



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACION, TURISMO, ARTE Y
HUMANIDADES.

TRABAJO DE TITULACIÓN.

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE LICENCIADO EN TURISMO

TEMA

“ESTUDIO DE LOS UTENSILIOS EMPLEADOS EN LA COCINA
MANABITA Y SU IMPORTANCIA HISTÓRICA Y ANTROPOLÓGICA EN
EL MARCO DEL TURISMO”

AUTORAS

Delgado Quijije Kerly Lisbeth.

Villalba Espinal María Alexandra.

TUTOR

Ing. Lizandro Molina Sabando, Mg.

CERTIFICACIÓN

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 Delgado Quijije Kerly Lisbeth, legalmente matriculada en la carrera de Turismo, período académico 2022-2023(2), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto **“Estudio de los utensilios empleados en la cocina manabita y su importancia histórica y antropológica en el marco del turismo”**

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 Sabando, Mg.

Docente Tutor(a)

CERTIFICACIÓN

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 Villalba Espinal María Alexandra, legalmente matriculada en la carrera de Turismo, período académico 2022-2023(2), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto **“Estudio de los utensilios empleados en la cocina manabita y su importancia histórica y antropológica en el marco del turismo”**

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 Sabando, Mg.

Docente Tutor(a)

AUTORÍA

El presente trabajo realizado previo a la obtención del título de licenciadas en Turismo pertenece exclusivamente a las autoras, por lo cual se orienta a dar los respectivos créditos en caso de la utilización de este.

Delgado Quijije Kerly Lisbeth

C.I: 131796732-9

Villalba Espinal María Alexandra

C.I: 131281455-9

CERTIFICADO DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Estudio de los utensilios empleados en la cocina manabita y su importancia histórica y antropológica en el marco del turismo” ha sido realizado y concluido por las estudiantes Delgado Quijije Kerly Lisbeth y Villalba Espinal María Alexandra el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN

MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN

DOCENTE TUTOR DE
TITULACIÓN

Delgado Quijije Kerly Lisbeth
C.I: 131796732-9

Villalba Espinal María Alexandra
C.I: 131281455-9

GRADUADAS

DEDICATORIA

Este trabajo de investigación está dedicado en primer lugar a Dios a mis padres, hermanos y a mi amiga incondicional de universidad Milady Calderón por ser parte de este largo proceso de enseñanza y aprendizaje, por guiarme, cuidarme y darme la fortaleza para continuar con mi educación.

A mis padres quienes depositaron su confianza en mí, dándome la oportunidad de demostrar mi capacidad para lograr mi meta y realizar mi sueño.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación, en primer lugar, a Dios, quien me ha dado fortaleza.

A mi mamá Nancy Espinal por alegrarse de mis logros y por ayudarme cuando más lo necesitaba y a mis hermanas María José y Nicole Villalba por apoyarme incondicionalmente.

AGRADECIMIENTO

El Fruto de este trabajo sin duda amerita un enorme agradecimiento a aquellas personas que no dudaron de mi capacidad y formación, quienes con su ayuda y ánimos fueron parte fundamental para demostrar mi potencial.

A mis padres por ser mi guía y pilar fundamental, quienes impulsan mis sueños y esperanzas.

A mis hermanos por cada consejo.

A mi compañera de tesis por su confianza y apoyo.

A mis profesores y tutor Ing., Lizandro Molina por la enseñanza, paciencia y constancia en este trabajo, sin sus consejos y sabiduría no lo hubiésemos logrado.

Gracias a cada uno de ustedes por sus orientaciones.

AGRADECIMIENTO

A mi mamá quien me apoyó en estudiar la carrera universitaria, pero sobre todo por su apoyo y compañía en los momentos difíciles, por enfrentar conmigo cada dificultad.

A mi papá por darme sabios consejos para mi vida profesional.

A mi tía Fátima Espinal porque me apoyó en toda la carrera universitaria.

A mi compañera Lisbeth Delgado, por todo su apoyo y compartir este gran logro.

Al docente Ing., Lizandro Molina que, durante el transcurso de esta investigación, nos ha compartido sus conocimientos para culminar cada parte del trabajo con éxito.

A la profesora Natalia Peñafiel por sus consejos y apoyo.

“ESTUDIO DE LOS UTENSILIOS EMPLEADOS EN LA COCINA MANABITA Y SU IMPORTANCIA HISTÓRICA Y ANTROPOLÓGICA EN EL MARCO DEL TURISMO”

RESUMEN

Como propósito relevante de este presente proyecto de investigación se realizó un estudio sobre el uso de los utensilios tradicionales empleados en la cocina manabita y su importancia histórica y antropológica en el marco del turismo abarcan una serie de saberes transmitidos de generación en generación, es decir parte de nuestra tradición de lo ancestral de donde pertenecemos, y qué relación tiene o aporta al turismo (Vivanco, 2021). Es importante conocer a profundidad estos utensilios, cómo se fabrican, cómo se utilizan y porque hace que nuestro patrimonio cultural sea único, teniendo en cuenta que los utensilios son importantes para la preparación de la restauración manabita, el cocinar en leña en el horno manabita, ollas de barro, las cucharas de madera, mano de moler rayito lítico son los elementos principales en la cocina y las artes tradicionales, muy aparte que ahora en la actualidad ya es poca su conservación, la problemática presentada en este proyecto de investigación el escaso empleo de los utensilios tradicionales de la cocina manabita, se detectaron las siguientes causas el desconocimiento de la importancia del uso de los utensilios históricos, cuyo efecto más cercano es la pérdida del uso de los utensilios de cocina históricos. Se considera oportuno realizar una propuesta de capacitación a los ciudadanos de Manta llevado a cabo por profesionales para promover la importancia del empleo de los utensilios ancestrales y su importancia histórica y antropológica por medio del uso de las redes sociales.

Palabras claves: Utensilios tradicionales, Cocina manabita, Historia y antropología, Turismo y Gastronomía.

SUMMARY

As a relevant purpose of this research project, a study was carried out on the use of traditional utensils used in Manabí cuisine and their historical and anthropological importance in the framework of tourism cover a series of knowledge transmitted from generation to generation, that is, part of our tradition of the ancestral from where we belong, and what relationship it has or contributes to tourism (Vivanco, 2021). It is important to know in depth these utensils, how they are manufactured, how they are used and why it makes our cultural heritage unique, taking into account that the utensils are important for the preparation of the Manabí restoration, cooking in wood in the manabita oven, clay pots, wooden spoons, hand grinding lithic ray are the main elements in cooking and traditional arts, Apart from the fact that now at present there is little conservation, the problem presented in this research project the scarce use of the traditional utensils of the Manabí kitchen, the following causes were detected the ignorance of the importance of the use of historical utensils, whose closest effect is the loss of the use of historical kitchen utensils. It is considered appropriate to make a training proposal to the citizens of Manta carried out by professionals to promote the importance of the use of ancestral utensils and their historical and anthropological importance through the use of social networks.

Key words: Traditional utensils, **Manabí** cuisine, History and anthropology, Tourism and Gastronomy.

Contenido

Introducción	1
CAPITULO I: MARCO TEÓRICO.....	7
Turismo gastronómico	7
Turismo gastronómico en Manabí	8
Identidad cultural Manabita	9
Comida típica de Manabí	11
Platos típicos de Manabí	14
Seco de gallina criolla.....	14
Hallaca	15
Corviche.....	15
Bollos de plátano	16
Cazuela de pescado.....	16
Cuajada	17
Arroz con leche.....	17
Características de la cocina Manabita	18
Manabí y su comida milenaria	19
Utensilios usados en la elaboración de la comida manabita	21
Importancia histórica de los utensilios utilizados en la cocina manabita	31

Los utensilios de cocina y su historia.....	33
Contaminación de los utensilios de cocina hechos con metales	34
Antropología del turismo	45
Importancia de la antropología en el turismo.....	47
Antropología culinaria Manabita	48
La arqueología y su aporte a los estudios culinarios.....	49
La cerámica de las culturas precolombinas y su relación con las comidas.....	50
CAPITULO II: MARCO METODOLÓGICO	53
Diseño metodológico	53
Población y muestra.....	55
Expertos de la validación y entrevistados.	56
CAPITULO III: RESULTADOS Y DISCUSIONES	61
Análisis e interpretación de los resultados.....	61
Preguntas.....	61
Análisis de los entrevistados	61
Lista de utensilios.....	69
Plan de acción: Capacitar a los habitantes de la ciudad de Manta para para promover la importancia del uso de los utensilios gastronómicos ancestrales de Manabí.....	71
Plan de acción: Capacitar a los chefs de la ciudad de Manta sobre el uso de los utensilios	

ancestrales de Manabí.....	71
Conclusiones	73
Recomendaciones.....	73
Bibliografía.....	1
Anexos.....	3

Tabla de figuras

Figura 1 Seco de gallina criolla	14
Figura 2 Hallaca	15
Figura 3 Corviche	15
Figura 4 Bollos de plátano	16
Figura 5 Cazuela de pescado	16
Figura 6 Cuajada	17
Figura 7 Arroz con leche	17
Figura 8 Uso de hojas	27
Figura 9 Botija	28
Figura 10 La olla cenicero	29
Figura 11 El canuto	30
Figura 12 El gustador	30
Figura 13 Abanico	31
Figura 14 Olla cerámica	36
Figura 15 Ollas de cobre	37
Figura 16 Olla de hierro fundido	38
Figura 17 Aluminio	40
Figura 18 Sartén de capas antiadherentes	41
Figura 19 Ollas de acero inoxidable.	42
Figura 20 Vidrio	43
Figura 21 Utensilios de silicona	44
Figura 22 Titanio	45
Figura 23 Método Cualitativo.	54
Figura 24 Investigación documental o bibliográfico.	55

Introducción

Esta investigación se basa en el estudio del uso de los utensilios de cocina, considerando también la parte antropológica e histórica como base para el desarrollo cultural enfocado en el turismo.

(Regalado, 2019) en su libro Manabí y su comida milenaria menciona: La importancia que nuestros pueblos aborígenes dieron a la comida, hizo posible que a través de ella y para él se desarrollaran actividades como: la caza, la pesca, la domesticación de animales y de las plantas dando lugar a la agricultura.

Los olores y sabores de los productos alimenticios de la gastronomía manabita evocan el pasado, es casi mágico. En cada mordisco de cualquier plato de comida criolla, los ingredientes llevan a un viaje casi instantáneo hacia la historia, cuenta la chef e investigadora manabita Fanny Vergara (Vergara, 2020).

Es importante conocer a profundidad acerca de los utensilios como se elaboran, de qué manera se utilizan, y que es lo que hace única nuestra herencia cultural, teniendo en cuenta que los utensilios son importantes para elaborar la comida manabita como es la preparación de la comida en leña, la olla de barro, las cucharas de palo que son los elementos principales en el arte culinario y tradicional.

La cocina tradicional manabita es la herencia con la que cuentan los pueblos de la provincia de Manabí, que posibilita identificarlos y distinguirlos de otros por los ingredientes propios que usan, por su combinación al prepararlos, por los utensilios que usan, por los sabores que tienen y que su gente los aprende de sus ancestros cotidianamente.

La importancia histórica y antropológica radica en que una de las actividades relacionadas con el origen del ser humano es la alimentación, y nada mejor que estudiar las tradiciones culinarias que aún se conservan para entender los procesos vividos por las diferentes culturas, por supuesto seguir infiriendo actividades relacionadas con la alimentación, una de las tradiciones más importantes son sus actividades culinarias ya que estas no desaparecerán con el tiempo. Por ello, es necesario revalorizar todo lo que conforma nuestra identidad para proteger la memoria de nuestros antepasados (Arroyo, 2008).

En este relevamiento se aprende sobre el significado contemporáneo y tradicional de la comida en la vida social, política y religiosa de Manabí tradicional, pero también se comprende que la comida tiene desde hace mucho tiempo una enorme dimensión simbólica y emocional.

En las actividades culinarias se puede rastrear las raíces de la identidad cultural, en la que los estilos de vida, las preferencias, las cosmovisiones, las prohibiciones, los patrones y los hábitos alimentarios se transmiten y tienen el potencial de influir en la conformación de la historia de los pueblos” de generación en generación, una memoria viva del conocimiento acumulado (Solarte, 2010).

Por eso está lejos de la verdad afirmar que las identidades de las personas se han establecido en sus cocinas mediante la práctica constante de la serie de actividades que han surgido en el mundo de la cultura gastronómica.

Manabí es una provincia que guarda como un tesoro la sabiduría de toda una tradición culinaria, una tradición que se remonta a cientos de años, de la cual son herederos en la actualidad los y las manabitas, y de la que constantemente hacen gala ante sus convidados.

A pesar de que se habla mucho de la gastronomía Manabita, en la actualidad no existen trabajos académicos sobre el estudio de los utensilios empleados en la cocina Manabita Manabí, la mayoría de las investigaciones se basan únicamente en la identidad gastronómica, la cocina tradicional manabita, la tradición de la Provincia.

En la actualidad, el turismo es una de las actividades productivas más importantes para el desarrollo económico y social sobre la base del desarrollo sostenible, es decir, la diversidad natural y cultural de los pueblos, así mismo tiene diferentes enfoques dependiendo de las necesidades de los turistas y las nuevas tendencias. Un destino puede tener varios atractivos turísticos que van más allá de lo normal, como ubicación geográfica, lugares culturales, deportivos, gastronómicos y de entretenimiento (Vivanco, 2021). Esta conceptualización sustenta el surgimiento de nuevos factores como los atractivos turísticos, que han ganado poder e influencia en los últimos años, como el uso de utensilios históricos en la cocina manabita.

(Bravo Cedeño, 2022) la gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave en la atracción de turistas, tanto para determinar la competitividad de los destinos turísticos como para impulsar su desarrollo. Esto sugiere que las artes culinarias de un pueblo o región pueden ser un nexo para el desarrollo del turismo, incluso si el destino no comparte las otras características propias de los destinos más visitados, ya que la cocina en sí misma constituye un atractivo potencial.

(Nuño, 2029), Nuño Ada responsable del proyecto Comida y Cultura en México manifiesta que “Los utensilios son una extensión de las capacidades humanas, nos permiten hacer más eficientes los procesos culinarios y les dan un sabor diferente a los alimentos; no es lo mismo usar una cuchara o volteador de metal que uno de madera”.

En relación con el uso de utensilios en Ecuador las técnicas ancestrales van directamente relacionadas a los utensilios que se utilizan en su proceso de transformación, estos utensilios en las comunidades indígenas aún se tratan de conservar, ya que forman parte de la tradición y sobre todo del sabor que otorgan a los diferentes platos típicos que se pueden ofrecer.

Según (Comunica, 2017) nos dice que muchos utensilios son de origen prehispánico, pero durante la Colonia e incluso en la actualidad algunos se modificaron, porque se han ido adaptando a las necesidades de cada época. Muchos sitios en Manabí conservan la actividad de la elaboración de cerámicas para uso alimenticio, en algunos de ellos siguen manteniendo técnicas heredadas de sus antepasados, como en la Pila, en Montecristi, en donde se trabaja en réplicas de las culturas, y en otros lugares en la cerámica utilitaria como hornos, cazuelas, comales, tiestos.

A partir de la cultura Valdivia (periodo formativo), cuando se indica la elaboración de la cerámica, se nota la presencia de metates y manos de moler encontrados en cantidades en los sitios de excavados, lo que permite suponer su empleo en la molienda de granos. Posteriormente se encuentra en las tumbas ralladores de barro (platos ranurados con estrías zonificadas), que al parecer los empleaban para rallar la yuca y el cacao. En la reserva de Museo Municipal de Guayaquil hay rallos hechos en barro con incrustaciones de piedrecillas muy filosas, es de mucha consistencia, es posible que este tipo de ralladores emplearan para rallar cacao, yuca o maíz, previamente cocido (MAAC, 2023).

En la Reserva del Banco Central del Ecuador, hay cantidad de piezas de las distintas culturas de la costa ecuatoriana, que tienen un significado notable para el estudio de la comida ancestral Manabita, ya que los alfareros, tanto de la cultura Guangala, Chorrera Jama Coaque, Bahía, Manteña, representaban en sus piezas todo aquello que era parte de su entorno, y lo que constituía su vida, no solo los animales sino los vegetales.

A pesar de que se intenta revalorizar la cultura a través de la elaboración de réplicas de utensilios del pasado, no se logra la total de la importancia del uso de los utensilios históricos en la cocina Manabita. Los utensilios tradicionales han sido totalmente reemplazados en la actualidad, se debe mencionar que está perdida del uso de los utensilios ancestrales se debe también a que la tecnología ha creado artefactos de cocina y utensilios que simplifican el proceso.

Por consiguiente, el problema de esta investigación es el Escaso empleo de los utensilios tradicionales de la cocina manabita, se detectaron las siguientes causas el desconocimiento de la importancia del uso de los utensilios históricos, cuyo efecto más cercano es la pérdida del uso de los utensilios de cocina históricos (Diaz Mendez , 2020).

Otra causa encontrada es falta de empresas que fabriquen este tipo de utensilios de cocina históricos, debido a la evolución tecnológica son reemplazados por utensilios modernos ya que su uso es de fácil acceso e implementación (Diaz Mendez , 2020).

Como efecto los entrevistados manifiestan que el uso de los utensilios tradicionales si contribuyen a la comida manabita, así mismo conserva el sabor autentico, también se manifiesta que el turista busca la mejor gastronomía que únicamente los utensilios ancestrales aporta en la preparación.

Objetivo general

Analizar la calidad de los utensilios empleados en la cocina manabita y su importancia histórica y antropológica en el marco de turismo.

Objetivo específico

1. Fundamentar teóricamente e identificar la importancia de los utensilios empleados en la cocina manabita.
2. Enlistar los utensilios empleados en la elaboración de comidas tradicionales de la cocina manabita.
3. Elaborar una propuesta para promover la importancia del uso de los utensilios gastronómicos empleados en la cocina Manabita.

CAPITULO I: MARCO TEÓRICO

Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es una forma de turismo cuyo interés radica en la gastronomía y la cultura culinaria del país que se visita. Su principal motivación es conocer y experimentar cómo se elaboran ciertos alimentos, descubrir nuevos sabores y comprender los elementos que le rodean, ya sea la cultura, la naturaleza y la sociedad (UIDE, 2021).

El objetivo del turismo gastronómico es conocer las especialidades culinarias de una región o de un lugar específico, por ello se han creado diferentes tipos de rutas culinarias alrededor del mundo, como la ruta del vino en Mendoza, Argentina, la ruta del café en Colombia, la Ruta del Taco Mexicano (UIDE, 2021).

A través del turismo gastronómico, se demuestra el origen y la historia de la cultura humana y la forma en que se alimentan. Por ello, hoy en día se conoce comida japonesa, comida tailandesa, comida italiana, parrillada argentina, comida india, panadería francesa y muchas más.

Algunas tendencias o motivaciones observables para los turistas gastronómicos suelen ser: búsqueda de productos locales, o de una región específica, encontrar productos y sabores exóticos o menos conocidos, aprender sobre una cultura a través de la comida, conocer el cultivo y manejo de determinados productos, buscar productos de calidad avalados por las marcas oficiales de garantía, buscar una cocina tradicional, pero innovadora, servicios integrados que combinen cocina tradicional y creativa son activos clave para el futuro del turismo gastronómico, la investigación de la multiculturalidad y el desarrollo.

La importancia del turismo gastronómico es extraordinaria porque es una de las mejores formas de conocer un destino, y al mismo tiempo comprender las diversas problemáticas que dan lugar a las más diversas formas de consumir alimentos, su historia, tradiciones, costumbres, ritos y sabores.

Turismo gastronómico en Manabí

El turismo como actividad económica consta de tres ramas principales, el transporte, ya sea terrestre, marítimo, fluvial o aéreo, la hostelería en todas sus formas y la gastronomía. En este sentido, algunos países, como Italia, México, España, Perú, etc., han visto en el turismo gastronómico una oportunidad emergente para atraer turistas (Alcívar, 2018).

Si bien la cocina de Manabí es muy variada, es conocida por su sopa de gallina criolla, viche, ceviche, corviche, salprieda, greñoso, chicha de maíz, tortillas de maíz y tapioca, pan, empanadas verdes, hormados y más. A esta diversa gastronomía también se suman los postres típicos de Rocafuerte. Sin embargo, es importante mencionar lo que significa hacer turismo gastronómico (Alcívar, 2018).

En este contexto Miguel Ledhesma (Ledhesma, 2021) menciona en su libro “Mitos del Turismo” que, así como para el turismo religioso no basta con entrar a una iglesia, también lo es la comida y el turismo gastronómico: “Es un tipo de turismo que va más allá del acto de alimentarse, implica llevar a su máximo exponente todos los sentidos gracias a una práctica culinaria.

Actualmente, Manabí está promoviendo la práctica de dicho turismo mediante la difusión y organización de festivales gastronómicos que, en algunos casos, han traspasado las fronteras de Manabí y se han hecho conocidos a nivel nacional, como los Festivales gastronómicos y

artesanales. del Coco, que se realiza cada mes de abril en Cojimés, o la Fiesta del Chame en Chone y Tosagua. Por su parte, estados como Portoviejo y Pedernales vienen trabajando arduamente en la organización de este tipo de eventos, por lo que existen alrededor de 20 festivales entre estos dos estados y la principal motivación de los turistas es probar la comida de la provincia. Por otro lado, es claro que con el desarrollo del turismo también crece la necesidad de nuevos espacios y más personas para servir la comida, por lo tanto, de la misma manera que se organizan los festivales, organizar programas de capacitación permanente (atención al cliente, calidad de servicio), higiene, medio ambiente, etc.), por lo que los servicios prestados no son experienciales ni improvisados, sino todo lo contrario. Bien lo dice el proverbio Manabí “nadie come gallina gorda por mano ajena.

Identidad cultural Manabita

La identidad es la suma de todos nosotros. Son estos elementos comunes los que nos separan de todos los demás. Este sentido de pertenencia se basa en cómo nos perciben los demás. La cultura es la colección de información y habilidades que posee un individuo. Así mismo es un conjunto único de características mentales, materiales y emocionales que son propias de un grupo social, colectivo, sociedad u otra persona (Darío Páez, 2023).

Manabí es un territorio en el que habita un colectivo humano que, a lo largo de varias centurias, más allá de la llegada de los españoles, hasta nuestros días, ha fraguado una vigorizada identidad cultural, una filosofía propia, economía y espiritualidad, propias, que enraízan al hombre con la tierra para configurarlo como manabita (Sánchez, 2018)

El pueblo Montuvio, como resultado de un proceso de fusión de hombres y mujeres de diferentes regiones y culturas, existió a lo largo de los siglos XVI, XVII y XVIII. Esta fusión se

consolidó a principios del siglo XIX y se asoció con la montaña y la vida que le confiaba su filosofía, economía y espiritualidad.

Esta fusión de dos pueblos es la razón por la que la región Chora-Montuvia del Ecuador multiétnico del siglo XXI existe y convive. Son varias las características que conforman el carácter de la provincia, desde la hospitalidad de la gente hasta sus características físicas, que incluyen gastronomía, flora y fauna, playas, ríos y un sinfín más (Diario, 2014)

Para la antropóloga del INPC Andrea Minaguano, la identidad de Manabita es fácil de identificar, ya que la gente de la provincia la ve como una cultura apremiante, gente poderosa y muchas tradiciones. Otra característica es la diversidad gastronómica, sumada a la belleza de las mujeres y la valentía de los hombres por trascender, apuntalan los antropólogos del INPC.

La identidad de la provincia proviene de la época precolombina, debido a los restos arqueológicos de la cultura que se desarrolló en la zona, debido a la observación de trabajos organizados y muy propios. La cultura es algo vivo. Manabí resalta por su identidad cultural. Un sentido de conexión, un sistema de valores que convive con la libertad, el trabajo creativo y la generosidad. Algunos sociólogos las llaman "islas humanas". Tal es la identidad cultural de Manabí, ciudad privilegiada donde conviven cholos y montuvios (Molano L., 2007).

Comida típica de Manabí

Manabí posee un abanico gastronómico extremadamente amplio, famoso por el caldo de gallina criolla, viche, ceviche, corviche, salprieda, greñoso, chicha de maíz, tortillas de maíz y de yuca, bollos, empanadas de verde, hormados, y otros más (Vera, 2018).

También existen variados platos como el caso del maní quebrado o la salprieda, esta última preparada con maní y una menor dosis de maíz molido, estos bocados no faltan en la mesa de los manabitas, ambos platillos se los acompaña con plátano, que se los saborea con un buen café pasado que surge de una rica esencia, otro plato muy típico es el “viche” es una sopa que tiene como principal insumo al maní que se lo adereza con cualquier marisco: langosta, guariche o cangrejo, camarón de río o de mar, pescado de diversas especies, a ellos se agregan otros ingredientes propios de la región, yuca, camote, bolas de plátano verde, choclo, maduro (a unos les gusta agregar arroz blanco), otro bocado muy típico son las empanadas de plátano que se las rellena con queso, carne molida o mariscos como el camarón y el guariche (Go Raymi, 2022).

El maní es tan utilizado que se lo usa incluso en ciertos cantones para agregarlo a un ceviche. También son muy propios de la región los llamados “bollos” preparados con plátano y maní a los que se le acompaña normalmente carne de chanco, igualmente la cazuela o torta de maní es un plato a base de plátano, maní y algún tipo de pescado, también son muy sabrosas las torrijas de plátano. No puede dejar de mencionarse las “bolas” preparadas con plátano quebrado saborizados con chicharrón, maní o queso, si a estas bolas se les “unta” (junta) en la parte externa manteca de chanco, les hace aumentar la exquisitez de estos mismo (Go Raymi, 2022)..

A base de plátano y maní se preparan los “corviches” que son muy apetecibles para acompañar un buen café, el tamal manabita lleva maíz y maní, al igual que el “greñoso” que se lo

prepara en la zona Sur de la provincia, del plátano también se elabora el caldo de bolas que se las rellena con queso manabita. Al campesino manabita no le falta en su “pandao” o “tonga” (el almuerzo que lleva a sus faenas de trabajo) una especie de seco de gallina preparado con arroz, algo de maní y una presa de estas aves criadas domésticamente, en el desayuno en cambio no le falta el plátano y una porción del café manabita, cuya principal característica es el ser filtrado o colado con objetos fabricados para este fin.

Otro producto muy propio de la región que se utiliza en la comida manabita es la yuca o el almidón que es un derivado de la yuca con la que se preparan los afamados panes de yuca o almidón, este tubérculo también se lo utiliza para preparar la deliciosa torta de yuca cuya saborización con raspadura es única, siendo la yuca también un insumo indispensable para un buen caldo de gallina criolla, lo cual le confiere tipicidad al caldo de gallina que se prepara en Manabí al que se le agrega arroz blanco y si es con cocolón mucho mejor, que es otro plato típico de la provincia.

Merece igualmente ser mencionado como un bocadillo muy apetecible “el pastelillo” que se lo rellena con carne de pollo preparada de forma similar al condumio navideño, que es el acompañante indispensable del pavo en Noche Buena que también se lo cría en el campo manabita. Manabí es una región cuyas principales actividades han sido históricamente la agropecuaria y la pesca, esta última de gran gravitación en la economía del país de nuestros días.

Esa realidad explica la gran variedad de platos que se preparan a base de mariscos, se pesca toda clase de pescados (dorado, picudo, cherna, albacora, pargo, murico, mero, robalo, pez espada, lenguado, corvina, caritas, sardinas, pinchaguas, etc.), mariscos como el camarón, concha, guariche o cangrejo, langosta, calamar, pulpo, caracoles de mar, etc., todos los cuales forman parte

de la dieta de los manabitas. Existen ciertos mariscos muy propios de la región, como el caso del “chame”, que es un pescado de carne muy blanca originario del valle del río Carrizal específicamente del sitio “La Sabana” o “La Segua” (actualmente convertido en humedal y zona protegida), se cría en el fango (lodazal), se lo prepara de distintas formas, pero el más clásico es frito con apanadura de almidón. Igualmente es muy peculiar de Manabí, sobre todo en sitios aledaños a los ríos Carrizal y Chone el camarón de río, los más grandes llamados “cacaños” son verdaderas langostas por el tamaño y las manos inmensas que tienen, existen, aunque en franca extinción pescados propios de sus ríos, como el guanchiche, la lisa, el barbudo, etc. Que los consumen los campesinos que habitan cerca de los mismos. Deben destacarse también como mariscos especiales de Manabí, el cangrejo azul en la zona Norte (Pedernales y Cojimíes), el *Spondylus* que se lo encuentra específicamente en la zona de Salango muy cerca de Puerto López, donde también se pueden encontrar los perseves, uno de los mariscos más apetecidos y cotizados en España.

Al hablar de postres o de comida dulce no pueden olvidarse los muy conocidos dulces de Rocafuerte que son preparados con muy buen sabor en varios cantones, debiendo mencionarse los turrónes rellenos con maní molido y cubiertos de una cobertura azucarada, los trolices, las cocadas, las galletas de almidón, los suspiros con una pisca de limón o preparados con coco rallado, el bizcochuelo lustrado que se lo baña con clara de huevo batida y azucarada y son una verdadera delicia, en la misma Rocafuerte ciudad de hondas tradiciones todavía se encuentran “los prensados” o “raspados” preparados a base de hielo raspado y jarabe de diversos sabores, también son muy típicas las tostadas de chicharrón. Existen otros dulces típicos como el dulce de pechiche, el dulce de grosella (es agridulce de sabor único) el tamarindo cocido que se lo usa más para preparar un jugo de lo más refrescante y que sirve para limpiar el intestino (Manabi, 2014).

Tampoco puede dejar de recordarse la chucula de maduro, el arroz con leche, la colada de plátano y ese chocolate que se lo preparaba de un cacao sin mezcla alguna, ya casi no se lo produce y es difícil encontrarlo, no puede olvidarse ni dejar de mencionarse una bebida muy usada en las fiestas del campo manabita, la chicha de maíz preparada con un poco de esencia de vainilla es la bebida infaltable en los festejos campesinos (Manabi, 2014).

Platos típicos de Manabí

Los platos típicos de Manabí son un emporio en cuanto a menú u ofertas de especialidades culinarias, si tuviéramos que establecer cuáles son los principales ingredientes que se utilizaron en su cocina, sin duda son el plátano y el maní, son los más utilizados y con ellos se preparan los más diversos, deliciosos y apetecibles bocados (Go Raymi, 2022).

Seco de gallina criolla

Es un plato fuerte, consiste en un estofado de carne de gallina cocinada lentamente en los jugos de una bebida fermentada.

Figura 1

Seco de gallina criolla



Fuente: Elaborado por (Go Raymi, 2022) “Receta de seco de gallina criolla”

Hallaca

Son pasteles a base de harina de maíz, pollo, huevo y verduras, envueltas en una hoja de plátano y cocidas al vapor.

Figura 2

Hallaca



Fuente: Elaborado por (Recetas de comida Ecuatorianas , 2023)

“Hallacas o Hayacas ecuatorianas”

Corviche

Es una preparación de bajo costo que debe tener sus raíces en las poblaciones campesinas y de esclavos durante la Colonia.

Figura 3

Corviche



Elaborado por (Go Raymi, 2022) “Receta Corviche”

Bollos de plátano

Deliciosos bollos preparados con verde ecuatoriano.

Figura 4

Bollos de plátano



Fuente: Elaborado por (Go Raymi, 2022) Los bollos de plátano son ricos en carbohidratos y proteínas.

Cazuela de pescado

El plátano es el ingrediente universal de la cocina ecuatoriana, verde y maduro. Es la base de un sin fin de platos, así como a manera de acompañamiento con el pescado.

Figura 5

Cazuela de pescado



Fuente: Elaborado por (Go Raymi, 2022) Típica de la cocina costeña en especial.

Cuajada

Cuando ya esté cuajado procedemos a cubrir con plástico y lo guardamos en la refrigeradora. Servirla con plátano.

Figura 6

Cuajada



Fuente: Elaborado por: (Go Raymi, 2022) También se lo puede servir con miel y fruta, Tomado de “Receta Cuajada”

Arroz con leche

Postre típico de la gastronomía ecuatoriana cocinado lentamente con leche y azúcar. Se sirve frío o caliente.

Figura 7

Arroz con leche



Fuente: Elaborado por (GoRaymi, 2017) Se puede servir caliente o frío.

Características de la cocina Manabita

Ciertamente, la gastronomía en Manabí es un símbolo de identidad todos conocemos la frase comida 100% manabita, la cocina manabita engloba riqueza en cada región partiendo de factores como: la práctica en el cuidado de animales, la pesca, el uso de huertos, la agricultura y las herramientas tradicionales que sirven para la elaboración de objetos y herramientas tradicionales para elaborar exquisitos platos (Proyecto Restaurante Marcus Apicius, 2013).

Sin duda, algunos elementos usados en la cocina tradicional manabita son el uso del fogón, las cazuelas de barro, la piedra de moler, los mates, abanico de mocora, ralladores que se usan para la cocción de los alimentos. Igualmente, el uso de hojas de plátano para envolver los alimentos, hierbas como el cilantro, el uso del plátano, maní, verde, maíz, camote, maracuyá, zapallo, ají alimentos que impregnan a esta cocina de un sinnúmero de sabores, cabe recalcar que el uso de ciertas herramientas culinarias aun las usa las familias del campo a pesar de la industrialización.

Se denota también que la abundancia de alimentos que la naturaleza tanto del mar, ríos y perfil montañoso son explotados por los manabas sin hacer excepción a el comportamiento alimentario de la población que es orgullosa de sus raíces; que refleja en su cocina su alegría, sus costumbres y tradiciones. Entre los platos representativos Manabitas están: la sal prieta, corviche, seco de gallina criolla, la tonga, el chame, ceviche, queso, tortillas de maíz, viche, cazuelas, bollos, ceviche entre otros (Diaz Mendez , 2020).

Manabí y su comida milenaria

Manabí es una provincia que guarda como un tesoro la sabiduría de toda una tradición culinaria, una tradición que se remonta a miles de años, de la cual son herederos en la actualidad los y las manabitas, y de la que constantemente hacen gala ante sus convidados. El campesino y la campesina viven celosos de sus costumbres, de esos rituales alrededor del horno, de ese lenguaje alimentario, de esas conversaciones junto al fogón, arreglando el horno, prendiendo la leña, soplando con el soto o canuto para avivar el fuego. O de esas escenas en el tablado de la cocina, arrodilladas ante unas bateas, rallos y piedras de moler, donde el grano se transforma paulatinamente al compás de esa música que produce el contacto de la mazorca de maíz con el rallador y del movimiento sensual de los brazos, el torso y las caderas de sus mujeres rallando el maíz semicocinado, la yuca, el plátano; o moliendo en los metates (pedazos de piedra labrada, herencia de la gente de las culturas que habitaron estas tierras) hasta convertir en una masa el maíz, la yuca, el plátano, el maní y el maíz cocinado o tostado; procesos con los que buscan brindarnos más tarde, las delicias de esta comida milenaria (Regalado, 2019).

(Regalado, 2019) manifiesta que buscar en el pasado el nexo entre lo ceremonial y lo mítico, en ese sincretismo logrado por la unión de varias culturas, para la elaboración de ciertos platos conmemorativos que solo se los hace cuando hay un velorio por el santo patrono de la comunidad o de la devoción de la familia, o por una persona que ha muerto. Con el pasar de los años ha comprobado que la comida es la mejor forma de disfrutar de una buena compañía, de convocar a las personas en un solo sitio que se llena de aromas, colores y recuerdos. Comer es parte de la felicidad humana y satisface una necesidad vital. Los sabores de las comidas avivan o aplacan las pasiones, estimulan ciertos órganos. Por eso la cocina se convierte en el corazón de los

hogares y en una de las mejores armas en manos de quien posea la habilidad para preparar con exquisitez desde un plato más sencillo hasta los más elaborados (Regalado, 2019).

Manabí es una provincia muy especial por la importancia y por el uso simbólico que da a la preparación de ciertas comidas, las que se realizan en ocasiones conmemorativas, como: velorios de muertos, una de las comidas más deliciosas que tiene Manabí, se lo usa como aperitivo, y se lo sirve acompañado con yuca, maduro frito o cocinado, plátano asado o patacones (eltelegrafo, 2023)

Semana Santa, la fiesta de los difuntos, la celebración de San Pedro y San Pablo, la llegada de la Navidad, la subida y bajada del niño, los chigualos, la fiesta religiosa de la localidad y para celebrar los onomásticos, cumpleaños, bautizos, matrimonios, graduaciones, despedidas o bienvenidas de familiares. Hay ingredientes que se repiten en estos platos, unos muy propios de estas tierras como 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 especias, el arroz, el azúcar, los cítricos, la panela y desde luego sus derivados, que combinados con hierbas aromáticas, especerías y acompañados de un buen ají, han dado origen a comidas muy sabrosas, una de ellas los famosos ceviches con miles de años de ser parte de las mesas y rituales de nuestro pueblos ancestrales, muy en especial el ceviche de Spondylus, considerado el manjar de los dioses para los habitantes de los Andes Centrales en Latinoamérica, en cuya preparación desde la presencia española intervienen los cítricos y a la que cada zona ha querido imprimir su propio sello.

Por ejemplo, en Jipijapa se lo sirve con una salsa de maní y los trozos de pescado son más grandes, en Manta se trocea muy pequeños y se los deja marinando en limón toda la noche. El arroz encontró un buen espacio, aunque al principio no tuvo tanta acogida y solo a finales del siglo

XIX comienza a invadir las cocinas de las ciudades, para llegar incluso más tarde a desplazar en el campo a la yuca, camote, zapallo y al plátano (eltelegrafo, 2023).

(Regalado, 2019) indica que su interés en recolectar datos sobre las costumbres culinarias de Manabí radica en descubrir cuál es el legado de nuestros antepasados; qué conocimientos de esta gente de mar (cholos) y de montaña (montuvios), están presentes en lo que hoy degustamos a diario. Regalado inicio estudios de arqueología, y en este camino encontró a uno de los seres humanos más comprometidos con la arqueología y antropología del Ecuador, Karen Stothert, ella le enseñó a entender los procesos históricos y comprender la importancia de cada legado del pasado. Su interés estaba marcado por el deseo de guardar esta sabiduría de nuestros antepasados

(Regalado, 2019) fue inspirada en el libro “Así fue mi crianza” el cual narra los recuerdos de un morador de la Península de Santa Elena, el cual la inspiró para escribir sobre la tierra manabita desde sus actores principales, personas de la ruralidad, muy en especial ancianas, esas mujeres sabias que guardan como un tesoro la memoria culinaria de sus pueblos. La investigación sobre los pueblos encontrados por los españoles.

Utensilios usados en la elaboración de la comida manabita

(Regalado, 2019) La importancia que los pueblos aborígenes dieron a la comida hizo posible que a través de ella y para ella se desarrollaran actividades como: la caza, la pesca, la domesticación de animales y de las plantas dando lugar a la agricultura. En cada instancia se dio prioridad a la creación de tecnologías para la explotación de los recursos, y su transformación en comida, para que esta sea algo nutritivo, apetitoso, y cargado de sentido simbólico. Una de las actividades de las cuales se tienen vestigios es la alfarería, la que no solo estuvo conectada a la alimentación (coccción y almacenamiento), sino que tuvo fuertes implicaciones la vida política y

ritual de los pueblos, en sus actos ceremoniales como ofrenda a los dioses y como parte del ajuar en la transición de la vida hacia el otro mundo y ante todo en esa parte que nos hace seres sociales por excelencia.

La cerámica alcanzó verdaderas dimensiones artísticas en culturas como la Valdivia, Machalilla, Chorrera, Jama Coaque, Guangala, Bahía, Manteña. Nos demuestran lo importante que debió ser la preparación de las comidas, compoteras, vasijas, ollas, cazuelas, comales, tiestos, cuencos, botellas de diversas formas, destacando muchas de ellas en sus formas los vegetales, cereales y animales de la época, que eran usados para la elaboración de sus platos. Muy importante es recalcar el uso de ciertos implementos como los ralladores de cerámica

Este instrumento está presente desde la cultura Valdivia. En la cultura Tolita se descubrió en algunas excavaciones cantidades de ellos y de diversas formas y tamaños. Al paso de los años se los ha ido transformando y los encontramos elaborados de metal y plástico. La piedra no solo fue utilizada como elemento de la construcción, sino que se desarrolló una serie de artefactos que sirvieron para la molienda de maíz, yuca, maní, cacao, ají, sal, café, fréjol y tagua, piedras y manos de moler existen en muchos museos, morteros de piedra en forma de animales como felinos, aves y monos desde tiempos muy tempranos han servido en los grandes centros de poder del período originario.

Los granos a más de ser rallados requerían ser molidos, para ello los aborígenes esculpieron los metates, así como las diversas manos de moler con las cuales se facilitaba este proceso. En algunos hogares todavía conservan las piedras y las manos de moler, las que no solo son parte de las vitrinas, sino que siguen siendo usadas para estos procesos, en otros en cambio fueron cambiadas por los molinos de metal, que con el paso del tiempo han sido superados por las

licuadoras, y molinos eléctricos, donde ahora es muy fácil obtener la trituración de tubérculos o de granos para la elaboración de las comidas.

El molinillo es un artefacto muy necesario para revolver (molinear) las menestras o los sangos de plátano, yuca, habas y zapallos. Este artefacto se puede encontrar colgado en un clavo de la cocina Manabita., en la zona norte lo fabrican con ramas del árbol conocido como molinillo o también de cacao; en cambio en la zona sur con ramas del bototillo o de moyuyo. En el campo no ha sido reemplazado, incluso en muchos hogares de la ciudad lo siguen usando.

La susunga es un cernidero hecho en mate para colar los alimentos. En la feriado Olmedo y de Santa Ana se podía encontrar este especial cernidero, así como también las cucharas de palo y los molinillos.

La materia prima de las ollas es el barro, que sometido a procesos de cocción opera una transformación química y física irreversible, dando origen al primer material sintético del mundo: la cerámica, constituyéndose en un arte mágico y trascendental para estos pueblos. Las ollas son las mejores aliadas para hacer una menestra o un sango de zapallo, verde, yuca o para un delicioso arroz, y las cazuelas sirven para colocarlas dentro del horno. El plato al que se denomina cazuela de pescado se lo sirve en dicha vasija de barro en muchos de los restaurantes manabitas. Los tiestos eran usados para tostar los granos y asar las tortillas planas de maíz. En algunas comarcas aún se ven de la forma que tiene la fotografía, que fue elaborado por los pobladores de la cultura Manteña.

Los comales son para tostar el maní, el maíz y desde luego el café y para cocinar el arroz. Otro de los servicios que prestan en los hogares del campo, donde no han llegado las refrigeradoras, es para conservar la carne que se la abre en lajas muy delgadas, se la sala y se coloca en las ollas de barro, una tira sobre otra, y luego se tapa, y se va sacando lo que se necesita en el día para el

consumo. A veces se preserva durante ocho días. Otra forma de conservar la carne es abriéndola en lajas, salándola con un poco de achiote y colgándola en unos cordeles que están sobre los hornos, donde recibe el calor y el humo de la leña, lo que facilita el proceso de deshidratado, conservándola por mucho tiempo.

Cuando desean comer, toman un trozo de carne, la desaguan y se la sirven asada o frita. Famosos son los comales que se venden en la Pila parroquia de Montecristi, en Calceta, Calderón, Rocafuerte y Chade, recinto de Jipijapa. En la zona de Quimis Afuera siguen elaborando bateas con la madera del pepito colorado y zapote. Estas son usadas para amasar las tortillas de maíz y yuca, para rallar verde, yuca, maíz, para batir la mantequilla, para hacer panes de almidón y bolones de verde y para colocar en ellas las fundas de tela con las masas de yuca rallada para extraer el agua.

Don Vidal Hugo Zambrano Tuarez, cuenta que para elaborar el queso hace una batea grande de un metro veinte. En vida de su padre elaboraban bateas para lavar la ropa y estas las vendían en Portoviejo. Hoy en día se las encuentra de venta en la Pila, Rocafuerte, Tosagua, Canuto, y en muchos lugares del campo manabita.

Nada mejor que preparar nuestros alimentos en una cocina manabita, donde el horno de barro cocido es el principal elemento. Estos hornos de barro se los fabrica en sitios como Chade, Canuto, Olla Vieja, Calderón, Rocafuerte, La América, La Pila, Paján y otros. En el campo la cocina manabita está construida con caña y latillas de madera: se hace un cajón elevado que se lo rellena con tierra y se deja un hoyo del tamaño del horno de barro cocido, el mismo que se lo introduce en el hoyo y se apisona la tierra en su rededor; luego se coge ceniza a la que se agrega agua y esta mezcla se pone encima de la tierra, dándole una consistencia dura. Para el fuego se puede usar leña o carbón. Si los alimentos se van a cocinar fuera del horno se utiliza unas varillas

de hierro, las mismas que se atraviesan por encima del horno para colocar las ollas. Si se va a cocer dentro del horno se provee de una tapa grande de latón, para poder cubrirla, y sobre esta se coloca brasa; para que no salga el calor se añade barro mojado en las orillas y unas piedras para asegurarlo.

Este procedimiento me recuerda la preparación de las ollas de cerámica, previo a su uso: se las coloca al fuego durante unos 10 minutos y se les frota por fuera el asiento de la olla con una cáscara de plátano maduro y se la deja enfriar. A este proceso se le denomina “el curado de las ollas”.

En las excavaciones realizadas en varios sitios de la provincia, se encontró vestigios de hornos de arcilla hechos en el piso, como el de la fotografía que fue tomado en el sitio Japotó, donde se está realizando una investigación arqueológica. Es posible que allí se cavara y se colocara barro en las paredes del hueco y después se procediera a quemar leña cocinando de esta forma el barro y dando la semejanza de los hornos de arcilla, que, con el pasar del tiempo se los fabricó de forma ovalada o redonda; y es probable que por comodidad o para evitar la intromisión de los animales caseros en las comidas, estos hornos se los fuera elevando hasta hacerlos como hoy se ven en el campo manabita, donde se los usa para cocinar y hornear la mayoría de los potajes, los cuales quedan definitivamente deliciosos debido al tiempo que se demora la cocción.

Uso de hojas

Es muy usada la hoja de plátano para envolver los tamales, la patada de mula, el bollo, el natilla (flan de maíz con leche), para la tonga (comida para llevar al campo) o para tapar las comidas que se hornean. Hasta hace algunos años antes de que la refrigeradora llegara a los hogares, era utilizada para envolver el pescado o la carne que había sido previamente salada y

colocarlos en la cusa baraja o chaguelma. Para dar mayor gusto al arroz aconsejan taparlo con hojas de plátano una vez que ha reventado (ManabiNoticias, 2023).

También se usa las hojas del choclo para las humitas. En algunas zonas emplean las hojas de platanillo o achira para hacer los tamales y las hayacas, en la Sierra ecuatoriana la achira es usada para tamales y quimbolitos y las hojas de la panga (caña del maíz) para los chigüiles. Aún se utilizan en el campo y en la ciudad las latillas de guadua para revolver las comidas y las masas que se cocinan o para mover el greñoso, estas además tienen una característica importante, no raspan las ollas. Otro de los utensilios muy usados son las cucharas elaboradas con mate, cuyo uso no solo se vinculaba para servirse la comida, sino que hay la creencia de que ayuda para que los niños hablen más rápido. En casi todo Manabí, el uso del mate (legendaria o creencia) era generalizado hasta el año 1980, luego la presencia de los plásticos (elemento no biodegradable que lo único que ha hecho es propiciar la contaminación ambiental), desplazó al mate ancho de las casas. Esta planta tiene miles de años de antigüedad, se han encontrado fitolitos en excavaciones arqueológicas (ManabiNoticias, 2023).

En el campo manabita aún podemos encontrarnos con el liguije que es un mate grande con una pequeña abertura para llevar agua, los campesinos la usaban mucho por la frescura con que mantiene el agua. En la Finca agroecológica “Río Muchacho” se privilegia el uso de vajilla elaborada con mate, una forma de rescatar costumbres de Manabí. El bototo era utilizado para almacenar huevos y lo colgaban con zapan en una pared de la cocina. De los mates también se elaboran el mate ancho, que era usado para batir las claras de huevo o para coger el agua de las botijas o recipientes (ManabiNoticias, 2023).

Era muy común en los baños de las casas encontrar un tanque de agua y un mate ancho. Para colar la masa de maíz cocinada y preparar la chicha se usa un pedazo de liencillo, que colocado en un balde y amarrado o anudado presta un servicio mejor que los cedazos o coladeras.

Figura 8

Uso de hojas



Fuente: Elaborado por (GoRaymi, 2019) Uso de hojas en Manabí.

Botija

Es un recipiente para recibir el agua de la piedra de destilación y conservarla fresca. Casi en todos los hogares manabitas mantenían en sus casas el tinajero que era un mueble donde estaba la piedra de destilar y una botija grande de barro (conocida hoy como alambique en la zona centro norte de Manabí).

Figura 9

Botija



Fuente: Elaborado por (Regalado, 2019) Botija de Manabí. Tomado de Libro “Manabí y su comida milenaria” por Libertad

La olla cenicero

Este utensilio tenía varios usos. Se colocaba agua y en ella se arrojaba la ceniza que salía del horno de leña, el agua tomaba una composición alcalina y era usada para lavar la ropa, para preparar el jabón prieto; y para cocinar el maíz y hacer el mote, con el cual se preparaba el Mote de Zapallo y el Champú de San Juan.

Esta especie de pasera o rejilla era realizada con tiras de madera o de caña guadua y se la colgaba sobre el fogón. También colocaban en la sal en grano envuelta en hoja de bijao para que no se ponga aguachenta. En algunos lugares, en vez de la cusa baraja, era usado un cordel de donde colgaban las carnes, el pescado o las longanizas.

Figura 10

La olla cenicero



Fuente: Elaborado por (Regalado, 2019) La olla cenicera de Manabí “Manabí y su comida milenaria” por Libertad Regalado.

El canuto

Servía para guardar los granos cortaban cañas guaduas y con ello elaboraban los canutos. En los mercados era muy común comprar la mantequilla blanca en canuto, esta venía envuelta en hojas de plátano y amarradas con zapan.

Figura 11

El canuto



Fuente: Elaborado por (Regalado, 2019) El canuto de Manabí

El gustador

El fin de semana se proveía en el mercado de una pata de res o de chanco, la que una vez retirada su carne pasaba a ser colgada de un cordel, pendiendo del techo de la cocina, con él se daba el último hervor a los caldos. Tenían la certeza que con ello se mejoraba el sabor; contaban que en épocas de necesidad el hueso era prestado a los vecinos para con él hacer las comidas.

Figura 12

El gustador



Fuente: Elaborado por (Regalado, 2019). El gustador de Manabí “Manabí y

su comida milenaria”

Tenazas

Fabricadas con latillas de guadua o de madera servían para asir los carbones encendidos y atizar brasas; ahora se fabrican de latón (Regalado, 2019).

Los abanicos o aventadores

Elaborados con plumas de pavo se empleaban para ventear los granos de café, arroz, una vez que eran pilonados o de maní una vez tostados. Los de mocora servían en mercados de los pueblos y son muy útiles en las parrilladas caseras (Regalado, 2019).

Figura 13

Abanico



Fuente: (Regalado, 2019) Abanicos de Manabí.

Importancia histórica de los utensilios utilizados en la cocina manabita

Como lo menciona (Regalado, 2019) en su libro *Manabí y su comida milenaria*, la gastronomía para los pueblos aborígenes fue muy importante lo que hizo posible que gracias a esto

se desarrollaran actividades como: caza, pesca y domesticación de animales y de las plantas dando lugar también a la agricultura (Diaz Mendez , 2020).

La herencia milenaria de varias culturas como la Valdivia, Tolita, Bahía, Jama-Coaque influyeron para que Manabí se convierta en uno de los puntos más destacados de la gastronomía ecuatoriana, en primer lugar por el uso de las cerámicas usada para servir su comida y bebida, pues antiguamente estas culturas con gran destreza cazaban animales en los montes, se asentaron a lo largo del perfil costanero por lo que su alimentación fueron pescados, mariscos acompañados de productos como maíz, maní, yuca, plátano verde, cacao, café.

Se cuenta que antiguamente que en el campo manabita existe un pajarito llamado chagüiza; se dice que cuando llega a las casas y se posa en las ventanas y canta su clásico chagüí significa que está anunciando una visita entonces las amas de casa rápidamente se preparan para recibir a la visita, siempre tratando de adivinar quién será pues las visitas, rara vez se anuncian si hay confianza, el objetivo es sorprender gratamente al llegar.

Se evidencia así que de una generación a otra se ha inculcado ese esmero por atender quien viene de otro lugar, brindado la mejor comida se puede mencionar el desayuno manaba el cual contiene tortilla de maíz, sal prieta con plátano verde o maduro asado acompañado de café, en el almuerzo la gallina acompañada de arroz para merienda algo más sencillo sin olvidar una buena taza de café además de hospedar en el mejor dormitorio a la vista (Diaz Mendez , 2020).

En la actualidad se sigue manteniendo esa tradición con la diferencia que los manabas han consolidado a manera de ofrecer servicios de alojamiento. Ahora haciendo mención a la importancia de la tradición culinaria y el paso de ciertas costumbres de generación enfatizando que en esta provincia cada plato viene cargado de historia; un plato emblemático y muy antiguo

de Manabí es la famosa tonga, que tiene origen en la actividad de los caucheros y los primeros colonizadores de los tiempos cuando existía la jungla manabita en la cual los campesinos ingresaban todas las mañanas para realizar su trabajo porque las madres y esposas de estos obreros, les preparaban sus almuerzos que era a base de arroz, maduro frito, maní y todo esto lo envolvía en hojas de plátano, así nació la famosa Tonga (Ramos, 2018)

En conclusión, la localización de esta provincia, su historia desde sus cazadores, pescadores, recolectores el posterior desarrollo de la agricultura, la variedad de productos de la zona, las técnicas tanto de recolección de alimentos, la preparación de recetas a lo largo del tiempo las tradiciones y costumbres provocan que la cocina manabita está llena de sabores, olores, texturas únicos y diferenciadores.

Los utensilios de cocina y su historia

El problema de la cocción y manipulación de los alimentos ha sido abordado de diferentes maneras. Cada cultura utiliza utensilios que utilizan materiales que la naturaleza proporciona en su entorno. Así, se sabe que los homínidos utilizaron caparazones de tortuga o moluscos; tubos de bambú sellados de diferentes partes de Asia; o grandes cuencos de piedra tallados por los prehistóricos americanos (Evolucion de los utensilios, s.f.).

El desarrollo de la cerámica permitió la creación de una amplia variedad de utensilios de cocina. Los recipientes porosos se pueden convertir en vidrio resistente al agua recubriendo la cerámica con materiales naturales seguidos de cerámica vidriada. Los productos cerámicos eran tan duraderos que, incluso después del uso intensivo de metales como el bronce o el hierro, eran los preferidos por las clases menos acomodadas debido a sus bajos costos de producción.

En la Edad Media se cocinaba a fuego abierto utilizando herramientas (de barro, hierro o bronce) que solían ser ollas, sartenes y calderos. En el siglo XIX la variedad de materiales fue creciendo se utilizaba desde cobre o hierro forjado hasta aluminio. La cerámica, nunca olvidada, vuelve con fuerza en este siglo. También existen preocupaciones sobre los efectos nocivos del uso de diferentes materiales en la fabricación de electrodomésticos. Desde principios del siglo XX, el uso del plástico y sus derivados (descubiertos en 1850) se hizo muy popular y reemplazó a otros materiales en el ámbito doméstico e industrial, iniciándose la “Era del Plástico”. El uso del aluminio se consolidó por su bajo precio (Crisol, s.f.).

El acero inoxidable se inventó a principios del siglo XX cuando se descubrió que la adición de pequeñas cantidades de cromo al acero ordinario le daba su aspecto brillante y lo hacía muy resistente a las manchas y al óxido. La rebaja del aluminio consolida su estatus como material. Generalmente ocurría en 1679, pero no fue hasta 1919 que el español José Alix Martínez patentó el llamado olla exprés. En cuanto a los recipientes de cobre, no se debe cocinar en ellos ya que son por su propia naturaleza nocivos (Crisol, s.f.).

Contaminación de los utensilios de cocina hechos con metales

El uso de diferentes materiales en la elaboración de ollas y sartenes tienen ventajas y desventajas, es importante entenderlas al elegir en qué superficie se van a preparar los alimentos, especialmente la forma en que afectan la salud. Sin saberlo, se contaminan los alimentos en la propia cocina con toxinas conocidas como metales pesados o productos sintéticos (Duque, s.f.)

Este es un hecho aún más paradójico cuando se consumen productos orgánicos. Estos alimentos se compran porque certifican que no hubo productos tóxicos involucrados en ninguno

de sus procesos de cultivo, reproducción o producción, y luego en casa van directamente a antiadherentes, aluminio o cacerolas que pueden liberar plomo (Duque, s.f.).

El envenenamiento por metales pesados ocurre porque el cuerpo no tiene el sistema para eliminarlos. Su acumulación produce una toxicidad lenta, insidiosa e inevitable. Debido a que la ingesta excesiva de metales pesados en la dieta puede tener graves consecuencias para la salud humana, muchos estudios científicos han investigado las propiedades de los materiales que componen los utensilios de cocina y si pueden contaminar los alimentos ingeridos (Duque, s.f.).

Los principales materiales utilizados en la industria del menaje de cocina son: acero inoxidable, diferentes tipos de aluminio, cerámica, vidrio y superficies con revestimientos antiadherentes. Se describen brevemente a continuación:

Cerámica

Las vasijas de cerámica son más utilizadas en la población hispana, donde se encuentran grandes cantidades de plomo, una sustancia altamente tóxica que puede ser muy peligrosa, especialmente para niños y mujeres embarazadas, incluso por períodos cortos de tiempo.

El esmalte es un acabado vítreo de la cerámica. El esmalte que no está rayado o astillado no liberará ningún componente tóxico. Los utensilios de barro no deben estar pintados, y si tienen esmalte, deben estar certificados como libres de plomo (Diario, 2021).

El envenenamiento por plomo suele ser lento y crónico, causando problemas gastrointestinales, fatiga, ansiedad, insomnio, problemas para dormir y más. Los niños son más sensibles y desarrollan un coeficiente intelectual reducido y déficit de atención, entre otros síntomas.

Figura 14

Olla cerámica



Fuente: Elaborado por (Diario, 2021) Utensilios de cocina hecho en cerámica.

Cobre

Este metal es un excelente conductor del calor, lo que hace que el proceso de cocción sea más eficiente. También se ha visto que este compuesto se propaga a los alimentos cocidos.

En el caso de utensilios de hierro, aluminio o cobre, al menos tenga en cuenta que no entrarán en contacto con sustancias ácidas (vinagre, limones, frutas, tomates...), ya que las reacciones químicas que se producen aumentan considerablemente el grado de envenenamiento por estos metales. El vidrio está hecho básicamente de sílice, cal y soda. Es un material inerte y no poroso (Los utensilios de cobre en la cocina, 2021).

Figura 15

Ollas de cobre



Fuente: Elaborado por (Los utensilios de cobre en la cocina, 2021)

Hierro fundido

Este material es fuerte y muy resistente al desgaste a la corrosión con el paso del tiempo. Sin embargo, el hierro de los utensilios puede llegar a la comida, especialmente si la comida es ácida, lo que puede causar problemas de salud porque el exceso de hierro puede depositarse en órganos como el hígado, el bazo y el corazón, dañándolos a largo plazo, principalmente para hombres que tienen necesidades de hierro más bajas que las mujeres.

Si bien el uso de hierro beneficia a las personas que tienen anemia debido a la falta de este mineral, la recuperación es mejor a través de una fuente alimenticia de hierro y una buena dieta en general, ya que la afección puede estar relacionada con otras deficiencias de nutrientes (7 mejores utensilios de cocina , 2018)

El hierro no es un buen conductor del calor (por lo que cocinar en utensilios de hierro requiere un mayor consumo de energía que utilizar otros materiales), es pesado y tiene problemas con el cuidado adicional necesario para evitar la oxidación. La posible inclusión de hierro en la dieta es un tema controvertido, y no hay consenso sobre si la absorción de este hierro, o la cantidad de hierro que se puede absorber, es verdaderamente fisiológica. Sin embargo, si decides comprar utensilios de hierro fundido, lo más importante es que el fabricante pueda certificar que están libres de plomo (7 mejores utensilios de cocina , 2018).

Figura 16

Olla de hierro fundido



Fuente: Elaborado por (7 mejores utensilios de cocina , 2018) Utensilios de cocina hecho en hierro fundido.

Aluminio

El aluminio es un excelente conductor del calor, por lo que los alimentos se pueden preparar en menos tiempo. Sin embargo, existe evidencia de que la ingesta excesiva de aluminio puede ser un factor en el desarrollo de enfermedades graves como el Alzheimer, ya que se encuentran cantidades anormales de aluminio en las neuronas de los pacientes con la enfermedad. Además, se ha asociado con otros efectos adversos en pacientes con insuficiencia renal, como anemia, osteomalacia (huesos más blandos) y síndromes neurológicos, no solo por el tratamiento que reciben estos pacientes, sino también por la capacidad de estos pacientes para excretar aluminio inferior. Estas altas ingestas de aluminio provienen de diferentes fuentes, como agua, medicamentos y alimentos preparados o almacenados en utensilios de aluminio (Aluminio madera y plástico, 2021).

Usar utensilios de aluminio o cocinar con papel de aluminio son factores asociados a esta intoxicación por metales (Cuidado con los envases de aluminio de la comida industrial). Es un material prohibido para uso culinario en muchos países, sin embargo, es habitual encontrarlo en cocinas de restaurantes y colegios. Sólo el aluminio anodizado ha recibido un tratamiento especial que lo protege de la corrosión y lo sella (este material es de diferente color en interior y exterior) con lo que no se incorpora aluminio a los alimentos que contiene.

Se trata de un buen conductor del calor y un metal ligero, de modo que habitualmente forma parte de base de sartenes y de menaje o de los fondos difusores. No presenta ningún problema cuando está sellado por materiales inocuos (Aluminio madera y plástico, 2021).

Figura 17

Aluminio



Fuente: Elaborado por (Aluminio madera y plástico, 2021) Utensilios de cocina hecho en hierro fundido.

Capas antiadherentes

Las capas antiadherentes están conformadas por un compuesto mejor conocido como Teflón, el cual se ha visto que tiene una baja toxicidad, excepto cuando es sometido a temperaturas mayores de 270 °C, a partir de la cual se liberan sustancias dañinas.

Otros de los efectos adversos que se han asociado al antiadherente son la infertilidad femenina y mutaciones en órganos como la próstata, el hígado, los riñones y timo. Se sabe que en el año 1961 Dupont ya conocía que el APFO se acumula en el cuerpo, no se descompone en el medio ambiente y causa dolencias en animales (cáncer endocrino y sanguíneo, esterilidad, hipotiroidismo, problemas en el hígado, malformaciones en fetos). A pesar de eso, continuó con los vertidos en aguas y a la atmósfera, por lo que se ha encontrado APFO en ríos, mares, plantas, animales (incluso osos polares, ballena), en alimentos y en la sangre del 95% de los estadounidenses y en personas de todo el mundo (Como escoger un sartgen para casa, 2020).

Por esta razón, han aparecido alternativas al teflón: antiadherentes más resistentes o que se aplican a temperaturas muy elevadas, manteniendo su superficie totalmente sellada. Se habla de la

emanación de productos químicos tóxicos al calentarse el teflón por encima de 160°, que pueden matar a un pájaro que se encuentre cerca. El APFO se encuentra también en cajas de patatas fritas, de palomitas, de hamburguesas, etc. Un ex químico de DuPont ha asegurado que los alimentos contenidos en estos envases pueden absorber sustancias tóxicas. No se dispone de estudios en humanos con evidencias, aunque sí en ratas.

Los plásticos que encontramos en tantísimas aplicaciones de la vida diaria son todos altamente contaminantes en su producción, sólo una mínima parte son biodegradables y pocos son reciclables. Ante esta situación cabe plantearse si a pesar de que las legislaciones establecen límites de seguridad, en realidad algún límite es seguro, puesto que los materiales tóxicos se acumulan en nuestro organismo sin posibilidad de eliminación. Es necesario conocer las alternativas de que disponemos para poder elegir a la hora de comprar y hacerlo en función de nuestra salud y no solamente por modas de consumo (Como escoger un sartgen para casa, 2020).

Figura 18

Sartén de capas antiadherentes



Fuente: Elaborado por (Como escoger un sartgen para casa, 2020) Utensilios de cocina hecho en capas antiadherentes.

Acero inoxidable

Se le llama acero inoxidable a la aleación de diferentes metales, como hierro, cromo, manganeso y níquel, en diferentes proporciones, dependiendo de la calidad del producto; y es conocido por su resistencia y durabilidad. El más aconsejable es el acero quirúrgico (T-304) ya que no es poroso, aunque siempre hay que tener cuidado con las ralladuras y deterioros de la superficie. Algunos de estos componentes pueden ser dañinos para la salud, en especial el níquel, el cual es uno de los metales más tóxicos de la tabla periódica, asociado a desordenes como el cáncer (Yaesta.com, 2022).

Figura 19

Ollas de acero inoxidable.



Fuente: Elaborado por (Yaesta.com, 2022) Utensilios de cocina hecho en acero inoxidable.

Vidrio

El vidrio borosilicato es un tipo de vidrio que debido a su bajo coeficiente de expansión resiste los cambios de temperatura. Los materiales de cocina han hecho en este material es una buena alternativa para sustituir los recipientes de plástico e incluso para cocinar y para congelar (Cuidarnos naturalmente, 2021).

Figura 20

Vidrio



Fuente: Elaborado por (Cuidarnos naturalmente, 2021) Utensilios de cocina hecho en hierro fundido.

Silicona

Es un polímero sintético de los silicatos y se obtiene a partir de sílice de arena. Ahora está ampliamente difundido su uso en moldes, espátulas y otros utensilios que además de ser antiadherentes son flexibles (Yaesta.com, 2022) .

Figura 21

Utensilios de silicona



Fuente: Elaborado por (Yaesta.com, 2022) Utensilios de cocina hecho en silicona.

Titanio

El Tita es un metal muy liviano, por lo que se utiliza para otros fines como artículos deportivos, y es muy resistente contra la corrosión y las abolladuras. La principal característica del titanio es que es un metal compatible con el organismo de los seres humanos, y por esta razón se tolera su presencia y no se dan reacciones alérgicas por parte del sistema inmunológico.

Actualmente se les ha dado gran importancia a los utensilios de cocina con titanio ya que no se da traspaso de metales a las comidas, además que tiene una respuesta rápida al calentamiento y por lo tanto menos energía para cocinar los alimentos. No obstante, este material tiene un elevado valor económico debido a los altos costos de producción y fabricación, lo que limita su adquisición. En el mercado español ya se encuentran disponibles materiales de cocina con titanio (Soycomocomo , 20119) también hay utensilios de cocina que lo incorporan en el revestimiento, dando lugar a un antiadherente muy resistente y estable.

Figura 22

Titanio



Fuente: Elaborado por (Soycomocomo , 20119) Utensilios de cocina hecho en Titanio.

Antropología del turismo

El turismo es un fenómeno que produce cambios culturales significativos, dado que su existencia implica una relación entre territorios alejados, economías distintas e identidades y culturas diferentes. La intensa circulación de poblaciones propiciada por esta industria tiende a

romper las fronteras culturales, genera espacios de encuentro e inserta a las personas en redes de relaciones que sobrepasan el espacio local. Su objetivo es describir de qué manera el turismo puede ser entendido como una expresión de la globalización en la medida en que concilia los particularismos culturales con movimientos poblacionales y mercados supranacionales. El objetivo principal es determinar cómo se constituye la imagen del mundo actual y como esta se convierte en una mercancía de intercambio dentro del ámbito del turismo. Su desarrollo incluye una tipología de los distintos tipos de turismo y turistas.

La antropología del turismo es una especialización de la antropología que ya tiene su historia y es más antigua de lo que se piensa (Pereiro, 2019). (Las primeras referencias antropológicas del turismo aparecen en los años 1930 y 1940. Uno de los motivos apuntados es porque los antropólogos no querían ser identificados con los turistas, generalmente entendían el turismo como algo frívolo y banal, que por otro lado transformaba las comunidades tradicionales que estudiaban los antropólogos, algo que no era del agrado de muchos (Pereiro, 2019)

En esa época los enfoques teóricos dominantes fueron los de la aculturación, las teorías de la modernización y del colonialismo. Los conceptos de comunidad y de nativo eran fundamentales en esas etnografías funcionalistas que representaban estudios de comunidades afectadas por el turismo, agente externo y destructivo.

La institucionalización de la subdisciplina es clara y se adoptan modelos teóricos más interculturales, híbridos y mestizos, se etnografía la movilidad turística, las biografías de los turistas en movimiento, el turismo como un agente de desarrollo comunitario interno, y el sistema turístico global en general. Las nuevas miradas muestran los procesos históricos de desarrollo del turismo en su diversidad social y cultural, la asunción de discursos ambientalistas, ecológicos, sostenibles y responsables y las reivindicaciones y luchas de muchos grupos humanos en los

escenarios turísticos por sus derechos y recursos naturales y culturales. Es más que evidente que hoy en día la antropología del turismo es reconocida como un subcampo importante de la propia antropología, pero también como una aportación muy importante al campo pluridisciplinar de los estudios turísticos.

Importancia de la antropología en el turismo.

El turismo cultural es un proceso social que tiene como elemento distintivo la referencia al conjunto de procesos simbólicos que denominamos cultura, así como a sus productos. El concepto de lo cultural está fuertemente vinculado a una idea de patrimonio, entendido éste, preliminarmente, como el uso o posesión de los bienes producidos como consecuencia de estos procesos culturales (Sergio, 2015).

El patrimonio puede constituir una importante fuente de beneficios para las comunidades involucradas en el proceso de turismo cultural, siempre según los usos sociales que estos sectores definan y planteen. Dada su naturaleza plural y compleja, el turismo cultural sólo puede ser abordado en cuanto actividad transdisciplinaria, con diversas dimensiones a considerar en lo que podríamos llamar órdenes económico, social, cultural, científico, educativo y ético, entre otros (Sergio, 2015).

La conjunción entre lo turístico lo cultural implica crear espacios de interacción donde los turistas y las comunidades puedan dialogar respecto del universo de significaciones y concepciones del mundo de la cultura a la cual se acercan, y de las perspectivas.

En ese sentido el turismo también forma parte de los procesos que contribuyen a la construcción, reconstrucción y modificación continua de esa red de significaciones que se denomina cultura, aún más: el turismo cultural, en cuanto proceso histórico y social constituye

relaciones de poder que se hacen visibles en los discursos y prácticas de los interactuantes influyendo en sus formas de acercarse al otro cultural.

De este modo el turismo cultural constituye un espacio político donde desde una situación de diversidad cultural se establece una relación entre muchas posibles. La pregunta respecto de qué tipo de relación será ésta no es menor: el turismo cultural puede tan pronto constituir un espacio para un diálogo fecundo desde la conciencia de la mutua diferencia, como un agente más en una política de sometimiento continuo y continuado.

Antropología culinaria Manabita

Emprender un viaje por algunos cantones de Manabí y conocer sus más valiosos Patrimonio gastronómico que sin duda es una de las mejores experiencias que se puede vivir. En muchas zonas Manabitas se elaboran vinagres, más de 15 variedades, el vinagre de banana que alcanza hasta 7 años de maceración, los otros de piña, mango maduro, mango verde, fruta china, piel de sandía, etc.

Las otras preparaciones como las mistelas de frutas- pechiche, mamey, fruta china, grosellas, etc. Otras preparaciones los macerados hechos con hojas aromáticas, hojas de menta, hojas de hierba luisa, hojas de ruda conservadas en un destilado de caña (currincho), bebida que luego de un año de maceración se llamaba el quemado cuando se lo servía, porque se prendía o flameaba antes de tomarlo, lo ofrecían para la celebración en el nacimiento de un hijo, para limpiar la matriz de la madre, comentan las matronas de cada pueblo manabita, parteras y mujeres tradicionales del campo; y, para celebrar la ocasión comentan los hombres de la familia y amigos. Las conservas de frutas en jaleas de azúcar o panela, herencia del conocimiento gastronómico parental y creativo, aplicar técnicas ancestrales como las cocciones en ollas y otras vasijas de barro.

Moradores de varios recintos de la Provincia de Manabí manifiestan que en algunas localidades se sirve la comida en platos de barro, en hojas de plátano y de bijao, en la cocina actual se presentan en porcelanas, la porción siempre abundante y variada. Cojimíes varía en su cocina con carnes de cacería, de estuario como la jaiba, el chame (una variedad de pez de agua dulce) y otros peces, los crustáceos, y mariscos con lo que se preparan los viches, corviches, ceviches, encocados, etc.

La arqueología y su aporte a los estudios culinarios

Numerosos son los estudios realizados por arqueólogos en varios sitios de lo que hoy es Manabí, de los cuales se pueden extraer valiosos aportes para poder reconstruir parte de la vida de estos pueblos, ligada con la actividad más esencial del ser humano, alimentarse.

Esto reafirma la costumbre de cocinar envolviendo los alimentos en hojas ya que se hallaron sus huellas en estos tamalitos de tierra cocida, similares a los que dejan las hojas en los tamales, humitas, bollos; aparentemente estas hojas fueron al igual que en la actualidad el platanillo, achira, bijao, y las hojas del choclo.

En las excavaciones arqueológicas se analizaron los restos de animales terrestres rescatados de los suelos arqueológicos, deduciendo que los antiguos pobladores gozaron de una variedad de especies características de la sabana y del bosque subhúmedo. De igual forma se afirma que el sustento de esta gente de Las Vegas se basó en la recolección de plantas silvestres, la caza, la pesca, y además el cultivo de plantas en proceso de Domesticación.

Desde la cultura Valdivia, los arqueólogos reconocen que los pueblos aborígenes cultivaron y disfrutaron de plantas genéticamente mejoradas y en una gama más amplia, como el zapallo, maíz, achira y una planta parecida al boñato y frutos tales como la anona, zapotes y frutos de la

palma. Es muy factible la existencia de la yuca, ya que entre los años 6400 y 5000 AC en Zaña, un valle del Perú, en estudios de fitolitos se encontró evidencias de yuca. Pearsall y otros indican que encontraron evidencias de frijoles domesticados.

En cuanto a la explotación de la fauna nativa de la costa del Ecuador el investigador Veintimilla hace una referencia de los estudios hechos por Stahl (1994) y Pearsall y Stahl (1996) en la fase Piquigua (Valdivia Tardía, Valle de Jama) señalan la presencia del tapir, la tortuga de agua dulce, el jaguar y murciélagos.

En Chorrera con respecto a la alimentación a base de fuentes animales, Gutiérrez Usillos se refiere al subsistema económico y abunda en datos sobre la caza, la pesca, señalando que la cacería constituyó para algunos grupos prehispánicos la fuente principal de aporte cárnico y por lo tanto de proteínas. Por supuesto, en la zona costera la fuente fue la pesca. Trabajos realizados por arqueólogos indican que sólo dos especies de animales se domesticaban en el pasado aborígen. Primero: “En la costa, se han encontrado evidencias osteológicas de cuy en el sitio Salango, desde los niveles de la cultura Guangala Temprano hasta Manteño”.

La cerámica de las culturas precolombinas y su relación con las comidas

La cerámica ha sido desde los albores de su producción hace 5000 años muy importante en contextos familiares, ceremoniales y rituales. Nuestros aborígenes por medio de técnicas lograron crear un material casi inmortal, que se convirtió en un vehículo vistoso y de comunicación muy vinculada a actividades comensales (Regalado, 2019).

El arte de la cerámica tuvo funciones prácticas y rituales, la cantidad de utensilios que elaboraban sirvieron para cocinar los alimentos, servir la comida, contener los cereales, hacer ofrendas a sus muertos, se crearon artefactos musicales como la ocarina, flautas; también

elaboraron los moldes de fundición de metales y de elaboración en serie de figurinas, sellos, torteros o husos para el tejido; y sirvieron para la cremación y almacenamiento de restos humanos.

Gracias a esto se pudo establecer que el consumo de pescado, mariscos, carnes de animales del campo, frutos, tubérculos y cereales, constituía la dieta diaria de la población antigua. Al dar forma a los animales y plantas en cerámica, ellos estaban rindiendo culto a los frutos de la naturaleza y agradeciendo de esta forma por los dones recibidos.

Julio Pazos Barrera, refiere un trabajo de Carrera Colín, y señala que este autor agrupa en tres categorías los objetos de cerámica: de servicio, de cocina y de almacenamiento y transporte, que los objetos de servicio y almacenamiento tenían decoraciones con aplicación de diferentes técnicas y engobe color rojo, que esto sugiere un registro estético, y que estas piezas no se expusieron al fuego; en cambio las ollas fueron sometidas al fuego.

En tierra manabita, al observar las piezas encontradas en los distintos sitios arqueológicos, llevan a pensar que una vajilla ha sido usada en una ocasión especial para servir la comida, para ocasiones onomásticas, festivas finamente decorada; otra para almacenar los granos, fermentar la chicha, mantener el agua, y otra para la cocción de los alimentos como ollas, comales, tiestos, esta última sin decoración ni pintura.

Lo interesante de este trabajo es constatar que en todos los sitios excavados se encontraban los dos tipos de cerámica, lo que indica que las familias, tal como hoy se hace, mantenían una vajilla para el uso diario y otra para ocasiones especiales; lo que más destaca es la Impresionante cantidad de adornos y de motivos decorativos; el que más atrae es el uso de mascarones y la modelación de la cabeza de un personaje humano, de un animal, hechos en relieve tridimensional.

(Arauz, 2000) afirma que, a pesar de la existencia de varias entidades étnicas en la costa del Ecuador en el siglo XVI, las familias más prominentes, ubicadas entre Bahía de Caráquez en el norte y la Provincia del Oro en el Sur, compartieron durante todo el período Manteño la misma vajilla de etiqueta cargada de símbolos cósmicos y ancestrales, expresando a través de ella su estatus y destacando sus funciones socio-religiosas. Enfatiza que en la decoración de las piezas (cuencos, vasos, compoteras, pedestales, platos sobre pedestales, cántaros, botellas, torteros, ocarinas) usaron los mismos motivos decorativos empleados en la pintura corporal representada en las esculturas de cerámica de personajes Mateños.

Para entender como generaron la producción de cerámica con carga simbólica en los tiempos precolombinos, es preciso revisar un trabajo realizado en la selva ecuatoriana, en un grupo indígena que todavía mantiene una relación vital con el mundo de los espíritus.

Muchos sitios en Manabí conservan esta actividad, en algunos de ellos, las mujeres alfareras siguen manteniendo técnicas heredadas de sus antepasados, en la Pila y en Montecristi hasta hace unos años la mayor parte de sus habitantes trabajaba en réplicas de las culturas precolombinas y en la elaboración de ollas, hornos y comales; ahora solo quedan contadas familias ya que muchos cambiaron esta forma de trabajo por la confección de objetos con barbotina y usando moldes, que ha simplificado su trabajo, pero ha estandarizado el proceso, todos hacen los mismo y con los mismos colores; esto está determinado una disminución de los alfareros de esta tradición milenaria, con sus prácticas ancestrales del amasado, modelado y cocción del barro (Regalado, 2019).

CAPITULO II: MARCO METODOLÓGICO

Diseño metodológico

La presente investigación de enfoque cualitativo, dado que el alcance de la investigación se presenta de forma exploratoria-descriptiva, exploratoria debido a que el tema utensilios ha sido poco estudiado en Manta provincia de Manabí por lo que se han usado fuentes secundarias, contenidos y elementos de carácter deductivo, y un estudio descriptivo porque normalmente la información es recolectada sin cambiar el entorno (es decir, no hay manipulación). Así mismo destaca las características de los temas investigados y analizados de lo general a lo particular en el marco teórico.

(Santander, 2021), el enfoque cualitativo implica recopilar y analizar datos para comprender conceptos u opiniones, por ejemplo, las experiencias vividas, emociones o comportamientos que las personas atribuyen. Por esta razón, los resultados se expresan en palabras, ya sean dos personas o más y sus respuestas siempre netamente abiertas.

¿Por qué usamos la entrevista como herramienta de recolección de datos?

(Diaz Bravo, 2013), nos dice que la entrevista es uno más de los instrumentos cuyo propósito es recabar datos, pero debido a su flexibilidad permite obtener información más profunda, detallada, que incluso el entrevistado y entrevistador no tenían identificada, ya que se adapta al contexto y a las características del entrevistado.

Figura 24

Investigación documental o
bibliográfico.



Libros y tesis.

Población y muestra.

Nos dirigimos a entrevistar a docentes, investigadores, historiadores, conocedores, chef los cuales consideramos importantes y expertos en esta área de investigación, el tamaño de la muestra cualitativa según Lupicinio Lñinguez (Lñinguez, 2008) mínimo se realizan cinco a seis entrevistas, cada una de ellas con diez preguntas, para que la recolección de información pueda ser directa y dinámica así podemos garantizar un dialogo o discusión idónea para obtener nuestros resultados.

Se validó el instrumento por expertos de la carrera de turismo y gastronomía, en base a la validación surgieron comentarios constructivos de parte de ellos.

Expertos de la validación y entrevistados.

Nombre	Lugar de entrevista	Cargo
<p>Lic. Duran Vasco Marco, Mg. Celular: 0993313314 marco.duran@uleam.edu.ec</p>	<p>Secretaria ULEAM.</p>	<p>Perfil Profesional.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Magister en gerencia turística y hotelera. • Licenciado en administración turísticas y hoteleras. • Tecnólogo en administración turística y hotelera.
<p>Ing. Rodríguez Pincay Irene, Mg. Celular: 0981853666 Irene.rodriguez@uleam.edu.ec</p>	<p>Secretaria ULEAM</p>	<p>Perfil Profesional.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Magister en turismo, mención en gestión del turismo sostenible. • Ingeniera en gestión de empresas hoteleras.
<p>Ing. Henry Valencia Párraga, Mg. Celular: 0993599577 hvalenciaparraga@gmail.com</p>		<p>Perfil Profesional.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jefe de cocina por 8 años en mayflower quito • Hotel oro verde manta en el 2007 hasta el 2008

	<p style="text-align: center;">Aula de gastronomía</p> <p style="text-align: center;">ULEAM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Propietario del restaurante MAMININA desde el 2009 hasta la actualidad • Desde hace 4 años creador y promotor de la marca "DE VUELTA AL CAMPO" • docente de la ESPAM entre el 2012 y 2019 • Facilitador del MINTUR en el "programa nacional de capacitación turística" entre el 2009 y 2010. • Docente actual de la carrera tecnológica de gastronomía en la ULEAM. • PROMOTOR E INVESTIGADOR DE LA COCINA ANCESTRAL MANABITA. • Ingeniero en administración de empresas hoteleras • Maestría en Gestión de proyectos agroturísticos ecológicos
--	---	--

<p>Sra.: Jesús Dolores Quijije</p> <p>Catagua</p> <p>Celular: 0992592680</p> <p>nataliapenafiel@yahoo.es</p>	<p>Reunión mediante la aplicación zoom.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Propietaria del Restaurante “La sazón de dolores” Gastronomía Manabita hecha a carbón. • Sitio Santa Ana, Sitio Taina.
<p>Lic. Evelyn Jeanneth Calahorrano Lastra, Mg.</p> <p>Celular: 0995604534</p>	<p>Reunión Mediante la aplicación zoom.</p>	<p>Perfil Profesional.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Título de Bachillerato en Ciencias Sociales. Colegio 10 de agosto en Quito. • UNIVERCIDAD CENTRAL DEL ECUADOR. • Título: Tecnología en Guía de Museos. • Título: Licenciada de Turismo Histórico y Cultural.

		<ul style="list-style-type: none"> • INSTITUTO POLITECNICO "CEC " • Certificado de Suficiencias en Idioma Inglés. • CASA HUMBOL ALEMAN. • Certificado de Suficias en el Idioma Alemán. • Maestría, UNIVERSIDAD DE MURCIA. • Máster en: Educación en Museos: • Patrimonio, Identidad y Mediación Cultural. • Trabajo Como Analista en el Museo Cultural Manta del Ministerio de Cultura y Patrimonio, por 9 años.
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Trabaja en el museo María augusta Urrutia en el centro Histórico de Quito.
<p>Dra.: Libertad Regalado.</p> <p>Celular: 0994135005</p>	<p>Reunión mediante la aplicación Zoom.</p>	<p>Doctora, Historiadora y escritora del libro ‘Manabí y su comida milenaria’</p>

CAPITULO III: RESULTADOS Y DISCUSIONES

Análisis e interpretación de los resultados

Preguntas	Análisis de los entrevistados
<p>1.- ¿Considera usted que el uso de los utensilios de cocina tradicional contribuye a la gastronomía manabita y conservan los sabores auténticos de la comida? ¿Por qué?</p>	<p>Todos los entrevistados manifiestan que el uso de los utensilios tradicionales si contribuyen a la gastronomía manabita, conservando los sabores auténticos, el turista busca el mejor sabor, que únicamente los utensilios los aporta en la preparación.</p> <p>Duran Marcos manifiesta que los utensilios fabricados por los materiales del mismo entorno favorecen una buena alimentación ya que el producto es sano.</p> <p>Rodríguez Irene y Quijije Dolores coinciden en que los utensilios tales como olla de barro y el fogón en leña permiten conservar los sabores de la comida ya que se aplica otra técnica de cocción, la olla de barro permite que con el impacto del fuego sea más fuerte, esto hace que el producto quede con mejor sabor, obteniendo un resultado diferente.</p> <p>De igual manera el empleo de los utensilios tradicionales rescata nuestra identidad cultural.</p>
<p>2.- ¿Cuál es la importancia histórica de los utensilios de cocina tradicional manabita?</p>	<p>Calahorrano Evelyn manifiesta que los utensilios de cocina tradicional manabita son importantes porque permiten la conservación del patrimonio inmaterial y como se ha transformado a lo largo del tiempo, pero siguen siendo relevantes.</p>

	<p>Duran Marcos, Rodríguez Irene y Valencia Henry coinciden al indicar que a través de los años o a lo largo de la historia se han creado utensilios con materiales que la naturaleza proporciona al ser humano y que en la actualidad nos representan, dando vida a nuestra herencia cultural. Los utensilios mencionados por los entrevistados son el mate, cernidora, cuchara de palo, olla de barro y susunga.</p>
<p>3.- ¿Cuál es la importancia Antropológica de los utensilios de cocina tradicionales manabita?</p>	<p>Al hablar de antropología se evoca la historia de la humanidad, pueblos antiguos y modernos y sus estilos de vida. Si se hace referencia a la cultura manabita se pueden encontrar los utensilios que utilizaron los antepasados y que hoy en día el turismo involucra la restauración, hospitalidad, la cultura y creencia de los pueblos y que cuando un turista desea conocer la identidad de nuestra provincia lo puede hacer a través de la observación de utensilios de cocina o probando la comida al carbón, hecha en olla de barro o probar las tongas.</p> <p>El medio social del manabita es el campo, entonces con el paso del tiempo los utensilios creados fueron convirtiéndose en un atractivo especialmente para los turistas. Los utensilios ancestrales, utensilios de madera o la tonga en hoja de plátano atraen por su presentación y sabor.</p> <p>La gastronomía manabita permite conocer parte de nuestra cultura de los pueblos y la forma en la que interactúa con la naturaleza.</p>

<p>4.- ¿Cómo se relaciona la antropología y la historia del uso de los utensilios en la cocina tradicional manabita en el marco del turismo?</p>	<p>Al hablar de antropología se evoca la historia de la humanidad, pueblos antiguos y modernos y sus estilos de vida. Si se hace referencia a la cultura manabita se pueden encontrar los utensilios que utilizaron los antepasados y que hoy en día el turismo involucra la restauración, hospitalidad, la cultura y creencia de los pueblos y que cuando un turista desea conocer la identidad de nuestra provincia lo puede hacer a través de la observación de utensilios de cocina o probando la comida al carbón, hecha en olla de barro o probar las tongas.</p> <p>El medio social del manabita es el campo, entonces con el paso del tiempo los utensilios creados fueron convirtiéndose en un atractivo especialmente para los turistas. Los utensilios ancestrales, utensilios de madera o la tonga en hoja de plátano atraen por su presentación y sabor.</p> <p>La gastronomía manabita permite conocer parte de nuestra cultura de los pueblos y la forma en la que interactúa con la naturaleza.</p>
<p>5.- Que indicadores considera que se pueden establecer para evaluar los utensilios tradicionales en la cocina tradicional manabita, como: mejor sabor, mejor cocción. ¿Nos podría mencionar otros indicadores?</p>	<p>Los entrevistados indican que otros indicadores pueden ser el atractivo, su presentación, la utilidad y como son elaborados y los materiales que se emplean.</p>

<p>6.- ¿Cuál es la diferencia de usar los utensilios ancestrales con los de la actualidad? ¿Nos podría explicar?</p>	<p>Los entrevistados coinciden que la diferencia entre el uso de los utensilios ancestrales y los de la actualidad es principalmente la sanidad porque al preparar un alimento en gas u ollas de aluminio genera con el tiempo enfermedades ya sea problemas de estómago o hígado a diferencia de cocinar en una olla de barro y en leña les da el sabor autentico sin utilizar muchos condimentos, esto es la razón por lo que los ancianos en el campo viven bien y con mejor salud.</p> <p>Otra diferencia que ellos manifestaban es que el empleo de los utensilios nos da un sabor original de la comida manabita a diferencia que con las nuevas tecnologías en la actualidad todo es facilismo, pero no se dan cuenta del daño en nuestro organismo.</p>
<p>7.- ¿Piensa usted que el uso de los utensilios tradicionales en la comida manabita se está perdiendo SI o No? Explique su respuesta.</p>	<p>Libertad Regalado indicó que no se ha perdido el uso de los utensilios en su totalidad, en la actualidad podemos seguir usándolos ya que ahora las industrias perfeccionan un poco más los utensilios ancestrales.</p> <p>En los mercados ya encontramos maravillas como los platos de Bambú y unas ollas preciosas de barro.</p> <p>Otros entrevistados manifiestan que en la actualidad lo que les interesa darles a conocer son las promociones de los utensilios, pero no se dan cuenta que en consecuencia traen enfermedades por la mala calidad del material. Sin embargo, las personas</p>

	<p>venden y compran utensilios actualizados porque se dice que se cocina más rápido, pero al pasar el tiempo eso nos perjudica, en la actualidad las personas ya no quieren seguir la tradición prefieren lo moderno.</p>
<p>8.- ¿Considera usted que los utensilios de cocina tradicionales permiten a la población actual conocer la relevancia de la cultura manabita? ¿por qué?</p>	<p>Si permiten conocer a la población actual de Manabí la relevancia e importancia por la forma en como ellos lo utilizaban, el objetivo es dar una transformación a esto que la gente de la ciudad se dé cuenta de lo que se está perdiendo, dejando atrás la vida y la salud.</p> <p>El Ing. Henry Valencia manifiesta que para conocer la relevancia de la cultura manabita hay que atraer a la juventud que vuelva a lo ancestral por eso es muy importante que se difunda el trabajar con estos utensilios en la preparación de la gastronomía manabita. También se consideró dar a conocer la relevancia de los utensilios ancestrales y así conocer nuestra identidad histórica porque es una forma de entender cómo interactúan las personas con los recursos que nos da la naturaleza para elaborar estos utensilios.</p>
<p>9.- ¿Qué recomendación daría usted para poder difundir el uso de los utensilios ancestrales en la preparación de la comida?</p>	<p>Nuestros entrevistados dieron un abanico de recomendaciones para difundir el uso de los utensilios ancestrales en la preparación de la comida principalmente dirigiéndose a los niños y jóvenes, una manera de llegar hacia ellos es por medio de las redes sociales tales como Facebook, Tik Tok e</p>

	<p>Instagram así la nueva generación pueda conocer cómo se prepara la comida ancestral, manifestó el Ing. Henry Valencia. Otra recomendación que nos dio la Ing. Irene Rodríguez es que en los colegios se difunda información respecto a la cultura, además recomendó que los padres deben incentivar a sus hijos para que los saberes se mantengan de generación en generación un ejemplo sería utilizar los utensilios en casa y que los niños observen como se utilizan y que puedan transmitir el legado que identifica la cultura manabita.</p>
<p>10.- ¿Cree usted que elaborar una propuesta para promover del uso de los utensilios tradicionales aportaría al turismo gastronómico? Explique el por qué.</p>	<p>Para los entrevistados la propuesta es fundamental, porque se debe incentivar a la gente a que incorporen en su vida diaria la cocina a leña, que utilice los utensilios de campo que se usen las ollas de barro y no ollas de aluminio. No solo por la atracción que tienen los utensilios tradicionales sino porque brindan a las personas mayor salud y bienestar.</p> <p>Una propuesta sería elaborar un inventario de todos los utensilios gastronómicos que existen en la provincia y resaltar cada uno de ellos ya que vienen chef o turistas de otros países y buscan saber la técnica de preparación o cual es la importancia para el turismo gastronómico.</p> <p>Otra idea es que el uso de los utensilios sea sostenible con el tiempo, el chef Pacheco Rodrigo promueve a través de su comida el de los utensilios tradicionales.</p>

	<p>Otro entrevistado indicaba que un inventario de utensilios sería una buena propuesta ya que si bien es cierto existen libros que de pronto cuentan la historia, pero no hay libros que indiquen en que preparación se los puede utilizar.</p> <p>Los entrevistados también sugieren una exhibición de los utensilios en un museo que cuente la historia de cada uno de ellos.</p> <p>Otra propuesta sería un plan de Marketing, un plan de difusión es algo muy bueno porque se van a atraer muchos turistas.</p>
--	--

Análisis General:

¿Cómo mejorar el empleo de los utensilios de cocina para conservar los sabores auténticos de la comida tradicional?

En base a nuestro análisis general pudimos observar que el uso de los utensilios ancestrales si contribuyen a la gastronomía manabita en su sabor, olor y presentación, a pesar del poco uso que se les está dando por la falta de conocimiento de la población, por otro lado se desarrolló una lista de utensilios prácticos los cuales aún se les da uso en ciertas comunidades es por esta razón que se elaboró una propuesta el cual tiene como objetivo capacitar a los habitantes de la ciudad de Manta, para lograr promover el uso de los utensilios mediante redes sociales, charlas y establecer convenios en instituciones para que los jóvenes incorporen en su vida diaria el uso de los utensilios tradicionales.

Lista de utensilios	
EL RAYADOR DE CERAMICA	Cumple La función de rayar no solo son hechos de cerámica también son hechos de piedritas de barro.
LA PIEDRA Y MANO DE MOLER	Sirve para moler el Maíz, Yuca, Maní.
EL METATE	Sirve como superficie para moler con la piedra.
EL MOLINILLO	Se usa para revolver, mollar las menestras, sangos de plátano y zapallo.
LA SUSUNGA.	Cernidero hecho en mate para colar alimentos, y hacer fideos.
LAS OLLAS DE BARRO	Son las mejores aliadas para hacer una menestra o un sango de zapallo, verde yuca o un delicioso arroz.
LA CAZUELA	Tiene la misma función que la olla de barro, aunque sirven para colocarlas dentro del horno.
LOS TIESTOS	Sirven para tostar granos y asar las tortillas planas de maíz.
LOS COMALES	Sirven para tostar el maíz y desde luego el café y hacer el arroz, también conserva la misma es abierta muy delgado con sal se las coloca ahí ya que en ese tiempo no existía la refrigeradora.

LAS BATEAS	Sirve para amasar y rayar las tortillas de maíz y yuca también servía para batir la mantequilla para hacer panes de almidón y bolones de verde ahí mismo se colocaban telas o fundas para extraer el agua de la yuca rayada
HORNO DE BARRO (HORNO MANABITA)	Sirve para la cocción de la mejor gastronomía y si los utensilios de van a cocinar fuera del horno se utiliza una varilla de hierro.
LA OLLA CENICERA	Se colocaba el agua y en ella se arrojaban las cenizas que salían del horno de lena, el agua era usada para lavar y preparar el jabón prieto.
LA CUSA BARAJA	Conocida como tangan en esmeraldas era usada para mantener las carnes, pescado en proceso de ahumado y secado.
EL CANUTO	Servían para guardar los granos cortaban cañas guaduas y con ella elaboraban los canutos.
TENAZAS	Fabricadas con latilla de guadua o de madera servían para hacer los carbones y atizar brasas, ahora se fabrica de laton.

Capacitar a los habitantes de la ciudad de Manta para para promover la importancia del uso de los utensilios gastronómicos ancestrales de Manabí.

OBJETIVOS/ ESTRATEGIAS	ACCIONES/ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO	RESPONSABLES	RESULTADOS ESPERADOS
<i>Planificar y brindar oportunidades de capacitación y orientación sobre el uso de los utensilios ancestrales manabita.</i>	*Elaborar un cronograma de actividades en el que se establezca la duración del proyecto de capacitación.	R. Humanos: Profesionales en el área de Turismo gastronómico y cultural en Manta. R.	4 horas	* Gobierno Municipal de Manta.	*Organización de manera eficiente.
	*Creación de cursos sobre el uso de los utensilios.	Tecnológicos: Internet, computador, proyector. Mobiliario: Espacio físico, sillas, escritorios. Documentos técnicos: Certificados.			
	*Capacitar y motivar a la comunidad mantense sobre el uso de los utensilios de Manabí (Incentivar a las personas, reconcomiendo al mejor equipo).	R. Humanos: Profesionales en el área de Turismo gastronómico y cultural en Manta. R.	2 veces al año (Abril y Julio)	*Gobierno Municipal de Manta.	*Mejorar la comunicación con la comunidad mantense, capacitadores e instructores.
	*Evaluar a la comunidad mantense sobre el uso de los utensilios gastronómicos de Manabí.	Tecnológicos: Internet, computador. Mobiliario: Espacio físico, sillas y escritorio. Documentos técnicos: Acuerdos y políticas.			
<i>Promocionar los utensilios ancestrales como identidad cultural manabita.</i>	* Se recomienda crear un fanpage (Crear un post cada semana y que se promuevan los utensilios a través de los fanpage).	R. Humanos: Profesionales en el área de Turismo gastronómico y cultural en Manta. R. Tecnológicos: Computador, proyector. Documentos técnicos capacitación.	2 veces al año (Abril y Julio)	*Gobierno Municipal de Manta.	Fortalece el área de marketing.

	*Promocionar lo cursos que va a brindar el GAD mediante las redes sociales (Tik Tok, Instagram, entre otros).	R. Humanos: Profesionales en gastronomía Documentos técnicos: Capacitación	Permanente	* Gobierno Municipal de Manta.	Brinda la oportunidad estar en contacto con los fans (Seguidores).
<i>Establecer convenios Interinstitucionales con promotores turísticos</i>	*Definir una lista de las empresas en instituciones que permitan mejorar el uso de los utensilios en Manabí	R. Humanos: Talento Humano. Documentos técnicos: Capacitación.	Permanente	*Gobierno Municipal de Manta.	Obtener con eficiencia los resultados deseados.
	*Contratarse y definir las empresas promotoras				
	* Establecer compromisos de cooperación con instituciones (Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Secap y "Escuela de gastronomía artes culinarias". Edificio Cantos)				
	*Establecer los mecanismos de interacción con las instituciones escogidas. ((Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Secap y "Escuela de gastronomía artes culinarias". Edificio Cantos)	R. Humanos: Profesionales en el área de Turismo gastronómico y cultural en Manta. R. Tecnológicos: Computador, proyector. Documentos técnicos capacitación.	40 horas de Marzo	*Gobierno Municipal de Manta.	Presentar los resultados obtenidos.

Conclusiones

1. Se abordó teóricamente los elementos claves: turismo gastronómico en Manabí, identidad cultural manabita, comida típica de Manabí, platos típicos de Manabí, característica de la cocina manabita, Manabí y su comida milenaria, utensilios usados en la elaboración de la comida manabita, importancia histórica de los utensilios, antropología del turismo y la importancia de la antropología en el turismo.

2. Se establecieron 10 utensilios importantes los cuales fueron investigados de diferentes autores, dentro de esta investigación por consiguiente se planteó que los utensilios si influyen en el turismo gastronómico manabita.

3.- Se elaboró una propuesta con tres objetivos estratégicos, en total existen diez actividades con la finalidad que el GAD de Manta pueda utilizar las mismas y aplicarlas.

Recomendaciones

1. Se recomienda a la comunidad mantense de distintas edades que usen los utensilios gastronómicos sobre todo los utensilios ancestrales debido a que en esta investigación se pudo observar el desconocimiento y la falta de uso.

2. Se sugiere a los promotores turístico promover el uso de los utensilios dando un aporte al rescate de la comida ancestral, realizando programas, charlas, sobre el mejor sabor, cocción y forma de preparación.

3. Finalmente se recomienda al GAD capacitar a los habitantes de la ciudad de Manta, para promover, promocionar e incentivar a la comunidad mantense a no dejar perder el uso de los utensilios gastronómicos manabitas.

Bibliografía

- Go Raymi. (2022, 08 03). From Comida típica de Manabi: <https://www.goraymi.com/es-ec/manabi/rutas-gastronomicas/comida-tipica-manabi-a0a341b54>
- Arauz, M. (2000). *Pueblos Indios en la Costa Ecuatoriana*. From https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1360&context=abya_yala
- Bravo Cedeño, E. S. (2022, Julio). *ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA AGROPECUARIA DE MANABÍ*. From https://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/1802/1/TIC_T06D.pdf
- Diario, E. (2014, Junio 24). La identidad del Manabita. *El Diario*, pp. 3-4.
- Diaz Bravo, L. (2013, Septiembre). *Entrevista*. From https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009#:~:text=La%20entrevista%20es%20uno%20m%C3%A1s,y%20a%20las%20caracter%C3%ADsticas%20del%20entrevistado.
- Diaz Mendez , D. C. (2020). *ESPE*. <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/22604/1/T-ESPE-043898.pdf>.
- Ledhesma, M. (2021). *Mitos del Turismo*. Buenos Aires.
- Lñinguez, L. (2008, Septiembre). From https://www.uv.mx/dgdaie/files/2013/02/zEntrevista_grupoal.pdf
- Nuño, A. (2029, Mayo). *Alma Corazon Vida*. From https://www.elconfidencial.com/alma-corazon-vida/2019-05-11/usar-cuchara-madera-cocinar-chef-alimentacion_1985846/
- Pereiro, X. (2019, Junio 23). From <http://www.pasosonline.org/en/collections/pasos-edits/151-numero-20-antropologia-e-turismo>.
- Pereiro, X. (2019, Junio 23). From <http://www.pasosonline.org/en/collections/pasos-edits/151-numero-20-antropologia-e-turismo>.
- Ramos, J. S. (2018, 06 24). *MCM*. From <https://joselias2022.com/2018/06/24/manabi-identidad-y-cultura/>
- Regalado, L. (2019, 01). From <https://munayi.uleam.edu.ec/manabi-y-su-comida-milenaria/>

Sánchez, J. (2018, Junio 24). *Manabí Bicentenario 2024*. From MANABI, IDENTIDAD Y CULTURA:

<https://joselias2022.com/2018/06/24/manabi-identidad-y-cultura/>

Santander. (2021). *Santander Becas* . From <https://www.becas-santander.com/es/blog/cualitativa-y-cuantitativa.html>

Sergio. (2015, Mayo). *Turismo cultural*. From <https://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/>

Vera, I. A. (2018, 08 16). *El turismo gastronómico en Manabí, Ecuador*. From Entorno Turístico:

<https://www.entornoturistico.com/el-turismo-gastronomico-en-manabi-ecuador/#:~:text=Aunque%20Manab%C3%AD%20posee%20un%20abanico,%2C%20hornados%2C%20y%20otros%20m%C3%A1s>

Vergara, F. (2020, Junio). *Fundadora de Cocina Ancestral Manabita*. From

<http://www.ecuadortourguides.org/gastronomy/gastronomia-ancestral-los-iches-platillos-manabitas/>

Vivanco, F. (2021, 01 28). *Turismo Gastronómico*. From UIDE: <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>

Ministerio de Turismo. (2015). Proyecto Ecuador Potencia Turística. <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/Documento-ProyectoEcuador-Potencia-Tur%C3%ADstica.pdf>

Molano, O. L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Opera*, 69-84. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=67500705>

Validación de Entrevista



Manta, 27 de enero de 2023

Lic. Leydy Cevallos, Mg.
Lic. Marco Duran, Mg.
Lic. Emil Viera Manzo, Mg.

Bajo la tutoría del Ing. Molina Sabando Lizandro, Mg. se está realizando una investigación de carácter académico, con el objeto de estudiar los utensilios empleados en la cocina manabita y su importancia histórica y antropológica en el marco del turismo. Para ello se ha diseñado y elaborado el instrumento-cuestionario anexo, el cual requiere ser validado por expertos con conocimientos en el sector turístico y nuevos modelos de negocios asociados a la tecnología en el turismo, objeto de estudio de esta investigación.

Ud. ha sido seleccionado como Juez para realizar la respectiva validación. Su rol consiste en evaluar cada pregunta indicando su pertinencia con el objetivo específico y su redacción.

Así mismo, puede emitir cualquier observación que considere pertinente. Al finalizar debe señalar si el cuestionario cubre los propósitos, si a través de este se puede alcanzar los objetivos de la investigación.

Agradecido por su colaboración.

Atentamente,

Kerly Lisbeth Delgado Quijije.
1317967329
Alexandra Villalba Espinal.
1312814559

Autor Académico



Tema de investigación:

ESTUDIO DE LOS UTENSILIOS EMPLEADOS EN LA COCINA MANABITA Y SU IMPORTANCIA HISTÓRICA Y ANTROPOLÓGICA EN EL MARCO DEL TURISMO.

Objetivo general

Analizar la calidad de los utensilios empleados en la cocina manabita y su importancia histórica y antropológica en el marco de turismo.

Objetivos específicos

1. Fundamentar teóricamente e identificar la importancia de los utensilios empleados en la cocina manabita.
2. Enlistar los utensilios empleados en la elaboración de comidas tradicionales de la cocina manabita.
3. Diseñar el catálogo de los utensilios empleados en la cocina manabita.



Entrevista dirigida a profesionales en gastronomía.
Proyecto de titulación de la Universidad Laica Eloy Alfaro De Manabí

Nombre del entrevistado (Opcional):

Entrevistador: Delgado Quijije Kenly / Vilalba Espinal María.

PREGUNTAS PARA ENTREVISTA

Preguntas	Objetivos
1,2,3,4	1
5,6	2
7,8,9,10	3

1. ¿Considera usted que el uso de los utensilios de cocina tradicional contribuye a la gastronomía manabita y conservan los sabores auténticos de la comida? ¿Por qué?
- 2.- ¿Cuál es la importancia histórica de los utensilios de cocina tradicional manabita?
- 3.- ¿Cuál es la importancia Antropológica de los utensilios de cocina tradicionales manabita?
- 4.- ¿Cómo relaciona la antropología y la historia del uso de los utensilios en la cocina tradicional manabita en el marco del turismo?
- 5.- Que indicadores considera usted que se pueden establecer para evaluar los utensilios tradicionales en la cocina tradicional manabita, como: mejor sabor, mejor cocción. ¿Nos podría mencionar otros indicadores?



6.- ¿Cuál es la diferencia de usar los utensilios ancestrales con los de la actualidad? ¿Nos podría explicar?

7.- ¿Piensa usted que el uso de los utensilios tradicionales en la comida manabita se está perdiendo SI o NO? Explique su respuesta.

8.- ¿Considera Ud. que los utensilios de cocina tradicionales permiten a la población actual conocer la relevancia de la cultura manabita? ¿Por qué?

9.- ¿Qué recomendación daría usted para poder difundir el uso de los utensilios ancestrales en la preparación de la comida?

10.- ¿Considera oportuno diseñar un catálogo de utensilios tradicionales para potenciar su uso en la preparación de la comida manabita? ¿Por qué?



Datos Personales del Experto:

Apellidos: Viego Monto Nombre: Emel
Organización donde Trabaja: UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
Título de Pre-grado:
Título de Post-Grado:
C. I.:
Instrumento evaluado: Entrevista

Evaluación General

A continuación, se le hará una serie de preguntas, se le pide que responda a cada una de éstas, marcando con una (x) en cualquiera de los vocablos que Ud. Considere conveniente.

1. ¿Considera Usted que las preguntas son congruentes con los objetivos de la investigación?

#Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	✓		
2	✓		
3	✓		
4	✓		
5	✓		
6	✓		
7	✓		
8	✓		
9	✓		
10	✓		

2. ¿Existe pertinencia entre las preguntas con la variable objeto de estudio?

#Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	✓		
2	✓		
3	✓		
4	✓		
5	✓		
6	✓		
7	✓		
8	✓		
9	✓		
10	✓		

3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	/		
2	/		
3	/		
4	/		
5	/		
6	/		
7	/		
8	/		
9	/		
10	/		

4. ¿Considera válido el Instrumento?

Si No

Observaciones: Mejorar la estructura de las preguntas.

Firma: [Firma]

Fecha: 22/01/2023

Datos Personales del Experto:

Apellidos: Duran Vasco Nombre: Morco
 Organización donde Trabaja: UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
 Título de Pre-grado:
 Título de Post-Grado:
 C.I.:
 Instrumento evaluado: Entrevista

Evaluación General

A continuación, se la hará una serie de preguntas, se le pide que responda a cada una de éstas, marcando con una (x) en cualquiera de los vocablos que Ud. Considere conveniente.

1. ¿Considera Usted que las preguntas son congruentes con los objetivos de la investigación?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	/		
2	/		
3	/		
4	/		
5	/		
6	/		
7	/		
8	/		
9	/		
10	/		

2. ¿Existe pertinencia entre las preguntas con la variable objeto de estudio?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	/		
2	/		
3	/		
4	/		
5	/		
6	/		
7	/		
8	/		
9	/		
10	/		

3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	/		
2	/		
3	/		
4	/		
5	/		
6	/		
7	/		
8	/		
9	/		
10	/		

4. ¿Considera válido el Instrumento?

Si No

Observaciones:

Firma: [Firma]

Fecha: 27-01-2023

Entrevista a Lic. Duran Vasco Marco, Mg.



Entrevista a Ing.

Rodríguez Pincay Irene, Mg.



Entrevista a Ing.

Henry Valencia, Mg.



Entrevista a Sra. Jesús

Dolores Quijije Catagua



Entrevista a Lic. Evelyn

Jeanneth Calahorrano Lastra, Mg.



Entrevista a Dra. Libertad Regalado.

