



**FACULTAD DE EDUCACION, TURISMO, ARTES, Y HUMANIDADES
CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

**PROYECTO DE INVESTIGACION PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE LICENCIADOS EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

TEMA:

Estudio comparativo entre el ceviche de pescado que se prepara en la ciudad de Manta-Ecuador con el que se prepara en la ciudad de Chimbote-Perú

AUTORES:

Olinda Maribel López Mantuano

Cristhian Alfredo Castro Pincay

TUTORA:

Hormaza Muñoz Dallas

MANTA-MANABÍ-ECUADOR

Abril 2023

CERTIFICACIÓN

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de la estudiante **Olinda Maribel López Mantuano**, legalmente matriculada en la Carrera de **Hospitalidad y Hotelería** período académico 2022-2023, cumpliendo el total de 384 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de investigación, cuyo tema del proyecto es “**Estudio comparativo entre el ceviche de pescado que se prepara en la ciudad de Manta-Ecuador con el que se prepara en la ciudad de Chimbote-Perú**”. La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

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

Manta, 2 de diciembre de 2022.

Lo certifico,

Dallas Glenda Hormaza Muñoz
Docente Tutora

CERTIFICACIÓN

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría del estudiante **Cristhian Alfredo Castro Pincay**, legalmente matriculada en la carrera de **Hospitalidad y Hotelería** período académico 2022-2023, cumpliendo el total de 384 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de investigación, cuyo tema del proyecto es “**Estudio comparativo entre el ceviche de pescado que se prepara en la ciudad de Manta-Ecuador con el que se prepara en la ciudad de Chimbote-Perú**”. La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

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

Manta, 2 de diciembre de 2022.

Lo certifico,

Dallas Glenda Hormaza Muñoz
Docente Tutora
Área: servicio

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

El presente trabajo realizado previo a la obtención del **título de licenciados en hospitalidad y hotelería** pertenece exclusivamente a los autores, de tal manera que para uso de este documento se determina ubicar los respectivos créditos.

Olinda Maribel López Mantuano

C.I. 1314895697

Cristhian Alfredo Castro Pincay

C.I. 1351790447

CERTIFICADO DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Estudio comparativo entre el ceviche de pescado que se prepara en la ciudad de Manta-Ecuador con el que se prepara en la ciudad de Chimbote-Perú.” ha sido realizado y concluido por los estudiantes Olinda Maribel López Mantuano, Cristhian Alfredo Castro Pincay, ha sido supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

**PRESIDENTE
DEL TRIBUNAL**
Dra. Beatriz Moreira Phd

**MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**
Lic. Pahola Diaz

**MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**
Ing. Irene Rodríguez

**DOCENTE TUTOR
DE TITULACIÓN**
Lic. Dallas Hormaza

GRADUADO

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a Dios por darme la oportunidad, vida, fortaleza y sabiduría para elaborar y terminar mi proyecto de investigación.

A mi madre por su apoyo incondicional durante todo el proceso mi Carrera, por motivarme en todo momento por sus valores, consejos constantes que me han permitido ser una persona de bien, por su amor.

A mi hermana por estimularme a seguir adelante, por demostrarme su cariño y apoyo incondicional en los buenos y malos momentos de mi vida. Ella es mi principal fuente de inspiración para la construcción de mi vida profesional.

OLINDA MARIBEL LÓPEZ MANTUANO

DEDICATORIA

Con mi más grande gratitud y cariño dedico este proyecto de investigación a mis amados padres: Inés y Líder, a mis hermanos y tutora, que estuvieron todo este tiempo apoyándome, con su cariño, expresándome sus sabias enseñanzas, durante el tiempo que duró mi formación académica.

CRISTHIAN ALFREDO CASTRO PINCAY

RECONOCIMIENTO

La Universidad es una etapa de cambios y de nuevas experiencias para todas aquellas personas que quieran cumplir sus objetivos, y metas, aún más importante es la entidad educativa que permite alcanzar nuevas metas académicas y profesionales.

La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, forma a futuros profesionales con carácter de liderazgo, emprendedores, y profesionales que representen a la ciudad. Gracias por habernos permitidos terminar la Carrera, a todos los docentes y autoridades por habernos brindado todos sus conocimientos, sabiduría, apoyo, motivación día a día para convertirnos en profesionales.

La construcción de esta investigación de tesis fue posible, gracias a la cooperación brindada por la Mgs. Hormazas Muñoz Dallas, quien, en su desempeño como nuestra tutora de tesis, por su gentileza, amabilidad y cooperación y por su constante apoyo en esta investigación, por su disposición y confianza, que sin ellos no se hubiera podido recoger los datos necesarios en este estudio.

RESUMEN

La gastronomía es una disciplina que se ocupa de lo cultural, en torno a la cocina y a la alimentación, también de los ingredientes, y su manera tradicional de agregarlos a las comidas. El presente trabajo de investigación tiene como objetivo, el ceviche de pescado que se consume en Ecuador y Perú. Es de tipo cualitativa, porque se emplearon los métodos: analítico, inductivo, y la revisión bibliográfica. Las técnicas que se emplearon, fueron el diagrama de causa y efecto, preguntas de encuesta y entrevista, para recopilar los veredictos de los principales representantes involucrados con el progreso del arte culinaria tradicional. Los resultados muestran que, en la gastronomía de los dos países latinoamericanos, el consumo de pescado representa una importante, fuente de suministro para la alimentación de una población pesquera tradicional. El ceviche representa una opción para generar un importante agregado turístico, al mismo tiempo que atiende la demanda de la población local, creando mayor margen de utilidad en la economía. En lo social, la reciprocidad de culturas y la comprensión y semejanza de las tradiciones, y costumbres son incuestionables. El desconocimiento del ceviche de pescado peruano en la ciudad de Manta es evidente, por la falta de información necesaria para los consumidores locales y extranjeros. La riqueza que ofrece la cocina peruana se ve reflejada en sus platos típicos con un sabor inigualable. Se realizó un cuadro comparativo de la diferencia y semejanzas sobre el ceviche de pescado ecuatoriano (Manta) y peruano (Chimbote) y finalmente muestran las conclusiones y recomendaciones.

PALABRAS CLAVES: Ceviche, Chimbote, Manta, Cultura, Tradición.

ABSTRACT

Gastronomy is a discipline that deals with culture, around cooking and food, also with ingredients, and their traditional way of adding them to meals. The objective of this research work is the fish ceviche that is consumed in Ecuador and Peru. It is of a qualitative type, because the methods were used: analytical, inductive, and the bibliographic review. The techniques that were used were the cause and effect diagram, survey and interview questions, to collect the verdicts of the main representatives involved with the progress of the traditional culinary art. The results show that, in the gastronomy of the two Latin American countries, fish consumption represents an important source of supply for feeding a traditional fishing population. Ceviche represents an option to generate an important tourist aggregate, while meeting the demand of the local population, creating a greater profit margin in the economy. Socially, the reciprocity of cultures and the understanding and similarity of traditions and customs are unquestionable. The ignorance of Peruvian fish ceviche in the city of Manta is evident, due to the lack of necessary information for local and foreign consumers. The richness that Peruvian cuisine offers is reflected in its typical dishes with an incomparable flavor. A comparative table of the difference and similarities on the Ecuadorian (Manta) and Peruvian (Chimbote) fish ceviche was made and finally the conclusions and recommendations and the annexes are shown.

KEYWORDS: Ceviche, Chimbote, Manta, Culture, Tradition.

INDICE DE CONTENIDO

CERTIFICACIÓN	I
CERTIFICACIÓN	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	III
CERTIFICADO DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	IV
DEDICATORIA	V
DEDICATORIA	VI
RECONOCIMIENTO.....	VII
RESUMEN	VIII
ABSTRACT.....	IX
INTRODUCCIÓN	1
Planteamiento del problema.....	2
Árbol del problema	3
Formulación del problema	4
Preguntas científicas	4
Objeto de estudio	4
Campo de acción.....	5
Objetivos.....	6
Objetivo general	6
Objetivos específicos.....	6
CAPÍTULO I	7
Marco teórico.....	7
Turismo	7
Turismo gastronómico.....	8
Gastronomía tradicional	8
La gastronomía peruana	9
El origen del ceviche	10

El ceviche como Patrimonio alimentario	10
CAPITULO II	11
Metodología.	11
Métodos y técnicas.	11
Criterio de inclusión	13
Procedimiento.....	13
Instrumentos de investigación.....	14
Validez del instrumento	14
Aspectos éticos.....	14
CAPITULO III.....	15
Resultados y discusión	15
CONCLUSIONES	23
RECOMENDACIONES	24
Cuadro de estudio comparativo del ceviche de pescado	25
REFERENCIAS.....	26
ANEXOS	32

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. ¿Conoce qué ingredientes diferencian al ceviche de pescado ecuatoriano del ceviche peruano?.....	15
Tabla 2. ¿El alto consumo de ceviche, en estos dos países, se debe a que gran parte de su población se dedica a la pesca?.....	16
Tabla 3. ¿Conoce el sabor tradicional del ceviche de pescado ecuatoriano y peruano?.....	17
Tabla 4. ¿De acuerdo con lo que conoce, seleccione los ingredientes originarios del ceviche peruano?.....	18

Tabla 5. ¿Considera que la cevichería ecuatoriana debe tener en su menú el ceviche peruano (Chimbote) para degustar y conocer su sabor tradicional?	19
Tabla 6. ¿Cuál es la importancia de reconocer el valor gastronómico del ceviche de pescado ecuatoriano (Manta) y peruano (Chimbote) y destacarlo como producto turístico?	20

Índice de figuras

Figura 1. Árbol del problema.....	3
Figura 2. Clasificación del turismo	7
Figura 3. ¿Conoce qué ingredientes diferencian al ceviche de pescado ecuatoriano del ceviche peruano?	15
Figura 4 ¿El alto consumo de ceviche, en estos dos países, se debe a que gran parte de su población se dedica a la pesca?.....	16
Figura 5. ¿Conoce el sabor tradicional del ceviche de pescado ecuatoriano y peruano?	17
Figura 6 ¿De acuerdo con lo que conoce, seleccione los ingredientes originarios del ceviche peruano? ..	18
Figura 7. ¿Considera que la cevichería ecuatoriana debe tener en su menú el ceviche peruano (Chimbote) para degustar y conocer su sabor tradicional?	20
Figura 8. ¿Cuál es la importancia de reconocer el valor gastronómico del ceviche de pescado ecuatoriano (Manta) y peruano (Chimbote) y destacarlo como producto turístico?	21

INTRODUCCIÓN

La mayoría de los extranjeros de diversas partes del mundo han reconocido al plato típico denominado “ceviche” como una de las degustaciones más exóticas de las regiones costeñas de los países sudamericanos, puesto que tiende a ser una preparación con variedad de sabores, productos, y texturas que enaltecen las características esenciales de la gastronomía costeña. (Barrera & Bringas Alvarado , 2016)

Existen varios países de Sudamérica que preparan este plato emblema de las playas, entre los cuales se enmarcan las creaciones de las ciudades de la costa ecuatoriana como peruana, que ejecutan su creaciones del ceviche utilizando una variedad de verduras, pescados, y mariscos; sin embargo se considera al pescado como el ingrediente esencial y el más utilizado por esta regiones. (Valencia , 2016)

Manta en Ecuador y Chimbote en Perú, son ciudades que se reconocen por realizar este plato, para el deguste de los turistas o nativos de la zona ; cada una de esta ciudades dan un producto con resultados diferentes en sus preparaciones, pero aun así el ceviche ecuatoriano como el peruano tienen rasgos únicos que los caracterizan con solo reconocer sus sabores y mirar su presentaciones (Rodrigo & Zurita Gallegos, 2019)

La incertidumbre de reconocer cual es el distintivo del ceviche de cada ciudad, genera un debate entre las personas que no son conocedoras de la comida emblema de las costas de estos países, e incluso de los mismo habitantes de cada región; identificar las semejanzas y diferencias de sus preparaciones para enaltecer y nombrarlos adecuadamente, es lo que nos motiva, como estudiantes de la Carrera de Hospitalidad y Hotelería de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de

Manabí, que buscamos dar información idónea de las características gastronómicas en la preparación del ceviche de las localidades en mención .

Planteamiento del problema

Actualmente, se hacen revisiones para identificar las características que resaltan este plato en cada país y sus versiones dentro de sus regiones; sin embargo, no se establece un estudio comparativo que demuestre; antecedentes culturales, características gastronómicas de las ciudades que elaboran el ceviche de pescado.

Por eso nace en nosotros, como futuros profesionales, el interés por conocer de cerca la elaboración del ceviche de pescado, entre la preparación ecuatoriana y peruana. Siendo una de las formas viables para sustentar esta problemática, analizar las semejanzas y diferencias existentes entre ambas culturas y la ejecución de este plato ancestral.

Se espera con este trabajo, conseguir que la ejecución de una revisión bibliográfica expuesta en una comparación, sea la alternativa necesaria para reconocer la elaboración correcta del ceviche de pescado, de acuerdo a sus características que beneficie y sea de utilidad al conocimiento culinario y la cultura general, de futuros profesionales en el área y la comunidad ; puesto que sería una alternativa para llenar ese vacío que no se sustenta por medio de los estudios de comidas tradicionales .

Árbol del problema

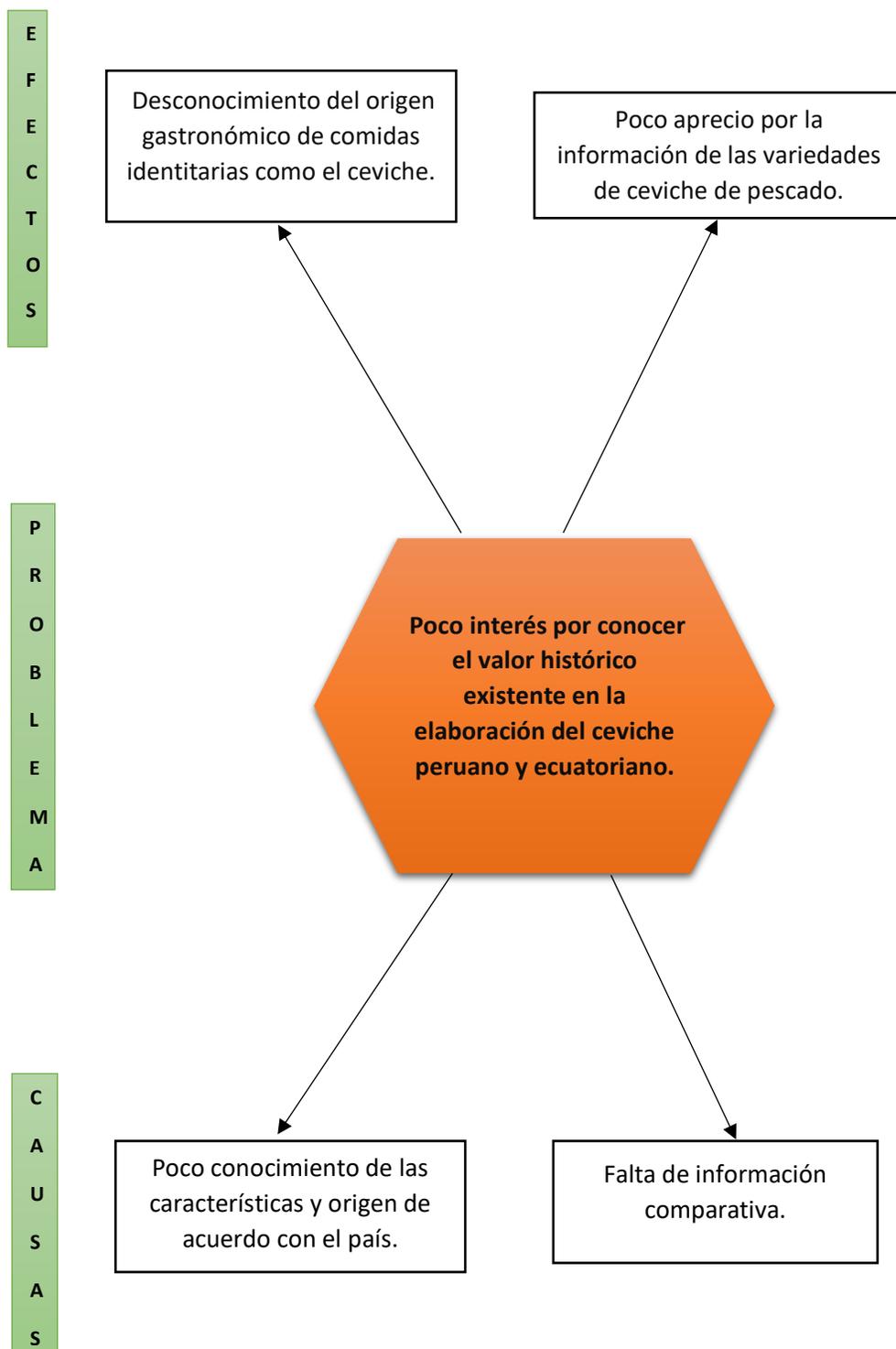


Figura 1. Árbol del problema
Fuente: Autoría propia

Formulación del problema

¿De qué manera un estudio comparativo del ceviche de pescado entre Manta-Ecuador y Chimbote- Perú es una alternativa para despejar el desconocimiento existente?

Preguntas científicas

- ¿Cuáles son los antecedentes de las culturas en la costa ecuatoriana y peruana?
- ¿Cuáles son las características gastronómicas de la costa ecuatoriana y peruana?
- ¿Cuáles son las semejanzas y diferencias entre la gastronomía ancestral de la costa ecuatoriana y peruana?

Objeto de estudio

Chimbote es una ciudad peruana, conocida por su actividad portuaria, por ser sede de la industria pesquera del país y eje comercial, es considerada la novena ciudad más poblada del Perú y se encuentra ubicada geográficamente al norte de Lima y se sitúa a orillas del Océano Pacífico en la Bahía del Ferrol. (Luján Carrión, 2017)

La comida tradicional procedente de la costa peruana, presenta una variedad, de platos, entre ellos tenemos los más reconocidos como; el lomo saltado, ají de gallina, causa limeña, picante de mariscos, estofado de pollo, locro de zapallo, carapulcra, y su reconocido ceviche de pescado. Su riqueza gastronómica se define por la selección de productos autóctonos, y una diversidad en sabores y texturas dentro de sus elaboraciones.

Manta también denominada como San Pablo de Manta, es una ciudad ubicada en la provincia de Manabí-Ecuador, localizada en la Costa del Pacífico. Se le ha caracterizado por ser uno de los puertos más importantes del país; además, es considerada una de las ciudades

económicamente con mejor dinámica del Ecuador, puesto que sobresale su desarrollo industrial y pesquero. (Bailón, 2017)

Los sabores y platos tradicionales de la costa del Ecuador son diversos, destacan en sus preparaciones el empleo del maní, choclo, coco, plátano, y principalmente mariscos y pescados. Entre sus elaboraciones principales se encuentran; el viche, el corviche, el caldo de gallina, encbollado, tonga, bollo, encocado, secos, tigrillo, y uno de los más remarcables el ceviche. (Franco, 2017)

Campo de acción

El ceviche de pescado de Chimbote se basa en el empleo de ingredientes como; cebolla, rocoto criollo, pescado en trozos, ají limo, ajo, limón, sal, culantro, apio, choclos cocidos, camotes cocidos, yucas cocidas o fritas y lechuga. Es recomendable realizar cortes muy delgados de la cebolla, sazonar el pescado y dejarlo marinar por uno 5 a 10 minutos, luego colocar el zumo de limón e incorporar la cebolla, dejar que cocine el pescado crudo con el ácido del zumo de limón, unos 10 minutos, finalmente se le agrega la guarnición ya sea cocida o frita. (Colonia Azaña, 2021)

El ceviche de pescado de Manta usa elementos como; tomate y pepino en rodajas, pimiento y cebolla en cortes julianas, pescado en cuadros, lechuga picada, zumo de limón, cilantro, sal y pimienta; acompañado de patacones de plátanos. Para su preparación se recomienda picar por separado los vegetales; por otra parte, incorporar el zumo de limón en el pescado y dejarlo cocinar en su ácido, agregar sal y pimienta al gusto, posteriormente, agregar los vegetales y legumbres; asimismo, la hierbita finamente picada. (Vera Morán, 2021)

Objetivos

Objetivo general

Realizar un estudio comparativo para establecer las diferencias y características del ceviche de pescado Manta- Ecuador y Chimbote – Perú.

Objetivos específicos

- Conocer los antecedentes y las características gastronómicas del ceviche de pescado de las ciudades; Manta-Ecuador y Chimbote-Perú.
- Identificar los ingredientes empleados en la preparación tradicional del ceviche de cada ciudad, para valorar su sabor identitario.
- Realizar un cuadro comparativo entre las diferencia y semejanza del ceviche de Chimbote y Manta.

CAPÍTULO I

Marco teórico

Turismo

Epistemológicamente se puede definir al turismo como el desplazamiento de forma temporal, donde los sujetos están prestos a buscar nuevos destinos fuera del lugar de origen o residencia. Se estima que puede ser motivo de trabajo, ocio, actividades de emprendimiento, deporte, aspectos que emergen durante la estancia en los respectivos destinos. (Sancho, 2019)

Para. (Díaz, 2017) el turismo puede conceptualizarse como el movimiento en cortos periodos de tiempo, menores a un año, que se acuñe de manera temporal de estar en un destino, fuera del lugar donde se reside. Con el objetivo de socializar, interactuar, conocer nuevas culturas, y lugares alrededor del mundo, satisfaciendo las necesidades de recreación, diversión y educación de los turistas por los destinos encontrados.

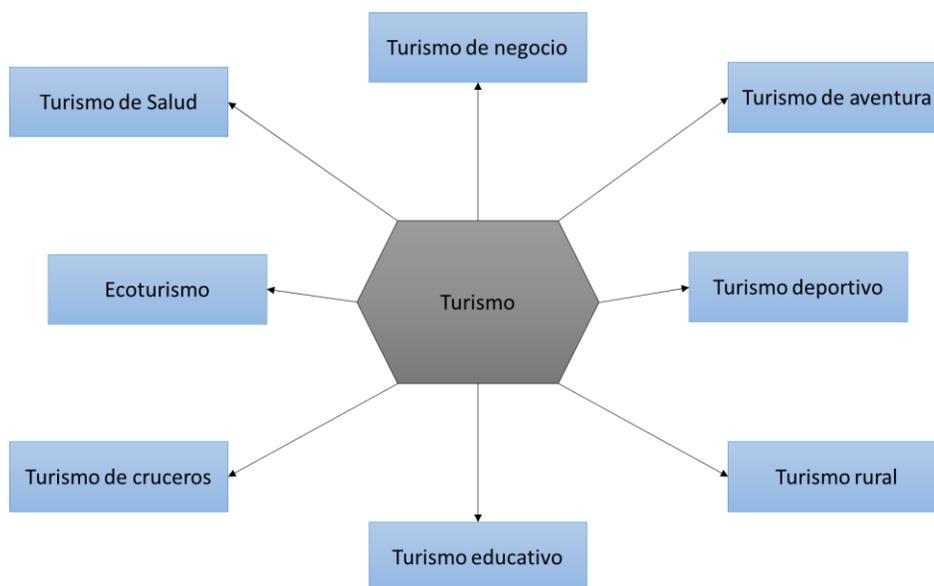


Figura 2. Clasificación del turismo
Fuente: Autoría propia a partir de la OMT (2019)

Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es el crecimiento de la economía de un país atractivo para la inversión en turismo vacacional, de negocios y eventos logrando así convertirse en un sector de oportunidades y de crecimiento continuos, resaltando el patrimonio cultural. Este tipo de turismo también incluye la visita a lugares donde se puede degustar los platos tradicionales terminados en: restaurantes, mercados, plazas, playas (Sobrado, 2018)

Gastronomía

La gastronomía es un vínculo de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. En esta área también aplica el estudio de la relación entre la cultura y alimentación sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo que lo utilizan y todos aquellos que lo utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con el consumo de las preparaciones culinarias. (Bahls, 2019)

Gastronomía tradicional

La cocina tradicional describe todos los aspectos y saberes que se transmiten de generación en generación, dentro del contexto de una cultura determinada; además, de ser autóctona, es relevante por ser significativa para la localidad que representa; se la reconoce como elemento de la identidad cultural de un colectivo de personas, que emplean alimentos procedentes de sus tierras. (Reyes Uribe, 2017)

Gastronomía en el Ecuador

La gastronomía Ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad ya que al existir diversidad de cultura y especies , se utilizan también diferentes ingredientes según las regiones ,

entre los principales ingredientes se pueden mencionar pescados , mariscos y carnes tambien las papas , maiz , frutas y verduras .Los habitantes de cada region poseen su propia sazón como resultados de los productos naturales que existe en dicho sector llamamos cocineros, que es la persona responsable de elaborar platillos y alistar la cocina. (Luján, 2019)

La localidad de Manta es el primer puerto marítimo y pesquero del Ecuador, proporcionando una variedad de pescados y mariscos que se comercializan a nivel nacional e internacional, debido a este factor se considera que ofrece una variedad rica en ceviches de pescado.

La gastronomía peruana

Los primeros referentes de la cocina actual, se encuentran inmensa riqueza que les dejó el pueblo inca, la cultura incaica tiene vigencia en América del sur desde el siglo XII. En los últimos años Perú se ha convertido en uno de los mejores lugares más populares e importantes en el mundo gracias a la creciente presencia y reconocimiento internacional de su gastronomía. Este país de América Latina ha demostrado un gran éxito ganando por tres años consecutivos (2012, 2013, 2014) destino culinario líder del mundo word travel Awards. (González, 2018)

La cocina peruana ha crecido, y se evidencia que su gastronomía permite la integración de géneros lo cual ha permitido poner en el mapa mundial de la gastronomía al país tanto así que en cifras dadas con el banco mundial el número de turista aumento de 800.000 en el año 2000 a 2, 8 millones en el 2014. (Villafuerte Del Valle, 2021)

Perú es uno de los países con mayor riqueza gastronómica de América latina en especial su plato más fuerte, comida de mar, los mariscos, los cuales se han introducido por sí solos en la diversidad de culturas que abundan en este continente.

La gastronomía peruana se destaca por su importancia de cocina a nivel mundial y su característica comida fusión, dentro de sus preparaciones se encuentra el pescado y un claro ejemplo que resalta sus comidas es el ceviche de pescado, este elemento es de fácil acceso en las costas peruanas y su elaboración es muy diversa para sopas, platos a la carta, comida ancestral/tradicional y comidas crudas marinadas. (Lázaro Serrano, 2019)

La ciudad de Chimbote en Perú, considerada una sede trascendental en el área pesquera, gracias a su buena actividad portuaria; asimismo, es una de las mejores ciudades de esta región para degustar de este plato típico. (Barrera, 2021)

El origen del ceviche

Tiene su origen en la palabra quechua “siwichi” cuyo significado es pescado fresco o pescado tierno. La preparación del ceviche se realiza por medio de la desnaturalización de la proteína con jugo de limón, cada país varía un poco la receta aunque conserva el concepto (mezclar algún tipo de pescados y mariscos con jugos cítricos) en la actualidad esta receta ha evolucionado de tal manera que se les agregan ingredientes cebolla, culantro, aji y sal (Vásquez, 2021) (García de Benito, 2022)

El ceviche como Patrimonio alimentario

Se habla de una gastronomía ecuatoriana ligada a saberes y sabores que se han transmitido de generación en generación y sobre la adaptación de estos factores de gran biodiversidad natural de región.

Los expertos opinan que el ceviche es una de las preparaciones que más se conoce en el país, especialmente en la costa ecuatoriana ya que la base del ceviche proviene del pacífico. En toda la costa ecuatoriana hay ceviches con diferentes productos de mar, desde pescado, hasta moluscos y crustáceos, los expertos mencionan que cada localidad tiene su receta heredada lo que da valor agregado a este plato tradicional. (Ortega, 2015)

CAPITULO II

Metodología.

Métodos y técnicas.

El diseño metodológico del actual proyecto de investigación se lo realizó tomando en consideración el método, inductivo, puesto que dentro de su procedimiento se toman consideraciones desde lo general a lo particular; analítico por lo que permite el análisis de la información recolectada mediante el cual un todo complejo se descompone en sus diversas partes y cualidades. Se empleó dentro de la investigación como técnica una revisión de fuentes bibliográficas y un diagrama de causa y efecto.

Población y muestra

El universo del presente estudio está determinado, mediante el Instituto Nacional de Censos y Estadísticas (INEC, 2010). Su población es de 264.281 habitantes, pero hay que tomar en cuenta que, no toda la población consume el ceviche de pescado no todos piensan en la compra este producto. Es por eso que se tomó como referencia una muestra de 205 personas, que fueron

direccionadas a individuos que consumen este plato típico como consumidores, vendedores o quienes lo preparan en hoteles y cevicherías.

Para identificar la muestra que se aplicará en la actual investigación, se utilizó la siguiente fórmula.

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

n= tamaño de la muestra z= nivel de confianza p= probabilidad a favor q= probabilidad en contra 1-p e= error de la muestra

Proceso para identificar la muestra

$$N = 205$$

$$Z = 1,96 \text{ valor para un nivel de confianza del } 95\% \quad p = 0,5$$

$$q = 0,5 \quad e = 0,07 \text{ probabilidad máxima de cometer errores}$$

$$\text{Muestreo aleatorio simple} \quad n = (1,96)^2 * 0,5 * 0,5 * 205$$

$$\frac{(0,07)^2(205-1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{3,8416 * 0,5 * 0,5 * 205} \quad n =$$

$$\frac{0,0049(206) + 3,8416 * 0,5 * 0,5}{1,988,028} \quad n =$$

$$\frac{10,143 + 0,9604}{1,988,028} \quad n =$$

$$1,9747 \quad n = 100,674$$

La muestra para ejecutar la encuesta es del 100%, que son necesaria para nuestra indagación.

Criterio de inclusión

La siguiente revisión es cualitativa toma en consideración los siguientes criterios:

- 10 años máximo de publicación
- Artículos relacionados con el tema de estudio
- No cumplir con las expectativas para la obtención de los datos.

Criterio de exclusión

Los artículos que no cumplen con los datos requeridos

Revisiones bibliográficas que no cumplan con los tiempos establecidos.

Procedimiento.

Este proyecto de investigación está compuesto por tres capítulos. En el capítulo I Marco teórico, se ubican contenidos bibliográficos, los cuales se enfocan en el análisis de la información proporcionada por los artículos científicos, libros y sitios web de los diversos repositorios como; SciElo, Google Scholar y Dialnet, aportando con datos cualitativos.

El capítulo II Diseño Metodológico, se enfocó en la descripción de los métodos, técnicas y herramientas utilizados en la investigación. Mientras que en el capítulo III Resultados y Discusión, se realizó el análisis pertinente de los resultados obtenidos y posterior a esto se procedió a la discusión de los mismos.

La importancia del proyecto radicó en realizar un estudio comparativo de la diferencia y semejanzas del ceviche de pescado de Manta-Ecuador y Chimbote-Perú.

Instrumentos de investigación

Las fuentes bibliográficas de los diversos sitios de la web.

Para llevar a cabo el proceso de recopilación de información se elaboraron una entrevista y encuestas. Mientras que el cuestionario está estructurado por preguntas cerradas, con la finalidad de conocer más a fondo sobre los distintos aspectos referentes al tema de investigación.

Validez del instrumento

Para la consolidación de los instrumentos, se procedió a la verificación a profesionales experto en el tema de investigación, coincidieron que la herramienta es aceptable y desempeña las exigencias para ser aplicado.

Aspectos éticos

El artículo. 66 de la constitución de la Republica del Ecuador, numeral 19 entre los valores éticos enmarcados dentro de la honestidad académica, engloban los aspectos principales que permite tener la búsqueda y referencias adecuada de las fuentes de información. El respeto a la autonomía y el trabajo de investigación de profesionales. Proteger la toma de información procedente de las fuentes bibliográficas, mismas que deberán recibir el resguardo de su autor y principios ante el plagio.

CAPITULO III

Resultados y discusión

Una vez recopilada la información se presentan los resultados obtenidos de la investigación, alcanzados mediante la aplicación de una encuesta y entrevista.

1. ¿Conoce qué ingredientes diferencian al ceviche de pescado ecuatoriano del ceviche peruano?

Respuestas	Frecuencia Absoluta	Frecuencia relativa	Porcentajes
El pescado y la forma de condimentarlo.	35	0.35	35 %
Los vegetales que tiene como ingredientes (Cebolla, tomate, pimiento)	27	0.27	27 %
La guarnición que lo acompaña.	38	0.38	38 %
Total	100	1	100 %

Tabla 1. ¿Conoce qué ingredientes diferencian al ceviche de pescado ecuatoriano del ceviche peruano?

Fuente: Autoría propia

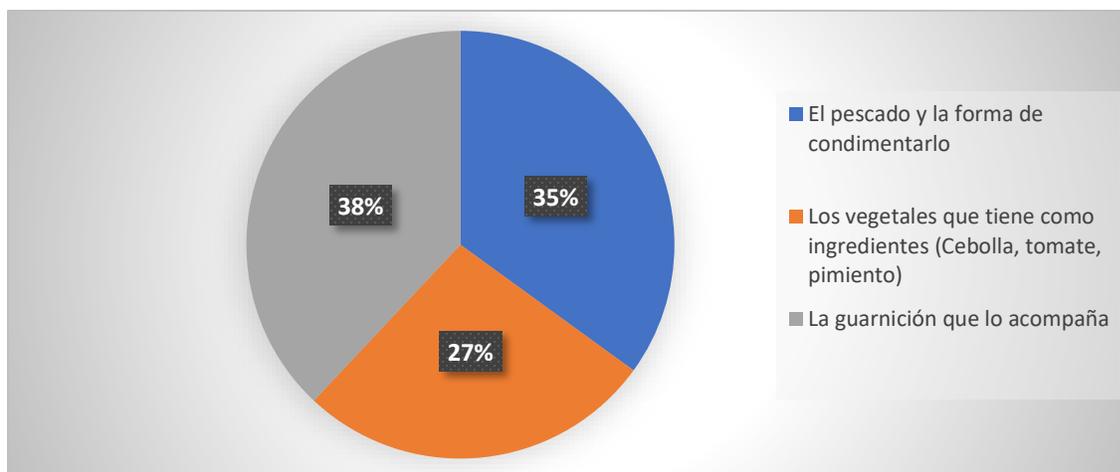


Figura 3. ¿Conoce qué ingredientes diferencian al ceviche de pescado ecuatoriano del ceviche peruano?

Fuente: Autoría propia

En esta pregunta se evaluaron el conocimiento que tienen de la gastronomía peruana y ecuatoriana el 35% de los encuestados si diferencia el ceviche de pescado por la forma de condimentar, y el 27 % de los encuestados menciona que los vegetales (tomate, cebolla, pimiento) que son los ingredientes que diferencia del ceviche peruano 38 % asume que la guarnición es la diferencia entre ambos.

2. ¿El alto consumo de ceviche, en estos dos países, se debe a que gran parte de su población se dedica a la pesca?

Respuestas	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa	Porcentaje
Si	85	0.85	85 %
No	0	0	0 %
Posiblemente	15	0.15	15 %
Total	100	1	100 %

Tabla 2. ¿El alto consumo de ceviche, en estos dos países, se debe a que gran parte de su población se dedica a la pesca?

Fuente: Autoría propia

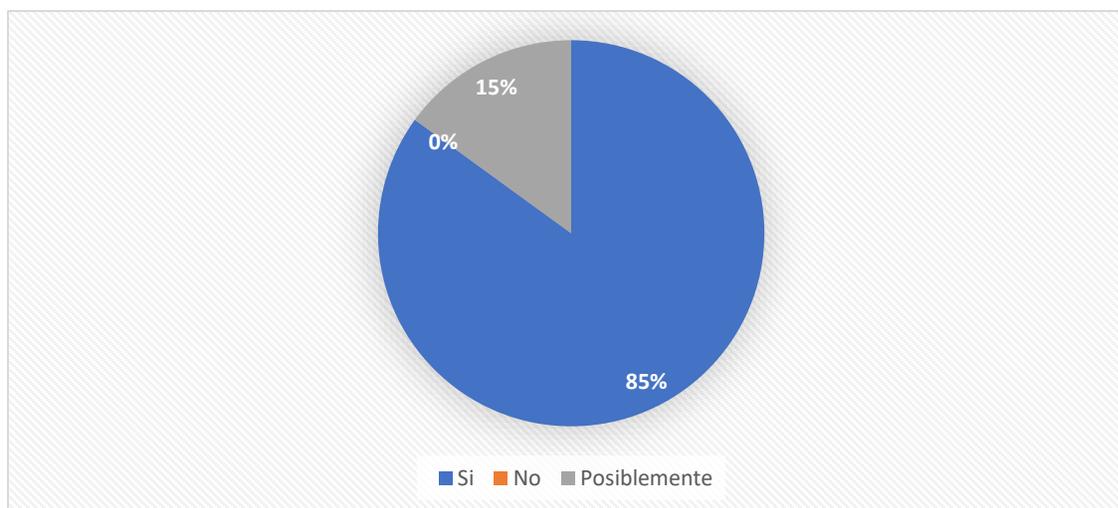


Figura 4 ¿El alto consumo de ceviche, en estos dos países, se debe a que gran parte de su población se dedica a la pesca?

Fuente: Autoría propia

En esta pregunta se busca obtener información sobre el consumo del ceviche el 85% de los encuestados menciona que la población de ambos países tiene alto consumo de ceviche debido que son países costeros el 0% de los encuestados indica que no y el 15% de los encuestados manifiestas que posiblemente por estar cerca de las regiones costeras.

3. ¿Conoce el sabor tradicional del ceviche de pescado ecuatoriano y peruano?

Respuesta	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa	Porcentaje
Si	75	0.75	75 %
No	25	0.25	25 %
Total	100	1	100 %

Tabla 3. ¿Conoce el sabor tradicional del ceviche de pescado ecuatoriano y peruano?
Fuente: Autoría propia

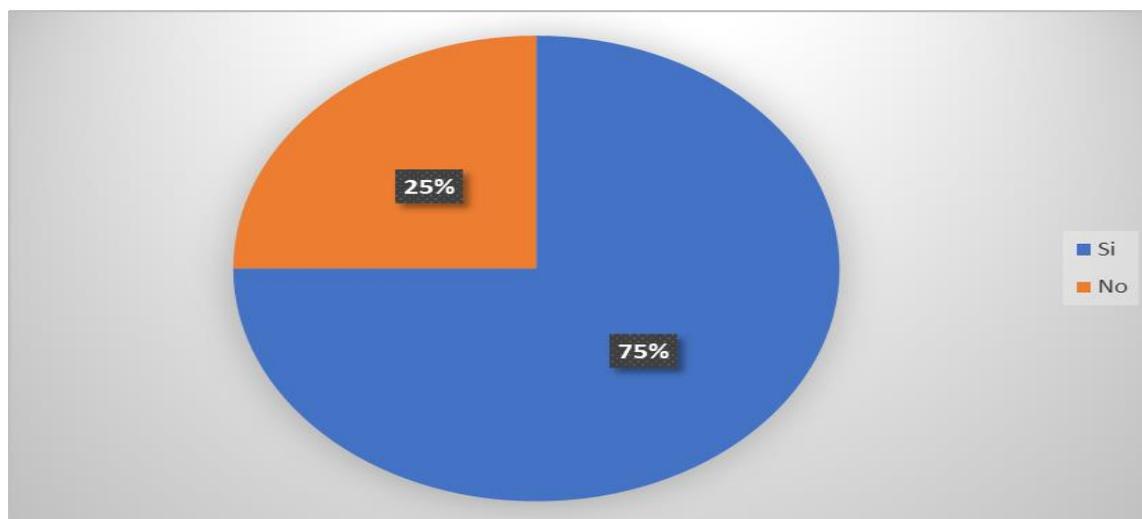


Figura 5. ¿Conoce el sabor tradicional del ceviche de pescado ecuatoriano y peruano?
Fuente: Autoría propia

En cuanto a esta pregunta tiene como objetivo conocer sobre el sabor de ambos países el 75% de los encuestados menciona conocer, el sabor tradicional del ceviche de pescado, mientras que el 25% de los encuestados menciona no conocer la gastronomía tradicional de dichas ciudades.

4. ¿De acuerdo con lo que conoce, seleccione los ingredientes originarios del ceviche peruano?

Respuesta	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa	Porcentajes
Pescado, pimienta, cebolla, cilantro, ají amarillo, ají lima, sal, caldo de pescado, maíz, camote, lechuga.	60	0.6	60 %
Pescado, cebolla, tomate, maíz, limón, cilantro, sal, lechuga, ají, pepino.	15	0.15	15 %
Pescado, pimienta verde, tomate, cebolla colorada, cilantro, limón, sal y pimienta, aceite de oliva.	25	0.25	25 %
Total	100	1	100 %

Tabla 4. ¿De acuerdo con lo que conoce, seleccione los ingredientes originarios del ceviche peruano?

Fuente: Autoría propia

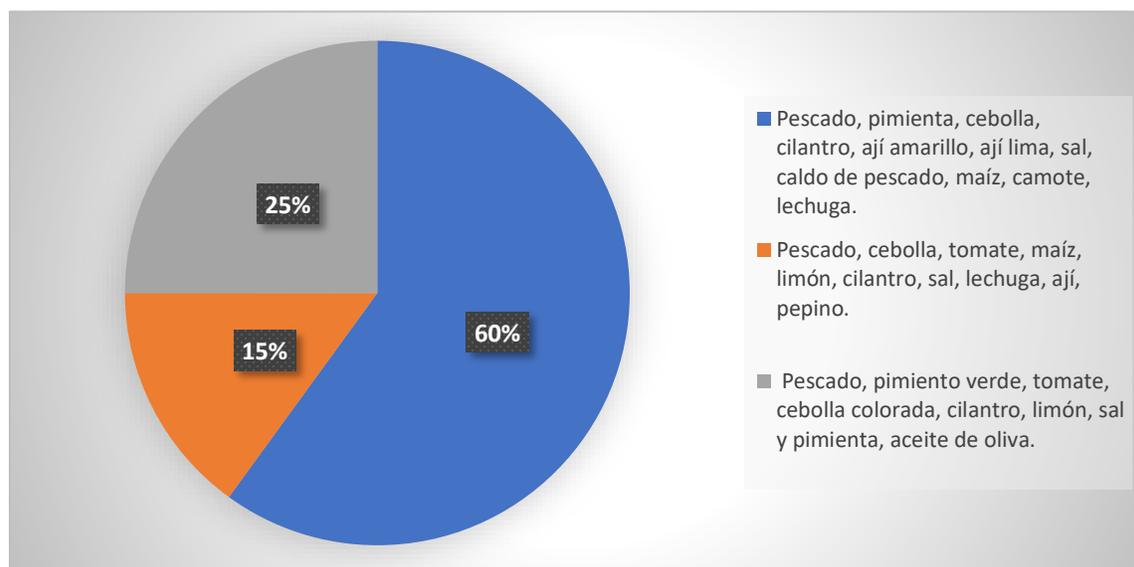


Figura 6 ¿De acuerdo con lo que conoce, seleccione los ingredientes originarios del ceviche peruano?

Fuente: Autoría propia

De acuerdo con los encuestados 60 % opinan que los ingredientes originarios del ceviche de pescado es la opción A que es la respuesta correcta, el 15 % indica la opción B es incorrecta demuestra que tiene un desconocimiento acerca de los ingredientes, el 25% manifiesta que la opción C es errónea aquí expone una confusión de los ingredientes ecuatoriano con el peruano.

5. ¿Considera que la cevichería ecuatoriana debe tener en su menú el ceviche peruano (Chimbote) para degustar y conocer su sabor tradicional?

Respuestas	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa	Porcentaje
Muy importante para conocer otras culturas gastronómicas	52	0.52	52 %
Para que los turistas tengan otra opción que elegir	30	0.3	30 %
No es necesario	18	0.18	18 %
Total	100	1	100 %

Tabla 5. ¿Considera que la cevichería ecuatoriana debe tener en su menú el ceviche peruano (Chimbote) para degustar y conocer su sabor tradicional?

Fuente: Autoría Propia

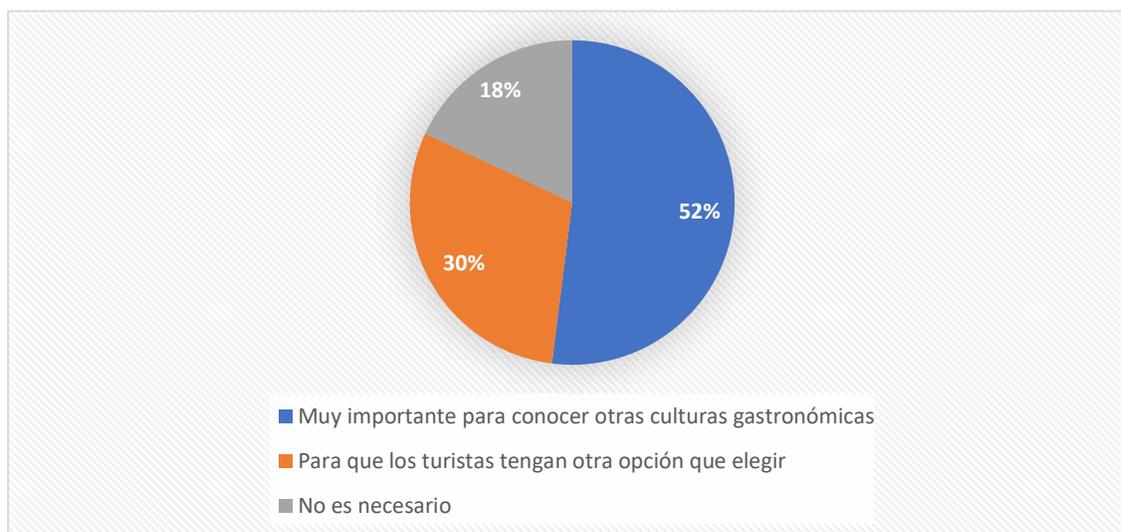


Figura 7. ¿Considera que la cevichería ecuatoriana debe tener en su menú el ceviche peruano (Chimbote) para degustar y conocer su sabor tradicional?

Fuente: Autoría propia

El 52 % de los encuestados creen que es muy importante conocer otras culturas gastronómicas, para enriquecer nuestro paladar, y el 30 % indica que ayudara y beneficiaria a los restaurantes y cevichería, y además el turista tendría otras opciones a elegir, el 18% de los encuestados, considera que no es necesario se niega a degustar otros platos típicos.

6. ¿Cuál es la importancia de reconocer el valor gastronómico del ceviche de pescado ecuatoriano (Manta) y peruano (Chimbote) y destacarlo como producto turístico?

Respuestas	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa	Porcentajes
Fortalecería la economía local.	39	0.39	39 %
Beneficiaría a los restaurantes y cevichería.	11	0.11	11 %
Atraería más turistas y habitantes de la zona.	50	0.5	50 %
Total	100	1	100 %

Tabla 6. ¿Cuál es la importancia de reconocer el valor gastronómico del ceviche de pescado ecuatoriano (Manta) y peruano (Chimbote) y destacarlo como producto turístico?

Fuente: Autoría propia

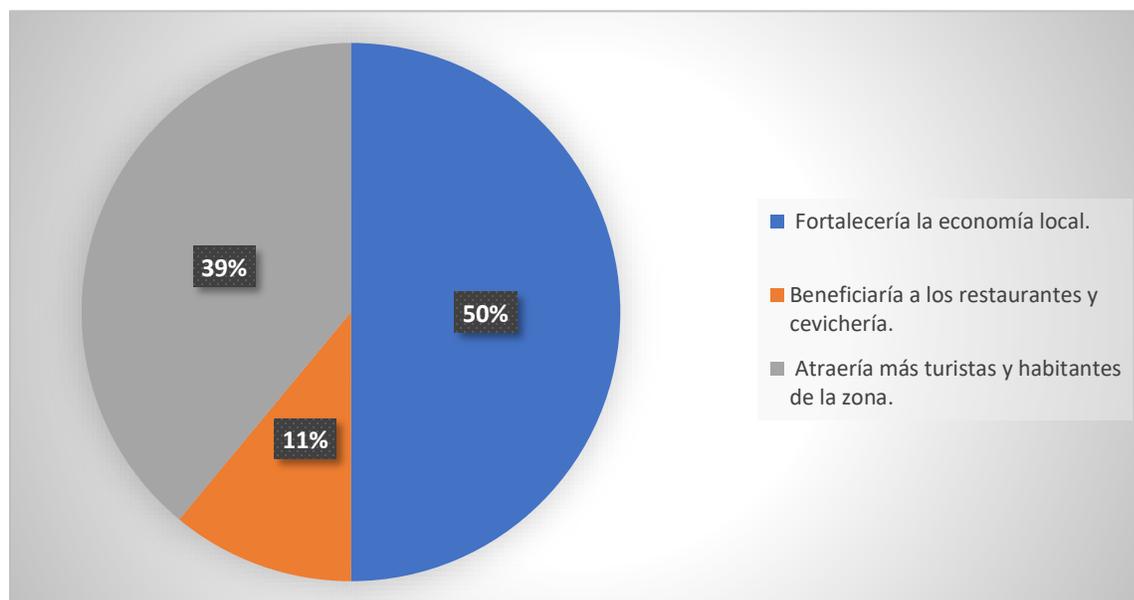


Figura 8. ¿Cuál es la importancia de reconocer el valor gastronómico del ceviche de pescado ecuatoriano (Manta) y peruano (Chimbote) y destacarlo como producto turístico?

Fuente: Autoría propia

En esta interrogante se quiere conocer la importancia del ceviche en los restaurantes el 50% de los encuestados menciona que es muy importante el ceviche de pescado de ambos países ayudaría a incrementar la economía local y el 39% de los encuestados manifiesta que atraería más turista tanto local, nacional y extranjeros para que conozca nuestra gastronomía, el 11% de los encuestados menciona que podría tener un beneficio las cevichería y restaurante de la ciudad.

Resultado de las entrevistas

En este punto se presenta los resultados conseguidos a través del interrogatorio de la entrevista, con profesionales idóneo-involucrados en el ámbito gastronómico dedicada a la preparación del ceviche de pescado de la ciudad de Manta y Chimbote.

Entrevistas

Preguntas	Nombre características especiales que incluyan las dos clases de ceviche.	Describa dos ingredientes identitarios del ceviche ecuatoriano.	Describa dos ingredientes identitarios del ceviche peruano.
Chef ecuatoriano Santiago Chávez	-El pescado tiene que ser blanco, magro o semiduro. - Al momento de exprimir el limón no tiene que exprimirse por completo, por el sabor amargo de la piel del limón.	-Pescado bonito -Cebolla colorada	-Pescado corvina -Ají amarillo
Ciudadano peruano. Tadashi Anthony Sasaki Rengifo	-Los cítricos hacen que el pescado tenga una textura como recién cocinado. -El tipo de pescado tiene que ser de buena calidad.	-Chifles (Plátano frito cortados en rodajas) - Pimiento verde	-Maíz cocido - Camote amarillo
Propietario de cevichería ecuatoriano Holger Leonardo Santos Flores.	-El corte del pescado tiene que ser del lomo y extraer la piel y cortar en cuadros. -Sus emplatados tiene buenas presentaciones.	-Cilantro -Tomate	- Caldo de pescado. - Ají limo

Fuente: Autoría propia

CONCLUSIONES

La investigación desarrollada sobre el ceviche de pescado que se prepara en Ecuador (Manta) y Perú (Chimbote) es un plato con amplia tradición culinaria en estos dos países, existen diferentes formas de prepararlo dependiendo del país, e incorporan productos autóctonos.

Mediante el estudio de la preparación del ceviche de pescado, este delicioso plato peruano, tiene como base pescado fresco, limones, cebollas, ají limo, ají amarillo, camote, maíz, lechuga, caldo de pescado y culantro. El ceviche ecuatoriano contiene pescado, cebolla colorada, limón, tomate, pimientos verdes, cilantro, aceite de oliva, sal y pimienta. Hay diversas formas de prepararlo dependiendo de cada lugar y cada uno elige su toque especial.

De acuerdo a esta investigación se llegó a la conclusión de realizar un cuadro comparativo para dar a conocer el ceviche peruano, y ecuatoriano a los turistas y la colectividad en general.

RECOMENDACIONES

Difundir capacitaciones de gastronomía peruana y ecuatoriana para las personas que laboren en los diferentes restaurantes para una mejor atención a los turistas extranjeros, nacional, locales

Se recomienda a los propietarios de los diferentes establecimientos de comida, cevicherías y restaurantes que propongan el ceviche peruano en su menú.

Dar a conocer la gastronomía peruana a través de las diferentes ferias de comida que se realizan en las diferentes playas de la ciudad.

Cuadro comparativo del ceviche de pescado de Manta-Ecuador Chimbote-Perú.				
Ceviche de pescado	Diferencia y semejanzas	semejanzas	Diferencia	Diferencias
Peruano 	-Pescado corvina -Cebolla -Ají amarillo -Ají limo -Cilantro -Limón -Caldo de pescado -Sal y pimienta	Marinar con limón.	No tienen mucha acidez y se agrega ají.	-Maíz tierno -Camote -Lechuga
Ecuatoriano 	-Pescado bonito -Cebolla colorada -Tomate -Pimiento verde -Limón -Cilantro -Aceite de oliva extra virgen Sal y pimienta.	Marinar con limón	La acidez es moderada: Se deja marinando por horas en zumo de limón.	-Chifles (plátanos fritos cortados en rodajas)

Fuente: Autoría propia

REFERENCIAS

- Bahls, Á. W. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 312-330. Obtenido de <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v28n2/v28n2a04.pdf>
- Bailón, J. C. (2017). Una introducción al turismo gastronómico del cantón Manta–Ecuador. *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio*, 1(2), 25-32. Obtenido de <https://www.uco.es/ucopress/ojs/index.php/riturem/article/view/10215>
- Barrera, J. P. (2021). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Obtenido de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=0DMiEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT4&dq=el+pescado+en+la+comida+tradicional+de+Ecuador&ots=9kHsC-gP0o&sig=b8rZP8qSSlaNRzD18tYVAOIME38#v=onepage&q=el%20pescado%20en%20la%20comida%20tradicional%20de%20Ecuador&f=false>
- Colino, C. (2009). Método comparativo. Diccionario Crítico de Ciencias Sociales. *Terminología Científico-Social, Madrid-México, Plaza y Valdés*. Obtenido de https://www.theoria.eu/dictionary/M/metodocomparativo_a.htm
- Colonia Azaña, W. H. (2021). *Gestión de calidad en atención al cliente en las micro y pequeñas empresas del sector servicios, rubro restaurantes de venta de ceviche ubicados en la avenida Brasil del distrito de Nuevo Chimbote de la provincia del Santa, año 2018*. Chimbote . Obtenido de http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13032/23088/GSTION_DE_CALIDAD_COLONIA_%20AZANA_%20WEIMER_%20HOMER%20.pdf?sequence=1

- Díaz, G. (2017). Turismo y desarrollo local. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 15(2). Obtenido de <http://www.pasosonline.org/Publicados/15217/PASOS52.pdf#page=49>
- Franco, M. C. (2017). Estudio de las motivaciones y satisfacción de la demanda turística en torno a la gastronomía. Caso Manta, Ecuador. *ARA: Journal of Tourism Research/Revista de Investigación Turística*, 7(1), 29-39.
- García de Benito, G. (18 de marzo de 2022). *Excelencias Gourmet*. Obtenido de <https://www.excelenciasgourmet.com/es/opinion/historia-y-origen-del-ceviche>
- Gómez Díaz de León, C. &. (2014). *Método comparativo*. Obtenido de http://eprints.uanl.mx/9943/1/carlos_gomez_diaz_cap11_metodocomparativo_pdf.pdf
- González, L. C. (2018). Análisis de la demanda turística desde el punto de vista de la motivación y satisfacción de su gastronomía El caso Salinas (Ecuador). *HOLOPRAXIS*, 2(1), 225-249. Obtenido de <https://www.revistaholopraxis.com/index.php/ojs/article/viewFile/50/39>
- Hernández-Sampieri, R. F. (2017). *Metodología de la investigación*. México: Mc Graw Hill Interamericana. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Lázaro Serrano, M. L. (2019). *Guías alimentarias para la población peruana*. Lima: Ministerio de Salud. Obtenido de https://repositorio.ins.gob.pe/xmlui/bitstream/handle/INS/1128/guias_alimentarias_poblacion_peruana.pdf

- Luján Carrión, J. M. (2017). *Estudio de pre-factibilidad para la creación de un restaurante especializado en comida marina, en la ciudad de Chimbote, Ancash*. Lima: PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ. Obtenido de <https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/9243>
- Luján, N. (2019). *Historia de la gastronomía*. Debate. Obtenido de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=zeavDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT3&dq=gastronom%C3%ADa&ots=PFjWMMwfO4&sig=WCEFPgw6EycgUiwuxFel53krwTI#v=onepage&q=gastronom%C3%ADa&f=false>
- Medina Vargas, K. J. (2018). *Caracterización de competitividad y gestión de calidad de las MYPE sector servicio gastronómico rubro restaurantes Comida Marina, Talara, Año 2018*. Piura: UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES. Obtenido de http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13032/4509/COMPETITIVIDAD_Y_GESTION_DE_CALIDAD_MEDINA_VARGAS_%20KATHERINE_ULIETT.pdf?sequence=1
- Ramírez-Casas, J. (2018). Renovando mercados en ciudades latinoamericanas. Plaza de Mercado de la Concordia (Bogotá) y Ex-Mercado de Pescado (Buenos Aires). *Sociabilidades Urbanas*. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/57676939/SocUrbs_V2N6_2018_C11_ArtigoDossier11-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1658283030&Signature=PCwSkSAT5~cE53zvW4AapgxBk6qDY15la5GKzis5S7kQFBnMZopKUnxnWOEEzuj5xivP7nDMVYLdatEofpOfCMz4pgICTV8laIfAm-xfjqYgGVEoRyQq

- Reyes Uribe, A. C. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009
- Sancho, A. (2019). *Introducción al turismo*. Organización Mundial del Turismo. Obtenido de <http://190.57.147.202:90/jspui/bitstream/123456789/299/1/INTRODUCCION-AL-TURISMO-OMT%20%281%29.pdf>
- Sobrado, D. A. (2018). Identidad cultural y turismo gastronómico: la mercantilización del patrimonio. *International journal of scientific management and tourism*, 4(2), 51-71. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6640381>
- Torres, M. D. (2018). Turismo gastronómico: sabor y tradición. *Journal of Tourism and Heritage Research: JTHR*, 1(3), 23-40. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7400807>
- Vásquez , B. (28 de junio de 2021). *La Vanguardia* . Obtenido de <https://www.lavanguardia.com/comer/tendencias/20210628/7556270/como-nacio-cebiche-plato-bandera-gastronomia-peruana.html>
- Vera Morán, A. L. (2021). *Propuesta para el diseño de una ruta gastronómica entre Manta y sus parroquias: San Lorenzo, San Mateo y Santa Marianita*. Guayaquil: (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Química). Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/58356/1/BINGQ-GS-21P82.pdf>
- Villafuerte Del Valle, J. F. (2021). *Diseño de una ruta gastronómica conformada por los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López para promover el turismo gastronómico local*.

Guayaquil: Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Química.

Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/54168/1/BINGQ-GS-21P19.pdf>

Villafuerte, L. S. (2022). Calidad de servicio al cliente en venta de ceviches. *In ODS en tiempos de la covid 19: justicia social y sostenibilidad ambiental*, 241-245. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8514209>

Vivanco , F. (28 de enero de 2021). *La Universidad Internacional del Ecuador* . Obtenido de <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>

Matiz (10 de junio de 2012). *Educapuntes*. Obtenido de Educapuntes: Validez de los instrumentos (ejemplos)

Abarca, a. (12 de agosto de 2014). *revistacomunicar*. Obtenido de Las fuentes de información y su evaluación – Comunicar. Escuela de Autores (revistacomunicar.com)

carvajal, L. (24 de julio de 2015). Obtenido de [lizardo carvajal.com](http://lizardo-carvajal.com): El método deductivo de investigación (lizardo-carvajal.com)

Corona. (26 de agosto de 2012). Obtenido de Eumed.net: https://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/eal/tipos_investigacion.html

Gomez. (5 de mayo de 2016). *investigaliacr.com*. Obtenido de La entrevista en la investigación cualitativa - Investigalia (investigaliacr.com)

investigaliacr.com. (5 de septiembre de 2019). Obtenido de <https://investigaliacr.com/investigacion/fuentes-de-informacion-primarias-y-secundarias-en-la-investigacion-cuantitativa/#:~:text=Fuentes%20de%20inf>

Martines, L. (5 de abril de 2014). *tesisplus*. Obtenido de Método Analítico según los autores -
Tesis plus

Martines, P. y. (8 de julio de 2008). *investigacion metodologicasde rojas* . Obtenido de
Investigación e Innovación Metodológica: POBLACIÓN Y MUESTRA
(investigacionmetodologicaderojas.blogspot.com)

Penuelas, R. (23 de marzo de 2010). *Eumed.net*. Obtenido de TECNICAS E INSTRUMENTOS
DE INVESTIGACION (eumed.net)

Rojas. (4 de junio de 2012). *investigaliacr.com* . Obtenido de
[https://investigaliacr.com/investigacion/la-entrevista-en-la-investigacion-
cualitativa/#:~:text=De%20acuerdo%20con%20Abarca%2C%20Alp%C3%ADzar%2C%
20Sibaja%20y%20Ro](https://investigaliacr.com/investigacion/la-entrevista-en-la-investigacion-cualitativa/#:~:text=De%20acuerdo%20con%20Abarca%2C%20Alp%C3%ADzar%2C%20Sibaja%20y%20Ro)

sampirie, H. (25 de octubre de 2006). *tesisplus*. Obtenido de Método cualitativo según autores -
Tesis plus

tamayo2006. (23 de septiembre de 2008). *Sid.cu*. Obtenido de Población o muestra: Una
diferencia necesaria (sld.cu)

torres, C. b. (23 de junio de 2013). *scribd.com*. Obtenido de Diferentes Tipos de Investigación |
PDF | Experimentar | Método científico (scribd.com)

ANEXOS

ANEXOS 1

Cuestionario para realizar la respectiva, encuesta a nuestra población elegida.



Para poder concluir un trabajo de investigación cuyo tema es: **“Estudio comparativo entre el ceviche de pescado que se prepara en la ciudad de Manta-Ecuador con el que se prepara en la ciudad de Chimbote-Perú”**. Solicito su colaboración, respondiendo las siguientes preguntas de opciones múltiples. Le ruego optar por la que más se acerque a sus conocimientos y preferencias.

1. ¿Conoce qué ingredientes diferencia al ceviche de pescado ecuatoriano del ceviche peruano?

- A. El pescado y la forma de condimentarlo
- B. Los vegetales que tiene como ingredientes (Cebolla, tomate, pimiento)
- C. La guarnición que lo acompaña

2. ¿El alto consumo de ceviche, en estos dos países, se debe a que gran parte de su población se dedica a la pesca?

- A: Si
- B: No
- C: Posiblemente

3. ¿Conoce el sabor tradicional del ceviche de pescado ecuatoriano y peruano?

A: Si

B: No

4. ¿De acuerdo a lo que conoce, seleccione los ingredientes originarios del ceviche peruano?

A: Pescado, pimienta, cebolla, cilantro, ají amarillo, ají lima, sal, caldo de pescado, maíz, camote, lechuga.

B: Pescado, cebolla, tomate, maíz, limón, cilantro, sal, lechuga, ají, pepino.

C: Pescado, pimienta verde, tomate, cebolla colorada, cilantro, limón, sal y pimienta, aceite de oliva.

5. ¿Considera que la cevichería ecuatoriana debe tener en su menú el ceviche peruano (Chimbote) para degustar y conocer su sabor tradicional?

A: Muy importante para conocer otras culturas gastronómicas

B: Para que los turistas tengan otra opción que elegir

C: No es necesario

6. ¿Cuál es la importancia de reconocer el valor gastronómico del ceviche de pescado ecuatoriano (Manta) y peruano (Chimbote) y destacarlo como producto turístico?

A: Fortalecería la economía local.

B: Beneficiaría a los restaurantes y cevichería.

C: Atraería más turistas y habitantes de la zona.

ANEXOS 2

Preguntas para realizar las respectivas, entrevistas a profesionales y personas dedicadas a la gastronomía culinaria.



Entrevista a: _____

Para poder concluir un trabajo de investigación cuyo tema es: **“Estudio comparativo entre el ceviche de pescado que se prepara en la ciudad de Manta-Ecuador con el que se prepara en la ciudad de Chimbote-Perú”**. Solicito su colaboración, respondiendo las siguientes preguntas:

- 1. ¿Nombre 2 característica especial que incluya la preparación de las dos clases de ceviche?**

Ecuatoriano	Peruano

2. ¿Describe dos ingredientes identitarios del ceviche ecuatoriano?

A. _____

B. _____

3. ¿Describe dos ingredientes identitarios del ceviche peruano?

A. _____

B. _____

ANEXOS 3

Ceviche de pescado ecuatoriano



Ceviche de pescado peruano



ANEXOS 4

Fotos de la ciudad de Manta- Ecuador



Fotos de la ciudad de Chimbote – Perú



ANEXOS 5

Entrevistas al Chef Ecuatoriano de la escuela de gastronomía artes culinaria de Manta el Sr. Santiago Chávez.



Entrevista al propietario de la cevichería

Lemie Sr. Holger Santos flores.



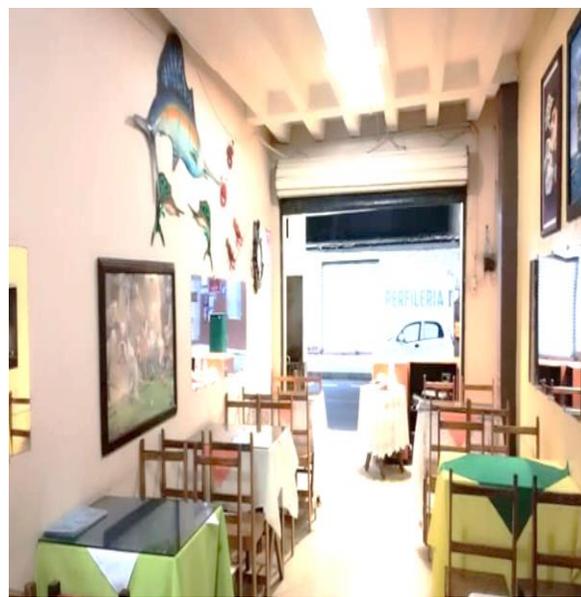
Entrevista al ciudadano peruano

Sr. Tadashi Sasaki Renfigo.



ANEXOS 6

Fotos de cevichería Flipper #3 Manta – Ecuador.



Fotos de cevichería la lanchita Chimbote -Perú.



ANEXOS 7

Fotos de pescadores Manta- Ecuador.



Fotos de pescadores Chimbote- Perú.



