



Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades

## **Trabajo de Titulación**

Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Licenciada  
en Hospitalidad y Hotelería

### **Tema**

Evolución de la gastronomía manabita a partir de la conquista española y  
su incidencia en tiempos de globalización.

### **Autoras**

Melina Magdalena Macías Mera

Anny Celia Moreira Moreira

### **Tutora**

Dallas Glenda Hormaza Muñoz

Manta 11 de abril de 2023

## CERTIFICACIÓN

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de la estudiante **Melina Magdalena Macías Mera**, 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 Licenciada en Hospitalidad y Hotelería cuyo tema del proyecto es **“Evolución de la gastronomía manabita a partir de la conquista española y su incidencia en tiempos de globalización.”**.

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, 11 de abril de 2023.

Lo certifico,

Dallas Glenda Hormaza Muñoz

Docente Tutora

Área: Hospitalidad y Hotelería

## CERTIFICACIÓN

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de la estudiante **Anny Celia Moreira Moreira** 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 Licenciada en Hospitalidad y Hotelería, cuyo tema del proyecto es **“Evolución de la gastronomía manabita a partir de la conquista española y su incidencia en tiempos de globalización.”**.

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, 11 de abril de 2023.

Lo certifico,

Dallas Glenda Hormaza Muñoz

Docente Tutora

Área: Hospitalidad y Hotelería

## **AUTORÍA**

El presente trabajo realizado previo a la obtención del título de Licenciada en Hospitalidad y Hotelería pertenece exclusivamente a la autora, de tal manera que para uso de este documento se determina ubicar los respectivos créditos.

---

Melina Magdalena Macías Mera

C.I: 0953058153

## **AUTORÍA**

El presente trabajo realizado previo a la obtención del título de Licenciada en Hospitalidad y Hotelería pertenece exclusivamente a la autora, de tal manera que para uso de este documento se determina ubicar los respectivos créditos.

---

Anny Celia Moreira Moreira

C.I: 1315403608

## **CERTIFICADO DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Evolución de la gastronomía manabita a partir de la conquista española y su incidencia en tiempos de globalización” ha sido realizado y concluido por la estudiante Macías Mera Melina Magdalena el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

---

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

---

**MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN**  
Ing. Daniel Caballero

---

**MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN**  
Ing. Leonor Villacreses

---

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

## CERTIFICADO DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Evolución de la gastronomía manabita a partir de la conquista española y su incidencia en tiempos de globalización” ha sido realizado y concluido por la estudiante Moreira Moreira Anny Celia el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

---

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL  
Dra. Beatriz Moreira, Phd

---

MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN  
Ing. Daniel Caballero

---

MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN  
Ing. Leonor Villacreses

---

DOCENTE TUTOR DE TITULACIÓN  
Lic. Dallas Hormaza Muñoz

## DEDICATORIA

A mi esposo, que a lo largo de los últimos tres años ha estado para darme aliento y seguir adelante, con los propósitos que me he fijado en la vida, de esta manera, apoyándome emocionalmente cuando las cosas no salían como esperaba. También para mi niña Itzel Suárez; los dos forman parte de mi vida diaria y sostienen mi mano en todo momento.

Para mis padres, que a lo largo de la vida han sabido guiarme por un buen camino; gracias a sus desvelos, paciencia y mucho amor, me inculcaron valores para destacar en la vida estudiantil. Además; a mi familia, a mis padrinos de matrimonio que siempre han estado prestos a brindarme su ayuda.

A mis amigos; tanto del Colegio como los que conocí en la Universidad, con ellos he pasado grandes momentos; en especial a mis mejores amigos: Roberto Constante; mi gran amigo del colegio, a Anny Moreira y a Odalys Loaiza; que han pasado los últimos años siendo un soporte en todos los aspectos de mi vida.

## **DEDICATORIA**

A mi abuela Anny, aunque ya no se encuentre presente, ella anhelaba tanto este título como yo, también se lo dedico a mis padres y hermanos que de una u otra forma siempre estuvieron ahí para ayudarme, a Niklaus, por estar en las madrugadas junto a mí realizando tareas, a mi compañero de vida, por comprenderme en el esfuerzo diario del trabajo, sobre todo; a mi querida hermana Melina, que estuvo y está para apoyarme y ayudarme.

## RECONOCIMIENTO

Retribuyo el éxito obtenido a Dios; Él ha permitido en cada momento, que pueda recibir enseñanzas y experiencias en mi vida académica y que han influido en la persona que soy ahora. Asimismo, agradezco a la tutora, la Licenciada Dallas Glenda Hormaza Muñoz, por bríndame la mejor guía para la realización y culminar con éxito el proyecto.

A la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, sustancialmente a la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades, a los docentes que la conforman por la sapiencia dedicada a lo largo de la etapa estudiantil, que sin duda alguna es vital para el correcto desarrollo de nuestro ciclo académico.

## **RECONOCIMIENTO**

Primero que todo agradecemos a Dios por que nos permitió desarrollar este proyecto.

Agradezco a la profesora Dallas Hormaza Muñoz porque gracias a ella, a su dedicación, a sus conocimientos y a su paciencia fue que pudimos desarrollar nuestro trabajo.

Agradecemos a la Universidad Laica por abrimos sus puertas y a la Carrera de Hospitalidad y Hotelería que nos brindó conocimientos, habilidades y actitudes para poner en práctica en nuestra vida profesional.

## **RESUMEN**

El presente trabajo investigativo indaga en la fusión que ha alcanzado la gastronomía manabita antes y después de la conquista española, de acuerdo con registros históricos. Se comprende que la preparación de los productos se basaba únicamente en la alimentación de los seres humanos, de manera rutinaria, con el fin de sobrevivir, no obstante; en la actualidad es considerado como un arte. Cuyo objetivo está basado en el análisis de la evolución del sustento de esta localidad, a partir de la llegada de los europeos y su incidencia en tiempos de globalización. Se aplicó el método de análisis y el estudio de la bibliografía; asimismo, se aplicaron encuestas con preguntas estructuras mediante Microsoft Forms y entrevistas a conocedores del tema. Los datos obtenidos mediante las técnicas usadas infieren que la población sigue optando por la comida identitaria, pero es necesario que la cocina se comporte de acuerdo con la época en la que se vive. Se concluye que la gastronomía manabita si se transformó con la venida de los españoles.

### **Palabras Claves**

Gastronomía, conquista española, globalización, tradicional, turismo.

## ABSTRACT

This research work investigates the fusion that has reached the gastronomy of Manabí before and after the Spanish conquest, according to historical records. It is understood that the preparation of the products was based solely on the feeding of human beings, in a routine way, in order to survive, however; at present it is considered as an art. Whose objective is based on the analysis of the evolution of the sustenance of this locality, from the arrival of the Europeans and its incidence in times of globalization. The method of analysis and the study of the bibliography were applied; likewise, surveys with structured questions were applied by means of Microsoft Forms and interviews with experts on the subject. The data obtained through the techniques used infer that the population continues to opt for identity food, but it is necessary that the cuisine behaves according to the time in which it lives. It is concluded that the gastronomy of Manabí did change with the arrival of the Spaniards.

Key words

Gastronomy, Spanish conquest, globalization, traditional, tourism.

## ÍNDICE

<b>Tema.....</b>	<b>1</b>
<b>CERTIFICACIÓN.....</b>	<b>2</b>
<b>AUTORÍA.....</b>	<b>4</b>
<b>AUTORÍA.....</b>	<b>5</b>
<b>CERTIFICADO .....</b>	<b>6</b>
<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>8</b>
<b>RECONOCIMIENTO .....</b>	<b>10</b>
<b>RESUMEN.....</b>	<b>12</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>13</b>
<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>16</b>
<b>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....</b>	<b>18</b>
<b>FORMULACIÓN DEL PROBLEMA .....</b>	<b>18</b>
<b>OBJETO DE INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>19</b>
<b>CAMPO DE ACCIÓN.....</b>	<b>20</b>
<b>OBJETIVOS.....</b>	<b>21</b>
<b>OBJETIVO GENERAL .....</b>	<b>21</b>
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....</b>	<b>21</b>
<b>DISEÑO METODOLÓGICO.....</b>	<b>22</b>
<b>CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO.....</b>	<b>23</b>
<b>1.1 Turismo.....</b>	<b>23</b>
<b>1.2 Turismo Gastronómico.....</b>	<b>23</b>
<b>1.3 Globalización .....</b>	<b>24</b>
<b>1.4 Gastronomía en época de globalización .....</b>	<b>24</b>
<b>1.5 Gastronomía en la época de la colonia .....</b>	<b>25</b>
<b>1.6 Gastronomía .....</b>	<b>25</b>
<b>1.7 Gastronomía tradicional.....</b>	<b>26</b>
<b>1.8 Gastronomía en el Ecuador.....</b>	<b>26</b>
<b>1.9 Gastronomía Tradicional Manabita.....</b>	<b>27</b>
<b>1.10 Gourmet.....</b>	<b>27</b>
<b>CAPITULO II. MARCO METODOLÓGICO .....</b>	<b>28</b>
<b>2. Metodología .....</b>	<b>28</b>

<b>2.1. Tipo de investigación</b> .....	28
<b>2.1.1. Investigación Descriptiva</b> .....	28
<b>2.2. Métodos</b> .....	28
<b>2.2.1. Método de Análisis – Síntesis</b> .....	28
<b>2.2.2. Método Bibliográfico</b> .....	29
<b>2.3. Técnicas</b> .....	29
<b>2.4. Instrumentos de investigación</b> .....	29
<b>CAPITULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN</b> .....	29
<b>3. Resultados y discusión</b> .....	29
<b>3.1 Resultados de las encuestas</b> .....	30
<b>CONCLUSIONES</b> .....	38
<b>RECOMENDACIONES</b> .....	40
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	41
<b>ANEXOS</b> .....	43

## INTRODUCCIÓN

Los primeros habitantes del planeta acogían dentro de su entorno natural, alimentos obtenidos mediante la actividad de pescar, cazar y cosechar frutos. Al principio de la humanidad, los hombres por los escasos conocimientos que poseían se alimentaban consumiendo productos crudos, pero con el descubrimiento del fuego tuvieron la capacidad de aprender a cocinar.

En esta actividad de sobrevivencia, se encontraron con ciertas plantas venenosas que, al momento de ingerirlas, se perdían muchas vidas, por no tener los conocimientos necesarios de seleccionar los que servían para ser consumidos; no obstante, se adaptaron y comenzaron también a entender cómo funcionaba el ciclo natural de los cultivos que ellos realizaban.

El Ecuador de la época de la conquista, fue dejando atrás costumbres y creencias indígenas y recibiendo la influencia de otras culturas que llegaron desde Europa y África, como la española que llegó en los viajes del descubrimiento y la africana que trajeron los íberos como esclavos para trabajar en las minas y los cañaverales.

Si hablamos de la gastronomía ecuatoriana, podemos decir que se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en las diferentes regiones del país. Además, la herencia tanto indígena como europea se refleja en la manera actual de preparar los alimentos, de ponerlos en la mesa y hasta de presentarlos de manera laboriosa y con particularidades propias de cada zona, a esta combinación tan singular se la ha definido como comida criolla.

Refiriéndonos específicamente a la gastronomía manabita, empezaremos señalando que en su preparación es infaltable el uso del plátano (verde), el maní, el pescado y algunos otros ingredientes que caracterizan a las elaboraciones más autóctonas de sus diferentes cantones.

Cabe destacar que esta gastronomía abarca varios componentes culturales, como instrumentos y utensilios, técnicas, sabores y muchos otros que han servido en la preparación de alimentos por muchas generaciones.

La gastronomía al igual que todas las actividades humanas está en una constante evolución, el secreto está en la adaptación a los tiempos modernos, como la pieza clave para no fracasar; hay que tomar en cuenta a la globalización como algo beneficioso para la cocina local, pero sin perder aquello que caracteriza a la comida tradicional.

## **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

El conocimiento de la conquista española en el siglo XXII es para muchos; parte de la historia mundial, lo cierto es el conocimiento de que ha habido un cambio radical en la cultura y aspectos socioculturales que han marcado un hito a nivel histórico.

Se mantiene todavía la comida tradicional manabita servida de una manera antigua, siendo un poco interesante para los consumidores, para realizar la comercialización de un alimento, es importante que el plato sea balanceado y agradable a la vista del ojo humano, porque este es el primer paso para estimular el apetito y con el mismo, incitar al cliente.

Se conserva el pensamiento de que, si cambia la exposición de algún platillo típico de la localidad, se pierde la esencia o se percibe que el comensal no tendrá una gran experiencia completa de la cultura que se encuentra atrás de cada plato.

A través de este trabajo de investigación queremos dar algunas sugerencias que ayudaran a posicionar a nuestra gastronomía identitaria como un plato gourmet que se pueda servir en un restaurante popular, y también en un restaurante de primera clase. Además, sería una oportunidad para convertirnos en una potencia turística gastronómica de la región.

## **FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

¿Qué factores de la gastronomía manabita heredados de la colonia española deberían de evolucionar en tiempos de globalización?

## OBJETO DE INVESTIGACIÓN

La provincia de Manabí está situada al noroeste del Ecuador; limita con las siguientes provincias: al norte con Esmeraldas, al sur con Guayas y Santa Elena, al este con Los Ríos, Santo Domingo de los Tsáchilas y Guayas; al Oeste se encuentra el extenso Océano Pacífico.

La capital de la provincia de Manabí está constituida por 22 cantones, siendo su capital el cantón Portoviejo, cada uno con diferentes atractivos naturales como: playas, bosques, ríos, cascadas, entre otros, cuya influencia ha enriquecen la cultura. Podemos mencionar también, que en esta provincia se identifica a las personas que viven en el campo y se dedican a la agricultura como montubios y a los que viven en la zona costera como cholos.

Cabe destacar que esta provincia vivió un periodo de colonización que duró aproximadamente 300 años (1526-1830) y en ese periodo, se dieron grandes cambios por la influencia y por el dominio que ejercieron los europeos, entre los que sobresalen los culturales como: costumbres, creencias, religión, idioma, gastronomía y el que más prevalece; el mestizaje.

Las tradiciones culinarias de Manabí tienen ciertas particularidades que las distinguen del resto de provincias, es reconocida a nivel nacional porque posee un conjunto de características específicas, que los manabitas mantienen y las transmiten de generación en generación.

En cada cantón de la provincia, existen un sabor identitario, ya sea por los ingredientes o utensilios que utilizan o por la forma de preparar la comida. La cocina representa los hábitos alimenticios, tradiciones y estilos de vida de las personas que forman parte de la comunidad.

Para realzar la cocina de esta parte de Ecuador y aprovechar su potencial turístico, es necesario conocer cómo se preparan los alimentos, sus técnicas, ingredientes, utensilios, así como de dónde provienen y cómo han cambiado.

## **CAMPO DE ACCIÓN**

Dentro de un menú que se ofrece para un almuerzo se puede considerar la preparación como: Caldo de gallina, cazuela, tonga, viche, ceviche, caldo de bola, etc.

Entre sus postres más destacados tenemos:

Alfajores, dulces de camote, suspiros, natilla, rompopo y chicha.

## **OBJETIVOS**

### **OBJETIVO GENERAL**

- Analizar la evolución de la gastronomía manabita a partir de la conquista española y su incidencia en tiempos de globalización.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Conocer la influencia gastronómica que se dio en Manabí en el periodo la conquista española.
- Medir la aceptación que tiene la gastronomía tradicional manabita en tiempos de globalización.
- Diseñar un plato tradicional manabita que conserve productos traídos de España para servirlo en épocas modernas.

## **DISEÑO METODOLÓGICO**

El diseño metodológico del actual proyecto de investigación se lo realizará tomando en consideración los métodos científico, deductivo y analítico; también se emplearán las técnicas de campo, como encuestas y entrevistas.

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 del turismo a nivel general, turismo de cruceros en Ecuador y Manta, incidencias económicas, sociales y culturales.

El capítulo II Diseño Metodológico, se enfoca en la descripción de los métodos, técnicas y herramientas utilizadas en la investigación. Mientras que en el capítulo III Resultados y Discusión, se realiza el análisis pertinente de los resultados obtenidos y posterior se a esto se procede a la discusión de estos. Luego se ubica el plan de capacitación propuesto al inicio del proyecto. Al finalizar se ubican las conclusiones y recomendaciones.

La importancia del proyecto radica en realizar un estudio sobre la evolución de la gastronomía manabita a partir de la conquista española y su incidencia en tiempos de globalización. Al finalizar se elabora una propuesta de un menú tradicional manabita enfocados en el almuerzo. Esto contribuirá al desarrollo del turismo en la localidad y con ello; potenciar en la provincia de Manabí el sector gastronómico.

## CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

### 1.1 Turismo

De acuerdo con (Padilla, 2014) en su libro titulado ‘‘Fondo de cultura económica’’ el turismo es un fenómeno social que consiste en el movimiento voluntario y temporal de personas o grupos de individuos, principalmente por motivos de placer, recreación, cultura o salud, desde sus lugares de residencia habitual, hacia otro lugar donde no realizan ninguna actividad lucrativa o remunerada que crea múltiples relaciones de importancia social, económica y cultural.

(Villavicencio, 2015) manifiesta, en su trabajo de investigación que como parte de las actividades turísticas se han desarrollado tipos de turismo, los cuales se dividen en categorías apropiadas, tales como: cultural, gastronómico, social, de aventura, de negocios y algunos de los cuales son específicamente en desarrollo e implementación y están dirigidos a niños.

### 1.2 Turismo Gastronómico

(Vivanco, 2021) indica que este tipo de turismo gastronómico es donde el objeto de interés es la comida y la cultura culinaria del país visitado. Su principal motivación es aprender y experimentar formas de preparar ciertos platos, descubrir nuevos sabores y comprender los factores que lo rodean, ya sean culturales, naturales, sociales o de otro tipo. La importancia del turismo gastronómico es única por la forma que nos da a conocer un destino, aprendiendo sobre diferentes temas que conducen a las más diversas formas de comer, historia, tradiciones, sus costumbres, ritos y sabores.

El artículo de (Parada, 2017) considera que el turismo gastronómico tiene como objetivo conocer y aprender sobre la cocina típica de un país o región, especialmente para

los amantes de la comida y exploradores o conocedores del arte, por ejemplo, como los chefs que se interesan por su historia y orígenes.

### **1.3 Globalización**

(Reder, 2015) infiere que la globalización no un término reciente; algunos autores afirman que en los últimos 500 años se palpado diversos cambios debido a la globalización. Aquellos años se han representado por significativas evoluciones sociales y científicas, que aportaron al avance de algunos ámbitos en la sociedad.

Según (Hirsch, 1996) la concepción de la globalización es un término universal, sin distinción de las ideologías políticas o teóricas que se acojan. Juntamente, es interpretado de varias formas, para unos; es una propuesta para lograr “el mundo deseable”, no obstante; otras personas relacionan la idea con un desorden mundial.

### **1.4 Gastronomía en época de globalización**

(Varese, 2018) presenta que la globalización es un fenómeno en el que están sumidos las localidades, de esta manera, la misma va concibiendo un predominio en las cocinas de todo el mundo, con esto nace la comida vanguardista; donde se une las técnicas tradicionales con las actuales. Establece la gran importancia que tiene innovar en la cocina para poder presentarle cosas nuevas a los comensales y con ello, superar sus expectativas.

De acuerdo al autor (Varese, 2018), el fortalecimiento de la gastronomía local va a depender de la adaptación a técnicas sistematizadas, porque debe de pasar de ser una cocina que solo replique a ser una que modernice, es lo que a la localidad le hace falta.

(Caicedo Bastidas, 2022) instruye que la cultura gastronómica nace de las sapiencias en procesos y técnicas que identifican a una localidad en el ámbito gastronómico; propia que se ha percibido desvalorizada por el consumo excesivo en las grandes compañías alimentarias.

## **1.5 Gastronomía en la época de la colonia**

(Mendez, 2017) dice: en los inicios de la conquista las encargadas de cocinar y de servir la comida fueron siempre las mujeres, las que se encargaron de preparar los alimentos para los españoles, fueron las indígenas. Con la llegada posterior de la mujer española, esto se modificó muy poco, si bien cocinaban en sus casas con las especies, condimentos prehispánicos, como la vainilla, el achiote, el cacao, y hierbas aromáticas que fueron adoptadas de inmediato y se siguen usando hasta el día de hoy.

(Martorelli, 2010) agrega que, las comidas predilectas en la época formaban parte de lo que aún hoy se considera la cocina criolla, la sopa de arroz y la de fideo. Las personas que vivían en ese momento no comían de la misma manera, muchos comían con las manos o con una cuchara. En muchas residencias existían pocos muebles y no tenían la costumbre de sentarse alrededor de una mesa, otras familias comían en el piso o encima de cráneos de vaca, solo las familias ricas tenían un ambiente de cocina hogareña, allí eran los esclavos los que trabajaban en la preparación de la comida, los dueños de la casa lo hacían en otra habitación utilizada como comedor.

## **1.6 Gastronomía**

El autor famoso (BRILLAT-SAVARIN, 1775) en su libro sobre gastronomía indica que, la preparación de alimentos es una mezcla de conocimiento, comprensión, sobre todo lo relacionado con la comida. Su objetivo es asegurar la supervivencia de la humanidad a través de una dieta apetecible y adecuada.

(Espeitx, 2004) infiere que: La cultura alimentaria dentro de un sector puede convertirse en patrimonio turístico, que por medio de habilidades, técnicas, ingredientes, dogmas, utensilios, entre otros elementos, identifican al sector.

## **1.7 Gastronomía tradicional**

(Espeitx, 2004) expresa que, la cultura alimentaria se desarrolla en el contexto de unas determinadas relaciones sociotécnicas de una sociedad con su entorno y se fundamenta en el establecimiento de categorías.

En cambio, para (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2009) la cocina tradicional es una fusión de todo lo que rodea a la ciudad; los alimentos que comen, la forma en que se cocinan, los procesos que se deben seguir para preparar las comidas y la evolución de la tecnología utilizada en ellas. También las tradiciones se desarrollarán junto con los intercambios culturales que conducirán a una ubicación geográfica intercultural.

## **1.8 Gastronomía en el Ecuador**

Como lo indica el (Dr. Vladimir Falcón, 2018), la cocina ecuatoriana se ha convertido en una fuente turística principal para el país y permite a los visitantes obtener una mejor comprensión de la cultura a través de especialidades culinarias. Se ha enriquecido con la diversidad de culturas, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que se encuentran en el país. Además, la herencia indígena y europea apoyó el emparejamiento de especias y la innovación continua a través de nuevas generaciones de chefs y comensales.

(Solórzano, 2016) presenta que, la cocina ecuatoriana ha sabido conservar muchas de sus recetas y productos originales, cabe señalar que los alimentos en el país, cultural y nutricionalmente, ha sufrido una serie de llevándonos hasta los resultados actuales. Exactamente las personas que han logrado influir y efectuar la modificación son la cultura inca y los conquistadores de España los cuales obtuvieron un mayor impacto en la gastronomía ecuatoriana.

## **1.9 Gastronomía Tradicional Manabita**

En el estudio de (Duque, 2013), detalla que los orígenes y evolución de la cocina manabita se muestran con gran precisión, más allá de su inmensa importancia y reconocimiento nacional, todo gracias a la amplia gama de productos obtenidos por agricultores y cultivados en su tierra.

(Duque, 2013) Indica que, un hecho importante que contribuye significativamente al panorama culinario es el descubrimiento de la olla de barro que aporta muchos sabores a la comida, asimismo el ambiente amigable que ayuda a promocionar la comida manaba, la realización de ferias que permiten transmitir las tradiciones y algunos trucos que han pasado de generación en generación.

## **1.10 Gourmet**

(Jurado, 2018) expone que Gourmet es una palabra francesa que se usa como adjetivo para describir estos delicados platos. La Real Academia Española lo define como un manjar: “un conoedor es el que tiene un gusto exquisito y conoce los platos más finos.

Según (Chavez, 2020) hace algún tiempo, el término gourmet denotaba a un gastrónomo: un individuo con extraordinario conocimiento de las artes culinarias, gusto suave, paladar fino, con muchos sabores, cualidades, texturas y propiedades sutiles de los alimentos y bebidas, especialmente aquellos que contienen alcohol. Hoy en día, la conciencia de los gourmets ya no es tan limitada, sino que se ha adaptado para incluir en general los mejores productos y creaciones de la más alta calidad y detalle, así como una distinción de placeres y manjares.

## CAPITULO II. MARCO METODOLÓGICO

En el presente capítulo vamos a abordar las incógnitas de “Cómo y Con qué” se desarrolló la presente investigación, donde se describirá el tipo de investigación, métodos, herramientas y técnicas utilizadas durante el proceso de investigación.

### **1. Metodología**

#### ***1.1. Tipo de investigación***

##### **1.1.1. Investigación Descriptiva**

Se efectuó con enfoque de investigación descriptiva, aportando al diseño de la indagación, a la producción de preguntas aplicadas y asimismo; al estudio de los datos arrojados. Esta metodología estará respaldada mediante las técnicas de encuestas y entrevistas que se aplicaron a la población (público general y personas con conocimiento en el tema investigado)

El siguiente método nos permitirá la recolección de datos y tratamiento de información que serán sustentados mediante referencias bibliográficas, que serán aportes y respaldo del proyecto denominado: Evolución de la gastronomía manabita a partir de la conquista española y su incidencia en tiempos de globalización.

### **1.2. Métodos**

#### ***1.2.1. Método de Análisis – Síntesis***

Este método de investigación consistió en la separar complemente las partes, se basó en el estudio individual del análisis y la síntesis del proyecto, para poder obtener resultados y conclusiones que aportaron a el fortalecimiento gastronómico en la provincia de Manabí.

### **1.2.2. Método Bibliográfico**

Se usó este procedimiento para la extracción de información complementaria, la cual se necesita para la elaboración y desarrollo del marco teórico referencial, en el cual reposan párrafos informativos que aportaron al progreso del proyecto de investigación.

### **1.3. Técnicas**

En el presente trabajo se utilizaron técnicas de investigación tales como: entrevistas y encuestas.

### **1.4. Instrumentos de investigación**

Los instrumentos que usamos en este proyecto investigativo fueron las guías de entrevista, que nos permitieron conocer mediante pregunta la problemática de dicho caso. Las encuestas serán aplicadas mediante Microsoft Forms.

### **1.5. Muestra**

Se optó por ejecutar la encuesta a 82 personas al azar y se les aplicó una entrevista a 3 entendidos del tema investigado.

## **CAPITULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

### **2. Resultados y discusión**

En el capítulo III se presenta la descripción del área de estudio y análisis, se examinarán los resultados obtenidos a través de los instrumentos de estudio, las encuestas y las entrevistas, además de ello, los resultados, la propuesta y las respectivas conclusiones y recomendaciones del tema.

### 3.1 Resultados de las encuestas

#### 1. ¿De los siguientes productos alimenticios, cuál es originario y se utiliza en la gastronomía manabita?

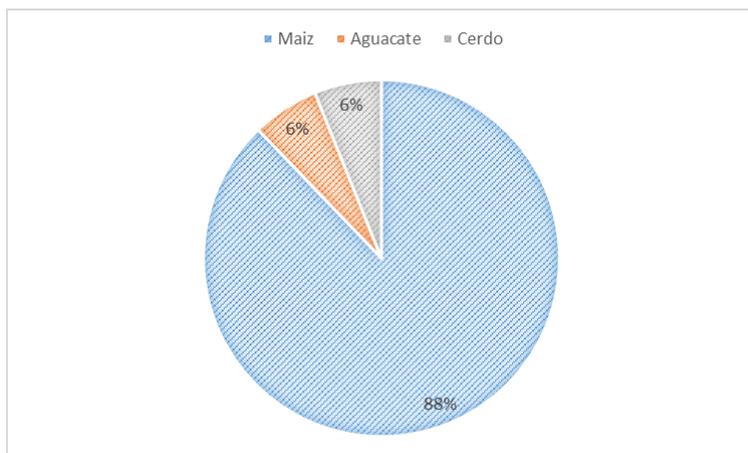


Ilustración 1 Aceptación de la gastronomía manabita

**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis:** Los datos obtenidos en esta pregunta nos arroja como resultado que un 88% afirma que el maíz es un ingrediente originario manabita, mientras que el 6% aguacate y también con un 6% consideran que el cerdo es procedente de la provincia.

**Interpretación:** Es notable que una gran parte de la población encuestada tiene reconocido que el maíz es el ingrediente que se usaba en el territorio antes del mestizaje.

## 2. ¿Cuál de las siguientes especias se emplea en la preparación de platos típicos de Manabí?

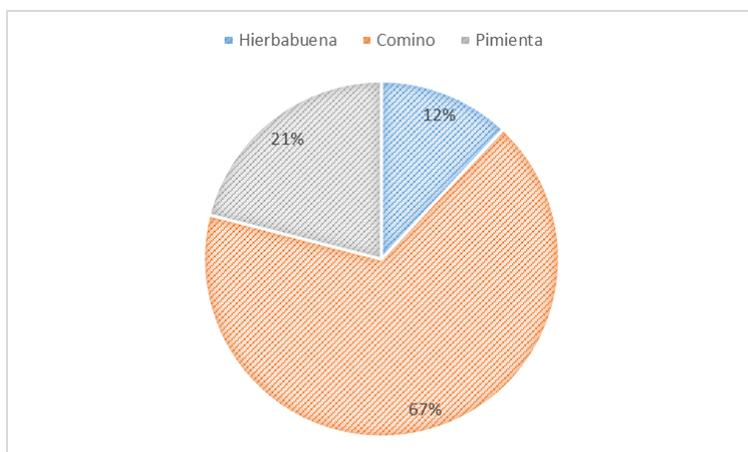


Ilustración 2 Aceptación de la gastronomía manabita

**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis:** En la ilustración podemos ver que un 67% de la población encuestada asegura que el comino se emplea en la preparación de los platos tradicionales, un 21% considera que es la pimienta y un 12% la hierbabuena.

**Interpretación:** Es evidente que los ingredientes introducidos en la conquista enriquecieron a la gastronomía local; ahora el uso de estos es imprescindible para el realce de los sabores que conforman a un platillo.

### 3. ¿Qué tipo de restaurante prefiere cuando sale a comer los domingos?

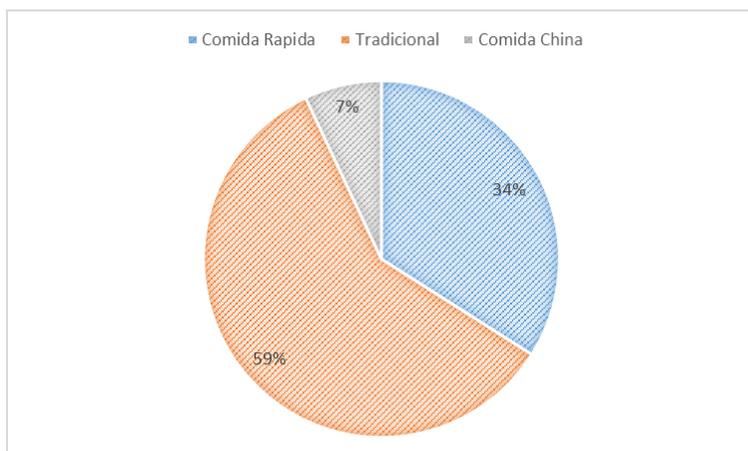


Ilustración 3 Aceptación de la gastronomía manabita

**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis:** Según los datos el 59% se inclinan por platillos tradicionales de la provincia de Manabí, un 34% opta por ir los domingos a restaurantes de comida rápida y un 7% elige los establecimientos de comida China.

**Interpretación:** Con estos datos reafirmamos que la población sigue prefiriendo la comida tradicional local; pero es necesario innovar para acaparar a la mayor parte de los turistas nacionales y extranjeros.

#### 4. ¿Cuál es la comida que prefieren los jóvenes a la hora de elegir un restaurante?

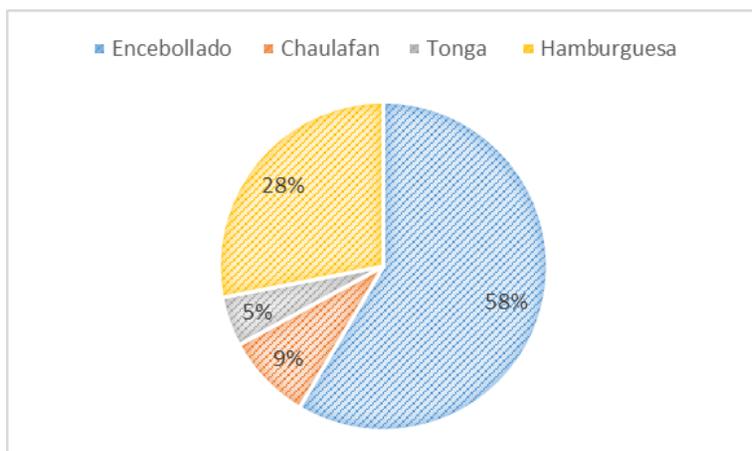


Ilustración 4 Aceptación de la gastronomía manabita

**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis:** En las estadísticas presentadas podemos denotar que un 58% de las personas escogen el encebollado como su platillo favorito, por otra parte; el 28% se inclinan por las hamburguesas, un 9% optan por consumir chaulafán y, por último, la tonga que es el plato identitario de Manabí con un 5%.

**Interpretación:** Es importante la correcta promoción de los platillos para llegar al público; la cocina tradicional local tiene un gran potencial, no obstante; el impulso que ha tenido no ha sido suficiente para lograr el reconocimiento que se merece.

## 5. ¿Qué tipo de ingredientes debe tener un plato para que sea de su agrado?

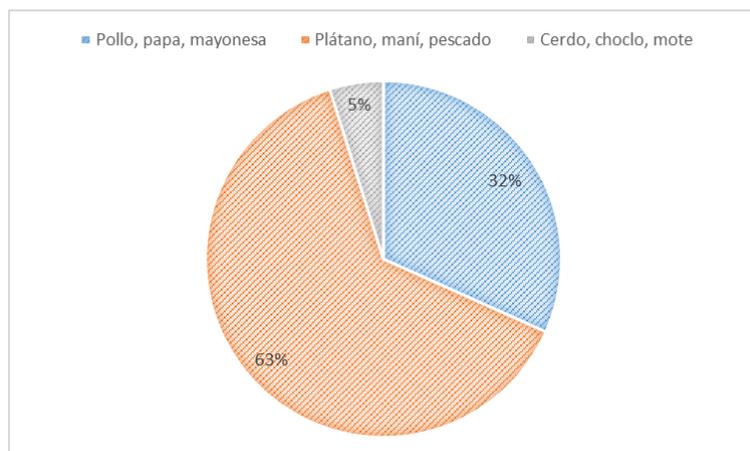


Ilustración 5 Aceptación de la gastronomía manabita

**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis:** Mediante la gráfica podemos observar que el 63% de la población encuestada menciona que un platillo debe de tener: Plátano, maní y pescado para agradar su paladar, un 32% se inclinan por platos preparados a base de pollo, papa y mayonesa y un 5% menciona que prefieren el cerdo, choclo y mote para su complacencia culinaria.

**Interpretación:** La complacencia culinaria de la comunidad se sigue obteniendo mediante ingredientes que se usan en la preparación de platillos tradicionales manabita.

## 6. Escoja el postre de su preferencia

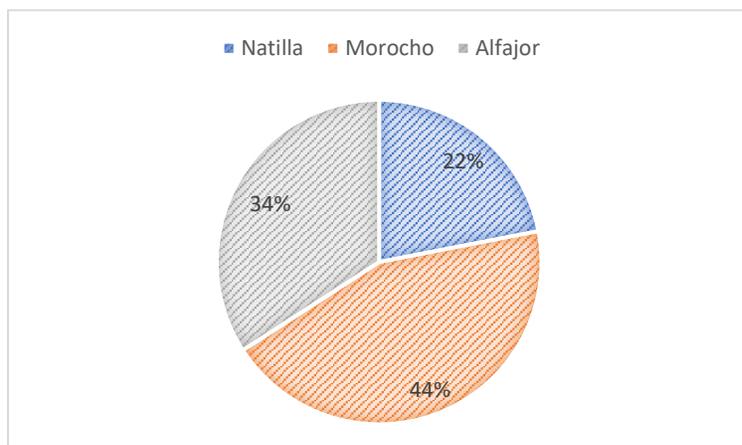


Ilustración 6 Aceptación de la gastronomía manabita

**Fuente:** Elaboración propia

**Análisis:** De acuerdo a los resultados realizados el morocho es el postre preferido por los encuestados con un 44%, seguido por la natilla con un 34% y el 22% eligen el alfajor.

**Interpretación:** Podemos observar claramente que dentro de los postres hay una preferencia por el morocho, que no es manabita, pero lo sigue muy de cerca el gusto por la natilla y también por el alfajor.

### 3.2 Cuadro de resultados de las entrevistas

Tabla 1  
Entrevistas

Nombres	Nombre 3 ingredientes de la gastronomía manabita que sean heredados de la conquista española	Qué tipos de restaurantes tienen más aceptación en Manabí: Comida tradicional o comida rápida ¿Por qué?	Qué sugerencias daría a la academia para que ayude a potenciar y promocionar la comida tradicional, concebida desde el mestizaje
Chef del Hotel Aquamarina. William Veliz	Limón Romero Cebolla	Los restaurantes de comida tradicional, debido a la ubicación geográfica en la que se encuentran.	Dar un mejor enfoque en la presentación de los platillos y la utilización de las redes sociales para un mayor alcance en la promoción de la gastronomía manabita.
Área de Investigación Histórica Patrimonial - ULEAM Lic. Jaime Cedeño	Arroz Limón Orégano	La comida tradicional porque enmarca una diferencia inclusive a nivel de la provincia, Manabí representa uno de los lugares con	La detección y el estudio de los lugares, de las regiones en Manabí donde estén potencialmente identificado el tipo de

		<p>mayor abundancia y diversidad en platos y comidas heredadas, ningún extranjero podrá olvidar la experiencia a la hora de probar los platillos que se realizar en Manabí.</p>	<p>comida que ofrecen, debido a que todos tienen su toque identitario, posicionar y promocionar los nichos de acuerdo a los resultados obtenidos en el estudio.</p>
<p>Estudiante de la Facultad de Hotelería y Turismo – Propietario de Maui. Capa Cristhian</p>	<p>Lenteja Pollo Plátano</p>	<p>Se podría decir que la comida rápida y tradicional cuentan con la misma aceptación, Pero en mi opinión y teniendo un restaurante de comida rápida, puedo decir que la comida tradicional es mejor.</p>	<p>Dirigir a los estudiantes con buenos conocimientos en el marketing digital para vender un plato mediante redes sociales: Facebook, Instagram etc.</p>

## CONCLUSIONES

-La comida es rica en sabor y conocimiento, convirtiéndola en un pilar básico de la identidad cultural local, a tal punto que existen muchos platos representativos. Cada plato tiene su propia historia.

-La globalización pone en peligro las costumbres y tradiciones que se sirven en los restaurantes manabitas, debido a la influencia de las grandes cadenas alimentarias por el apoderamiento y la atracción propagandística que se hace de ella.

- En la pregunta número tres de las encuestas, confirma la inclinación que tiene la mayor parte de la población por preferir la degustación de platillos autóctonos de la localidad.

- Según los expertos entrevistados, la gastronomía tradicional ha carecido de una correcta promoción, no se han usado las herramientas tecnológicas de una manera eficaz y como consecuencia el posicionamiento en el mercado turístico-gastronómico se ha visto afectado.

- Finalmente, la población encuestada tiene el conocimiento sobre los alimentos traídos por los españoles. Los ingredientes introducidos enriquecieron la cocina local aportando con sabores y olores que identifican cada platillo.

**Plato tradicional manabita que se conserva y fusiona productos traídos de España con productos locales que goza de gran aceptación.**

### **Ceviche de pescado de Jipijapa**

#### **Ingredientes**

Pasta de maní

Jugo de limón

Jugo de naranja

Filetes de picudo picado en cubos pequeños

Cebolla morada

Pimiento verde

Tomate

Cilantro picado

Aguacate

Plátano verde

Salprietá

### **Preparación**

- Picamos el pescado picudo y agregamos el zumo de los limones, cubrir los cubos de filetes de pescado con el limón.
- En un tazón colocamos la cebolla morada, el pimiento, tomate, cilantro, mezclamos para que todos los ingredientes se incorporen.
- Licuamos la pasta de maní con agua.
- Picamos el aguacate
- Emplatamos colocando el pescado curtido, cebolla, pimiento, tomate, cilantro y el aguacate.
- Acompañar con chifle.



## RECOMENDACIONES

- El sector hotelero y turístico debe organizar talleres y capacitaciones a los colaboradores y administradores de los restaurantes populares y de primera categoría para que aporten con el conocimiento necesario en el empleo de productos naturales en la preparación de los platos tradicionales de Manabí.
- Dar un mejor enfoque en la presentación de los platillos y la utilización de la publicidad virtual para un mayor alcance en la promoción de nuestra gastronomía.
- Identificar y potenciar el tipo de comida que ofrece cada cantón de Manabí, debido a que todos tienen su toque identitario, para luego posicionarlos y promocionarlos de acuerdo con los resultados obtenidos en el estudio.
- Dirigir a los estudiantes con buenos conocimientos en el marketing digital para vender un plato mediante redes sociales: Facebook, Instagram etc.

## BIBLIOGRAFÍA

- Alvira, F. (09 de 05 de 2011). *La encuesta: una perspectiva general metodologica*. Obtenido de Encuesta como metodo de investigación social: <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=GbZ5JO-loDEC&oi=fnd&pg=PA1&dq=concepto+de+encuesta&ots=TUk5JQ9e8X&sig=TPrrGE2hnO2CxzQM18U0ldsn5I8#v=onepage&q=concepto%20de%20encuesta&f=false>
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. (1775). Obtenido de <https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75>
- Cabrera, D. (03 de 04 de 2013). *La encuesta como herramienta de investigación*. Obtenido de <http://www.sociales.uba.ar/wp-content/uploads/Programa-Cabrera-Encuestas-32hs.pdf>
- Chavez, F. (13 de Octubre de 2020). *Estilodevida.com*. Obtenido de <https://www.trespm.mx/estilo-de-vida/el-buen-comer/que-es-la-cocina-gourmet>
- Daniela, T. D. (Mayo de 2013). <https://repositorio.usfq.edu.ec>. Obtenido de Proyecto Restaurante Marcus Apicius: <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/2176/1/106970.pdf>
- Dr. Vladimir Falcón, M. D. (22 de Julio de 2018). *Dilemas contemporaneos educacion politica y valores*. Obtenido de <https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/615/1159>
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos*, 193-213.
- Gourmand, I. (24 de Agosto de 2021). Obtenido de [https://www.youtube.com/watch?v=6TbB0BdJ2JQ&ab\\_channel=Comiendoybebiendolahistoria](https://www.youtube.com/watch?v=6TbB0BdJ2JQ&ab_channel=Comiendoybebiendolahistoria)
- Ibañez, A. A. (2004). *El proceso de la entrevista: conceptos y modelos*. Mexico DF: Llmusa S.A.
- Jurado, J. F. (6 de Julio de 2018). *Gourmet de Mexico* . Obtenido de <https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/que-es-ser-gourmet-una-aproximacion-a-su-significado/>

- Lopez, P. (09 de 08 de 2004). *Poblacion, muestra y muestreo*. Obtenido de [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=s1815-02762004000100012&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=s1815-02762004000100012&script=sci_arttext)
- Marquez, J. (Enero de 2019). *Manabí y su comida milenaria*. Obtenido de <https://munayi.uleam.edu.ec/manabi-y-su-comida-milenaria/>
- Martorelli, S. L. (10 de Mayo de 2010). *Mi sala amarilla*. Obtenido de <https://salaamarilla2009.blogspot.com/2010/05/la-comida-en-1810.html>
- Meléndez Torres, J., & Cañez De la Fuente, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*.
- Mendez, J. (19 de Agosto de 2017). *La cocina en la época colonial*. Obtenido de <https://prezi.com/6p6ksd4ivc7a/la-cocina-en-la-epoca-colonial/>
- Murillo, J. (06 de 01 de 2006). *La entrevista*. Obtenido de conceptos y tipos de entrevistas: [http://www2.uca.edu.sv/mcp/media/archivo/f53e86\\_entrevistapdfcopy.pdf](http://www2.uca.edu.sv/mcp/media/archivo/f53e86_entrevistapdfcopy.pdf)
- Padilla, O. d. (2014). *El turismo Fenómeno Social*. Fondo De Cultura Economica, 2004.
- Parada, J. A. (3 de Mayo de 2017). *Entorno turístico*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/turismo-gastronomico-una-forma-diferente-turismo/>
- Solórzano, E. A. (21 de Diciembre de 2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana*. Obtenido de <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5933/1/129102.pdf>
- Villavicencio, C. G. (2015). Obtenido de <file:///C:/Users/INTEL%20INSIDE/Downloads/Carlos%20Suarez%20tesis%20final%20print.pdf>
- Vivanco, M. F. (28 de Enero de 2021). *www.uide.edu.ec*. Obtenido de <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>

## ANEXOS

Hoja modelo de las encuestas

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

Carrera de Hospitalidad y Hotelería

Para poder concluir el proyecto de titulación: **“Evolución de la gastronomía manabita a partir de la conquista española y su incidencia en tiempos de globalización”**, queremos pedirle, responder las siguientes preguntas:

¿De los siguientes productos alimenticios, cuál es originario y se utiliza en la gastronomía manabita?

- Maíz
- Aguacate
- Cerdo

¿Cuál de las siguientes especias se emplea en la preparación de platos típicos de Manabí?

- Hierbabuena
- Comino
- Pimienta

¿Qué tipo de restaurante prefiere cuando sale a comer los domingos?

- Comida rápida
- Tradicional
- Comida China

¿Cuál es la comida que prefieren los jóvenes a la hora de elegir un restaurante?

- Encebollado
- Chaulafán
- Tonga
- Hamburguesa

¿Qué tipo de ingredientes debe tener un plato para que sea de su agrado?

- Pollo, papa, mayonesa
- Plátano, maní, pescado
- Cerdo, choclo, mote

Escoja el postre de su preferencia

- Natilla
- Morocho
- Alfajor

## Hojas modelo de las entrevistas

Para poder concluir el proyecto de titulación: **“Evolución de la gastronomía manabita a partir de la conquista española y su incidencia en tiempos de globalización”**, queremos pedirle a usted \_\_\_\_\_, responder las siguientes preguntas:

Nombre 3 ingredientes de la gastronomía manabita que sean heredados de la conquista española

¿Qué tipos de restaurantes tienen más aceptación en Manabí?: Comida tradicional o comida rápida ¿Por qué?

¿Qué sugerencias daría a la academia para que ayude a potenciar y promocionar la comida tradicional, concebida desde el mestizaje?

### Fotos de los entrevistados

