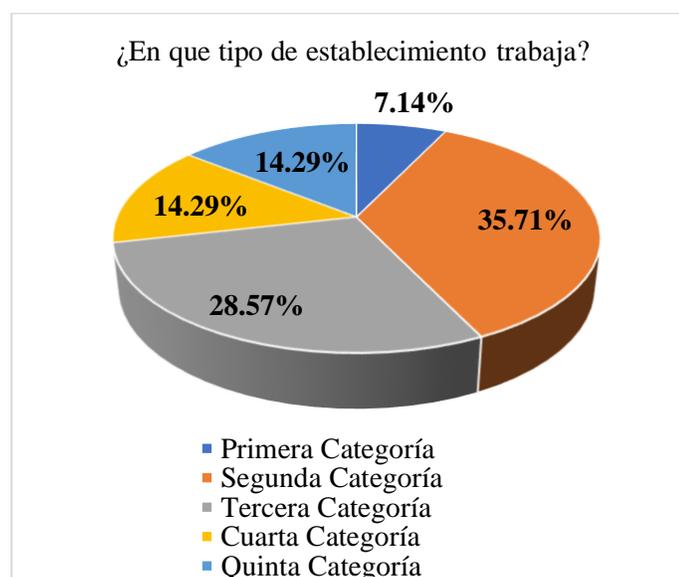
Pregunta 3. ¿En qué tipo de establecimiento trabaja?

Tabla 6. Tipo de establecimiento en el que trabajan los chefs

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Primera Categoría	3	7,14%
Segunda Categoría	15	35,71%
Tercera Categoría	12	28,57%
Cuarta Categoría	6	14,29%
Quinta Categoría	6	14,29%
Total	42	100%

Elaboración propia

Gráfico 3. Tipo de establecimiento en el que trabajan los chefs



Elaboración propia

Interpretación: la tabla muestra la distribución de los lugares donde trabajan las personas en el grupo, que están categorizados según el tipo de restaurante. Hay un total de 42 personas en el grupo. El tipo de restaurante más común en el que trabajan las personas es de categoría 2, con 15 personas (35,71% del total), seguido por los restaurantes de categoría 3, con 12 personas (28,57% del total).

Los restaurantes de categoría 1 tienen a 3 personas trabajando allí (7,14% del total), mientras que los restaurantes de categoría 4 y 5 tienen 6 personas cada uno (14,29 del total, respectivamente). En resumen, la mayoría de las personas en el grupo trabajan en restaurantes de categoría 2 o 3.

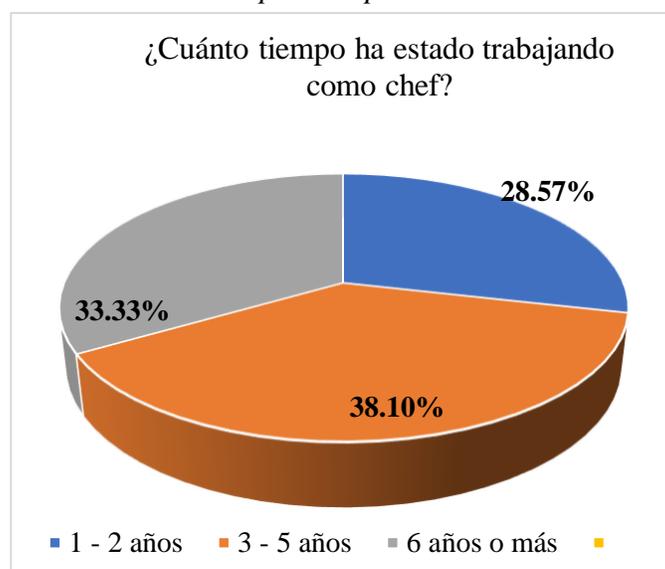
Pregunta 4. ¿Cuánto tiempo ha estado trabajando como chef?

Tabla 7. *Tiempo de experiencia laboral como chef*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
1 - 2 años	12	28,57%
3 - 5 años	16	38,10%
6 años o más	14	33,33%
Total	42	100%

Elaboración propia

Gráfico 4. *Tiempo de experiencia laboral como chef*



Elaboración propia

Interpretación: Según la tabla, 12 de las 42 personas (28,57%) tienen entre 1 y 2 años de experiencia laboral como chef, 16 personas (38,10%) tienen entre 3 y 5 años de experiencia laboral como chef, y 14 personas (33,33%) tienen 6 años o más de experiencia laboral como chef.

En términos generales, se puede concluir que la mayoría de las personas encuestadas tienen entre 3 y 5 años de experiencia laboral como chef, mientras que una proporción significativa de

personas tienen 6 años o más de experiencia. El número de personas con menos de 2 años de experiencia laboral como chef es el menor.

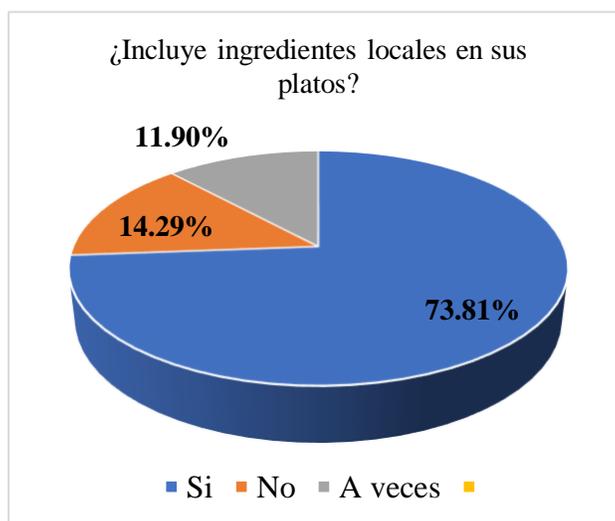
Pregunta 5. ¿Incluye ingredientes locales o nacionales en sus platos?

Tabla 8. *Ingredientes locales en las preparaciones*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Si	31	73,81%
No	6	14,29%
A veces	5	11,90%
Total	42	100%

Elaboración propia

Gráfico 5. *Ingredientes locales en las preparaciones*



Elaboración propia

Interpretación: Según la tabla, 31 de las 42 personas (73,81%) respondieron que sí, incluyen ingredientes locales o internacionales en sus platos, 6 personas (14,29%) respondieron que no lo hacen, y 5 personas (11,90%) respondieron que lo hacen a veces.

En términos generales, se puede concluir que la mayoría de las personas encuestadas incluyen ingredientes locales o internacionales en sus platos, mientras que una proporción menor de personas no lo hace. Algunas personas indicaron que lo hacen a veces, lo que sugiere que pueden

adaptar la selección de ingredientes a las preferencias de sus clientes o al tipo de plato que están preparando.

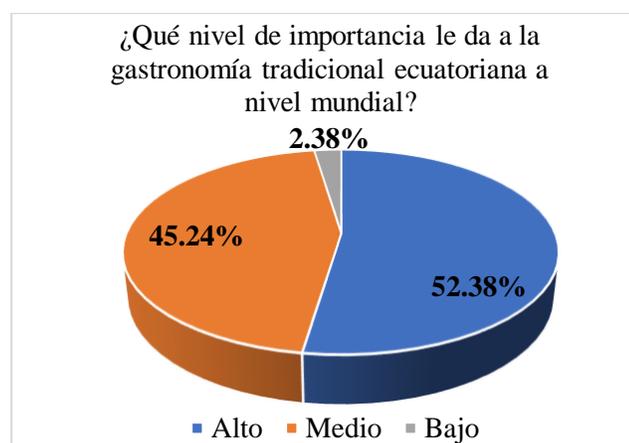
Pregunta 6. ¿Qué nivel de importancia le da a la gastronomía tradicional ecuatoriana a nivel mundial?

Tabla 9. Nivel de importancia de la gastronomía tradicional

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Alto	22	52,38%
Medio	19	45,24%
Bajo	1	2,38%
Total	42	100%

Elaboración propia

Gráfico 6. Nivel de importancia de la gastronomía tradicional



Elaboración propia

Interpretación: Según la tabla, 22 de las 42 personas (52,38%) consideran que el nivel de importancia de la gastronomía tradicional ecuatoriana a nivel mundial es Alto, 19 personas (45,24%) consideran que es Medio y sólo 1 persona (2,38%) considera que es Bajo. En términos generales, se puede concluir que la mayoría de las personas encuestadas consideran que la gastronomía tradicional ecuatoriana tiene un nivel de importancia alto o medio a nivel mundial. Solo una pequeña proporción de personas piensan que su importancia es baja.

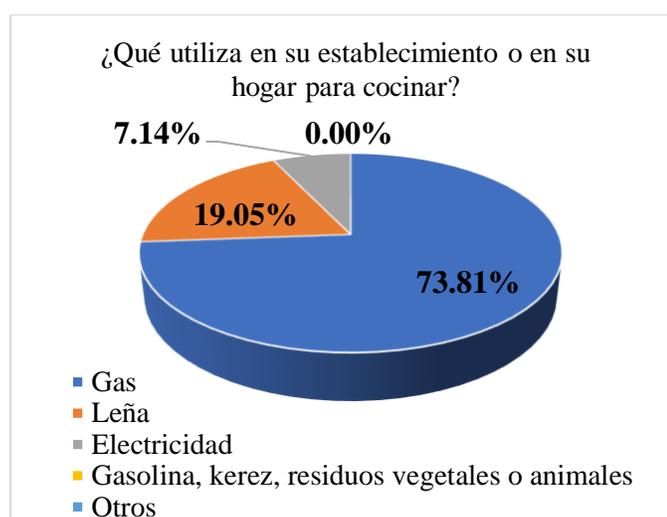
Pregunta 7. ¿Qué utiliza en su establecimiento o en su hogar para cocinar?

Tabla 10. *Lo que utiliza para cocinar*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Gas	31	73,81%
Leña	8	19,05%
Electricidad	3	7,14%
Gasolina, kerex, residuos vegetales o animales	0	0,00%
Otros	0	0,00%
Total	42	100%

Elaboración propia

Gráfico 7. *Lo que utiliza para cocinar*



Elaboración propia

Interpretación: La tabla proporciona información sobre las respuestas a esta pregunta, mostrando la frecuencia y el porcentaje de las diferentes opciones utilizadas para cocinar por los encuestados en el establecimiento. Se observa que la mayoría de los encuestados, es decir, el 73,81% de ellos, utilizan gas en su establecimiento para cocinar. En segundo lugar, un 19,05% de los encuestados utilizan leña o carbón, y un 7,14% utilizan electricidad. Ningún encuestado utiliza gasolina, kerex, residuos, vegetales o animales como combustible en su establecimiento para cocinar. Por último, no hubo respuestas en la categoría "Otros". En resumen, se puede decir que el gas es el más

utilizado en los establecimientos para cocinar, seguido de la leña o carbón y la electricidad.

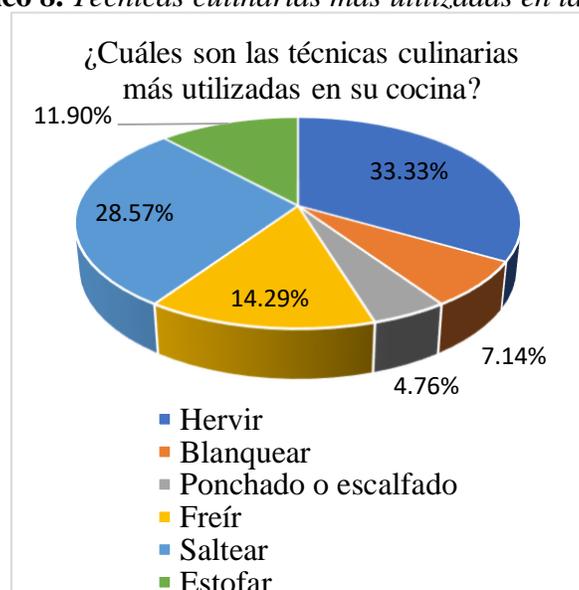
Pregunta 8. ¿Cuáles son las técnicas culinarias más utilizadas en su cocina?

Tabla 11. *Técnicas culinarias más utilizadas en la cocina*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Hervir	14	33,33%
Blanquear	3	7,14%
Ponchado o escalfado	2	4,76%
Freír	6	14,29%
Saltear	12	28,57%
Estofar	5	11,90%
Total	42	100%

Elaboración propia

Gráfico 8. *Técnicas culinarias más utilizadas en la cocina*



Elaboración propia

Interpretación: Según la tabla, la técnica culinaria más utilizada en la cocina de los encuestados es Hervir, con 14 respuestas (33,33%). Le siguen Saltear, con 12 respuestas (28,57%), Freír, con 6 respuestas (14,29%), Estofar, con 5 respuestas (11,90%), Blanquear, con 3 respuestas (7,14%) y Pochado o Escalfado, con 2 respuestas (4,76%). En términos generales, se puede concluir que las técnicas culinarias más utilizadas en la cocina de los encuestados son Hervir, Saltear, Freír y

Estofar, mientras que Blanquear y Pochado o Escalfado son menos comunes.

Pregunta 9. ¿Utiliza recetas estándar para elaborar sus platos?

Tabla 12. *Uso de recetas estándar*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Si	22	52,38%
No	15	35,71%
Tal Vez	5	11,90%
Total	42	100%

Elaboración propia

Gráfico 9. *Uso de recetas estándar*



Elaboración propia

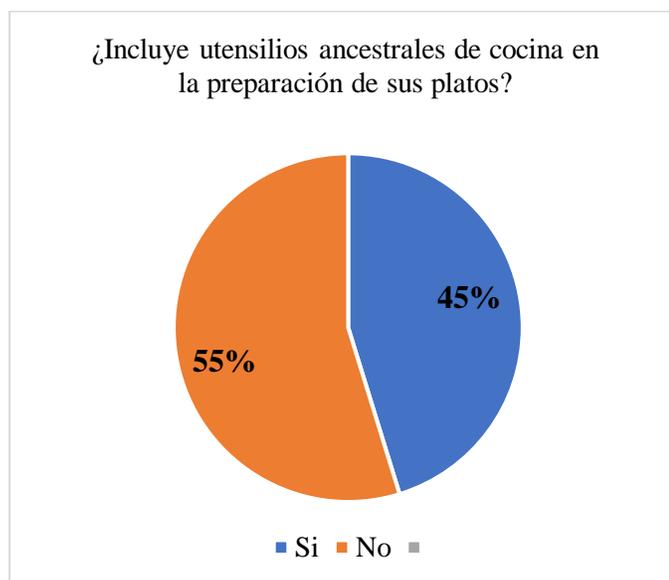
Interpretación: Según la tabla, 22 de las 42 personas (52,38%) utilizan recetas estándar para elaborar sus platos, mientras que 15 personas (35,71%) no lo hacen y 5 personas (11,90%) respondieron que tal vez lo hacen. En términos generales, se puede concluir que más de la mitad de las personas encuestadas utilizan recetas estándar para elaborar sus platos. Sin embargo, una proporción considerable de personas (casi el 36%) no lo hacen, lo que indica que prefieren experimentar con diferentes ingredientes y técnicas culinarias.

Pregunta 10. ¿Incluye utensilios ancestrales de cocina en la preparación de sus platos?

Tabla 13. *Utilización de utensilios ancestrales en la preparación*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Si	19	45,24%
No	23	54,76%
Total	42	100%

Elaboración propia

Gráfico 10. *Utilización de utensilios ancestrales en la preparación*

Elaboración propia

Interpretación: según la tabla, 19 de las 42 personas encuestadas (45,24%) incluyen utensilios ancestrales de cocina en la preparación de sus platos, mientras que la mayoría de las personas (54,76%) no lo hacen. Estos resultados sugieren que, aunque una proporción significativa de personas aún utilizan utensilios ancestrales de cocina en sus platos, la mayoría prefiere utilizar utensilios modernos. A pesar de esto, es importante destacar que incluir utensilios ancestrales en la preparación de alimentos puede ser una forma de mantener la tradición y preservar la cultura culinaria de una región o país.

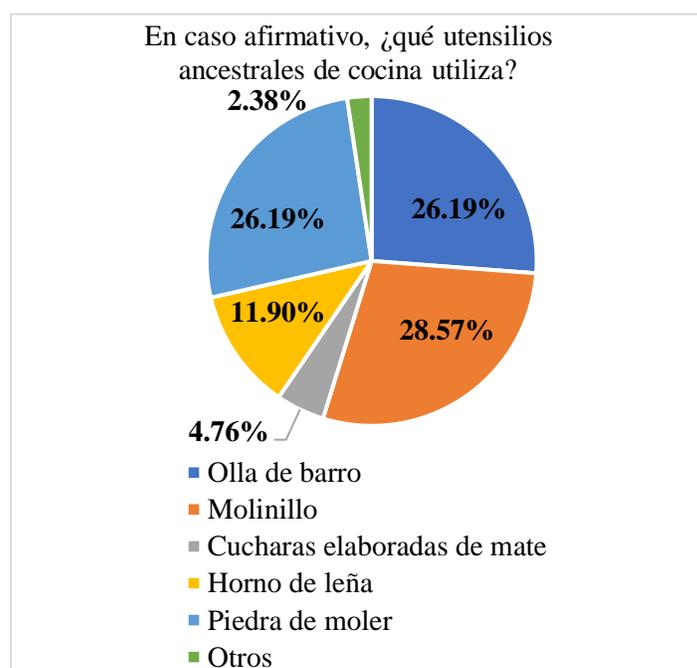
Pregunta 11. En caso afirmativo, ¿qué utensilios ancestrales de cocina utiliza?

Tabla 14. *Utensilios ancestrales utilizados*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Olla de barro	11	26,19%
Molinillo	12	28,57%
Cucharas elaboradas de mate	2	4,76%
Horno de leña	5	11,90%
Piedra de moler	11	26,19%
Otros (especifique)	1	2,38%
Total	42	100%

Elaboración propia

Gráfico 11. *Utensilios ancestrales utilizados*



Elaboración propia

Interpretación: según la tabla, la mayoría de las personas que utilizan utensilios ancestrales de cocina utilizan el Molinillo (12 personas o 28,57%) y la olla de barro en misma medida que la piedra de moler (11 personas o 26,19%). Mientras que el horno de leña es utilizado por un porcentaje menor (5 personas o 11,90%). Las cucharas elaboradas de mate son utilizadas por solo tres personas (4,76%), mientras que solo dos personas mencionaron otros utensilios ancestrales de cocina. Estos

resultados indican que aunque no todas las personas encuestadas utilizan utensilios ancestrales de cocina en la preparación de sus platos, aquellas que lo hacen tienden a utilizar una variedad de utensilios, algunos más comunes que otros. Además, la presencia de utensilios ancestrales en la preparación de alimentos puede ser una forma de mantener las tradiciones culinarias y preservar la cultura de una región o país.

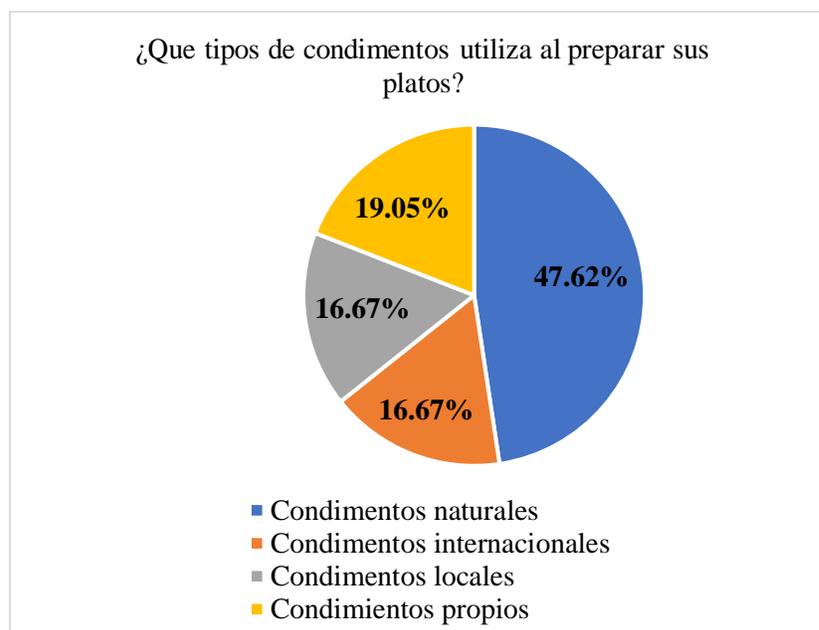
Pregunta 12. ¿Qué tipos de condimentos utiliza al preparar sus platos?

Tabla 15. Condimentos utilizados

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Condimentos naturales	20	47,62%
Condimentos internacionales	7	16,67%
Condimentos locales	7	16,67%
Condimentos propios	8	19,05%
Total	42	100%

Elaboración propia

Gráfico 12. Condimentos utilizados



Elaboración propia

Interpretación: Según la tabla, la mayoría de las personas encuestadas (20 personas o 47,60%)

utilizan condimentos naturales en la preparación de sus platos. Además, una cantidad significativa de personas utiliza condimentos propios (8 personas o 19,00%). Un número menor de personas utilizan condimentos internacionales y condimentos locales elaborados (7 personas o 16,70% para ambas categorías). Estos resultados sugieren que, en general, las personas encuestadas prefieren utilizar condimentos naturales y propios en la preparación de sus platos, lo que puede reflejar un enfoque en la cocina local y la utilización de ingredientes frescos y naturales. Sin embargo, también es interesante notar que algunas personas utilizan condimentos internacionales y locales elaborados, lo que puede indicar una apertura a nuevas influencias culinarias y una combinación de técnicas y sabores locales e internacionales.

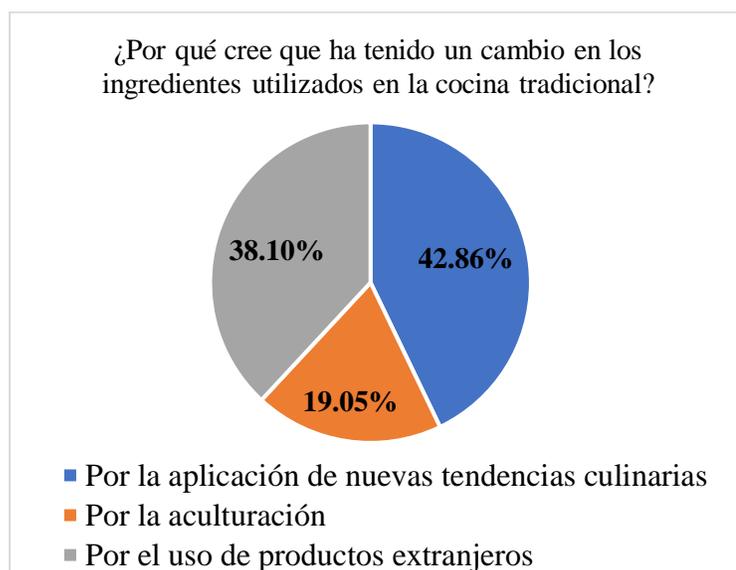
Pregunta 13. ¿Por qué cree que se da el cambio en los ingredientes utilizados en la cocina tradicional?

Tabla 16. *Consideraciones de los cambios en los ingredientes utilizados*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Por la aplicación de nuevas tendencias culinarias	18	42,86%
Por la aculturación	8	19,05%
Por el uso de productos extranjeros	16	38,10%
Total	42	100%

Elaboración propia

Gráfico 13. *Consideraciones de los cambios en los ingredientes utilizados*



Elaboración propia

Interpretación: según la tabla, la mayoría de las personas encuestadas (16 personas o 38,10%) creen que el cambio en los ingredientes utilizados en la cocina tradicional se debe al uso de productos extranjeros. Además, una cantidad significativa de personas (18 personas o 42,86%) piensan que el cambio se debe a la aplicación de nuevas tendencias culinarias. Un número menor de personas (8 personas o 19,05%) piensan que el cambio se debe a la aculturación. Estos resultados sugieren que hay varias razones por las que ha habido un cambio en los ingredientes utilizados en la cocina tradicional. El uso de productos extranjeros parece ser la razón más común, lo que puede reflejar una mayor disponibilidad y accesibilidad de ingredientes internacionales en la actualidad. La aplicación de nuevas tendencias culinarias también parece ser una razón importante, lo que puede indicar una evolución constante en la forma en que se preparan y presentan los platos tradicionales. La aculturación parece ser una razón menos común, pero aun así relevante, lo que puede indicar una influencia de otras culturas en la forma en que se preparan los platos tradicionales. En general, estos resultados indican que hay múltiples factores que influyen en el cambio de los ingredientes

utilizados en la cocina tradicional y que estos cambios pueden ser tanto positivos como negativos dependiendo de la perspectiva y la opinión de cada individuo.

Encuesta Dirigida a personas referentes de la cocina ancestral de la ciudad de Manta

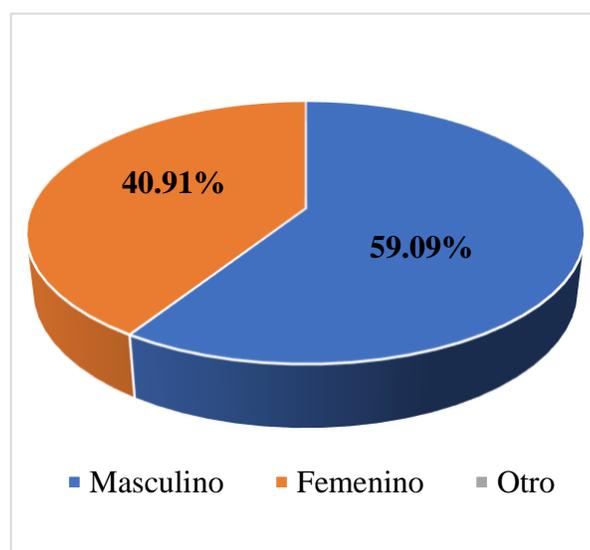
Pregunta 1. Seleccione el género

Tabla 17. *Género de los Encuestados*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	13	59,09%
Femenino	9	40,91%
Otro	0	0,00%
Total	22	100%

Elaboración propia

Gráfico 14. *Género de los encuestados*



Elaboración propia

Interpretación: La tabla proporciona las frecuencias y porcentajes de las respuestas a esta pregunta en una muestra de 22 personas. Se evidencia que el 59,09% de los encuestados son del sexo masculino, mientras que el 40,91% son del sexo femenino. No hubo respuesta para otro. Para un total

de 22 respuestas. En resumen, la tabla muestra que la mayoría de las personas en esta muestra se identifican como mujeres y que hay menos hombres en la muestra. Es importante tener en cuenta que esta muestra es solo un pequeño subconjunto de una población más grande y, por lo tanto, no se puede extrapolar a la población en su conjunto.

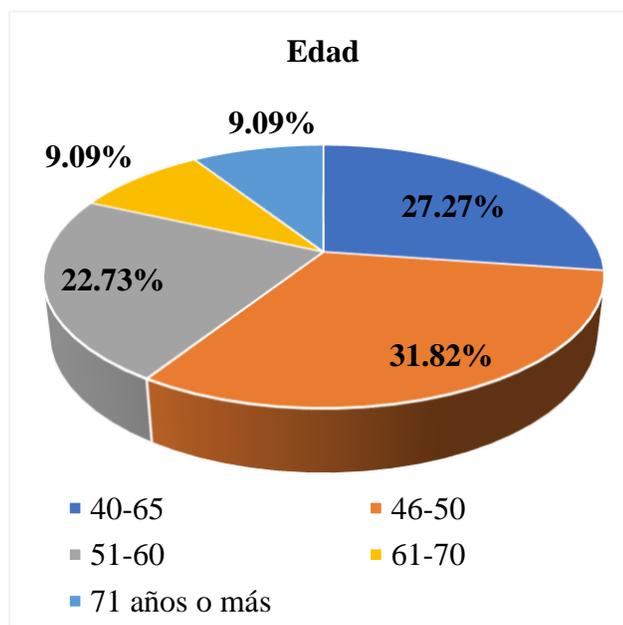
Pregunta 2. ¿Cuál es su edad?

Tabla 18. *Edad de los encuestados*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
40-45	6	27,27%
46-50	7	31,82%
51-60	5	22,73%
61-70	2	9,09%
71 años o más	2	9,09%
Total	22	91%

Elaboración propia

Gráfico 15. *Edad de los encuestados*



Elaboración propia

Interpretación: se demuestra que hay una distribución de edades bastante variada en la muestra. La edad más común es el rango entre 46 y 50 años con el 31,82% (7 personas), seguido de 40 a 45 años de edad, con un total de 27,27%, (6 personas). En tercer lugar, de 51 a 60 años de

edad, con una frecuencia del 22,73% (5 personas) y, por último, de 61 a 70 años que representa un 9,09% (2 personas), al igual que mayores de 71 años. El total de respuestas es de 22, lo que significa que todos los encuestados respondieron a la pregunta.

En general, la tabla muestra que hay una distribución diversa de edades en la muestra, con personas de edades desde los 22 hasta los 71 años representados. Esto podría ser útil para entender la edad de la población o para dirigir campañas publicitarias o programas de marketing específicos a diferentes grupos de edad.

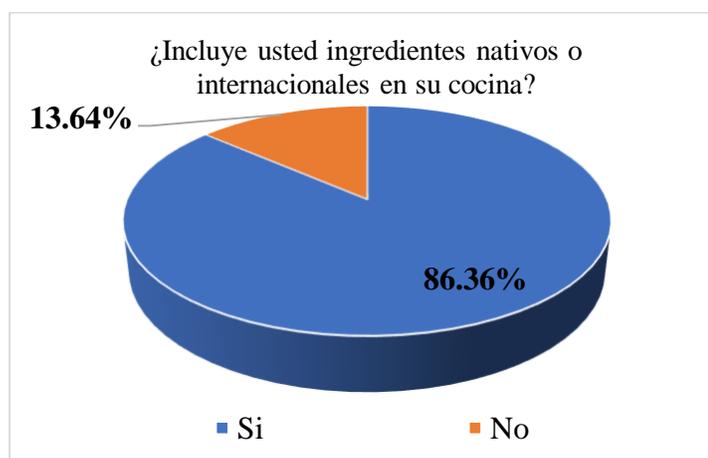
Pregunta 3. ¿Incluye usted ingredientes nativos o internacionales en su cocina?

Tabla 19. *Incluye ingredientes nativos o internacionales*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Si	19	86,36%
No	3	13,64%
Total	22	100%

Elaboración propia

Gráfico 16. *Incluye ingredientes nativos o internacionales*



Elaboración propia

Interpretación: La tabla muestra que la mayoría de los encuestados (el 86,36%) utilizan solo ingredientes locales o internacionales en su cocina. Solo el 13,64% de los encuestados dicen

que no. En resumen, la tabla indica que la mayoría de las personas en esta muestra utilizan ingredientes locales o internacionales en su cocina, lo que sugiere una preferencia por los ingredientes locales y una conexión con la cultura y los productos de la región, lo que indica una tendencia a experimentar con diferentes sabores y cocinas. Estos resultados podrían ser útiles para empresas de alimentación o restaurantes que deseen comprender las preferencias y tendencias en el uso de ingredientes en la cocina.

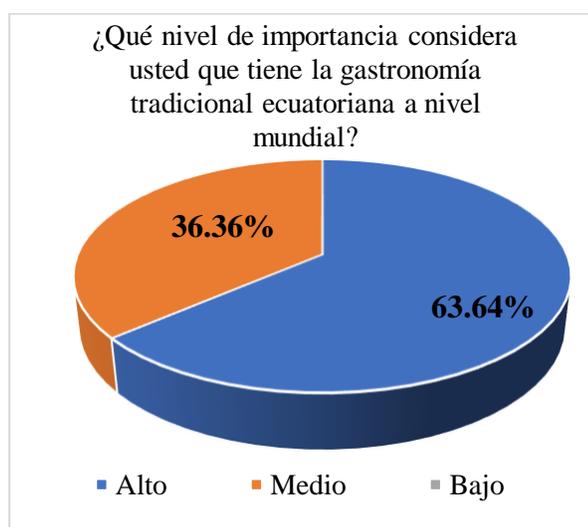
Pregunta 4. ¿Qué nivel de importancia considera usted que tiene la gastronomía tradicional ecuatoriana a nivel mundial?

Tabla 20. *Importancia de la gastronomía tradicional*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Alto	14	63,64%
Medio	8	36,36%
Bajo	0	0,00%
Total	22	100%

Elaboración propia

Gráfico 17. *Importancia de la gastronomía tradicional*



Elaboración propia

Interpretación: la tabla muestra que la mayoría de los encuestados (el 63.64%) creen que la

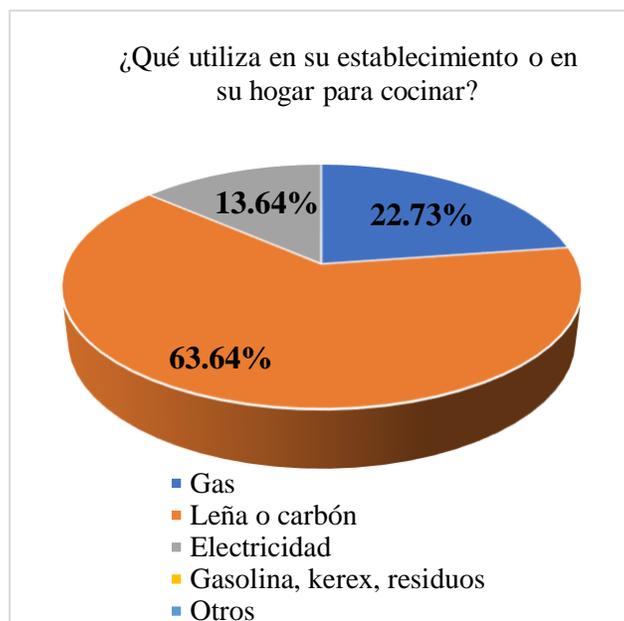
gastronomía tradicional ecuatoriana es tiene una importancia alta a nivel mundial. El 36.36% de los encuestados consideran que es Media. No hubo respuestas para Bajo El total de respuestas es de 22, lo que significa que todos los encuestados respondieron a la pregunta. En resumen, la tabla indica que la mayoría de las personas en esta muestra consideran que la gastronomía tradicional ecuatoriana es importante a nivel mundial. Esto sugiere que hay un reconocimiento y apreciación de la cultura culinaria de Ecuador en el extranjero y una percepción de que la gastronomía tradicional puede contribuir al patrimonio cultural y turístico del país. Estos resultados podrían ser útiles para promover y difundir la gastronomía tradicional ecuatoriana en otros países y mejorar la imagen y el atractivo turístico del país.

Pregunta 5. ¿Qué utiliza en su establecimiento o en su hogar para cocinar?

Tabla 21. *Lo que utiliza para cocinar*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Gas	5	22,73%
Leña o carbón	14	63,64%
Electricidad	3	13,64%
Gasolina, kerex, residuos	0	0,00%
Otros	0	0,00%
Total	22	100%

Elaboración propia

Gráfico 18. *Lo que utiliza para cocinar*

Elaboración propia

Interpretación: La tabla muestra que la mayoría de los encuestados (el 63,64%) utilizan leña o carbón para cocinar en su hogar o establecimiento. El 22,73% de los encuestados utilizan gas, mientras que el 13,64% utilizan electricidad. No hubo respuestas para otros tipos. El total de respuestas es de 22, lo que significa que todos los encuestados respondieron a la pregunta.

En resumen, la tabla indica que la leña o el carbón son los más utilizados para cocinar en esta muestra. Esto puede deberse a la conveniencia y a los métodos tradicionales y las preferencias por sabores ahumados como parte de la comida ancestral, así como a su costo en comparación con otros. También es interesante notar que un porcentaje significativo de encuestados utilizan gas, seguramente por la accesibilidad. Estos resultados podrían ser útiles para comprender las preferencias y tendencias del uso de diversos productos para la cocina.

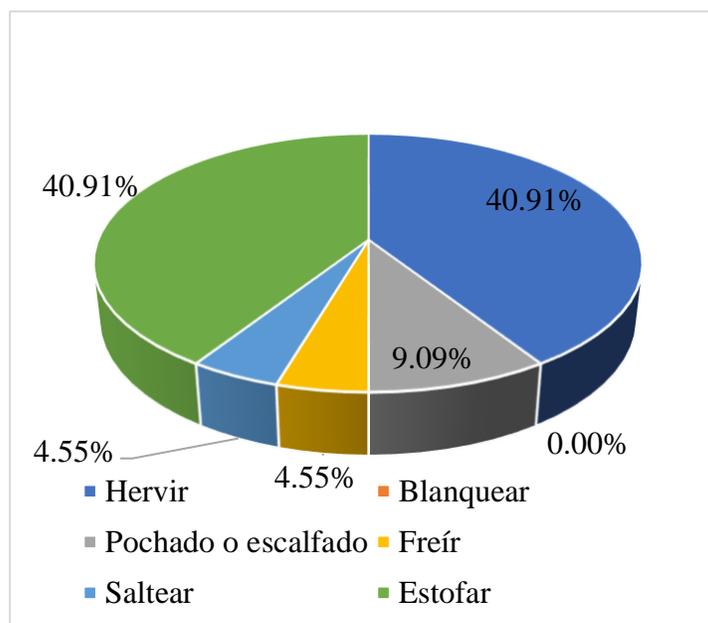
Pregunta 6. ¿Indique que técnicas culinarias son las más usadas en su cocina?

Tabla 22. Técnicas culinarias utilizadas

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Hervir	9	40,91%
Blanquear	0	0,00%
Pochado o escalfado	2	9,09%
Freír	1	4,55%
Saltear	1	4,55%
Estofar	9	40,91%
Total	22	100%

Elaboración propia

Gráfico 19. Técnicas culinarias utilizadas



Elaboración propia

Interpretación: la tabla muestra que de manera igualitaria (40,91%) de los encuestados utilizan la técnica de hervir y estofar en su cocina, seguido del pochado (9,09%), para freír y saltear hubo la misma cantidad de respuestas (4,55%). No hubo respuestas para blanquear o estofar. El total de respuestas es de 22, lo que significa que todos los encuestados respondieron a la pregunta.

En resumen, la tabla indica que la técnica de hervir es la más utilizada en esta muestra de

encuestados. Esta técnica es común en la preparación de sopas, caldos, pasta y otros platos que requieren que los ingredientes se cocinen en agua caliente. Es interesante notar que no hubo respuestas para la técnica de estofar, que implica cocinar los alimentos a fuego lento en un líquido. Esto podría deberse a que esta técnica requiere más tiempo y cuidado para preparar los ingredientes y cocinarlos a la perfección. Estos resultados podrían ser útiles para comprender las preferencias y tendencias en las técnicas culinarias utilizadas y para informar la formación y educación culinaria en el futuro.

Pregunta 7. ¿Cuenta usted con recetas estándar para la elaboración sus platos?

Tabla 23. Receta estándar

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Si	5	22,73%
No	17	77,27%
Total	22	100%

Elaboración propia

Gráfico 20. Recetas estándar



Elaboración propia

Interpretación: La tabla muestra que el 77,27% de los encuestados indicaron que no tienen

recetas estándar para elaborar sus platos, mientras que solo el 22,73% indicó que sí las tienen. El total de respuestas es de 22, lo que significa que todos los encuestados respondieron a la pregunta.

En resumen, la tabla indica que la mayoría de los encuestados en esta muestra no utilizan recetas estándar para elaborar sus platos. Esto sugiere que pueden preferir cocinar de manera más intuitiva o creativa, experimentando con diferentes ingredientes y técnicas culinarias. Por otro lado, el hecho de que algunos encuestados sí utilicen recetas estándar podría indicar que valoran la consistencia y la precisión en la elaboración de sus platos. Estos resultados podrían ser útiles para comprender las tendencias y preferencias en la elaboración de alimentos y para informar la formación y educación culinaria en el futuro.

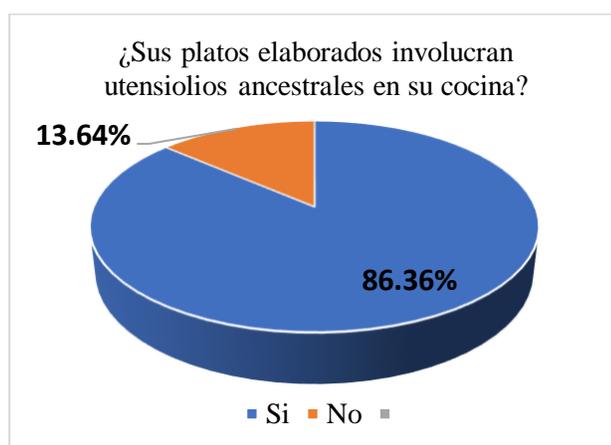
Pregunta 8. ¿Sus platos elaborados involucran utensilios ancestrales en su cocina?

Tabla 24. *Utensilios ancestrales*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Si	19	86,36%
No	3	13,64%
Total	22	100%

Elaboración propia

Gráfico 21. *Utensilios ancestrales*



Elaboración propia

Interpretación: De los 22 encuestados, el 86,36% (19 personas) indicaron que sí utiliza

utensilios de cocina ancestrales, mientras que el 13,64% (3 personas) indicaron que no los utiliza. Estos resultados sugieren que la mayoría de las personas encuestadas tienen una conexión o valoración por la tradición y la cultura en la elaboración de sus platos, lo que incluye el uso de utensilios de cocina ancestrales. Sin embargo, también hay un porcentaje significativo de personas que no utilizan estos utensilios, lo que podría ser una indicación de preferencias culinarias diferentes o de falta de acceso a los mismos. En general, estos resultados podrían ser útiles para comprender las prácticas culinarias y culturales de la región y para fomentar la preservación y valoración de la cocina ancestral.

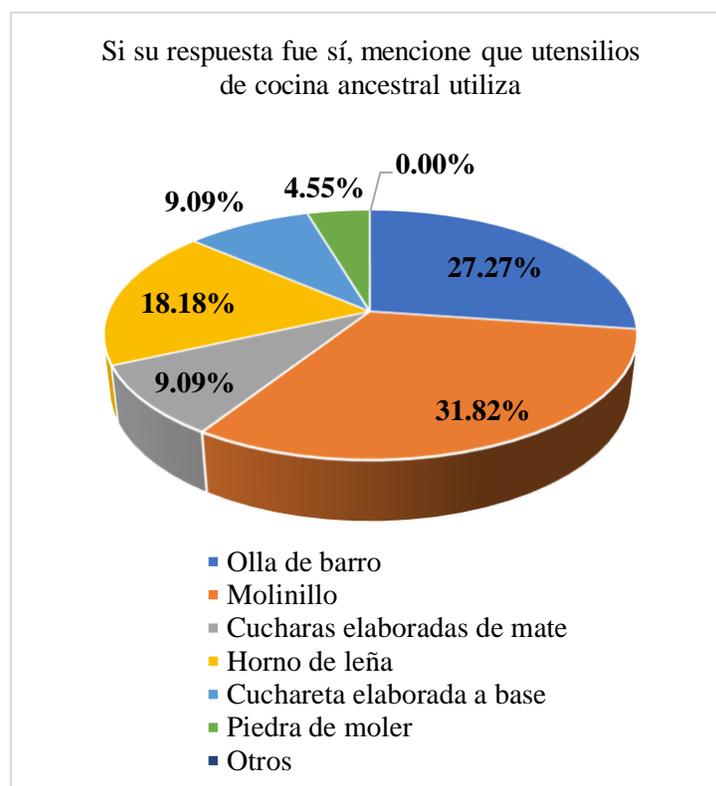
Pregunta 9. Si su respuesta fue si, mencione que utensilios de cocina ancestral utiliza

Tabla 25. *¿Cuál utensilio ancestral utiliza?*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Olla de barro	6	27,27%
Molinillo	7	31,82%
Cucharas elaboradas de mate	2	9,09%
Horno de leña	4	18,18%
Cuchareta elaborada a base	2	9,09%
Piedra de moler	1	4,55%
Otros	0	0,00%
Total	22	100%

Elaboración propia

Gráfico 22. ¿Cuál utensilio ancestral utiliza?



Elaboración propia

Interpretación: Según Los resultados indican que la mayoría de los encuestados utilizan el molinillo (31,82%) la olla de barro (27,27%, el horno de leña (18,184%), la cuchareta elaborada a base de materiales ancestrales (9,09%) y la piedra de moler (4,55%). También se mencionó la cucaracha elaborada de mate (9,09%).

Estos resultados sugieren que los utensilios de cocina ancestrales tienen un papel importante en la gastronomía local, y que su uso es valorado por una gran parte de la población encuestada. Además, los resultados podrían ser útiles para identificar los utensilios de cocina ancestrales más comunes en la región y para fomentar su preservación y valoración en el ámbito culinario.

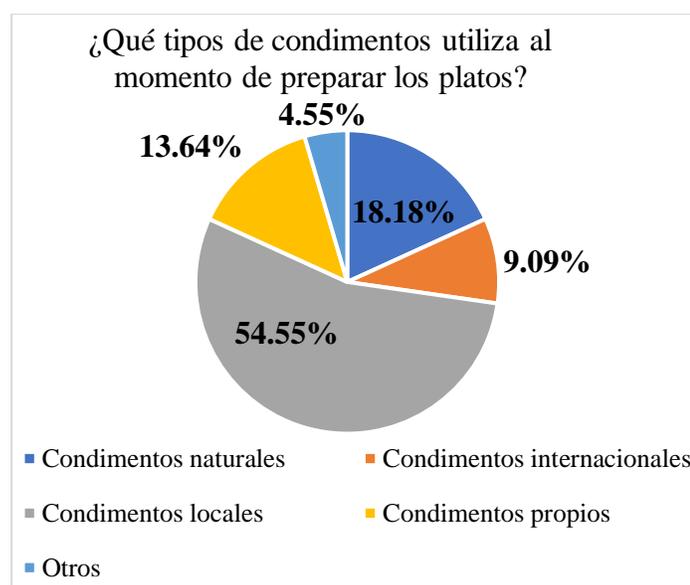
Pregunta 10 ¿Qué tipos de condimentos utiliza al momento de preparar los platos?

Tabla 26. *Tipos de condimentos*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Condimentos naturales	4	18,18%
Condimentos internacionales	2	9,09%
Condimentos locales	12	54,55%
Condimentos propios	3	13,64%
Otros	1	4,55%
Total	22	100%

Elaboración propia

Gráfico 23. *Tipo de condimento*



Elaboración propia

Interpretación: En cuanto a los condimentos naturales, el 54,55% de los encuestados indicó que los utiliza condimentos locales. Por otro lado, el 18,18% utiliza condimentos naturales y un porcentaje de 13,64% de condimentos propios. Además, el 9,09% de los encuestados indicó que utiliza condimentos internacionales, mientras que el 4,55% señaló "otros" como opción, sin especificar cuáles son esos condimentos. En general, se puede concluir que los encuestados utilizan una variedad de condimentos en la preparación de alimentos, incluyendo opciones naturales y

elaboradas tanto a nivel local como internacional. También hay una tendencia hacia el uso de condimentos propios y otros no especificados en la encuesta.

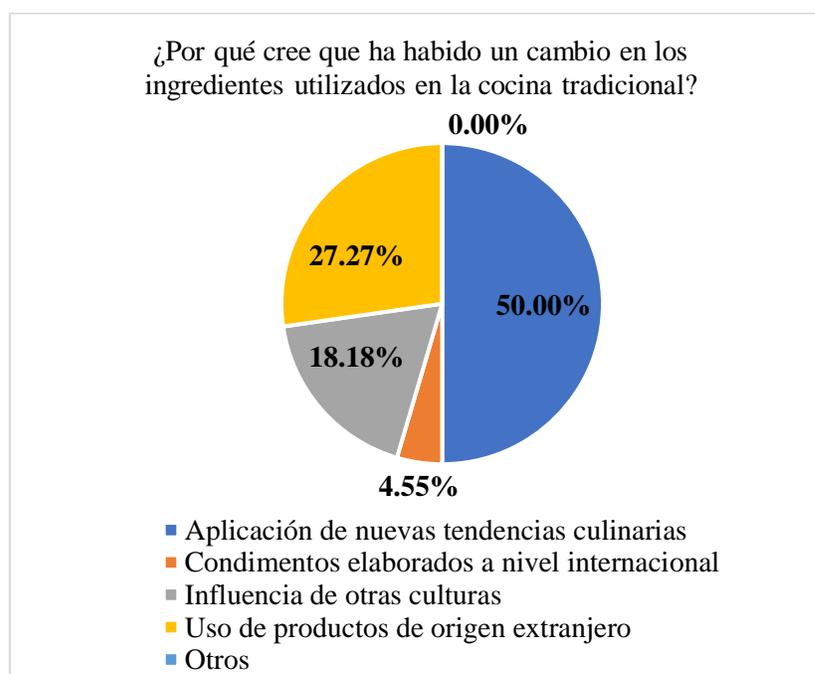
Pregunta 11. ¿Por qué cree que se da el cambio en los ingredientes utilizados en la cocina tradicional?

Tabla 27. *Motivo del cambio en los ingredientes*

Ítems	Frecuencia	Porcentaje
Aplicación de nuevas tendencias culinarias	11	50,00%
Condimentos elaborados a nivel internacional	1	4,55%
Influencia de otras culturas	4	18,18%
Uso de productos de origen extranjero	6	27,27%
Otros	0	0,00%
Total	22	100%

Elaboración propia

Gráfico 24. *Motivo del cambio de los ingredientes*



Elaboración propia

Interpretación: La tabla muestra las respuestas de los encuestados a la pregunta sobre la causa del cambio en los ingredientes utilizados en la cocina tradicional. Se puede observar que la mayoría de los encuestados (50%) respondieron que se debe a la aplicación de nuevas tendencias culinarias, seguido por el uso de productos de origen extranjero (27,27%). Un porcentaje menor de encuestados mencionó la influencia de otras culturas (18,18%) y solo uno mencionó el uso de condimentos elaborados a nivel internacional (4,55%). No hubo respuestas registradas en la categoría "Otros".

La tabla proporciona información valiosa sobre la percepción de los encuestados sobre el cambio en los ingredientes utilizados en la cocina tradicional. Sin embargo, es importante tener en cuenta que la muestra es limitada y no representa necesariamente la opinión general sobre este tema.

Presentación del diseño de un recetario de cocina ancestral mantense

En este apartado se propone un recetario estandarizado previamente analizado por profesionales en gastronomía, el mismo está proyectado a mostrar ingredientes de la receta, preparación, tiempo de la preparación, porciones e información nutricional.

El recetario tiene un contenido de 13 recetas estandarizadas. Con esta propuesta se quiere contribuir con un aporte para quienes se encuentran incursionando en el mundo de la cocina ancestral y tienen como propósito mantener la tradición manabita ancestral.

La cocina precolombina y prehispánica del Ecuador tienen sentada sus bases en dos culturas: Las Vegas y Valdivia. La primera es pionera en la agricultura y la segunda heredera de la agricultura y el desarrollo de la alfarería en América en el periodo formativo temprano. Por tanto, ambas son culturas madres para todas las civilizaciones que han habitado estos territorios: Machalilla, Chorrera, Jama Coaque, Mantas, Japotó (hoy Charapotó). El patrimonio gastronómico de la provincia de Manabí tiene impregnada en sus raíces la heredad transmitida de generación en generación por nuestras abuelas, quienes han custodiado estos conocimientos ancestrales de las culturas que nos han precedido (Vergara, 2020).

Como podemos ver la importancia de la gastronomía ancestral radica en rescatar nuestra identidad cultural, los ciudadanos mantenses tienen los mejores atributos ser hospitalarios y cocineros por excelencia.

La propuesta del recetario que va dirigido a toda persona que desea incursionar en el mundo de la cocina ancestral mantense y está sustentado acorde a los resultados de la investigación. A continuación, presentación del mismo:



INGREDIENTES

- Maíz criollo amarillo 1.600gr
- Agua 3L
- Canela 20gr
- Clavo de olor 3gr
- Panela 500gr
- Hojas de higo 5 unidades
- Hojas de naranja 5 unidades
- Pimienta dulce 2gr
- Esencia de vainilla 10ml
- Cáscara de piña 1 unidad



CHICHA

PORCIONES: 36 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 días

DIFICULTAD: Alta

Valor nutricional: Carbohidratos: 20g. Fibra dietética: 0gr

PASO A PASO

1. Ablandado:

Hervir el maíz seco en cocina u horno de leña de 10 a 15 minutos, evitando ablandar la unión de la tuza y el grano. Una vez cocinado se lo deja en el líquido en remojo hasta el siguiente día.

2. Rallado, cernido y/o molido:

Tomar la batea y el rallos, se ralla de dos a tres veces de un mismo lado, revisando que aun contenga granos y evitando rallar la tuza, se obtiene la harina gruesa de maíz, se tamiza finamente y/o se muele para obtener la harina fina. 660gr

3. Agua aromática:

Hervir en una olla de barro 2L de agua, canela, hojas de higo, cáscaras de piña

4. Agregar harina:

Agregar la masa de maíz poco a poco una vez que se agrega toda la masa, se mezcla con un cucharado de palo y mover hasta 20 minutos o hasta hervir

5. Reposo:

Reposar en un horno de leña, previamente calentado durante toda la noche, para atemperar, aporta sabor.

6. Endulzante y segunda agua:

Hervir 1L de agua, agregar hojas de naranja, clavos de olor y panela. Enfriar.

7. Filtrado:

Separar el líquido por medio de lienzo fino.

8. Final:

Agregar esencia de vainilla y piña picada en médium dice.

9. Opcional:

Agregar hielo y frutas picadas médium dice



INGREDIENTES

- Comino molido 1 cucharada
- Pimienta negra ½ cucharadita
- Cilantro finamente picado 2 cucharadas
- Maíz tostado 1Lb
- Maní tostado y pelado 1lb
- Sal al gusto
- Aceite achioté



SALPRIETA

PORCIONES: 4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 minutos

DIFICULTAD: Baja

Valor nutricional: Carbohidratos: 11gr. Fibra dietética: 0gr. Azúcares: 1gr. Grasas: 9gr. Saturadas: 1gr

PASO A PASO

1. Moler:

Tomar todos los ingredientes y molerlos muy bien en conjunto, agregando poco a poco el aceite achioté o también se puede utilizar aceite de achioté. Agregar al gusto

2. Reposar:

Dejar reposar la preparación bien molida hasta enfriar

3. Reservar:

Reservar en un frasco de vidrio y tapanlo para guardar en la nevera

4. Opcional:

Se puede acompañar con plátanos maduros o plátanos verdes, fritos o asados.



INGREDIENTES

- Cangrejos 1 atado
- Cebollas blancas largas 4 unidades
- Pimienta negra en grano ¼ taza
- Cilantro ½ atado
- Orégano ½ taza
- Comino en grano ¼ Taza
- Sal aprox. ½ taza
- Ajos machacados ½ taza
- Cerveza 1 botella grande
- Plátanos maduros
- Plátanos verdes



GUARICHE

PORCIONES: 4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos

DIFICULTAD: Media

Valor nutricional: Calorías: 124Kcal. Proteínas: 19,5gr. Grasas: 5,1 gr-
Hidratos de carbono: 0gr Calcio: 30mg

PASO A PASO

1. Lavar:

Se lavan muy bien los cangrejos con un cepillo de cerdas duras, hay que verificar que todos los cangrejos estén vivos los muertos se desechan, hay quienes les gusta matarlos para meterlos a la olla, hay otras personas que los meten vivos

2. Hervir:

En una olla grande y muy honda se pone a hervir el agua y todos los aliños, cuando ya rompa el hervor se van agrandando los cangrejos, que queden totalmente tapados con el agua, se agrega de ultimo la cerveza y los plátanos con cáscaras en trozos de 5cm aproximadamente.

3. Cortar cocción:

Cuando los cangrejos se pongan de color rojo, se los deja hervir unos 10min más, se les saca de olla y se los pasa rápidamente por el chorro de agua para que se afloje la carne.

4. Servir:

Se sirve en bandejas grandes acompañados de los plátanos cocidos, salsa de cebollas, plátanos fritos y canguil.



INGREDIENTES

- Pescado blanco fresco 2Lb (corvina, dorado, pargo o tilapia)
- Cebollas rojas 2 unidades
- Tomates 4 unidades
- Pimientos 2 unidades
- Limones 20 unidades
- Cilantro 1 manojo
- Sal 1 pizca
- Aceite 1 chorro



CEVICHE DE PESCADO

PORCIONES: 8 porciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 4 horas

DIFICULTAD: Baja

Valor nutricional: Calorías: 400-500 Grasas: 9,4gr Carbohidratos: 61gr
Proteínas: 44,7gr

PASO A PASO

1. Medir y preparar los ingredientes:

Limpia muy bien el pescado y córtalo en cubos de tamaño medio, como de un bocado. También pica finamente todas las verduras y exprime el jugo de todos los limones, reservando algunas rodajas para decorar los platos.

2. Preparación:

Colocar todo el pescado junto con la mitad del jugo de los limones en un bol, lo suficientemente amplio. Añade una pizca de sal, comprueba que el líquido cubra por completo el pescado y tapar con papel film transparente.

3. Reservar:

Reserva en la nevera de 3 a 4 horas. La idea es que el ácido del limón "cocine" el pescado.

4. Mezcla:

Una hora antes de que el pescado esté listo, mezcla en otro bol todas las verduras picadas con el resto del jugo de limón. Añade una pizca de sal y también reserva en la nevera durante una hora aproximadamente.

5. Servir:

Pasado el tiempo de reposo de ambas preparaciones, retira el pescado de la nevera y escurre el zumo de limón. Mezcla entonces los dados de pescado "cocido" con el resto de las verduras en limón. Añade sal y aceite al gusto.

6. Opcional:

Se puede servir con chips de plátano verde, patacones o maíz tostado.



ingredientes

- ▶ Hojas de plátano 2 Unidades
- ▶ Aceite neutro c/n
- ▶ Arroz 120 grs
- ▶ Cebolla verde 3 Unidades
- ▶ Cilantro c/n
- ▶ Agua 500 cc
- ▶ Plátano 2 Unidades
- ▶ Ajo 1 Diente
- ▶ Maní tostado 150 grs
- ▶ Sal c/n
- ▶ Salsa con estofado c/n
- ▶ Seco de pollo c/n



TONGA

PORCIONES: 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 horas

DIFICULTAD: Alta

Valor nutricional : tonga, 40 gram. Calorías: 210 · Carbohidratos: 18 g ·
Grasa: 12 g ; Vruchtenfridrank. Tonga, 1 blikje. Calorías: 155 ·
Carbohidratos: 40 g

PASO A PASO

1. Para el arroz:

Sofríe la cebolla larga picada en 2 cucharadas de aceite de achiote y el cubo de CALDO DE GALLINA. Añade 4 tazas de agua, una vez hirviendo añade el arroz. Deja cocinar hasta que esté suave.

2. Para la salsa:

Tuesta el maní ligeramente en una sartén sin aceite. Una vez tostado, colócalo en la licuadora junto con: el agua, leche semidescremada, aceite de achiote, ajo, el sobre de caldo en polvo y cilantro. Procesa hasta lograr una salsa homogénea y ligeramente espesa.

3. Arma la tonga:

Pasa las hojas de plátano directamente sobre el fuego de manera rápida y constante hasta que queden suaves y flexibles. Una vez listas, añade 1 taza de arroz en el centro de cada hoja, cúbrelo con una presa de seco de pollo en su salsa y un par de cucharadas de salsa de maní. Por último, añade la mitad de un maduro asado y cierra la hoja envolviendo todo. Ayúdate con cuerda si es necesario.

4. Cocina la tonga:

Coloca las tongas bien cerradas en una olla con fondo doble para cocinarlas al vapor durante mínimo 15 minutos adicionales.



INGREDIENTES

- ▶ Pescado (atún, preferiblemente albacora) ½ kilo
- ▶ Choclos en pedazos 3
- ▶ Fréjol tierno en vainas (1 atado)
- ▶ Zanahoria amarilla cortada en cuadraditos 1
- ▶ Habas o habichuelas ¼ de libra
- ▶ Plátanos maduros en trozos 2
- ▶ Plátano verde rallado 1
- ▶ Yuca pequeña en trocitos 1
- ▶ Zapallo, media libra en trozos
- ▶ Camote, media libra en trozos
- ▶ Maní molido ¼ de libra
- ▶ Cebolla colorada pequeña cortada en cuadraditos pequeños 1
- ▶ Pimiento verde 1
- ▶ Pimiento rojo 1
- ▶ Achiote, sacado el color en manteca de puerco o aceite; ajo, sal, pimienta, comino, cilantro al gusto.



VICHE

PORCIONES: 6

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2-4 horas

DIFICULTAD: Alta

Valor nutricional: 1 porción (425 g) de Viche de Pescado (Tunalia) contienen 480 Calorías, 23 g Grasas, 36 g Carbohidratos y 33 g Proteínas

PASO A PASO

1. Hervir 8 tazas de agua, ligeramente salada, agregar las cabezas y huesos de pescado y dejar hervir durante 30 minutos. Colar y guardar el caldo.
2. Calentar las 2 cucharadas de aceite y agregar 1 taza de cebolla, 4 dientes ajo, 1 cucharadita de comino y sal. Cocinar durante unos 5 minutos hasta que las cebollas estén suaves.
3. Licuar el maní tostado con el refrito, la leche y 2 tazas de el caldo de pescado, hasta que estén bien triturados. Colar la mezcla licuada y combinarlo con el resto del caldo. Agregar 2 tazas más de agua.
4. Calentar en una olla las 2 cucharadas de aceite restantes y agregar las 2 tazas de cebolla, los 6 dientes de ajo, el pimiento, el achiote, la cucharadita de comino, orégano y sal. Cocinar a fuego lento durante unos 10 minutos hasta que las cebollas estén suaves.
5. Añadir la mezcla que se licuó con el caldo de pescado y hervir a fuego lento. Agregar el choclo y la yuca y cocinar a fuego lento durante unos 40 minutos hasta que la yuca esté tierna.
6. Agregar el plátano y los filetes de pescado y cocinar a fuego lento durante unos 10 minutos hasta que el pescado esté listo.
7. Espolvorear el viche con cilantro o perejil y servir caliente con rodajas de limón y aji.



INGREDIENTES

- ▶ • 4 plátanos.
- ▶ • 1/2 libra de carne molida, 1/2 taza de arvejas cocinadas.
- ▶ • 1/2 cebolla picada.
- ▶ • 1/2 taza de zanahoria picada.
- ▶ • 1 huevo duro.
- ▶ • 1 cucharada de perejil.
- ▶ • sal, aceite.



EMPANADAS DE VERDE

PORCIONES: 6

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 horas

DIFICULTAD: fácil

Valor nutricional: 120kcal = 503kj /por porción

PASO A PASO

1. Comenzar hirviendo tres de los plátanos hasta tirarlos. conservar el cuarto plátano en agua.
2. Procesar los plátanos hervidos hasta lograr una pasta homogénea y añadir el huevo y la mantequilla y procesar nuevamente. Agregar sal.
3. Tomar la masa formada y rallarle el plátano crudo, dejar reposar por media hora.
4. Estirar con palote y cortar formando discos para las empanadas.
5. Colocar en un recipiente el queso y la cebolla mezclar y agregar una cucharada del relleno en cada disco, cerrar y dejar descansar en heladera.
6. En una sartén, calentar el aceite a fuego medio, freír las empanadas por ambos lados hasta que se doren, secar en papel absorbente.
7. Servir calientes.



INGREDIENTES

- ▶ 6 plátanos verdes.
- ▶ 1/2 taza de chicharrón.
- ▶ 1/2 taza de queso desmenuzado.
- ▶ 1 diente de ajo.
- ▶ 2 cucharadas de mantequilla.



BOLÓN DE VERDE

PORCIONES: 6

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 minutos

DIFICULTAD: Intermedia

Valor nutricional: por 1 porción - Calorías: 331kcal | Grasa: 23,04g | Carbh: 21,67g | Prot: 11,82g

PASO A PASO

1. Pelar los plátanos, cortarlos en trozos medianos y cocinarlos a temperatura media baja durante unos 30-40 minutos, volteándolos cada 10 minutos, hasta que estén muy suaves y ligeramente dorados.
2. Espolvorear los trozos de plátanos cocidos con aji en polvo, el comino, y sal al gusto. Colocar los plátanos calientes en un tazón grande y triturarlos hasta obtener una masa gruesa.
3. Formar bolas pequeñas con la masa. Hacer un agujero en el centro de cada bola y rellenarlos con el queso (o chorizo o chicharrones). Cerrar la bola nuevamente.
4. Calentar el aceite a fuego alto, agregar las bolas de plátano rellenas y freirlas hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados.
5. Servir en un plato los bolones calientes, preferiblemente acompañado de café y huevo frito.



ingredientes

- ▶ 2 kg de gallina
- ▶ 1 cebolla picada
- ▶ 4 tomates cubeteados
- ▶ 2 pimientos cubeteados
- ▶ 4 dientes de ajo
- ▶ 500 cc de cerveza
- ▶ 200 cc de jugo de naranja
- ▶ Una pizca de comino
- ▶ Una pizca de achiote
- ▶ Una pizca de cilantro
- ▶ Una pizca de perejil
- ▶ Una pizca de orégano
- ▶ Sal y pimienta



SECO DE GALLINA CRIOLLA

PORCIONES: 5

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 horas

DIFICULTAD: INTERMEDIA

VALOR NUTRICIONAL: 1 porción - 200kcal, 100 g - 95kcal, 1 onza - 27kcal

PASO A PASO

1. Comenzar adobando las presas de gallina con las especias.
2. Dejar reposar.
3. En una procesadora mixear la cerveza y el jugo de naranja, el tomate, la cebolla, el ajo, los pimientos, el cilantro, el perejil y el orégano hasta obtener una mezcla espesa.
4. En una cacerola dorar las presas por ambos lados y añadir la salsa licuada, cuando rompa en hervor bajar el fuego y cocinar por una hora.
5. Finalizar con el jugo de naranja que equilibra los sabores.
6. Servir caliente acompañado con arroz blanco.



INGREDIENTES

- ▶ 1 lb de albacora
- ▶ 1/2 lb de maní molido
- ▶ 8 verdes rallados
- ▶ 2 tomates picados
- ▶ 3 cebollas picadas
- ▶ 1 pimiento picado
- ▶ 3 dientes de ajo molido hojas de plátano para envolver
- ▶ 2 cdtas de hierbita picada.



BOLLO

PORCIONES: 10

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 horas

DIFICULTAD: INTERMEDIA

VALOR NUTRICIONAL: Carbohidratos 70 g ; Fibra dietética 6 g ; Azúcar 32 g ; Grasas 11 g ; Saturadas 2 g.

PASO A PASO

1. Mezclar el plátano verde rallado con un poco de aceite de achiote.
2. Hacer un refrito con la cebolla, ajo y pimiento en aceite de achiote.
3. Agregar el maní licuado, luego el verde rallado y el caldo de pescado.
4. Agregar el culantro, la hierbabuena y el orégano. Cocinar revolviendo constantemente para que no se pegue hasta que espese, durante unos 10 o 12 minutos, y sazonar con sal y pimienta.
5. Agregar el pescado cortado en medallones o cubos, dependiendo del tamaño del bollo, y poner sobre la hoja de plátano. Si lo desea el pescado puede ir crudo o puede preparar otro refrito con cebolla, tomate, condimentos y cocinar el pescado en el refrito antes de usarlo como relleno para el bollo.
6. Unir los dos filos y doblar hacia atrás la hoja. Colocar en una tamalera o en una olla y cocinar al vapor durante 20-25 minutos. Servir con salsa de cebolla curtida, limón, y aji.



INGREDIENTES

- ▶ 3 Tazas Camarones
- ▶ 2 Pizcas Sal
- ▶ 2 Pizcas Pimienta Negra
- ▶ 2 Cucharadas Mostaza
- ▶ 2 Cucharadas Mantequilla Sin Sal
- ▶ 1 Cucharada Aceite De Girasol
- ▶ 1/2 Taza Cebolla Perla
- ▶ 4 Unidades Ajo
- ▶ 2 Cucharadas Pimiento Rojo
- ▶ 2 cucharadas Cilantro
- ▶ 1/4 Taza Jugo De Limón



CAMARON AL AJILLO

PORCIONES: 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora

DIFICULTAD: Intermedia

VALOR NUTRICIONAL: Carbohidratos 14 g. Fibra dietética 0 g. Azúcar 0 g

PASO A PASO

1. Derretir la mantequilla o calentar el aceite en una sartén.
2. Agregar el ajo y sofreír por un minuto.
3. Espolvorear los camarones con sal y pimienta al gusto.
4. Agregar los camarones o langostinos al sartén y dejar cocinar por ambos lados.
5. Agregar el vino blanco y dejar que se reduzca por la mitad.
6. Agregar la crema de leche y hacer hervir. Cocinar por unos minutos hasta que los camarones o langostinos estén a su punto.
7. Espolvorear con perejil o culantro picadito.
8. Servir los camarones al ajillo con arroz blanco, patacones (ver receta) y ensalada de vegetales.



INGREDIENTES

- ▶ Aceite o manteca con color achiote
- ▶ ½ cebolla colorada picadita
- ▶ ½ cebolla blanca picadita
- ▶ 2 pepas de ajo trituradas
- ▶ 1 pimiento verde picadito
- ▶ 1 taza de maní tostado y molido
- ▶ 1 libra de pescado corvina, albacora o atún, picado, en trozos
- ▶ Culantro picadito al gusto
- ▶ Comino molido al gusto
- ▶ Sal y pimienta al gusto
- ▶ 4 plátanos verdes crudos
- ▶ Aji y curtido para servir



CORVICHE

PORCIONES: 10

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora

DIFICULTAD: INTERMEDIA

VALOR NUTRICIONAL: Proteínas 2 g ; Sodio 10 mg ; Potasio 10 mg ;
Colesterol 2 mg

PASO A PASO

1. Picar finamente la cebolla, el pimiento, el tomate.
2. Colocar aceite en el sartén para proceder a hacer el refrito. Agregamos la cebolla, el pimiento, el tomate, el ajo y mezclamos.
3. Agregar el pescado en trozos y sazonar con el cilantro, comino, sal y pimienta.
4. Rallar la mitad de verde crudo y la otra mitad cocinar, luego majar todo y mezclar.
5. Agregar a esta mezcla el maní molido, achiote y amasar
6. Formar bolas ovaladas o alargadas con la masa de verde y rellenarlas con el condumio de pescado.
7. Freír en abundante aceite o preparar el horno a 180 grados C.



INGREDIENTES

- ▶ Camotes
- ▶ Canela
- ▶ pimienta dulce
- ▶ Azúcar Morena
- ▶ 1 de crema de leche
- ▶ 5 cucharaditas de polvo de hornear
- ▶ 1/2 libra de mantequilla
- ▶ Esencia de vainilla
- ▶ 4 huevos
- ▶ Brandy
- ▶ 1/2 libra de queso
- ▶ 1/2 libra de pasas
- ▶ 1/2 libra de nueces
- ▶ 1 cucharada de harina



TORTA DE CAMOTE

PORCIONES: 12

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora

DIFICULTAD: Intermedia

Valor nutricional: Carbohidratos 40 g. Fibra dietética 0 g. Azúcar 15 g

PASO A PASO

1. Cocinar el camote en agua con la canela y el azúcar aproximadamente 20 minutos hasta que esté blando.
2. Retirar y realizar un puré con el camote.
3. Agregar la leche, los huevos batidos y mezclar.
4. Agregar las pasas, el ron, la sal, el polvo de hornear y el queso y colocar en un molde engrasado con mantequilla y enharinado.
5. Hornear moderado por una hora o hasta que esté dorado encima.

CONCLUSIONES

- Se concluye que los cambios que han sufrido la gastronomía ancestral del cantón Manta se ha dado para atraer turistas, pero a su vez por diversos factores como la globalización que en aras de un crecimiento económico de los países desarrollados y las cadenas empresariales de comercialización de alimentos que se internalizan en las diversas poblaciones; buscan mantenerse a flote, manteniendo una tradición de sabor y textura a los paladares extranjeros y autóctonos. Sin embargo, se denota que a pesar de los cambios y variaciones, muchas personas de origen manabita aún mantienen las tradiciones culturales de la gastronomía.
- Desde la recolección de las encuestas, se denota que existe una amplia población que mantiene las recetas gastronómicas en el menú comercializador, y a su vez ofrecen variedades con el fin de atraer turistas. Pero al mismo tiempo, no dejan de lado la utilización de utensilios ancestrales, especias locales o propias y siguen apostando por la importancia de la gastronomía ecuatoriana.
- Se presenta de la misma forma, un recetario como parte del cumplimiento de los objetivos de la presente investigación, dicho recetario, se realiza en base a las preparaciones gastronómicas ancestrales del cantón Manta.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda a futuros investigadores, tomar en consideración la presente investigación como un eje en el uso de las variables para el diagnóstico situacional, considerando un estudio cualitativo que busque preservar la identidad cultural de del cantón Manta, ya que este tipo de investigaciones generan impacto positivo en

la preservación del legado de las generaciones futuras.

- A los establecimientos del cantón Manta, para que conserven las tradiciones de los platos ancestrales, y que en el caso de considerar nuevas estrategias gastronómicas para atraer clientes, se busque mantener los sabores, métodos y técnicas ancestrales en su preparación para mostrarle a los turistas y a los pobladores, las culturas que nos anteceden.

Bibliografía

- Araujo, M., Camacho, Y., García, H., & Holguín, M. (2021). *Uribia, un contacto con la cultura gastronómica de la guajira*. Bucaramanga, Colombia: Repositorio Universidad Autónoma de Bucaramanga. Obtenido de https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/13834/2021_Informe_Investigacion_Araujo_Daza_Maria_Camila.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Ávila, A. (2022). *Gastronomía ancestral como potencial del patrimonio cultural intangible*. Jipijapa, Manabí, Ecuador: Repositorio Universidad estatal del Sur de Manabí. Obtenido de <http://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/4215/1/%C3%81vila%20S%C3%A1nchez%20Arellys%20Arianna.pdf>
- Bahls, Á., Wendhausen, R., & da Silva, E. (2019). COMPRENSIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA. *Estudio de prespectivas en turismo*, 312-330. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/1807/180760431004/html/>
- Bailon, J. (2019). *NA INTRODUCCIÓN AL TURISMO GASTRONÓMICO DEL*. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/157589102.pdf>
- Calderón, J. (2018). *Una introducción al turismo gastronómico del cantón Manta - Ecuador*. Universidad de Ecuador. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/157589102.pdf>
- Castañeda, P. (2018). *Investigación de la cocina tradicional ecuatoriana de los cantones Portoviejo y Rocafuerte de la provincia de Manabí, y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda*. Repositorio Universidad Tecnológica Equinoccial. Obtenido de <https://1library.co/article/utensilios-ancestrales-registrados-hist%C3%B3ricamente.q5wok3rq>
- CEPAL. (2022). *Globalización y desarrollo*. CEPAL.

Coppelli, G. (2018). *La globalización económica del siglo XXI. Entre la mundialización y la desglobalización*. Obtenido de https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0719-37692018000300057&script=sci_arttext&tlng=en

Coppelli, G. (2018). La globalización económica del siglo XXI. Entre la mundialización y la desglobalización. *Estudios Internacionales (Santiago)*, 50(191). Obtenido de https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0719-37692018000300057&script=sci_arttext&tlng=en

Diccionario gastronómico . (2018). *Coccion*. Obtenido de <https://laroussecocina.mx/palabra/coccion/>

Gil-Martínez, A. (2010). *Técnicas culinarias*. Ediciones AKAL. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=vlikstOp6KsC&dq=metodos+de+coccion+pdf&hl=es&source=gbs_navlinks_s

González, C. (2019). *Qué es cocinar*. Bullipedia. Obtenido de <https://bibliotecaia.ism.edu.ec/Repo-book/q/Ques-cocinar.pdf>

Hernández-Sampieri, R., Fernández-Collado, C., & Baptista-Lucio, P. (2014). *Capítulo 1. Definiciones de los enfoques cuantitativos y cualitativos, sus similitudes y diferencias. Metodología de la investigación*. México: McGraw Hill. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/58257558/Definiciones_de_los_enfoques_cuantitativo_y_cualitativo_sus_similitudes_y_diferencias-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1668807798&Signature=VdPICfJqPKdUF~rGniuKGkBWM6~osWeSdUXrztv0jdv8Yco56mK~Z0P5Hxb4H6EY-qTYMw

Landes, L. (2019). *Patrimonio Cultural de la cocina Manabita*. Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/la-cocina-tradicional-manabita-recibe-la-certificacion-de-patrimonio-cultural-inmaterial-del-ecuador/>

- Ledesma, R., Ferrnado, P., & Tosi, J. (2019). Uso del análisis factorial exploratorio en RIDEP. Recomendaciones para autores y revisores. *Revista Iberoamericana de Diagnóstico y Evaluación*, 3(52), 173-180. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/4596/459661296014/459661296014.pdf>
- Mistral, A. (2020). *Mil ideas proyectos*. Obtenido de <https://www.milideasmilproyectos.com/2022/03/descubriendo-la-gastronomia-manabi.html>
- Murillo-Zambrano, R., & Solórzano-Intriago, J. (2020). *Identidad manabita: gastronomía y cultura*. Portoviejo, Ecuador : Universidad San Gregorio de Portoviejo.
- Ordoñez, E. (2020). *Evolucion Gastronomía a traves del tiempo*. Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/turydes/24/evolucion-gastronomia.html>
- Ortega, J. D. (2018). *PRODUCCION AGRICOLA MANABITA*. Obtenido de <https://sites.google.com/site/manabiculturalyhermosa/produccion-agricola-manabita>
- Ortiz, F. (2019). *Definición de encuesta*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/es/una-encuesta.html>
- Regalado, L. (2014). *Manabí y su comida milenaria*. Manta: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Obtenido de <https://munayi.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2019/01/Manab%C3%AD-y-su-Comida-Milenaria.pdf>
- Romero, E., & Díaz, J. (2010). El uso del diagrama causa-efecto en el análisis de casos. *Revista Latinoamericana de Estudios Educativos*, XL(3 y 4), 127-142.
- Rosantes, A. (2018). *¿Cuántos tipos de cocina existen?* Obtenido de <https://www.audiolis.com/cursos-de-formacion/blog/cuantos-tipos-cocina-existen/>
- Ruiz, L. (2019). *Técnica de observación participante: tipos y características*. Obtenido de <https://psicologiaymente.com/psicologia/tecnica-observacion-participante>

- Saltos, G. (2018). *Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso cantón San Vicente*. Bahía de Caráquez, Manabí, Ecuador: Repositorio Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Obtenido de <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>
- Sampieri, R. H. (2010). *Metodología de la investigación*. México.
- Torres, M. (2019). La cocina tradicional. Obtenido de http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008
- Tramullas, J. (2019). Temas y métodos de investigación en Ciencia de la Información. *Investigación en información y comunicación*, 29(4).
doi:<https://doi.org/10.3145/epi.2020.jul.17>
- Varese, M. (2018). *La influencia de la globalización en las cocinas locales: un análisis del campo de la gastronomía en Quito*. Quito: Repositorio FLACSOANDES. Obtenido de <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/14688/11/TFLACSO-2018MGV.pdf>
- Vergara, F. (30 de junio de 2020). *Ecuador Tour Guides*. Obtenido de Gastronomía Ancestral: Los Ichés, platillos manabitas: <http://www.ecuadortourguides.org/gastronomy/gastronomia-ancestral-los-iches-platillos-manabitas/>
- Villafuerte, J., & Zambrano, D. (2021). *Diseño de una ruta gastronómica conformada por los Cantones Paján, Jipijapa y Puerto López para promover el turismo gastronómico local*. Guayaquil, Ecuador: Repositorio Universidad de Guayaquil.

Anexos

Estimado encuestado el siguiente formulario tiene el propósito de conocer cuáles son los cambios en la gastronomía en el contexto de la globalización del mundo actual, para lo cual pedimos que colabore contestando con la verdad. Su opinión será siempre importante por ello agradecemos su respuesta. Utilice este formato para indicar su grado de acuerdo a cada enunciado que se presenta, marcando con una (X) en el espacio correspondiente.

1. Seleccione su género

- Mujer
- Hombre
- Otro

2. Edad

- 20-25
- 26-30
- 31-35
- 36-44
- 45-60
- 70 o más

3. Seleccione su nivel de estudio

- Educación primaria
- Educación secundaria
- Educación Superior
- Posgrado

4. Qué opina de la elaboración tradicional de los platillos

*Se va a seguir manteniendo por su salud
occidental y nutricional*

5. ¿Incluye usted ingredientes nativos o internacionales en su cocina?

Si

No

¿Cuáles?

Queso de la Abta - salsa roja de

6. ¿Indique que técnicas culinarias son las más usadas en su cocina. ?

- Hervir

- Blanquear

- Pochado o escalfado

- Freír

- Saltear

- Emulsionar

7. ¿Cuenta usted con recetas autóctonas para la elaboración de sus platos?

Si

No

Otro. Especifique como en el Anexo

8. ¿Los platos elaborados en su cocina involucran alguna historia ancestral?

Si

No

Explicar

8. ¿Por qué crees que se da el cambio de ingredientes en la cocina tradicional?

Para atraer turistas

Adaptarse a la competencia actual

Otro. Especifique Turismo

10. ¿Cree que la cocina tradicional se mantendrá de buena manera en los restaurantes de la ciudad de Manta?

Si

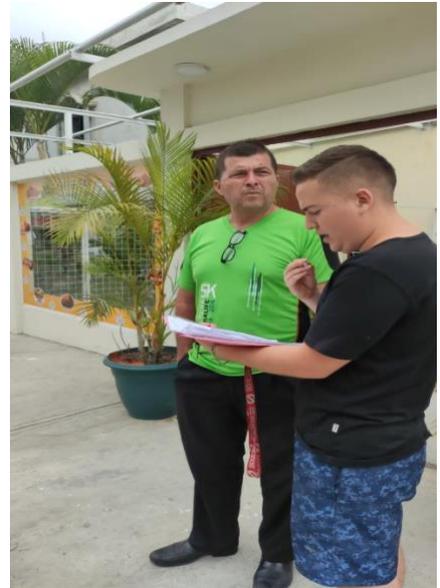
No

Otro. Especifique San Juanes



Autores: Axel Eduardo Pico Barcia, Julia Eulalia Delgado Vera





Autores: Axel Eduardo Pico Barcia, Julia Eulalia Delgado Vera





Autores: Axel Eduardo Pico Barcia, Julia Eulalia Delgado Vera

