



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**

**FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES**

**CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE**

**LICENCIATURA EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

**TEMA**

**“IDENTIDAD Y GASTRONOMÍA MANABITA COMO PREDICTORES DE  
EMPODERAMIENTO: CASO CANTÓN CHONE”**

**AUTORES:**

**GILDA ROXANA NAVARRETE SOLÓRZANO**

**PAULINA FRANCESCA PALMA FRANCO**

**TUTOR:**

**DRA.C. NATACHA PAHOLA DÍAZ RODRÍGUEZ**

**MANTA-MANABÍ-ECUADOR**

**ABRIL 2023**

## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante **PALMA FRANCO PAULINA FRANCESCA**, legalmente matriculado/a en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2021-2022, cumpliendo el total de 192 horas, cuyo tema del proyecto es "Identidad y Gastronomía Manabita como predictores de Empoderamiento: caso cantón Chone".

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, 27 de enero de 2023.

Lo certifico,

Dra. C Natacha Pahola Díaz R.  
**Docente Tutor(a)**  
**Área:Hospitalidad y hotelería.**

## CERTIFICACIÓN

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante **Navarrete Solórzano Gilda Roxana**, legalmente matriculado/a en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 20212022, cumpliendo el total de 192 horas, cuyo tema del proyecto es "Identidad y Gastronomía Manabita como predictores de Empoderamiento: caso cantón Chone".

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, 27 de enero de 2023.

Lo certifico,

Dra. C Natacha Pahola Díaz R.  
**Docente Tutor(a)**  
**Área:Hospitalidad y hotelería.**

## **APROBACIÓN TESIS TRIBUNAL**

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de investigación de la carrera de Hospitalidad y Hotelería, titulado **“IDENTIDAD Y GASTRONOMÍA MANABITA COMO PREDICTORES DE EMPODERAMIENTO: CASO CANTÓN CHONE”**, ha sido realizado y concluido por las autoras Navarrete Solórzano Gilda Roxana y Palma Franco Paulina Franchesca; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

---

Lcdo. Marco Durán, Mg  
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL**

---

Ing. Lizandro Molina  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

---

Ing. Mauricio Becerra  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

## **DECLARATORIA DE AUTORÍA**

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

---

Gilda Roxana Navarrete Solórzano

1314550128

---

Paulina Franchesca Palma Franco

1314503358

## **AGRADECIMIENTO**

*Agradezco primeramente a mis padres por siempre impulsarme a ser mejor persona y nunca decaer en mis sueños, agradecerles por formarme con disciplina y amor y nunca dejar de lado mis anhelos, quiero agradecerle especialmente a mi padre por siempre contar con su apoyo en esta etapa de mi vida, por siempre orientarme y guiarme con sus sabias palabras hacia mis objetivos sin importar lo difíciles que sean, gracias a su apoyo creo más en mí, por siempre estar cuando más lo necesito, sé que trabajas muy duro para darnos un futuro y será recompensado, por ser mi ángel y mi refugio, te agradezco papá.*

**Roxana Navarrete Solórzano**

*En la vida debemos ser muy agradecidos con las personas que han estado a lo largo de nuestras vidas brindándonos todo el apoyo incondicional para seguir adelante. Agradezco de todo corazón a quienes han formado parte de mi proceso de crecimiento principalmente a mis padres porque gracias a ellos he logrado llegar muy lejos a pesar de las dificultades que se han cruzado en mi camino, me han enseñado a nunca rendirme, siempre seguir adelante con esfuerzo, dedicación, lucha y perseverancia. Agradezco a Dios por darme las fuerzas necesarias para superar cada obstáculo siempre acompañada de su bendición, por guiarme hacia el camino correcto y por todas las oportunidades que ha puesto en mi camino. Agradezco a mis hermanos por siempre confiar en mí en todos los aspectos, brindarme el apoyo y cariño tanto en los buenos como en los malos momentos y nunca me dejarme sola. Gracias a todos.*

**Paulina Palma Franco**

## **DEDICATORIA**

*Dedico este trabajo a mí persona, porque supe levantarme las veces necesarias para seguir adelante, por ser constante y perseverante en mis objetivos porque a pesar de las noches y madrugadas que pasé siempre he buscado dar lo mejor de mí, agradezco por ser la primera persona que creyó en mí, en lo que soy capaz y en él nunca decaer, y por siempre tomar mis responsabilidades con disciplina y esmero.*

**Roxana Navarrete Solórzano**

*Dedico este trabajo a mis padres y hermanos por estar presente apoyándome en cada etapa de mi vida y ser mis pilares fundamentales en mi crecimiento personal y profesional. Dedico este trabajo a mí persona porque me he esforzado mucho para llegar hasta donde estoy sin importar las adversidades, porque a pesar de que en algunos momentos dudaba de mis habilidades siempre seguí adelante luchando para vencer esos miedos e inseguridades logrando superarme a mí misma en todos los aspectos.*

**Paulina Palma Franco**

## RESUMEN

El presente proyecto de investigación está enfocado en el cantón Chone exponiendo los elementos que son característicos de la localidad y que se presentan a través del marco conceptual describiendo todo lo que está relacionado con la identidad del cantón, como manifestaciones culturales, eventos, festivales y otras actividades de producción como la ganadería y agricultura. Se abordan temas acerca de la gastronomía tradicional destacando su oferta gastronómica, productos nativos, utensilios, técnicas y otros saberes ancestrales culinarios de la localidad y la vinculación que tienen los habitantes del cantón hacia estos con el objetivo de determinar si la identidad y la gastronomía tradicional del cantón actúan como principales fuentes generadoras de empoderamiento hacia los habitantes de la comunidad. El campo de investigación se dirige en la zona urbana del cantón utilizando métodos como el cualitativo, inductivo, analítico, planteando las técnicas de entrevista y encuestas dirigidas a la zona determinada para la obtención de información veraz y actualizada. Los resultados de las técnicas de investigación mostraron el nivel de conocimiento que tiene la población para lo cual se planteó realizar una propuesta que consta de capacitaciones que contienen temarios sobre Chone y el impulso a mejorar la relación de trabajo en conjunto con los habitantes y emprendedores de alimentos y bebidas de la localidad. Los talleres prácticos están inclinados hacia la gastronomía tradicional del cantón, esto se debe ya que al contener únicamente temas que son manejados de forma más práctica que teórica ayuda a la obtención de mejores resultados en cuanto a la mejora de conocimiento de la población, estas actividades son dirigidos hacia los habitantes de la comunidad establecida con el objetivo de incentivarlos para que valoren, reconozcan y con ello lograr que se empoderen de todos sus sentidos de pertenencia del cantón Chone y a su vez permitiendo dar respuesta a los objetivos planteados.

**Palabras clave:** Identidad, identidad de Chone, gastronomía tradicional, gastronomía de Chone, empoderamiento

## ABSTRACT

This research project is focused on the Chone canton exposing the elements that are characteristic of the town and that are presented through the conceptual framework describing everything that is related to the identity of the canton, as cultural manifestations, events, festivals and other Production activities such as livestock and agriculture. Topics about traditional gastronomy are addressed highlighting its gastronomic offer, native products, utensils, techniques and other ancestral culinary knowledge of the town and the link that the inhabitants of the canton have towards them with the aim of determining whether identity and traditional gastronomy of the canton act as main sources generating empowerment towards the inhabitants of the community. The research field is directed in the urban area of the canton using methods such as qualitative, inductive, analytical, proposing interview techniques and surveys aimed at the determined area to obtain truthful and updated information. The results of the research techniques showed the level of knowledge that the population has for which it was proposed Locality food and drinks. The practical workshops are inclined towards the traditional cuisine of the canton, this is due to contain only issues that are managed more practically than theoretical helps to obtain better results in the improvement of knowledge of the population, these activities They are directed towards the inhabitants of the established community with the objective of encouraging them to value, recognize and thereby get them to empower all their senses of belonging to the Chone canton and in turn allowing to respond to the objectives set.

**Keywords:** Identity, Chone identity, traditional gastronomy, Chone gastronomy, empowerment

## INDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	I
APROBACIÓN TESIS TRIBUNAL.....	III
DECLARATORIA DE AUTORÍA.....	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
DEDICATORIA.....	VI
RESUMEN.....	VII
ABSTRACT.....	VIII
INDICE DE CONTENIDOS.....	IX
INDICE DE ILUSTRACIONES.....	X
INDICE DE TABLAS.....	XI
INDICE DE GRÁFICOS.....	XIII
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPITULO I.....	6
1. Marco Teórico.....	6
1.1. Identidad.....	6
1.1.1. Identidad Nacional.....	6
1.1.2. Identidad Cultural.....	7
1.1.3. Cantón Chone.....	9
1.1.4. Identidad de Chone.....	21
1.2. Gastronomía.....	29
1.2.1. Gastronomía como identidad cultural.....	30
1.2.2. Gastronomía de Chone.....	31
1.2.3. Utensilios, técnicas y saberes ancestrales gastronómicos.....	38
1.3. Empoderamiento.....	47
1.3.1. Empoderamiento a nivel comunitario.....	48
1.3.2. Identidad y empoderamiento.....	48
1.3.3. Empoderamiento a través del rol de la gastronomía.....	55
CAPITULO II.....	60
2. Diseño Metodológico.....	60
2.1. Metodología aplicada.....	60

2.2. Tipos de investigación.....	62
2.3. Técnicas.....	63
2.4. Instrumentos.....	65
CAPITULO III.....	68
3. Resultados y Discusión.....	68
3.1. Resultados de la encuesta 1 enfocada en la identidad del cantón Chone.	73
3.2. Resultados de la encuesta 2 enfocada en la Gastronomía Tradicional del cantón Chone.....	101
3.3. Resultados de la entrevista.....	138
3.4. Análisis General.....	155
3.5. Propuesta.....	159
CONCLUSIONES.....	162
RECOMENDACIONES.....	164
BIBLIOGRAFÍA.....	166
ANEXOS.....	168

## INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Ubicación geográfica de Chone.....	9
Ilustración 2: Mapa de clima del cantón Chone.....	11
Ilustración 3: Red hidrográfica del cantón Chone.....	12
Ilustración 4: Bandera del cantón Chone.....	22
Ilustración 5: Escudo del cantón Chone.....	23

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Amenazas ambientales a las que está susceptible el cantón Chone.....	13
Tabla 2: Población del cantón Chone por área urbana y rural.....	15
Tabla 3: Uso del suelo del cantón Chone.....	18
Tabla 4: Principales actividades que se realizan en el cantón Chone.....	19
Tabla 5 Principales actividades que se realizan en el cantón Chone.....	19
Figura 1 Escudo del Cantón ChoneFigura 2 Bandera del Cantón ChoneTabla 6: Principales actividades que se realizan en el cantón Chone.....	19
Tabla 7 Principales actividades que se realizan en el cantón Chone.....	19
Tabla 8: Clasificación de comidas típicas, tradicionales, bebidas y postres del cantón Chone.....	36
Tabla 9: Utensilios a base de la madera.....	39
Tabla 10: Utensilios a base del barro.....	40
Tabla 11: Género.....	68
Tabla 12: Edad.....	70
Tabla 13: Nivel de instrucción.....	71
Tabla 14: Ocupación.....	72
Tabla 15: Definición de identidad.....	73
Tabla 16: Conocimiento sobre la identidad de Chone.....	75
Tabla 17: Representación de Chone.....	76
Tabla 18: Caracterización del chonense.....	78
Tabla 19: Manifestaciones culturales.....	80
Tabla 20: Manifestaciones culturales.....	81
Tabla 21: Presencia de manifestaciones culturales.....	83
Tabla 22: Conocimiento sobre eventos y festivales de Chone.....	84
Tabla 23: Ferias y festivales de Chone.....	85

Tabla 24: Aporte de festivales en el desarrollo de Chone.....	87
Tabla 25: Festivales como empoderamiento del cantón.....	89
Tabla 26: Productos nativos de Chone.....	90
Tabla 27: Cacao Fino de Aroma.....	92
Tabla 28: Queso chonero.....	94
Tabla 29: Difusión de eventos identitarios de Chone.....	96
Tabla 30: Identificación de montuvio/campesino.....	98
Tabla 31: Identidad como empoderamiento de Chone.....	100
Tabla 32: Gastronomía tradicional.....	101
Tabla 33: Definición de gastronomía tradicional.....	102
Tabla 34: Conocimiento de la gastronomía de Chone.....	105
Tabla 35: Comida tradicional de Chone.....	107
Tabla 36: Oferta gastronómica tradicional de Chone.....	108
Tabla 37: Lugar de consumo.....	110
Tabla 38: Formas de cocinar.....	112
Tabla 39: Utensilios de cocina tradicional.....	114
Tabla 40: Aplicación de utensilios.....	116
Tabla 41: Materia prima.....	118
Tabla 42: Lista de técnicas de cocción.....	120
Tabla 43: Manipulación de técnicas de cocción.....	122
Tabla 44: Alimentos nativos de Chone.....	124
Tabla 45: Alimentos nativos que conoce.....	125
Tabla 46: Manipulación de productos nativos.....	127
Tabla 47: Tipos de hornos.....	129
Tabla 48: Gastronomía como fortaleza hacia la identidad.....	131
Tabla 49: Difusión de la gastronomía tradicional de Chone.....	133
Tabla 50: Formas para la conservación de la gastronomía tradicional de Chone .....	135
Tabla 51: Gastronomía como factor determinante de empoderamiento.....	136
Tabla 52: Entrevista #1 Restaurante Fe Esperanza.....	138
Tabla 53: Entrevista #2 Restaurante "A Leña y Carbón".....	142
Tabla 54: Entrevista #3 Restaurante "Parrilladas J&M".....	146

Tabla 55: Entrevista #4 Restaurante "El Típico" .....	149
Tabla 56: Entrevista #5 Restaurante "Sua Sua" .....	152
Tabla 57: Propuesta.....	159
Tabla 58: Presupuesto.....	161

## INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Género.....	68
Gráfico 2: Edad.....	70
Gráfico 3: Nivel de instrucción.....	71
Gráfico 4: Ocupación.....	72
Gráfico 5: Definición de identidad.....	73
Gráfico 6: Conocimiento sobre la identidad de Chone.....	75
Gráfico 7: Representación de Chone.....	76
Gráfico 8: Caracterización del chonense.....	78
Gráfico 9: Manifestaciones culturales.....	80
Gráfico 10: Manifestaciones culturales.....	81
Gráfico 11: Presencia de manifestaciones culturales.....	83
Gráfico 12: Conocimiento sobre eventos y festivales de Chone.....	84
Gráfico 13: Ferias y festivales de Chone.....	85
Gráfico 14: Aporte de festivales en el desarrollo de Chone.....	87
Gráfico 15: Festivales como empoderamiento del cantón.....	89
Gráfico 16: Productos nativos de Chone.....	91
Gráfico 17: Cacao Fino de Aroma.....	93
Gráfico 18: Queso chonero.....	94
Gráfico 19: Difusión de eventos identitarios de Chone.....	97
Gráfico 20: Identificación de montuvio/campesino.....	99
Gráfico 21: Identidad como empoderamiento del Chone.....	101
Gráfico 22: Gastronomía tradicional.....	102
Gráfico 23: Definición de gastronomía tradicional.....	103
Gráfico 24: Conocimiento de la gastronomía de Chone.....	105
Gráfico 25: Comida tradicional de Chone.....	107

Gráfico 26: Oferta gastronómica tradicional de Chone.....	109
Gráfico 27: Lugar de consumo.....	110
Gráfico 28: Formas de cocinar.....	112
Gráfico 29: Utensilios de cocina tradicional.....	115
Gráfico 30: Aplicación de utensilios.....	117
Gráfico 31: Materia prima.....	119
Gráfico 32: Lista técnicas de cocción.....	121
Gráfico 33: Manipulación de técnicas de cocción.....	123
Gráfico 34: Alimentos nativos de Chone.....	125
Gráfico 35: Alimentos nativos que conoce.....	126
Gráfico 36: Manipulación de productos nativos.....	128
Gráfico 37: Tipos de hornos.....	130
Gráfico 38: Gastronomía como fortaleza hacia la identidad.....	132
Gráfico 39: Difusión de la gastronomía tradicional de Chone.....	133
Gráfico 40: Formas para la conservación de la gastronomía tradicional de Chone .....	135
Gráfico 41: Gastronomía como factor determinante de empoderamiento.....	136



## INTRODUCCIÓN

La identidad y gastronomía de un pueblo son factores relevantes de autenticidad, y reconocimiento, cada lugar mantiene su identidad cultural y dentro de esta hallamos costumbres que los caracterizan, modos de vida, o bien manifestaciones culturales, así lo expresa la opinión del autor (BARRIOS, 2020) bajo el concepto del autor (Rodríguez, 2017) menciona que “la identidad cultural son una serie de elementos característicos de un grupo determinado, este puede ser expresado a través de actividades colectivas, estilo de vida y valores, que son parte de la persona debido a sentirse identificado” (pág. 13). La gastronomía junto con la identidad son los ejes centrales de esta investigación.

Ecuador conocida también como el país de los 4 mundos se compone de distintas zonas geográficas por lo cual permite que se cuente con una gran variedad de recursos culinarios. Gracias a la biodiversidad con la que dispone, permite que se dé el aprovechamiento de la variedad de insumos e ingredientes propios para la elaboración de sus productos gastronómicos y de esta forma llevar presente parte de sus identidades y culturas. Manabí conserva la utilización de técnicas culinarias ancestrales y elementos de cocina tradicionales como el horno de leña y las ollas de barro que en la actualidad se sigue presenciando principalmente en las zonas rurales de la provincia, mostrando esa importancia por seguir manteniendo la riqueza ancestral propios de sus identidades.

El cantón Chone conocido también como la capital ganadera del Ecuador, es considerada como un territorio que posee características propias y enriquecedoras en cuanto a su identidad, entre ellas destaca el uso de su propio lenguaje, la variedad de ritmos musicales que tienen por ejemplo las cumbias, pasillos, San Juanito, entre otros. Los pobladores son denominados como gente trabajadora, alegre y hospitalaria, parte de su identidad se debe también a sus creencias religiosas pues son personas muy creyentes a la

iglesia católica, además de esto, son caracterizados dueños de tierras fértiles en donde producen gran parte de siembras y cosechas permitiendo mayor generador de ingresos económicos y aprovechando de las riquezas que les brinda habitar en territorios productivos.

La presente investigación con respecto a la identidad y la gastronomía de Chone se enfoca en exponer como estos indicadores contribuyen a ser elementos generadores de empoderamiento tanto para el desarrollo de los habitantes como para el crecimiento del cantón y con ello verse como los principales beneficiados con la puesta en marcha de este trabajo. Es importante mencionar que este tipo de investigación es relevante, puesto que es un tema que se encuentra poco estudiado. Adicionalmente, la literatura que se ha hallado no tiene vinculadas dos de las variables principales que son identidad y gastronomía, como eje central de investigación. Por lo tanto, la importancia de este trabajo radica en darle relevancia a cuestiones como estas, para incrementar el conocimiento sobre la hipótesis planteada y comprobar juicios, además también permite darles ruta a estudios posteriores.

Esta investigación tiene relevancia conceptual en virtud de proponer un estudio para fortalecer la identidad y la gastronomía existentes en la zona urbana del cantón Chone.

El fortalecimiento de la identidad del cantón se ha visto apoyada por proyectos que además de fomentar el turismo buscan mejorar el desarrollo de la ciudad, bajo la esencia de lo que es y representa, no obstante, vale recalcar que han sido escasos los proyectos de este tipo direccionados al cantón, adicionalmente estos tampoco han tenido un gran impacto, es decir que dejen una gran huella y/o un gran beneficio al cantón.

Si hablamos de la dimensión de la identidad, la gastronomía ocupa un gran espacio, porque representa parte de la historia de un pueblo, de cómo ha ido evolucionando los recursos culinarios con el tiempo, nos referimos a los alimentos, técnicas, herramientas etc. Sin embargo, en cantones como Chone a pesar de tener esa diversidad, riqueza gastronómica ancestral e incluso complemento de los elementos ancestrales como el horno de leña y otros implementos elaborados por ellos mismos, lamentablemente no ha sido base para convertirse desde la perspectiva cultural y turística en un aspecto de reconocimiento, pese a que se realizan festivales promoviendo la gastronomía ancestral del cantón en donde sus habitantes son los principales actores de estos eventos, más sin embargo, no pasa de ser una actividad de servicio de alimentación pues no ha podido ir más allá de convertirse en un elemento que genere mayor empoderamiento de identidad para el cantón, esto se debe a que pocos son los habitantes que siguen manteniendo estas costumbres hasta la actualidad pues con el pasar del tiempo van existiendo mejores formas de vivencia y con ello se va olvidando poco a poco de estos legados que forman parte de una identidad propia del lugar. Este problema parte también de aquellas gestiones de gobiernos municipales anteriores que le daban poco interés a actividades de promoción de la cultura e identidad del cantón. Actualmente con el nuevo gobierno municipal la participación de las autoridades en eventos y festivales es más notoria además existen más actividades de promoción que forman parte de su agenda o plan de trabajo, con esto se contribuye a preservar la identidad del cantón y además se propicia un desarrollo local.

Es necesario implementar nociones de pertenencia, origen e identidad porque son factores de fortalecimiento para un lugar, no obstante, la situación en cada lugar no es la misma, es decir no todos los lugares cuentan con los medios para desarrollar, fortalecer y darle difusión a los recursos culturales, naturales y patrimoniales que cuentan, el desconocimiento de estos debilita la posibilidad de desarrollar un lugar y fortalecerlo. El trabajo de titulación es parte de los resultados de investigación del proyecto de investigación

institucional “**Metodología de gestión integrada e inteligente de destinos para la mejora homogénea de la calidad turística. Provincia Manabí**”.

Con base al panorama de la problemática detectada, se establece como **formulación del problema** lo siguiente: ¿La identidad y la gastronomía del cantón Chone actúan como predictores de empoderamiento en los habitantes del lugar mediante el desarrollo y reconocimiento de la misma?

Se delimita como **objeto de la investigación** la identidad y la gastronomía del cantón Chone, mientras que el **campo de acción** es el análisis de la identidad y la gastronomía como factores de empoderamiento en los habitantes de la zona urbana del cantón Chone. Como **hipótesis** se aborda si la identidad y la gastronomía constituyen factores determinantes en el empoderamiento de los habitantes del cantón Chone.

Las variables de la investigación son: identidad, gastronomía y empoderamiento. Bajo este aspecto se propone el objetivo general y objetivos específicos

## **Objetivo general**

- Determinar la identidad y la gastronomía manabita del Cantón Chone como predictores de empoderamiento en la zona urbana del cantón.

## **Objetivo específico**

- Diagnosticar los elementos que constituyen la identidad de Chone, su historia, manifestaciones culturales y principales actividades desarrolladoras cohesionadas a su identidad.
- Investigar acerca de la gastronomía tradicional de Chone, identificando sus técnicas, utensilios, productos nativos y saberes ancestrales de sus elaboraciones.
- Identificar de qué manera influye la identidad y la gastronomía tradicional en los habitantes del cantón Chone dentro de la puesta en marcha de los negocios de alimentos y bebidas de la localidad.

El trabajo de investigación se encuentra estructurado en tres capítulos: el capítulo I presenta las bases teóricas o referencial abordando todos los temas que están vinculados con el ámbito investigativo, utilizando fuentes documentales como soporte en la búsqueda de información que complemente la investigación. El capítulo II plantea el diseño metodológico donde muestra los diferentes métodos, tipos de investigación, técnicas e instrumentos que son necesarios a lo largo de la investigación. El capítulo III presenta los resultados que arrojaron las encuestas y la entrevista aplicados en el campo de estudio, haciendo un análisis, discusión, para llegar a realizar una propuesta con los resultados de los datos obtenidos. Como parte final se mostrarán las conclusiones, recomendaciones de la investigación, fuentes bibliográficas y anexos.

## CAPITULO I

### 1. Marco Teórico

#### 1.1. Identidad

Podemos considerar que la construcción de la identidad es el resultado de la historia de nuestros antepasados al día de hoy sobre quienes somos, el aspecto constructivo de la identidad se moldea de acuerdo al entorno que hemos pertenecido, las costumbres y tradiciones son transmisivas y el individuo es quien se apropia de estas. Es decir, el individuo no decide como construir su identidad, sino que se adapta a lo existente, dicho en otras palabras, las fuentes de la identidad no se escogen, sino que nos apropiamos y adaptamos a ellas gracias al seno de la sociedad que pertenecemos. Para hondear más en este tema, y presentar otra perspectiva, el autor (Bernardi, s.f) concibe a la identidad como un elemento de continuidad y mismidad del self, lo cual quiere decir que a medida que evoluciona sigue reconociendo quien es en medio de las influencias del exterior.

Esto da por entendido que alguien mantiene su igualdad consigo mismo, además como punto adicional vale recalcar que existen dos tipos de construcción de identidades, la que se forma desde el punto individual y la que se forma desde el punto colectivo ya que la identidad es una construcción que se da con la influencia de nuestro entorno.

##### 1.1.1. Identidad Nacional

Para poder entender el significado de esta debemos saber que nación e identidad son las dos palabras que la componen y ambas nacen en un contexto histórico, la identidad, nace de conflictos entre etnias con fines individuales, aquel grupo con más poder traer consigo sus formas de vida, sus costumbres, sus alimentos, su vestimenta, con esto se hace referencia a las conquistas, ya que estas son el pilar fundamental de la construcción de la identidad, bien lo dice el autor (Ríos, 2000)

La construcción de las naciones siempre ha tenido connotaciones violentas. La construcción cívica de la nación implica la victoria de las mayorías étnicas frente a las minorías étnicas que habitan en la frontera del Estado, y esa victoria se legitima en el recurso del concepto cívico de la nación. (pág. 66)

Además, a través de los tiempos esta va sufriendo modificaciones, ya que la construcción de la identidad no es estática sino dinámica.

### **1.1.2. Identidad Cultural**

El concepto de identidad cultural es primordial para comprender más a fondo que es lo que caracteriza a una colectividad o cuales son esos elementos característicos que hace que estos sean diferentes a otros, porque la identidad significa aquello, lo que diferencia a un colectivo de otro.

El sentido de pertenencia es un elemento que nos ayuda mucho a entender el concepto de identidad cultural, porque es la forma en como una persona se identifica parte de un grupo, es la conciencia del quienes somos y a donde pertenecemos, cuando formamos parte de una sociedad compartimos rasgos culturales, como:

- Costumbres
- Valores
- Creencias

Partiendo desde la idea de que la identidad es un proceso constructivo es pertinente recalcar que esta no es estática ni se mantiene en el tiempo, (Molano, 2007) acuña que la identidad es un elemento que se construye ya sea individual o colectivamente y esto se da gracias a la influencia exterior. Por su parte colectiva se da mediante la interacción con otros

individuos, con los cuales compartimos características en común, es como un producto de aprendizaje, y lo que nos corresponde es adaptarnos.

### **Cultura para los antropólogos.**

No existe un concepto que sea más apropiado y pertinente que el concepto de cultura por antropólogos, de modo que esta es su disciplina. Del mismo modo es importante mencionar que el concepto de cultura al ser tan amplio no tiene una definición específica, ya que existen conceptos diferentes por cada disciplina, es así que las definiciones de cultura más referidas dichas por (Martinez, 2010) están hechas por los materialistas, los cuales mencionan que la cultura es el comportamiento observado y los objetos son los que facilitan la adaptación de un grupo a un entorno social, político o físico determinado. Así mismo existe una definición concebida por los mentalistas quienes consideran la cultura como una abstracción, es decir, una serie de reglas o normas dadas por el comportamiento y la fabricación de objetos materiales.

La cultura viene definida por varios aspectos que construyen nuestra identidad, esto como se ha venido mencionando anteriormente tiene sus fundamentos o cimientos a través de la historia. Como individuos se puede identificar la identidad de una persona cuando se plasman estos aspectos que son:

- Artes
- Letras
- Modos de vida
- Derechos fundamentales
- Sistemas de valores
- Tradiciones
- Costumbres

- Creencias

### 1.1.3. Cantón Chone

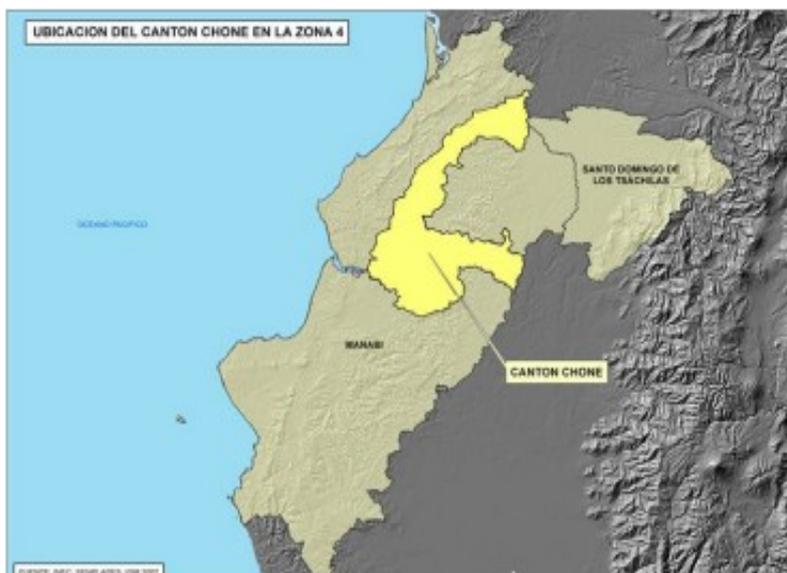
#### Aspectos Geográficos

#### Ubicación

Chone está ubicado al norte de la provincia de Manabí y tiene una superficie de 3.570,6 kilómetros cuadrados. Este cantón fue creado el 24 de julio de 1894. El principal río del cantón es el río Chone, que desemboca en un estuario de la Bahía de Caráquez y sus ramificaciones son el río Garrapata, San Lorenzo y Tosagua.

En la siguiente imagen se muestra la localización del cantón Chone, en la zona de planificación 4 Manabí y Santo Domingo.

*Ilustración 1: Ubicación geográfica de Chone*



**Nota:** Tomada de (SNI, 2010)

## Limites

Según la información tomada por (Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del cantón Chone , s.f.) Chone limita con:

- **Norte:** Limita con el cantón Pedernales y Esmeraldas
- **Sur:** Limita con Pichincha, Bolívar y Tosagua
- **Este:** Limita con la provincia de Esmeraldas y con los Cantones Flavio Alfaro y El Carmen
- **Oeste:** Limita con el Cantón San Vicente, Sucre (Parroquia San Isidro), Jama y Pedernales.

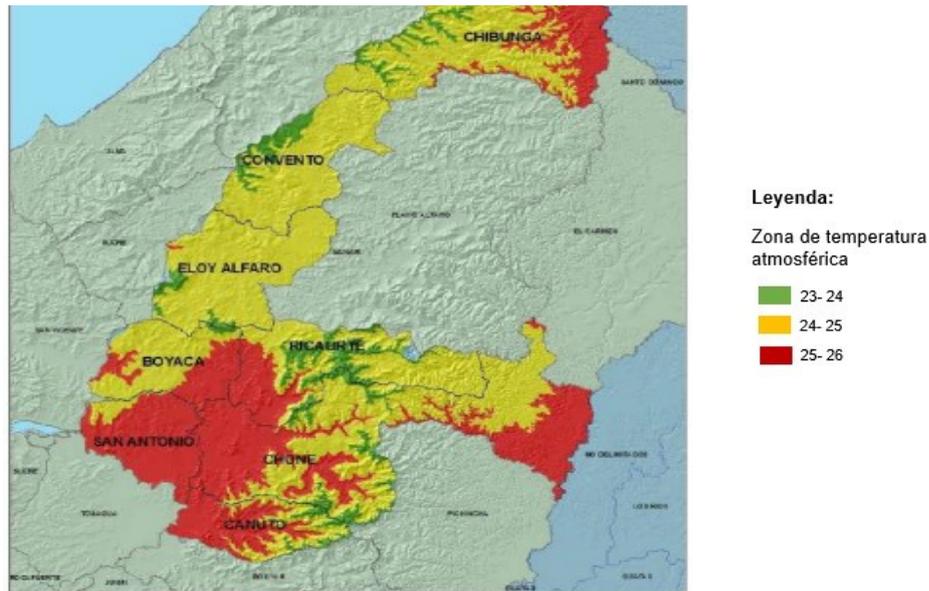
## Clima

La temperatura de Chone en verano oscila entre los 23 y 28 grados centígrados, además la temporada seca es bochornosa mientras que en invierno alcanza los 34 grados centígrados, más sin embargo en el cantón es muy caliente durante cualquier estación, del año, considerándose uno de los climas más inestables y desequilibrados de las regiones costeras del Pacífico sudamericano. (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone 2014 - 2019, 2014)

El tipo de clima en Chone oscila entre el cálido seco en verano, que empieza desde junio hasta noviembre, en épocas normales; y el clima húmedo cálido lluvioso en época de invierno, que va desde diciembre a mayo.

En la siguiente imagen se puede apreciar el clima del cantón Chone, y por otro lado la leyenda que representa la temperatura atmosférica en cada zona, representada por los colores verde, amarillo y rojo.

**Ilustración 2:** Mapa de clima del cantón Chone



**Nota:** El color verde representa temperaturas de 23 a 24 grados centígrados en las zonas marcadas, el color amarillo representa una temperatura que oscila entre 24 a 25 grados centígrados y el color rojo una temperatura que oscila de 25 a 26 grados centígrados. Tomada de (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone 2014 - 2019, 2014)

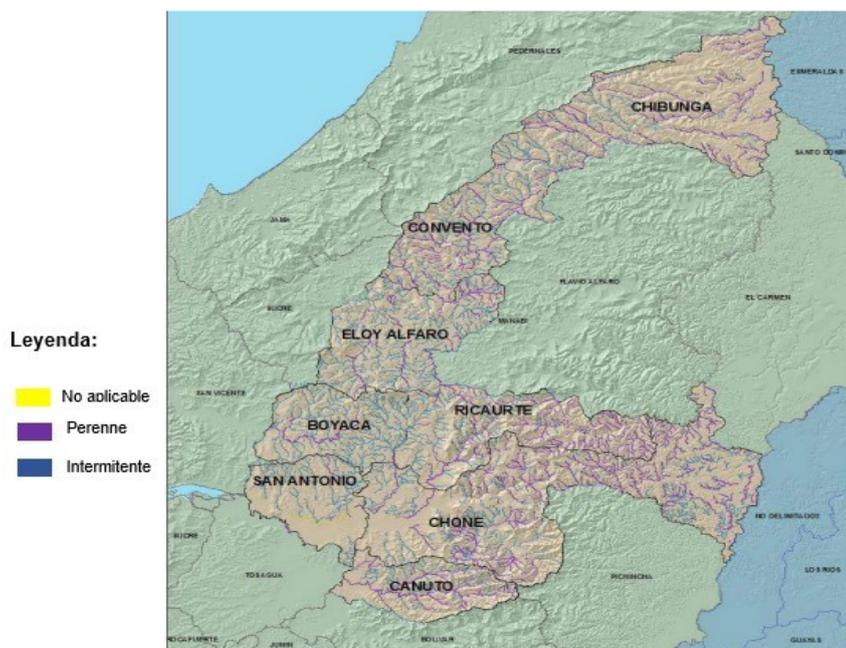
## Hidrografía

En Chone está localizado la cuenca hídrica más grande de la provincia de Manabí que la forma el Río Chone y sus afluentes. El sistema fluvial del río Chone, con una extensión superficial de 2 267 km<sup>2</sup>, se origina en las montañas de la divisoria con el río Daule (El. 435 m) y fluye hacia el oeste a través de áreas onduladas. Luego de atravesar estas áreas montañosas, el cauce del Chone se expande en una vasta llanura aluvial, recibiendo los aportes de varios afluentes tales como de los ríos Mosquito, Garrapata, etc. El curso principal antes de su unión con el río Mosquito toma el nombre de Río Grande. (Informe de control de inundaciones en los principales sistemas hidrográficos de la provincia de Manabí. , s.f. , pág. 2)

Una de las debilidades con las que cuenta el cantón Chone es referente a la hidrografía, ya que el cantón posee riveras que en temporadas de fuerte lluvia son alimentadas por la presencia de estas dando mayor probabilidad de sumersión de agua en terrenos bajos, este fenómeno incluso provoca que se desborden ríos por zonas habitadas provocando un malestar para su población.

En la siguiente imagen se muestra el mapa hidrográfico del cantón Chone junto con su leyenda representada por 3 colores, amarillo para no aplicable, morado para perenne y azul para intermitente.

**Ilustración 3:** Red hidrográfica del cantón Chone



**Nota:** Esta leyenda se interpreta de la siguiente manera: El color azul son las zonas de corriente de agua intermitente, es decir que esa zona se llena de agua solamente una vez, posiblemente en épocas de invierno donde la precipitación es alta en el cantón. El color morado es agua perenne, lo cual quiere decir que no presentan cambio de caudal, siempre se mantienen con un flujo de agua durante todo el año. El color amarillo quiere decir que no aplica, es decir que no aplica ninguno de los dos cursos de agua mencionados anteriormente. Tomada de (*Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone 2014 - 2019, 2014*)

## Amenazas en el cantón Chone por la situación hidrográfica

Una de las principales causas de la problemática de inundaciones en el cantón fue a razón del fenómeno del niño. El cantón Chone 60.306,33 hectáreas son vulnerables a inundaciones de las cuales las parroquias con mayor cantidad de hectáreas inundadas son: Canuto, San Antonio, Chone, Ricaurte y Boyacá con 3.972,30. (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone 2014 - 2019, 2014)

**Tabla 1:** Amenazas ambientales a las que está susceptible el cantón Chone

	<b>Ubicación</b>	<b>Ocurrencia</b>
Deslizamiento	Todo el cantón	Alta
Inundación	Áreas bajas del cantón	Alta
Terremotos	Todo el cantón	Baja
Sequias	Zonas rurales del cantón	Media
Tsunami	Cuenca baja del cantón	Baja
Huracanes	Todo el cantón	Baja
<b>Amenazas antrópicas</b>	<b>Ubicación</b>	<b>Ocurrencia</b>
Quema		Alta
Tala		Alta
Caza		Alta
Erosión		Media
Contaminación		Alta

**Nota:** La tabla muestra los principales tipos de peligros, en donde se ve más afectado y con qué intensidad o grado afecta. Tomado de (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone 2014 - 2019, 2014)

## **Parroquias**

El cantón Chone cuenta con 9 parroquias, 2 urbanas y 7 rurales:

- **Urbanas:** En la parte urbana se encuentra las parroquias Chone y Santa Rita.
- **Rurales:** En la parte rural se encuentra las parroquias Canuto, Ricaurte, San Antonio, Boyacá, Eloy Alfaro, Convento y Chibunga.

## **Flora**

La ciudad de Chone se encuentra rodeada de lomas y cerros. El terreno de Chone está caracterizado por llanuras bajas con niveles de relieve muy pequeños. El relieve más alto que tiene el cantón es el cerro blanco que se encuentra ubicado en la parte sur-este del cantón y tiene una altura aproximadamente de 560 metros. Así mismo en este cerro se encuentran muyuyos, guayacán, palos de balsa, cedro y laurel. Chone tiene una vegetación algo pantanosa, semisecos y húmedos dependiendo de la ubicación donde se encuentre.

## **Fauna**

Los animales con más presencia en el cantón son pelícanos, gaviotas, guantas, fragatas, guacos, cacaños que son unos camarones parecido a las langostas, estos se encuentran en peligro de extinción, chame, ibis blanco, pato, cuervo, martin pescador y bufeo.

## **Aspectos Demográficos**

### **Población**

En el área urbana del cantón la población es de 52.810 habitantes, de estos 25158 son hombres y 27652 son mujeres; en cuanto al área rural, la población es de 73681

habitantes, de estos 38125 son hombres y 35556 son mujeres. Según el último censo realizado en el año 2010. La edad promedio de un ciudadano en el cantón Chone es de 28 años.

**Tabla 2:** Población del cantón Chone por área urbana y rural

<b>Población de Chone</b>				
	<b>Hombre</b>	<b>Mujer</b>		<b>Porcentaje</b>
<b>Urbana</b>	25158	2765	<b>52.810</b>	42%
		2		
<b>Rural</b>	38125	3555	<b>73.681</b>	58%
		6		
<b>TOTAL</b>			<b>126.491 habitantes</b>	<b>100%</b>

**Nota:** Como podemos observar hay una mayor cantidad de población rural que urbana la cual representa un porcentaje del 60% sobre 40% que es la urbana. Tomado (*Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone 2014 - 2019, 2014*)

Chone es conocida alegóricamente como “la Ciudad de los Naranjos en Flor” o “La Atenas de Manabí” ya que fue una de las ciudades con mayor vida cultural del Ecuador; es la tercera ciudad de Manabí con cantidades altas en población y en economía. El cantón es conocido por ser netamente agrícola y ganadero, por tal razón estos son sus principales motores económicos además del comercio, Chone posee el mayor número de cabezas de ganado vacuno en Ecuador y está rodeada por un valle y por el río Chone siendo la Cuenca Hidrográfica más grande de la provincia. (Calvachi Pintado , 2014)

Según la historia de Chone viejo, en el cantón anteriormente habitaban dos tribus o civilizaciones indígenas nómadas llamadas los Chonos o Chonanas y los Ñausas, además la razón de la etimología Chonense fue resultado del lenguaje de las tribus que habitaron estas zonas en pequeños caseríos, etimológicamente la palabra Chone significa “Casa

Ardiente”. Según la información proporcionada por ((Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del cantón Chone, s.f)

La razón por la cual es conocida con la alegoría “Naranjos en Flor” como la manifiesta la autora (Espinel, 2010) es gracias a la citricultura, específicamente a la abundancia de sembríos de naranja, y gran parte de la producción se realiza por los campesinos en la zona rural y luego dar la entrega para el comercio en la urbe.

Adicionalmente en Manabí el cultivo de cítricos como la naranja es común en las familias, al igual que la mandarina que es la fruta más afín a la naranja, esta tiene varios tipos y las más dulces, pero más escasas son la mandarina King y cascaruda o hedionda. En el cantón existe una parroquia llamada San Andrés que se destaca por la variedad de estos cítricos, además de que se comercializa y producen en gran cantidad, llegando a la posibilidad de compararlo con la producción de cacao y café en sus mejores tiempos durante las primeras décadas del siglo anterior, es decir pequeñas y medianas plantaciones en manos de familias humildes. (Molina, 2013)

Chone es una de las ciudades donde encontramos los suelos más fértiles para la agricultura, es por ello que sus productos resaltan en el mercado nacional, la calidad de estos es demandados en gran cantidad.

## **Aspectos Culturales**

### **Celebraciones y eventos populares en Chone**

- Señor de la Buena Esperanza
- Fiesta de la virgen de la O (los habitantes son devotos a esta virgen)
- Fiesta de San Pedro y San Pablo

- La Verbena Jacinta Moreira – cantonización 24 de julio
- Festival del Chame
- Festival del natilla
- Festival de la tonga
- Pelea de gallos
- Feria de la producción agrícola y ganadera
- Fiesta de la virgen del Quinche
- Fiestas por la fundación de la Villa de San Cayetano de Chone
- Festival de caballos de paso fino

#### **Atractivos turísticos naturales y culturales**

- Humedal la segua
- Cabañas El Toto
- Balneario la Poza
- Piscina Quinta Linda
- Mirador Cerro Guayas
- Monumento a los Raidistas
- Centro Recreacional Café Color Tierra
- Cascadas el Caracol
- Cantiles el Jobo
- Piedra y Cueva la dibujada
- Gastronomía y Dulces
- Bosque de Transición
- Cascada la Guabina
- Cascada de Palalache
- Casa Antigua la Providencia
- Balnearios de agua dulce El Tecal en Rio Santo, Puerto El Bejuco y Dos Bocas.

## Principales actividades económicas de Chone en relación con la identidad.

Tabla 3: *Uso del suelo del cantón Chone*

Unidad de uso o cobertura	Hectáreas	Porcentaje
<b>vegetal</b>		
Acuícola	903, 96	0, 30
Agrícola	52.365, 57	17, 15
Agropecuario mixto	39.238, 78	12, 85
Agua	2.376, 75	0, 78
Antrópico	1.115, 08	0, 37
Avícola	12. 04	0, 00
Conservación y producción	3.468, 75	1, 14
Conservación y protección	39. 832, 66	13, 04
Nubes	81, 99	0, 03
Pecuario	163. 441, 70	53, 52
Protección o producción	2.458, 32	0, 80
Tierras improductivas	93, 40	0, 03
<b>TOTAL</b>	<b>305. 389, 03</b>	<b>100</b>

**Nota:** Tomado de (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone 2014 - 2019, 2014)

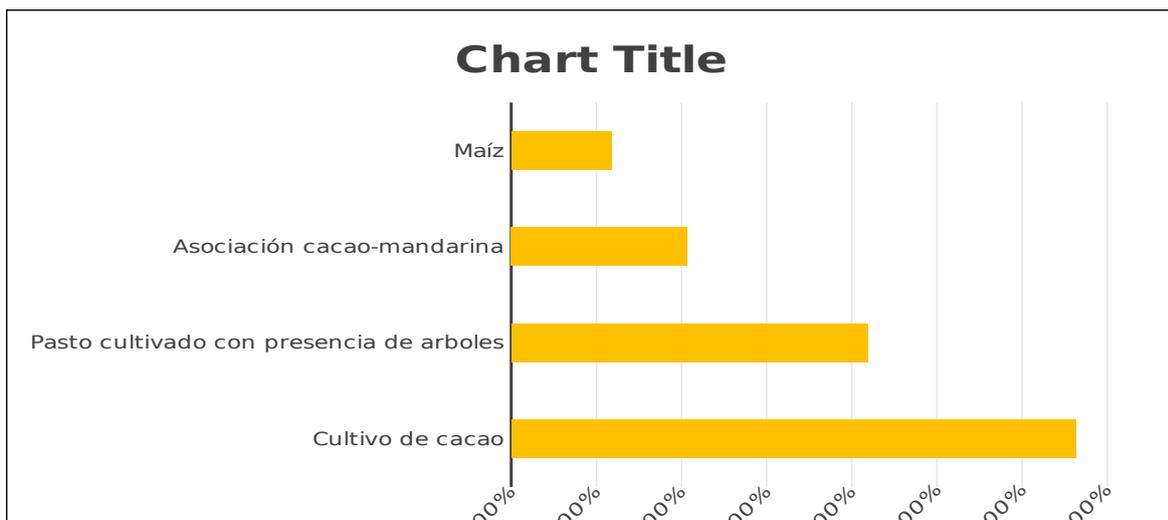
### Actividad Agrícola

Además de que el cantón Chone es una de las ciudades con mayor actividad ganadera y agrícola en el país, mencionando como ejemplo a lugares cercanos al cantón, por ejemplo Flavio Alfaro, su población se suele dedicar principalmente a actividades de comercio, la ganadería y producción agrícola, en lo que respecta a la agricultura las familias suelen tener su propia producción de café en viveros, y es que las condiciones con las que

se cuenta con la necesaria para el cultivo de este producto y otros como el cacao, estas actividades de agricultura, llamadas sembrío por su gente, son actividades que aportan económicamente a la ciudad. Es pertinente mencionar que Manabí tiene como principal actividad la agricultura, es por ello que en los cantones de Manabí en su mayoría cultivan el café, el cacao yuca, naranja, mandarina, entre otros, la mayoría del suelo o superficie manabita se ocupa para cultivos orgánicos para efectos de este en el cultivo solamente se utiliza Biol orgánico y Machete.

De acuerdo al diario (El Comercio, 2019) en 10 cantones de Manabí se realizan cultivos de manera orgánica, con producciones de cacao, café, maní, yuca, naranja, mandarina y, en menor escala, fréjol, zapallo y habichuela.

**Tabla 4:** Principales actividades que se realizan en el cantón Chone



**Nota:** Lo mostrado son los principales cultivos del cantón Chone. Tomado de (SNI, 2013)

Si se hace un enfoque de cómo influye estas actividades con la identidad del Manabita, se puede partir desde la idea de que parte de la identidad está formada por las formas de supervivencia de un pueblo, esto gracias a los recursos con los que se cuenta, la manera en cómo se cultiva, las herramientas utilizadas entre otros, anteriormente se mencionó que para efectos de un cultivo orgánico se utilizaba únicamente Biol orgánico y el machete, este instrumento es la principal herramienta de trabajo del montubio, así lo esclarece:

El machete y el gancho son las principales herramientas de trabajo utilizadas por el montubio y las cuales más lo identifican de hecho existe un mito que afirma que el chonense que no sepa darle uso a este instrumento ya sea para la labor diaria en el campo o el simple hecho de manejarlo para la propia defensa personal no se considera verdaderamente chonense, de ahí surge el apelativo “Chonero Machetero” porque se considera que el montubio lleva su machete a todas partes, es una herramienta muy personal. (Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del cantón Chone, s.f)

### **Actividad avícola**

La avicultura trata sobre la práctica de criar aves con dos fines comerciales, los cuales son la venta de la carne de los pollos y la venta de sus huevos. En la ciudad de Chone la producción agrícola y avícola que se desarrolla en las zonas rurales son para la comercialización en el mercado municipal de la ciudad, es por esta razón que no es nada inusual encontrar comerciantes que se dedican a la venta de gallinas “criollas” los fines de semana en la plaza comercial, algunos de manera ambulante y otros desarrollan esta labor en el mercado de la ciudad, estas gallinas “criollas” son diferentes a las ponedoras ya que

se su alimento es distinto, estas se alimentan de arroz, maíz y otros granos. El expendio de estas aves funciona como sustento para los compradores directos como para los agricultores que salen del campo (montuvios) los cuales se dedican a la reproducción y crianza para la venta y para su propio sustento, ya que en fechas festivas como los festejos donde veneran a un santo en particular, es el principal alimento de la mesa.

### **Actividad Ganadera**

El cantón Chone es conocido por ser la capital ganadera del Ecuador, siendo esta su principal potencial productivo, existen otros productos derivados del lácteo que son elaborados en el cantón y tienen un reconocimiento a nivel nacional, estamos hablando del queso chonero, cuyo producto es considerado parte de la identidad culinaria del Manabita o Chonense. Para hacer el queso chonero se emplean técnicas de las etnias montuvias que han trascendido por generaciones. Tal como lo indica un experto ganadero que lleva años en la labor de esta producción de este lácteo y el cual es perteneciente al sitio mosquito, manifiesta que hay que usar elementos característicos y fundamentales como el cincho de madera, que es una especie de cuadro sin tapas ni fondo; la batea, que es una tina de madera para machacar la cuajada, y la sal en grano. (El Diario, 2015)

#### **1.1.4. Identidad de Chone**

En la capital ganadera se tiene en consideración la designación al individuo como "Montuvio", al cual se le asigna un valor simbólico, un ejemplo de identidad, más no como una clase social, y es que de eso se trata el orgullo y la noción de pertenencia e identidad, de que no olvidemos cuales son las fuentes de nuestros orígenes, y los Chonenses se sienten orgullosos de aquello, por esto es común ver en eventos cívicos o festivos como se representa la cultura chonense mediante amorfinos, ya que son una gran tradición de los pueblos montuvios. Hacer estos festivales es una gran oportunidad para mostrar sus

orígenes mediante tradiciones populares que poco a poco van perdiendo su existencia, pero aún se mantienen vivas. En ese sentido se mostrarán los demás elementos que componen la identidad de la ciudad de Chone. Conjunto de elementos principales tales como símbolos patrios, tradiciones, festejos, expresiones orales, personajes y símbolos que forman parte de la historia o que tiene influencia en cómo es percibido Chone hoy en día.

## Símbolos del cantón Chone

### Bandera

*Ilustración 4: Bandera del cantón Chone*



**Nota:** Tomada del GADM Chone

La bandera del cantón está compuesta por 3 colores, el blanco, amarillo y rojo. En el color blanco se encuentran ubicadas 9 estrellas que representan las parroquias de la ciudad, de estas las dos primeras estrellas de color rojo representan las 2 únicas y

principales parroquias urbanas y las que le preceden son 7 estrellas de color azul que significan los 7 restantes parroquias rurales. Seguidamente la franja amarilla representa la fertilidad de sus tierras para la actividad agrícola, además de que es la principal actividad económica de la ciudad. Por último, la franja color rojo representa las victorias y hazañas históricas que ha tenido el cantón esto considerándolo desde que el General Eloy Alfaro fue presidente de la república del Ecuador con fecha 5 de mayo de 1895.

## Escudo

### Escudo del cantón Chone

*Ilustración 5: Escudo del cantón Chone*



**Nota:** Tomado del GADM Chone

El escudo y la bandera del cantón Chone fueron una creación del artista Amador Vera Vera. El escudo tiene la forma de un rombo y cada símbolo tiene su significado. En la parte superior derecha se puede distinguir un ramo de naranjos en flor y un colibrí que con su pico está absorbiendo el néctar de esta, esto simboliza la tradición folclórica de Chone. En la parte superior izquierda se encuentra ubicada la bandera del cantón y encima de esta una rama de cacao con sus frutos, lo cual simboliza el boom cacaotero, aspecto económico que recuerda la época del auge cacaotero, también simboliza la fertilidad de las tierras Chonenses para la producción de este fruto. Continuando con la parte externa del escudo podemos encontrar en la parte inferior un machete que se entiende como la principal herramienta de trabajo del montuvio para hacer “desmonte” en sus tierras. Dentro del escudo se aprecia un río que simboliza el Río Chone, principal caudal de las ramas hidrográficas del cantón, surcando se ve una balsa que lleva los productos tradicionales de la región. Apreciando el paisaje se encuentra una pareja de Chonenses que representa la amabilidad y romanticismo del chonense, así mismo se puede observar un sol (el astro rey) que simboliza ese clima soleado característico de Chone, así como lo imprescindible que es este clima para las labores de agricultura. Al final se encuentra una cinta de color blanco que dice “Idea, Hogar y Trabajo” lo cual da a entender la personalidad de los Chonenses.

### **El colibrí como leyenda**

La relación que tiene el colibrí con la belleza de las mujeres de Chone tiene sus cimientos en una leyenda. Anteriormente en las épocas de la colonia se narra que las mujeres daban a luz con la ayuda de una partera, este personaje preparaba un elixir que tenía como elemento principal el corazón disecado de un colibrí más pétalos de rosa, flores de naranjo y flores de violeta, el recién nacido que se bebiera este elixir si nacía mujer sería hermosa y encantadora y si era hombre nacería valiente, fuerte y enamorado.

## **Evento de la Verbena en Chone**

Como menciona periódico el expreso las verbenas a nivel mundial, están definidas como celebraciones, que en cada localidad o pueblo tienen un motivo. En algunas de estas celebraciones tienen como fin homenajear a algún santo y rendir tributo a fechas religiosas, adicional a esto se acostumbra a compartir música autóctona, como en Colombia o Venezuela. En el caso de nuestro país, las verbenas más reconocidas son las que se celebran en Manabí, específicamente en la ciudad de Chone, las fechas específicas para esta celebración es a finales de julio ya que es el mes de su cantonización. El fin de este festejo es para recordar y rendir tributo a sus ancestros, usando atuendos característicos de esa época y compartiendo una bebida muy popular como es el canelazo, acompañados de música de antaño. Este evento tiene lugar año a año y asisten hasta diez mil espectadores provenientes de algunos lugares del país. (Expreso, 2019)

El evento de la verbena en Chone es una celebración popular que tiene por nombre Jacinta Moreira, este festejo tiene por fecha en las fiestas julianas de la ciudad mes en el cual se celebra su cantonización, en este festejo los participantes que son los mismos habitantes visten atuendos de diferentes épocas como la colonial y renacentista que forma parte del pasado histórico del país. El foco central de este desfile es el paseo de las damas por las calles acompañado de bandas musicales como un recorrido que suele empezar y concluir en un punto en específico. Estas damas que son niña verbena, señorita verbena y señora verbena utilizan vestidos muy recargados con encajes, ribetes y un abanico de carey similar a el vestuario que usan las damas en las fiestas de Quito y para el hombre su vestuario es un traje de levita. En el punto de concentración es donde inicia este desfile y donde también se establecen varios negocios como el del canelazo típico de celebración para su venta.

## **Chone y la cultura montuvia**

Tal como lo expresa (Espinel, 2010)

El montuvio en general es alegre y festivo, sacrifica su tiempo y se traslada grandes distancias para participar en los compromisos a que ha sido invitado, y ya en la fiesta, disfruta a fondo, baila, enamora, canta, cuenta, inventa, bebe. (pág. 53)

Si se hace referencia del oficio del campesino y/o montuvio, es un individuo que tiene sus ocupaciones en el sembrío o cultivos de productos en sus tierras con ayuda de herramientas básicas como el machete para cortar el monte, la piedra para afilar su machete, el gancho para recoger o apartar la maleza del monte, como parte de su vestimenta adecuada las botas de goma para protegerse de cualquier mordedura de reptil y el sombrero para protegerse de los rayos solares. De esta forma es la vestimenta del campesino para sus actividades diarias e incluso para el descanso. Otro de las herramientas utilizadas por el campesino es el Chalo donde deposita la mazorca del cacao y su Poadera herramienta utilizada para alcanzar el cacao en el árbol. Montuvios. Aunque Chone no sea la localidad principal de los campesinos ya que estos viven en las zonas rurales del cantón, se tiene raíces de estas etnias montuvias, lo cual forma parte de su identidad.

### **Los amorfinos**

Los amorfinos son manifestaciones culturales o tradición oral de la provincia manabita que ha tenido su origen desde hace mucho tiempo atrás y que en la actualidad se mantienen vivos gracias a la memoria de su pueblo que ha permitido su trasmisión a través de los tiempos. Además, ha sido posible que aún se mantenga viva esta tradición gracias al apoyo de instituciones gestoras de la cultura e identidad Manabita que promueven el manabistimo.

Los amorfinos son versos improvisados con cierto sentido de picardía y doble sentido para aludir a alguien o muchas veces acortejarse entre sí.

Los Amorfinos son versos improvisados que se inventan o repiten para aludir algo o a alguien, de preferencia del sexo opuesto; quien sacará a relucir su espíritu poético e improvisará respuestas a estos, tratando de hacerlo de manera galante, elegante, descriptiva y a su vez aguijonear con prudencia y jocosidad a quien lanzó el anterior verso. (Espinel, 2010, pág. 50)

### **Origen de los amorfinos**

La llegada de los españoles a nuestro territorio trajo consigo un cambio social, el cual ha dejado influencia a nuestra historia, y hoy en día vemos ese resultado a través del uso de los instrumentos, en las formas de trabajar, producir, comer, vestir, interactuar con los demás desde 3 ejes, lo administrativo, político y social.

Desde esta perspectiva es pertinente determinar que la lengua española no fue una lengua de conquista, más bien fue una lengua de patrimonio, cuando los españoles llegaron a nuestro territorio sufrimos una especie de aculturación y dentro de esta se desarrollaron las formas de expresión, una de ellas fue la copla, que cantada por españoles, negros esclavos, montuvios y cholos con el rasgar de la guitarra alegraba esas largas noches en la colonia. (Regalado & Zambrano, 2019)

### **Los Raidistas**

El hecho histórico de los Raidistas versa sobre 5 personajes Chonenses que lograron realizar una hazaña el 6 de diciembre de 1939, logrando conectar territorialmente a la región costa y sierra exactamente a Chone y Quito en un viaje catalogado como imposible debido a las complejidades que la naturaleza ponía en sus caminos, provocándole peripecias que no permitían lograr su objetivo. En esa época no existían las

facilidades que permitan hacer el trayecto posible, ya que las vías no estaban asfaltadas, y no había caminos. Ya el 28 de enero de 1940 lograron concluir con el fin a bordo de un Chevrolet. Actualmente este hecho es recordado por el GAD y los locales como un acto de valentía y merecedor de reconocimiento para los impulsores de esta obra dado que permitió la creación de la vía que conecta a dos provincias que son Pichincha y Manabí y por consecuencia permitiera el desarrollo de la ciudad.

El 6 de diciembre de 1939 un grupo de cinco jóvenes Choneros (Carlos Alberto Aray, Artemio Aray, Juan de Dios Zambrano, Emilio Hidalgo y Plutarco Moreira) lograron unir a Chone y Quito en un viaje calificado como imposible. (GAD Chone, s.f )

## **Saberes ancestrales del pueblo montuvio Manabita**

### **Medicina ancestral manabita**

En la provincia de Manabí como parte de la memoria del montuvio existen saberes ancestrales que están vinculadas a la medicina ancestral. Estas creencias están basadas en los antepasados y son más arraigadas en la etnia montuvia que creen en este tipo de sanación y es considerada no como un tipo de medicina convencional sino más bien espiritual. Coloquialmente a estas técnicas de medicina curativa se le conocen como curas o limpias, y su sanación está orientado a curar enfermedades conocidos como el mal de ojo. Los Manabitas lo definen como un fenómeno supersticioso, en el que supuestamente se produce un mal a una persona a través de la mirada, cuando esta persona pasa por esta situación se le dice que está ojeada o que le echaron mal de ojo. Para el proceso de sanación se emplean recursos de la naturaleza como plantas y se combinan con un licor conocido como el aguardiente, además se utiliza un huevo, a este se le embadurna un ungüento conocido como mentol chino para luego pasarlo por la persona de los pies a la cabeza, es esencial que en los ojos del paciente con la ayuda del huevo se realice una cruz

en sus ojos antes de empezar con el ritual, para que este de mayor efectividad se le cita al paciente por 2 días posteriores a la sanación para realizarle el mismo proceso.

## **1.2. Gastronomía**

Bajo el contexto etimológico, la palabra gastronomía se desglosa en dos términos, el primero como “gastro” que quiere decir estómago o vientre y “nomos o nomu” es un término que hace referencia a reglas o leyes, de este modo gastronomía lleva el significado de normas o leyes del estómago. De este modo, según la (Española, s.f.) la gastronomía es el “arte de preparar buena comida”, “afición al buen comer” y “conjunto de platos y usos culinarios propios de un determinado lugar”.

Es una actividad interdisciplinaria, comenzó a generarse desde que el hombre sentía la necesidad de poder alimentarse, por medio de esto el ser humano sin tener el suficiente conocimiento empezó a experimentar bajo técnicas y métodos culinarios con los recursos que tenía a disposición de una manera empírica que con el pasar el tiempo fueron perfeccionándolos hasta la actualidad.

La gastronomía es también un arte porque a través de la combinación de diferentes ingredientes que el hombre recrea, muestra resultados estéticos, llamativos a la vista y también la forma en como transforma la materia prima, es decir, los ingredientes naturales en algo completamente distinto donde los sabores son más concentrados, adicional a esto, según (Bravo Barrios, 2020) define a la gastronomía como “el arte de crear combinaciones de sabores, aplicando distintas técnicas culinarias para procesar los ingredientes y transformarlos en deliciosos platillos. La gastronomía varía dependiendo el lugar y su cultura, ya que cada lugar aplica distintas técnicas, conocimientos e insumos” (pág. 20). Es

también una técnica ya que existen muchas técnicas culinarias, dentro de ellas principalmente los tiempos de cocción, cortes y demás que permiten realizar cualquier tipo de preparaciones a través del conocimiento, habilidades, experiencia, etc.

Para (Cubaque Marín, 2021) manifiesta que:

La gastronomía, culturas y tradiciones se esconden en cada historia, se transmiten de generación en generación como una herencia que permite la construcción de identidad y el sentido de pertenencia a través de símbolos que siempre están disponibles en los discursos los cuales permiten comunicar sucesos y en este caso conocer el origen de una persona, su economía, su territorio, sus ancestralidades, su niñez y su desplazamiento. (pág. 82)

En otras palabras, la gastronomía estudia la relación que tiene el ser humano con su alimentación basándose en las costumbres, tradiciones, lugar de origen e incluso por el credo religioso. Como se ha mencionado anteriormente, dentro de ella introduce métodos o técnicas de preparación, saberes culinarios, ingredientes, especias y tiempos de cocción para la elaboración de recetas.

### **1.2.1. Gastronomía como identidad cultural**

La gastronomía como identidad cultural en los pueblos para (Pincay Sancán , 2021) considera que:

La gastronomía es una expresión de la cultura de los pueblos, ya que describe sus características, entorno, clima y costumbres que terminan por definir la manera en la cual los seres humanos de determinadas localidades, van legando a sus

descendientes sus preferencias alimenticias, propiciando un arte del simple hecho de la cocción o consumo de alimentos. (pág. 18)

Dentro de la gastronomía lleva parte de la historia y origen de los pueblos, bajo este contexto (Rosselló Borredá, s.f.) expresa que “la gastronomía de cada pueblo forma parte básica y primordial de su cultura y de su arte. Detrás de todo esto hay mucha sabiduría, mucho ingenio e inventiva, muchísima imaginación” (pág. 189) .

La cocina y la gastronomía se vuelven nuestra identidad, se vuelve una herramienta en la cual podemos expresar quien soy yo, y muchas veces cuando las palabras no pueden entenderse, está se transforma en un lenguaje, en el lenguaje intrínseco del sabor, un lenguaje que todos y todas conocemos, un lenguaje que nos permite entender quién soy yo y quien es el otro. (Atenas Duarte, 2018, pág. 88)

La identidad y gastronomía se muestra como una principal fuente de representación de diversas culturas en todo el mundo, de esta manera (Bravo Barrios, 2020) señala a la gastronomía como un “canal para presentar la cultura de distintas comunidades a nivel mundial y ayudar a preservarlas en el tiempo” (pág. 25). La identidad es considerada por los pueblos como un símbolo de pertenencia, de todo aquello que han construido a través de los tiempos y que gracias a esto los mismos pueblos pueden diferenciarse con los demás justificando también su forma de vivir y de relacionarse con el entorno.

### **1.2.2. Gastronomía de Chone**

Chone es perteneciente de una amplia variedad de productos gastronómicos tradicionales llenos de sabores, texturas, elaboraciones únicas que, con el pasar del tiempo se siguen manteniendo presente sobre todo en las zonas rurales del cantón, es practicado

principalmente por aquellos adultos mayores que llevan como herencia estas técnicas culinarias y que gracias a ellos siguen prevaleciendo estos saberes ancestrales. Para preservar estas tradiciones, cada año se lleva a cabo un Festival de Gastronomía por la semana santa en el cantón donde los habitantes son partícipes de esta actividad presentando todo tipo de preparaciones tradicionales y ancestrales que han formado parte de la historia y evolución de la gastronomía chonense.

En cuanto a los inicios de su gastronomía (Hidrovo, 2008) en su libro Chone Viejo manifiesta que la gastronomía de Chone comenzó a generarse desde la época colonial con la llegada de los españoles a dichos territorios que trajeron consigo un sinnúmero de productos agrícolas, ganaderos y demás ingredientes propios que se fueron combinando con aquellos productos naturales y nativos de la zona como especias, frutas, cereales, etc. Esto trajo consigo que los saberes y herencias culinarias de ambas culturas se combinen a través de sus ingredientes y materias primas formando nuevas recetas y comidas que, con el pasar del tiempo las fueron perfeccionando, llegando a crear una nueva gastronomía y nuevas técnicas de aplicación para sus elaboraciones. De este modo fue como apareció la cocina criolla, nombre con el cuál toma referencia al suceso ocurrido de la mezcla de cultura de los españoles y de aquellas razas que fueron apareciendo con el nacimiento del mestizaje.

La cocina criolla lleva productos de origen español como el arroz, especias, cítricos, la gallina, el cerdo y demás, mientras que las tierras nativas de la zona, aportaban con variedad de flora y fauna doméstica como el banano, cacao, café, plantas medicinales, etc. Chone es popularmente conocido por poseer una amplia variedad de comidas criollas las cuáles son las más consumidas por los propios habitantes y por aquellas personas que

visitan el lugar a la espera de degustar los sabores únicos y tradicionales que goza el cantón.

### **Alimentos nativos del cantón**

Para definir un alimento como nativo (Salaverry García, 2013) considera que deben ocurrir varias condiciones, la primera y es obvia es que su origen corresponda a la misma región de la que se define como nativo; segundo, que su uso de carácter alimenticio, es decir, que haya sido usado como alimento y no para otra función, ritual religiosa o medicinal y, tercero, que sea considerada o declarada como su uso exclusivo en diversas formas para su consumo, es decir, que sea incluido en las principales preparaciones tradicionales dentro de la población determinada.

Bajo este concepto, se encuentran aquellos alimentos que son originarios de tierras chonenses, por ejemplo, el chame que es uno de los alimentos con mayor reconocimiento dentro del cantón, ya que es allí donde abunda gran cantidad de estos peces. El chame es un pez de río que forma parte de la familia eleotridae, capaz de aguantar un largo tiempo estando fuera de las aguas y puede estar tanto en aguas dulces como saladas. El chame es muy típico de Chone, es un pez muy solicitado por las personas debido a su textura suave de color blanco, contiene mucha carne y tiene muchas formas de preparación como frito, estofado, apanado, pandado, etc. Al ser un pez bastante producido y solicitado en el cantón, muchos habitantes optan por la crianza de estos peces de forma empírica, para (Agualsaca Ormaza, 2013-2014) “el cultivo del chame constituye una de las opciones acuícolas más interesantes para diversificar los medios de vida de las comunidades rurales costeras” (pág. 1). Uno de los métodos de crianza es a través de la chameras donde su cuidado y alimentación con balanceado depende más de las personas que las crían y debido a esto, los chames obtienen un sabor mucho mejor; la otra forma es en estanques

de tierra donde estos peces se reproducen, alimentan y cuidan de una forma más independiente, es decir, no necesitan mucho de la mano del hombre para poder vivir. Los habitantes de Chone toman muy en serio la actividad de la producción del chame por su alto volumen de comercialización, inclusive se realiza una Feria Internacional del Chame cada año como muestra del impacto desarrollador que genera este producto para los habitantes del cantón. (GADM Chone, 2018)

Otro producto nativo del cantón es el famoso queso chonero producto que destaca a nivel nacional, hay dos tipos de quesos, el queso duro que se lo utiliza especialmente para hacer sopas por su alto contenido de sal y el queso fresco conocido también como blando o manabita que no es salado y su uso es más amplio, se lo utiliza en menestras, tortillas, tortas, acompañante para los patacones, verde o maduro asado, tallarín, etc. Los chonenses consideran al queso chonero como el mejor del país por su sabor y textura, porque ellos mismos lo elaboran y se encargan de incluirle algunos secretos que por naturalidad tienen, adicional a esto, es muy común entre los ganaderos que para la producción del queso utilicen cuajo natural y leche sin pasteurizar, no obstante hoy en día la producción de queso está empezando a ser regulada ya que se creó una normativa que obliga a que la leche se pasteurice haciendo que la manera tradicional en la que se elaboraba el queso se pierda, más sin embargo esto para el queso representa un beneficio después de todo, ya que al pasteurizar la leche se permite que el queso sea menos perecible al eliminar agentes patógenos que producen que el queso se pierda rápidamente. Para los autores (Ochoa, Perez, Minga, & Mendoza, 2021) en su artículo de revista entrosur Uno de los secretos que utilizan los queseros tiene que ver con la materia prima, y es que para el cuajo natural utilizan una parte del estómago de la vaca llamada abomaso. Debido a las actividades ganaderas que realiza el cantón, llevan la ventaja de contar con suficiente materia prima como la leche, la sal de grano y el cuajo de origen animal.

El cacao fino de aroma es un producto muy famoso ya que, gracias a su alto volumen de producción, el cantón es catalogado como el mayor productor de cacao del país y a nivel internacional. Siendo esta una razón fundamental para que el cantón pueda tener su propia marca de servicio como “Capital Mundial del Cacao Fino de Aroma” marca que fue oficializada por el Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (IEPI) por tener la suficiente validez y argumentación. Esto llegó a ser un gran logro para el cantón, ya que se está valorando todo el esfuerzo y trabajo que ha realizado el pueblo montuvio y con esta marca se pueda fortalecer la identidad del pueblo chonense. (Chone, 2016 )

El Almidón de yuca es un producto elaborado a base de la yuca, en pocas palabras es un derivado de la yuca, con este producto se preparan los famosos panes de yuca, tortillas y tortas rellenas, en San Antonio de Tarugo específicamente en Canuto es una de las principales parroquias del cantón que se dedica esta labor agrícola y productiva, contribuyendo a ser uno de los lugares que se dedica a la mayor producción del almidón de yuca. (Bailón Macías, 2012, pág. 32)

### **Oferta gastronómica**

La gastronomía de Chone es un referente de la gastronomía tanto a nivel provincial como nacional, sus preparaciones son elaboradas fundamentalmente en base a 4 ingredientes agrícolas principales del lugar, el maní, la yuca, el maíz y el verde de los cuáles se ejecutan diversidad de platos con tan pocos ingredientes. El chonense es caracterizado de buen comer, tener presente en cada mesa variedad de manjares frescos y con buena sazón, sus conocimientos en la cocina fueron mejorando a lo largo del tiempo trayendo variedad de comidas y servidos con porciones de gran cantidad dignos para satisfacer sus paladares. De acuerdo a (Calvachi Pintado , 2014) su comida se estructura en 3 partes, la

sopa o caldo preparada con abundantes vegetales que se hierven junto con especias y un tipo de proteína ya sea pollo, carne o pescado; el plato fuerte que tiene como base una porción de arroz, verde asado, una porción de menestra de cualquier tipo de grano, ensalada y obviamente la proteína que es preparada a base de cualquier tipo de técnica de cocción y, por último, la bebida que puede ser jugo de frutas naturales, coladas, etc.

En la siguiente tabla se dará a conocer un listado de la amplia oferta gastronómica que posee Chone clasificados de acuerdo al tipo de comida típica, tradicional, bebidas y postres del cantón.

**Tabla 8:** Clasificación de comidas típicas, tradicionales, bebidas y postres del cantón Chone

<b>Típicos</b>	
Empanadas de verde	Hayacas
Corviche	Chame pandado
Ceviche rojo / colonche de camarón	Humitas
Verde o maduro asado	Guatita
Bollos	Arroz colorado
Bola o bolón	Encebollado
Cazuela	Queso chonero
Viche	Estofado de chame
Mantequilla blanca	Tortilla de maíz
Sal prieta	Gato encerrado
Requesón	Seco de gallina criolla
Llapingachos	Seco de carne
Torreas de plátano	Tambor de yuca
Menestra de verde	Ceviches
<b>Tradicionales</b>	
Caldo de verduras	Chame frito/asado/encanutado/pandado

Caldo de pata	Gallina horneada
Caldo de queso	Tonga de chancho
Caldo de choclo	Pan de almidón
Bollo de chancho	Morcilla
Caldo de habas	Viche de guariche
Caldo de plátano verde	Longaniza
Parrilladas	Suero blanco
Torta de verde	Huevos e hígado de chame
Torta de choclo	Aguado de gallina
Caldo de gallina criolla	Tonga de gallina criolla
Hornado	Maní hervido/tostado/ molido

---

**Bebidas**

---

Chucula	Chucula de maduro
Rompoppe	Chucula de maíz
Champú de maíz	Colada de plátano
Mistela	Chocolate caliente
Chicha amarilla	Café chonero pasado
Caspiroleta	Ensalada de frutas

---

**Postres/dulces**

---

Natilla	Cocadas
Troches	Galletas de almidón
Huevo moyo	Bizcochuelos
Turrón de maní	Dulce de pechiche
Suspiros	Dulce de grosella
Arroz con leche	Tamarindo cocido
Flan	Espumilla
Helado de leche de vaca	Alfajores

---

**Nota:** Tomado de (Calvachi Pintado , 2014) (Del Pezo Asunción & Orellana Monteverde , 2021)

**Elaboración:** Propia

En el cantón abunde gran variedad de comidas, platos típicos, tradicionales, bebidas y postres con valor nutricional, los más demandados son aquellos que tienen como base dichos ingredientes o productos nativos del cantón. Es notorio ver como la gastronomía del cantón se ha ido transformando y perfeccionando con el pasar del tiempo sin dejar de priorizar aquellos productos tradicionales y propios de Chone.

### **1.2.3. Utensilios, técnicas y saberes ancestrales gastronómicos**

#### **Utensilios tradicionales gastronómicos**

El resultado de una buena comida no sólo requiere de ingredientes frescos y de calidad, sino que también se debe a los implementos o utensilios que se utilicen, sobre todo cuando éstos son elaborados de forma natural, así como lo expresa (Díaz Méndez, 2020) “la elaboración de estas herramientas está asociada con los recursos naturales que existen en una localidad” (pág. 10). El montuvio es caracterizado por aquel que aprovecha todos los recursos naturales que están a su alrededor, elaborando todo tipo de instrumentos en este caso de cocina que puedan facilitar la ejecución de sus actividades diarias, entre ellos se encuentran:

- **Uso de la madera**

El uso de la madera es indispensable para el montuvio, ya que de ella crean un sinnúmero de utensilios tanto para preparar y darle sabor a sus comidas como para otro tipo de elaboraciones, entre las principales que se encuentra en la cocina son el molinillo, cuchareta, picador, morteros, bolillo y bateas.

En la tabla que se presenta a continuación muestra un pequeño listado de aquellos utensilios que son elaborados artesanalmente a base de la madera como principal materia prima.

**Tabla 9:** Utensilios a base de la madera

<b>Utensilios a base de madera</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Descripción</b>
Molinillo	Se usa tradicionalmente para revolver sopas, coladas y otros tipos de preparaciones.
Cuchareta	Sirve para mover la preparación de las comidas dándole un toque de sabor más tradicional, este utensilio se encuentra de todos los tamaños.
Picador	Mejor conocido como tabla de picar, se usa para cortar los ingredientes al momento de su elaboración.
Mortero	Se usa para triturar especias para conservar y mantener impregnados los sabores de éstos.
Bolillos	También conocido como rodillo, se utiliza para darle forma o aplanar algún tipo de masa u otro tipo de ingrediente.
Bateas	Recipiente medio hondo y alargado, su uso tradicionalmente es para darles forma o amasar el verde, yuca, maíz, etc.

Elaboración: Propia

- **Uso del barro**

La materia prima base es la arcilla, es una especie de tierra que, por su contextura fuerte, conservante, con minerales que benefician la salud de las personas es usado para la elaboración de distintos utensilios y para adicionar mejores aromas y sabores a las comidas. Las ollas de barro están involucradas con la cocina tradicional y clásica, en su lenta cocción que favorece a los alimentos a conservar sus nutrientes y cocinarse en el debido tiempo.

Se presenta a continuación aquellos utensilios gastronómicos elaborados de forma artesanal con la principal materia prima que es el barro.

**Tabla 10:** Utensilios a base del barro

<b>Utensilios a base del barro</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Descripción</b>
Olla de barro	Se caracterizan por su material consistente ya que soporta altas temperaturas, tiene diferentes tamaños y les adquiere un sabor natural y tradicional a las preparaciones.
Cazuelas	Al igual que las ollas de barro, sirven para preparar todo tipo de alimentos, se usa también como un plato de mesa.
Comales	Se caracteriza por ser plana y ancha, se utiliza para tostar maíz, maní, asar tortillas, etc.

**Elaboración:** Propia

Como se puede apreciar en la tabla 7, presenta los utensilios que son elaborados a base del barro y las principales características de cada una de ellas, vale recalcar que existen más instrumentos a base de esta materia prima, más sin embargo éstas destacan un poco más en las cocinas tradicionales de Chone y de la provincia.

- **Uso de la hoja de plátano**

Para la gastronomía tradicional de la localidad, cocinar a base de elementos naturales como las hojas de plátano sirve para conservar los sabores de las preparaciones, además de que aporta mejor textura y beneficia la salud. Otra de sus funciones es que tiene propiedades de conservación, es decir que mantiene la comida fresca y con su sabor original, lo que beneficia principalmente a aquellas personas que trabajan lejos de sus hogares ya que los utilizan como recipientes naturales para guardar y llevar su comida. Tradicionalmente tiene su uso exclusivo que es en el armado de las tongas, comida

primordial para el chonense que trabaja arduamente en las zonas rurales y que no puede faltar en llevarlo como almuerzo para sus largas jornadas de trabajo.

Con lo mencionado anteriormente, para (Guzhñay Guapacasa, 2017):

El uso de la hoja de plátano básicamente inicia en la forma de alimentar a los hombres bajo la sobrevivencia por realizar largas jornadas de trabajo en la agricultura, transportaban sus alimentos envueltos en hojas de plátano, donde indican que la técnica conserva el aroma y sabor característico del alimento. (pág. 14)

En otras palabras, la hoja de plátano es indispensable en la cocina tradicional, es usada como método de envuelto a la hora de querer cocinar tamales, bollos, tortas, natillas y otras preparaciones que lo requieran, así mismo es utilizada como contenedor o simplemente para cubrir comidas, no hay que dejar de lado el ingenio y buen uso que tuvieron los pobladores para sacar provecho de estos recursos naturales.

- **Otros instrumentos**

El mate es la cobertura o cascarón de un fruto seco que crece en los árboles bototo, su cascarón es utilizado para crear múltiples materiales como recipientes, susunga que es una especie de colador, cucharas mate, mate ancho que se emplean para servir o guardar preparaciones. (Díaz Méndez, 2020) Existen algunos tipos de mate, el mate coso que se utiliza como vaso para tomar todo tipo de líquidos; la mate miniatura que en ella se guardan

granos o semillas; el mate ancho que es el más utilizado como recipientes, cucharas, platos y cucharones; por último, el mate bototo por su forma alargada es usada para guardar huevos y también líquidos ya que los mantiene frescos. La caña guadua se emplea al momento de construir los fogones de leña, también para hacer el canuto o sote en forma de tubo que tiene la finalidad de avivar el fuego de la leña facilitando el trabajo.

- **Fogón de leña / horno a base de leña:**

Un implemento que no puede faltar en las cocinas tradicionales especialmente en las zonas rurales que ha formado parte de varias generaciones hasta la actualidad, aunque ya no se presencie mucho su uso, este horno es construido por el montubio con sus propias manos con materiales típicos de la zona como la caña guadua, el barro, cenizas, etc.

Se comienza por hacer una base que puede ser de madera o caña guadua, tiene que estar impregnado en la tierra, luego se le va llenando con mucha arena hasta el tope dejando de uno hasta tres hoyos de diferentes tamaños, esto ya depende de que tan grande sea el horno, sigue un paso muy importante para que pueda quedar firme y sin desmoronarse, se le pone cenizas en toda la superficie del horno, agregándole agua y con las manos dándole forma plana y firme, la cenizas con el agua tiene como fin endurecer la superficie del horno para que pueda soportar suficiente peso. Para el fuego se utilizan leñas o carbón que son puestas dentro de los hoyos del horno cuando se desee cocinar fuera de ella, utilizando varillas de hierro como base para poner las ollas, si se desea hornear dentro del horno entonces se deberán retirar las leñas eso sí, dejando bien caliente la parte interna para poner el recipiente con el alimento que se vaya a hornear, se la tapa con una base resistente al calor donde encima de ella le ponen las leñas encendidas para que continúe con el proceso de horneado. (Díaz Méndez, 2020)

## **Técnicas ancestrales gastronómicas**

Las técnicas de cocción ancestrales surgieron desde la época prehispánica y desde entonces siguen estando presentes en las cocinas tradicionales, las formas de preparar sus comidas son en base a las técnicas de utilizar, no es lo mismo preparar una comida en una cocina moderna a como se preparan en los campos y en las zonas rurales donde aún se mantienen estas costumbres de seguir implementando métodos de cocción ancestrales. Entre las diferentes técnicas de cocción se exponen las siguientes:

**Envuelto:** Como su nombre lo indica, se trata de poner el alimento dentro de hojas naturales, luego pasa a envolverse bien y se lo coloca dentro del horno de leña o a lado de las brasas, inclusive al vapor, este método de envuelto forma parte de la cocina ancestral que lleva presente la unión de culturas y tradiciones en tiempos pasados. Los tipos de hojas a utilizar son de plátano, maíz o bijao; los ingredientes que más se utilizan son pollo, carne, pescado, harinas o masas de maíz, yuca y granos molidos.

**Hornado:** La más utilizada por los chonenses en sus comidas tradicionales, el elemento principal es el horno y la olla de barro pues dentro de ella se hornean los alimentos a una temperatura muy alta, esto quiere decir que las leñas deben estar prendidas de forma incandescente, es una de las características muy particulares de este método, se debe de tener precaución para que no se llegue a secar o quemar el alimento.

**Ahumado:** A diferencia de los demás, este método consiste en colgar todo tipo de carnes, chorizos, longanizas y demás encima del horno o brazas para que se vayan cocinando de forma indirecta a través del humo que va soltando las leñas del horno, su tiempo de cocción es muy larga por lo que en ciertos casos se lo suelen dejar toda una

noche completa pero el resultado valdrá la pena, no sólo por su aroma particular que deja, también por el color con el que quedan las comidas.

**Secado:** También es conocido por ser un método de conservación, tiene la misma característica del ahumado, la única diferencia es que las carnes se dejan colgando en los lugares externos justo donde pueda darle suficiente sol, esto provoca que toda la humedad que tenga la carne dentro de ella pueda secarse y tener como resultados carnes secas que pueden ser consumidas o dejadas por días debido a ser una técnica que permite conservar un poco más los alimentos.

**Salado:** Para este método es utilizado las carnes y pescados donde son cubiertos completamente de sal para luego después de un momento pasar a lavarlos con abundante agua en periodos de tiempo, es decir, lavarlos las veces que sea necesario para poder retirar toda la sal y pasar a cocinarlos. (Pincay Oviedo, 2018)

**Hervido:** Otra técnica para cocinar los alimentos es a base de medio líquido o mejor conocido como hervido, es utilizada para múltiples preparaciones como hervir, blanquear, guisar, sancochar, etc. También se puede cocinar a vapor para los envueltos, es una técnica que más se utiliza en el país.

**Tostado:** El material principal es el tiesto, esta técnica es implementada sobre todo con el maní, granos como el maíz en donde se colocan en el tiesto para ser tostados a fuego medio para que no se quemen, de esa misma forma para tostar tortillas de yuca, maíz o de papa. No necesita de ningún tipo de grasa y es importante que la temperatura no sea muy alta ya que puede quemar la superficie del alimento y por dentro quede crudo.

**Frito:** Comenzó con la llegada de los españoles que trajeron consigo grasas de origen animal como vegetal, desde ese entonces se empezó a utilizar el método de fritura donde se deja derretir la grasa o manteca y cuando este lo suficientemente caliente poder agregar carnes, pescado u otro alimento que se quiera freír dando como resultado una comida crujiente y jugosa. (Guanuche Caiminagua, 2018)

### **Saberes ancestrales culinarios**

Los saberes ancestrales provienen de la experiencia y vivencia transcendental que han tenido los pueblos en el pasado y que han contribuido en su debida formación, en otros términos (Villalva & Inga, 2020) aseguran que “los saberes ancestrales constituyen conocimientos tradicionales de saberes y prácticas conservados a lo largo del tiempo por los pueblos originarios” (pág. 69). Dentro del cantón y de la provincia se siguen conservando los saberes ancestrales gastronómicos como diferentes usos domésticos especialmente en las zonas del campo o zonas rurales.

Como se ha mencionado anteriormente con el tema de los fogones de leña, para querer cocinar u hornear dentro de los hornos, es necesario sacar todos los residuos y cenizas que hayan dejado las leñas para que no contaminen la comida, las hojas secas del maíz es utilizada por las montuvias para limpiar el horno cuando van a cocinar algo dentro de ella, también lo utilizan para enfriar un poco el horno ya que en ciertos casos suele estar demasiado caliente lo cual provocaría que la comida se queme y quede cruda por dentro, entonces lo que hacen es coger unas hojas secas de maíz, la mojan con poca agua y la van pasando por todo el horno las veces que sea necesarias hasta conseguir la temperatura adecuada, pero ¿cómo saben ellas cuándo el horno está a temperaturas muy altas o bajas? Pues es muy sencillo, lo que hacen es introducir la palma de la mano cuidadosamente hasta

llegar aproximadamente al medio del horno, de este modo ellas pueden sentir a través de la palma que tan caliente está y si es recomendable o no cocinar dentro del horno. Al momento de querer tapar el horno, lo hacen con hojas de zinc o con una tapa de metal de forma circular, en la mayoría de los casos por motivos de no ser bases planas, dejan pequeños orificios sin cubrir donde sale todo el calor que se está generando, para ello usan trapos mojados que van rodeando toda la tapa del horno, esto lo hacen con el fin de que todo el calor se quede por dentro y pueda existir una mejor temperatura y cocción de la comida, en ciertos casos utilizan también masas de harina del mismo modo cubriendo toda la tapa retirándolos cuando ya haya terminado por completo la preparación.

Bajo el mismo entorno, antes de empezar a preparar el alimento de origen animal, debe pasar por el procedimiento de limpiado y desinfectado, para ello la campesina utiliza productos naturales como el limón, el jabón prieto, sal en grano, etc. En el caso del limón se parte a la mitad y se comienza a frotar cada tapa en toda la carne las veces que sea necesaria, luego se debe enjuagar con abundante agua para que no lleve el sabor al limón, este método es muy utilizado ya que ayuda a quitar el olor del animal y así mismo a limpiarlo perfectamente y que no quede ningún tipo de impureza que altere el sabor del alimento. Del mismo modo con el jabón prieto, producto artesanal elaborado por las mismas campesinas, se debe frotar en cada parte de la piel del animal y enjuagar con abundante agua, es utilizado también para la limpieza de las tripas del cerdo cuando se vaya a preparar morcillas rellenas, longanizas u otros embutidos, el jabón prieto es primordial para limpiar, desinfectar y quitar el mal olor de los alimentos de forma natural. Es impresionante llegar a pensar cómo se las ingeniaban los montuvios en tiempos pasados cuando no tenían todas las facilidades que se tiene ahora para conservar frescos los alimentos sobre todo aquellos que son de origen animal. Un producto que le han podido sacar más provecho es la sal en grano para otros tipos de funciones, la sal en grano es aprovechada no sólo para cocinar y sazonar las comidas, también ayuda a conservar ciertos alimentos como es el

caso del queso para que se mantengan en su estado normal, esto consiste en mezclar agua con la sal en grano y luego cubrir todo el queso con ese líquido en un recipiente y taparlo permitiendo que pueda durar por más días ya que en épocas donde no existía energía eléctrica las personas debían ingeniárselas con técnicas como éstas para hacer durar sus alimentos por mucho más tiempo.

Son muchas las habilidades gastronómicas que tiene el pueblo montuvio, se ha podido apreciar la riqueza ancestral que tiene el cantón y la provincia a la vez, cada técnica, cada producto, alimentos, elaboraciones propias que forman parte de una historia, de acontecimientos que ha unido lazos de diferentes culturas para mostrar que, a través de la gastronomía también se puede mostrar la forma en como el pueblo fue desarrollándose poco a poco, teniendo la sabiduría para crear materiales que hayan sido de ayuda para su constante evolución, sabiduría para descubrir diferentes métodos y técnicas que fueron absorbiendo y con el paso del tiempo ir experimentándolas hasta llegar a resultados favorables. Todo lo que han logrado desde tiempos pasados hasta la actualidad es lo que los caracteriza, forma parte de sus identidades, de una identidad propia que fue creciendo a través de la gastronomía.

### **1.3. Empoderamiento**

En el aspecto etimológico, la palabra empoderamiento se compone en tres partes; el prefijo verbal “em”; el sustantivo “poder” como tener potestad, habilidad o poder en algo; el sufijo “miento” dando referencia a algo que recibe una persona de acuerdo a sus acciones. Por lo consiguiente empoderamiento es “el hecho de tener poder”. La palabra empoderamiento en su significado moderno establece tener el suficiente poder para llegar a tomar propias decisiones, así como tener la libertad plena de capacidad participativa. Este

término es usado especialmente en grupos sociales, comunidades e incluso en grupos feministas. (Treviño Rodríguez, 2022)

(Buelga, 2007) considera que el empoderamiento “representa el proceso a través del cual los individuos, grupos y comunidades llegan a tener la capacidad de controlar sus circunstancias y de alcanzar sus propios objetivos luchando por la maximización de la calidad en sus vidas” (pág. 161).

### **1.3.1. Empoderamiento a nivel comunitario**

(Mora, 2015) comprende que el nivel comunitario del empoderamiento es el relacionado con la potenciación que se logra mediante la acción colectiva de los individuos en su comunidad, la cual conlleva un incremento en la calidad de vida y una mejora en la relación entre las distintas organizaciones que participan en la comunidad. (pág. 10)

Es de suma importancia que las comunidades tengan la suficiente confianza, fortaleza, habilidades, la plena libertad participativa y toma de decisiones para generar un buen desarrollo en su entorno, trabajando en conjunto, llevar a cabo excelente organización y manejo de sus propios recursos que los lleven a mejorar sus condiciones de vida. Tomar en cuenta que las decisiones que tomen al igual que sus acciones los llevarán a tener una vida fructífera y en constante crecimiento seguro.

### **1.3.2. Identidad y empoderamiento**

La identidad de una sociedad como base para el empoderamiento de sus habitantes nace de los atributos diferenciales que solamente esa comunidad ofrece, esta se puede formar desde la esencia de lo que ese pueblo es y representa. Para que un grupo o una comunidad desarrolle en sí mismo un sentido de pertenencia, debe conocer sus orígenes

que es lo que los identifica y su devenir histórico. Es esa memoria colectiva, esa consciencia que va a generar empoderamiento en sus habitantes, de ahí la importancia de conocernos, del legado recibido y las transformaciones adaptadas de acuerdo al entorno y por consiguiente el valor de nuestra cultura.

### **Sentido de pertenencia**

Existe un sentimiento de pertenencia cuando un grupo se identifica con ciertas características en común, como por ejemplo ideologías, cosmovisión, valores, actitudes, creencias y formas de actuar. Se atribuye el sentido de pertenencia cuando se toma conciencia de la diferencia que existe del nosotros sobre ellos. Sentimiento de pertenencia significa reconocer qué somos y al sitio social que pertenecemos.

El reconocimiento de los Chonenses parte desde las grandes producciones que hacen reconocer al cantón en un mercado externo, es decir lo que empodera a Chone son aquellas principales actividades económicas que se llevan a cabo y que forman parte de su identidad. También vale recalcar que, aunque Chone es conocido por ser un pueblo de montuvios, no implica que toda su población tenga estas características, comportamientos o modos de vida de este grupo étnico, más si tiene influencia y esencia del campesino, que se ven reflejadas en las costumbres de este cantón. Por ejemplo, en la gastronomía, celebraciones, actividades económicas como la ganadería, la acuicultura y la agricultura.

Es importante recalcar esto porque cuando se versa el significado de sentido de pertenencia, la importancia radica en que el pueblo se identifique y se sienta reconocido por tales características o elementos que lo definan, porque un pueblo puede reconocerse como parte de un conglomerado o como parte de una historia compartida, pero la identidad evoluciona, no es estática y, en el caso del cantón Chone se encuentra un ejemplo muy

oportuno. En el cantón existe la población campesina que vive en las zonas rurales, pero también existe la población de la zona urbana que tiene raíces e influencia campesinas porque ambos comparten la misma historia, pero no todos se reconocen o identifican como montuvios, porque no comparten ciertas formas de vida o características peculiares que el campesino lleva arraigadas. Bajo este contexto, siempre va a ver un grupo que se sienta más identificado que otro con una cultura por tener mayor influencia de esta, porque es también el lugar donde vive, donde comparte y donde trabaja.

Chone es un cantón cuna de la cultura montuvia, pero existe un conglomerado de dos grupos, los habitantes que viven en la zona montañosa rural y los habitantes de la zona urbana, aunque ambos comparten territorio, cada uno mantiene sus propias actividades, manifestaciones culturales, celebraciones etc. Para ondear más en el tema se mencionará un ejemplo de lo que sucede en Manabí, provincia de dos etnias, cholos y montuvios.

Manabí, provincia ecuatoriana es la tierra de dos etnias: cholos y montuvios, y aunque comparten el mismo territorio, unos y otros poseen sus propias manifestaciones culturales, pero debido a la cercanía del territorio esas costumbres se han ido mezclando de manera que las tradiciones de unos son practicadas y aceptadas por todos, obviamente con las claras diferencias tanto geográficas como de su actividad económica. (Vidal, Navas, Quiroz, & Murillo, 2018, pág. 27)

### **Territorio e identidad**

Territorio e identidad están muy asociados, ambos tienen una cohesión, puesto que el espacio en que se viva se moldea la identidad de las personas. El territorio demuestra como los habitantes se han apropiado de este y han aprovechado de los recursos que brinda para su desarrollo y sustento. (Ramírez, 2017) expresa que la identidad se encuentra

constantemente alimentada por el entorno físico y sin este no es posible mantener su existencia en un futuro como pueblo.

En el contexto del cantón Chone, las formas de vida de los habitantes de la parroquia rural y la población urbana se ve reflejada en las condiciones del entorno que se habita, por ejemplo, el campesino que habita en las montañas altas su principal característica socioeconómica es su vocación, al ser un experto en actividades agrícolas y ganaderas; y la población urbana que no solo se dedica a la actividad ganadera sino también al comercio gracias a que el cantón se ha desarrollado mucho más a través de los años permitiendo que se integren más actividades de trabajo. Sin embargo, en lo que tienen similitudes el campesino y los habitantes de la zona urbana es que ambos son hospitalarios, alegres y serviciales. También se refleja su diferencia en su vestuario, en la vivienda, celebraciones, etc. Sin embargo, el chonense de la zona urbana si se identifica y reconoce sus raíces montuvias.

En un rodeo montuvio realizado por la Dirección de Educación y Patrimonio Cultural del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Chone la vicealcaldesa María Inés manifestó:

Los Chonenses por estirpe somos montuvios de cepa y por ende ustedes son nuestras raíces culturales y de identidad manabita, ser montuvio no es una expresión que nos avergüenza, eso es levantar la frente bien en alto, para decir aquí estamos los Chonenses para vivir estas fiestas de hermandad montuvia. (El Universo, 2014).

Como ya se ha venido mencionando anteriormente lo que genera empoderamiento en el cantón son sus principales actividades, los habitantes de la ciudad deben sentirse orgullosos de tener un cantón con una capacidad altamente productiva. Chone al tener tierras muy fértiles permite que se dé la producción agrícola a grandes escalas y con productos de excelente calidad. Adicional a esto Chone no solamente genera un empoderamiento con sus productos típicos ya conocidos como el queso, el cuajo, el requesón, leche, sino que puede empezar a crear otro tipo de productos con la misma materia prima para que así se diversifiquen sus productos nativos y estos lleguen al mercado externo. Una de las principales producciones asociadas a lo agrícola es el cultivo del cacao. Esta producción tiene una superficie de 40 502, 85 y ocupa el 13, 26% del total de la superficie cantonal.

El cantón Chone destina aproximadamente el 16% de su superficie a cultivos perennes y transitorios. El cacao tiene relevancia a nivel nacional ya que aporta con el 26% de la producción total a la provincia de Manabí y con el 8% de la producción de cacao a nivel nacional. (SNI, 2013)

Gracias al potencial agrario que posee el cantón Chone, esta actividad se ha aprovechado para empezar a desarrollar un turismo agrario en el cual las personas que visiten las fincas pueden participar en actividades de agricultura, como aprender sobre el proceso de cultivos de frutales como el cacao, mandarina, naranja yuca, e incluso el turista se involucra en otras actividades que se desprenden desde lo ganadero como ordeñar las vacas, elaboración del queso, requesón entre otros productos nativos del cantón. Esto gracias al proyecto creado por la Dirección de Turismo Municipal que tiene como objetivo implementar un turismo rural para que en la ciudad se aumente la afluencia de turistas.

Uno de los proyectos que maneja el Departamento de Turismo busca potenciar determinadas fincas para que se conviertan en centros de distracción. “Estamos hablando con propietarios de estas propiedades para que los viajeros se transporten en caballo y vean el procesamiento de leche, queso criollo y chocolate” (Telégrafo, 2022).

Con estas actividades se puede generar beneficios socioeconómicos ya que se generan puestos de trabajos para la población que pertenece a estas localidades donde se encuentran las fincas, siendo estos como personal que guíen y enseñen a los turistas sus capacidades y conocimientos en actividades agropecuarias y ganaderas, y le aporta a la comunidad ingresos y desarrollo sostenible dado que se genera empleos para las personas mientras se preserva los recursos y potencialidades de la localidad. Este tipo de turismo genera empoderamiento en el cantón ya que desde sus propios recursos potencializan los sectores que giran en torno a las actividades que más se practican en la ciudad y están inherentes a su identidad. El ser ganadero y agricultor al mismo tiempo es parte de la forma de vida del chonense, no hay chonense que no tenga su finca, sea grande o pequeña tiene sus reses y cultivos a grandes o pequeñas hectáreas.

La actividad más relevante del cantón está concentrada en la ganadería y uno de los productos que fortalecen su identidad es la elaboración del queso Chonero, un lácteo con reconocimiento nacional por su frescura y sabor. La calidad de la leche es producto de la buena alimentación de las reses y principalmente de la manufactura por parte de los ganaderos es que da como resultado un buen queso chonero. En Chone la elaboración del queso se da en su mayoría por pequeños productores y no es exclusivamente su única elaboración, también producen el requesón, la mantequilla y otros derivados de la leche. Vale recalcar que el reconocimiento que ha tenido este lácteo ha sido alto pero su nivel de aceptación ha sido lo contrario cuando de elaboración artesanal se trata.

En la actualidad ya se ha empezado a industrializar el queso chonero, pero ha sido un hecho contraproducente, dado que se ayuda a mejorar la calidad y durabilidad del lácteo, además de que se expande su comercialización, pero por lo contrario se deja de lado la sabiduría de los ganaderos para la elaboración del queso que se ha transmitido de generación en generación y que ha sido parte de la identidad de este pueblo ya que la forma de elaboración artesanal se sustituye por una versión industrializada. Más sin embargo esto no es del todo desfavorable ya que el queso en la actualidad se encuentra en las grandes cadenas de supermercado del país dándole una mayor cobertura a ese producto nativo 100% chonero. Adicional a esto, es aún más favorable la industrialización de la leche porque se ha diversificado los productos derivados de este lácteo como el yogurt, leche empaquetada, crema de leche y mantequilla. Estas actividades que adicionalmente brindan empleo en la población en las plantas procesadoras de lácteos también ayudan a la producción de los ganaderos en el cantón.

### **Festivales en el cantón Chone**

Si de demostrar la identidad de Chone se trata, los festivales son la mejor opción y lo que actualmente el GAD municipal y otras entidades de carácter cultural han hecho, estos festivales tienen como propósito demostrar la riqueza cultural y consolidar la identidad del pueblo Chonense. Hay diversos festivales donde se muestra algo diferente, en algunos se expone la gastronomía ancestral, la música, folclore, la pintura y diversos productos propios de la ciudad. Desde el sector ganadero se ofertan lácteos como el queso, requesón, mantequilla blanca, leche, yogurt y también se ofertan otros productos como el rompopo, dulces de Rocafuerte, longaniza, racimo de plátanos, etc. También se desarrollan festivales que comprende presentaciones de arte como la danza manabita y los amorfinos como parte de la tradición oral campesina. Estos eventos permiten que se divulguen las

manifestaciones culturales que identifican al cantón y por consiguiente generan un empoderamiento puesto que se transmite la identidad del mismo.

Adicional a esto también se genera en el cantón feria de caballos finos de paso, desfiles de caballistas mujeres y hombres con trajes de montuvios y narraciones orales como los amorfinos, todo esto como reconocimiento de la hermandad que existe entre los campesinos y los chonenses que habitan en la zona urbana que comparte raíces e historia. El festival de la gastronomía Chonense es una gran oportunidad para mostrar los platos locales de la ciudad como viche de camarón y cangrejo, picante de yuca con atún, sopa de choclo, torta de yuca y choclo, el ceviche de cacaño el cual es un cangrejo que se encuentra en peligro de extinción. En estos festivales asisten turistas no solo de la región costa sino también de la región sierra a degustar de los sabores propios del cantón lo cual permite que se le dé más conocimiento a la gastronomía local.

### **1.3.3. Empoderamiento a través del rol de la gastronomía**

El empoderamiento se exterioriza por medio de un rol que se ha presentado desde siempre en cada hogar de los habitantes de Chone. La gastronomía de Chone es una actividad que ha generado impactos positivos para el cantón debido a que, por sus acontecimientos ocurridos en el pasado llegó a originarse la comida criolla caracterizada principalmente por la fusión de sabores provenientes de otras culturas y aquellos productos nativos del territorio. Gracias a este suceso, Chone tiene la fortuna de ser poseedor de una amplia variedad de comidas de orígenes criollos, permitiendo que el cantón sea popularmente conocido como uno de los lugares que, hasta la actualidad sigue manteniendo presente su gastronomía de origen mostrando la importancia que es para el cantón seguir preservando este legado gastronómico que ha sido parte de generaciones pasadas y que es perteneciente como identidad propia del cantón. Los chonenses saben de las riquezas culinarias que disponen y gracias a esto optan por iniciar sus propios negocios

de servicios de alimentación ofreciendo un amplio menú con todos los productos tradicionales, inclusive en el mayor de los casos siendo preparados en aquellos instrumentos ancestrales, es decir, muchos establecimiento eligen preparar sus alimentos en aquellos fogones de leña y otros implementos típicos para llevar presente los sabores auténticos de cada comida, contribuyendo a la conservación de la gastronomía tradicional del cantón y a su vez mejorando en el ámbito socioeconómico. Estos tipos de emprendimientos ayudan a que la gastronomía ancestral del cantón pueda salir de los fogones de los campos para ser mostrada con gran orgullo hacia todo el público como un ícono fortalecedor de la identidad del cantón, donde en cada platillo se vea reflejado la historia y vivencia del pueblo a través de los tiempos. La gastronomía criolla forma parte de un ícono valioso del cantón, siendo uno de los lugares más relevantes de la provincia de Manabí donde destaca en todos los sentidos esta actividad debido a su alta gama de productos culinarios que poseen potenciando la identidad de Chone.

En torno a lo manifestado, luego de que se ha efectuado un estudio a cerca de la gastronomía de Chone y el aporte que tienen los habitantes en ella, se presentan ciertas partes importantes donde se señala las formas en cómo los habitantes influyen y han sido parte beneficiada de acuerdo al manejo de la actividad gastronómica del cantón:

- Obtención de conocimientos, aprendizajes de técnicas y métodos culinarios seguidos hasta la actualidad.
- Dominio de las mujeres chonenses por sus dotes culinarios.
- Aprovechamiento de las actividades agrícolas y ganaderas de la población para elaborar productos propios del cantón.
- Capacidad para transformar recursos naturales en instrumentos para el uso habitual en la cocina.

- Ingenio del montuvio en sacar provecho a los espacios de su exterior levantando construcciones de forma empírica para desempeñar actividades que proporcionen el crecimiento fructífero de su estilo de vida.
- Aprovechamiento de productos nativos promoviendo el incremento en la actividad de comercial
- Disponen de una gastronomía con rasgos provenientes de otras culturas lo cual dio origen a la cocina criolla.
- Gozan de una amplia oferta gastronómica donde destacan aquellos platillos que elaboran con base a sus productos nativos y tradicionales del cantón
- Generación de fuentes de trabajos en servicios de alimentación contribuyendo a la preservación de la gastronomía tradicional del cantón y a la vez favoreciendo sus ingresos económicos y actividad comercial.
- Participación de los habitantes para los festivales gastronómicos que genera gran afluencia de visitantes al lugar.

### **Vinculación de la gastronomía y los habitantes de Chone**

Los habitantes del Chone se nutren a través de estas actividades para tener un mayor desenvolvimiento que traen como efecto mejores desarrollos socioeconómicos para de esta forma ser acreditados hacia mercados internos y externos. Bajo este rol, tanto hombres como mujeres están involucrados en distintas tareas una más relacionada a la parte gastronómica que el otro, puesto que la mujer es quien está más cercana con esta parte mientras que el hombre normalmente ejerce sus trabajos en lugares externos, es decir fuera del hogar, pero mostrando siempre los dominios que tienen ambos géneros para llevar a cabo cada tarea.

La mujer por lo general, siempre ha estado directamente vinculada con la cocina desde la antigüedad, tal y como lo expresan (Almanza Salazar & Parra Peña, 2016) resaltan que “el rol de la mujer se ha enmarcado por las labores domésticas que se enfocan casi exclusivamente en la esfera de lo privado, dejándolas confinadas a los cuatro fogones de las estufas” (pág. 4). Dándonos a entender que su principal papel lo debían ejercer en las tareas del hogar, específicamente en las cocinas. En tal sentido, aunque esta actividad que ellas realizan diariamente sea catalogada como una ocupación habitual, como una de las principales obligaciones que deben saber para poder manejar las tareas domésticas, va más allá de sólo estar presente en la cocina pues están llevando desde su interior los saberes ancestrales que han mantenido de generación en generación y que siguen estando presente a través de sus costumbres, formaciones y demás.

Debe ser mostrada a la mujer montuvia como un símbolo de vivencia y de permanencia de la cocina ancestral ya que sin los dotes que han sido heredados por sus ancestros, la gastronomía tradicional no estuviera mostrándose hasta la actualidad. La labor que ocupa las montuvas en las cocinas es parte de empoderarlas, de producir confianza, seguridad de sus potenciales y saber que con sus conocimientos están fortaleciendo las creencias y vivencias de sus antepasados en relación con la gastronomía a través de sus dotes culinarios. En relación a lo que se ha mencionado, las chonenses son mujeres emprendedoras que se sirven de sus facultades para tener las oportunidades de crear y ser parte de emprendimientos como restaurantes, huecas, tiendas, etc. Por tener el don de preparar variedad de comidas típicas, tradicionales y elaborar ciertos productos nativos que también son de consumo, por lo que les resulta factible al momento de dirigir estos negocios de alimentación trayendo beneficios especialmente en la parte económica, además de que también son parte fundamental de aquellos festivales gastronómicos que se realizan en el cantón donde las chonenses participan en conjunto para exponer todas sus habilidades y experiencias que llevan consigo para toda la población y visitantes.

Por otro lado, el hombre es quien se ha encargado de desempeñar otras actividades complejas que, por lo general son cumplidas en las afueras de sus hogares y que no están directamente vinculados con la gastronomía, sin embargo, el montuvio en su mayoría es quien elabora aquellos instrumentos y espacios de cocina ayudando a la permanencia de la cocina tradicional gracias al ingenio que han tenido a lo largo del tiempo para crear estos implementos ayudando a preservarlas hasta la actualidad. De este modo el chonense también es quien participa en las pesadas tareas agrícolas y ganaderas por lo que su sabia experiencia en los campos los ha ayudado a desenvolverse eficientemente y tener buenos resultados que los han llevado a tener efectos deseables en los niveles de producción para su comercialización y para el consumo propio puesto que también dan uso a aquellos alimentos con los que trabajan en los campos para elaborar otros productos que los llevan a la venta y también a sus hogares. El trabajo que ha realizado el chonense desde tiempos pasados es lo que los representa como hombres trabajadores, fuertes y llenos de energía aprovechando de sus potencialidades para el crecimiento y el mejoramiento en sus formas de vida.

Los trabajos que han ejercido los habitantes de Chone es una representación de ellos como personas trabajadoras, llenas de sabiduría y conocimiento que han sabido aprovecharlos teniendo las capacidades para desempeñar dichas labores que están ligadas en el marco gastronómico. La gastronomía como empoderamiento al ser un rol que ha estado presente desde la antigüedad, y aunque por mucho tiempo se lo haya catalogado como una tarea exclusivamente para las mujeres, en la actualidad representa un espacio de poder, dominio y seguridad para quienes intervienen en ella sean hombres y mujeres construyendo lazos de unión y resiliencia.

## CAPITULO II

### 2. Diseño Metodológico.

#### 2.1. Metodología aplicada

##### **Método cualitativo**

Las investigaciones cualitativas se basan más en una lógica y proceso inductivo, van de lo particular a lo general, para (Gallardo Echenique, 2017) “se centra en el descubrimiento de proposiciones, categorías y patrones mediante la observación, entrevistas, documentos escritos, que se ordenan y clasifican, se generan constructos y categorías” (pág. 23). Este enfoque se fundamenta en la obtención de referencias o datos de forma no estandarizada ni de manera completamente predeterminado, en otras palabras, para (Sampieri, Collado, & Baptista Lucio, 2014) explican que “tal recolección consiste en obtener las perspectivas y puntos de vista de los participantes, es decir, a través de sus emociones, prioridades, experiencias, significados y otros aspectos más bien subjetivos” (pág. 8).

Este método fue empleado en la investigación ya que permitió conocer las cualidades, opiniones, comportamientos y demás del grupo social o colectivo al que se dirigió el estudio, es decir, hacia los habitantes de la zona urbana del cantón Chone de acuerdo a la investigación que se está realizando, con ello se llegó a identificar la manera en cómo influye y cómo es percibido este tema por el colectivo a través del uso de herramientas como la entrevista que ayudará a la obtención de información clave para llegar a ser interpretadas de forma subjetiva.

## **Método inductivo**

Se utilizó el método inductivo, ya que se inició desde un enfoque específico o puntos de vista particulares que se le aplicaron a los habitantes de la zona urbana del cantón Chone para poder validar la hipótesis que se ha planteado. Podremos validar esta idea con el apoyo de técnicas como encuestas y entrevistas que nos arrojarán datos que permitirán aseverar desde concepciones particulares a generales la hipótesis.

Como expresa (Bernal, 2010) El método inductivo utiliza un razonamiento que va desde una premisa particular, las cuales son aceptadas como válidas, para luego descender a conclusiones generales. (pág. 59). El padre del método inductivo Francis Bacon fue el primero en establecer este tipo de método a razón de obtener un mejor conocimiento lo que se preconcebía. El investigador indicaba que para obtener conclusiones válidas había que hacer una observación directa de la naturaleza para así mediante los hechos que se observaban se los estudiaba para luego obtener resultados veraces, además manifestaba que no era aconsejable considerar ideas preconcebidas que él apodaba como ídolos para directamente concluir, sino hacer específicamente una observación directa.

## **Método analítico**

Con el método analítico se pudo examinar si las dos variables que componen el tema siendo estas identidad y gastronomía, son consideradas factores de empoderamiento para los habitantes del cantón Chone. Una vez que se apliquen las técnicas de investigación verificables se analizará los datos y se podrá comprobar la hipótesis de la investigación. Al carecer de literatura bibliográfica, se da por entendido que este tema ha

sido muy poco estudiado. El método analítico fue utilizado para aquellos temas innovadores e inexplorados, por lo cual, es útil para esta investigación.

Según el autor (Ortiz, Ucaris, Ramírez, & Lopera, 2010) el método analítico es un camino para llegar a un resultado mediante la descomposición de un fenómeno en sus elementos constitutivos. Esto se interpreta como la posibilidad de llegar a una conclusión asertiva descomponiendo en partes un todo absoluto.

## **2.2. Tipos de investigación**

### **De campo:**

La investigación de campo se lleva a cabo de forma externa, es decir, se plantea en el lugar donde existe el fenómeno a estudiar para alcanzar datos confiables y actualizados. La información que se llega a obtener bajo este tipo de investigación son datos provenientes directamente de aquellas entidades investigadas o del entorno donde suceden los hechos.

Para la obtención de datos primarios a través de las encuestas, se visitó el campo de la información, lo cual fue la zona urbana del cantón Chone, se decidió elegir este lugar porque es la zona que cuenta con la mayor concentración de habitantes, además de que se rige a lo requerido, adicionalmente se encuentran la mayor cantidad de restaurantes de la ciudad lo cual también fue una de las consideraciones para efectos de la entrevista.

### **Documental:**

La investigación documental parte de la obtención de información en relación al tema de estudio a partir de la indagación de fuentes escritas o no escritas, es decir, fuentes escritas como libros, revistas, monografías, artículos científicos, etc; y fuentes no escritas como videos, documentales, etc. Las páginas de internet también intervienen como fuentes

de investigación siempre y cuando sean páginas confiables y verificadas con información sustentada.

Esta investigación fue también de tipo documental pues se tuvieron datos a través de la recolección de información por medio de estudios realizados anteriormente provenientes de tesis, artículos científicos, libros, sitios web entre ellas la página del GADM de Chone, INEC, repositorios de distintas universidades, etc.

### **2.3. Técnicas**

Las técnicas son los pasos que ayudan al método a conseguir su propósito

#### **Encuesta**

Este tipo de investigación está enfocada en la recolección de datos mediante preguntas específicas dirigidas a grupos focales, por tal se aplica una fórmula para determinar la muestra a la que va dirigida la lista de preguntas. La técnica de encuestas es una herramienta de investigación muy útil, ya que permite recoger datos de manera eficaz y analizarlos de igual manera.

Para la obtención de datos primarios, se aplicó una encuesta dirigida a los habitantes de la zona urbana del cantón Chone, esta fue diseñada específicamente con base a la hipótesis que se quiere validar y de acuerdo a los objetivos planteados. Los criterios para la elaboración de las encuestas fueron escogidos con relación al nivel de conocimiento que tienen los habitantes sobre su identidad. Además, se trató de abarcar los elementos más significativos que conforman la identidad del Chonense, como su cultura, símbolos, características y valores para ser aplicados en la encuesta ya que de esta forma se comprueba mejor si el conocimiento de los encuestados sobre su identidad es profundo o solamente constan de un saber más general. Vale destacar que en ambas preguntas tanto

encuesta como entrevista se preguntó sobre la participación de las entidades jurídicas desde el punto de promoción de su cultura, gestión de actividades entre otras, estas preguntas nos servirán para determinar el involucramiento que tiene el municipio para promover y desarrollar el turismo en el cantón.

## **Entrevista**

La entrevista, según manifiesta (Taguenca & Vega, 2012) están dentro del conjunto de técnicas de investigación social cualitativas, su principal fin es poder interpretar el punto de vista profundo que tiene el informante al momento de opinar sobre un tema en particular estos pueden ser problemas sociales. Las entrevistas de preguntas abiertas no se rigen a un cuestionado cerrado sino a conocer profundamente la opinión del entrevistado, e incluso el investigador puede opinar sobre el tema planteado y el informante puede salirse de los bordes de las preguntas para tocar otros temas que sean precisos abordar para darle más concordancia o relevancia al tema. Normalmente las entrevistas al ser herramientas que requieren de conocimiento profundo suelen tener preguntas abiertas ya que se espera que el informante brinde toda la información que se requiere.

Para la presente investigación se elaboró una entrevista tipo semiestructurada donde se realizó un guion de preguntas que estaban dirigidas a los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Chone cuya opinión fue importante porque forman parte de la otra cara de la realidad. Así mismo es importante mencionar que las para efectos de la entrevista, no solamente se tomó en cuenta la participación de restaurantes de la zona central como se hizo con las encuestas, sino también en las afueras del cantón o bien se podría decir en zonas aledañas al cantón ya que fue allí donde se concentran los establecimientos que expenden originalmente la gastronomía criolla, adicionalmente la información proporcionada fue mucho más acertada y útil debido a la cercanía con la zona rural del cantón.

## **2.4. Instrumentos**

### **Cuestionario**

Cuando se elabora un cuestionario se debe tener presente la importancia del contenido de las preguntas, y otros aspectos relevantes como el número de preguntas, el formato de respuestas, complejidad de las preguntas, conocer el grupo social al que nos vamos a dirigir entre otros.

Las encuestas fueron efectuadas de forma digital, para aquello se utilizó la plataforma Microsoft forms, su elaboración constó de 17 preguntas tratadas sobre la identidad del cantón y 20 preguntas destinadas hacia la gastronomía tradicional del cantón. En ambas encuestas, el banco de preguntas se distingue por ser de tipo cerradas, ya que de esta forma podremos gestionar fácilmente la información, así mismo se recopilaron datos cuantificables provenientes de los habitantes, y dueños de los establecimientos que expenden alimentos en la zona central del cantón.

### **Población**

Para obtener la cifra de habitantes de la zona urbana del cantón Chone pertenecientes a las parroquias de Chone y Santa Rita, se tomó como base los datos presentados por del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC donde en su última actualización realizada en el 2010 el cantón presenta una población de 52.810 habitantes en la zona urbana, por lo cual se tomarán dichos datos para llevar a cabo las demás fases de la investigación.

## **Muestra**

Para calcular la muestra se debe aplicar la siguiente fórmula:

Fórmula de muestreo finita

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

### **En donde:**

n= muestra

Z= Nivel de confianza

p= probabilidad de que ocurra el evento

q= probabilidad de que no ocurra el evento

N= población

e= margen de error

### **Datos:**

n= ¿?

Z= 95% (1,96%)

p= 0,50%

q= 0,50%

N= 52.810

e= 0,05%

$$\frac{(1,96)^2 * 0,50 * 0,50 * 52.810}{0,05^2 (52.810-1) + 1,96^2 * 0,50 * 0,50}$$

$$\frac{3,8416 * 0,25 * 52.810}{0,0025 (52.809) + 3,8416 * 0,25}$$

$$\frac{23718,72}{132,0225 + 0,9604}$$

$$\frac{23718,72}{132,98}$$

$$n = 178,36$$

## CAPITULO III

### 3. Resultados y Discusión

Una vez puesto en práctica el proceso de encuestas y entrevistas hacia la población determinada, basado en los resultados se presenta a continuación los siguientes datos que arrojaron las técnicas de investigación:

#### Género

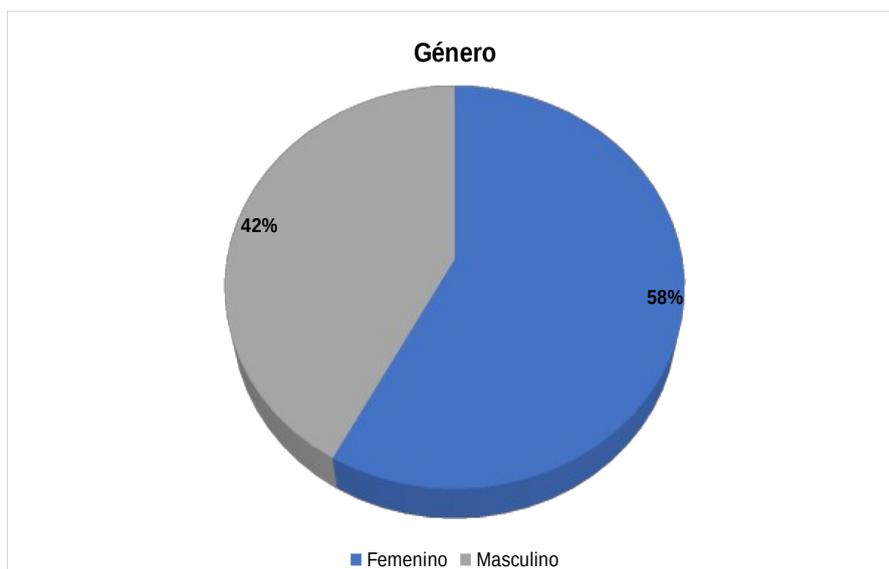
*Tabla 11: Género*

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Femenino	104	58%
Masculino	76	42%
Total	180	100%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

*Gráfico 1: Género*



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Interpretación:**

La encuesta fue realizada a 180 personas que son habitantes del cantón Chone específicamente de la zona céntrica, donde el 58% de los encuestados fueron de género femenino y el 42% del género masculino.

## Edad

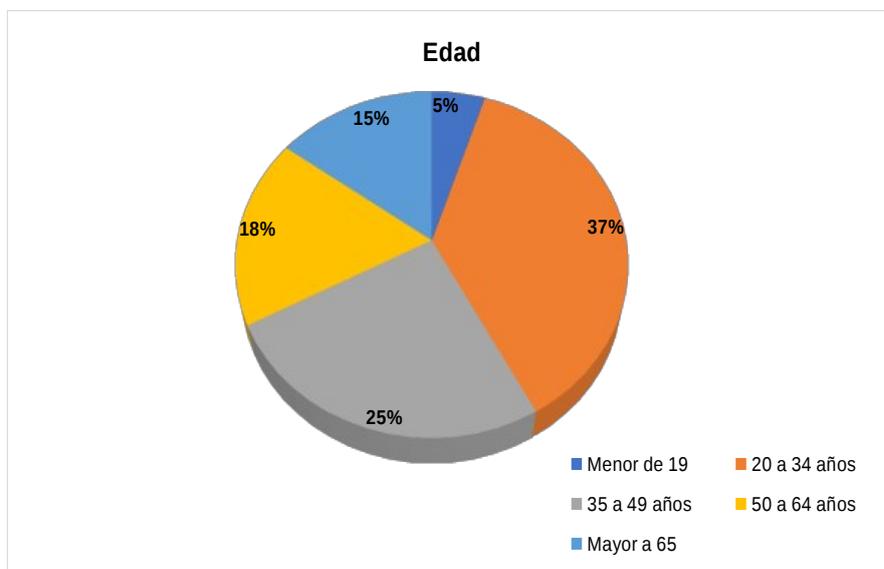
**Tabla 12: Edad**

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Menor de 19	9	5%
20 a 34 años	67	37%
35 a 49 años	45	25%
50 a 64 años	32	18%
Mayor a 65	27	15%
<b>Total</b>	<b>180</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 2: Edad**



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### Interpretación:

El 37% de los encuestados siendo el volumen más alto son habitantes con una edad promedio entre los 20 a 34 años siendo una cantidad de 67 personas que han seleccionado esta opción, con el 25% tiene una edad entre los 35 a 39 años y el 18% son habitantes con una edad entre los 50 a 64 años.

## Nivel de instrucción

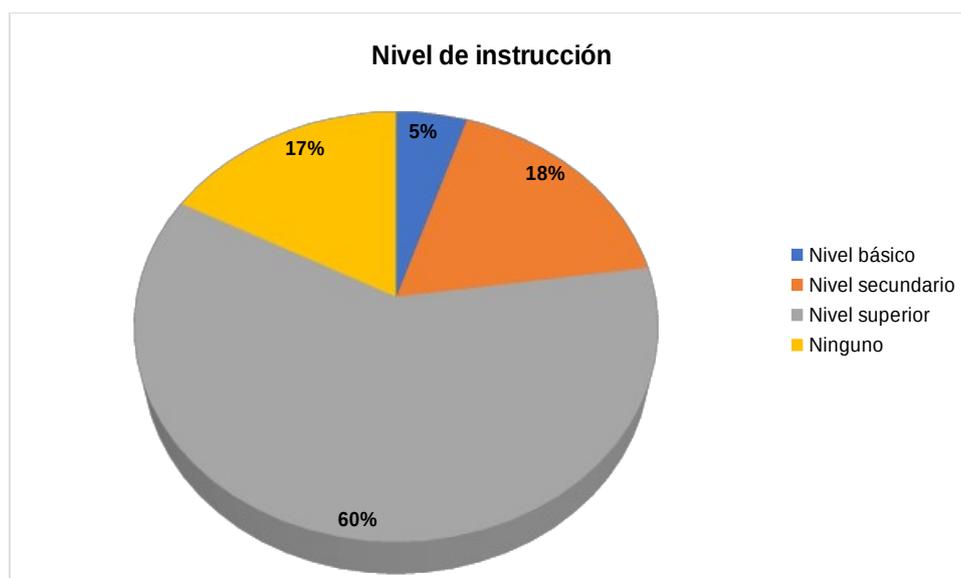
**Tabla 13:** Nivel de instrucción

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Nivel básico	9	5%
Nivel secundario	32	18%
Nivel superior	108	60%
Ninguno	31	17%
Total	180	100%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 3:** Nivel de instrucción



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### Interpretación:

El 60% de los encuestados en su nivel de instrucción se encuentran en el nivel superior de educación, dando a entender que tienen las suficientes bases de acuerdo a este tipo de actividades, le sigue con el 18% aquellos habitantes con un nivel secundario y el 17% manifestó que no siguieron sus estudios.

## Ocupación

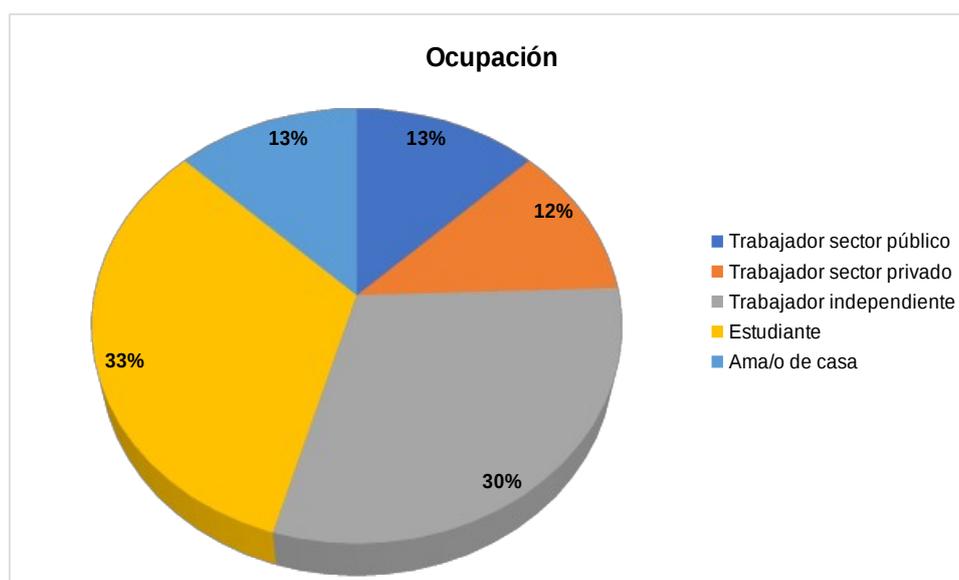
**Tabla 14:** Ocupación

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Trabajador sector público	23	13%
Trabajador sector privado	21	12%
Trabajador independiente	54	30%
Estudiante	59	33%
Ama/o de casa	23	13%
Total	180	100%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 4:** Ocupación



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### Interpretación:

Se puede apreciar que estudiantes y trabajadores independientes son aquellos que conforman la mayor cantidad de encuestados en el cantón con un 33% siendo de estudiantes que se encuentran mayormente en universidad y el 30% pertenecientes a aquellos habitantes que tienen trabajo propio. Con un 13% siguen los encuestados que

trabajan en sectores públicos, al igual que aquellos que son amos de casa y por último con el 11% se encuentran aquellos habitantes que trabajan en el sector privado.

### 3.1. Resultados de la encuesta 1 enfocada en la identidad del cantón Chone

#### 1. ¿Qué entiende usted por identidad con base en los siguientes ítems?

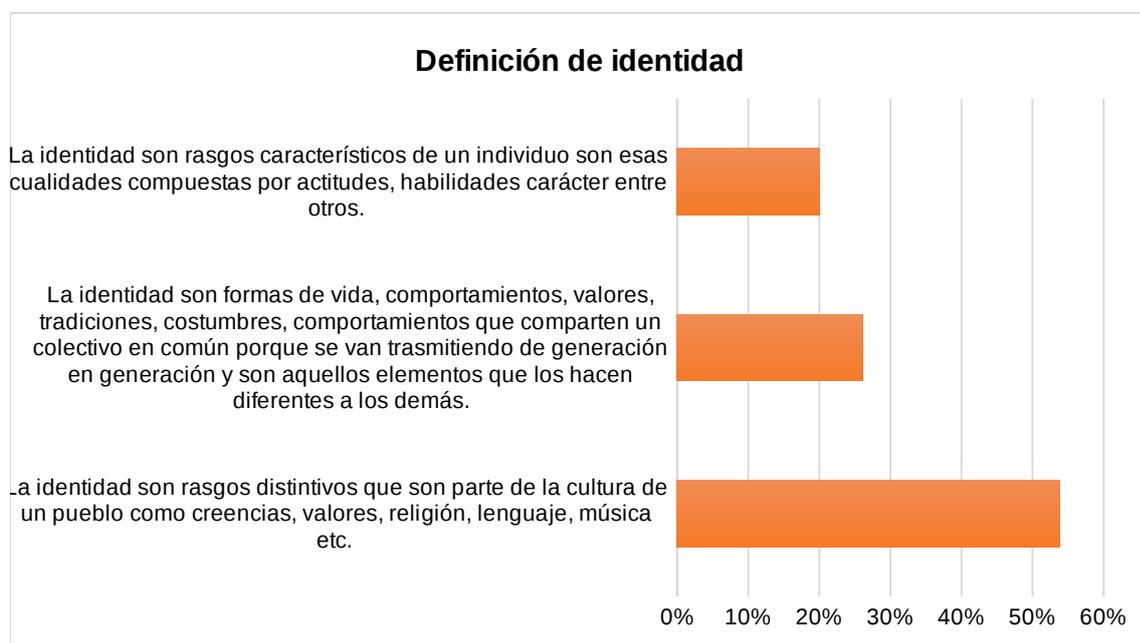
**Tabla 15:** Definición de identidad

OPCIONES	Cantida d	Porcentaj e
La identidad son rasgos distintivos que son parte de la cultura de un pueblo como creencias, valores, religión, lenguaje, música etc.	97	54%
La identidad son formas de vida, comportamientos, valores, tradiciones, costumbres, comportamientos que comparten un colectivo en común porque se van transmitiendo de generación en generación y son aquellos elementos que los hacen diferentes a los demás.	47	26%
La identidad son rasgos característicos de un individuo son esas cualidades compuestas por actitudes, habilidades carácter entre otros.	36	20%
<b>Total</b>	<b>180</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 5:** Definición de identidad



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### **Análisis e interpretación:**

Como podemos observar en los resultados, la mayoría de los encuestados representado por el 97%, eligió la primera opción como concepto de identidad, con esto podemos arrojar conclusiones tales como que el conocimiento que poseen es un poco general e universal sin tratar de decir que no es profundo, más sin embargo esto no es del todo desalentante puesto que la segunda opción fue la segunda más elegida con un 26% la cual se relaciona más con el sentido de pertenencia, lo cual se espera que los habitantes posean o que no carezcan, la segunda opción es aquella que nos habla sobre lo que nos hace diferente a los demás. La tercera opción fue la menos elegida y con un porcentaje del 20%.

## 2. ¿Tiene usted conocimiento sobre la identidad de Chone?

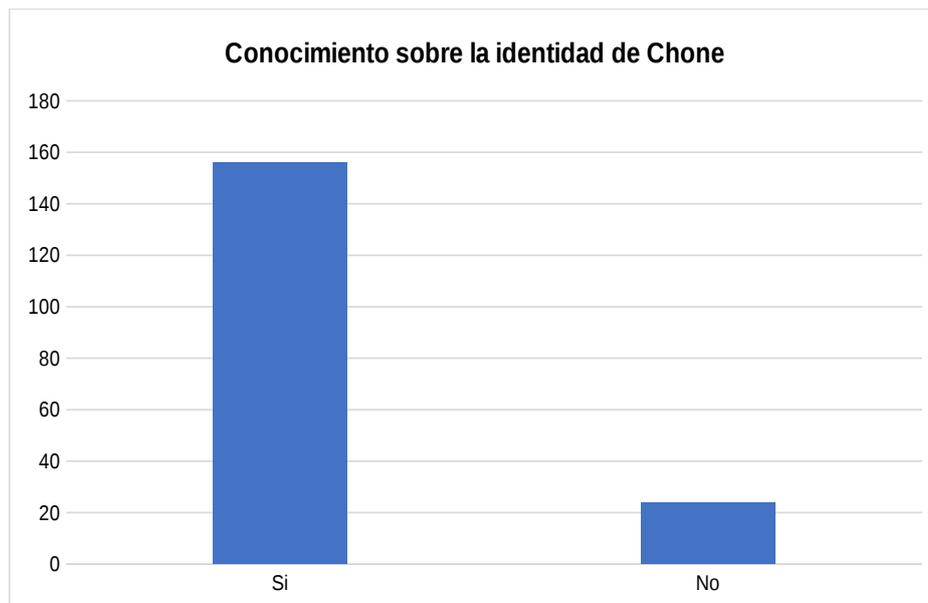
**Tabla 16:** Conocimiento sobre la identidad de Chone

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Si	156	87%
No	24	13%
Total	180	100%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 6:** Conocimiento sobre la identidad de Chone



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### **Análisis/interpretación:**

De acuerdo a los resultados el 87% tiene conocimiento sobre la identidad de Chone, esto es sumamente importante y alentador porque es una sociedad que tiene conocimiento sobre sus orígenes, quienes son, y lo que los hace diferente a los demás esto les genera un sentido de pertenencia y distinción, además los empodera, para tomar acciones que

contribuyan a su desarrollo, preservar la identidad permite que se trasmita de generación en generación. El 24% no tiene conocimientos sobre la identidad de Chone, posiblemente sean ciudadanos residiendo en la ciudad, pero con orígenes distintos.

**3. La identidad de Chone está constituida por varios elementos y denominaciones características de la ciudad ¿Cuál de las siguientes opciones cree usted que representa más a Chone?**

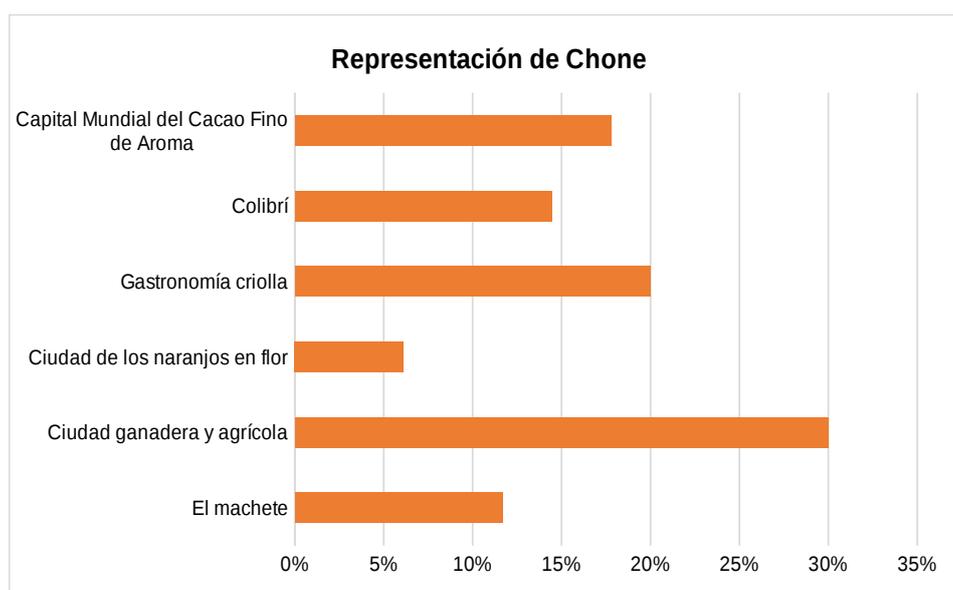
**Tabla 17:** Representación de Chone

Opciones	Cantidad	Porcentaje
El machete	21	12%
Ciudad ganadera y agrícola	54	30%
Ciudad de los naranjos en flor	11	6%
Gastronomía criolla	36	20%
Colibrí	26	14%
Capital mundial del cacao fino de aroma	32	18%
<b>Total</b>	<b>180</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 7:** Representación de Chone



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Análisis/interpretación:**

Como podemos observar los encuestados eligieron la opción de ciudad ganadera y agrícola con el 30% esto resultados eran de esperar puesto que Chone tiene un gran reconocimiento a nivel nacional por la cantidad de reces que posee, así como las tierras fértiles que dispone para el cultivo de sus productos, la mayoría de los productos agrícolas salen de estas tierras para ser distribuidas a nivel nacional además de que se conservan como productos de alta calidad. La comida criolla fue la segunda más elegida, Chone mantiene una variedad de platos que están hechos a base de alimentos criollos como por ejemplo la gallina criolla, que se la emplea para caldos, secos, tongas entre otros donde lo criollo es el alimento principal.

4. ¿Cuál de las siguientes características cree usted que describen mejor al Chonense?

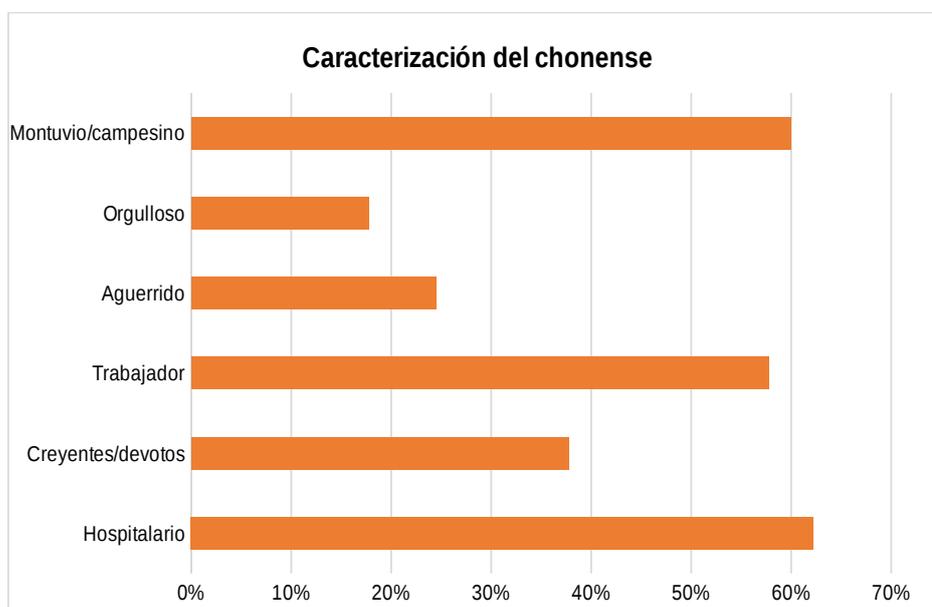
*Tabla 18: Caracterización del chonense*

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Hospitalario	112	62%
Creyentes/devotos	68	38%
Trabajador	104	58%
Aguerrido	44	24%
Orgullosa	32	18%
Montuviso/campesino	108	60%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

*Gráfico 8: Caracterización del chonense*



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### **Análisis/interpretación:**

Los resultados del análisis muestran que el 62% de los encuestados describe al Chonense como alguien hospitalario. Esta cualidad el Chonense la lleva en sus raíces, el Chonense recibe a visitantes y lo hace sentir como en su propia casa, una cualidad sumada a esto es la generosidad de este que siempre tiene algo para brindar a propios y desconocidos haciéndoles sentir parte de ellos con gestos de buena voluntad como alimento, alojamiento y en lo que esté a su alcance. Como segunda opción los encuestados describen al Chonense como montuvio con un total de 60%, esta respuesta era de esperarse puesto que el Chonense reconoce sus raíces montuvias y la influencia que esta le deja al pueblo y que hoy en día se puede aún apreciar por el contacto cercano que tienen la zona urbana con la rural.

## 5. ¿Conoce usted sobre las manifestaciones culturales?

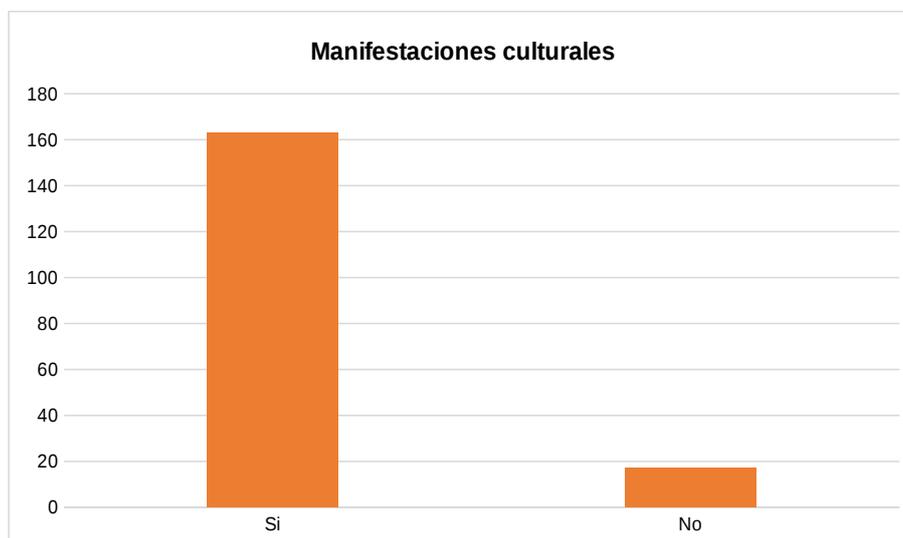
*Tabla 19: Manifestaciones culturales*

OPCIONES	Cantidad	Porcentaje
Si	163	91%
No	17	9%
<b>Total</b>	<b>180</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

*Gráfico 9: Manifestaciones culturales*



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### Análisis/interpretación:

Los resultados nos muestran que el 91% siendo casi el total si conoce sobre las manifestaciones culturales esto es un punto importante de partir puesto que el conocer sobre las manifestaciones culturales es entender los diferentes tipos de expresiones culturales que conforman la identidad de un pueblo aquí se engloba todo de lo que está hecho un pueblo, y el conocer sobre estas incluso permite hacer parte, y sentirlo con orgullo y admiración. Por otro lado, solo el 9% no tiene conocimiento sobre las manifestaciones culturales.

### 6. ¿Cuáles manifestaciones culturales que conforman la identidad de Chone usted conoce?

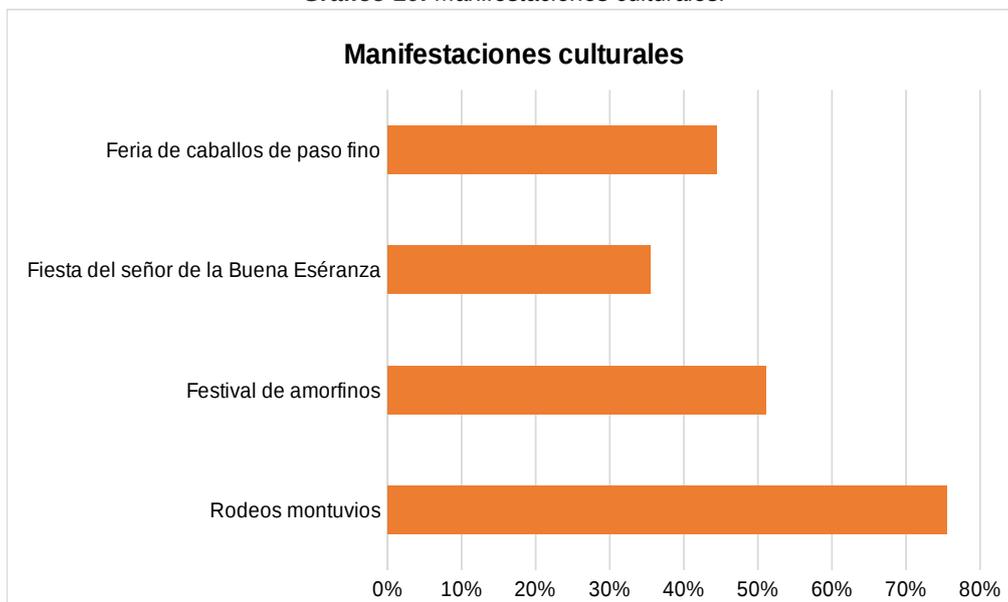
*Tabla 20: Manifestaciones culturales.*

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Rodeos montuvios	136	76%
Festival de amorfinos	92	51%
Fiesta del señor de la buena esperanza	64	36%
Feria de caballos de paso fino	80	44%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

*Gráfico 10: Manifestaciones culturales.*



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### **Análisis/interpretación:**

De acuerdo a los resultados el rodeo montuvio con un total de 76% es una de las manifestaciones más conocidas por los habitantes. En Chone se tiene influencia del pueblo campesino debido a la cercanía de la zona, por esta razón los Chonenses sienten estas costumbres como propias las cuales se han venido transmitiendo con el tiempo y son motivo de festejo tanto en la zona rural como urbana, como segunda elección el festival de amorfinos con un total del 51%, el cual está ligado al rodeo montuvio ya que una le precede a la otra, como tercera opción la fiesta del Señor de la Buena Esperanza 36% esta celebración es una procesión donde se venera una imagen religiosa, a este santo se le regala una prenda o algo para su trono y se pide un milagro a cambio.

**7. ¿Considera usted que aún se mantienen presentes las manifestaciones culturales que conforman parte de la identidad del Chonense?**

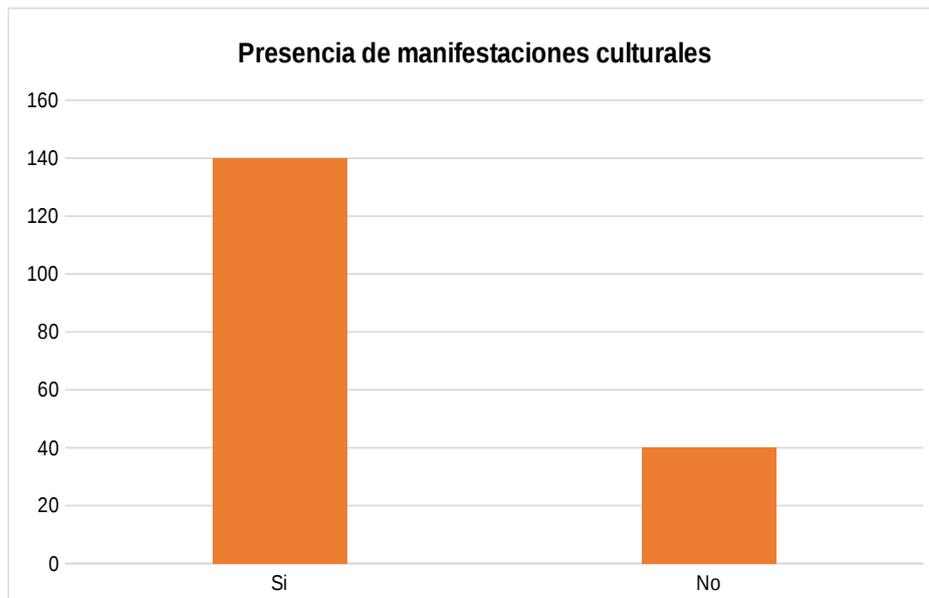
**Tabla 21:** Presencia de manifestaciones culturales

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Si	140	78%
No	40	22%
<b>Total</b>	<b>180</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 11:** Presencia de manifestaciones culturales



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### Análisis/interpretación:

Los habitantes encuestados consideran que aún se mantienen presentes las manifestaciones culturales, esto se muestra con el 78% de las respuestas, por otro lado, el 22% no considera que se mantenga viva esa herencia cultural o que se les dé continuidad a las distintas formas de expresión de sus costumbres y tradiciones.

### 8. Chone es un cantón que se caracteriza por sus distintas celebraciones desde homenajear a los santos hasta celebraciones donde presentan todas sus facultades por medio de distintos eventos y festivales. ¿Tiene conocimiento acerca de estos festivales?

*Tabla 22: Conocimiento sobre eventos y festivales de Chone*

Opciones	CANTIDA	Porcentaje
<b>D</b>		
<b>Si</b>	144	80%
<b>No</b>	36	20%
<b>Total</b>	180	100%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

*Gráfico 12: Conocimiento sobre eventos y festivales de Chone*



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### Análisis/interpretación:

La gran mayoría de los encuestados respondió que, si conoce sobre los distintos eventos y festivales que se llevan a cabo en el cantón, esto corresponde al 80% de respuestas, por otro representado por una gran minoría de encuestados respondió que no tiene conocimiento sobre estos eventos culturales, esto corresponde al 20% del total, esto es alentador, puesto que es importante que la población reconozca lo que forma parte de su identidad lo que es parte de su historia y que es un orgullo colectivo.

## 9. ¿Cuáles festivales y ferias conocen o ha asistido?

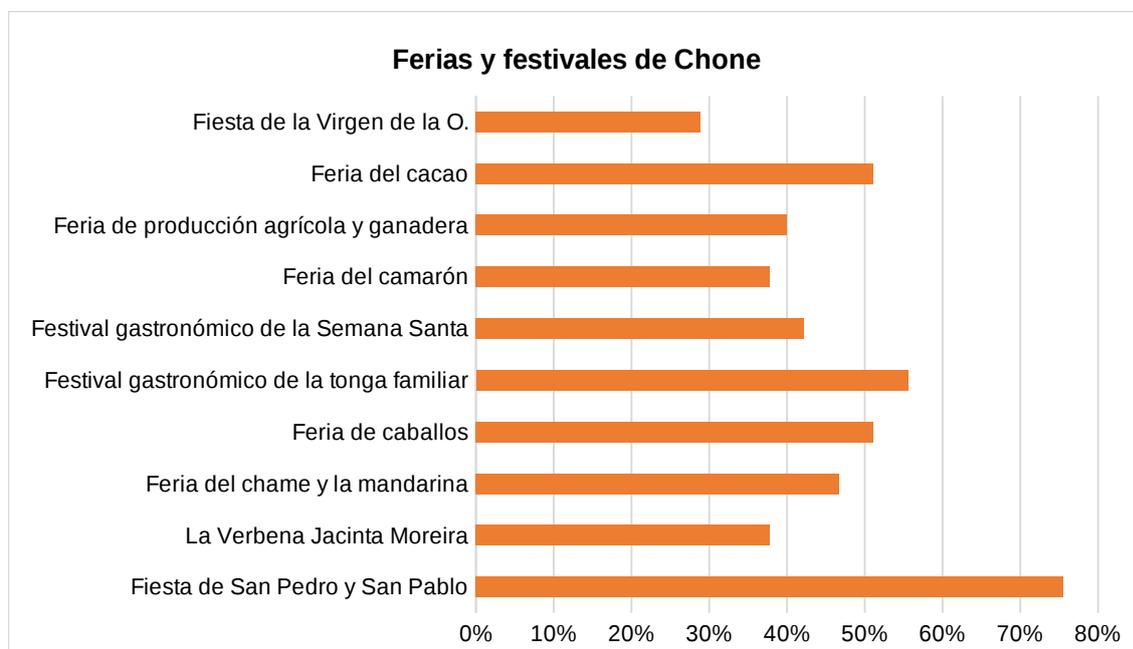
**Tabla 23:** Ferias y festivales de Chone

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Fiesta de san pedro y san pablo	136	76%
La verbena Jacinta Moreira	68	38%
Feria del chame y la mandarina	84	47%
Feria de caballos	92	51%
Festival gastronómico de la tonga familiar	100	56%
Festival gastronómico de la semana santa	76	42%
Feria del camarón	68	38%
Feria de producción agrícola y ganadera	72	40%
Feria del cacao	92	51%
Fiesta de la virgen de la O.	52	29%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 13:** Ferias y festivales de Chone



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### **Análisis/interpretación:**

Los habitantes de Chone suelen asistir mayormente a las fiestas de San Pedro y San Pablo, así lo muestra un total del 76%, esta festividad no es solamente una tradición en el cantón sino en toda la provincia de Manabí, esta festividad acoge a muchos asistentes, puesto que los Chonenses son muy católicos y devotos, esta festividad está acompañada por procesiones, rifas, y una misa. Adicional a aquello esta celebración siempre concluye con bailes populares realizado por los anfitriones. Como segunda opción las personas escogieron es el festival gastronómico de la tonga familiar con un total del 56%, este plato envuelto en hoja de plátano se realiza primordialmente con la gallina criolla ya que en chone la base de sus platos son productos criollos, la tonga tiene su historia por lo cual representa la identidad del cantón ya que su origen se remonta a los tiempos donde la mujer campesina le envolvía este alimento contundente a su esposo para las largas jornadas de trabajo, la tonga es un plato que identifica a la gastronomía e identidad del Chonense.

**10. ¿Qué piensa usted sobre las ferias o eventos donde se muestra las tradiciones y expresiones culturales del Chonense?**

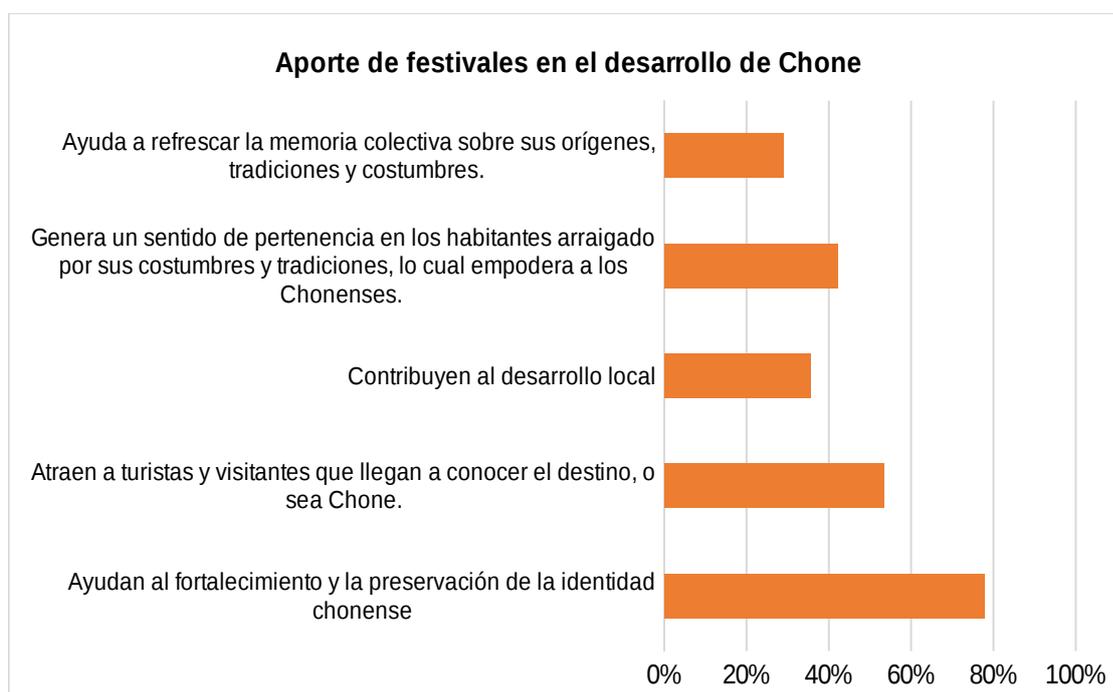
**Tabla 24:** Aporte de festivales en el desarrollo de Chone

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Ayudan al fortalecimiento y la preservación de la identidad chonense	140	78%
Atraen a turistas y visitantes que llegan a conocer el destino, o sea chone.	96	53%
Contribuyen al desarrollo local	64	36%
Genera un sentido de pertenencia en los habitantes arraigado por sus costumbres y tradiciones, lo cual empodera a los chonenses.	76	42%
Ayuda a refrescar la memoria colectiva sobre sus orígenes, tradiciones y costumbres.	52	29%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 14:** Aporte de festivales en el desarrollo de Chone



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### **Análisis/interpretación:**

Una gran mayoría de los encuestados consideró que los festivales aportan al fortalecimiento y preservación de la identidad del Chonense, esto se refleja con un total del 78%, otro grupo de encuestados consideró que gracias a los festivales Chone tiene afluencia de turistas que asisten a estos eventos y de paso conocen la ciudad, esto se refleja con un total de 53% de respuestas. Es muy importante que los habitantes tengan estas consideraciones porque están conscientes del impacto que estos festivales generan ya que se muestra su propia identidad cultural a otros. Además de que se refresca la memoria colectiva y se llegan de orgullo de las distintas formas de manifestación de su cultura ya que aquí se expresa lo religioso, cultural, gastronómico, mediante estas se reafirman y se practican la identidad por medio de estas expresiones culturales. Esta consideración está ligada con la respuesta 3 de los encuestados que indica la influencia que tienen estas celebraciones en el sentido de pertenencia de los habitantes del cantón.

**11. ¿Está de acuerdo usted que por medio de estas ferias gastronómicas y demás eventos se da a conocer la cultura de Chone que a su vez genera un empoderamiento para sus habitantes?**

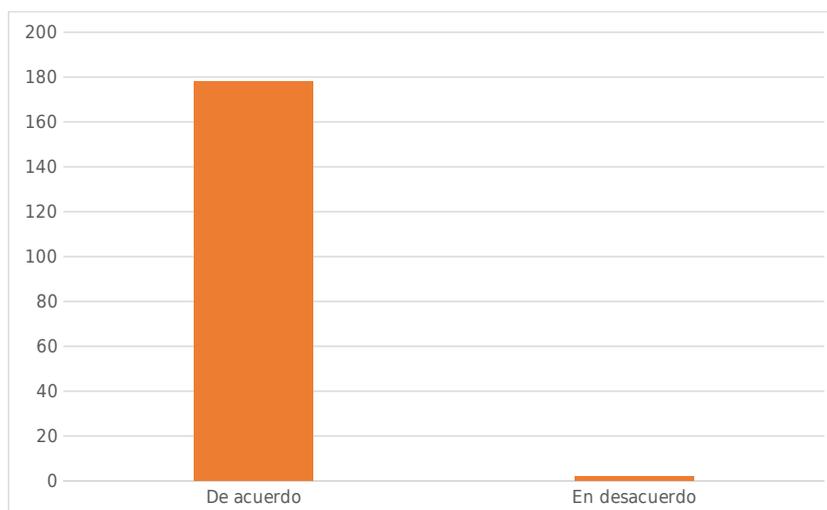
**Tabla 25:** Festivales como empoderamiento del cantón

Opciones	Cantidad	Porcentaje
De acuerdo	178	99%
En desacuerdo	2	1%
Total	180	100%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 15:** Festivales como empoderamiento del cantón



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Análisis/interpretación:**

La mayoría de los encuestados está de acuerdo en que las ferias gastronómicas aportan significativamente a la difusión de su identidad y por consiguiente genera un

empoderamiento en sus habitantes, esto se muestra con un total del 99%, por lo consiguiente solo el 1% respondió que no.

**12. En el cantón Chone existen varios productos que son conocidos a nivel nacional por su alta producción y/o comercialización, ¿de los siguientes productos a mencionar cuales conoce usted sobre lo mencionado?**

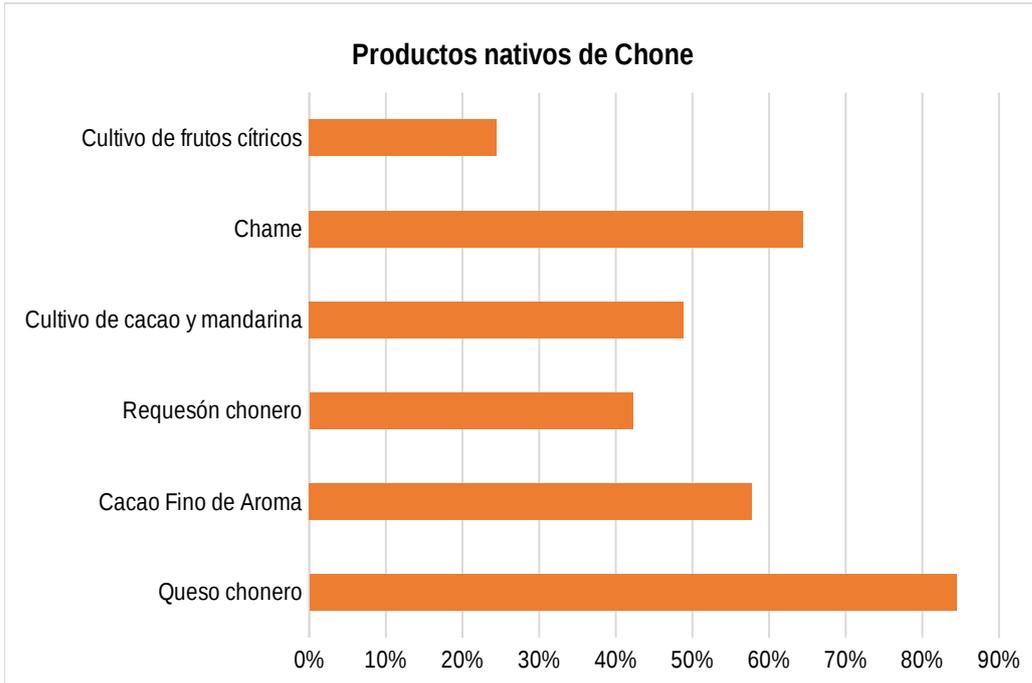
*Tabla 26: Productos nativos de Chone*

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Queso chonero	152	84%
Cacao fino de aroma	104	58%
Requesón chonero	76	42%
Cultivo de cacao y mandarina	88	49%
Chame	116	64%
Cultivo de frutos cítricos	44	24%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 16:** Productos nativos de Chone



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Análisis/interpretación:**

La mayoría de los encuestados tiene conocimiento de la gran variedad de cultivos que producen, así como de la variedad de productos que expenden y sus alcances a nivel nacional, el queso chonero es un ejemplo de esto puesto que la mayoría contestó que, si tiene conocimiento de su consumo a nivel nacional, esto se refleja con un total del 84% de respuestas, este producto tiene gran aceptación en el mercado, por eso se ha ganado el reconocimiento como “queso chonero”. Como segunda opción los encuestados respondieron que el chame también tiene un alto reconocimiento 64%, esto era de esperarse puesto que incluso el chame tiene su propia feria a nivel cantonal, la cual atrae turistas tanto internos como externos que degustan este platillo en sus diferentes versiones y conocen la autenticidad del lugar mediante sus platillos, puesto que aquí se refleja formas

de producción, (chameras) cocina y actividad cultural que se realiza lo cual forma parte de la identidad del cantón.

**13. Con base a la pregunta anterior, ¿sabía usted que, gracias al alto nivel de producción del Cacao Fino de Aroma, Chone obtuvo su propia marca como “Capital Mundial del Cacao Fino de Aroma”?**

*Tabla 27: Cacao Fino de Aroma*

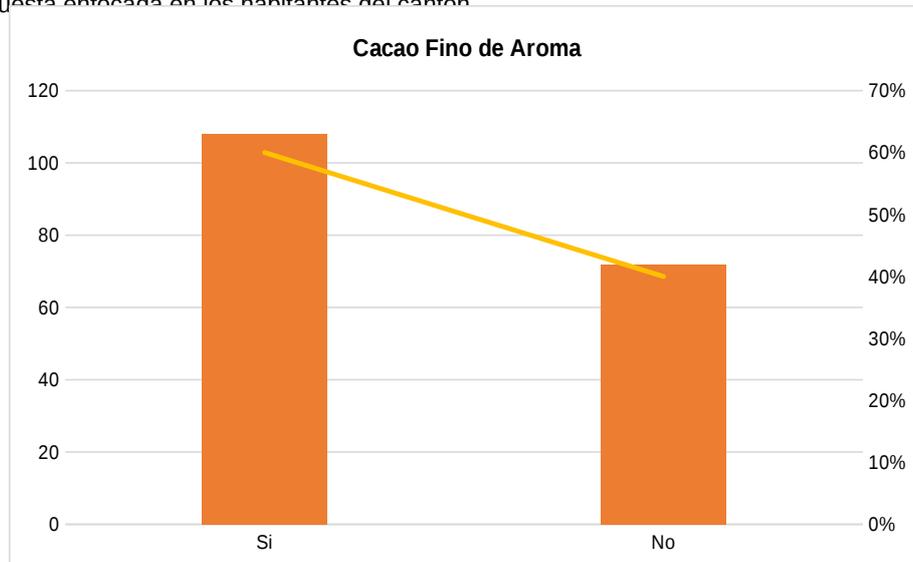
Opciones	Cantidad	Porcentaje
Si	108	60%
No	72	40%
<b>Total</b>	<b>180</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 17: Cacao Fino de Aroma**

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón



**Elaboración:** Propia

### **Análisis/interpretación:**

Con una diferencia no tan notable los habitantes del cantón Chone si tienen conocimiento sobre el mérito que obtuvo el cantón con la marca “Capital Mundial del Cacao Fino de Aroma” esto se muestra con un porcentaje del 60% de respuestas esto gracias al gran nivel de cultivo y exportación, esto ayuda a la identidad del agricultor y pueblo montuvio porque es allí donde se produce, esto incluso ayuda a que se desarrolló el turismo agrario en el cantón puesto que se tiene una alta representatividad el producto en mercados internacionales y esto ayuda a que se conozca los lugares de producción, proceso, zonas montuvias donde se produce el cacao, formas de vida, entorno, cultura entre otros. Por otro lado, el 40% de los encuestados no tiene conocimiento sobre este mérito.

**14. ¿Sabía usted que el queso chonero tiene un reconocimiento a nivel nacional?**

*Tabla 28: Queso chonero*

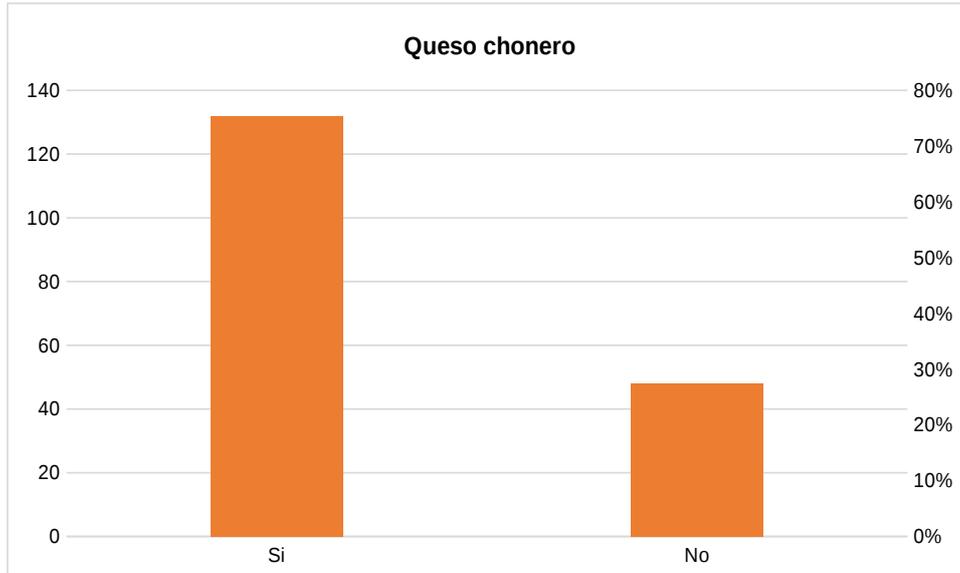
Opciones	Cantidad	Promedio
Si	132	73%
No	48	27%
<b>Total</b>	180	100%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

*Gráfico 18: Queso chonero*

Fuente: Encuesta enfocada en los habitantes del cantón



Elaboración: Propia

**Análisis/interpretación:**

Los habitantes de chone conocen sobre los alcances y aceptación a nivel nacional que tiene el queso chonero en el mercado, esto se muestra con un total del 73% de respuestas, el queso ha ganado mucha popularidad que incluso se vende en Estados Unidos y es el producto principal que se elabora en el cantón esta popularidad está ligada con la gran cantidad de reses que posee la ciudad por la cual también es conocida y permite que se elabore productos estrellas como este, además de que se le tome en consideración la leche de calidad que se produce gracias a las reses que posee, esto ha ayudado que no solo produzca y comercialice el queso a grande alcances sino también que la leche sea muy requerida incluso por empresas como Tony que compra leche en las haciendas de chone y otras como Rey Leche y Nestlé.

**15. ¿Cree usted que se le está dando la debida importancia a la difusión de estos eventos, actividades y festivales propios de la identidad del cantón?**

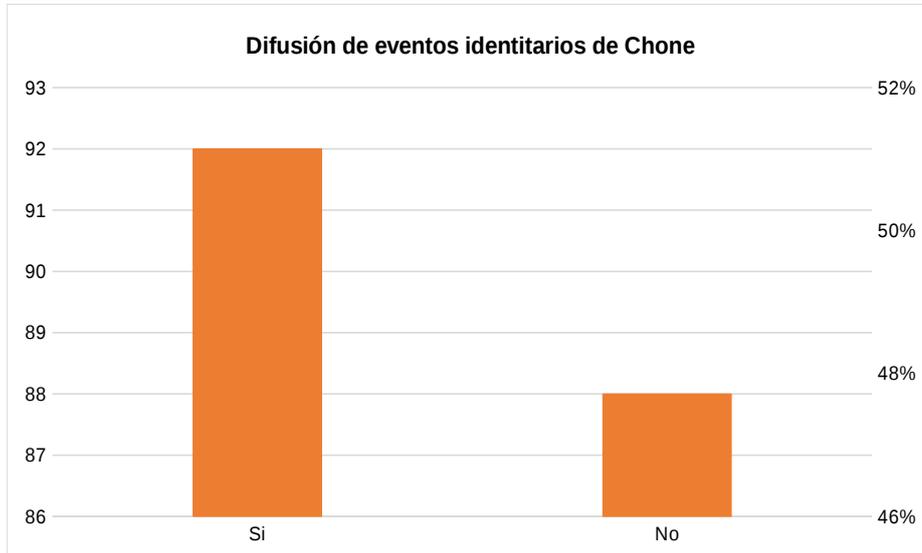
*Tabla 29: Difusión de eventos identitarios de Chone*

<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Promedio</b>
Si	92	51%
No	88	49%
Total	180	100%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 19:** Difusión de eventos identitarios de Chone



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### **Análisis/interpretación:**

Con un porcentaje no tan notable de diferencia el 51% de habitantes contestó que, si se le está dando difusión a las distintas manifestaciones culturales del cantón Chone, por otro lado, el 49% no considera que se esté promocionando correctamente la cultura de Chone. Con esto podemos concluir que se trata más bien de gestión del municipio, o más bien de su agenda donde se incluya organizar actividades de índole cultural donde se promueva y fortalezca la identidad del cantón mediante festivales o ferias que atraigan a turistas locales como externos, esto influye en el sentido de pertenencia y empoderamiento de los ciudadanos, ya que no se promueven actividades culturales que refresquen la memoria colectiva. Además de que puede que se trate de cambios de mandato, es decir que anteriormente el pueblo no haya percibido esto debido a la gestión del anterior alcalde y ahora si se lo perciba con la nueva gestión del actual alcalde.

**16. Es de conocimiento general que en el cantón Chone, hay habitantes de la zona urbana y rural, los últimos son denominados como campesinos o montuvios, ¿se siente identificado o comparte rasgos e influencia del pueblo campesino?**

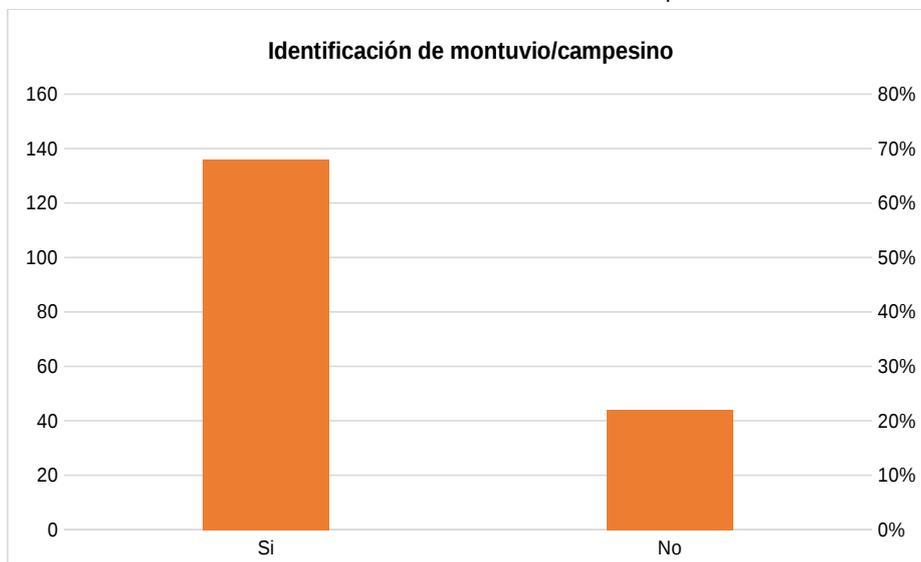
*Tabla 30: Identificación de montuvio/campesino*

<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Promedio</b>
<b>Si</b>	136	76%
<b>No</b>	44	24%
<b>Total</b>	180	100%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

Elaboración: Propia

Gráfico 20: Identificación de montuvio/campesino



Fuente: Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

Elaboración: Propia

### Análisis/interpretación:

De acuerdo a los resultados el 76% de los encuestados si se siente identificado como montuvio o considera compartir raíces con estos sectores del campo. Por otro lado, el 24% no se identifica como montuvio a pesar de que Chone es también es conocido como pueblo montuvio o que tiene influencia montuvia. Algo que podemos destacar en estos resultados es que el sector campesino es netamente conocido por dedicarse a actividades primordialmente agropecuarias por eso el calificativo de campestre independientemente de los demás rasgos que lo caracterizan, y la población que vive en la zona urbana de chone se dedica al comercio por lo cual podemos deducir que influye la actividad a la que se dedica, otra conclusión que podríamos arrojar es que a pesar de que se compartan orígenes no se mantiene en todos los habitantes, es decir puede que esto prevalezca en las personas más adultas mayores de 65 en adelante que vivió la mayor parte de su tiempo en

los campos y que emigró a la ciudad e originó su vida allí por lo cual su descendencia continua aquí, pero igual sigue teniendo influencia de sus ancestros. Otra conclusión a arrojar es el contacto comercial que se tiene y la cercanía de la ciudad con sectores del campo.

**17. ¿Está usted de acuerdo que la identidad del cantón Chone actúa como un factor determinante de empoderamiento?**

*Tabla 31: Identidad como empoderamiento de Chone*

Opciones	Cantidad	Promedio
De acuerdo	148	82%
En desacuerdo	32	18%
<b>Total</b>	<b>180</b>	<b>100%</b>

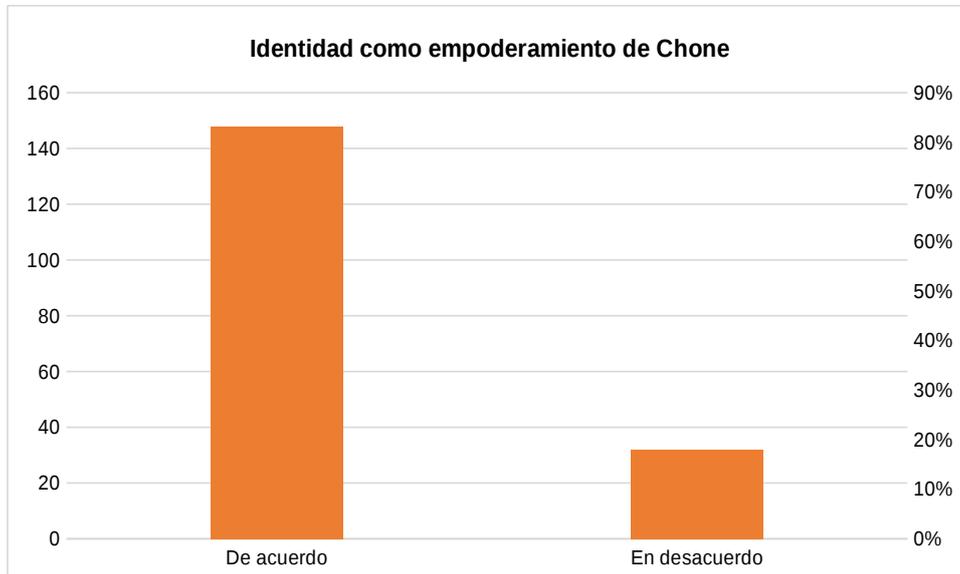
---

---

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 21:** *Identidad como empoderamiento del Chone*



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### **Análisis/interpretación:**

De acuerdo a los resultados el 82% está de acuerdo que el vínculo que existe entre la identidad y empoderamiento es afirmativo. El Chonense es conocido por distintas alegorías, por su gastronomía criolla, sus bellas mujeres, la personalidad del Chonense, sus actividades económicas entre otros, y todo esto es lo que conforma la identidad de un lugar. El 18% contestó que la identidad no empodera a los habitantes.

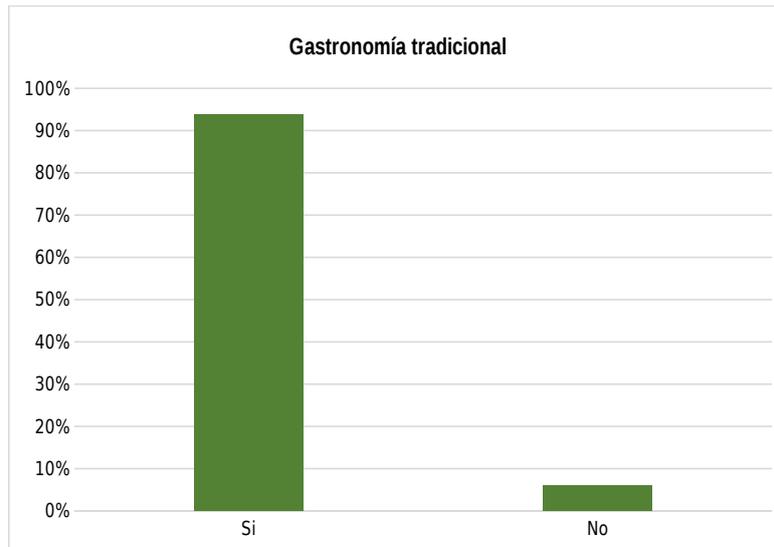
### **3.2. Resultados de la encuesta 2 enfocada en la Gastronomía Tradicional del cantón Chone.**

#### **1. ¿Ha escuchado hablar acerca de la gastronomía tradicional?**

**Tabla 32:** *Gastronomía tradicional*

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón  
**Elaboración:** Propia

**Gráfico 22:** Gastronomía tradicional



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón  
**Elaboración:** Propia

**Interpretación:**

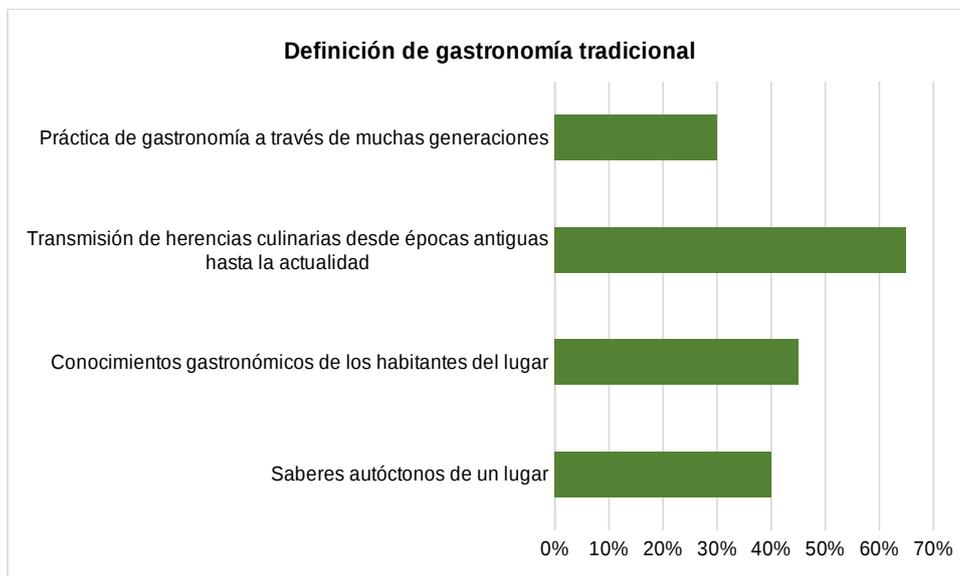
Los resultados muestran que el 94% de los encuestados del cantón Chone conocen al menos dichos conceptos básicos acerca de la gastronomía tradicional permitiendo dar paso a la obtención de resultados óptimos y con ello llegar a una información fundamentada a través de las distintas interrogantes que se realizan a lo largo de la encuesta.

**2. ¿En qué cree usted que se basa la gastronomía tradicional?**

		Opciones	Cantidad	Porcentaje	
<b>Tabla 33:</b> <i>tradicional</i>		Saberes autóctonos de un lugar.	72	40%	<i>Definición de gastronomía</i>
		Conocimientos gastronómicos de los habitantes del lugar.	81	45%	
		Transmisión de herencias culinarias desde épocas antiguas hasta la actualidad. 102	117	65%	
		Práctica de gastronomía a través de muchas generaciones.	54	30%	

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón  
**Elaboración:** Propia

**Gráfico 23:** Definición de gastronomía tradicional



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón  
**Elaboración:** Propia

**Interpretación:**

De acuerdo a lo que seleccionaron los encuestados establece que la gastronomía tradicional principalmente lleva un lazo fuerte desde épocas antiguas hasta la actualidad

que permiten seguir transmitiendo los conocimientos culinarios de un lugar en específico, en base a los resultados se puede rescatar también que la población considera importante cada una de las definiciones de la gastronomía tradicional pues tienen relevancia con los demás criterios que definen a la gastronomía como elementos identitario de un lugar, en este sentido del cantón Chone.

### **3. ¿Qué sabe acerca de la gastronomía de Chone?**

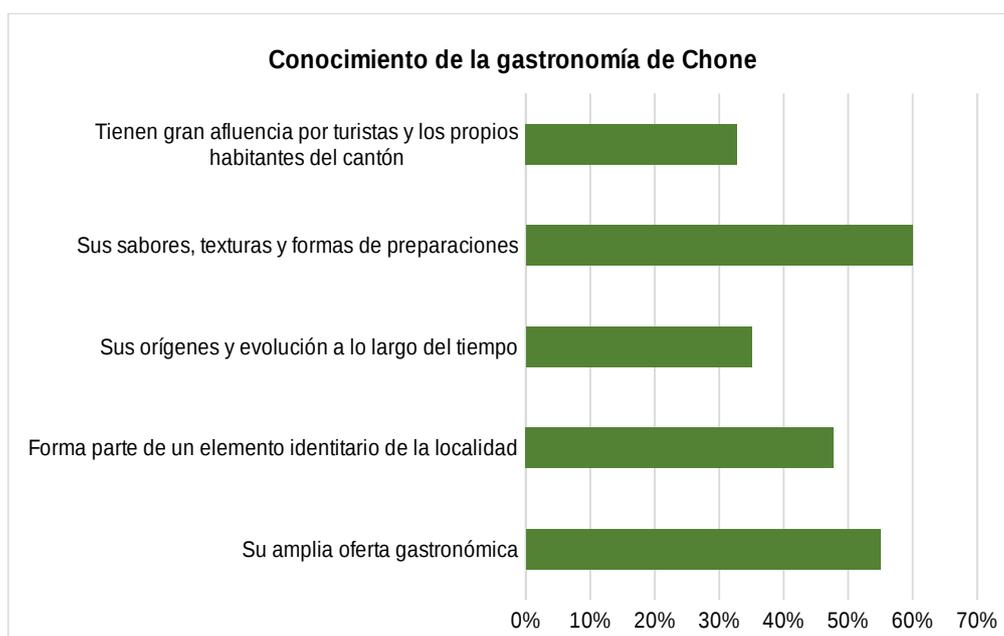
**Tabla 34:** Conocimiento de la gastronomía de Chone

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Su amplia oferta gastronómica	99	55%
Forma parte de un elemento identitario de la localidad	86	48%
Sus orígenes y evolución a lo largo del tiempo	63	35%
Sus sabores, texturas y formas de preparaciones	108	60%
Tienen gran afluencia por turistas y los propios habitantes del cantón	59	33%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 24:** Conocimiento de la gastronomía de Chone



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Interpretación:**

La gastronomía tradicional de Chone es mayormente conocida por sus características en cuanto a sabores, texturas y sus distintas formas de preparaciones que dan como resultado una amplia oferta gastronómica, esto es lo que más destacaron los habitantes en relación a sus comidas tradicionales que es reconocida también como un elemento identitario del cantón, esto se debe a que Chone tiene la fortuna de gozar elementos propios como lo es su gastronomía tradicional que fortalece los rasgos identitarios de la comunidad.

**4. ¿Tiene conocimiento sobre los distintos platos tradicionales que oferta el cantón Chone?**

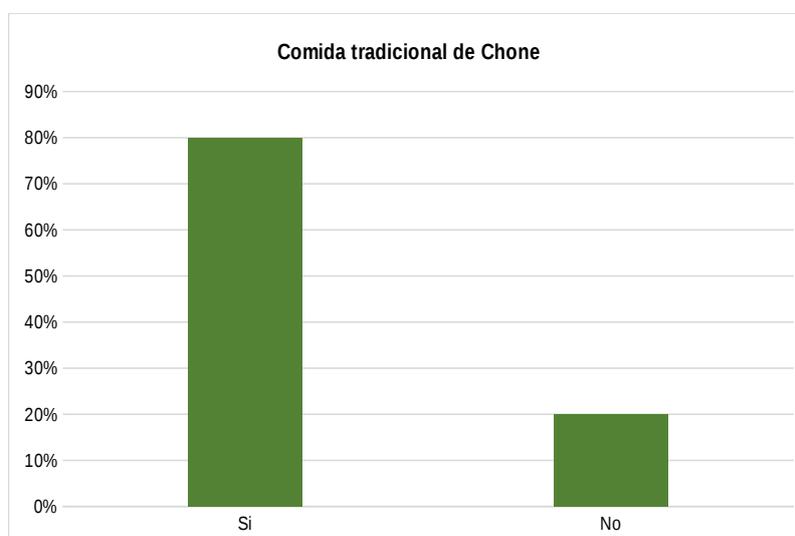
**Tabla 35:** Comida tradicional de Chone

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Si	144	80%
No	36	20%
Total	180	100%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 25:** Comida tradicional de Chone



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### Interpretación

Tal y como se aprecia en el gráfico, muestra que el 80% de los encuestados tienen conocimiento de los distintos platos tradicionales del cantón, mientras que el 20% afirma lo contrario. Aunque es amplia la variedad de productos alimenticios que posee el cantón, ciertos grupos del cantón no reconoce completamente cuáles son estos platos tradicionales entonces desde esta fase se debe llevar a cabo una serie de estrategias que permitan fortalecer los saberes ancestrales para ambos grupos y con ello se pueda partir hacia otros aspectos relacionados con la oferta gastronómica.

5. A continuación, se presenta un listado de aquellos platos tradicionales del cantón Chone. Seleccione cuáles conoce o ha consumido

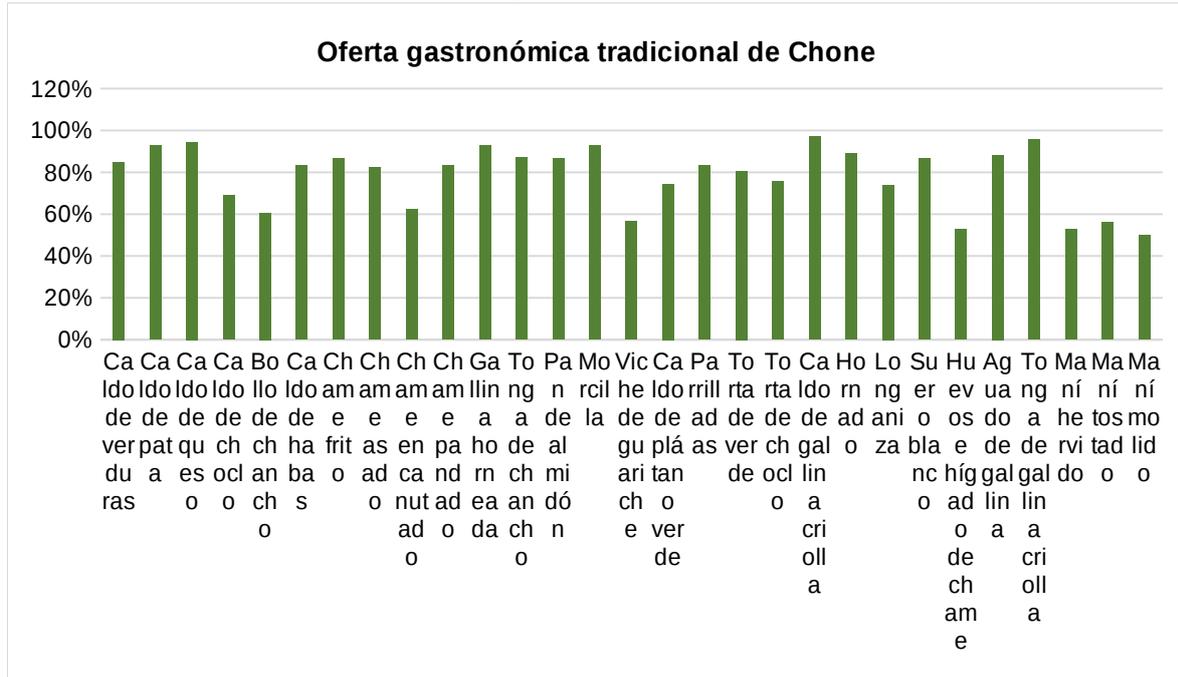
*Tabla 36: Oferta gastronómica tradicional de Chone*

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Caldo de verduras	153	85%
Caldo de pata	167	93%
Caldo de queso	170	94%
Caldo de choclo	124	69%
Bollo de chancho	109	61%
Caldo de habas	150	83%
Chame frito	156	87%
Chame asado	148	82%
Chame encanutado	112	62%
Chame pandado	150	83%
Gallina horneada	167	93%
Tonga de chancho	157	87%
Pan de almidón	156	87%
Morcilla	167	93%
Viche de guariche	102	57%
Caldo de plátano verde	134	74%
Parrilladas	150	83%
Torta de verde	145	81%
Torta de choclo	136	76%
Caldo de gallina criolla	175	97%
Hornado	160	89%
Longaniza	133	74%
Suero blanco	156	87%
Huevos e hígado de chame	95	53%
Aguado de gallina	159	88%
Tonga de gallina criolla	172	96%
Maní hervido	95	53%
Maní tostado	101	56%
Maní molido	90	50%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 26: Oferta gastronómica tradicional de Chone**



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Interpretación:**

El cantón Chone goza en abundancia de platos tradicionales, esto refleja también aquellos platos que más destacan que los demás, la población ha manifestado que tienen mayor consumo aquellas preparaciones a base de productos criollos, maní, plátano o verde, queso, etc. Entre los más consumidos se aprecian el caldo de gallina criolla al igual que la tonga, caldo de queso, chame frito por nombrar algunos, demostrando que llevan presente los productos principales, pero con elaboraciones completamente distintas, sin embargo, hay que rescatar en casos de aquellos platos que fueron los menos seleccionados dando a conocer que se debe reforzar la promoción y el aprendizaje práctico de cada uno de estos productos.

## 6. ¿En qué lugar o lugares normalmente los ha consumido?

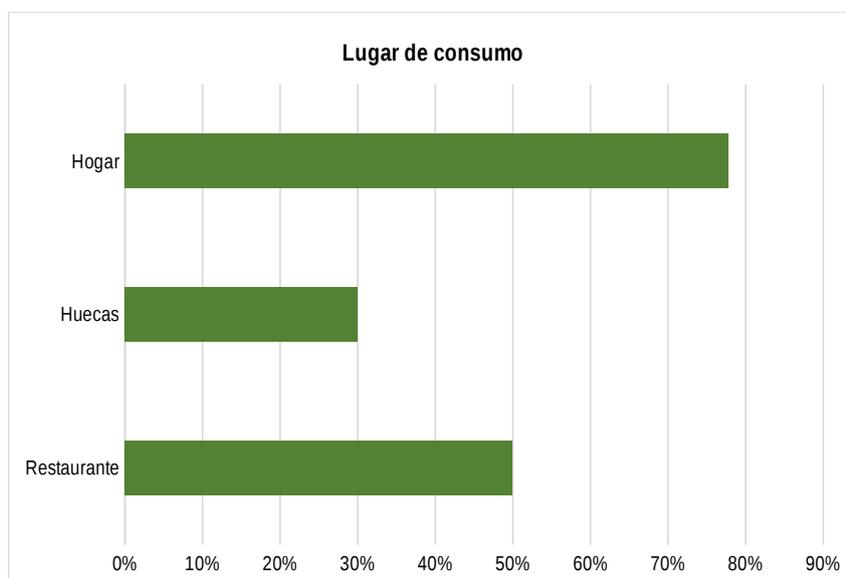
*Tabla 37: Lugar de consumo*

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Restaurante	90	50%
Huecas	54	30%
Hogar	140	78%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

*Gráfico 27: Lugar de consumo*



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### **Interpretación:**

Bajo el nivel de importancia se puede notar que la población prefiere consumir las comidas de forma casera puesto que manifestaron que siendo preparadas en sus propios hogares ya saben sobre la forma y los ingredientes que le están agregando, un grupo de los encuestados comentaron también que en ocasiones no les gusta consumir en ciertos restaurantes ya que suelen preparar sus comidas con condimentos artificiales y el “ajino

moto” que hicieron mucho énfasis en este condimento porque alteran el sabor original de los productos, sin embargo, esto no ha provocado que el volumen de consumidores sea bajo en los restaurantes ya que se puede notar que sí tiene una gran acogida por los habitantes porque hay muchos establecimiento que optan con preparaciones más tradicionales y eso los lleva a ser aceptados tanto por los pobladores como por visitantes.

7. ¿Cuál fue la forma en como elaboraron dichos alimentos de acuerdo al lugar que seleccionó en la pregunta anterior?

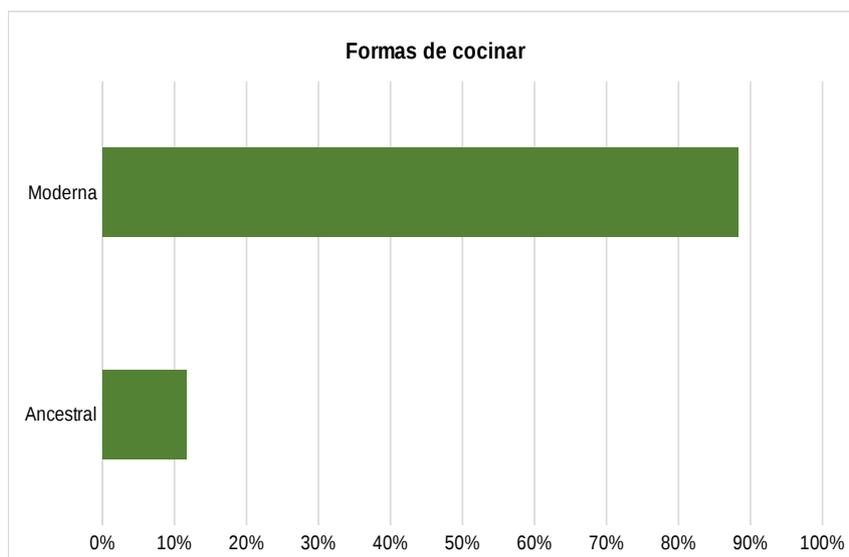
**Tabla 38:** Formas de cocinar

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Ancestral	21	12%
Moderna	159	88%
Total	180	100%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 28:** Formas de cocinar



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Interpretación:**

Antes de que los encuestados hayan contestado las preguntas, se les explicó a qué nos estábamos refiriendo en cuanto a las diferencias de estas formas de cocinar, es por ello que se demuestra que hay un pequeño porcentaje que afirmaron consumir estos platos tradicionales de la forma original empleando las técnicas y elementos ancestrales

principalmente con el uso de los fogones de leña. Cuando se habla de forma moderna, conlleva electrodomésticos y utensilios modernos o de uso común en los hogares como cocinas eléctricas o de gas, ollas y cazuelas a base de hierro, cerámica y demás, cuando implementan estos tipos de elementos ya están realizando preparaciones modernas y es por ello que el 88% de los encuestados eligieron esta opción e incluso algunos mencionaron que en tiempos actuales es casi imposible encontrar algún hogar por estas zonas que preparen las comidas de la forma ancestral.

8. El cantón Chone cuenta con una serie de utensilios y elementos ancestrales utilizadas al momento de preparar sus comidas. Seleccione cuál de ellos conoce

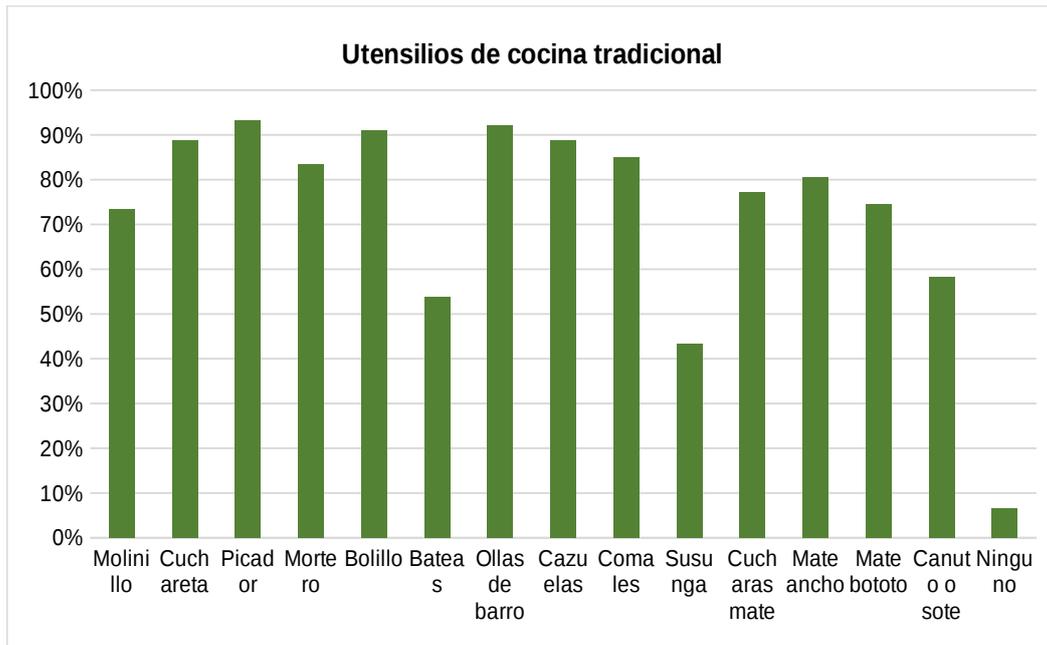
*Tabla 39: Utensilios de cocina tradicional*

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Molinillo	132	73%
Cuchareta	160	96%
Picador	175	97%
Mortero	150	83%
Bolillo	164	91%
Bateas	97	54%
Ollas de barro	166	92%
Cazuelas	160	89%
Comales	153	85%
Susunga	78	43%
Cucharas mate	139	77%
Mate ancho	145	81%
Mate bototo	134	74%
Canuto o sote	105	58%
Ninguno	5	7%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 29:** Utensilios de cocina tradicional



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### **Interpretación:**

Se contempla que existe un alto grado de entendimiento en lo que respecta a los utensilios de cocina ya que no solo es de conocimiento oral, también lo es práctico por estar en las cocinas de todos los hogares como se lo mencionó anteriormente, utensilios como el picador, la cuchareta y las ollas de barro son aquellos que tienen más volumen de popularidad por ser herramientas básicas y necesarias para todo tipo de preparaciones que realizan tanto en hogares como restaurantes y otros establecimientos de servicio de alimentación.

## 9. Señale cuál o cuáles de ellos ha aplicado

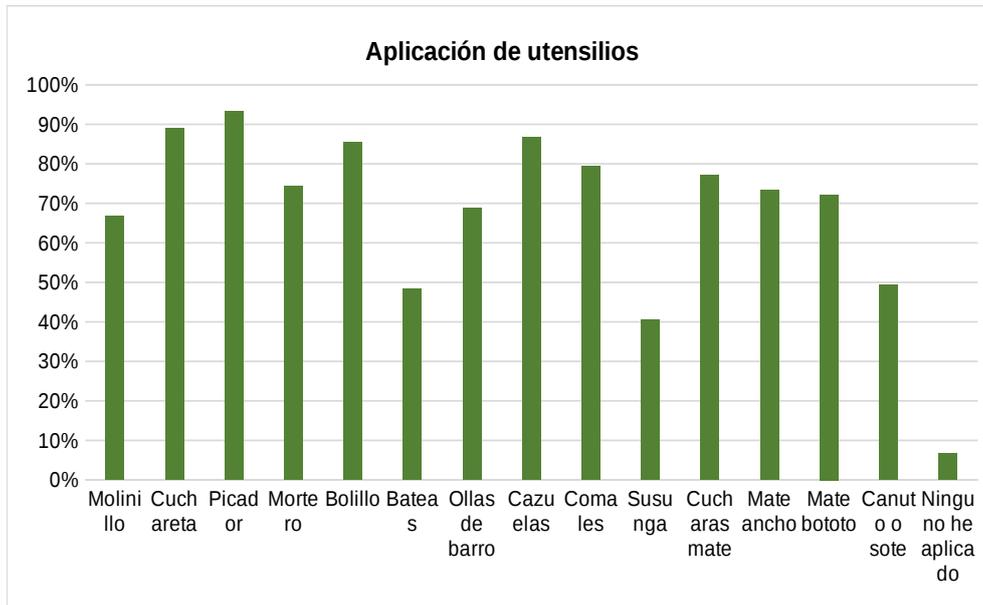
*Tabla 40: Aplicación de utensilios*

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Molinillo	120	67%
Cuchareta	160	96%
Picador	175	97%
Mortero	134	74%
Bolillo	154	86%
Bateas	87	48%
Ollas de barro	124	69%
Cazuelas	156	87%
Comales	143	79%
Susunga	73	41%
Cucharas mate	139	77%
Mate ancho	132	73%
Mate bototo	130	72%
Canuto o sote	89	49%
Ninguno he aplicado	5	7%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 30:** Aplicación de utensilios



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### **Interpretación:**

Los encuestados han manifestado hacer uso de casi todos estos utensilios tal y como se muestra en el gráfico, se contempla que existe un alto grado de saberes en lo que respecta a los utensilios de cocina ya que no solo es de conocimiento oral, también lo es práctico por estar en las cocinas de todos los hogares como se lo mencionó anteriormente, utensilios como el picador, la cuchareta y las olla de barro son aquellos que tienen más volumen de popularidad por ser herramientas básicas y necesarias para todo tipo de preparaciones mientras que la susunga, bateas y canuto son aquellos tienen niveles más bajos lo cual se debe tener en cuenta este tipo de investigaciones.

**10. Existen ciertos productos o materias primas que se utilizan para crear estos instrumentos, seleccione las que usted conoce y piensa que son las principales.**

*Tabla 41: Materia prima*

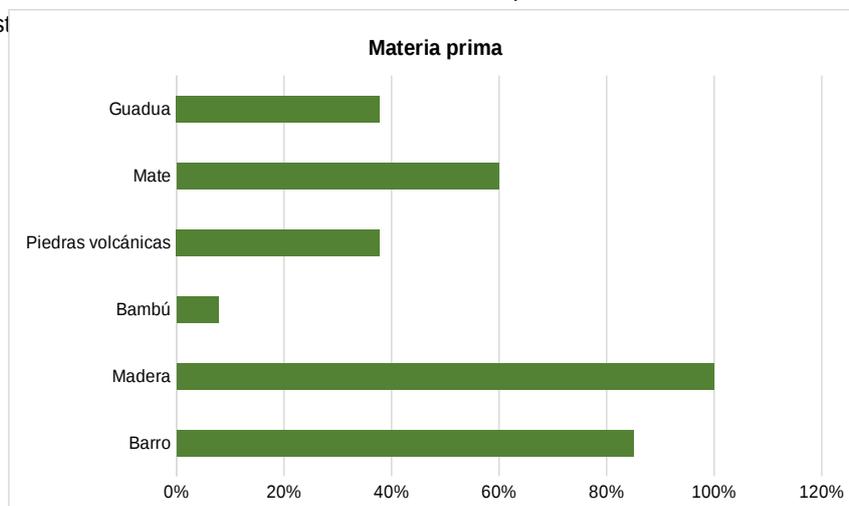
Opciones	Cantidad	Porcentaje
Barro	153	85%
Madera	180	100%
Bambú	14	8%
Piedras volcánicas	68	38%
Mate	108	60%
Guadua	68	38%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

Elaboración: Propia

Gráfico 31: Materia prima

Fuente: Encuest



Elaboración: Propia

### Interpretación:

Los resultados obtenidos en esta interrogante exponen a la madera como principal materia prima para la obtención de instrumentos tradicionales teniendo el 100% de votaciones, a continuación, en niveles inferiores le siguen materiales como el barro y el mate puesto que también son muy utilizadas para elaborar estos tipos de utensilios, pero el más destacado es la madera ya que con ella se construyen instrumentos más grandes y duraderos.

**11. Acerca de las técnicas de cocción ancestrales que utilizan para preparar las comidas, selección cual o cuales de ella conoce**

*Tabla 42: Lista de técnicas de cocción*

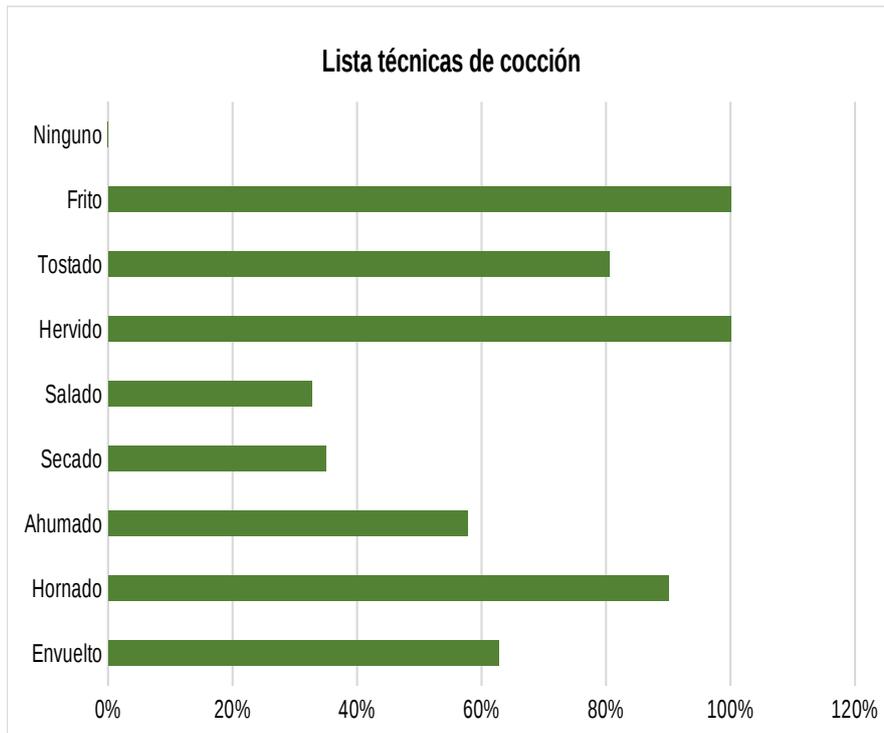
Opciones	Cantidad	Porcentaje
Envuelto	113	63%
Hornado	162	90%
Ahumado	104	58%
Secado	63	35%
Salado	59	33%
Hervido	180	100%
Tostado	145	81%
Frito	180	100%

Ninguno	0	0%
---------	---	----

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 32:** Lista técnicas de cocción



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Interpretación:**

De acuerdo a los resultados obtenidos por los encuestados, la técnica de la fritura y el hervido son aquellas que tienen los votos absolutos, esto se debe en parte a que la mayoría de las preparaciones que más se consumen en el cantón se suele preparar con este tipo de métodos de cocción, es lo que supieron comentar ciertos encuestados. en lo que respecta a los que tienen menor votaciones esto se debe a que con el paso del tiempo no se ha logrado darle continuidad a estas técnicas como el salado y el secado debido a la poca experiencia que se tiene de ellos, esto quiere decir que no saben manejar correctamente estos tipos de métodos y literalmente dejarlos y no utilizarlos.

**12. ¿Cuáles de las siguientes técnicas ha manejado?**

*Tabla 43: Manipulación de técnicas de cocción*

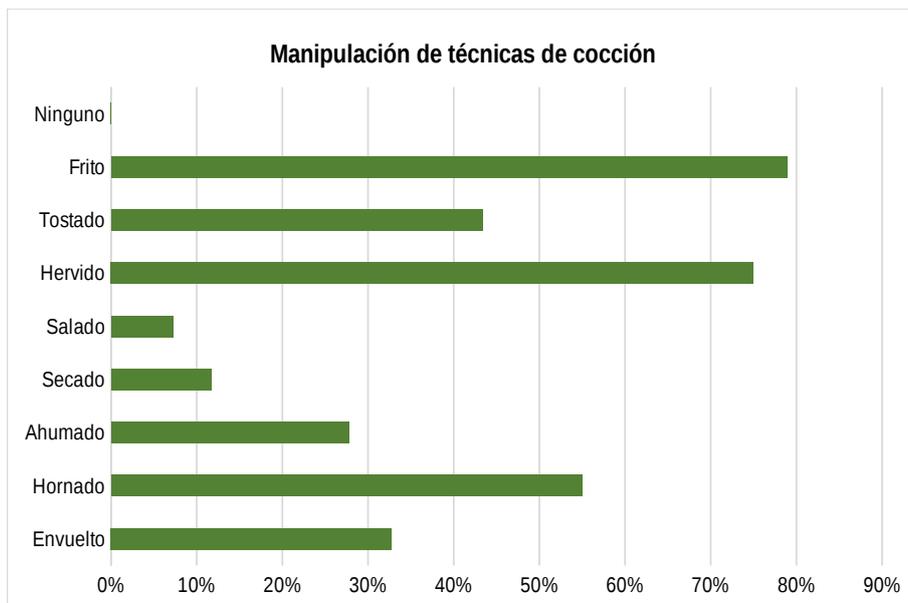
<b>Opciones</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Envuelto	59	33%
Hornado	99	55%
Ahumado	50	28%
Secado	21	12%
Salado	13	7%
Hervido	135	75%
Tostado	78	43%

Frito	142	79%
Ninguno	0	0%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 33:** Manipulación de técnicas de cocción



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### **Interpretación:**

Los resultados muestran que las técnicas de fritura, hervido y horneado son las más utilizadas de acuerdo a lo que seleccionaron los encuestados ya que manifestaban que son técnicas básicas las cuales se pueden preparar la mayor parte de sus comidas, es decir, el hervido es una de las principales al momento de hacer las sopas, el horneado y la fritura son comúnmente utilizadas cuando se realiza el plato fuerte por lo que se concluye que su uso es primordial como base en las cocinas tradicionales.

**13. El cantón Chone además de contar con una amplia oferta gastronómica y una serie de utensilios tradicionales, cuenta también con ciertos productos alimenticios nativos de su territorio, ¿tiene conocimiento de dichos productos?**

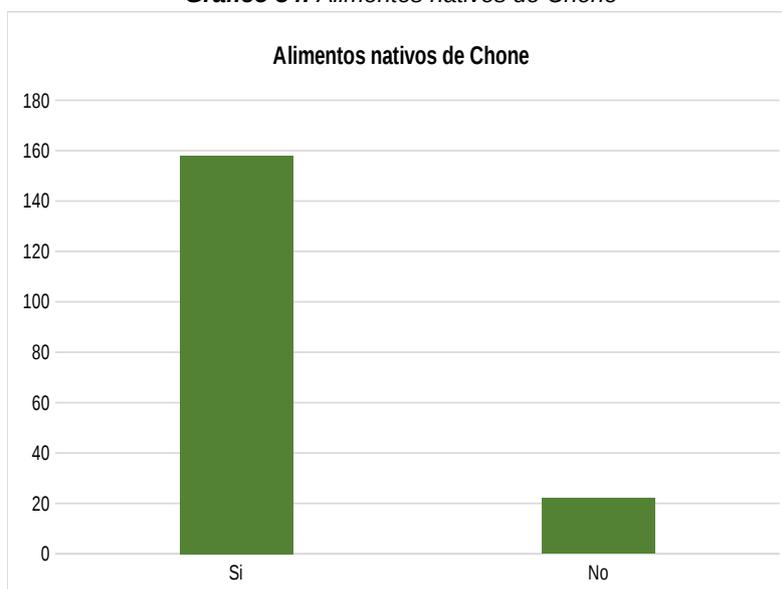
*Tabla 44: Alimentos nativos de Chone*

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Si	158	88%
No	22	12%
Total	180	100%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

Elaboración: Propia

Gráfico 34: Alimentos nativos de Chone



Fuente: Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

Elaboración: Propia

### Interpretación:

Los resultados arrojan que la mayor parte de los encuestados se inclinan en la afirmación de saber acerca de los productos nativos que posee el cantón debido a sus actividades ganaderas y agrícolas que favorecen la producción de estos productos, por otro lado, el 12% no llevan el conocimiento previo en cuanto a la identificación de estos productos reflejando varias deducciones por ser los propios habitantes que no presentan conocimiento de sus propias actividades de alimentación.

### 14. Seleccione aquellos productos que usted conozca que son propios del cantón

Tabla 45: Alimentos nativos que conoce

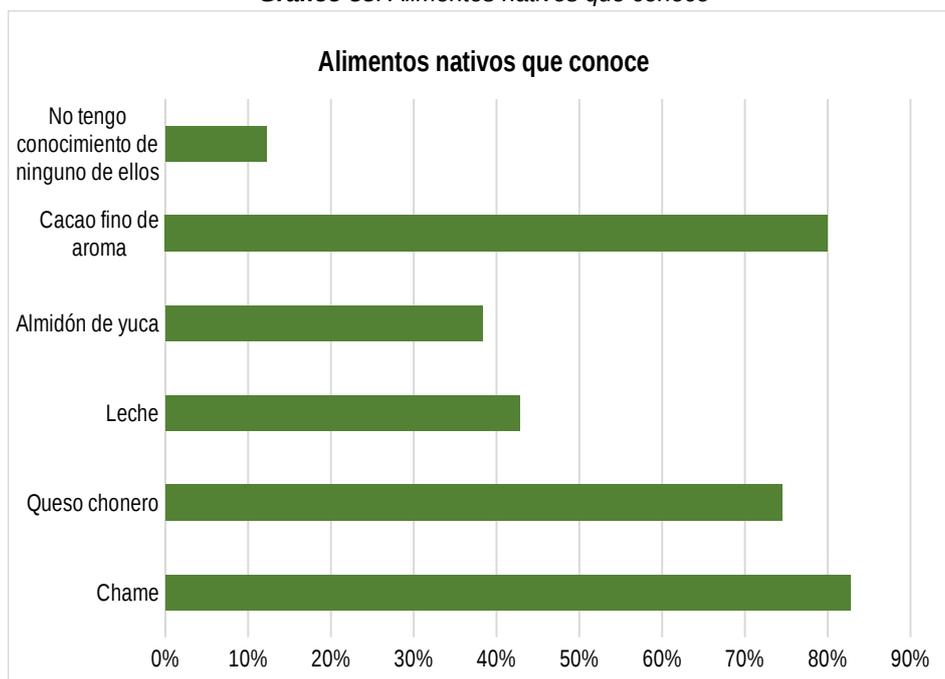
Opciones	Cantidad	Porcentaje
Chame	149	83%
Queso chonero	174	96%
Leche	101	56%

Almidón de yuca	69	38%
Cacao fino de aroma	162	90%
No tengo conocimiento de ninguno de ellos	16	8%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 35:** Alimentos nativos que conoce



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### Interpretación:

Entre los productos nativos que más se conoce están el Chame con un porcentaje de 83% siendo un alimento típico y muy consumido del cantón que incluso se festeja una feria del Chame, bajo el mismo nivel de popularidad se encuentra el queso chonero, producto que también es muy demandado por los habitantes y por los demás individuos por

su sabor particular sabor y textura, le sigue el cacao fino de aroma siendo un producto que también genera altos niveles de producción llevando al cantón a tener su propia marca que fortalece la identidad de la localidad. Hay que rescatar que los demás productos también tienen altos niveles de consideraciones, más sin embargo los que ya se mencionaron son los que destacan en el listado.

**15. ¿Ha manipulado alguno de ellos? Seleccione cuál o cuáles productos ha utilizado**

*Tabla 46: Manipulación de productos nativos*

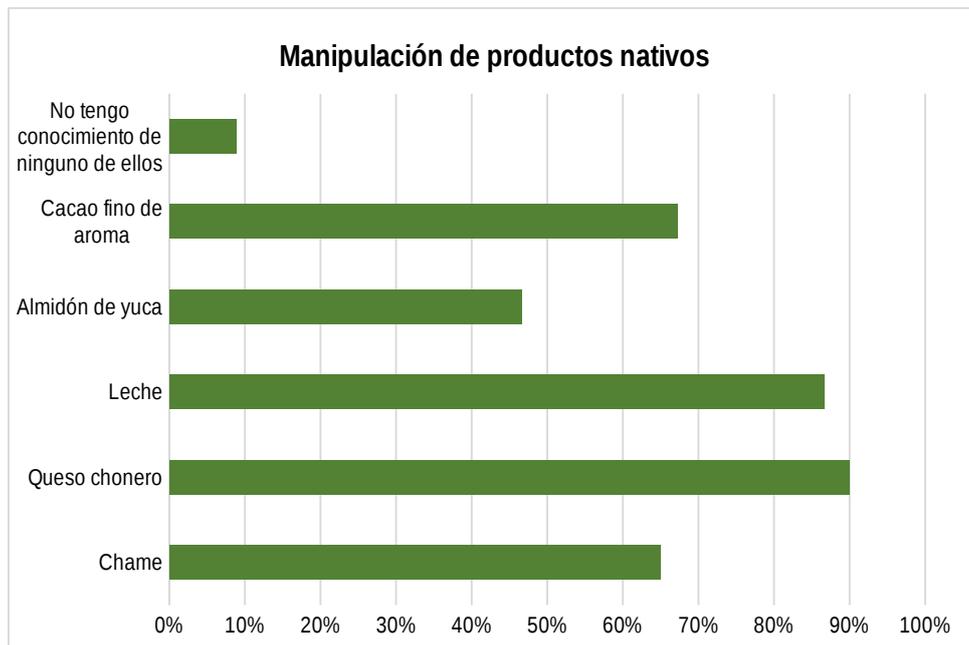
Opciones	Cantidad	Porcentaje
Chame	117	65%
Queso chonero	162	90%
Leche	156	87%

Almidón de yuca	81	45%
Cacao fino de aroma	121	67%
No he manipulado ninguno de ellos	16	8%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 36:** Manipulación de productos nativos



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### Interpretación:

Si hacemos un enfoque en la manipulación de estos productos encontramos que el 90% de los encuestados han utilizado el queso chonero debido a que es un producto económico, fácil de consumir y muy típico en el cantón, con un 87% continúa la leche, producto que no puede faltar sobre todo en los desayunos de cada hogar así lo mencionaban los

encuestados, otro producto con alto nivel de votaciones es el cacao fino de aroma ya que lo utilizan no sólo para el consumo propio sino para comercializarlo. Es importante resaltar que, aunque el chame no se encuentra entre los más votados, es un producto muy conocido y también hace representación al cantón, las personas mencionaban que no lo manipulaban por la falta de conocimiento en cuanto al proceso de limpieza, manipulación, cocción, etc.

**16. ¿En su hogar utilizan los hornos tradicionales (a base de productos ancestrales) u hornos modernos (a gas o eléctricos)?**

*Tabla 47: Tipos de hornos*

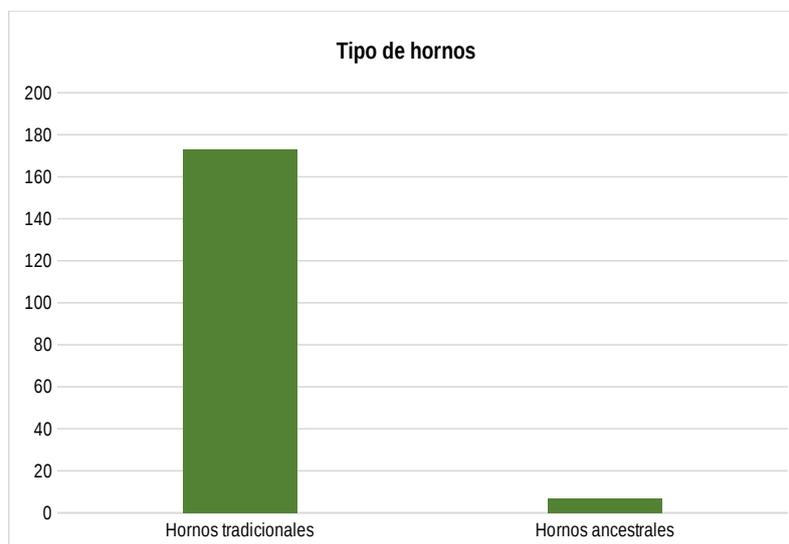
Opciones	Cantidad	Porcentaje
Hornos tradicionales	173	96%
Hornos ancestrales	7	4%

Total	180	100%
-------	-----	------

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 37:** Tipos de hornos



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Interpretación:**

El 96% afirman utilizar hornos tradicionales en sus hogares mencionando los beneficios como el tiempo ya que las cocciones son más rápidas al igual que la facilidad en el manejo de estos electrodomésticos ya que no requiere de mucha técnica ni experiencia en su uso, en pocas palabras estos electrodomésticos facilitan en todos los sentidos. Sin embargo, un grupo mínimo rescató parte de esta tradición con los fogones de leña, esto se debe a que son muy pocos los hogares que siguen empleando estos elementos, comentaban que debido a la ubicación de residencia, en este caso en la parte céntrica del cantón, les es imposible utilizar estos fogones debido a tener espacios muy ajustados lo que llevaría a la concentración excesiva del humo causando problemas de salud en los pobladores del sitio, comentaban también que al ser un horno que requiere de mucha

experiencia en su uso, no permite que los pobladores sigan utilizándolo, son puntos de vista que de una u otra manera afecta directamente a un posible olvido de estas tradiciones principalmente a este elemento ancestral como lo es el horno o fogón de leña.

**17. ¿Cree usted que la gastronomía tradicional fomenta o ayuda al fortalecimiento de la identidad propia del cantón Chone?**

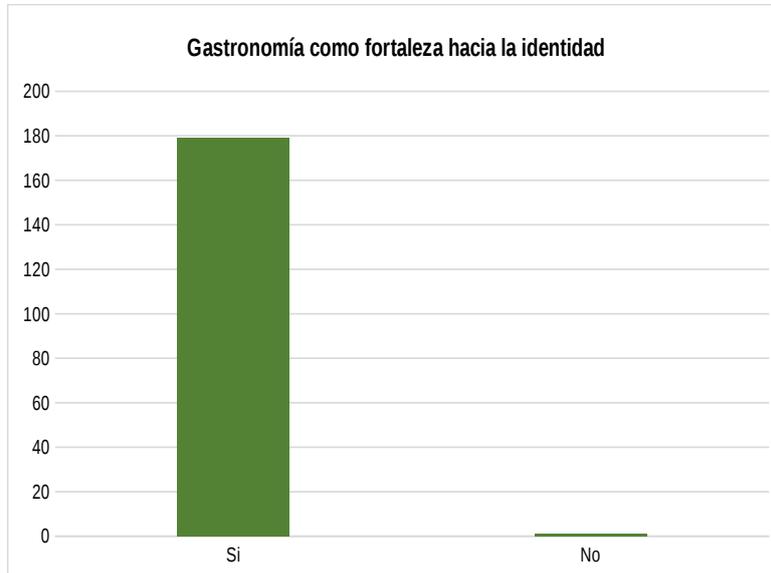
*Tabla 48: Gastronomía como fortaleza hacia la identidad*

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Si	179	99%
No	1	1%
TOTAL	180	100%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 38:** Gastronomía como fortaleza hacia la identidad



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Interpretación:**

Cerca del 100% de los encuestados expresaron el respetivo interés que tienen y que se debe tener en cuanto al desarrollo de esta actividad gastronómica siendo Chone conocido como uno de los pocos cantones que sigue teniendo presente estas tradiciones, sin embargo, en la actualidad no se le está dando el realce como se lo hacía anteriormente por cuestiones que ya han sido mencionadas en las interrogantes anteriores concluyendo que existen los recursos para que la gastronomía se convierta en una actividad que enriquezca al cantón, lo que necesitan son las ganas y la participación de las personas y demás entidades.

**18. ¿Considera usted que se le ha dado la debida importancia a la difusión de estos productos y elementos gastronómicos del cantón?**

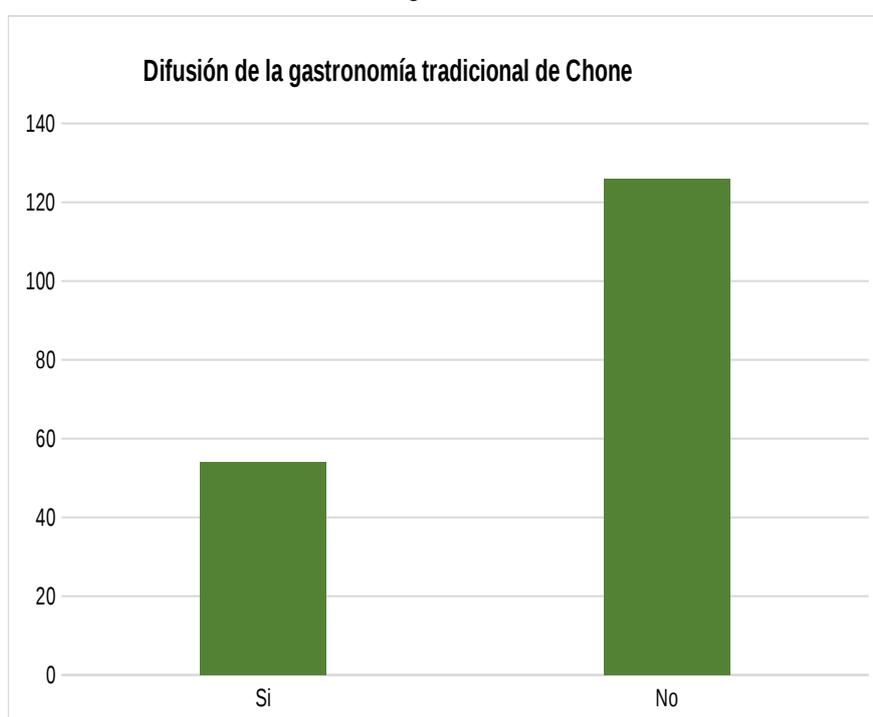
**Tabla 49:** Difusión de la gastronomía tradicional de Chone

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Si	54	30%
No	126	70%
TOTAL	180	100%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 39:** Difusión de la gastronomía tradicional de Chone



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### **Interpretación:**

De acuerdo a los resultados podemos observar que bajo el punto de vista de los encuestados el 70% expresan que no se le está dando la debida importancia difusión de la gastronomía, es decir, déficit en la promoción, publicidad y todo lo que esté enfocado en dar a conocer cualquier tipo de actividad, es este sentido de la gastronomía. Los resultados no

son del todo positivos ya que en su mayoría la votación es a favor de una elección que causa ciertas debilidades para el cantón, se debe realizar los debidos procesos principalmente de las autoridades para que exista mejoras en estos aspectos que son parte de la identidad del cantón.

**19. ¿De qué forma cree usted que se pueda ayudar a fomentar la conservación de la identidad gastronómica de Chone?**

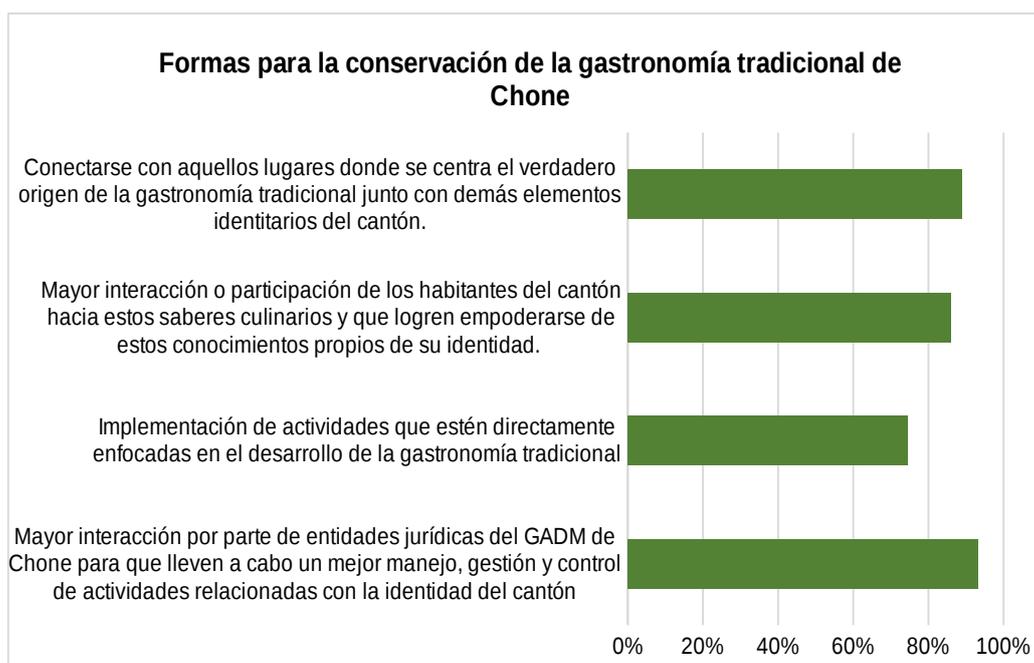
**Tabla 50:** Formas para la conservación de la gastronomía tradicional de Chone

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Mayor interacción por parte de entidades jurídicas del GADM de Chone para que lleven a cabo un mejor manejo, gestión y control de actividades relacionadas con la identidad del cantón.	168	93%
Implementación de actividades que estén directamente enfocadas en el desarrollo de la gastronomía tradicional.	134	74%
Mayor interacción o participación de los habitantes del cantón hacia estos saberes culinarios y que logren empoderarse de estos conocimientos propios de su identidad.	155	86%
Conectarse con aquellos lugares donde se centra el verdadero origen de la gastronomía tradicional junto con demás elementos identitarios del cantón.	160	89%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

**Gráfico 40:** Formas para la conservación de la gastronomía tradicional de Chone



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

### Interpretación:

El 93% de los encuestados siendo habitantes del cantón están de acuerdo que para que exista mayor concentración en la difusión de la gastronomía, es de absoluta importancia la participación constante del GADM principalmente las entidades que se encuentran en las áreas como patrimonio y cultura y demás ya que están más relacionados con este tipo de ámbitos. Vinculación con las personas y los lugares donde se concentra el origen de la gastronomía del cantón es otra de las opciones que destacaron ya que para que se pueda seguir manteniendo presente estas tradiciones gastronómicas, se necesita del conocimiento necesario para seguir divulgándolos con el pasar del tiempo y esto sólo será si las personas, sobre todo los jóvenes puedan absorber de todos estos saberes ancestrales para su debida difusión.

### 20. ¿Está usted de acuerdo que la gastronomía tradicional actúa como un factor determinante de empoderamiento hacia el cantón Chone?

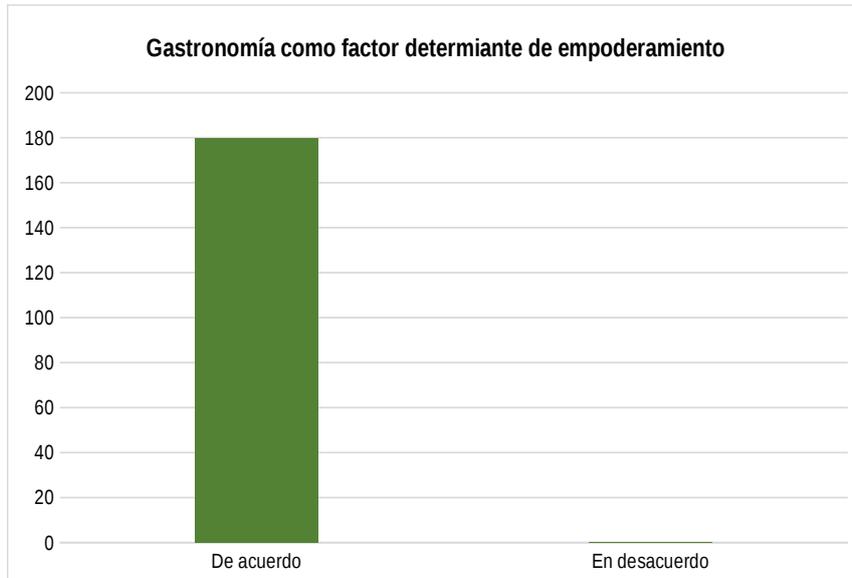
**Tabla 51:** Gastronomía como factor determinante de empoderamiento

Opciones	Cantidad	Porcentaje
De acuerdo	180	100%
En desacuerdo	0	0%
Total	180	100%

**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

Elaboración: Propia

**Gráfico 41:** Gastronomía como factor determinante de empoderamiento



**Fuente:** Encuesta enfocada en los habitantes del cantón

**Elaboración:** Propia

### **Interpretación:**

Es notorio observar a través del gráfico refleja una elección absoluta de los encuestados que consideran a la gastronomía tradicional como un factor que genera empoderamiento hacia los habitantes del cantón Chone por representar un sinnúmero de riquezas ancestrales, historia, evolución de demás factores que promueven el crecimiento del cantón Chone, los encuestados hacían énfasis que para que se promueva de forma más eficiente esta actividad y de manera obligatoria es de requerimiento total el apoyo tanto de los pobladores como de las entidades del municipio por la falta de promoción que se ha visto en estos años y ha sido una de las razones por la cual Chone no ha podido convertirse en un cantón con altos niveles de desarrollos socioeconómicos pues tiene todos los recursos para serlo, pero no está siendo aprovechada completamente.

### 3.3. Resultados de la entrevista

#### Restaurante 1: Fe Esperanza

*Tabla 52: Entrevista #1 Restaurante Fe Esperanza*

---

<b>Restaurante Fe Esperanza</b>
<b>Dueño o administrador: Jenny Intriago</b>
<b>1. ¿Conoce acerca de todos los platos tradicionales del cantón Chone?</b>
<i>Conozco los que normalmente se consumen más, como por ejemplo el viche de pescado, la tonga, la gallina criolla y otras comidas, pero si conozco al menos la mayoría</i>

---

---

**2. ¿En su restaurante ofertan las comidas tradicionales?**

*Claro, aunque no es seguido porque por lo general preparamos este tipo de comidas en ocasiones especiales, bajo pedidos o cuando algún producto esté por temporada, pero sí lo preparamos*

---

**3. ¿Cuáles son los platos tradicionales de Chone que ofertan en su restaurante?**

*Caldo de verduras, Caldo de pata, Caldo de queso, Caldo de choclo, Caldo de habas, Caldo de plátano verde, Parrilladas, Torta de verde, Caldo de gallina criolla, Hornado, Chame frito/asado/encanutado/pandado, Gallina horneada, Longaniza, Huevos e hígado de chame, Aguado de gallina, Tonga de gallina criolla*

---

**4. ¿Conoce las preparaciones originales de cada una de estas comidas?**

*Si la mayor parte las conozco, pero no suelo utilizarlas al pié de la letra porque se requiere de otros materiales para hacerla y lamentablemente no se cuenta con ellas. Nosotros tenemos nuestra propia manera de hacerlo, por lo general la mayoría son preparaciones estándar que se utiliza como base el refrito, pero con otras formas que resultan más fácil al prepararlos siempre y cuando no cambie el sabor original a las comidas, es decir, también nos adaptamos a cada forma de preparación.*

---

**5. ¿Considera usted que los platillos locales que oferta en su negocio tienen relación con la sabiduría o conocimientos transmitidos de generación en generación?**

*Claro es lo primordial, son comidas que llevan mucha historia porque es la experiencia y sabiduría que han sido heredados por nuestros abuelos y nuestros padres a lo largo del tiempo*

---

**6. ¿Emplea ingredientes locales para las elaboraciones de sus platillos?**

*Sí los empleo en ciertas comidas, principalmente el queso chonero cuando preparo las sopas de queso y otras sopas que lleven este producto, el chame para prepararlo frito, estofado o asado y así mismo con los demás productos de aquí Chone*

---

---

**7. Acerca de los medios que utiliza para preparar las comidas, ¿cuáles son los productos que utiliza?**

*Sal, Comino, Pimienta, Oreganón, Cúrcuma, Ajo, Cilantro, Chillangua, Pimienta dulce, Achiote, Canela, Jengibre, Perejil, Paprika, Albahaca, Laurel, Curry, Hierbabuena y tomillo.*

---

**8. ¿Cuáles son los utensilios que manejan en la cocina?**

*Molinillo, Cuchareta, Tabla de picar, Morteros, Bolillo, Cazuelas, Comales, Ollas de barro, Batea, adicionales pailas de aluminio y otros recipientes de acero inoxidable.*

---

**9. Al momento de preparar los platos, que tipo de técnicas implementan:**

*Envuelto, Ahumado, Hervido, Tostado y Frito*

---

**10. ¿Los alimentos que se expenden dentro del restaurante mantienen su originalidad con el paso del tiempo o se realizan modificaciones?**

*Podría decirse que ahí están ambas, se concentra lo tradicional y se realizan modificaciones, se está utilizando las cocinas a gas y propiamente en las preparaciones que antes todo se hacía picadito y se refreía y se echaba a la comida, ahora se hace el refrito y hay platos donde licúa ese refrito para que no vaya los restos de las verduras, esa sería la variante*

---

**11. ¿Cuál es la preferencia de comida tradicional que tienen las personas que visitan su restaurante?**

*Las personas por lo general consumen más las sopas como el viche de pescado, caldo de queso y caldo de gallina criolla.*

---

**12. ¿Con la puesta en marcha de su negocio de alimentación, cree usted que está aportando a la conservación y fortalecimiento de la identidad del cantón Chone a través de su gastronomía tradicional?**

*Claro porque gracias a la gastronomía Chone se ha dado a conocer y la gente viene aquí para probar de nuestra comida criolla y eso está favoreciendo al cantón.*

---

**13. ¿Está usted de acuerdo que por medio de la gastronomía tradicional se puede llegar a generar un mayor reconocimiento y empoderamiento de la identidad de Chone que a su vez consolide un mejor desarrollo y estilo de vida de los habitantes de la localidad?**

*Por supuesto, tal y como lo mencioné antes, la gastronomía de Chone es única en el país y en el mundo y debe ser un plus que hay que aprovecharlo para el crecimiento de nuestro cantón.*

---

**14. ¿Ha existido algún tipo de apoyo por parte del GADM dirigidas a su negocio?**

***No, aquí no hay apoyo del municipio para nada en cuestiones de negocio, El municipio no se enfoca en el desarrollo de los comerciantes de comidas***

---

**15. ¿Qué cree usted que necesita Chone para que exista un mejor funcionamiento en el desarrollo de esta actividad gastronómica?**

*Que el área del municipio los que impulsan el turismo realmente trabaje al menos en esta vía que es un paso lateral donde pongan publicidades, señaléticas donde indiquen que los comedores están en la vía.*

*Que las autoridades y en sí los negocios comerciales en cuestiones de comida deben unirse, deben crearse asociaciones para que se impulse siendo Chone dentro de la provincia de Manabí, Chone es el punto, es el sector donde hay más variedad de cuestión de comida, más variedad de comidas únicas, entonces sí debería de haber más ayuda por parte de las autoridades como el municipio, MINTUR para que se dé a conocer y se le dé más presencia al cantón.*

*Debe existir más unión por parte de los habitantes del cantón, no hay gremios, no hay asociaciones, no hay grupos que se dignen a trabajar para ayudar a los emprendedores.*

---

**Fuente:** Entrevista dirigida a los establecimientos de servicio de alimentación

**Elaboración:** Propia

## Restaurante 2: A Leña y Carbón

Tabla 53: Entrevista #2 Restaurante "A Leña y Carbón"

---

Restaurante 2: A Leña y Carbón
<b>Dueño o administrador: Ingrid Moreira</b>
<b>1. ¿Conoce acerca de todos los platos tradicionales del cantón Chone?</b>
<i>Sí, los conozco casi todos e incluso los principales los preparamos aquí, cuando es la época de camarón de río también ofrecemos.</i>
<b>2. ¿En su restaurante ofertan las comidas tradicionales?</b>
<i>Así es, tenemos la fortuna de tener el horno de leña donde preparamos todas estas comidas y tienen sus sabores originales que es lo que les gusta a los clientes y por eso vienen aquí a comer.</i>
<b>3. ¿Cuáles son los platos tradicionales de Chone que ofertan en su restaurante?</b>
<i>Caldo de verduras, Caldo de pata, Caldo de queso, Caldo de choclo, Caldo de habas, Caldo de plátano verde, Parrilladas, Bollo de chanco, Torta de verde, Caldo de gallina criolla, Hornado, Chame frito/asado/encanutado/pandado, Gallina horneada, Tonga de chanco, Morcilla, Viche de guariche, Longaniza, Suero blanco, Huevos e hígado de chame, Aguado de gallina, Tonga de gallina criolla, Maní molido.</i>

---

---

**4. ¿Conoce las preparaciones originales de cada una de estas comidas?**

*Claro, obviamente cada uno tiene su receta o sus secretos, pero nosotros nos basamos exactamente a como lo hacía nuestras abuelitas antes, porque antes no usaban nada de condimentos procesados, ajinomoto, rancheritos, criollitas, eso no se usaba y nosotros tratamos de seguir esa misma tradición. Nuestra comida es sanita sin condimentos, todo es natural, incluso utilizamos la mostaza natural.*

---

**5. ¿Considera usted que los platillos locales que oferta en su negocio tienen relación con la sabiduría o conocimientos transmitidos de generación en generación?**

*Es lo primordial aquí, nosotros tratamos de que todo sea a la antigua, así como la decoración del restaurante que también está enfocada a ciertos instrumentos que se utilizaban antes aquí en el cantón.*

---

**6. ¿Emplea ingredientes locales para las elaboraciones de sus platillos?**

*Sí, se utiliza para todo tipo de preparaciones y es importante tener en cuenta que estos alimentos son la base para que cada comida salga con la forma original, con la forma ancestral.*

---

**7. Acerca de los medios que utiliza para preparar las comidas, ¿cuáles son los productos que utiliza?**

*Sal, Pimienta, Orégano seco, Oreganón, Orégano en polvo, Ajo, Cilantro, Ají, Chillangua, Pimienta dulce, Achiote, Canela, Jengibre, Perejil, Albahaca, Laurel, adicional vino para ciertos hornados como el vino de grosella y naranja, el vinagre para el ají y la panela para endulzar.*

---

**8. ¿Cuáles son los utensilios que manejan en la cocina?**

*Molinillo, Cuchareta, Tabla de picar, Morteros, Bolillo, Susunga, Cazuelas, Comales, Ollas de barro, Batea, Mate ancho, Mate bototo, adicionales ollas de hierro fundido,*

---

---

*de aluminio, las de barro ahora salen muy dañadas, ya no vienen con la calidad de antes porque hemos comprado y salen con arenillas y se empieza a filtrar, para servir si pasa, pero en una olla no soporta el peso y se rompe, se las usa sólo para consumir o servir y además son muy caras.*

---

**9. Al momento de preparar los platos, que tipo de técnicas implementan:**

*Envuelto, Hornado, Ahumado, Secado, Hervido, Tostado, Frito y la cocina a gas.*

---

**10. ¿Los alimentos que se expenden dentro del restaurante mantienen su originalidad con el paso del tiempo o se realizan modificaciones?**

*Así es, nosotros tratamos de cocinar todo de forma original, por ejemplo, a los pescados sólo se agregan gotitas de limón y sal. Tratamos de que no vayan muy condimentados porque eso le quita el sabor del mismo pescado y a los demás alimentos.*

---

**11. ¿Cuál es la preferencia de comida tradicional que tienen las personas que visitan su restaurante?**

*Suero blanco, chame y ahumados, las comidas a la carta y los almuerzos son muy demandados aquí por tener la ventaja de ofrecer estas comidas preparadas a la forma tradicional implementando todos los utensilios originales y también tenemos gran variedad de platos en el menú.*

---

**12. ¿Con la puesta en marcha de su negocio de alimentación, cree usted que está aportando a la conservación y fortalecimiento de la identidad del cantón Chone a través de su gastronomía tradicional?**

*Claro que sí, ya que gracias a todo esto se está dando a conocer bastante de lo que representa Chone, incluso las decoraciones del restaurante que son instrumentos utilizados en la antigüedad muestran un poco de la historia de Chone.*

---

---

**13. ¿Está usted de acuerdo que por medio de la gastronomía tradicional se puede llegar a generar un mayor reconocimiento y empoderamiento de la identidad de Chone que a su vez consolide un mejor desarrollo y estilo de vida de los habitantes de la localidad?**

*Claro, es fundamental para el mejoramiento y crecimiento de Chone, a través de la gastronomía se puede lograr eso y mucho más.*

---

**14. ¿Ha existido algún tipo de apoyo por parte del GADM dirigidas a su negocio?**  
***Se podría decir que sí, como por ejemplo cuando recibimos una Invitación a la Expo Cebú y si hemos recibido ayuda en lo que concierne a señaléticas, limpieza, etc.***

---

**15. ¿Qué cree usted que necesita Chone para que exista un mejor funcionamiento en el desarrollo de esta actividad gastronómica?**

*Que las personas tengas ganas de salir adelante a pesar de las adversidades.*

*Que se les impulse a los más jóvenes a seguir con estos legados que nos han dejado nuestros abuelos para que no se pierda con el pasar del tiempo.*

*Hay que tener perseverancia porque esto no es fácil, hay días en donde está movido y otros días está vacío.*

*Tener paciencia, porque a veces hay clientes que uno no logra entender lo que desean y se molestan con uno o uno comete errores y es normal.*

*Trabajo mancomunado y la publicidad que es muy importante.*

*Es importante tener presente estos conocimientos para que no se pierdan y tener presente siempre a nuestros abuelos, antepasados como preparaban y con qué amor lo hacían.*

---

**Fuente:** Entrevista dirigida a los establecimientos de servicio de alimentación

**Elaboración:** Propia

**Restaurante 3: Parrilladas J&M**

**Tabla 54:** Entrevista #3 Restaurante "Parrilladas J&M"

---

<b>Restaurante 3: Parrilladas J&amp;M</b>
<b>Dueño o administrador: Mariana Vera</b>
<b>1. ¿Conoce acerca de todos los platos tradicionales del cantón Chone?</b>
<i>No los conozco todos, pero podría decir que de los platos principales sí tengo conocimiento de sus preparaciones.</i>
<b>2. ¿En su restaurante ofertan las comidas tradicionales?</b>
<i>Sí a menudo ofrecemos ese tipo de comidas ya que son las que más se consumen aquí.</i>
<b>3. ¿Cuáles son los platos tradicionales de Chone que ofertan en su restaurante?</b>
<i>Parrilladas, Caldo de gallina criolla, Gallina horneada, Longaniza, Aguado de gallina, Tonga de gallina criolla.</i>
<b>4. ¿Conoce las preparaciones originales de cada una de estas comidas?</b>

---

*Si porque yo los aprendí a hacer desde que estaba en el campo con mi abuela y mi mamá.*

---

**5. ¿Considera usted que los platillos locales que oferta en su negocio tienen relación con la sabiduría o conocimientos transmitidos de generación en generación?**

*Si porque son saberes ancestrales que vienen desde nuestros ancestros, vienen desde los abuelos y nuestros padres que luego nos enseñan para seguir con estos conocimientos.*

---

**6. ¿Emplea ingredientes locales para las elaboraciones de sus platillos?**

*Claro porque son productos que vienen del campo, las gallinas criollas que utilizo son del campo, el queso, el cerdo, el maní, el verde, todos estos alimentos son traídos del campo y porque se consiguen más económicos y de mejor calidad.*

---

**7. Acerca de los medios que utiliza para preparar las comidas, ¿cuáles son los productos que utiliza?**

*Sal, Comino, Pimienta, Orégano seco, Ajo, Cilantro, Chillangua, Achiote, Canela, Albahaca y Laurel.*

---

**8. ¿Cuáles son los utensilios que manejan en la cocina?**

*Molinillo, Cuchareta, Tabla de picar, Susunga, Cazuelas, Comales, Ollas de barro y Mate bototo.*

---

**9. Al momento de preparar los platos, que tipo de técnicas implementan:**

*Envuelto, Hornado, Ahumado, Secado, Hervido, Tostado, Salado y Frito*

---

**10. ¿Los alimentos que se expenden dentro del restaurante mantienen su originalidad con el paso del tiempo o se realizan modificaciones?**

*Por supuesto que son originales porque así los aprendí a preparar en el campo con mi madre y mi abuela.*

---

**11. ¿Cuál es la preferencia de comida tradicional que tienen las personas que visitan su restaurante?**

*Los clientes piden más la comida criolla como el caldo de gallina criolla y seco de gallina criolla.*

---

---

**12. ¿Con la puesta en marcha de su negocio de alimentación, cree usted que está aportando a la conservación y fortalecimiento de la identidad del cantón Chone a través de su gastronomía tradicional?**

*Así es, el hecho de tener un negocio que brinde de las comidas tradicionales del cantón ya estoy aportando a que se siga teniendo presente estos conocimientos.*

---

**13. ¿Está usted de acuerdo que por medio de la gastronomía tradicional se puede llegar a generar un mayor reconocimiento y empoderamiento de la identidad de Chone que a su vez consolide un mejor desarrollo y estilo de vida de los habitantes de la localidad?**

*Sí, es algo que nos caracteriza y nos llena de mucho orgullo ser un cantón que goza de estas riquezas como son sus comidas.*

---

**14. ¿Ha existido algún tipo de apoyo por parte del GADM dirigidas a su negocio?**

*No hemos tenido apoyo de ellos, hemos salido adelante sin la ayuda del municipio u otras personas del gobierno.*

*No nos permiten utilizar hornos de leña porque al ser una vía pública está completamente prohibido hacer este tipo de cosas.*

---

**15. ¿Qué cree usted que necesita Chone para que exista un mejor funcionamiento en el desarrollo de esta actividad gastronómica?**

***Mas espacios para poder emprender más negocios de comidas.***

*Se necesita también más compromiso y dedicación por parte de los pobladores porque somos nosotros quienes llevamos de estos conocimientos que son herencias de nuestros abuelos, sin nosotros estas tradiciones se perderán, es por eso que se necesita más interés de nosotros para estos temas.*

***Unión con los demás emprendedores para conversar con las autoridades y no nos limiten a hacer estas actividades que están ayudando con el desarrollo de Chone***

*La gastronomía en nuestro país, en nuestra ciudad, en nuestro cantón es la mejor. Manabí tiene la mejor gastronomía a nivel nacional y es primordial que nos ayuden a seguir adelante y seguir brindándoles a los turistas y los mismos pobladores. Enseñarle a los más*

---

---

*jóvenes a seguir con este legado para que no se pierda.*

---

**Fuente:** Entrevista dirigida a los establecimientos de servicio de alimentación

**Elaboración:** Propia

#### **Restaurante 4: El Típico**

*Tabla 55: Entrevista #4 Restaurante "El Típico"*

---

#### **Restaurante 4: El Típico**

---

**Dueño o administrador:** Lupericio Barberán

---

**1. ¿Conoce acerca de todos los platos tradicionales del cantón Chone?**

*Por supuesto que las conozco, soy un chonense, nosotros en Chone tenemos una de las tradicionales comidas criollas y manabitas, se hace el viche, el suero blanco, el chame, la tonga, el tamal, el hornado, el bollo, platos que se venden en los negocios de Chone.*

---

**2. ¿En su restaurante ofertan las comidas tradicionales?**

*Exactamente, es lo que mencioné, tenemos la más rica gastronomía y es indispensable ofertarla en nuestros restaurantes.*

---

**3. ¿Cuáles son los platos tradicionales de Chone que ofertan en su restaurante?**

*Caldo de verduras, Caldo de pata, Caldo de queso, Caldo de choclo, Caldo de habas,*

---

---

*Caldo de plátano verde, Torta de verde, Caldo de gallina criolla, Chame frito/asado/encanutado/pandado, Viche de pescado y camarón, Suero blanco, Aguado de gallina, Maní molido y quebrado.*

---

**4. ¿Conoce las preparaciones originales de cada una de estas comidas?**

*Las conozco perfectamente porque me crie con todas estas comidas, en medio de esa comida, es de crianza, yo soy hereditario a estos conocimientos.*

---

**5. ¿Considera usted que los platillos locales que oferta en su negocio tienen relación con la sabiduría o conocimientos transmitidos de generación en generación?**

*Pero por supuesto porque son herencias que nos han dejado nuestras familias desde la antigüedad y hoy somos nosotros los responsables de seguir transmitiendo estos conocimientos con los demás.*

---

**6. ¿Emplea ingredientes locales para las elaboraciones de sus platillos?**

*Claro como el queso, la leche, el verde y el maní, productos principales para las preparaciones.*

---

**7. Acerca de los medios que utiliza para preparar las comidas, ¿cuáles son los productos que utiliza?**

*Mi comida es de criollos, solo utilizo ajo, cebolla, comino, cilantro, perejil y achiote para darle color a las comidas.*

---

**8. ¿Cuáles son los utensilios que manejan en la cocina?**

*Molinillo, Cuchareta, Tabla de picar, Bolillo, Susunga, Cazuelas de aluminio y la batea.*

---

**9. Al momento de preparar los platos, que tipo de técnicas implementan:**

*Hervido, tostado y frito.*

---

**10. ¿Los alimentos que se expenden dentro del restaurante mantienen su originalidad con el paso del tiempo o se realizan modificaciones?**

---

*No le hacemos cambios, siempre mantienen su receta original.*

---

**11. ¿Cuál es la preferencia de comida tradicional que tienen las personas que visitan su restaurante?**

*Los platos que tienen mayor volumen de consumo son los platos más llamativos como el caldo de pata, comidas criollas y carne punzada.*

---

**12. ¿Con la puesta en marcha de su negocio de alimentación, cree usted que está aportando a la conservación y fortalecimiento de la identidad del cantón Chone a través de su gastronomía tradicional?**

*Esos son nuestros deseos, no perder nuestra estética ni el sistema de brindar nuestra comida a los que vienen de afuera porque sin caer en vanidad la comida que se vende en Chone es una de las más ricas de Manabí y el país. Ninguna fanesca nos va a igualar a nosotros un viche y ninguna otra comida va a igualar a un tamal, son cosas exquisitas y técnicamente elaboradas por las mismas mujeres chonenses.*

---

**13. ¿Está usted de acuerdo que por medio de la gastronomía tradicional se puede llegar a generar un mayor reconocimiento y empoderamiento de la identidad de Chone que a su vez consolide un mejor desarrollo y estilo de vida de los habitantes de la localidad?**

*Claro, la gastronomía es una de las actividades que se debe destacar mucho más aquí en el cantón.*

---

**14. ¿Ha existido algún tipo de apoyo por parte del GADM dirigidas a su negocio?**

*A nosotros no nos apoya nadie, nosotros los chonenses somos berracos para salir adelante, en 38 años era para haber fracasado, pero sigo de pie y con deseos de seguir adelante brindando la mejor comida que es la criolla, y gozo de una de las mejores clientelas por saber atender y por mi buen carácter por tener la actitud servicial.*

---

**15. ¿Qué cree usted que necesita Chone para que exista un mejor funcionamiento en el desarrollo de esta actividad gastronómica?**

---

*Debe de haber más espacios para el turismo.*

*Que apoyen a los micro empresarios a poner sus negocios y darles ideas para que crezcan comercialmente.*

*Que haya distintos cursos de gastronomía, manipulación de alimentos, de meseros o servicios, etiqueta, lenguaje y la parte estética de la persona que atiende.*

---

**Fuente:** Entrevista dirigida a los establecimientos de servicio de alimentación

**Elaboración:** Propia

## **Restaurante 5: Sua Sua**

**Tabla 56:** Entrevista #5 Restaurante "Sua Sua"

---

### **Restaurante 5: Restaurant Sua Sua**

---

**Dueño o administrador:** Lic. José Suárez

---

**1. ¿Conoce acerca de todos los platos tradicionales del cantón Chone?**

*Claro que la conozco, nacimos con lo tradicional que es la tonga, el chame frito, el seco de gallina criolla y gracias a esto he llevado siempre estos saberes únicos y especiales.*

---

**2. ¿En su restaurante ofertan las comidas tradicionales?**

*Así es, no vendemos todos los platos tradicionales pero sí los que son más consumidos por los habitantes y por las personas que vienen de otros lugares a degustar de nuestra gastronomía*

---

**3. ¿Cuáles son los platos tradicionales de Chone que ofertan en su restaurante?**

---

*Caldo de pata, Bollo de chancho, Parrilladas, Torta de verde, Caldo de gallina criolla, Hornado, Chame frito/asado, Gallina horneada, Morcilla, Viche de guariche, Longaniza, Suero blanco, Huevos de chame, Aguado de gallina, Tonga de gallina criolla, maní quebrado y molido*

---

**4. ¿Conoce las preparaciones originales de cada una de estas comidas?**

*Así es, las conozco perfectamente porque crecí viendo como mi mamá y mi abuela preparando estas comidas de la forma antigua, por ejemplo, yo muelo el maní porque así estoy seguro de que mi producto no se ha alterado.*

---

**5. ¿Considera usted que los platillos locales que oferta en su negocio tienen relación con la sabiduría o conocimientos transmitidos de generación en generación?**

*Claro porque son métodos antiguos que sigo utilizando para preparar mis comidas y gracias a eso estoy manteniendo presente de esas técnicas antiguas.*

---

**6. ¿Emplea ingredientes locales para las elaboraciones de sus platillos?**

*Sí, principalmente el queso, el verde y el maní.*

---

**7. Acerca de los medios que utiliza para preparar las comidas, ¿cuáles son los productos que utiliza?**

*Sal, Comino casero, Pimienta, Orégano seco, Oreganón, Orégano en polvo, Ajo, Cilantro, Ají, Chillangua, Achiote, Canela, Jengibre, Apio, Perejil, Albahaca, Laurel y Curry.*

---

**8. ¿Cuáles son los utensilios que manejan en la cocina?**

*Molinillo, Cuchareta, Tabla de picar, Morteros, Bolillo, Susunga, Cazuelas, Comales, Ollas de barro, Batea, Mate ancho y la marimba.*

---

**9. Al momento de preparar los platos, que tipo de técnicas implementan:**

*Envuelto, Hornado, Ahumado, Secado, Hervido, Tostado, Frito y Salado.*

---

**10. ¿Los alimentos que se expenden dentro del restaurante mantienen su originalidad con el paso del tiempo o se realizan modificaciones?**

*Todo se mantiene de forma original, los condimentos los hacemos de forma casera*

---

---

*porque así los sabores son mucho mejor.*

---

**11. ¿Cuál es la preferencia de comida tradicional que tienen las personas que visitan su restaurante?**

*Por lo general, lo que más nos piden son los asados y comidas criollas.*

---

**12. ¿Con la puesta en marcha de su negocio de alimentación, cree usted que está aportando a la conservación y fortalecimiento de la identidad del cantón Chone a través de su gastronomía tradicional?**

*Así es, siempre lo he dicho, estoy aportando a la colectividad por mi trabajo, estoy mostrando la gastronomía criolla de Chone y la estoy dando a conocer para todos.*

---

**13. ¿Está usted de acuerdo que por medio de la gastronomía tradicional se puede llegar a generar un mayor reconocimiento y empoderamiento de la identidad de Chone que a su vez consolide un mejor desarrollo y estilo de vida de los habitantes de la localidad?**

*En efecto, porque gracias a la gastronomía que tenemos, muchos de nosotros tenemos trabajo y es por ello que debemos sentirnos orgullosos por lo que tenemos.*

---

**14. ¿Ha existido algún tipo de apoyo por parte del GADM dirigidas a su negocio?**

*No la verdad, antes si solíamos tener más ayuda pero en la actualidad no nos tienen como un sector privilegiado por decirlo así.*

---

**15. ¿Qué cree usted que necesita Chone para que exista un mejor funcionamiento en el desarrollo de esta actividad gastronómica?**

*Publicidad y difusión de la gastronomía por parte del GADM.*

*Aprovechar las represas, 3 posas y sacarle provecho, hacer canales de riego evitando que las personas migren a la ciudad.*

*Darle más importancia al canal de riego pues generaría mayor volumen de siembra.*

---

**Fuente:** Entrevista dirigida a los establecimientos de servicio de alimentación

**Elaboración:** Propia

### **3.4. Análisis General**

De acuerdo a los resultados que fueron arrojados en cada interrogante podemos tomar en consideración los siguientes aspectos:

Como primer punto importante, los habitantes de Chone si tienen un nivel alto de autoidentidad, esto es esencial ya que influye significativamente en las respuestas que nos dieron los encuestados, y por consiguiente en los resultados, es importante porque aporta considerablemente con información acertada sobre lo que conforma su identidad, con esto podemos determinar que los encuestados pueden identificar elementos o manifestaciones importantes de su cultura y por ende responder asertivamente a las preguntas que se les aplique, desde allí se podrá partir con respuestas determinadas y acertadas.

Podemos también determinar la importancia de la cuna del Chonense (la etnia montuvia), puesto que la mayoría de encuestados concordaron en que si tienen influencia de esta y la relación que tiene con la construcción de su identidad, incluso la mayoría ha asistido a eventos como el rodeo montuvio, esto quiere decir que reconocen las festividades que se celebran como parte de su identidad, esta es una de las expresiones culturales más apegadas y viva de la identidad del Chonense, es imprescindible que los habitantes reconozcan el montuvio porque el cantón es la cuna u origen de la etnia. Aunque los pobladores que viven en la zona urbana no usen implementos como la vestimenta o accesorios propios del montuvio si se le asocia a nivel colectivo como parte de su cultura lo cual es importante porque no hay que olvidar los orígenes ni de dónde venimos.

Otro análisis importante es reconocer el apego que tienen los Chonenses por su gastronomía, ya que en la mayoría de las encuestas las primeras elecciones fueron en relación a los alimentos nativos de su tierra, además estos se sienten orgullosos de sus raíces culinarias (criollo) y de la trayectoria de esta en el tiempo, es decir sus modificaciones, emplear aun recetas originales y sin el uso de muchos condimentos y elementos de la cocina propios de sus antepasados, el habitante de Chone no ha perdido su memoria culinaria y aun lo sigue poniendo en uso y no dejándolo de lado por lo moderno esto es lo que hace la esencia de la cultura, la permanencia de su memoria culinaria y el uso de herramientas y elementos propios.

La mayoría de los encuestados concordaron en que no existe una mayor participación por parte de las entidades jurídicas (públicas y privadas) con el propósito de difundir su cultura e identidad mediante festivales o eventos que normalmente se suelen dar en el cantón. Los participantes de las encuestas concordaron en que las características que más los representan son trabajadoras, responsables y hospitalarias, esto es alentador

porque se difunde de manera correcta características positivas de los habitantes a pesar de las situaciones críticas por las que pasa el cantón, es importante que se autoidentifique con estas características y que se sienta orgulloso porque desde ahí comienza el cambio y la diferencia de lo negativo a pesar de las circunstancias.

Los encuestados si se muestran interesados en querer dar a conocer o difundir su cultura e identidad, solo que necesitan apoyo por parte de las entidades municipales para que esto pueda suceder, esto es alentador incluso porque el querer participar y verse involucrado en la difusión de su cultura e identidad es el comienzo de todo, la voluntad que tienen los habitantes por mostrar su cultura es el punto de partida.

En lo que respecta a los conceptos de la gastronomía tradicional de Chone, se pudo evidenciar que sólo tienen identificados ciertos conceptos básicos que no van más allá de tener una definición más técnica por lo cual se debe tomar más empeño en la enseñanza de estos indicadores. Los habitantes del cantón tienen conocimiento de la variedad de comidas tradicionales que oferta el lugar, pero se debe reforzar esto ya no todos podían identificarlos con sólo nombrarlos y debido a esto se optaba por la opción de mostrar algunas imágenes de ellas para que logren reconocerlos.

Bajo el mismo contexto, en los que respecta a los utensilios y técnicas de cocción, se logró evidenciar la poca información que tenían en cuanto a las formas de implementarlas en la cocina, sí los conocían al menos la mayor parte, pero al momento de la manipulación se encontraba el déficit de conocimiento.

Se pudo destacar que se necesita más apoyo por parte de las entidades municipales para que puedan promover estrategias que favorezcan la difusión de esta actividad

gastronómica, el trabajo en conjunto de la comunidad y el debido interés de seguir transmitiendo estos saberes gastronómicos sobre todo hacia los más jóvenes pues son ellos las futuras generaciones que deben contar con estos legados culinarios.

### 3.5. Propuesta

En base a los resultados obtenidos de las encuestas, entrevistas y con ello llevando al análisis general, se propone las siguientes actividades que van a permitir principalmente que los habitantes del cantón Chone puedan reconocer sobre sus rasgos identitarios y con ellos empoderarse de todo lo que es propio de ellos.

**Tabla 57: Propuesta**

<b>Preservación de lo nuestro: Una oportunidad para empoderar a la población del cantón a través de sus rasgos identitarios y valoración de la gastronomía tradicional de Chone</b>							
<b>Actividad</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Contenido</b>	<b>responsables</b>	<b>Beneficiados</b>	<b>recursos</b>	<b>presupuesto</b>	<b>fechas</b>
Capacitación dirigida al sector urbano del cantón sobre el trabajo mancomunado y el sentido de pertenencia de los rasgos identitarios del cantón Chone	Afianzar al pueblo chonense en cuanto a sus rasgos identitarios empoderándose de todos los recursos y oportunidades culinarias que tienen su localidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción sobre el programa de capacitación</li> <li>• Breves reseñas históricas del cantón</li> <li>• Empoderamiento de las raíces chonenses.</li> <li>• Valoración y transmisión de los recursos materiales e inmateriales nativos de la localidad</li> <li>• Trabajo en conjunto: impulso para la creación de lazos sociales hacia emprendedores de servicio de alimentación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GAD de Chone a través del Departamento de Cultura y Patrimonio</li> <li>• ULEAM - Vinculación con la sociedad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Población del sector urbano.</li> <li>• Dueños/ administradores de negocios de alimentación</li> <li>• Jóvenes de segundo y tercer nivel de educación superior.</li> </ul>	<p><b>Recursos humanos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal docente y estudiantes de la ULEAM.</li> <li>• Miembros del Departamento de Cultura del GADM de Chone</li> </ul> <p><b>Recursos materiales.</b></p> <p><b>Recursos tecnológicos</b></p>	\$1500 a \$2000	07/07/2023 (4 horas – 2 jornadas)  08/07/2023 (4 horas – 2 jornadas)

Talleres prácticos para asentar el conocimiento y empoderamiento de los habitantes del cantón de preservación gastronómica tradicional del cantón Chone	Proteger y conservar los productos identitarios del cantón, a través de técnicas e instrumentos culinarios vinculados para la preservación de la gastronomía tradicional del cantón Chone.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patrimonio gastronómico de la localidad.</li> <li>• La gastronomía tradicional del cantón y su conexión con la población</li> <li>• Higiene y manipulación de alimentos desde la cosecha hasta su consumo</li> <li>• Manejo correcto de las tradicionales técnicas y métodos culinarios</li> <li>• Fogón de leña: elemento esencial en la cocina tradicional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GAD de Chone a través del Departamento de Cultura y Patrimonio</li> <li>• ULEAM – docentes especializados con la actividad</li> </ul>		<p><b>Recursos humanos:</b> Docentes especializados y asistentes. Miembros del Departamento de Cultura del GADM de Chone</p> <p><b>Recursos materiales.</b></p> <p><b>Recursos tecnológicos</b></p>	<p>14/07/2023 (4 horas – 2 jornadas)</p> <p>15/07/2023 (4 horas – 2 jornadas)</p>

**Elaboración:** Propia

## Presupuesto

Tabla 58: Presupuesto

Detalle	Cantidad	Precio unitario	Total
<b>Recursos materiales</b>			
Paquete de hojas A4	1	\$ 6,00	\$ 6,00
Carpetas de cartón	150	\$ 0,20	\$ 30,00
Lapiceros	150	\$ 0,25	\$ 37,50
Marcadores de pizarra	3	\$ 0,75	\$ 2,25
Borrador de pizarra	2	\$ 0,60	\$ 1,20
Pulsera de asistencia	175	\$ 0,25	\$ 43,75
Certificados de asistencia	175	\$ 2,50	\$ 437,50
Alquiler de carpas	6	\$ 30,00	\$ 180,00
Alquiler de mesas	30	0,75	22,50
Alquiler de sillas	175	\$ 0,30	\$ 52,50
			<b>\$ 790,70</b>
<b>Publicidad</b>			
Afiches	200		\$ 60,00
Banner publicitario	5	\$ 12,00	\$ 60,00
Publicidad en páginas web			\$ 150,00
			<b>\$ 270,00</b>
<b>Otros</b>			
Refrigerios	175	\$ 1,00	\$ 175,00
Bebidas personales	175	\$ 0,25	\$ 43,75
Productos alimenticios de origen vegetal y animal			\$ 60,00
Alquiler de implementos de cocina			\$ 75,00
Otros materiales de apoyo			\$ 200,00
			<b>\$ 553,75</b>
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 1.614,45</b>

**Nota:** el cuadro de presupuesto refleja cantidades aproximados de acuerdo a los valores oficiales de cada implemento. Elaboración propia

## CONCLUSIONES

Con base al estudio realizado y los resultados obtenidos del presente trabajo, se concluye destacando los siguientes aspectos como la importancia en resaltar el nivel de conocimiento que tienen los habitantes del cantón Chone y el valor que le dan a esta, los Chonenses se sienten muy orgullosos de sus raíces de su origen. Estos reconocen sus valores, su historia, sus costumbres, su patrimonio cultural, sus celebraciones y fechas importantes, cada uno de estos elementos forman parte de una historia compartida por sus habitantes. La memoria colectiva permite que se desarrolle un sentido de pertenencia, la importancia de esto radica en la conservación de su identidad, en ser un pueblo consciente de su realidad, de su pasado y de la construcción de su presente.

Vale recalcar la importante relación que hay entre los emprendimientos de comida y la difusión de la identidad Chonense por medio de estos, como sabemos la gastronomía abarca un concepto mucho más amplio, lo cual es tradiciones, costumbres alimentarias, estilos de vida, proceso, ingredientes, etc. La gastronomía mantiene un valor por sí misma, esta actúa como identificador de pueblos, y el papel que tienen los restaurantes es fundamental porque muestran formas de preparación, recursos locales que se utilizan, historia de sus platos, orígenes, procesos lo cual todo está vinculado con la identidad, incluso los saberes, la memoria.

Chone es conocido por su comida criolla y el peso que tiene el municipio en esta labor de darle mayor difusión es sumamente importante. La gastronomía es un verdadero atractivo turístico, más aún si se le suma el entorno natural donde se le da visibilidad, Chone difunde su gastronomía mediante ferias y festivales realizadas en paisajes naturales del cantón y el apoyo del municipio para el desarrollo de estas actividades o el mejoramiento por ejemplo de las estructuras o permisos de uso de espacios que son

públicos, ayudaría mucho. La gastronomía como atractivo turístico genera desarrollo económico local considerando beneficiados varios sectores como por ejemplo a los productores, que pueden ser agricultores y ganaderos sino también a los mercados, cocineros etc.

Gracias a la visita que se realizó en el campo de estudio se pudo identificar los tipos de utensilios que utilizan los habitantes además de las técnicas de preparación que emplean para sus platos, aunque cabe recalcar que no todos los habitantes tienen conocimiento de la manera de usar algunos utensilios, es decir conocen sobre la existencia de estos elementos, pero no todos saben cómo darle uso, la mayoría de estos utensilios son antiguos, y han sido reemplazados por aquellos más prácticos, con diferentes usos. Lo que pareció muy importante es el conocimiento que tienen sobre sus recetas y las modificaciones que han tenido a lo largo del tiempo, algunos de ellos aseguraron que el conocimiento lo obtuvieron en sus antepasados gracias a sus abuelos, incluso algunos de ellos utilizan hoy en día estos utensilios que son considerado patrimoniales que incluso lo complementan con el ambiente rustico de sus establecimientos.

Como punto final es esencial mencionar un dato importante sobre la gran voluntad y determinación que tienen los Chonenses por seguir conservando su identidad, estos valoran mucho la memoria dejada por sus antepasados que no quieren que se pierdan su cultura, tradiciones y gastronomía y están dispuestos a trabajar el sentido de pertenencia a empoderarse y seguir poniendo en práctica por ejemplo técnicas y procesos antes utilizados y transmitirlos a la nueva generaciones es decir a sus hijos, familia.

## RECOMENDACIONES

Chone es un cantón con mucha cultura e identidad, por lo cual se cree que es indispensable que se preserve todo lo que conlleva, por lo cual se recomienda que se fomente tanto en los niños como adolescentes el conocimiento y costumbre de valoración de su cultura, de su patrimonio, son las generaciones futuras y capaces de preservar la identidad, se les debe inculcar aprendizajes sobre nuestra identidad, y nociones de pertenencia origen e identidad.

Otra recomendación es hacer mayor uso de las TICs, el municipio puede involucrarse mucho más en la difusión de la identidad mediante el entorno digital, es decir mayor difusión sobre los eventos y festivales, celebraciones del cantón, también para dar a conocer sus, que den a conocer aspectos culturales, productos propios del cantón y esto hacerlo llegar a diferentes públicos, gracias al alcance que tienen estas herramientas de manera más frecuente y efectiva.

Otra recomendación fundamental versa sobre incentivos o programas dirigidos a estas zonas donde predominen y/o preserven la identidad del cantón, las zonas pueden ser rurales o urbanas donde predominen formas de vida, celebraciones, folclore, tributo a un santo, costumbres, etc., para fortalecer la identidad que les de permanencia a las costumbres del pueblo, y fortalecer ese legado ancestral que fue dejado por los antepasados.

Al no existir trabajos similares en este tema de estudio, se recomienda utilizarlo como cimientos o base para otros proyectos como pauta para seguir indagando más en el

tema y profundizarlos para llevarlos así a la práctica. Estudios como este proporcionan bases conceptuales para el desarrollo de futuras investigaciones y proyectos de desarrollo empresarial .

Se recomienda que esta propuesta tenga la intervención por parte de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, con la matriz y la extensión Chone, ya que al estar vinculado con la realidad percibida puede impactar más en el panorama del problema, y los resultados serían efectivos y visibles. Además, consideramos que el GAD Municipal puede intervenir y ser el mayor participe de esta propuesta porque cuenta con los recursos y la competencia necesaria para lograr un verdadero impacto, Así mismo se considera que otros actores institucionales puedan intervenir en el caso de ser requerido, pero siempre con el mismo fin.

## **BIBLIOGRAFÍA**

BARRIOS, 2020: , (BARRIOS, 2020),

Rodriguez, 2017: , (Rodriguez, 2017),

(pág. 13: , (pág. 13),

Bernardi, s.f: , (Bernardi, s.f),

Ríos, 2000: , (Ríos, 2000),

pág. 66: , (pág. 66),

Molano, 2007: , (Molano, 2007),

Martinez, 2010: , (Martinez, 2010),

SNI, 2010: , (SNI, 2010),

Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del cantón Chone , s.f.: ,  
(Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del cantón Chone , s.f.),

Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone 2014 - 2019,  
2014: , (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone 2014 -  
2019, 2014),

Informe de control de inundaciones en los principales sistemas hidrográficos de  
la provincia de Manabí. , s.f. , pág. 2: , (Informe de control de inundaciones en los  
principales sistemas hidrográficos de la provincia de Manabí. , s.f. , pág. 2),

Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone 2014 - 2019,  
2014: , (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone 2014 -  
2019, 2014),

Calvachi Pintado , 2014: , (Calvachi Pintado , 2014),

(Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del cantón Chone, s.f: ,  
(Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del cantón Chone, s.f),

Espinel, 2010: , (Espinel, 2010),

(Molina, 2013: , (Molina, 2013),

El Comercio, 2019: , (El Comercio, 2019),

SNI, 2013: , (SNI, 2013),

Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal del cantón Chone, s.f: , (Gobierno  
Autonomo Descentralizado Municipal del cantón Chone, s.f),

(El Diario, 2015: , (El Diario, 2015),

Expreso, 2019: , (Expreso, 2019),

(pág. 53: , (pág. 53),

Espinel, 2010, pág. 50: , (Espinel, 2010, pág. 50),

Regalado & Zambrano, 2019: , (Regalado & Zambrano, 2019),

GAD Chone, s.f : , (GAD Chone, s.f ),  
Española, s.f.: , (Española, s.f.),  
Bravo Barrios, 2020: , (Bravo Barrios, 2020),  
pág. 20: , (pág. 20),  
Cubaque Marín, 2021: , (Cubaque Marín, 2021),  
pág. 82: , (pág. 82),  
Pincay Sancán , 2021: , (Pincay Sancán , 2021),  
pág. 18: , (pág. 18),  
Rosselló Borredá, s.f.: , (Rosselló Borredá, s.f.),  
(pág. 189: , (pág. 189),  
Atenas Duarte, 2018, pág. 88: , (Atenas Duarte, 2018, pág. 88),  
pág. 25: , (pág. 25),  
Hidrovo, 2008: , (Hidrovo, 2008),  
Salaverry García, 2013: , (Salaverry García, 2013),  
Agualsaca Ormaza, 2013-2014: , (Agualsaca Ormaza, 2013-2014),  
(pág. 1: , (pág. 1),  
GADM Chone, 2018: , (GADM Chone, 2018),  
Ochoa, Perez, Minga, & Mendoza, 2021: , (Ochoa, Perez, Minga, & Mendoza,  
2021),  
Chone, 2016 : , (Chone, 2016 ),  
Bailón Macías, 2012, pág. 32: , (Bailón Macías, 2012, pág. 32),  
Del Pezo Asunción & Orellana Monteverde , 2021: , (Del Pezo Asunción &  
Orellana Monteverde , 2021),  
(Díaz Méndez, 2020: , (Díaz Méndez, 2020),  
pág. 10: , (pág. 10),  
Guzhñay Guapacasa, 2017: , (Guzhñay Guapacasa, 2017),  
pág. 14: , (pág. 14),  
Díaz Méndez, 2020: , (Díaz Méndez, 2020),  
Díaz Méndez, 2020: , (Díaz Méndez, 2020),  
Pincay Oviedo, 2018: , (Pincay Oviedo, 2018),  
Guanuche Caiminagua, 2018: , (Guanuche Caiminagua, 2018),  
Villalva & Inga, 2020: , (Villalva & Inga, 2020),  
pág. 69: , (pág. 69),

Treviño Rodríguez, 2022: , (Treviño Rodríguez, 2022),  
Buelga, 2007: , (Buelga, 2007),  
(pág. 161: , (pág. 161),  
Mora, 2015: , (Mora, 2015),  
pág. 10: , (pág. 10),  
Vidal, Navas, Quiroz, & Murillo, 2018, pág. 27: , (Vidal, Navas, Quiroz, & Murillo,  
2018, pág. 27),  
Ramírez, 2017: , (Ramírez, 2017),  
(El Universo, 2014: , (El Universo, 2014),  
Telégrafo, 2022: , (Telégrafo, 2022),  
Almanza Salazar & Parra Peña, 2016: , (Almanza Salazar & Parra Peña, 2016),  
pág. 4: , (pág. 4),  
Gallardo Echenique, 2017: , (Gallardo Echenique, 2017),  
pág. 23: , (pág. 23),  
Sampieri, Collado, & Baptista Lucio, 2014: , (Sampieri, Collado, & Baptista Lucio,  
2014),  
pág. 8: , (pág. 8),  
Bernal, 2010: , (Bernal, 2010),  
pág. 59: , (pág. 59),  
Ortiz, Ucaris, Ramírez, & Lopera, 2010: , (Ortiz, Ucaris, Ramírez, & Lopera, 2010),  
Taguenca & Vega, 2012: , (Taguenca & Vega, 2012),

## **ANEXOS**

Encuestas y entrevistas en el cantón Chone



*Entrevista a la sra. Mariana Vera, dueña del restaurante J&M*

*Entrevista al sr. Rupercio Barberán, dueño del restaurante "El Típico"*



Entrevista a la Sra. conyugue, dueña del restaurante "Fé Esperanza"



Entrevista a la Sra. Ingrid Moreira, dueña del restaurante "A Lena y Carbon"



*Realización de encuesta hacia los pobladores de la localidad*



*Realización de encuesta hacia los pobladores de la localidad*

Comida tradicional del cantón



*Fogón de leña*



*Tonga de gallina criolla*



*Chame frito*



*Seco de gallina criolla*

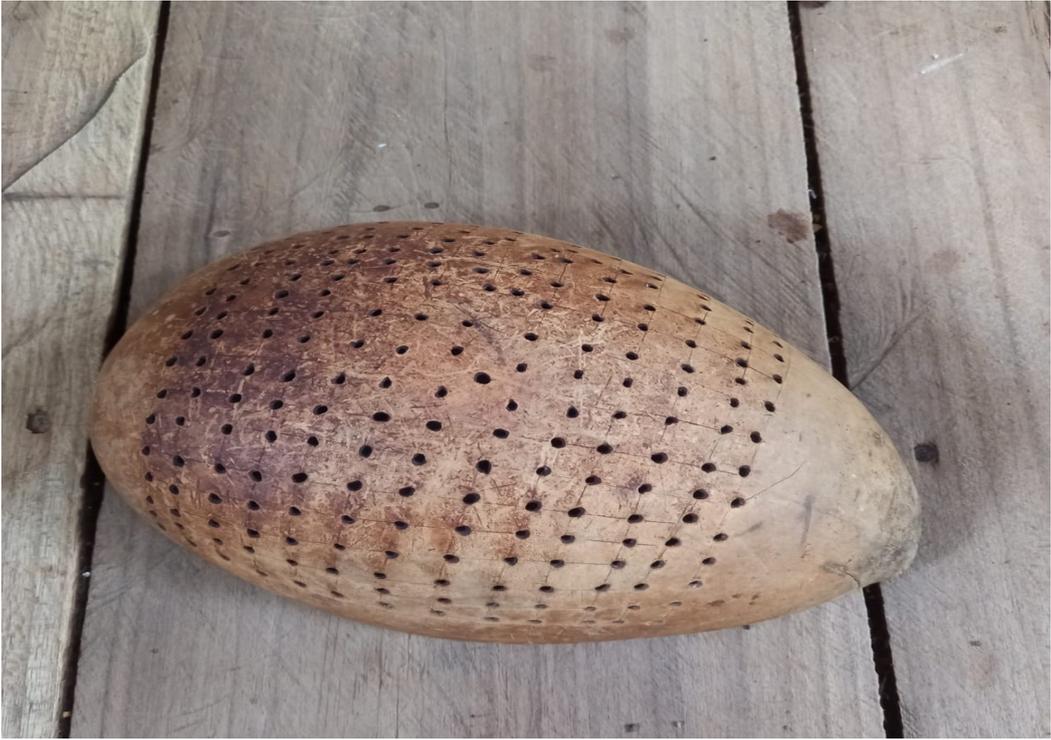
Utensilios tradicionales



*Hojas de plátano*



*Cazuelas*



*Susunga (serradero de campo)*



*Olla de barro*



*Base para piedra de moler ajo*



*Piedra para moler ajo*



*Brazero*



*Tablón para picar*



*Cuchara mate*



*Cazuela para tostar maní*



*Alambique de barro (embasar el agua)*



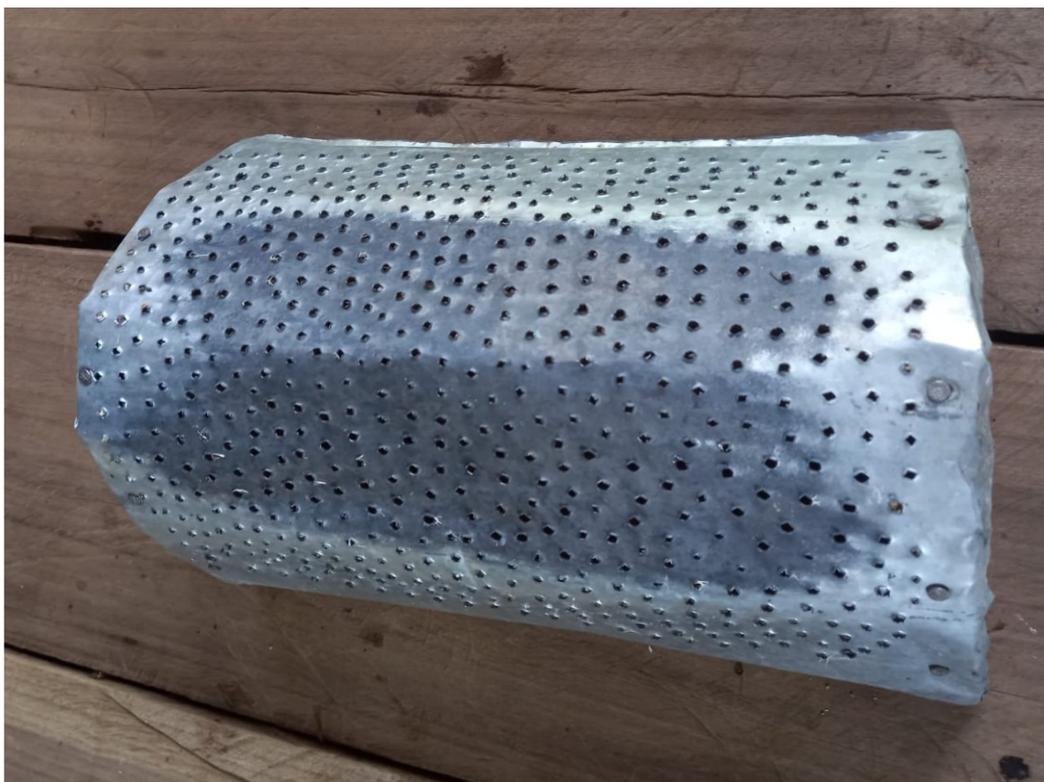
*Bunque (pilar arroz)*



*Mateancho*



*Ollita de barro*



*Rallador hecho de zinc o teja*



*Molinillo (para mezclar coladas, menestras, etc)*



*Mortero de madera*



*Molinillo (batir bizcochuelos y suspiros)*



*Utensilios de madera (cuchara, espátula, martillo, molinillos)*



*Fogón de leña/Horno a base de leña*



*Materiales de cocina tradicional*