



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABI
FACULTAD FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTE Y HUMANIDADES,
CARRERA TURISMO**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIATURA EN TURISMO**

TEMA

**“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL
EN EL CANTÓN JIPIJAPA DE LA PROVINCIA DE MANABÍ”**

AUTORES

BORRERO ZAMBRANO GÉNESIS JESSENIA

TUMBACO GRACIA KATTY ELIZABETH

TUTOR

ING. LIZANDRO MOLINA

Manta - Ecuador

2022-2023

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante Borrero Zambrano Génesis Jessenia, legalmente matriculada en la carrera de Turismo, período académico 2022-2023(2), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto **“Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo Cultural en el cantón Jipijapa de la provincia de Manabí”**

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,

Ing. Lizandro Molina
Docente Tutor(a)

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante
Tumbaco Gracia Katty Elizabeth, legalmente matriculada en la carrera de Turismo, período
académico 2022-2023(2), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto
**“Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo Cultural en el cantón Jipijapa de la
provincia de Manabí”**

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,

Ing. Lizandro Molina
Docente Tutor(a)

DECLARACION DE AUTORIA

La actual investigación se enfoca como requisito previo a la obtención del título de Licenciatura en Turismo en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. El contenido expresado en este proyecto investigativo pertenece exclusivamente de nuestra autoría. Por lo cual se orienta a dar los respectivos créditos en caso de la utilización de este.

Borrero Zambrano Génesis Jessenia
131533148-6

Tumbaco Gracia Katty Elizabeth
135129720-3

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado **“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN JIPIJAPA, PROVINCIA DE MANABÍ”**, ha sido realizado y concluido por las señoritas Borrero Zambrano Génesis Jessenia y Tumbaco Gracia Katty Elizabeth; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

Presidente del Tribunal

Dra. Beatriz Moreira

Miembro Tribunal de Titulación

A.S. Carlos Piguave

Miembro Tribunal de Titulación

Lic. Claudia Loor

Docente Tutor de Titulación

Ing. Lizandro Molina

DEDICATORIA

Nuestro trabajo de titulación y esfuerzo que hemos puesto está dedicado primeramente a Dios, a nuestras familias, A Dios porque ha estado en cada paso que hemos dado, cuidándonos y dándonos fortaleza para continuar, a nuestras familias, quienes a lo largo de nuestras vidas han velado por nuestro bienestar y educación, por ser ese pilar fundamental en nuestras vidas y estar siempre a nuestro lado brindándonos fuerzas para seguir con nuestras metas.

AGRADECIMIENTO

En primera instancia agradecer con un inmenso cariño y gratitud a nuestras familias por darnos la fortaleza y bendición para lograr nuestras metas.

A la universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por habernos brindado la oportunidad de educarnos de forma correspondiente en todo el trayecto de nuestra carrera profesional.

Al tutor Lizandro Molina, por su orientación, a docentes, investigadores y personal del GAD municipal de Jipijapa, quienes por su colaboración ayudaron con el desarrollo de este trabajo de grado, que seguro aportará a otras investigaciones en el ámbito turístico y cultural.

Índice

| | |
|--|----|
| RESUMEN | 8 |
| INTRODUCCIÓN | 10 |
| CAPITULO 1..... | 14 |
| 1.1. Marco Teórico | 14 |
| 1.2. Antecedentes | 14 |
| 1.3. Fundamento teórico | 16 |
| 1.3.1. Gastronomía ancestral | 16 |
| 1.3.2. Turismo cultural..... | 17 |
| 1.3.3. Influencia de la gastronomía en el turismo cultural | 18 |
| 1.3.4. Criterio propio..... | 18 |
| 1.3.5. Pluriculturalidad..... | 19 |
| 1.3.6. Identidad cultural | 21 |
| 1.3.7. Gastronomía..... | 21 |
| 1.3.8. Turismo..... | 22 |
| 1.3.9. Turismo gastronómico..... | 23 |
| 1.3.10. Patrimonio inmaterial | 24 |
| 1.3.11. Patrimonio inmaterial Gastronómico | 24 |
| 1.3.12. Ancestral..... | 25 |
| 1.3.13. Cantón Jipijapa..... | 26 |
| 1.3.14. Gastronomía de Jipijapa | 27 |
| 1.3.15. Platos tradicionales de Jipijapa | 27 |
| CAPÍTULO 2..... | 28 |
| 2.1 Marco metodológico..... | 28 |
| 2.2 Técnicas e instrumento de recolección de información | 29 |
| 2.3 Instrumento | 30 |
| 2.4 Validez del instrumento | 31 |
| 2.5 Población de estudio | 32 |
| 2.5.1 Tamaño de muestra..... | 32 |
| 2.5.1.1 Muestra cualitativa..... | 32 |
| 2.5.1.2 Muestra cuantitativa | i |
| 2.6 Matriz de consistencia | 2 |
| CAPITULO 3..... | 3 |
| 3.1 RESULTADOS Y DISCUSIÓN..... | 3 |
| 3.1.1 Indicadores | 3 |

| | |
|---|----|
| 3.1.1.1 Cuadro de indicadores | 4 |
| 3.1.2 Análisis de Ficha Técnica | 5 |
| 3.1.2.1 Platos ancestrales | 6 |
| 3.1.3 Análisis de resultados cuantitativos | 6 |
| 3.1.4 Análisis de resultados cualitativos | 21 |
| 3.2 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS | 23 |
| 3.2.1 Mapa conceptual de las variables | 23 |
| CONCLUSIONES | 25 |
| RECOMENDACIONES | 26 |
| BIBLIOGRAFÍA | 27 |

Lista de Cuadros

| | |
|--|----|
| Cuadro 1 Docentes que validaron los instrumento..... | 32 |
| Cuadro 2 Autores entrevistados | 33 |
| Cuadro 3 Matriz de consistencia | 2 |
| Cuadro 4 De indicadores para determinar que un plato es ancestral..... | 5 |
| Cuadro 5 Análisis de las entrevistas | 22 |
| Cuadro 6 Entrevista a autores | 43 |

Lista de Ilustración

| | |
|--|----|
| Ilustración 1 Gastronomía ancestral | 16 |
| Ilustración 2 Turismo cultural | 17 |
| Ilustración 3 Pluriculturalidad | 20 |
| Ilustración 4 Identidad cultural | 21 |
| Ilustración 5 Gastronomía | 22 |
| Ilustración 6 Turismo | 22 |
| Ilustración 7 Turismo gastronómico | 23 |
| Ilustración 8 Patrimonio inmaterial | 24 |
| Ilustración 9 Patrimonio inmaterial Gastronómico | 24 |
| Ilustración 10 Ancestral | 25 |
| Ilustración 11 Cantón Jipijapa | 26 |
| Ilustración 12 Gastronomía de Jipijapa | 27 |
| Ilustración 13 Análisis de datos | 3 |

Lista de Gráficos

| | |
|---|----|
| Gráfico 1 Género de los encuestados | 7 |
| Gráfico 2 Residencia de los encuestados | 8 |
| Gráfico 3 Edad de los encuestados | 9 |
| Gráfico 4 Tipo de turismo | 10 |
| Gráfico 5 Motivo de visita | 11 |
| Gráfico 6 Conocimiento de la gastronomía ancestral..... | 12 |
| Gráfico 7 Gastronomía ancestral..... | 13 |
| Gráfico 8 conocimiento de la gastronomía | 14 |
| Gráfico 9 Mantener costumbres y tradiciones | 16 |
| Gráfico 10 Apreciación de la gastronomía ancestral..... | 17 |
| Gráfico 11 Promover la gastronomía ancestral..... | 18 |
| Gráfico 12 Influencia..... | 19 |
| Gráfico 13 Desinterés de la juventud actual | 20 |

RESUMEN

El Cantón Jipijapa es reconocido por su deliciosa gastronomía, la cual se ha tratado de mantener de generación en generación, sin embargo, al pasar de los años esta importancia se ha ido perdiendo, dando lugar al desconocimiento de los platos ancestrales, por esta razón, el objetivo de investigación es: analizar la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural en el cantón. El diseño metodológico de la presente investigación incluye la revisión de literatura y de documentos oficiales como: (Ministerio de turismo), (OMT, 2008), (Patrimonio de Ministerio de cultura y Patrimonio, 2013), entre otros. Se utilizan técnicas como: encuesta y entrevista, aplicando los instrumentos: cuestionario y ficha técnica.

Revelando los principales resultados de la investigación que fueron: la identificación de los principales platos ancestrales de Jipijapa y el análisis general en relación con las variables de estudio, gastronomía ancestral y el turismo cultural, donde nos menciona que la gastronomía ancestral no está influyendo en el desarrollo del turismo cultural del cantón.

Se pudo cumplir con cada uno de los objetivos específicos donde, se identificaron las palabras teóricas, la identificación de los indicadores, los platos ancestrales y la influencia que existe entre la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural en el cantón Jipijapa.

Gracias a la presente investigación se ha llegado a la conclusión de que es necesario fortalecer, almacenar y difundir los saberes ancestrales culturales y culinarios que tiene la gastronomía ancestral del cantón Jipijapa, para ofertar y promocionar nuestras raíces e identidad cultural.

Palabras claves: Cultura, influencia, gastronomía, desarrollo turístico, identidad, oferta, ancestral.

ABSTRACT

The Jipijapa Canton is recognized for its delicious gastronomy, which has been tried to be maintained from generation to generation, however, over the years this importance has been lost, giving rise to ignorance of ancestral dishes, for this reason, The research objective is: to analyze ancestral gastronomy and its influence on cultural tourism in the canton. The methodological design of this research includes the review of literature and official documents such as: (Ministry of Tourism, 2016), (OMT, 2008), (Heritage of the Ministry of Culture and Heritage, 2013), among others. Techniques such as: survey and interview are used, applying the instruments: questionnaire and technical sheet.

Revealing the main results of the investigation that were: the identification of the main ancestral dishes of Jipijapa and the general analysis in relation to the study variables, ancestral gastronomy and cultural tourism, where he mentions that ancestral gastronomy is not influencing the development of cultural tourism in the canton.

It was possible to meet each of the specific objectives where the theoretical words, the identification of the indicators, the ancestral dishes and the influence that exists between the ancestral gastronomy in the development of cultural tourism in the Jipijapa canton were identified.

Thanks to the present investigation, it has been concluded that it is necessary to strengthen, store and disseminate the ancestral cultural and culinary knowledge that the ancestral gastronomy of the Jipijapa canton has, to offer and promote our roots and cultural identity.

Keywords: Culture, influence, gastronomy, tourism development, identity, offer, ancestral.

INTRODUCCIÓN

La actividad turística, de acuerdo con su planificación y desarrollo, puede ayudar a los pueblos a salir de la pobreza y a construir mejores vidas. Tiene el potencial para promover el crecimiento económico y la inversión a nivel local, a la vez que produce oportunidades de empleo, distribución de rentas y el impulso de otras actividades como la agricultura, pesca y artesanía en las localidades receptoras. De esta forma dicha actividad incide en la generación del PIB, balanza de pagos y demás indicadores macroeconómicos de muchos países. A nivel internacional, según la OMT (2008), el turismo representa el 35% de las exportaciones mundiales y más de 70% en los países menos desarrollados.

En Ecuador, el turismo es una de las industrias que sigue creciendo por la riqueza multiétnica y pluricultural que posee el país, lo que ha llegado a convertirse en uno de los atractivos con más interés de locales y extranjeros, una de las modalidades de turismo que ha presentado un desarrollo notorio en ciertos lugares de nuestro país es el turismo cultural y su gastronomía.

La OMT (2016) señala el turismo cultural como “una actividad turística donde la motivación primordial del visitante es aprender, descubrir, disfrutar y consumir los atractivos, productos tangibles e intangibles de un destino turístico.” (“Ética, cultura y responsabilidad social OMT - World Turismo Organización”) Surge como consecuencia de una de las principales motivaciones de viaje de los turistas, que es el deseo de visitar nuevos lugares, conocer su cultura, tradiciones, costumbres y, sobre todo saborea su gastronomía ancestral y típica.

Ministerio de Turismo (2022), indica que la gastronomía ecuatoriana se enriquece con la multiculturalidad, diversidad de climas y variedad de especias y productos que existen en el país. Además, las tradiciones tanto indígenas como europeas han cimentado una fusión que se enfoca

en la sazón y renueva continuamente la creatividad a través de nuevas generaciones de chefs y comensales. Esta combinación única se define como comida criolla.

Así mismo, la gastronomía Manabita se caracteriza por ser una de las que posee mayor variedad en el Ecuador, gracias a su clima que favorece a la producción de algunos productos de ciclo corto como el maíz, arroz, maní, yuca y el plátano, cabe señalar que estos productos fueron y son la base para la preparación de muchos platos ancestrales tradicionales que han forjado una identidad cultural, la cual ha sido transmitida de generación en generación, sin embargo, con el pasar de los años se ha ido minimizando la potencialidad y la preservación. (Waterreus, 2015)

Choez M. (2021), menciona que Jipijapa es un cantón donde también sobresale la gastronomía ancestral debido a sus platillos propios y exquisitos de la zona, la misma que se origina de sus antepasados y que han dejado sus conocimientos para las nuevas generaciones, sus platillos se basan en tortillas de maíz, hayaca, humitas, grimoso, chicha, etc.

Actualmente se continúa con aquella herencia ancestral, que hoy forma parte de la actividad gastronómica, sin embargo, existen pocos documentos en relación con los platos ancestrales del cantón.

En relación, el problema de la investigación es la débil influencia de la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón Jipijapa, trae como causa la documentación limitada sobre la gastronomía ancestral dando como consecuencia, el poco conocimiento que se tiene sobre la identidad cultural y gastronómica del lugar. Todas estas series de causas y sub-causas han generado algunos efectos como la desvalorización de la gastronomía ancestral, la pérdida de la identidad gastronómica y escasa transmisión de costumbres y tradiciones ancestrales.

Como efecto, los habitantes del cantón Jipijapa han ido dejando la forma de preparar estos platillos, por cuanto las recetas van quedando en el conocimiento de muy pocas familias, ya que hoy en día los comerciantes buscan preparar platos más actualizados para su fácil comercialización y su desarrollo económico, ya que por partes de las entidades gubernamentales y no gubernamentales existe pocos proyectos de festividades relacionadas con la gastronomía dándole prioridad al valor comercial y no al valor cultural de la gastronomía ancestral, esto conlleva, a que, si se continúa de esta manera, en un futuro los platos gastronómicos ancestrales de Jipijapa, no solo perderán la identidad gastronómica sino también la identidad cultural que diferencia a un pueblo, nación o país y que los hace únicos.

Por consiguiente, la **Formulación del problema** que se plantea en este estudio: ¿Cómo está influyendo la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural del cantón Jipijapa?

Para determinar los límites del estudio se plantea como **objeto de problema** la Gastronomía y su influencia en el turismo cultural, mientras que el **campo de acción** es el cantón Jipijapa.

Las principales **variables de investigación** son: gastronomía ancestral e influencia del turismo cultural. Por otra parte, se plantea el **objetivo general y específicos**:

Analizar la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural en el cantón jipijapa.

- Fundamentar teóricamente los elementos claves asociados a la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural en el cantón Jipijapa.
- Establecer los indicadores que determinan que un plato sea considerado ancestral.
- Identificar los platos que son considerados ancestrales en el cantón Jipijapa.

- Determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón jipijapa.

El diseño metodológico de la presente investigación incluye herramientas como: Lluvia de ideas, árbol del problema y diagrama de afinidad, los instrumentos que se utiliza en el proyecto son: las cuestionario y ficha técnica, vinculado a esto las técnicas a emplear son: encuesta y entrevista, la misma que se aplicará a turistas, visitantes, habitantes y autoridades claves que tengan relación con el turismo cultural, la historia y la gastronomía ancestral, del mismo modo se aplicará una ficha de indicadores de gastronomía ancestral, la cual nos ayudará a determinar si un plato es ancestral y a partir de esto dar respuesta a los objetivos planteados.

La importancia de esta investigación radica en realizar un análisis de la gastronomía ancestral y el aporte que esta le da al turismo cultural en al cantón Jipijapa. Obteniendo como resultado el cumplimiento del objetivo general y específicos.

El trabajo de investigación se estructura de la siguiente manera: **Capítulo 1**, marco teórico donde se muestra los antecedentes de la investigación y bases teóricas que nos servirá de guía. **Capítulo 2**, describe la metodología, las técnicas, instrumentos de investigación, la muestra del estudio y análisis e interpretación de los resultados obtenidos. en el **Capítulo 3**, se muestran los resultado y discusiones, obtenidos a través de las encuestas y entrevistas aplicadas a turistas y personas de la localidad, para el cumplimiento de los objetivos específicos tres y cuatro. También se muestran las conclusiones y recomendaciones basadas a los resultados obtenidos, en los anexos se presentan cada uno de los instrumentos que se ejecutaron para el levantamiento de información de la investigación de campo.

CAPITULO 1

1.1. Marco Teórico

1.2. Antecedentes

Para la realización de este estudio de investigación sobre la Gastronomía Ancestral y su influencia en el turismo cultural en el cantón Jipijapa donde se tomaron referencias bibliográficas, varios autores, artículos científicos, libros, tesis de maestría, entre otros. A continuación, se presentarán los de mayor relevancia de acuerdo con el tema de estudio.

La sabiduría ancestral y sus platos medicinales están netamente ligados a los sabores ancestrales, y para poder presévalos es necesaria promover la conservación a través de la práctica para que aquellos conocimientos de los antepasados no se pierdan, sino que se difundan de generación en generación. (Orellana, Angulo, Barrera, Brito, & Mosquera, 2020)

Según Choez M. (2021) en su investigación de posgrado con el tema “la gastronomía Ancestral y el desarrollo turístico sostenible en el área urbana del cantón Jipijapa”, menciona que, la desvalorización ha generado que los emprendimientos dedicados a esta actividad gastronómica se realicen de manera formal e informal, provocando el decrecimiento del posicionamiento de la gastronomía local, así como el desinterés por otros recursos naturales y culturales que son parte de la potencia turística que tiene el canto, utilizando un enfoque descriptivo para determinar cuales son, las causa que limitan el posicionamiento de la gastronomía.

En el artículo científico “La gastronomía como recurso de la identidad ancestral”, creado por Montalván y Cabrero (2016), menciona que, la identidad de elementos gastronómicos desde la perspectiva de patrimonio cultural inmaterial es un paso previo que permite fortalecer la identidad cultural y el desarrollo turístico, indica que la desorganización ha generado que los

emprendimientos dedicados a esta actividad se realicen de manera formal e informal, provocando el decrecimiento del posicionamiento de la gastronomía local, así como el desinterés.

Esdra (2020) en la revista científica Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores, con el tema: La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible, en los resultados de esta investigación nos dan a conocer una información más amplia sobre la gastronomía como patrimonio cultural, sostenible y diversa, encaminada a su fortalecimiento en la actividad turística. La cual se enfoca en recopilar técnicas y productos que se han ido perdiendo en el tiempo.

Linez (2015) subraya que “La gastronomía ancestral” es considerada como un factor dinamizador del desarrollo turístico cultural de una localidad, porque este contribuye con el fortalecimiento de la identidad, sobre todo porque esta tendencia puede desenvolverse de una forma sostenible rescatando la autenticidad de donde se realiza esta actividad.

Regalado (2014) menciona en su libro “Manabí y su comida milenaria” que una de las mejores actividades del origen del hombre es el estudio de las tradiciones culinarias que aún se conservan, para ir entendiendo los procesos por los cuales han pasado de generación en generación, y que estas no se pierdan con el pasar del tiempo, por eso, es necesario revalorizar todo aquello que conforman nuestra identidad, como una forma de proteger la memoria de nuestros ancestros.

1.3. Fundamento teórico

1.3.1. Gastronomía ancestral



Ilustración 1 Gastronomía ancestral
Fuente: Periódico expreso

Bembibre (2006) menciona que la gastronomía ancestral es la conjunción de aspectos culinarios y culturales que a cada comunidad identifica. No simplemente es un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, y la forma en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que incurre con la consumición de las preparaciones culinarias.

Según Carlo (2009), la gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común; como testimonio, los platillos elaborados en cada lugar o región.

Según los autores, Mejía, Mejía, & Bravo (2014), la gastronomía ancestral es una disciplina con un gran valor histórico, que radica en el arte de preservar los conocimientos, a través de la experimentación de ingeniosos amantes de la cocina, que día a día ponen a la disposición esas experiencias culinarias adquiridas de los antepasados que en cada rincón del mundo dejaron sus enseñanzas de esos sabores y saberes y que hoy es parte de la alimentación de la humanidad. Desde el punto de vista social, la gastronomía tiene una relación muy estrecha con la economía, ya que la alimentación es tan fundamental en el ser humano, además juega un papel muy importante en el aspecto social-cultural de un determinado lugar, cabe recalcar que la gastronomía es un medio

de identificación de una localidad o región, de esta manera cuando escuchamos mencionar ciertos platillos típicos, podemos asociar que pertenece a un lugar determinado, motivando al turista, amante de sabores y saberes ancestrales a que visite los lugares donde se da tal actividad Gastronómica.

1.3.2. Turismo cultural

La OMT (2016) reconoce el turismo cultural como «todos los movimientos de las personas



Ilustración 2 Turismo cultural
Fuente: Twitter de Miguel Torruco Marqués

para satisfacer la necesidad humana de diversidad, orientados a elevar el nivel cultural del individuo, facilitando nuevos conocimientos, experiencias y encuentros».

Para el Servicio Nacional de Turismo, Senatur (2014), “el turismo cultural es aquella forma de turismo motivado por conocer, experimentar y comprender distintas culturas, formas de vida, costumbres, tradiciones, monumentos, sitios históricos, arte, arquitectura y festividades que caracterizan a una sociedad y su gente y reflejan la identidad de un destino”

Arboleda M. (2013) indica que el turismo cultural es una actividad de crecimiento y desarrollo tanto en nuestro país como a nivel mundial. El fenómeno del Turismo Cultural es necesario estudiarlo a través de la investigación, el desarrollo de productos y la puesta en escena del patrimonio como un ámbito de desarrollo. Además de la valoración del patrimonio cultural y el entorno natural, este tipo de turismo busca preservar lo que nos distingue y se ofrece al mundo y que se debe reconocer para su apreciación.

1.3.3. Influencia de la gastronomía en el turismo cultural

Según Oliveira (2011) la gastronomía es un ejemplo de un producto turístico cultural, motivado por la búsqueda de placer a través de la alimentación, pero también puede ser un buen camino para promover la búsqueda de las raíces culinarias como forma de entender la cultura local.

Es así como la gastronomía se presenta como una forma de aumentar la oferta turística, ya sea como producto principal o como valor agregado al turismo cultural considerado como rescate del saber de un pueblo, de ahí la vinculación con su patrimonio histórico y cultural y el aprovechamiento de los recursos locales, según Correa dos Santos y Oliveira (2004) citado en (Hernández, Di, & López, 2015)

Dentro de las diversas formas de manifestación cultural que existen, la gastronomía se ha establecido como un fuerte elemento mediante el cual una comunidad representa sus tradiciones, su historia y, por supuesto, su cultura. Según Schlüter (2003) y Louzada (2006) citado (Oliveira, 2011) en la gastronomía como elemento del legado cultural de un pueblo está asumiendo gran importancia como producto turístico cultural.

Señala Davila (2016) que “la cocina es un símbolo cultural, es la memoria y en especial la equidad cultural de cualquier grupo social”. Por lo tanto, es evidente que la comida desempeña una importante influencia en el turismo, siendo capaz de establecerse como un componente valioso en un destino, comunidad y turistas.

1.3.4. Criterio propio

Desde el punto de vista de estos autores, la gastronomía es un arte que se transmite de generación en generación y que el turismo cultural es considerado como el rescate de los sabores ancestrales como patrimonio histórico de un pueblo, así mismo la gastronomía ancestral influye en

este tipo de turismo, donde los turistas aprenden y existe un intercambio de valores, saberes ancestrales y nuevas experiencias con el estilo de vida de la comunidad.

El turista no solo se interesa por los alimentos que disfruta, sino que quiere saber más acerca de su historia, de sus procesos de elaboración y la forma en la que ha llegado a su mesa, por ello, los locales enseñan sus propias técnicas y prácticas, es una forma de acercarnos al patrimonio cultural del pueblo y hacerlo memorable de una manera completamente única y personal.

Cuando escuchamos mencionar ciertos platillos típicos, podemos asociar que pertenece a un lugar determinado, motivando al turista amante de sabores y saberes ancestrales a que visite los lugares donde se da tal actividad, ya que el turista no consume solo un platillo consume una historia.

Para concluir, la gastronomía tiene una estrecha relación con la económica de un pueblo o lugar determinado, esto ayuda al desarrollo local, ya que la alimentación es fundamental al momento de realizar alguna actividad turística, esta juega un papel muy importante en el aspecto cultural de la sociedad y cada vez los visitantes ven esta actividad como la posibilidad de conocer la cultura de una localidad, en vista de que haya movimiento de actividad turística se genera nuevas fuentes de trabajo y da un aporte significativo para el desarrollo de la comunidad como al país.

1.3.5. Pluriculturalidad

Los platillos tradicionales son pluriculturales debido a su variedad de culturas que contienen, es decir podemos encontrar platos de diferentes climas, sabores e ingredientes lo que diferencia una tradición de otra. Cabe mencionar que algunos platillos contienen ingredientes y



Ilustración 3 Pluriculturalidad
Fuente: Pagina de IP Paraguay

métodos de preparación de diferentes países que, mediante la creatividad y sazón, definieron el tipo de plato conocido como comida criolla. (Cachi Guango, 2016).

Ecuador es una nación multiétnica y pluricultural. Su población es de 16 millones de habitantes. Habría que considerar la diversidad étnica y regional del Ecuador para analizar su cultura. Étnicamente está marcado por la presencia de mestizos, indígenas y afroecuatorianos.

A la Pluriculturalidad se la entiende como la existencia de diferentes culturas en un territorio, pero la Interculturalidad es necesaria ya que permite la relación, aceptación y entendimiento entre las diferentes culturas.

La gastronomía de Ecuador se caracteriza por su diversidad humana, la cual varía de acuerdo con la región geográfica. Las tres principales regiones gastronómicas del Ecuador son: costeña, andina y amazónica. (Sánchez K., 2018)

La pluriculturalidad se emplea para dar cuenta de la variedad de culturas, diversas costumbres y tradiciones culturales, entonces, la pluriculturalidad tendrá valor cuando las diversas culturas se acepten, se respeten, coexistan y se nutran mutuamente, dando paso a un escenario de pluriculturalidad en el que cada una disfruta de sus derechos. (Valero, 2015)

1.3.6. Identidad cultural

Álvaro (2016) señaló que la identidad cultural ha estado en un proceso de desarrollo. “Los



Ilustración 4 Identidad cultural
Fuente: Enciclopedia concepto

pueblos y organizaciones han fortalecido la identidad cultural a través de la permanencia de nuestras costumbres, de nuestras fiestas, de la memoria ancestral, de la espiritualidad que es un importante frente a toda esta colonización”.

Ecuador tiene una identidad cultural diversa, pluricultural y multiétnica, lo que hace única a su población, por lo que es necesario aprender a respetar las diferencias y a convivir en una sociedad más respetuosa, inclusiva y solidaria. (Álvaro, María, 2016).

La gastronomía tradicional es un rasgo de cada cultura, esto permite identificar qué tipo de productos se producen en un lugar, por lo tanto, cada cantón y provincia tiene una identidad cultural única que se ha compartido a través de las generaciones y ha evolucionado con nuevos platillos y métodos de preparación. En Manabí existen diferentes platillos que definen cada cantón, por ejemplo, en jipijapa se produce café por lo que es conocida como la sultana del café, de la misma manera los otros cantones (Molano, 2017).

1.3.7. Gastronomía

La gastronomía, un componente esencial de la historia, la tradición y la identidad, se ha convertido también en un motivo importante para visitar un destino.

Refleja el patrimonio cultural, la tradición y el sentido de comunidad de cada pueblo y es



Ilustración 5 Gastronomía
Fuente: pagina web Corbuse plato Pnque Marmol

una forma de fomentar el entendimiento entre diferentes culturas, de acercar a las personas y sus tradiciones. (OMT, 2008)

Según la Real Academia Española (2019) se menciona que la gastronomía

proviene del término “gr. γαστρονομία

gastronomía, lo cual se considera que es el arte de preparar una buena comida, la afición al buen comer, el conjunto de los platos y usos culinarios propio de un determinado lugar”.

Montesinos (2015) menciona que: “La gastronomía, al igual que algunas ciencias y disciplinas, tiene una definición nominal o etimológica que, por su ambigüedad, poco dice de su objeto de estudio o de sus alcances y limitaciones”.

1.3.8. Turismo

OMT (2008) menciona que “el turismo es un fenómeno social, cultural y económico que



Ilustración 6 Turismo
Fuente: Pagina web tequila inteligente

supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el

turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico”

Turismo es el conjunto de acciones, actividades, relaciones y fenómenos causados por el desplazamiento y permanencia de personas fuera de su lugar habitual de residencia, en tanto que no estén motivados por una actividad lucrativa principal, permanente o temporal.

Fernández & Fuster (1999) menciona que “El turismo es el conjunto de fenómenos originados por los viajes. Estos se originan en un mercado, forman y engrosan las corrientes turísticas y se dirigen a los núcleos receptores.

1.3.9. Turismo gastronómico

El Turismo gastronómico es una actividad turística que se caracteriza con la experiencia adquirida por el visitante al vincularse con actividades y productos afines a esta modalidad de turismo como la participación en festivales gastronómicos, asistencia a clases de cocina o visita a productores locales. (OMT, 2019)



Ilustración 7 Turismo gastronómico
Fuente: página web Ekos/ travel

El turismo gastronómico es una práctica exploratoria que a través de la valorización de los recursos culinarios locales expresa autenticidad, espectacularidad, sensorialidad, experiencias y coproducción en el servicio, estas representan una parte fundamental y tangible de la cultura de

un pueblo y un legado para las futuras generaciones que están reflejadas en la vida de las personas. (Hernández, López, & Diclemente, El turismo gastronómico como experiencia cultural. (2015)

Según Hjalager y Richards, (2002) citado en (Sánchez, Cotilla, Rodríguez, & Espinosa, 2016) Los turistas gastronómicos buscan comidas autóctonas y exóticas, ejemplo de estos son los productos animales y vegetales usados por los habitantes nativos de los destinos turísticos, para

crear una atmósfera distinta que une la necesidad del viaje con las experiencias inolvidables por la conexión entre el turista, la cultura local, el entorno y la comida. La gastronomía es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, así como ha llamado la atención por parte de la comunicación social. (Oñate, Fierro, & Viteri, 2017)

1.3.10. Patrimonio inmaterial



Ilustración 8 Patrimonio inmaterial
Fuente: Google

El Patrimonio Cultural Inmaterial se hace presente en los conocimientos ancestrales, en las técnicas constructivas, en la gastronomía, en los rituales, en los oficios, en las tradiciones orales y en otros ámbitos de la vida cotidiana. La comprensión y valoración de las manifestaciones culturales impulsa el diálogo entre individuos y entre pueblos, a la vez que expresa su concepción del mundo. (Ortega, 2014)

El patrimonio cultural inmaterial o “patrimonio vivo” se refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación (UNESCO, 2023).

1.3.11. Patrimonio inmaterial Gastronómico



Ilustración 9 Patrimonio inmaterial Gastronómico
Fuente: Google

Quezada, Luján, & Segovia (s.f.) entiende por patrimonio gastronómico al bien inmaterial referente a la gastronomía local del cantón con sus elementos constitutivos que son: materiales, organización, conocimiento, simbólico, emotivo, con el propósito de fortalecer el desarrollo sostenible local.

Implica una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos. (Ortega, 2014)

1.3.12. Ancestral



Ilustración 10 Ancestral
Fuente: Pagina web Bio diversidad

Según (Real Academia Española, 2019) la definición de la palabra ancestral es: “adj. Perteneciente o relativo a los antepasados; Remoto o muy lejano al pasado; Procedente de una tradición remota o muy antigua”, esto quiere decir que lo ancestral tiene que ver con el pasado con lo antiguo y que a través del tiempo han

dejado conocimientos que hoy en día se recuerda como parte de un legado de saberes y que se lo lleva a la práctica a través del tiempo.

Para autores como Orellana, Angulo, Barrera, Brito, & Mosquera (2020) la sabiduría ancestral andina y uso de plantas medicinales, están ligados a los saberes ancestrales lo cual para poder preservarlo hay que promover a la conservación a través de la práctica para que esos conocimientos de los antepasados, no se pierdan sino que se difunda de generación en generación ya sea dentro de la medicina, en la gastronomía, danza, ceremonias, ritos, entre otros, y que a pesar del paso del tiempo y el espacio se mantengan sin alterar las esencias de estos valores culturales ancestrales.

Tiene relación con lo inmemorial y lo tradicional desde un punto de vista indígena y de una cultura externa. Abarca, asimismo de manera antagónica tres aspectos que son la primicia

histórica, herencia de una memoria insondable e inscripción en un territorio considerado como parte íntegra de una identidad colectiva. (Mouriés, 2014)

1.3.13. Cantón Jipijapa

De acuerdo con el Plan de Desarrollo Y Ordenamiento Territorial (2015) Jipijapa se encuentra ubicado al extremo sur occidental de la Provincia de Manabí, exactamente a 403 km de la capital ecuatoriana (Quito). Limita al norte con los cantones Montecristi, Portoviejo y Santa Ana, al Sur con la provincia de Santa Elena y Puerto López, al Este con los cantones Paján y 24 de mayo y al este con el océano pacifico. El clima es tropical seco con una temperatura media de 24°C (grados centígrados), un promedio de lluvia anual de mil doscientos ochenta (1.280) metros cúbicos. Tradicionalmente se conoce Jipijapa como la Sultana del Café, ya que fue el primer cantón en producir café a nivel nacional.

Regalado (2014) menciona que el cantón jipijapa es conocido como la Sultana del Café. Su economía se sustenta en la producción de café, maíz, maní, yuca, plátano, cítricos. Puerto Cayo, a más de ser un atractivo turístico, provee productos del mar.



Ilustración 11 Cantón Jipijapa
Fuente: Página web Cantón Jipijapa

1.3.14. Gastronomía de Jipijapa



Ilustración 12 Gastronomía de Jipijapa
Fuente: Periódico la presa Jipijapa

Para Martínez (2015) los orígenes de la gastronomía de Jipijapa remota en gran parte del arte y tradiciones culinarias de los pobladores de la época precolombinas, donde se resaltan los productos, condimentos, lugares y técnicas que utilizaban para la elaboración de los platillos, siendo estos productos la yuca, maíz, frijoles, zapallos, maní, verduras, mariscos,

entre otros, utilizados para la preparación de bollo, el corviche, la chicha, la tortilla, el ceviche, el greñoso, los cuales forman parte de una herencia gastronómica que dan a conocer sus sabores y saberes ancestrales a quienes gustan deleitar el paladar con estos platillos ya sea a turistas locales o internacionales.

Regalado (2014) nos menciona que, su rica gastronomía es muy reconocida en el país, entre las cuales se cita: la tortilla de maíz en la comuna de Sancán; las tortas de choclo en Quimis, bollos de chanco y los horneados del cabeza y de sangre de chacho en el Mercado Central de Jipijapa.

1.3.15. Platos tradicionales de Jipijapa

Regalado (2014) en su libro "Manabí y su comida milenaria" menciona los siguientes platos tradicionales de Jipijapa: la tortilla de maíz y yuca en la comuna de Sancán; las tortas de choclo en Quimis, bollos de chanco y los horneados de cabeza y de sangre de chacho en el Mercado Central de Jipijapa, la sopa de gallina, el ceviche con salsa de maní, la chicha, el bollo, pan seco, el greñoso, cuya base principal es el maíz, maní y carne de cerdo, res o gallina criolla.

CAPÍTULO 2

2.1 Marco metodológico

La presente investigación es de enfoque mixto, puesto que se toma datos cuantitativos y cualitativos siendo este un proceso que recolecta datos para luego analizar y extraer información relevante que contribuya a solución de las interrogantes planteadas. El diseño de la investigación es no experimental este permite la observación sin ninguna clase de intermediación.

El enfoque mixto recolecta y analiza datos cualitativos y cuantitativos lo que permite un mejor resultado para la investigación. Al observar y evaluar los distintos detalles del fenómeno de estudio se genera más información y diferentes tipos de datos, con los cuales se pueden fundamentar ideas y crear otras. (Giráldez, 2010).

Mario (2006), en su libro Proceso de Investigación Científica, indica que, “El tipo de investigación descriptiva, comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual y la composición o procesos de los fenómenos, el enfoque se hace sobre conclusiones dominantes o sobre grupo de personas o cosas, se conduce o funciona en presente; trabaja sobre realidades de hecho, caracterizándose fundamentalmente por presentarnos una interpretación correcta.

Tiene un alcance descriptivo, el cual contribuirá con el aporte de conocimientos inherentes, en efecto la presente se centra en analizar la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural en el cantón Jipijapa; también se utiliza el método deductivo e inductivo, para poder deducir y analizar el tema a investigar que parte de lo particular a lo general y viceversa.

Hyde & Kenneth (2000), nos afirma que hay dos enfoques generales a un razonamiento que puede resultar en la adquisición de nuevos conocimientos: El razonamiento **inductivo** que comienza con la observación de casos específicos, el cual tiene por objeto establecer principalmente generalizaciones; y el razonamiento **deductivo** que comienza con las generalizaciones, tratando de ver si estas generalizaciones se aplican a casos específicos.

2.2 Técnicas e instrumento de recolección de información

Las técnicas a utilizar para la recolección de información son la encuesta y la entrevista donde se conoce las preferencias por parte del mercado objetivo, además de personas que aportan información relevante al tema por medio de las entrevistas. Según Centty (2006) las técnicas de recolección son: “Procedimientos metodológicos y sistemáticos que se encargan de operatividad e implementar los métodos de Investigación y que tienen la facilidad de recoger información de manera inmediata.

La recolección de datos bibliográficas será por medio de fuentes de información primarias, estas son las encuestas y entrevistas donde la información es nueva y esencial para el proyecto; y secundarias, mediante el uso de libros, revistas científicas, informes, artículos y tesis de grado asociadas al tema.

2.2.1 Encuesta

Según Tamayo T (2008), la encuesta “es aquella que permite dar respuestas a problemas en términos descriptivos como de relación de variables, tras la recogida sistemática de información según un diseño previamente establecido que asegure el rigor de la información obtenida”

Se aplicará las encuestas a turistas, visitantes y moradores del cantón Jipijapa para tener mejores resultados.

2.2.2 Entrevista

Es una técnica que consiste en recoger información mediante un proceso directo de comunicación entre entrevistador(es) y entrevistado(s), en el cual el entrevistado responde a preguntas, previamente diseñadas en función de las dimensiones que se pretenden estudiar, planteadas por el entrevistador. (Bernal, 2011)

Las entrevistas estarán dirigidas a expertos de diferentes áreas, pero con relación al tema de estudio.

2.2.3 Revisión bibliográfica

Una revisión bibliográfica es un análisis de documentos acerca de un tema que se está rastreando. Presenta la información publicada sobre un tema y plantea una organización de ese material de acuerdo con un punto de vista. Se utiliza para recopilar y comentar la literatura publicada sobre un tema. (Coral Diana, 2014)

2.3 Instrumento

Por instrumentos se entiende a los medios materiales que se emplean para la recolección de los datos. (Guffante, Guffante, & Chávez, 2016)

2.3.1 Cuestionario

La presente investigación utilizar el cuestionario como instrumento de recolección de datos, Hernández & otros (2003) afirma que, “un cuestionario consiste en un conjunto de preguntas al respecto de una o más variables a medir”.

En el cuestionario se aplicó en la escala de Likert, el formulario para la encuesta fue diseñado en función de 13 preguntas que permitirán evaluar el conocimiento, valor y la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el turismo cultural en el cantón Jipijapa, los datos que se obtuvieron fueron procesados mediante Microsoft Excel y la herramienta Google Forms, por otra parte, también se elaboró un cuestionario para la entrevista diseñado con 8 preguntas, dirigidas a personas de especializadas en el tema, que nos permitirá analizar en profundidad esta investigación.

2.3.2 Ficha técnica

Luque (2019) menciona que “la ficha técnica es un documento que describe las características principales, la composición y las aplicaciones de un producto, aportando información detallada sobre los aspectos del mismo”.

Se elaboró una ficha adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, que permitirá levantar información, en base de indicadores que se recolectó de autores especializados en el tema, gracias a esta ayudará a determinar que platos son considerados ancestrales en el cantón Jipijapa. (Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011)

2.4 Validez del instrumento

Con respecto a la validez del instrumento, Hernández F (2006) señala:

Un instrumento (o técnica) es válido si mide lo que en realidad pretende medir. La validez es una condición de los resultados y no del instrumento en sí. El instrumento no es válido de por sí, sino en función del propósito que persigue con un grupo de eventos o personas determinadas (p. 107).

La validez de los instrumentos se realizó mediante un análisis previo de expertos de la carrera de Turismo y Gastronomía quienes en base a la matriz de validación dieron el visto bueno para su aplicación. En anexos se encuentra el enlace a los documentos validados.

A continuación, se detalla los expertos encargados de la validación de las encuestas, entrevista y ficha técnica.

| Docente | Cargo que desempeña |
|----------------------|--|
| Lic. Marcos Duran | Docente Titular de la carrera de Turismo |
| Ing. Emil Viera | Docente Titular de la carrera de Gastronomía |
| Ing. Pedro Montalván | Docente Titular de la carrera de Turismo |

Cuadro 1 Docentes que validaron los instrumento
Fuente: Elaboración propia

2. 5 Población de estudio

La población es el conjunto de todos los casos que se pretenden analizar en una investigación. (Hernández, Fernández, & Baptista, Metodología de la investigación, 2014).

Se tomará como población a los habitantes de Jipijapa, turistas y visitantes que se encuentran en el cantón al momento del levantamiento de información.

2.5.1 Tamaño de muestra

2.5.1.1 Muestra cualitativa

Hernández, Fernández, & Baptista (2014) mencionan que el tamaño mínimo de la muestra cualitativa es de seis a diez entrevistados y si son en profundidad, tres a cinco, así podamos garantizar un dialogo o discusión ideal para los resultados obtenidos.

El tamaño de muestra cualitativa es de 6 expertos que se especializan en diferentes áreas: turismo cultural, gastronomía e historia. Se seleccionó a los siguientes profesionales de acuerdo con su carrera de estudio, experiencia y conocimiento.

Posteriormente se detalla a los expertos entrevistados.

| # | Nombre | Nacionalidad | Institución | Cargo | Título profesional |
|---|-------------------------|--------------|-----------------------------------|---|--|
| 1 | Lic. Marcos Duran | Ecuatoriana | Universidad Eloy Alfaro de Manabí | Profesor de Historia | Licenciado en ciencias de la educación especialidad educación primaria |
| 2 | Dra. Libertad Regalado | Ecuatoriana | Universidad Eloy Alfaro de Manabí | Miembro de Número de la Academia Nacional de Historia del Ecuador | Doctora en ciencias pedagógicas |
| 3 | Ing. Leonor Villacreses | Ecuatoriana | Universidad Eloy Alfaro de Manabí | Profesora de gastronomía | Ingeniera en administración de empresas Hoteleras |
| 4 | Ing. Irene Rodríguez | Ecuatoriana | Universidad Eloy Alfaro de Manabí | Profesora de gastronomía | Ingeniera en administración de empresas Hoteleras |
| 5 | Lic. Álvaro Xavier | Ecuatoriana | Universidad Eloy Alfaro de Manabí | Profesor de turismo cultural | Licenciado en administración de empresas Turísticas. |
| 6 | Jessica V. Sornoza | Ecuatoriana | GAD de Jipijapa | Directora de Turismo/GAD Jipijapa: | |

Cuadro 2 Autores entrevistados
Fuente: Elaboración propia

2.5.1.2 Muestra cuantitativa

El tamaño de la muestra cuantitativa, según Hernández, Fernández, & Baptista (2014), “la muestra es un subgrupo de la población de interés sobre el cual se recolectarán datos, y que tiene que definirse y delimitarse de antemano con precisión, además de que debe ser representativo de la población”. El tamaño de muestra que se utilizara es Infinita dirigida a los turistas y visitantes que se encuentran en el cantón al momento del levantamiento de información. “En las muestras probabilísticas, todos los elementos de la población tienen la misma posibilidad de ser escogidos para la muestra” (Hernández, Fernández, & Baptista, Metodología de la investigación, 2014).

La fórmula empleada en la investigación fue la siguiente:

$$n = \frac{Z_{\alpha}^2 \cdot p \cdot q}{e^2}$$

n= Tamaño de muestra buscado

Z= Parámetro estadístico que depende el nivel de confianza (NC)

E = Error de estimación máximo aceptado

S^2 = Desviación estándar

p= Probabilidad de que ocurra el evento estudiado

q= (1-p) = probabilidad de que no ocurra el evento estudiado

$$n = \frac{(2,050 \cdot 2,050) \cdot 50\% \cdot 50\%}{(7\% \cdot 7\%)} =$$

$$n = \frac{1,050625}{0.49\%} =$$

$$n = 215$$

2.6 Matriz de consistencia

| Problema | Objetivos | Variable | Metodología | Población |
|--|---|---|--|---|
| <p>¿Cómo está influyendo la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural del cantón Jipijapa?</p> | <p>Analizar la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural en el cantón Jipijapa.</p> <p>Objetivos Específicos</p> <p>Fundamentar teóricamente los elementos claves asociados a la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural en el cantón Jipijapa.</p> <p>Establecer los indicadores que determinan que un plato sea considerado ancestral.</p> | <p>Independiente Gastronomía Ancestral</p> | <p>Tipo y diseño de la investigación</p> <p>Enfoque Mixto Diseño de la investigación es no experimental Investigación de campo Alcance descriptivo Método deductivo e inductivo</p> | <p>Encuesta</p> <p>Población: 215 Muestra: Pobladores y visitantes</p> |
| | <p>Identificar los platos que son considerados ancestrales en el cantón Jipijapa.</p> <p>Determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón jipijapa.</p> | <p>Dependiente Turismo Cultural</p> | <p>Técnicas: Entrevista y Encuesta</p> <p>Instrumentos: Cuestionarios Ficha técnica</p> <p>Técnica de procedimiento: Audios de manera presenciales, reunión por zoom, Google Forms y Excel.</p> | <p>Entrevistados: 6</p> <p>Muestra: 2 historiadores, 2 relacionados con la gastronomía, 2 relacionados con el turismo cultural.</p> |

Cuadro 3 Matriz de consistencia
Fuente: Elaboración propia

CAPITULO 3

3.1 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El análisis realizado de los siguientes resultados fue en función a, la recolección bibliografía, entrevistas y encuestas.



*Ilustración 13 Análisis de datos
Elaboración propia*

3.1.1 Indicadores

Se elaboró un cuadro de indicadores para determinar si un plato es considerado ancestral, el cual se desarrolló en base a autores expertos en el tema, después de una exhaustiva búsqueda escogimos los siguientes conceptos para determinar los indicadores.

3.1.1.1 Cuadro de indicadores

Cuadro De Indicadores Que Determinan Que Un Plato Es Considerado Ancestral

| Indicadores | Autores |
|--|--|
| Testimonio de mestizaje y sabores | Guerra (2013) menciona que “La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común; como testimonio, los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días.” |
| Alimentos nativos e introducidos | <p>El Patrimonio de Ministerio de cultura y Patrimonio (2013) entiende por patrimonio alimentario al uso de productos nativos con los que se prepara la comida.</p> <p>Los alimentos nativos de Jipijapa que cita la Dra. Regalado (2014) en su libro son; son la yuca, el maní, el maíz, el camote, el zapallo, el pescado, aguacate, maracuyá, tomate, ají, fréjoles, peces y mariscos; y otros que fueron llegando de la mano de los conquistadores como: el plátano, la gallina, el chanco, las reses, las especies, el arroz, el azúcar, los cítricos, la panela y desde luego sus derivados.</p> |
| Técnicas | <p>Guapisaca, Valverde, Herrera, & Alvear (2021) mencionan que, al hablar de técnicas ancestrales, se hace referencia a las utilizadas antes y después de la conquista. Se conoce que, en la época prehispánica, las técnicas de preparación y preservación de alimentos eran básicamente a cocción directa al fuego colocando la comida directamente en las brasas o sobre piedras calientes y en ollas de barro.</p> <p>En otros casos se utilizaba la técnica del ahumado ya que, principalmente los alimentos se cocían en leña y existía un trípode en el que se colocaba la carne o el pescado para ahumarla.</p> <p>La Dra. Regalado (2014) nos menciona otras técnicas como el cocinado, rallado, cernido, fermentar, por ejemplo, las botijas fueron empleadas para fermentar la Chicha, también el ahumado donde ensarabaja era usada para mantener las carnes, el pescado en proceso de a humano y secado.</p> <p>El asoleado era otra forma de conservar los alimentos, principalmente de los granos que los secaban al sol tanto enteros como rallados como es el caso del maíz que se lo rallaba y secaba al sol.</p> <p>El Patrimonio de Ministerio de cultura y Patrimonio (2013) considera que el patrimonio cultural alimentario también circunscribe las técnicas, tradiciones y conocimientos transmitidos por generaciones en la elaboración de un plato.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Utensilios</p> | <p>Guapisaca, Valverde, Herrera, & Alvear (2021) menciona que en nuestros ancestral utilizaban el molino para triturar los granos y producir harina en grandes cantidades, con la cual se realizaban diversas comidas como la tortilla de maíz entra otras y en casa se utilizan las piedras de moler.</p> <p>Patrimonio de Ministerio de cultura y Patrimonio (2013) considera que el patrimonio cultural alimentario también circunscribe las técnicas, tradiciones y conocimientos transmitidos por generaciones en la elaboración de un plato.</p> <p>José Luis Rosales, Según las integrantes del grupo Warmi Yuyaykuna (pensamiento de la Mujeres), 14 damas de la comunidad Punyaro Alto (Imbabura) se organizaron para, recuperar los saberes de madres y abuelas, que se estaban perdiendo.</p> <p>Las expertas cocineras aseguran que la comida, elaborada en ollas de barro y en cocina de leña, adquiere un sabor exquisito. Por ello, la mayoría utiliza estos utensilios, como lo hacían sus antepasados, latillas de guadua, cucharas de mates, liencillo, canuto, botijas, ralladores de cerámica, piedra de moler, susunga, horno de barro cocido.</p> |
| <p>creencias que resaltan la forma de vivir de la gente</p> | <p>Vallejos (2017) afirma que el patrimonio alimentario es el reflejo de la fusión de sabores y aromas propios de cada pueblo que, se encuentran vinculados con las creencias que resaltan la forma de vivir de la gente y que generan el legado ferviente de los antepasados.</p> |

Cuadro 4 De indicadores para determinar que un plato es ancestral
Fuente: Elaboración propia

3.1.2 Análisis de Ficha Técnica

Para el levantamiento de las fichas Técnicas se tomó en cuenta los 11 platos que se encuentra en el cuestionario de la encuesta, pregunta 4. Para el llenado de las fichas se realizó una entrevista al Investigador Iván Fienco Chávez, el cual nos brindó información de cada uno de estos platos, la conversación se grabó y se subió en una carpeta para que pudiera ser analizada después, **se encuentra en el anexo.**

Se consideró que los platos tienen que cumplir al menos con tres elementos de los indicadores para determinar que el plato sea considerado ancestral, por consiguiente, nos dio como resultado tres platos que cumplen con estos indicadores (**ver indicadores**) y por esa razón se los consideró ancestral según la ficha aplicada.

| Nombre | Nacionalidad | Institución | Cargo | Título profesional |
|--------------------|---------------------|--------------------|-----------------|---------------------------|
| Iván Fienco Chávez | Ecuatoriano | eventos D IVAN | Gerente general | Licenciado en ecoturismo |

3.1.2.1 Platos ancestrales

De los platos que representan la gastronomía de Jipijapa, se pudo identificar por medio de la Ficha técnica tres platos que son considerado ancestrales los cuales son, la Tortilla de maíz, el greñoso y la chica. Estos tres platos representan la gastronomía ancestral del cantón porque cumplen con los cinco indicadores y con tres elementos de los indicadores más relevantes para determinar que el plato sea considerado ancestral (ver resultado).

3.1.3 Análisis de resultados cuantitativos

A continuación, se presentan los resultados obtenidos de las encuestas implementadas para el presente estudio. Se recogió el análisis estadístico dado por Google Forms y Excel mediante el cual se obtuvieron los porcentajes y posteriormente se realizó el análisis e interpretación.

Seleccione su género:

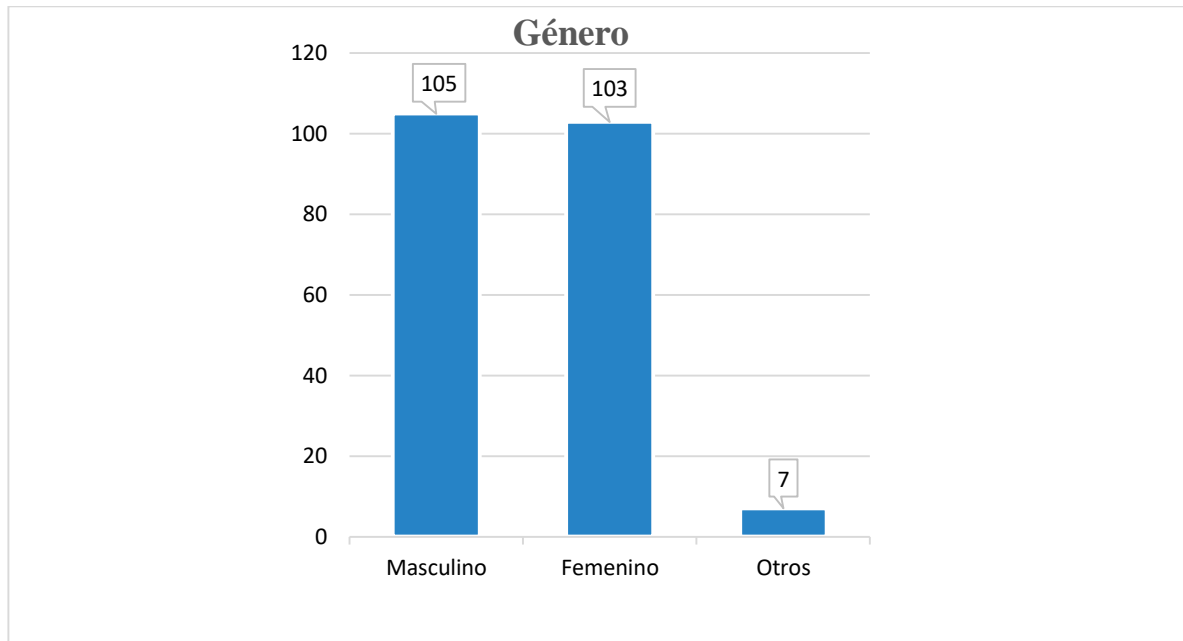


Gráfico 1 Género de los encuestados
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

Se puede observar que de los 215 de encuestados, 105 eran hombres, mientras que 103 de los encuestados eran mujeres, y 7 eran de otro género.

Interpretación: La mayor parte de encuestados son masculinos

Seleccione el lugar donde reside

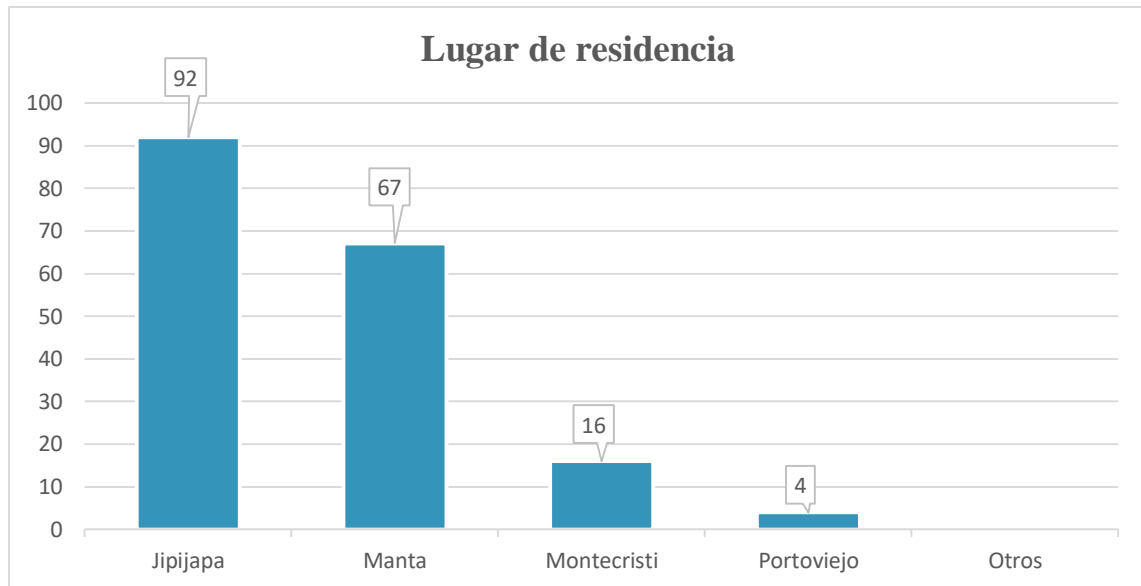


Gráfico 2 Residencia de los encuestados
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

Se puede observar que de los 215 de encuestados, 92 son residentes de Jipijapa, mientras que 67 son de Manta, 16 encuestados son de Montecristi y de Portoviejo 4.

Interpretación:

Para la información que se requiere obtener se priorizó tener un mayor porcentaje de residentes de Jipijapa.

Seleccione su rango de edad

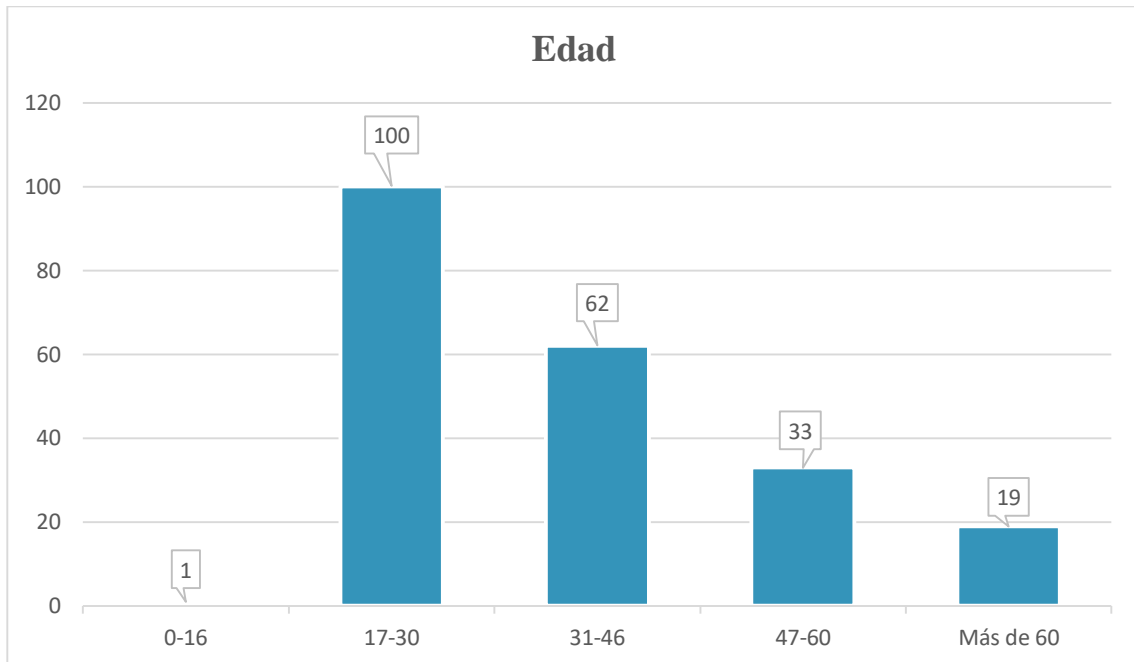


Gráfico 3 Edad de los encuestados

Fuente: Elaboración propia

Análisis:

Se puede observar que de los 215 encuestados, 100 personas son jóvenes, mientras que 62 son entre personas jóvenes mayores, 33 son personas mayores y 19 encuestados son adultos mayores.

Interpretación:

La mayor parte de encuestados son jóvenes.

1. ¿Conoce usted qué tipo de turismo predomina en el cantón Jipijapa?

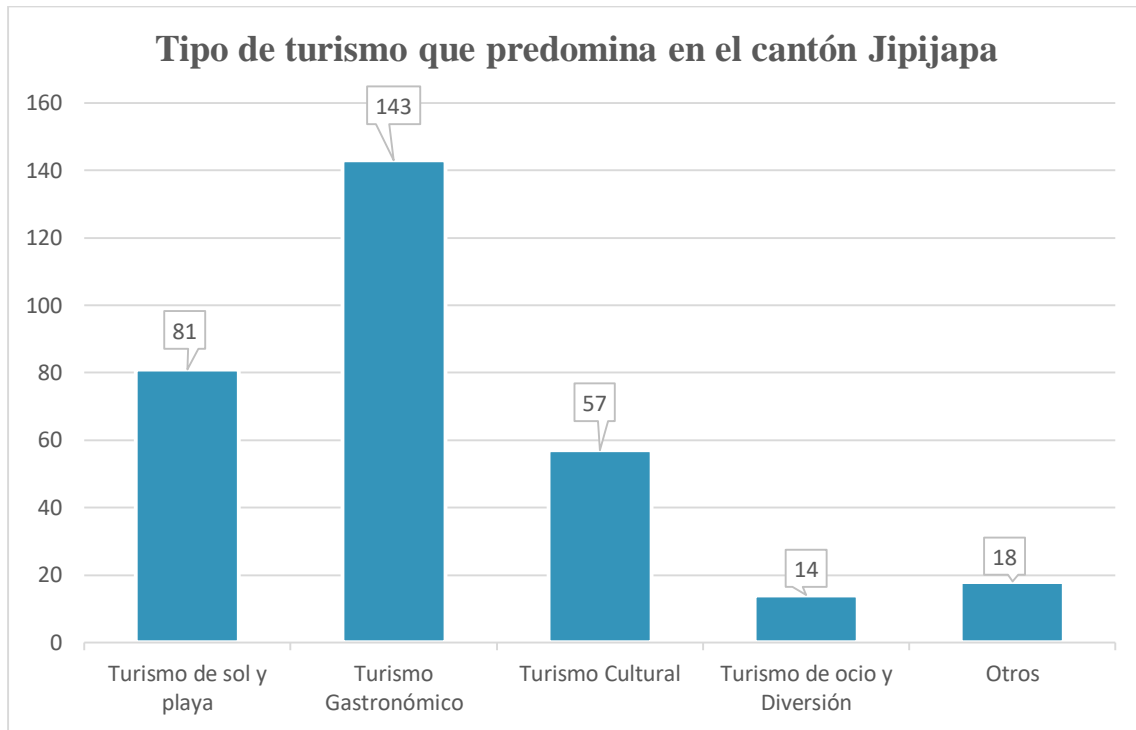


Gráfico 4 Tipo de turismo
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

Se puede observar que de los 215 de encuestados, 143 de los encuestados aseguran que el turismo que predomina en Jipijapa es el Turismo gastronómico, 81 manifiestan que es el Turismo de sol y playa siendo estos los valores más altos, el restante de porcentaje se divide de la siguiente manera, 57 eligieron el Turismo Cultural, 18 otro tipo de turismo y 14 eligieron el Turismo de ocio y Diversión.

Interpretación:

Se puede constatar que la mayoría de las personas encuestadas manifestaron que el turismo que predomina en Jipijapa es el Turismo gastronómico, con lo que se ha concluido que los habitantes y visitantes aseguran que sí está presente la gastronomía si está presente en la oferta gastronómica.

2. ¿Cuál cree usted que es el motivo principal por el que visitan Jipijapa?

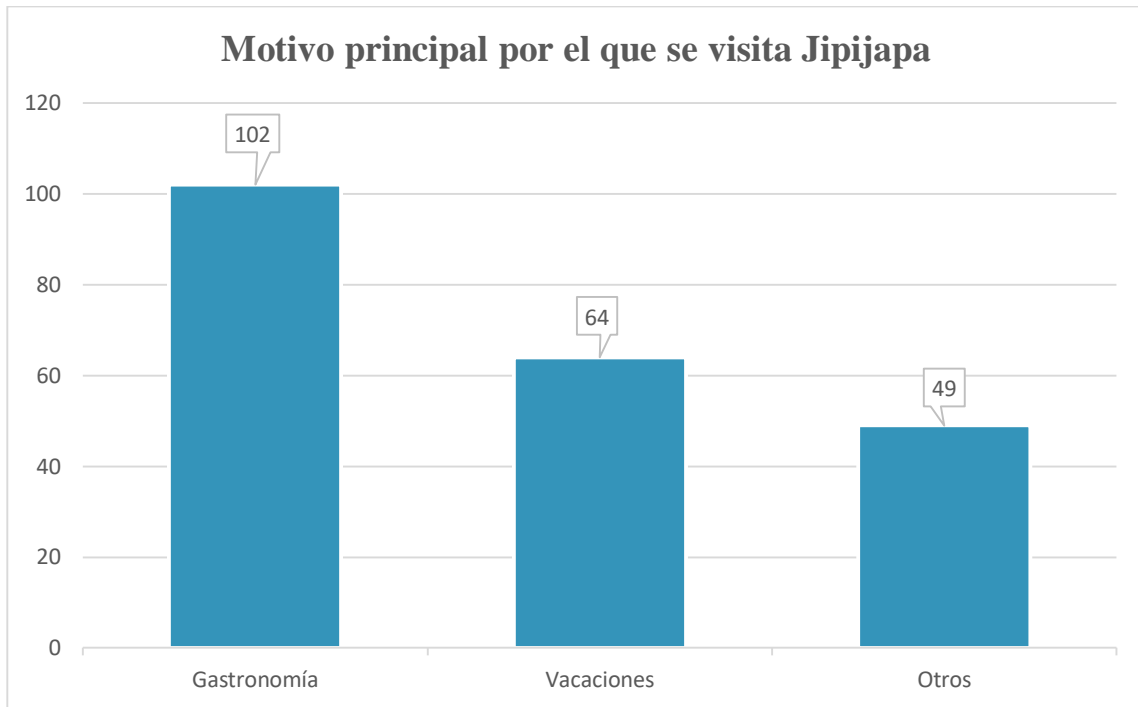


Gráfico 5 Motivo de visita
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

Los 215 de los encuestados, 102 consideran que la gastronomía es el principal motivo por el que visitan Jipijapa, mientras que 64 creen que es para vacacionar y 49 creen que podrían tener otros motivos.

Interpretación:

La mayoría de los encuestados opinan que la gastronomía es suficiente para atraer a visitantes para degustar sus variados y exquisitos platillos que son únicos del cantón.

3. ¿Conoce usted la gastronomía ancestral (comida que tiene un origen muy antiguo) en el cantón Jipijapa?

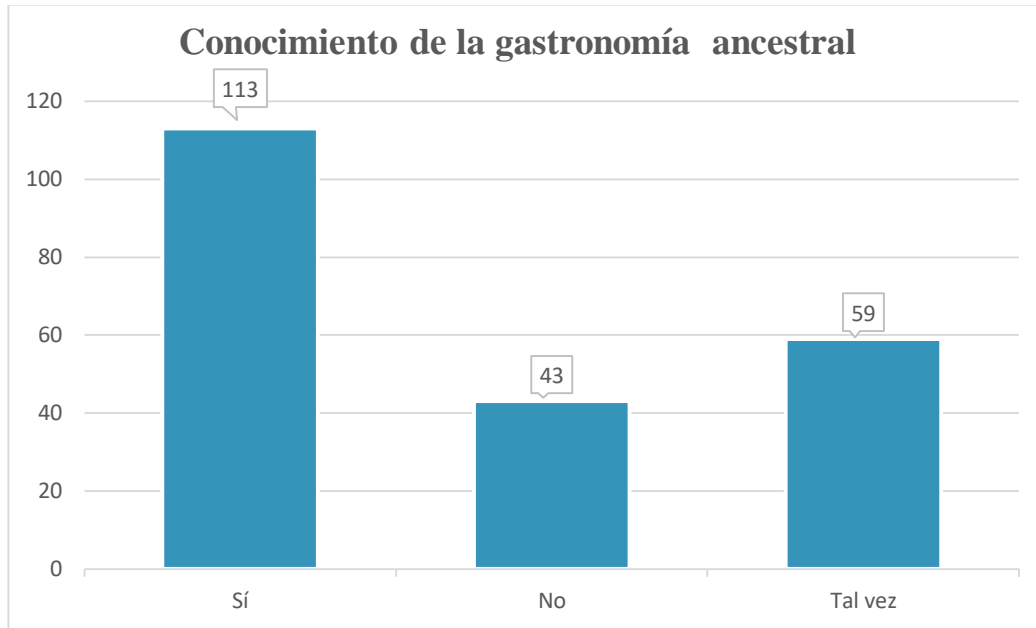


Gráfico 6 Conocimiento de la gastronomía ancestral
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

Los 215 de los encuestados, el 113 de los encuestados si conocen la gastronomía ancestral de Jipijapa, mientras que 59 encuestados opinaron que tal vez conozcan la gastronomía ancestral del cantón, además también se observa que 43 expresaron que no conocen la gastronomía ancestral del cantón Jipijapa en parte.

Interpretación:

Podemos constatar que la mayor parte de las personas encuestadas conocen la gastronomía ancestral de Jipijapa, de esta manera se demuestra que la población o los mismos visitantes le dan importante o al menos tienen constancia de ello, ya que de esta depende mucho el rescate de la cultura y la conservación de estos platillos ancestrales.

4. ¿Para usted que alimentos o bebidas son considerados ancestrales en el cantón Jipijapa? Seleccione uno o varios

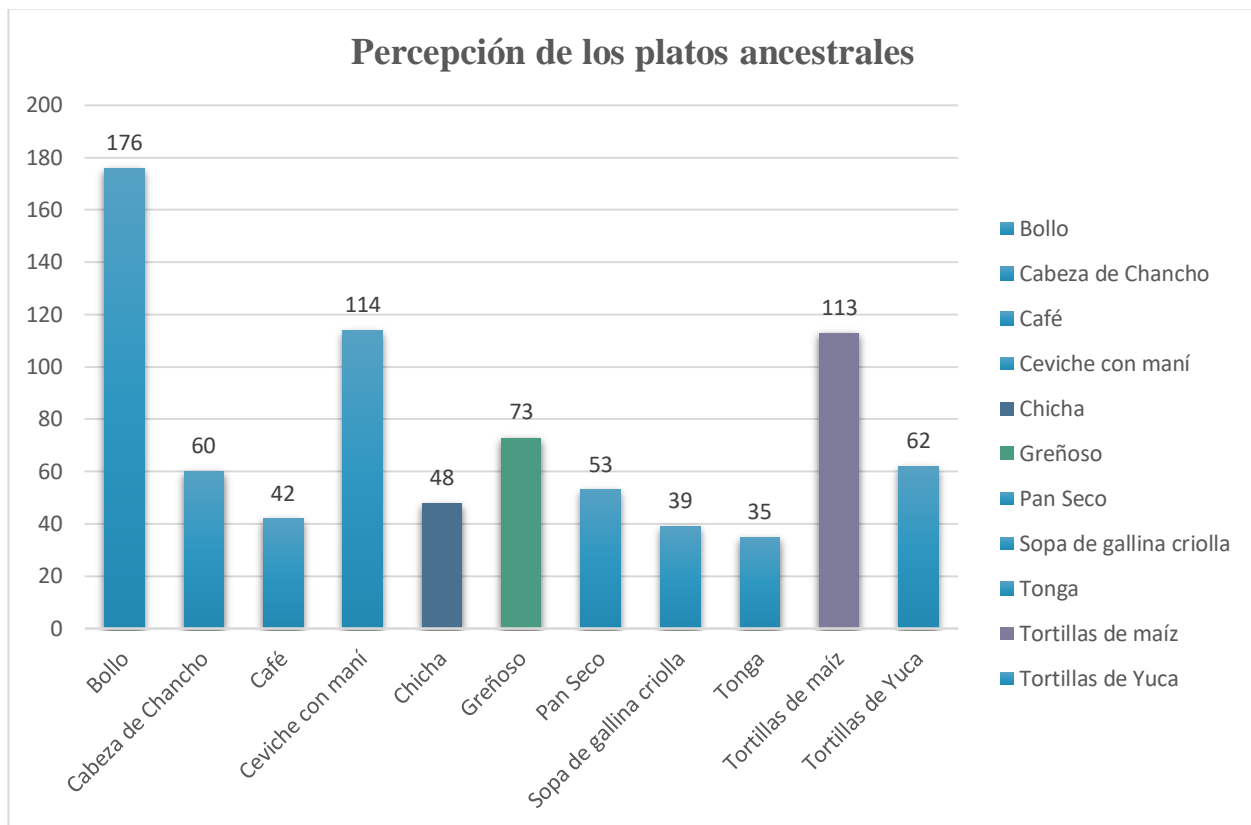


Gráfico 7 Gastronomía ancestral
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

De las personas encuestadas el 176 mencionan que el bollo se considera ancestral, mientras que el 114 señalan que es el ceviche con maní, el 113 mencionan las tortillas de maní, por otro lado 73 señalaron el greñoso, 62 la tortilla de yuca, 60 encuestados dijeron la cabeza de chancho, 53 encuestados eligieron el pan seco, 48 la chicha, 42 mencionaron el café, 39 señalaron la sopa de gallina criolla y finalmente 35 encuestados mencionaron la tonga.

Interpretación:

Se puede apreciar que la mayoría de encuestados consideran al bollo, seguido por el ceviche de maní y la tortilla de maíz como los platos ancestrales en el cantón de Jipijapa; lo que

demuestra que la población y visitantes tienen conocimiento sobre la cultura gastronómica que caracteriza al cantón.

5. ¿Conoce Ud. el origen, la historia y el significado que tiene cada plato ancestral perteneciente al cantón Jipijapa?

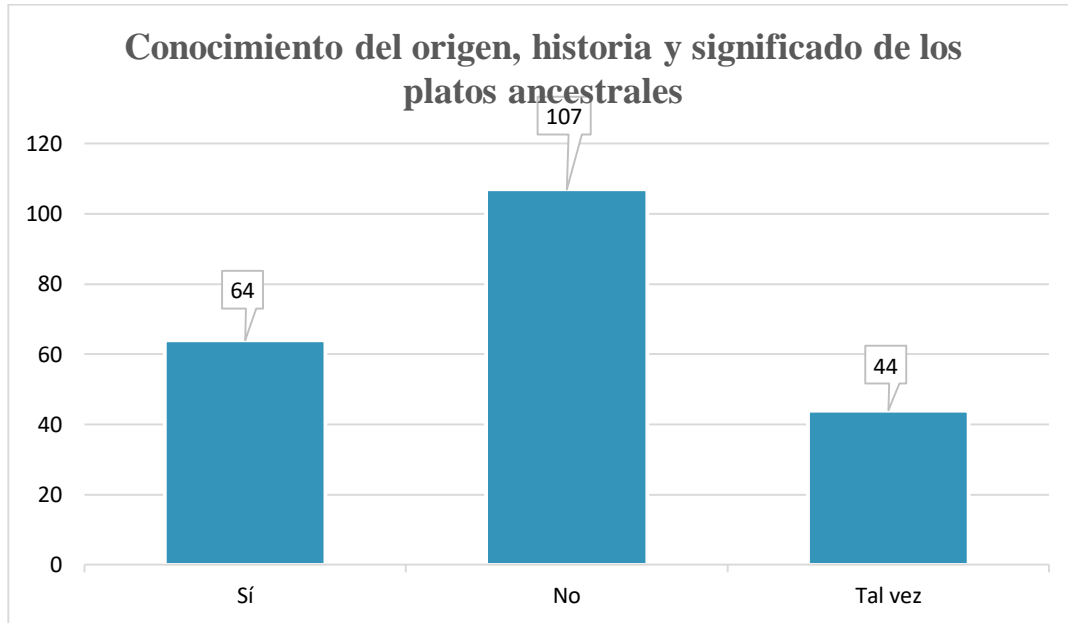


Gráfico 8 conocimiento de la gastronomía
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

Los 215 de los encuestados, 107 respondieron que, si conoce el origen, historia y significado que tiene cada platillo ancestral perteneciente al cantón Jipijapa, 64 encuestados respondieron que no conocen y finalmente 44 respondieron que tal vez conocerían la historia y origen de estos platos.

Interpretación:

Enlazando las preguntas anteriores, se analiza que los encuestados reconocen los platos ancestrales, sin embargo, existir poco conocimiento de la historia u origen de estos platos, a pesar de que en la **pregunta 3** la mayoría de encuestados aseguran que conocen la gastronomía ancestral del cantón, lo que se deduce que existe un desinterés por conocer la precedencia e historia de estos platos causando una desvalorización o posible pérdida de conocimiento ancestral.

Análisis en relación con la pregunta 4, 5 y los platos ancestrales:

Los tres platos se consideraron ancestrales porque cumplen con al menos tres elementos de cada indicador, según los datos obtenidos, en la pregunta 4 de la encuesta, los encuestados mencionaron solo uno de estos platos y dos tradicionales considerando que estos representan la gastronomía ancestral del cantón Jipijapa, sin embargo, existe una pequeña confusión entre los platos tradicionales y ancestrales, como se observa en la pregunta 5, los encuestados tienen poco conocimiento sobre la historia y origen, lo cual, afectaría al cantón y provocaría una pérdida de identidad gastronómica reemplazando lo ancestral por lo tradicional.

6. ¿Considera usted que consumir los platos ancestrales es una forma de mantener las costumbres y tradiciones de un lugar?

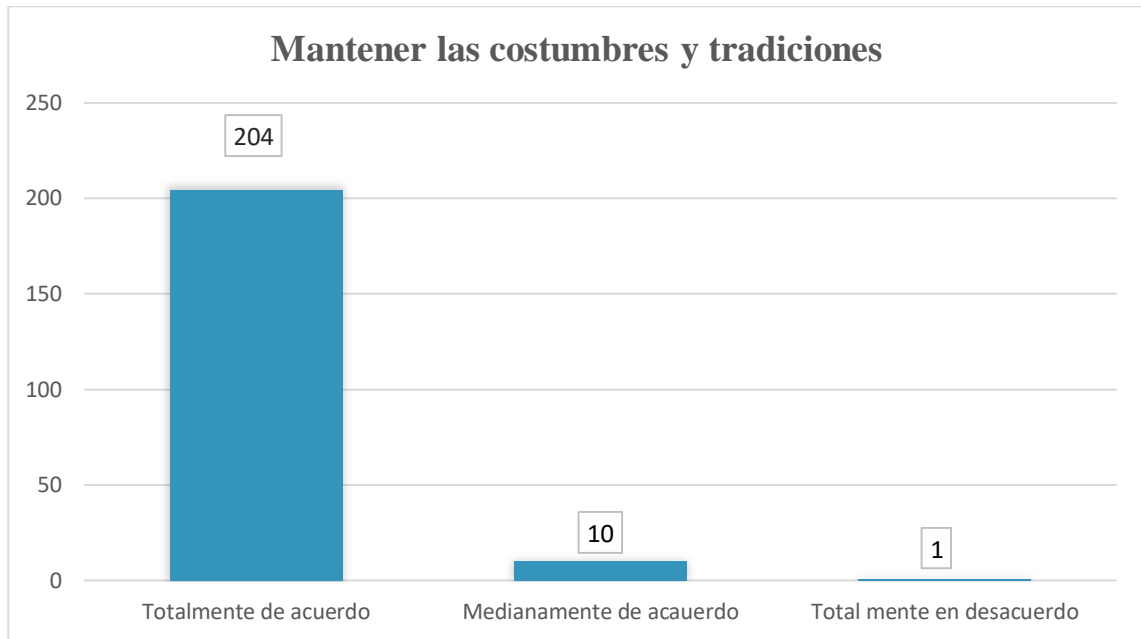


Gráfico 9 Mantener costumbres y tradiciones
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

De las 215 personas encuestadas, 204 mencionan que consumir los platos ancestrales es una forma de mantener las costumbres y tradiciones del cantón, 10 personas nos dicen que regularmente si ayuda a mantener sus costumbres y tradiciones y 1 persona nos mencionó que no es una forma de mantenerlas.

Interpretación:

La mayor parte de personas encuestadas mencionan que el consumir estos platos ayuda a mantener las costumbres y tradiciones del cantón Jipijapa, dado que se preserva la cultura de generación en generación.

7. ¿Cree usted que se debe apreciar la gastronomía ancestral del cantón Jipijapa para fortalecer los recursos turísticos culturales?

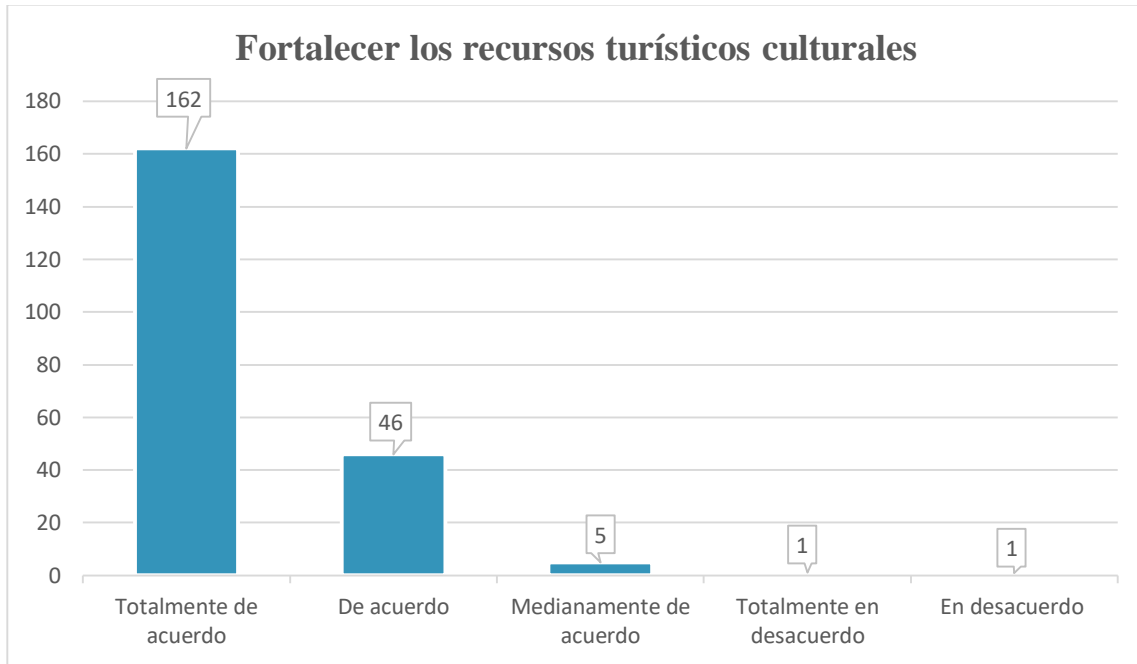


Gráfico 10 Apreciación de la gastronomía ancestral
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

De las personas 215 personas encuestadas 208 mencionan que, sí se debe apreciar la gastronomía ancestral del cantón para fortalecer los recursos turísticos culturales, 5 personas mencionan que regularmente a ayuda a fortalecer los recursos turísticos culturales y 2 personas nos mencionaron que no ayuda.

Interpretación:

Dándonos a conocer que la mayor parte de los encuestados tiene el conocimiento que al apreciar este tipo de gastronomía refuerza los recursos turísticos que tiene el cantón.

8. ¿Considera usted que al promover la gastronomía ancestral en los puestos de comida en el cantón Jipijapa aportará al desarrollo económico y turístico cultural?

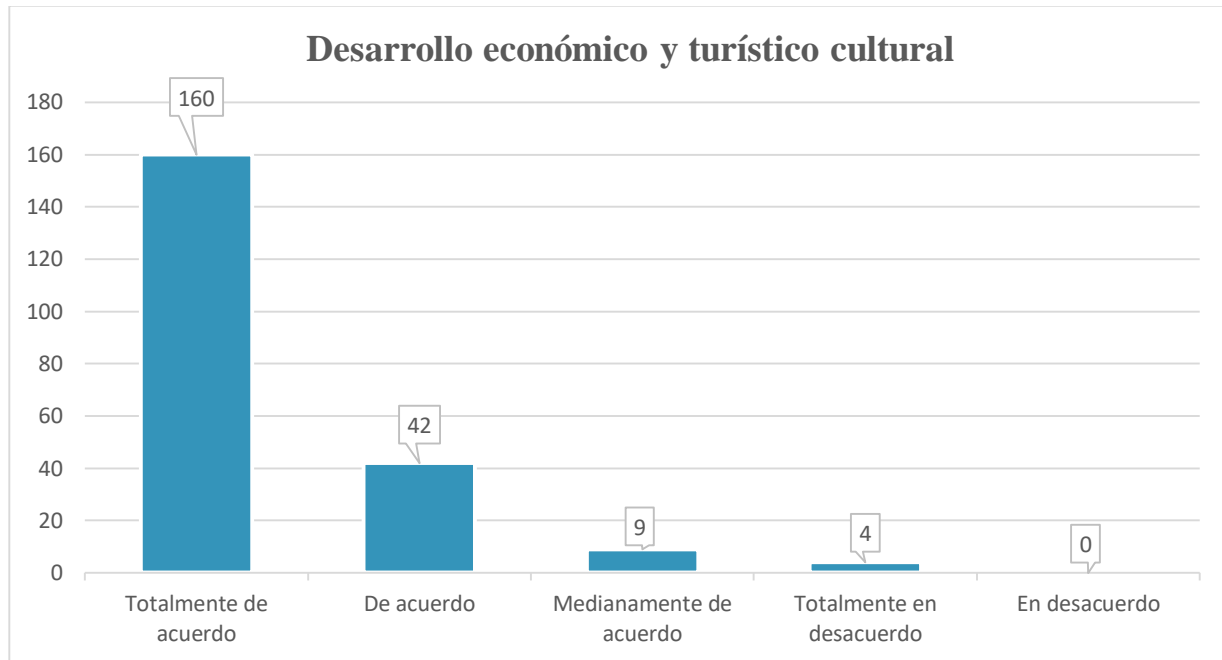


Gráfico 11 Promover la gastronomía ancestral
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

De las 215 personas encuestadas, 202 personas mencionan que al promover la gastronomía ancestral en los puestos de comida aportará al desarrollo económico y turístico cultural, 9 personas dicen que regularmente aporta y 4 personas dicen que no aporta.

Interpretación:

La mayor parte de los encuestados no mencionan que promoviendo la gastronomía ancestral en los puestos de comida del cantón da un aporte positivo al desarrollo económico y turístico del cantón.

9. ¿Cómo considera que la gastronomía ancestral influye en el turismo cultural en el cantón Jipijapa de manera positiva? Seleccione uno o varios aspectos.

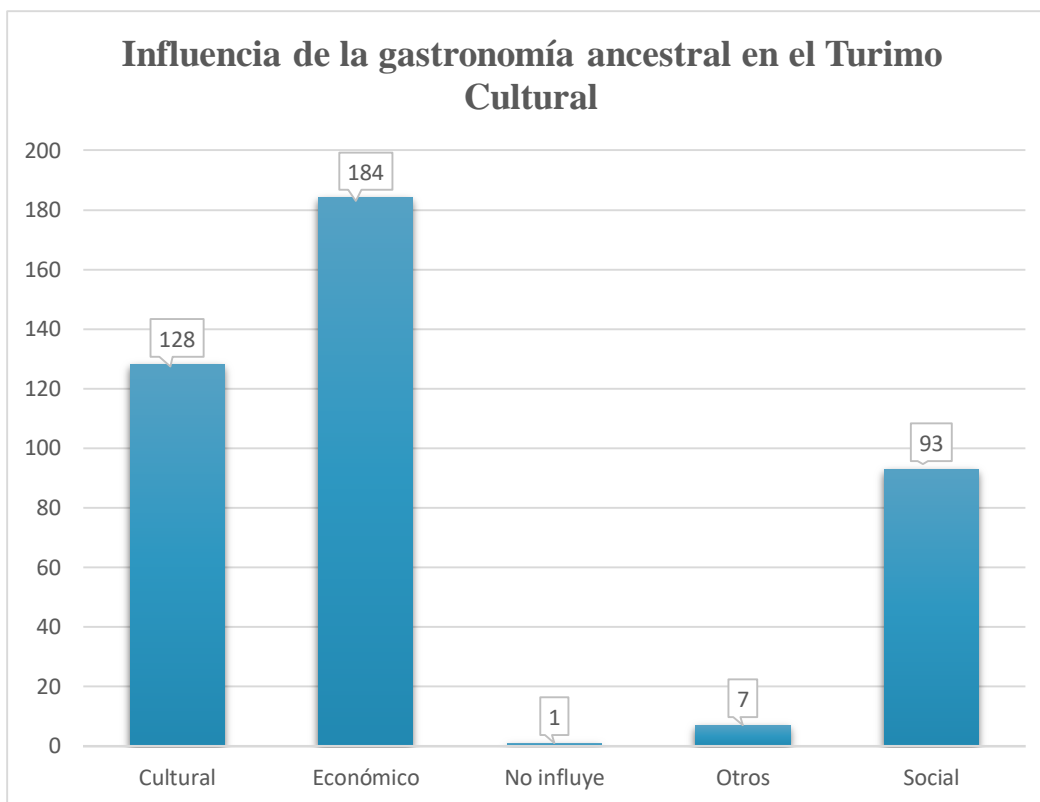


Gráfico 12 Influencia
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

Los 215 de los encuestados, 184 mencionan que este tipo de gastronomía influye de manera positiva en el turismo cultural en la parte económica del cantón, 128 opinaron que influye en la parte cultural, 93 seleccionaron el ámbito social y 7 mencionaron que influye en otro invitado.

Interpretación:

De las personas encuestadas podemos decir que la gastronomía ancestral sí influye de manera positiva en el cantón tanto como en el aspecto económico, cultural y en otros aspectos.

10. Usted considera que el desinterés de la juventud actual, en cuanto a la gastronomía ancestral ¿obstaculiza o le da un efecto lento al desarrollo turístico de la localidad?

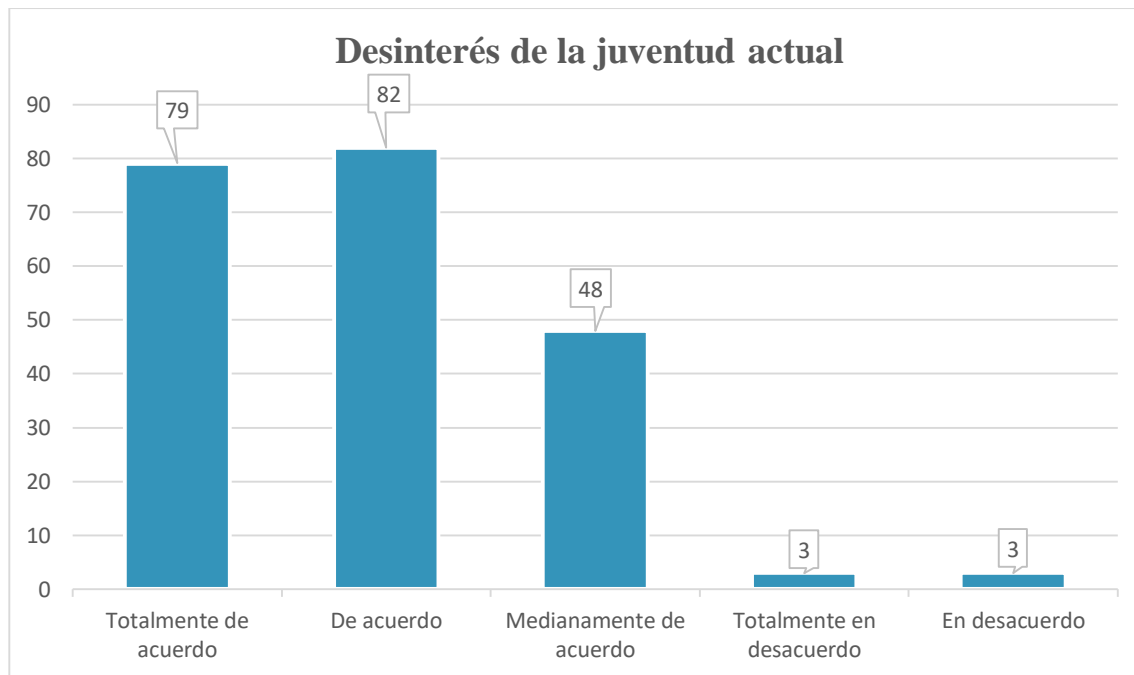


Gráfico 13 Desinterés de la juventud actual
Fuente; Elaboración propia

Análisis:

Los 215 de los encuestados, 161 nos indican que el desinterés por parte de los jóvenes retrasa el desarrollo turístico de la localidad, 48 personas nos mencionan que regularmente se obtiene este efecto y 6 personas nos manifiestan que no le da este retazo.

Interpretación:

De todas las personas encuestadas la mayor parte nos da una respuesta que afirma, que, la juventud actual no le da la vida importancia a la gastronomía ancestral del cantón, provocando que esta retrase el desarrollo turístico que puede obtener la localidad

3.1.4 Análisis de resultados cualitativos

A continuación, se presenta la información procedente de la entrevista a expertos en el tema. Se documentó la entrevista por medio de grabaciones y grabación de una reunión por Zoom, se subió la conversación en OneDrive que se encuentra en anexo.

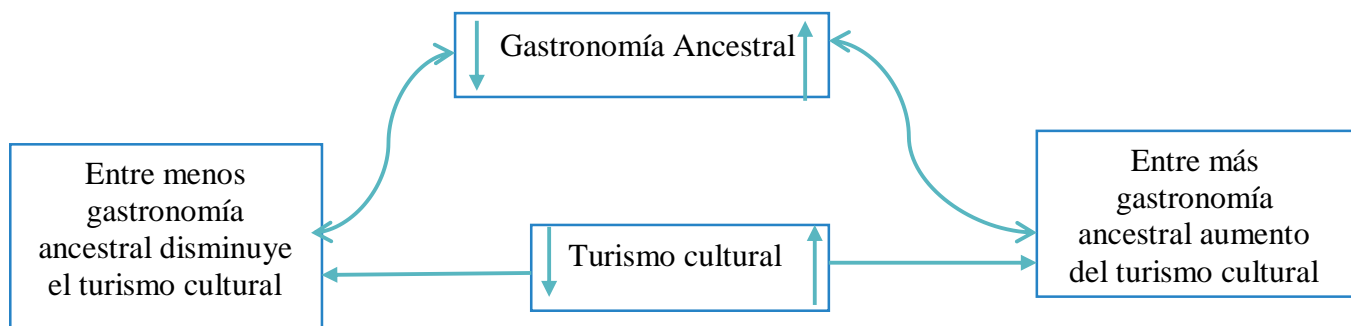
| PREGUNTAS | ANÁLISIS |
|---|---|
| 1 ¿La gastronomía ancestral es parte de la cultura en el cantón Jipijapa? | Según los entrevistados esta gastronomía, sí es parte de la cultura del cantón por qué; representa la identidad cultural, sus costumbres y porque se utilizan aún los ingredientes más ancestrales como lo es el maíz, en algunos casos los utensilios y en otros la forma de preparar los alimentos de nuestros antepasados, Jipijapa cuenta con diferentes platos que se han dado a conocer de generación en generación, sin embargo, existe una pérdida del 50% de tradiciones ancestrales. |
| 2 ¿Qué hace que un plato sea considerado ancestral? | Según los entrevistados, para que un plato sea considerado ancestral principalmente es el tiempo del que se remota su existencia en la historia del cantón, es necesario el uso de los condimentos, utensilios, los ingredientes principales de cada plato y la manera de elaboración. Las cuales se han ido pasando por medio de los abuelitos y las personas que lo han transmitidos de generación en generación, sin embargo, este patrimonio siempre estará en peligro por la ausencia de transmisión de saberes ancestrales. |
| 3 ¿La gastronomía ancestral influye de manera positiva en el turismo cultural de Jipijapa? | Los entrevistados nos menciona que, la gastronomía ancestral sí influye de manera positiva en el turismo cultural de Jipijapa, porque en la actualidad cuenta con una oferta turística que es demandante para los turistas e incluso en ocasiones se realiza por pedidos, Jipijapa se ha caracterizado porque algunos de sus platos no se elaboran en ningún otro lado, también hay una feria donde se realiza la feria del maíz y los productos que se elaboran a base del mismo donde se encuentra diferentes tipos de platos, si el cantón junto con el municipio tuviera proyectos de la gastronomía esto ayudaría a el desarrollo de la localidad he impulsaría el turismo cultural. |
| 4 ¿Cuáles son los platos que representan la gastronomía ancestral en Jipijapa? | Según los entrevistados mencionan que, los platos que representan la gastronomía ancestral del cantón son los siguientes, el greñoso, la tortilla de maíz, el ceviche con |

| | |
|---|--|
| | <p>maní, café y el bollo. Algunos son elaborados a base de plátano inclusive se envuelven en las mismas hojas de plátano, sin embargo, la manera de la elaboración es muy ancestral y el aliño que se les prepara.</p> |
| <p>5 ¿La gastronomía ancestral aporta al desarrollo turístico cultural y económico en el cantón Jipijapa?</p> | <p>Analizando las opiniones de los expertos entrevistados, todos estuvieron de acuerdo que la gastronomía ancestral sí aporta al desarrollo turístico cultural y económico en el cantón Jipijapa, inclusive algunos mencionaron la existencia del corredor gastronómico ubicado en Sancán, y muchos de sus comerciantes han surgido económicamente en base a esas ventas, al mismo tiempo que se mantiene la cultura ancestral.</p> |
| <p>6 ¿Está de acuerdo que la gastronomía ancestral se establezca como parte de la oferta turística?</p> | <p>Los entrevistados mencionaron que sí están de acuerdo que la gastronomía ancestral se establezca como parte de la oferta turística, además recalcaron que ya se está ofertando la gastronomía de Jipijapa, ya que los visitantes son atraídos por las tortillas de Sancán, estuvieron de acuerdo que la gastronomía del cantón es única, por lo que es otro motivo que llama la atención de los visitantes.</p> |
| <p>7 ¿Considera usted, que el testimonio de mestizaje y sabores, alimentos nativos, técnicas, utensilios y las creencias que resaltan la forma de vivir de la gente ayudará a determinar que un plato sea ancestral?</p> | <p>La mayoría de los entrevistados están totalmente de acuerdo que el testimonio de mestizaje y sabores, alimentos nativos, técnicas, utensilios y las creencias que resaltan la forma de vivir de la gente si ayuda a determinar que un plato sea ancestral, mientras que una entrevistada opina que sí, pero debe existir una investigación profunda para determinar esos resultados. Además, mencionan que el uso de los utensilios horno de barro, la olla de barro, entre otros, nos ayudan a mantener los sabores más antiguos, porque eso distingue la gastronomía ancestral, no es lo mismo cocinar una tortilla en un horno de leña que cocinarla en un horno de gas.</p> |
| <p>8 usted considera que el desinterés de la juventud actual, en cuanto a la gastronomía ancestral, ¿obstaculiza o retrasa el desarrollo turístico de la localidad?</p> | <p>Los entrevistados consideran que el desinterés de los jóvenes actuales, en cuanto a la gastronomía ancestral, no obstaculiza más bien retrasa el desarrollo turístico en el cantón Jipijapa, creen que las nuevas generaciones no se interesan por la cocina antigua, hoy en día existen diferentes utensilios, más avanzados, comida rápida y semipreparada, pero no culpan a los jóvenes, más bien creen que eso viene dentro de algunas familias que se desinteresan por sus propias costumbres y van dejando de lado las forma de preparar los platillos por algo más sencillo.</p> |

3.2 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Para el análisis de la presente investigación se realizó un levantamiento de información en el campo de estudio, además de aplicar entrevistas a expertos, encuesta a habitantes y visitantes, el desarrollo de su cuestionario es la respuesta a los indicadores que permiten evaluar las variables de gastronomía ancestral y el turismo cultural.

3.2.1 Mapa conceptual de las variables



Realizado el análisis correlacional entre las variables gastronomía ancestral y turismo cultural, se pudo evidenciar que existe relación entre las mismas, entre menos gastronomía ancestral disminuye la influencia en el turismo cultural, por lo tanto, respondiendo la formulación del problema planteado, se demuestra que la gastronomía ancestral no está influyendo en el desarrollo del turismo cultural en el cantón Jipijapa, de los tres platos dados por la ficha, la tortilla de maíz es la que influye al desarrollo, sin embargo el greñoso al ser un plato no muy conocido y poco demandado al igual que la chicha, no aportan al desarrollo turístico cultural del cantón, es decir como uno de los tres platos ancestrales aporta al desarrollo turístico cultural se determinó que la gastronomía ancestral no influye en el desarrollo del mismo, pero eso no quiere decir que los dos platos restantes no puedan influir de alguna manera, porque tienen lo necesario para ofertarse pero por diferentes cuestiones no ha podido establecerse en el mercado.

Como se observa en los resultados de la encuesta pregunta 6, el 95% los encuestados señalaron que consumir los platos ancestrales es una forma de mantener las costumbres y tradiciones para preservar la cultura del cantón. La gastronomía ancestral es uno de los factores principales para generar ingresos en la localidad, porque al apreciar este tipo de gastronomía se fortalece los recursos turísticos que tiene el lugar, como lo mencionan los entrevistados en la pregunta 6, la gastronomía ancestral del cantón se está estableciendo como parte de la oferta turística para fortalecer el turismo cultural, los visitantes y turistas son atraídos por las tortilla de Maíz, específicamente en Sancán, lugar donde existe un corredor gastronómico en donde los viajeros y turistas realizan una parada para degustar este platillo, de estos criterios se puede interpretar que la gastronomía ancestral es un factor en crecimiento.

En la pregunta 5 los entrevistados resaltaron que existe un aporte positivo al desarrollo económico del cantón, puesto que, ayuda a mejorar la economía, además de generar impactos positivos en la promoción cultural y alimenticia del cantón, relacionándolo con la pregunta 8 de la encuesta, donde señalaron que si se promueve en los puestos de comida ayudaría al desarrollo económico y cultural del sector, convirtiéndolo en un destino atractivo, al igual de existir interés por las personas para mantener las costumbres y tradiciones.

CONCLUSIONES

- Se logró fundamentar teóricamente los siguientes elementos claves; pluriculturalidad, identidad cultural, gastronomía, turismo, turismo gastronómico, patrimonio inmaterial, patrimonio gastronómico, ancestral, gastronomía de Jipijapa.
- Se identificaron 5 indicadores que son los siguientes; testimonio, mestizaje y sabores, alimentos nativos e introducidos, técnicas, utensilios, creencias que resaltan la forma de vivir de la gente.
- Del listado de los platos tradicionales que representan la gastronomía ancestral del cantón, los resultados de la ficha arrojaron los siguientes platos, la Tortilla de maíz, el Greñoso y la Chicha como platos ancestrales.
- Tras el análisis podemos concluir que la cocina ancestral no influye en el turismo cultural del cantón Jipijapa de manera negativa en la parte cultural.

RECOMENDACIONES

- El municipio, establecimientos y otras autoridades trabajen en conjunto para promover más proyectos enfocados en el rescate y promoción de la gastronomía ancestral y todos los factores que intervienen en la misma.
- Que el GAD municipal de Jipijapa recopile información, la almacene y la difunda en su página web y realice casas abiertas donde se hable sobre las formas de preparación y cocción de los platos más ancestrales que tiene el cantón.
- La universidad debe promover estos proyectos con el objetivo seguir con el rescate de la gastronomía ancestral y su valor histórico
- Que los estudiantes de la carrera de Hotelería y Turismo sigan con esta investigación para que le sigan dando un aporte al rescate de este tipo de gastronomía.

BIBLIOGRAFÍA

- Álvaro, María . (2016). *Defensa del pueblo* . Obtenido de EN TIEMPO DE DERECHOS: LA IDENTIDAD CULTURAL COMO UN DERECHO INTRÍNSECO DE LAS PERSONAS: <https://www.dpe.gob.ec/tiempo-derechos-la-identidad-cultural-derecho-intrinseco-las-personas/>
- Alvelayis, N. M. (2020). *Gastronomía y turismo: una reflexión cultural*. Bogotá : Función Universitaria San Mateo.
- Andrade, C., Cañar, A., Toranzos, Á., & Carvache, W. (s.f.). *Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en*. Guayaquil-Ecuador: Escuela Superior Politécnica del Litora.
- Arboleda, M. (2013). *La Gastronomía Ancestral Y Su Influencia En El Turismo Cultural Del Cantón Ambato Provincia De Tungurahua*. Ambato:: Facultad De Ciencias Humanas Y De La Educación.
- Arboleda, M. A. (2013). *LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA*". Ambato: FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN.
- Bembibre, C. (2006). "La gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad".
- Bernal, C. A. (2011). *Metodología de la Investigación*.
- Bravo, A. O. (2021). Estrategias de gestión para el turismo gastronómico en el área urbana del cantón Jipijapa – Manabí . *Revista científica de la universidad del pacífico* , 2.

- Cachi Guango, I. S. (2016). *Gastronomía, historia y cultura afrodescendiente de las comunidades Chota y Salinas en Imbabura, Ecuador. Revista de la facultad de educación, ciencia y tecnología.*
- Carlo, E. (2009). *La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el renacimiento de un pasado en común.*
- Centty, D. (2006). *MANUAL METODOLOGICO PARA EL INVESTIGADOR CIENTIFICO.* Arequipa.
- Choez, M. (2021). *La Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área Urbana del Cantón Jipijapa, Provincia Manabí.* Guayaquil – Ecuador: Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil.
- Choez, S. (2021). *La Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área.* Guayaquil – Ecuador: Tesis-Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil.
- Davila, J. (2016). *Análisis de factores que inciden en la pérdida de las costumbres y tradiciones que posee la Provincia de el Oro.* Machala.
- Esdra, A. y. (2020). *La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valore, 1-2.*
- Espinoza, L. R. (2014). *Manabí y su comida milenaria* (Vol. segundo edición). (F. Chiriboga, Ed.) Manta, Manabí, Ecuador: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
- Fernanda, B. P. (2020). *Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba .* Riobamba: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO.
- Fernández, & Fuster. (1999).
- Franco, A. (2015). *LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU APORTE AL DESARROLLO.* JIPIJAPA – MANABI – ECUADOR: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN-UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS.

- Garlobo, A. I. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. .
Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores. , 4.
- Giráldez. (2010). *Música. Investigación, innovación y buenas prácticas*. Barcelona: GRAÓ.
- Guapisaca, Á., Valverde, J., Herrera, M., & Alvear, X. (2021). Registro e inventario de técnicas culinarias ancestrales de los días festivos en la provincia del cañar. *Registo e inventário de técnicas culinárias ancestrais de férias na província de Cañar*.
- Guerra, D. (2013). *A GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURISTICO DE LA PROVINCIA ATOCHA*. Ambato.
- Guffante, T., Guffante, F., & Chávez, P. (2016). *Investigación Científica: El proyecto de investigación*.
- Hernández, & otros. (2003). *confiabilidad*. Obtenido de Urbe/tesis pub/0081163/cap03.pdf
- Hernández, F. y. (2006). *Eumed.net*. Recuperado el 5 de Enero de 2023, de Eumed.net:
<https://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/zll/metodologia-investigacion.html>
- Hernández, Fernández, & Baptista. (2014). *Metodología de la investigación*. Mexico: INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Hernández, López, & Diclemente. (2015). *El turismo gastronómico como experiencia cultural*. .
Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles.
- Hernández, M., Di, C., & López, G. (2015). *El turismo gastronómico como experiencia cultural*
caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles 68. doi:<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5138997>
- Hunziker, Walter, & Krapf, K. (2001).
- Hyde, & Kenneth, F. (2000). *Recognising deductive processes in qualitative research*. *Qualitative Market. Research: An International Journal*.

- Linez, M. (2015). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la comunidad de Libertador Bolívar*. La Libertad, Ecuador: Universidad Estatal Península de "Santa Elena".
- Luque, Á. (2019). *Extracción Terminológica*. Malaga. Obtenido de <https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/18987/Extracci%C3%B3n%20terminol%C3%B3gica%20Luque%20%26%20Seghiri%20-%20Presentaci%C3%B3n%20UMA.pdf?sequence=1>
- Mario, T. y. (2006). *Proceso de Investigación Científica*. Recuperado el 5 de Enero de 2023, de <http://virtual.urbe.edu/tesispub/0088963/cap03.pdf>
- Martínez, M. (2015). *Estudio investigativo de la gastronomía tradicional del cantón Jipijapa y*. Quito-Ecuador: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL.
- Mejía, Mejía, & Bravo. (2014). *Tendencias gastronómicas*.
- Mejía., M. I. (2015). *Estudio investigativo de la gastronomía tradicional del cantón Jipijapa y su aporte al desarrollo cultural y turístico de la Provincia de Manabí*. QUITO: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL.
- Ministerio de turismo. *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos*. Recuperado el 23 de Noviembre de 2022, de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Molano, O. (2017). *Identidad cultural - un concepto que evoluciona*. Lima: OPERA.
- Montesinos. (17 de Febrero de 2015). *Definiciones Actuales: Gastronomía y Turismo Gastronómico*. Obtenido de Obtenido de Centro Empresarial Gastronómico Hotelero: <https://cegaho.wordpress.com/2015/02/17/definicionesactuales-gastronomia-y-turismogastronomico/>
- Mouriés, T. (2014). *Vigencia de lo ancestral en la amazonía peruana*. *Anthropologica*, 3.

- Oliveira, M. (2011). *La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural*. Estudios y Perspectivas en Turismo 20.
- OMT. (2008). *Organización mundial del turismo*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- OMT. (2016). *OMT*. Obtenido de ÉTICA, CULTURA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL: <https://www.unwto.org/es/etica-cultura-y-responsabilidad-social>
- OMT. (2016). *OMT*. Obtenido de Seminario internacional sobre turismo y cultura : <http://americas.unwto.org/es/event/seminario-internacional-sobre-turismo-y-cultura>
- OMT. (2019). *Definiciones de turismo de la OMT*. OMT, Madrid. Doi. Obtenido de <https://doi.org/10.18111/9789284420858>.
- Oñate, T., Fierro, R., & Viteri, F. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEEC*. doi:<http://dx.doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-13>
- Orellana, A., Angulo, A., Barrera, G., Brito, L., & Mosquera, L. (2020). *Sabiduría Ancestral Andina y Uso de Plantas Medicinales*. Cuenca.
- Ortega, M. (2014). *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*. Loja : Director Regional 7.
- Patrimonio Cultural Inmaterial. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario*. INPC.
- Patrimonio de Ministerio de cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio alimentario*.
- Plan de Desarrollo Y Ordenamiento Territorial. (24 de Mayo de 2015). *G.A.D. Municipal del Cantón Jipijapa* . Obtenido de G.A.D. Municipal del Cantón Jipijapa : https://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1360000630001_PDY_OT%20JIPIJAPA%2014042016_14-04-2016_10-45-27.pdf

- Quezada, M., Luján, G., & Segovia, G. (s.f.). *Revista Digital*.
doi:<https://doi.org/10.29166/siembra.v9i1.3592>
- Real Academia Española. (2019). *Diccionario de la lengua española*. Obtenido de Ancestral:
<https://dle.rae.es/ancestral>
- Real Academia Española. (2019). *Diccionario de la Lengua Española*. Obtenido de Gastronomía::
<https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>
- Regalado, (2014). *Manabí y su comida milenaria* Manta: Departamento de Edición y Publicación Universitaria (DEPU).
- Rut Gomez Sobrino. (27 de Marzo de 2016). *UNWTO*. Obtenido de El II Foro Mundial de Turismo Gastronómico enfatiza la relevancia de la cultura y las comunidades locales :
<https://www.unwto.org/es/gastronomia>
- Sánchez, F., Cotilla, R., Rodríguez, P., & Espinosa, M. (2016). Estrategias para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el cantón Pastaza, Ecuador. *Amazónica Ciencia y Tecnología*.
- Sánchez, K. (2018). *ANÁLISIS DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS DE LOS RESTAURANTES DE COMIDA TRADICIONAL EN EL SECTOR SAN RAFAEL EN EL VALLE DE LOS CHILLOS, PARA SU PUESTA DE VALOR EN EL MERCADO*. Quito.
- Senatur. (2014). *Senatur*. Obtenido de Turismo Cultural: UNA OPORTUNIDAD PARA EL DESARROLLO LOCAL: <http://www.indap.gob.cl/docs/default-source/turismo-rural-y-artesanía/estudios-de-interés/turismo-cultural—guía-metodológica.pdf?sfvrsn=2>
- Tamayo, M. y. (2006). *TIPO DE INVESTIGACION*. Recuperado el 5 de Enero de 2023, de <http://virtual.urbe.edu/tesispub/0088963/cap03.pdf>
- Tamayo, T. y. (2008). *Eumed.net*. Recuperado el 5 de Enero de 2023, de Encuestas: <https://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/zll/metodologia-investigacion.html>

TESIS PLUS. (2020). *TESIS PLUS*. Recuperado el 26 de Agosto de 2022, de Investigación Descriptiva según autores: <https://tesisplus.com/investigacion-descriptiva/investigacion-descriptiva-segun-autores/>

UNESCO. (2023). *UNESCO*. Obtenido de Patrimonio Cultural Inmaterial: <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>

Valero, M. M. (2015). EDUCACIÓN PLURICULTURAL. En M. L. Yagual1, *EDUCACIÓN PLURICULTURAL* (págs. 1-15). QUITO: Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

Vallejos, A. (2017). *Patrimonio alimentario y cocina ancestral*". Ibarra: Universidad Regional Autónoma de los Andes.

Waterreus. (2015). *escubriendo el Geo turismo en Manabí: Distrito Jama - Pedernales*. (Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López). Obtenido de *Descubriendo el Geo turismo en Manabí: Distrito Jama - Pedernales*.

ANEXOS

Validación de los instrumentos

Enlace a OneDrive donde se subió los archivos: [Validación Instrumento](#)

Cuestionario de la entrevista

1. ¿La gastronomía ancestral es parte de la cultura en el cantón Jipijapa?
2. ¿Qué hace que un plato sea considerado ancestral?
3. ¿La gastronomía ancestral influye de manera positiva en el turismo cultural de Jipijapa?
4. ¿Cuáles son los platos que representan la gastronomía ancestral en Jipijapa?
5. ¿La gastronomía ancestral aporta al desarrollo turístico cultural y económico en el cantón Jipijapa?
6. ¿Está de acuerdo que la gastronomía ancestral se establezca como parte de la oferta turística?
7. ¿Considera usted, que el testimonio de mestizaje y sabores, alimentos nativos, técnicas, utensilios y las creencias que resaltan la forma de vivir de la gente ayudará a determinar que un plato sea ancestral?
8. Usted considera que el desinterés de la juventud actual, en cuanto a la gastronomía ancestral, ¿retrasa el desarrollo turístico de la localidad?

Cuestionario de la encuesta

ENCUESTA

“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN JIPIJAPA, PROVINCIA DE MANABÌ”

Seleccione su género

Masculino Femenino Otros

Seleccione el lugar donde reside

Manta Jipijapa Montecristi otros

Seleccione su rango de edad

0-16 () 17-30 () 31-46 () 47-60 () Más de 60 ()

1. ¿conoce Ud. qué tipo de Turismo es el que predomina en el cantón Jipijapa?

| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Turismo de Sol y playa |
| <input type="checkbox"/> | Turismo gastronómico |
| <input type="checkbox"/> | Turismo cultural |
| <input type="checkbox"/> | Turismo de ocio y diversión |
| <input type="checkbox"/> | Turismo de Naturaleza |
| <input type="checkbox"/> | Otros |

2. ¿Cuál es el motivo principal de su visita a Jipijapa?

| | |
|--------------------------|-------------|
| <input type="checkbox"/> | Vacaciones |
| <input type="checkbox"/> | Gastronomía |
| <input type="checkbox"/> | Otros |

3. ¿Conoce Ud. la gastronomía ancestral (que tiene un origen muy antiguo) en el cantón Jipijapa?

| | |
|--------------------------|---------|
| <input type="checkbox"/> | Sí |
| <input type="checkbox"/> | No |
| <input type="checkbox"/> | Tal vez |

4. ¿Para usted, que alimentos o bebidas son considerados ancestrales en el cantón Jipijapa? Seleccione uno o varios.

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Bollo |
| <input type="checkbox"/> | Tongas |
| <input type="checkbox"/> | Greñoso |
| <input type="checkbox"/> | Chicha |
| <input type="checkbox"/> | Ceviche con maní |
| <input type="checkbox"/> | Tortilla de maíz y yuca |
| <input type="checkbox"/> | Sopa de gallina criolla |

5. ¿Conoce Ud. el origen, la historia y el significado que tiene cada plato ancestral perteneciente al cantón Jipijapa?

| | |
|--------------------------|---------|
| <input type="checkbox"/> | Sí |
| <input type="checkbox"/> | No |
| <input type="checkbox"/> | Tal vez |

6. **¿Considera usted que consumir los alimentos ancestrales es una forma de mantener las costumbres y tradiciones de un lugar?**

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Totalmente de acuerdo |
| <input type="checkbox"/> | De acuerdo |
| <input type="checkbox"/> | Medianamente de acuerdo |
| <input type="checkbox"/> | Totalmente en desacuerdo |
| <input type="checkbox"/> | En desacuerdo |

7. **¿Cree usted que se debe apreciar la gastronomía ancestral del cantón Jipijapa para fortalecer los recursos turísticos culturales?**

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Totalmente de acuerdo |
| <input type="checkbox"/> | De acuerdo |
| <input type="checkbox"/> | Medianamente de acuerdo |
| <input type="checkbox"/> | Totalmente en desacuerdo |
| <input type="checkbox"/> | En desacuerdo |

8. **¿Considera usted que al promover la gastronomía ancestral en los puestos de comida en el cantón Jipijapa aportara al desarrollo económico y turístico cultural?**

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Totalmente de acuerdo |
| <input type="checkbox"/> | De acuerdo |
| <input type="checkbox"/> | Medianamente de acuerdo |
| <input type="checkbox"/> | Totalmente en desacuerdo |
| <input type="checkbox"/> | En desacuerdo |

9. **¿Cómo considera que la gastronomía ancestral influye en el turismo cultural en el cantón Jipijapa de manera positiva? Seleccione uno o varios aspectos.**

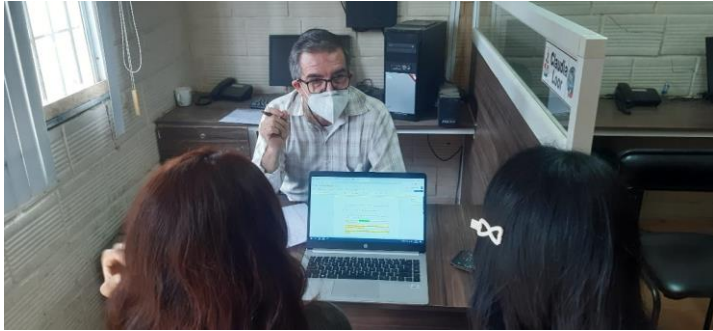
| | |
|--------------------------|------------|
| <input type="checkbox"/> | Económico |
| <input type="checkbox"/> | Social |
| <input type="checkbox"/> | Cultural |
| <input type="checkbox"/> | No influye |
| <input type="checkbox"/> | Otro |

10. **Usted considera que el desinterés de la juventud actual, en cuanto a la gastronomía ancestral, ¿obstaculizan el desarrollo turístico de la localidad?**

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Totalmente de acuerdo |
| <input type="checkbox"/> | De acuerdo |
| <input type="checkbox"/> | Medianamente de acuerdo |
| <input type="checkbox"/> | Totalmente en desacuerdo |
| <input type="checkbox"/> | En desacuerdo |



Entrevista a Ing. Irene Rodríguez



Entrevista a Lic. Marcos Durán



Entrevista a Lic. Iván Fienco Chávez



Entrevista a Lic. Jessica V. Sornoza



Entrevista vía Zoom con la Dra. Libertad Regalado



Encuesta a residentes de Jipijapa



Encuesta a visitantes de Jipijapa



Encuesta a residentes de Jipijapa



Encuesta a residentes de Jipijapa

Entrevista
Historiadores

| | |
|--------------------------------|--|
| Lice. Marcos Duran | 1 Sí es parte, porque representa la identidad que tiene el cantón. |
| | 2 Los condimentos que se utilizaban antes, los utensilios como el barro, mate y forma de preparación |
| | 3 Sí, porque causa curiosidad |
| | 4 El greñoso, las tortillas de maíz el café y otros alimentos más antiguos pero que quizás no son tan conocidos por su escasa preparación y tal vez se están perdiendo. |
| | 5 sí aporta |
| | 6 Sí porque la alimentación en uno de los elementos principal al momento de realizar un viaje, los visitantes son muy atraído por las tortillas de Sancán y esto ayuda al desarrollo económico de las familias. |
| | 7 Sí porque ayudan a identificar los platos ancestrales que tiene el cantón y ayuda a que cada plato tenga un sabor muy diferente a los platos preparados en ollas de aluminio y en microondas o la comida rápida. |
| | 8 Sí, porque retrasa el desarrollo turístico, las nuevas generaciones no se interesan por la cocina antigua, hoy en día existen diferente utensilios más avanzados y comida rápida e semi preparada. |
| Dra. Libertad Regalado | 1 Sí es parte de la cultura, porque esto representa sus costumbres. |
| | 2 El uso de los condimentos y utensilios, como el horno de barro, la olla de barro, los comales, los tiestos. Estos fueron los utensilios utilizados antes de la conquista española. |
| | 3 Si incide, porque en la actualidad Jipijapa cuenta con una oferta turística que es demandante para los turistas e incluso se realiza por pedidos a otros cantones. |
| | 4 El Ornado de chanco, el bollo, Greñoso, las tortillas de maíz, Chica, Ceviche con maní, los quimpes, el mote con zapallo. |
| | 5 Si aporta, Jipijapa es uno de los cantones de Manabí que se vista por su Turismo Gastronómico. |
| | 6 Si aporta al desarrollo turístico y económico del cantón. |
| | 7 Al existir el testimonio de mestizaje si ayuda a determinar que un plato sea ancestral el uso de los utensilios horno de barro, la olla de barro, nos ayudan mantener los sabores más antiguos. |
| | 8 Si, provoca un retraso e inclusive se llegan a perder las tradiciones, por la razón que avecen las mismas familias no desinteresan por sus propias costumbres y se van dejando a un lado las tradiciones de preparar estos platos. |
| Expertos en Gastronomía | |
| Ing. Leonor Villacreses | 1 50% porque se ha ido perdiendo la tradición ancestral del cantón. |
| | 2 Como es la preparación, los ingredientes principales de cada plato, la elaboración sobre todo los utensilios. |
| | 3 Sí, si Jipijapa junto con el municipio tuvieran proyectos de la gastronomía esto ayudaría a el desarrollo de la localidad. |
| | 4 El greñoso, el bollo. |
| | 5 Sí aporta |
| | 6 Sí, muy de acuerdo |
| | 7 Sí, pero siempre y cuando se realice una investigación profunda para obtener estos resultados. |
| | 8 Sí, porque en la actualidad los estudiantes de estaría no se involucran en la cocina y por esto se está perdiendo. |

Ing. Irene Rodríguez

- 1 Sí, porque tiene diferentes platos que se han dado a conocer de generación en generación, que son realizados con la materia prima más ancestral que se encuentra en cantón de Jipijapa, por ejemplo, el maíz, que se sabe que eso proviene de años y años atrás.
- 2 Yo considero, que es el tiempo del que se remonta su existencia, el greñoso es uno de los platos más antiguos de la gastronomía de Jipijapa, este ha sido elaborado por las abuelitas y por sus hijos, por medio de los familiares se han transmitido sus conocimientos de generación en generación. contando cómo se elabora, enseñando, mostrando. Entonces esos conocimientos han ido pasando de a las nuevas generaciones, hasta nuestros tiempos en la actualidad que todavía se consume y es un plato muy apetecido.
- 3 Sí, a la gente de aquí, le llama la atención el hecho de ir y probar las tortillas de maíz, lo que es greñoso. De un producto como es el maíz se pueden elaborar diferentes platos, inclusive hasta un líquido que se denomina la chicha todo eso a partir del maíz, también hay una fecha donde se realiza la feria del maíz y los productos que se elaboran a base del maíz donde se encuentra diferentes tipos de platos.
- 4 Podríamos considerar el greñoso, las tortillas de maíz, también hay algo que es propio de este cantón, como son los bollos, bueno no sé a partir de cuándo habrá empezado la elaboración de los mismos exactamente, pero son elaboradas a base de plátano inclusive se envuelven en las mismas hojas de plátano, bueno lo que yo comentaba, de la abuelita que lo elaboran que con el aliño, le añaden carne, el cerdo hasta de pescado, entonces todas esas modificaciones giran en base a productos agrícolas de sus campo.
- 5 En la actualidad sí, porque se puede observar que en el trayecto de Jipijapa Sancán, existe un corredor turístico donde se encuentra las tortillas de maíz y hay mucha gente que en base a esas ventas han surgido económicamente, ellos viven en base a esas ventas
- 6 Claro que sí, porque eso llama bastante la atención en cuanto lo que es alimentos, la gente siempre está predispuesta a conocer, a degustar los platillos que son exclusivos del cantón, inclusive los proyectos es para fortalecer eso, ha Jipijapa se lo conoce como el sultán del café, que es otro el producto de sus campos, las personas mayores ellos saben el proceso hasta obtener algo que se lo llama la esencia del café, en base a eso se elabora, se toma una taza de café que es muy apetecible, hay proyectos para poner tipo de cafeterías, despensas de café, pero lastimosamente en la actualidad por la pandemia todas estas cosas se detuvieron todo lo que de turismo se detuvo, al momento estamos empezando a retomar y poco a poco.
- 7 Sí, en cuanto a la forma de elaborarse, por decir las tortillas que se elaboran en base al maíz y se las prepare ahornadas en ese horno de leña, en el campo, toda la gente siempre dice que tiene un sabor diferente a lo que es la actualidad, lo que es la cocina gas, electricidad, entonces, el horno de leña le da un valor agregado totalmente diferente a lo que es la actualidad, con tantas facilidades que existen.
- 8 Sí retrasa, inclusive podríamos llegar a empezar a perder un poco las tradiciones, porque la juventud de ahora se dedica más a la tecnología, muchas veces a platos sofisticados y se están perdiendo esas raíces que nosotros deberíamos conservar.

Turismo Y Cultura

- 1 sí es parte, porque se utilizan aún los ingredientes y en algunos casos los utensilios y en otros la forma de preparar los alimentos de nuestros antepasados, eso se mantiene aún.
- 2 Hay 4 cosas, receta, forma de prepararla, insumos y el combustible que se utilice para cocinar si es de cocinar, en algunos puntos se mantiene, siempre estará en peligro el patrimonio.
- 3 Sí, sí influye muchas personas llegamos a Jipijapa por su gastronomía, entonces Jipijapa se ha caracterizado porque algunos de sus platos no hay en ningún otro lugar, se me ocurre el

**Lice. Álvaro
Xavier**

greñoso y ese plato llama la atención, así que voy a Jipijapa para visitar Jipijapa por consumir este u otros platillos, aunque no es el único.

4 cito al maíz y al maní, esos dos tipos de alimentos creo que son los más representativos y de donde se derivan muchos de los platos que tiene Jipijapa, y de platillos tenemos el ceviche con maní, el greñoso y el bollo, esos 3 serían los platos más importantes desde mi punto de vista, pero no son los únicos.

5 Sí, sí aporta significativamente. Vamos con el turismo, se incrementa porque el turismo es la actividad más diversificada de la economía de cualquier sitio, entonces si llega a más personas o más visitantes, se redistribuye la riqueza por el lado de economía, por el lado cultural se mantiene lo ancestral, no es tan fácil decir que se mantiene lo ancestral. Entonces se trata de mantener la cultura, se trata.

6 Es que ya se mantiene, estoy totalmente de acuerdo, nosotros tenemos que poner en valor lo más importante que tenemos y Jipijapa tiene la gastronomía, sí, que no lo tienen todos los cantones, tener una gastronomía propia ancestral y que esta se mantenga a lo largo del tiempo pues no es nada sencillo, así que sí, sí estoy de acuerdo que la gastronomía ancestral sea un producto turístico.

7 Justo lo que había mencionado antes, los cuatro elementos, pero no está la receta. Sí, sí aquí está la mezcla de los elementos que ustedes han considerado, entonces definitivamente sí, el mestizaje, los sabores y los alimentos nativos, las técnicas, utensilios, las recetas y las creencias que resaltan la forma de vivir de la gente, si ayudan a determinar que un plato es ancestral.

8 No obstaculiza, lo ralentiza es decir que lo hace más lento no lo detiene, ahora si nosotros las personas mayores no ponemos en valor el que está atrás no le interesa, no sabe de qué se trata, yo no culparía a la juventud, hay un proceso que sale desde casa, que ha pasado por el sistema por todo el sistema educativo, desde que estamos en jardín de infantes, pasados por la escuela, por ahí debería sostenerse lo ancestral, no solo la gastronomía, todo porque es parte de la entidad cultural, pero lamentablemente el aprendizaje así se olvida rápidamente y si mi abuelito no nos contó tal cosa entonces ya no sé cómo se prepara originalmente el greñoso, entonces ahora voy a utilizar gas o voy a utilizar electricidad para cocinar, pero el sabor ya no es el mismo y es verdad, no es el mismo que cocinar en leña o en carbón u otros mecanismos, por ejemplo, el sol, para secar la carne o secar el pescado.

1 Sí es parte

2 El tiempo de elaboración en el cual ha ido pasando de generación en generación

3 Sí, a las personas les llama mucho la atención el probar las tortillas de maíz, natilla y el greñoso.

4 El greñoso, las tortillas de maíz, los bollos y todos estos están elaborados con productos de la localidad.

5 Sí, en el sector de Sancán existen un corredor gastronómico que ayuda a las familias en su economía.

6 Sí, porque de esa manera llegan más los visitantes a la localidad, y les gusta degustar cada palto nuevo.

7 Sí, porque eso distingue la gastronomía ancestral, no es lo mismo cocinar una tortilla en un horno de leña a cocinarla en un horno de gas.

8 Si, retrasa e inclusive se llegan a perder las tradiciones, por la razón de las nuevas tecnologías y a otros calces de comidas que no son del país.

**Directora de
Turismo/GA
D Jipijapa:
Jessica V.
Sornoza**

Entrevista
Extra:

Sr. Iván C.
Chávez

¿Qué platillos usted considera ancestral del cantón Jipijapa?

Entonces, para decirte, es ancestral, ni el greñoso podría llamarse ancestral es una mezcla de carnes, pero de carne adobadas. Entonces, para mi criterio personal, el plato ancestral que podríamos llamarlo como tal es la tortilla de maíz o la torta de maíz, el pan seco. Yo podría decir que todos los platillos derivados del maíz, pero ¿cómo lo hacían? no pudo asegurar porque nosotros vivimos un momento en que ya viene el sango, el sango de maíz, la tortilla, viene el greñoso y un sin número de platos y entre ellos viene el pan seco, pero para que el pan seco se adhiere al horno, debe tener un pegante, en este caso puede ser la sal o el azúcar. Entonces, yo considero, desde mi punto de vista investigativo, que el plato más cercano a lo ancestral es la tortilla de maíz o la torta de maíz o pan de maíz tanto de sal como de dulce. ¿Por qué decimos de dulce? Porque el dulce no existía., pudieron haber puesto miel de abeja o haber puesto miel de la caña, pero la caña tampoco es nuestra, entonces puede haber sido otro producto.

Entonces, si hablamos del greñoso no es ancestral, podría llamarse tradicional, es diferente, pero para poder obtener el sabor del greñoso debe haber existido otros condimentos, pero ¿cuándo aparecen esos condimentos? Cuando aparecen los españoles, entonces, para mi criterio personal con estas comillas por ahí, pero igual se consideran ancestral porque es identificativo de Jipijapa que es diferente.

Es decir, en la zona de Jipijapa desde los inicios de la conquista, se hace ese plato que es muy diferente. ¿Por qué digo al inicio en la conquista?, ahí es cuando los españoles trajeron la pimienta, el ajo, los oréganos y todo ese tipo de especias que le daban un sabor exquisito a la comida.

¿La gastronomía ancestral influye de manera positiva en el turismo cultural de Jipijapa?

Por supuesto que sí, porque si tú vas a un lugar es a comer lo que lo que venden aquí, comer lo que tienen aquí, no voy a pedir una cosa que como diariamente en mi ciudad, si voy a Jipijapa es que quiero conocer su cultura gastronómica, comer las tortillas, el greñoso que no lo venden en todas partes y conocer su historia, por ejemplo, el greñoso debo contar con alguna operadora para agregar este platillo a mi menú.

Usted considera que el desinterés de la juventud actual, en cuanto a la gastronomía ancestral, ¿retrasa el desarrollo turístico de la localidad?


El desconocimiento, es una cosa que todos los humanos tenemos, pero lo que no se debe aceptar es la introducción de otros conceptos de otra tecnología que permitan opacar la cultura de sus pueblos. Si en las familias se consumen, se educa. Si en las familias no se consume lo nuestro no se va a saber nunca. Entonces, yo no creo que obstaculicen siempre y cuando lo hagan de la mejor manera, pero depende de las familias de lo que consumas y lo que le enseñan. Eso no se aprende en la calle, se aprende en la familia.

Cuadro 6 Entrevista a autores
Fuente: Elaboración propia

Enlace a OneDrive, donde se subió el archivo de las grabaciones de las entrevistas: [Grabación de las entrevistas](#)

Fichas

Ficha de la tortilla de maíz


| FICHA DE INDICADORES DE GASTRONOMÍA ANCESTRAL DEL CANTÓN JIPIJAPA | | | |
|---|--|---|---|
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | |
| Provincia: Manabí | | Cantón: Jipijapa | |
| Parroquia: | Urbana | Rural | X |
| 2. FOTOGRAFÍA DE PLATO | | | |
|  | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | |
| Nombre del Plato: Tortilla de maíz | | Nombres populares: Tortilla de maíz | |
| Grupo Social: Mestizo | | Lengua: Español | |
| Subámbito (preparación, producto, festividad) | | | |
| Historia del plato | Leyendas o creencias relacionadas al plato | Distinción de roles de género o familia involucrados | |
| Es un tradicional Por la presencia del maíz como producto local y el uso de la manteca de chanco como suavizante y aditamento para la masa. | Se sirve en el desayuno o en la merienda. | Inicialmente mujeres, pero también lo elaboran hombres. | |
| 4. INDICADORES | | | |
| | 2 | 1 | 0 |
| Testimonio de mestizaje y sabores | | | |
| Alimentos nativos he introducidos: | | | |
| | Maíz | | |
| | Maní | | |
| | Yuca | | |
| | Plátano | | |
| | Quinua | | |

| | | | | |
|---------------------------------------|------------------------|--|--|--|
| | Camote | | | |
| | Zapallo | | | |
| | Pescado | | | |
| | Aguacate | | | |
| | Maracuyá | | | |
| | Tomate | | | |
| | Ají | | | |
| | Fréjoles | | | |
| | Gallina | | | |
| | Chancho | | | |
| | Reses | | | |
| | Especies | | | |
| | Arroz | | | |
| | Azúcar | | | |
| | Cítricos | | | |
| | Panela | | | |
| | Especerías | | | |
| | Hierbas aromáticas | | | |
| | Mariscos | | | |
| | Mortiño | | | |
| Técnicas y Métodos de cocción: | | | | |
| | Ahumado | | | |
| | Hervido | | | |
| | Asoleado | | | |
| | Ornado | | | |
| | Cernido | | | |
| | Cocinado | | | |
| | Molido | | | |
| | Rallado | | | |
| Utensilios: | | | | |
| | Ollas de barro | | | |
| | Piedra de moler | | | |
| | Rallo | | | |
| | Cucharas de mates | | | |
| | Liencillo | | | |
| | Canuto | | | |
| | Ralladores de cerámica | | | |
| | Piedra de moler | | | |
| | Susunga | | | |
| | Botijas | | | |
| | Horno de barro cocido | | | |
| | Cuchara de palo | | | |

| | | | | | |
|---|------------------------|--|-----------------|-------------|-------------|
| | Horno de barro | | | | |
| | Molino | | | | |
| | Latillas de guadua | | | | |
| creencias que resaltan la forma de vivir de la gente | | | | | |
| Procedimiento | | | | | |
| Se hierva o se cocina el maíz, se raya, se muele y se amasa con sal, manteca de chanco o mantequilla, se suaviza con agua y se rellena con queso, chicharrón o pescado. Se cocina al horno con braza interior y en la parte superior. | | | | | |
| Fecha o periodo de elaboración | | Detalle de periodicidad | | | |
| | Anual | | | | |
| X | Continua | | | | |
| | Ocasional | | | | |
| | Festivo | | | | |
| | Otro | | | | |
| Alcance | | Detalle de alcance | | | |
| X | Local | | | | |
| | Provincial | | | | |
| X | Regional | | | | |
| X | Nacional | | | | |
| | Internacional | | | | |
| 5. PORTADORE/ SOPORTES | | | | | |
| Procedencia | | Detalle de procedencia | | | |
| X | Padres-hijos | | | | |
| | Maestro-aprendiz | | | | |
| | Centro de capacitación | | | | |
| | otros | | | | |
| Trasmisión del saber | | Detalle de trasmisión | | | |
| X | Padres-hijos | De familia en familia. | | | |
| | Maestro-aprendiz | | | | |
| | Centro de capacitación | | | | |
| | otros | | | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | Cambios relevantes en la preparación: | | | |
| X | Alta | | | | |
| | Media | | | | |
| | Baja | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | |
| Apellidos y nombres | | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
| Iván Fienco Chávez | | Ricaurte y olmedo. La casa d` Ivan | 593-999323179 | M | 53 |
| 8. ANEXO | | | | | |

| Textos | Fotografías | Videos | Audio |
|---|-------------|-------------------------------|-------|
| X | X | | X |
| 9. OBSERVACIONES | | | |
| | | | |
| 10. DATOS DE CONTROL | | | |
| Entidad investigadora: Universidad Eloy Alfaro de Manabí | | | |
| Levantadores: Borrero Zambrano Génesis & Tumbaco Gracia Katty | | Fecha de levantamiento | |

Ficha del Greñoso


| FICHA DE INDICADORES | | | | |
|--|--|---|-------|---|
| DE GASTRONOMÍA ANCESTRAL DEL CANTÓN JIPIJAPA | | | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | |
| Provincia: Manabí | | Cantón: Jipijapa | | |
| Parroquia: | Urbana | | Rural | X |
| 2. FOTOGRAFÍA DE PLATO | | | | |
|  | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | |
| Nombre del Plato: Greñoso | | Nombres populares: Greñoso | | |
| Grupo Social: Mestizo | | Lengua: Español | | |
| Subámbito (preparación, producto, festividad) | | | | |
| Historia del plato | Leyendas o creencias relacionadas al plato | Distinción de roles de género o familia involucrados | | |
| Se considera un plato tradicional, ya que, por crónicas de los españoles, se indica que el uso de maíz mezclado con otros productos locales como el maní generan una masa gelatinosa y que mezclada con otras carnes, de cerdo, res, gallina y la mezcla de estas especies generaron el plato. | cuentan que por su costo y composición se lo reparte en el novenario de la muerte de un miembro de la familia, ya que este plato recoge el precio, el costo y el aprecio a la familia. | Las comunidades, Las familias con mucha descendencia y las familias acomodadas. Quién lo cocina es la mujer | | |
| 4. INDICADORES | | | | |
| | | 2 | 1 | 0 |
| Testimonio de mestizaje y sabores | | | | |
| Alimentos nativos he introducidos: | | | | |
| | Maíz | | | |
| | Maní | | | |
| | Yuca | | | |

| | | | | |
|---------------------------------------|--------------------|--|--|--|
| | Plátano | | | |
| | Quinoa | | | |
| | Camote | | | |
| | Zapallo | | | |
| | Pescado | | | |
| | Aguacate | | | |
| | Maracuyá | | | |
| | Tomate | | | |
| | Fréjoles | | | |
| | Gallina | | | |
| | Chancho | | | |
| | Reses | | | |
| | Especies | | | |
| | Arroz | | | |
| | Azúcar | | | |
| | Cítricos | | | |
| | Panela | | | |
| | Especerías | | | |
| | Hierbas aromáticas | | | |
| | Mariscos | | | |
| | Mortiño | | | |
| Técnicas y Métodos de cocción: | | | | |
| | Ahumado | | | |
| | Hervido | | | |
| | Asoleado | | | |
| | Ornado | | | |
| | Cernido | | | |
| | Cocinado | | | |
| | Curtido | | | |
| | Rallado | | | |
| Utensilios: | | | | |
| | Ollas de barro | | | |
| | Piedra de moler | | | |
| | Rallo | | | |
| | Cuchara de palo | | | |
| | Horno de barro | | | |
| | Molino | | | |
| | Latillas de guadua | | | |
| | Cucharas de mates | | | |
| | Liencillo | | | |
| | Canuto | | | |
| | Botijas | | | |

| | | | | |
|--|------------------------|--|--|--|
| | Ralladores de cerámica | | | |
| | Susunga | | | |
| | Horno de barro cocido | | | |
| | Latillas de guadua | | | |
| | pedra de moler | | | |
| creencias que resaltan la forma de vivir de la gente | | | | |
| Procedimiento | | | | |
| <p>Se raya y se muele el maíz amarillo, se tuesta y se muele el maní, preferiblemente el maní oscuro, se cocinan las carnes tanto de gallina, de res o de cerdo por varias horas, Condimentadas con sal, pimienta, orégano, achote, ajo, cilantro de pozo, cebolla a colorada, cebolla blanca. Obtenido este fondo de la cocción de las carnes, es donde se mezcla el maíz molido con el maní para generar la masa, es decir, en fondo que genera o en el caldo que lo conocen, ¿genera toda esa cocción de las carnes en ese líquido donde se va a cocinar todo el maíz, por qué? Porque tiene todos los sabores, se va mezclando todas las cosas el maíz y el maní y, por otro lado, se mechan las carnes, por se llama greñoso por que la carne hace como greña. Y se va mezclando, se cocina hasta que tenga un punto gelatinoso cocinado esto, se deposita en un recipiente que puede ser rectangular, cuadrado de metal y ahí se obtiene la masa gelatinosa del greñoso. Está masa se le decora con huevo y pasas.</p> | | | | |
| Fecha o periodo de elaboración | | Detalle de periodicidad | | |
| | Anual | Se trabaja también bajo pedido. | | |
| | Continua | | | |
| | Ocasional | | | |
| X | Festivo | | | |
| | Otro | | | |
| Alcance | | Detalle de alcance | | |
| X | Local | | | |
| X | Provincial | | | |
| | Regional | | | |
| | Nacional | | | |
| | Internacional | | | |
| 5. PORTADORE/ SOPORTES | | | | |
| Procedencia | | Detalle de procedencia | | |
| X | Padres-hijos | Es un plato muy femenino, solo lo preparan mujeres | | |
| | Maestro-aprendiz | | | |
| | Centro de capacitación | | | |
| | otros | | | |
| Trasmisión del saber | | Detalle de trasmisión | | |
| X | Padres-hijos | De la madre a la hija, siempre a la mujer, este plato es muy femenino. | | |
| | Maestro-aprendiz | | | |
| | Centro de capacitación | | | |
| | otros | | | |

| 6. VALORACIÓN | | | | |
|---|-------|--|------------------------|-----------------|
| Importancia para la comunidad | | Cambios relevantes en la preparación: | | |
| X | Alta | | | |
| | Media | | | |
| | Baja | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | |
| Apellidos y nombres | | Dirección | | Teléfono |
| Iván Fienco Chávez | | Ricaurte y olmedo. La casa d` Ivan | | 593-999323179 |
| Sexo | | Edad | | |
| M | | 53 | | |
| Textos | | Fotografías | | Videos |
| X | | X | | Audio |
| | | | | X |
| 9. OBSERVACIONES | | | | |
| | | | | |
| 10. DATOS DE CONTROL | | | | |
| Entidad investigadora: Universidad Eloy Alfaro de Manabí | | | | |
| Levantadores: Borrero Zambrano Genesis & Tumbaco Gracia Katty | | | Fecha de levantamiento | |

Ficha de la chica

| FICHA DE INDICADORES DE GASTRONOMÍA ANCESTRAL DEL CANTÓN JIPIJAPA | | | |
|--|--|---|----------|
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | |
| Provincia: Manabí | | Cantón: Jipijapa | |
| Parroquia: | Urbana | Rural | X |
| 2. FOTOGRAFÍA DE PLATO | | | |
|  | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | |
| Nombre del Plato: | | Nombres populares: | |
| Chicha | | Chica de Maíz | |
| Grupo Social: Mestizo | | Lengua: Español | |
| Subámbito (preparación, producto, festividad) | | | |
| Historia del plato | Leyendas o creencias relacionadas al plato | Distinción de roles de género o familia involucrados | |
| Se considera ancestral por la presencia del maíz, pero en sus inicios debió ser simple porque solo era el maíz cocinado y molido, con la presencia de los españoles llegaron diferentes ingredientes entre ellos la caña de azúcar. Esta bebida era considerada tradicional en las fiestas | Era consumida en los rituales de los aborígenes como un transportador tipo a alucinógenos que permitía conectarse con otros mundos | Hombres y Mujeres | |
| 4. INDICADORES | | | |
| | 2 | 1 | 0 |
| Testimonio de mestizaje y sabores | | | |
| Alimentos nativos: | | | |

| | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|
| Maíz | | | |
| Maní | | | |
| Yuca | | | |
| Platano | | | |
| Quinoa | | | |
| Camote | | | |
| Zapallo | | | |
| Pescado | | | |
| Aguacate | | | |
| Maracuyá | | | |
| Tomate | | | |
| Ají | | | |
| Fréjoles | | | |
| Gallina | | | |
| Chancho | | | |
| Reses | | | |
| Especies | | | |
| Arroz | | | |
| Azúcar | | | |
| Cítricos | | | |
| Panela | | | |
| EspeceríaS | | | |
| Hierbas aromáticas | | | |
| Mariscos | | | |
| Mortiño | | | |
| Técnicas y Métodos de cocción: | | | |
| Ahumado | | | |
| Hervido | | | |
| Asoleado | | | |
| Hornado | | | |
| Cernido | | | |
| Cocinado | | | |
| Curtido | | | |
| Rallado | | | |
| Utensilios: | | | |
| Ollas de barro | | | |
| Piedra de moler | | | |
| Rallo | | | |

| | | | | |
|--|------------------------|-------------------------------|--|--|
| | Cuchara de palo | | | |
| | Horno de barro | | | |
| | Molino | | | |
| | Latillas de guadua | | | |
| | Cucharas de mates | | | |
| | Liencillo | | | |
| | Canuto | | | |
| | Botijas | | | |
| | Ralladores de cerámica | | | |
| | Susunga | | | |
| | Horno de barro cocido | | | |
| | Latillas de guadua | | | |
| | pedra de moler | | | |
| creencias que resaltan la forma de vivir de la gente | | | | |
| Procedimiento | | | | |
| Se cocina el maíz, se ralla y se muele y se cierne en una tela para que el líquido quede finamente cernido se adoba con azúcar, raspadura, clavo de olor pimienta de olor, se colora con esencia de vainilla y se sirve al ambiente. | | | | |
| Fecha o periodo de elaboración | | Detalle de prioridad | | |
| | Anual | | | |
| | Continua | | | |
| | Ocasional | | | |
| x | Festivo | | | |
| | Otro | | | |
| Alcance | | Detalle de alcance | | |
| | Local | | | |
| | Provincial | | | |
| x | Regional | | | |
| | Nacional | | | |
| | Internacional | | | |
| 5. PORTADORE/ SOPORTES | | | | |
| Procedencia | | Detalle de procedencia | | |
| X | Padres-hijos | | | |
| | Maestro-aprendiz | | | |
| | Centro de capacitación | | | |
| | otros | | | |
| Trasmisión del saber | | Detalle de trasmisión | | |

| | | | | | |
|--|------------------------|---|------------------------|-------------|-------------|
| x | Padres-hijos | | | | |
| | Maestro-aprendiz | | | | |
| | Centro de capacitación | | | | |
| | otros | | | | |
| 6. VALORACIÓN | | | | | |
| Importancia para la comunidad | | Cambios relevantes en la preparación: | | | |
| X | Alta | En otros lugares se le adhiere la piña, naranja | | | |
| | Media | | | | |
| | Baja | | | | |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | | |
| Apellidos y nombres | | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
| Iván Fienco Chávez | | Ricaurte y olmedo. La casa d` Ivan | 999323179 | M | 53 |
| 8. ANEXO | | | | | |
| Textos | | Fotografías | | Videos | Audio |
| X | | X | | | X |
| 9. OBSERVACIONES | | | | | |
| | | | | | |
| 10. DATOS DE CONTROL | | | | | |
| Entidad investigadora: Universidad Eloy Alfaro de Manabí | | | | | |
| Levantadores: Borrero Zambrano Génesis & Tumbaco Gracia Katty | | | Fecha de levantamiento | | |

Enlace a OneDrive, donde están las fichas restantes: [Fichas Técnicas](#)