



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA DE TURISMO

Proyecto de investigación previo a la obtención del título de
Licenciado en Administración de Empresas Turísticas

TEMA:

**“LA GASTRONOMIA ANCESTRAL Y SU COMPORTAMIENTO EN
EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN ROCAFUERTE PROVINCIA
DE MANABI-ECUADOR”**

AUTORAS:

García Andrade Josselyne Pamela
Zambrano Vásquez Karlina Juliana

TUTOR/A:

Ing. Pedro Montalvan

Manta – Manabí- Ecuador

2023

**LA GASTRONOMIA ANCESTRAL Y SU COMPORTAMIENTO EN EL
TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN ROCAFUERTE PROVINCIA
DE MANABI-ECUADOR.**

DECLARACIÓN SOBRE DERECHOS DE AUTOR

Lo elaborado y desarrollado mediante el presente trabajo de Tesis de Grado, corresponde a la dedicación y esfuerzo de las autoras, por tal motivo, lo expresado a lo largo del trabajo, como las ideas, posturas, conclusiones y recomendaciones son responsabilidad exclusiva de las autoras, quienes somos las beneficiadas con el desarrollo de la presente investigación.

Para constancia de su declaratoria, firman:

Josselyne Pamela García Andrade
C.C. 131419892-8
AUTORA

Karlina Juliana Zambrano Vásquez
C.C 131323041-7
AUTORA

CERTIFICACIÓN DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El Tribunal Evaluador certifica:

Que el trabajo de fin de carrera, titulado **“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU COMPORTAMIENTO EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN ROCAFUERTE PROVINCIA DE MANABI-ECUADOR.”** ha sido realizado y concluido por las señoritas, Josselyne Pamela García Andrade y Karlina Juliana Zambrano Vásquez; 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

CERTIFICACION DEL TUTOR

PEDRO MONTALVAN, ING.; DOCENTE DE LA FACULTAD DE HOTELERIA Y TURISMO DE LA UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ, EN CALIDAD DE TUTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.

CERTIFICA:

Que las estudiantes: **García Andrade Josselyne Pamela** y **Zambrano Vásquez Karlina Juliana**, han realizado su trabajo de titulación denominado **“La gastronomía ancestral y su comportamiento en el turismo cultural del cantón Rocafuerte provincia de Manabí-Ecuador”**, bajo la modalidad Investigativo previo a la obtención del título de Licenciado en Administración de Empresas Turísticas; bajo mi dirección y supervisión, el mismo que una vez realizada las observaciones y correcciones, se encuentra concluido en su totalidad.

Por lo que las estudiantes pueden hacer uso de la presente para los fines convenientes.

Manta, 08 de marzo del 2023

.....
Ing. Pedro Montalvan
TUTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

DEDICATORIA

La presente tesis está dedicada a Dios en primer lugar como dador de vida, talento y responsabilidad y habernos bendecido en la realización de este proyecto, a nuestros padres por habernos forjado en nuestros estudios hasta alcanzar la meta propuesta, a nuestros docentes y en especial a nuestro tutor que con su alto nivel de profesionalización nos dotaron de conocimientos que nos servirán para desenvolvernos en nuestra vida futura.

A nuestros compañeros y amigos quienes sin esperar nada a cambio, compartieron sus alegrías, tristezas y sus conocimientos y a todas aquellas personas que durante estos cinco años siempre estuvieron apoyándonos

Josselyne Pamela García Andrade

Karlina Juliana Zambrano Vásquez

RECONOCIMIENTO

A nuestros queridos padres por ser el motor principal de nuestros sueños, por todo el apoyo y esfuerzo que nos han brindado a lo largo de estos años para poder cumplirlos, muchos de nuestros logros se los debemos a ustedes. A la vida por esta nueva meta, por darnos la oportunidad de compartir y disfrutar de experiencias con personas extraordinarias.

A los docentes de la carrera de Turismo que han sido parte de nuestra formación como profesional. A nuestro tutor Ing. Pedro Montalvan por su guía en el desarrollo de esta investigación.

Josselyne Pamela García Andrade

Karlina Juliana Zambrano Vásquez

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo, determinar como la gastronomía ancestral repercute en el comportamiento del turismo cultural del cantón Rocafuerte, tomando en cuenta a varios actores involucrados. Para la realización de este trabajo investigativo se empleó una metodología con enfoque cualitativo, utilizando herramientas de enfoque cuantitativo de tipo bibliográfica y documental, las cuales se obtuvieron mediante la revisión y análisis de documentos como artículos, tesis y otras fuentes de información, así mismo, se efectuó una investigación de campo, y se aplicó una ficha de inventario gastronómico con el fin de identificar las recetas gastronómicas más representativas del cantón. En cuanto a la población se identificaron 139 establecimientos o emprendimientos gastronómicos localizados en el cantón, de los cuales 12 ofertan comida ancestral, además, se consideró aplicar una encuesta a los turistas (externos y locales) y una entrevista a las autoridades relacionadas con la actividad turística. Por último, se diseñaron tablas y gráficos mediante análisis descriptivo donde se conoció que la gastronomía ancestral que oferta el cantón Rocafuerte si repercute en el comportamiento del turismo cultural, ya que, esta representa un potencial complementario en el turismo y también una fuente más de ingresos económicos, aportando al desarrollo local. Ante la problemática encontrada se planteó diseñar un catálogo donde se promociona la gastronomía ancestral del cantón la cual será compartida con el Departamento de Turismos del GAD municipal y publicada en las redes sociales para fomentar e impulsar las bondades gastronómicas del cantón Rocafuerte.

Palabras clave: Gastronomía ancestral, desarrollo turismo cultural, Patrimonio inmaterial, Ficha de inventario, Catálogo, servidores turísticos.

ABSTRACT

The objective of this investigation was to determine how ancestral gastronomy affects the behavior of cultural tourism in the Rocafuerte canton, taking into account various actors involved. To carry out this investigative work, a methodology with a qualitative approach was used, using quantitative tools of a bibliographic and documentary type, which were obtained through the review and analysis of documents such as articles, these and other sources of information, likewise, A field investigation was carried out, and a gastronomic inventory file was applied in order to identify the most representative gastronomic recipes of the canton. Regarding the population, 139 gastronomic establishments or enterprises located in the canton were identified, of which 12 offer ancestral food, in addition, it was considered to apply a survey to tourists (external and local) and an interview with the authorities related to the activity. Tour. Finally, tables and graphs were designed through descriptive analysis where it was known that the ancestral gastronomy offered by the Rocafuerte canton does have an impact on the behavior of cultural tourism, since it represents a complementary potential in tourism and also another source of income. economic, contributing to local development. Given the problem encountered, it was proposed to design a catalog where the ancestral gastronomy of the canton is promoted, which will be shared with the Department of Tourism of the municipal GAD and published on social networks to promote and promote the gastronomic benefits of the Rocafuerte canton.

Keywords: Ancestral gastronomy, cultural tourism development, Intangible Heritage, Inventory file, Catalog, tourist servers.

INDICE

DECLARACIÓN SOBRE DERECHOS DE AUTOR.....	II
CERTIFICACIÓN DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	III
CERTIFICACION DEL TUTOR.....	IV
DEDICATORIA	V
RECONOCIMIENTO	VI
RESUMEN.....	VII
INTRODUCCION.....	1
Objeto de investigación	5
Campo de acción.....	5
Hipótesis	5
Variables	5
Objetivo general	5
Objetivos específicos.....	5
CAPITULO I: MARCO TEORICO	7
1.1. Antecedentes de investigación	7
1.2. Fundamentación teórica de la variable independiente (gastronomía ancestral)	8
1.2.1. Gastronomía.....	8
1.2.2. Ancestral.....	8
1.2.3. Gastronomía ancestral	9
1.2.4. Arte culinario ancestral	9
1.2.5. Importancia de la gastronomía	10
1.2.6. La gastronomía como patrimonio cultural inmaterial.....	10
1.2.7. Gastronomía ecuatoriana	11
1.3. Fundamentación teórica de la variable dependiente (comportamiento del turismo cultural).....	12
1.3.1. Turismo	12
1.3.2. Vinculación del turismo con el patrimonio y la cultura	14
1.3.3. Turismo Cultural.....	15
1.3.4. Turismo gastronómico	16
1.3.5. La gastronomía, el turismo y la cultura	18
1.3.6. La gastronomía y la promoción turística	19
1.4. Fundamentación legal	21

CAPÍTULO II: DISEÑO METODOLOGICO	23
2.1. Enfoque de la investigación	23
2.2. Métodos de la investigación	24
2.2.1. Método Inductivo	24
2.2.2. Método Deductivo.....	24
2.2.3. Método Analítico – Sintético.....	24
2.3. Nivel o tipo de investigación	24
2.3.1. Investigación aplicada	24
2.3.2. Investigación Descriptiva.....	25
2.3.3. Investigación de Campo	25
2.4. Población	25
2.5. Muestra	25
2.5.1. Selección de la muestra	27
2.6. Operacionalización de variables	28
2.7. Técnicas e instrumentos de investigación.....	32
2.8. Plan de procesamiento de información.....	32
2.9. Análisis e interpretación de resultados.....	33
CAPÍTULO III: RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	34
3.1. Resultados	34
3.1.1. Resultados de la entrevista al jefe del departamento de Turismo del GAD Municipal del canto Rocafuerte	34
3.1.2. Resultados del censo aplicado a los establecimiento gastronómicos	36
3.1.3. Resultados de la encuesta aplicada a los turistas.....	60
3.1.4. Discusión de los resultados	72
3.2. Diseño de la propuesta	74
CONCLUSIONES	113
RECOMENDACIONES	114
BIBLIOGRAFIA	114
ANEXOS	119

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Variable Independiente: Gastronomía ancestral	28
Tabla 2: Variable Dependiente: Comportamiento del turismo cultural	29
Tabla 3: Identificación gastronómica del cantón Rocafuerte	36
Tabla 4: Ficha de inventario TONGA	38
Tabla 5: Ficha de inventario CALDO DE GALLINA CRIOLLA	41
Tabla 6: Ficha de inventario SECO DE GALLINA CRIOLLA	43
Tabla 7: Ficha de inventario MORCILLA	45
Tabla 8: Ficha de inventario HORNEADO DE CHANCHO	47
Tabla 9: Ficha de inventario HALLACA	49
Tabla 10: Ficha de inventario TORTILLAS DE MAIZ	52
Tabla 11: Ficha de inventario PANES DE ALMIDON	54
Tabla 12: Ficha de inventario PRENSADOS	56
Tabla 13: Ficha de inventario ALFAJORES	58
Tabla 14: Género de los turistas	61
Tabla 15: Edad de los turistas	62
Tabla 16: Conocimiento de la terminología gastronomía ancestral	63
Tabla 17: Degustación de la comida ancestral rocafortense	64
Tabla 18: Gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte	65
Tabla 19: Criterio de los turistas en cuanto a la relación entre la gastronomía ancestral y el turismo cultural	66
Tabla 20: Motivo de visita al cantón	67
Tabla 21: Frecuencia del consumo de la gastronomía rocafortense	68
Tabla 22: Frecuencia de visita a los establecimientos gastronómicos de Rocafuerte	69
Tabla 23: Perspectiva de los turistas en torno a la gastronomía y el desarrollo del turismo....	70
Tabla 24: Beneficios de promocionar la gastronomía ancestral por medio de un catálogo digital	71

INDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1: Género de los turistas.....	61
Gráfico 2: Edad de los turistas	62
Gráfico 3: Conocimiento de la terminología gastronomía ancestral.....	63
Gráfico 4: Degustación de la comida ancestral rocafortense	64
Gráfico 5: Gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte.....	65
Gráfico 6: Criterio de los turistas en cuanto a la relación entre la gastronomía ancestral y el turismo cultural	66
Gráfico 7: Motivo de visita al cantón.....	67
Gráfico 8: Frecuencia del consumo de la gastronomía rocafortense	69
Gráfico 9: Frecuencia de visita a los establecimiento gastronómicos de Rocafuerte	70
Gráfico 10: Perspectiva de los turistas en torno a la gastronomía y el desarrollo del turismo	71
Gráfico 11: Beneficios de promocionar la gastronomía ancestral por medio de un catálogo digital.....	72

INTRODUCCION

El turismo es considerado como una de las principales fuentes económicas de desarrollo a nivel mundial, su influencia permite que cientos de comunidades se beneficien no solo como fuente de oportunidades de lucro, generador de recursos y empleo, sino también como fuente de progreso, pudiendo focalizar zonas marginales hacia vías de desarrollo y calidad de vida sustentable (Manzaba, 2021). Son algunos segmentos del turismo que han dado paso a estos grandes cambios positivos, donde resalta el turismo gastronómico, siendo la alimentación y la bebida el principal atractivo para los visitantes. De hecho, la gastronomía ofrece al turista experiencias más profundas y significativas, mediante la cual se pueden crear estrategias de comunicación efectivas que apelen fácilmente al lado emocional del turista.

Por su parte, la gastronomía ancestral es una representación de los aspectos culturales que posee una población en cualquier parte del mundo, sus sabores e ingredientes dependen de ciertos factores como la región en la que se encuentran, el tipo de productos que se cultivan, el tipo de animales domésticos que se cría, o en algunos de los casos aquellas poblaciones que se dedican a la cacería. Existen platos que promueven la unión de alimentos ricos en proteínas vitaminas y minerales, cada ingrediente o platillo que se prepare hace que un lugar sea único y diferente. Mediante esta forma de hacer turismo se dan a conocer pueblos y comunidades, que ofertan una variedad de platillos únicos en el mundo, permitiendo que la gastronomía no solo sea un servicio complementario sino un producto turístico (Izquierdo, 2020).

Ecuador es un país biodiverso que además de poseer lugares y paisajes potenciales, cuenta con territorios ricos en patrimonio culinario que debido a su ubicación geográfica se desarrollan variedades de productos mismos que se encuentran en las regiones del país: Costa, Sierra, Amazonía Galápagos. Rivas (2020, p. 34) menciona que “la diversidad de productos que tiene el Ecuador ha propiciado variedades de platos gastronómicos que se preparan y consumen a diario. Por tanto, debe darse el valor que se merecen y posicionarlo en el mundo”. Es decir, que la gastronomía ecuatoriana tiene un gran potencial, misma que le permitiría posicionarse en el mercado turístico a nivel mundial, sin embargo, las limitadas oportunidades en cuanto a la planificación, gestión y marketing provocan que no se logren ofertar en su totalidad al mercado internacional.

Cabe destacar que la gastronomía permite concebir a Ecuador como un país que está marcado por la riqueza y diversidad, estos dos aspectos permiten un desarrollo integro ya sea desde una perspectiva cultural y turística, sin embargo, Arroyo et al., (2019, p.12) mencionan que “el país denota una separación entre la población y sus raíces culinarias a causa de una mezcla de invasión de culturas extranjeras y desvalorización de la cultura” esto ocasiona que la identidad culinaria se vaya deteriorando dentro de las familias, donde el entorno es otro factor que influye en la forma de cocinar los alimentos y han ocasionado que las técnicas culinarias ancestrales se desvaloricen una de las causas principales es la introducción de un desarrollo tecnológico.

Por otra parte, el turismo interno del Ecuador representa una actividad de gran importancia para las provincias, siendo Manabí una de estas ya que tiene un complemento sustancial entre los elementos o materiales tradicionales como el horno de leña, las ollas de barro, utensilios de maderas los cuales le dan un toque de originalidad, por otro lado, existen un sin número de productos agropecuarios, como consecuencia de que goza de un clima apropiado (Carrera et al., 2020).

La comida típica manabita es muy reconocida a nivel nacional debido a la diversidad de la misma. Sin embargo, la limitada planificación de marketing no permite el desarrollo de una promoción adecuada de la gastronomía local, por ende se observa que sigue prevaleciendo una desorganización en la mayor parte de los cantones de la provincia, donde la poca iniciativa de los gobiernos locales, la escasa generación de emprendimientos relacionados con la actividad turística y la ausencia de recursos económicos para llevar a cabo las propuestas planteadas repercuten en desarrollo del turismo gastronómico en la provincia (Hormaza y Torres, 2020)

En concordancia se menciona que existen lugares en la provincia que aún mantienen vivo el patrimonio culinario, pero el potencial turístico no es aprovechado adecuadamente debido al desconocimiento de los habitantes en invertir hacia el turismo gastronómico, además los restaurantes se deberían enfocar en posicionar la comida manabita en la mente de los turistas para un mejor desarrollo turístico. Cabe indicar que la mayoría de los cantones tiende a promocionar los servicios gastronómicos con el fin de despertar el interés de los visitantes quienes mediante la degustación aprueban un platillo y lo recomiendan a otros turistas.

Este es el caso del cantón Rocafuerte, al igual que otros destinos turísticos, poseen

una gran variedad gastronómica única, tales como: tonga, caldo y seco de gallina criolla, morcilla, longaniza, corviches, empanadas, dulces (alfajores, bocadillos, dulce de higo, de guineo, camote, rompopé) entre otros platos representativos; que en sí son parte de la variedad gastronómica que detalla su identidad cultural que la caracteriza, considerando de esta forma la actividad gastronómica ancestral como un elemento importante del turismo y a su vez una nueva oportunidad de desarrollo. Sin embargo, a pesar de contar con este recurso cultural, el cantón muestra un mínimo porcentaje de personas dedicadas a la actividad turística en el área gastronómica, pues uno de los problemas existentes es el desconocimiento que tiene la población sobre el aporte significativo que genera este nuevo segmento de turismo hacia la localidad; ya que descartan o no ponen énfasis en esta oferta turística mediante la cual se pueden crear nuevos emprendimientos y mejorar los ingresos y calidad de vida de los participantes.

El interés en el ámbito turístico por parte de los involucrados es considerado superficial, puesto que la mayor parte de los habitantes se dedican a actividades agrícolas siendo esta la principal fuente de ingresos económicos del cantón, desaprovechando los atractivos turísticos intangibles que en este caso resalta el turismo gastronómica ancestral que posee el cantón. Otro factor que transgrede es la pérdida de la cultura gastronómica, debido a que los platos típicos ancestrales están siendo reemplazados por otro tipo de comida un ejemplo claro de ello es la comida rápida la cual ha captado un número considerable de comensales.

A esto se le suma la limitada difusión hacia este nuevo segmento turístico, esto ha provocado una disminución de la oferta gastronómica ancestral, logrando que la población tenga un gran desinterés por rescatar la cultura y los saberes ancestrales que identifican al cantón, dejando a un lado el modo de preparación de dichos platillos para buscar otro actividad para obtener una fuente de ingresos o han cambiado el menú tradicional por uno más rápido, ocasionando que exista una pérdida de la comida ancestral y privando al turista de degustar los platillos que se preparan en la localidad.

Cabe señalar, que una forma para generar ingresos y mejorar el desarrollo turístico de un lugar es mediante el emprendimiento, donde cada sector cuenta con los elementos necesarios para crear fuente de empleo en el sector gastronómico. Respecto al sistema turístico del cantón Rocafuerte, documentos internos del GAD señalan que en el año 2021 existieron alrededor de 139 establecimientos de alimentos y bebidas (restaurantes, bares y

dulcerías), la infraestructura ha ido evolucionando y optimizando el crecimiento del cantón, no obstante, es insuficiente para ofertar servicios gastronómicos ya que deberían cumplir con las normas de calidad y brindar una atención al cliente óptima.

Hay que destacar que el cantón tiene un gran potencial turístico, ya que cuenta con balnearios de agua dulce visitados por turistas de toda la provincia, donde se evidencia la necesidad de proveer de servicios a todos estos visitantes y por ende se observa dinamización económica. Además se observa gran demanda en la venta de artesanías de tagua y de utensilios de barro, pero sin lugar a dudas uno de los principales atractivos es la variada y exquisita gastronomía que se oferta en el cantón. Dentro del aspecto cultural es relevante la religiosidad de sus pobladores y las prácticas ancestrales que aún se mantiene en esta localidad viendo esto como una posibilidad de desarrollo ya que si se lo maneja de la manera correcta y manteniendo una correcta promoción mejorara la dinamización económica del sector.

Una vez mencionado lo anterior se plantea la siguiente interrogante: ¿Será que la oferta gastronomía ancestral repercute en el comportamiento del turismo cultural en el cantón Rocafuerte?

El presente trabajo de investigación se justifica científicamente ya que pretende determinar como la gastronomía ancestral repercute en el comportamiento del turismo cultural del cantón Rocafuerte con el fin de proponer estrategias que permitan fortalecer el desarrollo de esta actividad económica que ha sido desvalorizada por mucho tiempo. Recordando que el cantón es reconocido por los tradicionales dulces y exquisita variedad de platos típicos donde sobresale la Tonga, además, cuenta con diversos atractivos naturales que conjunto a su gastronomía son un potencial indiscutible de desarrollo y crecimiento.

La importancia que este proyecto radica en el fortalecimiento de la gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte; donde los visitantes puedan disfrutar de platos tradicionales, además de conocer la historia, tradición y costumbres detrás de cada preparación, al disfrutar cada platillo el comensal satisface sus necesidades y contribuye indirectamente al desarrollo de turismo local del cantón. Esta investigación es plenamente factible porque se cuenta con una fuente verificable de información donde están inmersos autoridades, propietarios de los establecimientos y los turistas consumidores de la gastronomía rocafortense.

Este proyecto de investigación será de gran utilidad porque esta direccionado al

desarrollo del turismo gastronómico ancestral en el sector así como el crecimiento cultural y económico mejorando significativamente la calidad de vida de los habitantes. Los beneficiarios que tendrá la investigación serán principalmente, los propietarios de los establecimientos de comida en donde aún prevalece la gastronomía ancestral y sus tradiciones, y de forma indirecta los habitantes del cantón Rocafuerte.

Objeto de investigación

El objeto de esta investigación es la gastronomía ancestral, considerando todas las manifestaciones culturales involucradas en la misma, es decir, las técnicas, los utensilios y los productos gastronómicos considerados como ancestrales dentro del territorio del cantón Rocafuerte, así como también los platos que se elaboran y se consumen.

Campo de acción

Turismo

Hipótesis

Se planteó la hipótesis en esta investigación la cual es la siguiente: El comportamiento del turismo cultural depende significativa de la gastronomía ancestral ofertada en el cantón Rocafuerte.

Variables

Variable Dependiente: El comportamiento del turismo cultural

Variable Independiente: gastronomía ancestral ofertada en el cantón Rocafuerte.

Objetivo general

Determinar como la gastronomía ancestral repercute en el comportamiento del turismo cultural del cantón Rocafuerte.

Objetivos específicos

- Identificar los aspectos teóricos y conceptuales que giran en torno a la gastronomía ancestral y el turismo cultural.
- Reconocer los productos gastronómicos ancestrales ofertados en el cantón Rocafuerte.

- Analizar la repercusión del patrimonio gastronómico ancestral en el desarrollo del turismo cultural del cantón.
- Diseñar un catálogo gastronómico ancestral para el fomento del turismo cultural en el cantón Rocafuerte.

En cuanto al diseño metodológico el enfoque de la investigación fue mixto, se aplicó un estudio cualitativo y cuantitativo mediante el uso de herramientas como la entrevista, el censo y la encuesta, en cuanto a los métodos empleados se basó en un estudio inductivo, deductivo y analítico, el tipo de investigación fue aplicada, descriptiva y de campo. La selección de la muestra se basó en un estudio no probabilístico, se seleccionó con fines específicos 10 establecimientos que ofertan los principales platos ancestrales de Rocafuerte. En cuanto a la variable independiente se basó en una muestra probabilística aleatoria de 264 turistas que visitan el cantón Rocafuerte.

La tesis se estructura en introducción, tres capítulos, conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos.

La introducción contiene la información preliminar sobre los datos más importantes de la investigación, dando respuesta a los planteamientos teóricos y prácticos que dan cabida al diagnóstico, desarrollo y ejecución del trabajo escrito.

En el capítulo I se desarrolló el marco teórico de la investigación donde se expone los antecedentes de la investigación y las bases teóricas que servirán como sustento para el desarrollo de la investigación.

El capítulo II muestra el desarrollo del marco metodológico donde se describió la metodología, tipo y diseño de la investigación, así como también la población, muestra, tamaño de la muestra y los procedimientos.

El capítulo III, se desglosan los resultados obtenidos de la aplicación de las técnicas de recolección de información de los participantes del proyecto, además se describe la propuesta científica, mediante el diseño de un catálogo de gastronomía ancestrales para promocionar el turismo del cantón, se finaliza con las conclusiones y recomendaciones basadas en los objetivos.

CAPITULO I: MARCO TEORICO

1.1. Antecedentes de investigación

Al realizar un análisis profundo a investigaciones relacionadas con la gastronomía ancestral y turismo cultural en diversos lugares del país se evidencio que existen documentos que guardan gran relación con el tema planteado en este estudio.

En una investigación realizada por Almachi (2018) titulada “La cocina patrimonial en la conformación del destino turístico: estudio sobre la gastronomía latacungueña”. La cual tuvo como objetivo general: Determinar la importancia de la cocina patrimonial como un factor de destino turístico de la ciudad de Latacunga provincia de Cotopaxi. Entre las principales conclusiones se tiene que un destino turístico depende de muchos elementos para considerarse como tal, Latacunga posee todos estos elementos, pero la gastronomía está ganando terreno turístico, ya que los turistas buscan también probar la cultura de un pueblo a través de su comida la misma que cuenta con una historia, técnicas y un modo de vida. La preparación de platos patrimoniales es un factor que incide en el desarrollo económico y social de Latacunga, por ello se debe potencializar la gastronomía típica para posesionarse como un destino turístico.

También, Garzón (2022) realizo un estudio denominado “Desarrollo turístico de la comuna Tsáchilas Chigüilpe mediante el diseño de una ruta gastronómica como estrategia de revalorización del patrimonio gastronómico”. Mediante el cual demostró que el patrimonio cultural inmaterial de la Etnia Tsáchilas es un elemento primordial de valor cultural. Como es de conocimiento. El turismo en la actualidad ya no se fundamenta en ofertar solamente un destino específico, ahora también brinda sensaciones y emociones a sus consumidores; siendo el turismo gastronómico parte importante de la misma, puesto que, no solo permite conocer la comida de un sector, sino que permite establecer una conexión directa con la

población, la cultura y el patrimonio de un lugar.

Siguiendo la misma línea investigativa, Badillo (2020) hizo una investigación titulada “Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba”. Los resultados permitieron determinar el nivel de conocimiento de los gerentes de establecimientos y bebidas de comida tradicional en cuanto a la gastronomía ancestral así como la percepción de los turistas en cuanto al turismo cultural y su relación con la gastronomía de la ciudad. El procesamiento de datos se lo realizó con el programa SPSS versión 25 con el que se generó tablas y gráficos para su interpretación, mediante el programa se realizó la comprobación de hipótesis planteada. En base a los resultados se dio paso a la propuesta que consiste en la elaboración de un manual de procesos culinarios ancestrales con el fin de rescatar y promocionar la gastronomía ancestral local y que a su vez constituya una herramienta para fomentar la herencia culinaria del cantón.

1.2. Fundamentación teórica de la variable independiente (gastronomía ancestral)

1.2.1. Gastronomía

Constituye un conjunto de conocimientos y prácticas que hacen parte del arte culinario recetas, ingredientes, métodos y su evolución histórica, la gastronomía también implica la creación de platos de comida en los que interviene diversos factores como el gusto, la vista, el olfato, el tacto con los que se compara la comida de distintos lugares, los valores nutricionales de cada ingrediente y la posibilidad de combinación de los mismos (Bahls et al., 2019).

La gastronomía representa un gran potencial para la oferta turística de un país porque en ella influyen tradiciones y costumbres que se han perpetuado y reproducido por algunos de los habitantes adquiriendo un patrimonio cultural llamativo e integrable para los turistas. Ciencia que día a día se va renovando descubriendo nuevas formas de transformar alimentos gracias a la experimentación e ingenio de cocineros, también es considerada como un arte pues crea una experiencia estética y expresa un significado, llegando a cumplir una de las funciones más nobles como lo es alimentar a la población.

1.2.2. Ancestral

Tiene relación con lo inmemorial y lo tradicional desde un punto de vista indígena y de una cultura externa. Engloba, de manera antagónica 3 características que son la primicia

histórica, herencia de una memoria insondable e inscripción en un territorio considerado como parte íntegra de una identidad colectiva (Medrano y Franco, 2020)

1.2.3. Gastronomía ancestral

Es la gastronomía considerada como un patrimonio intangible, basado en los elementos que integra las comidas típicas, en relación a los sabores, la textura, el aroma y el sentido simbólicos que provee la degustación de los alimentos a los comensales y sociedad, donde se muestra la relación social y cultural de la historia de una comunidad.

En este sentido Carranza et al., (2021) afirman que “la gastronomía ancestral es la conjugación de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad” (p. 118). Es decir, que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino que guarda relación con los individuos y el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales y culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias

La gastronomía ancestral es parte primordial del patrimonio intangible de una nación, es esa memoria propia que no se borra, donde los sabores y texturas de los alimentos traen hacia la memoria recuerdos significativos de la vida (Galarza, 2021). En otras palabras, la gastronomía no es solo cocinar y comer alimentos, sino que da a conocer la relación de las personas y el medio que los rodea, lo que implica hacer de la gastronomía algo creativo e innovador y adaptarse a los cambios constantes de la sociedad, como una manera de exteriorizar algo nuevo que a su vez no pierda el simbolismo en su totalidad.

1.2.4. Arte culinario ancestral

Según Castro, (2021, p. 17) el arte culinario ancestral “son técnicas o medios que se emplean en la preparación de recetas, los cuales se destacan por su procedimiento o modo de cocción mismos que enriquecen o empobrecen dicho alimento, dándole una textura, sabor y aroma nuevo”. En otras palabras, el arte culinario ancestral está enfocado en las mezclas de los productos ya sean granos, tubérculos u hojas comestibles, que se convierten en un alimento o bebida nueva para ser degustada, antes estas combinaciones eran realizadas por los antepasados quienes conocían las técnicas y procedimientos de cocción de los platos ancestrales.

1.2.5. Importancia de la gastronomía

La gastronomía tiende a incorporar el contexto artístico y cultural un aspecto que formalmente pareciera descuidado. Aunque la gastronomía no está contemplada entre las Bellas Artes, sin duda, es uno de los más practicados y con mayores matices, variantes y bagaje cultural de la humanidad. La gastronomía, como otras disciplinas dedicadas al estudio de los diversos aspectos de la cultura humana, nos enseña a saber quiénes somos y de dónde venimos, gracias a la forma en la que se cocina.

Según Franco (2018) la alimentación es:

Una de las necesidades fisiológicas de todo ser humano, primordial para la vida, es por ello que a los alimentos se los concibe en un conjunto de aspectos culinarios y culturales mediante los cuales se crea un sin número de productos gastronómicos, de allí radica la importancia de la gastronomía dentro de una sociedad (p. 305).

Actualmente uno de los principales servicios turísticos es la alimentación, en tal virtud se han creado pequeñas empresas dedicadas a este negocio, parte fundamental para quienes viajan y hacen turismo.

1.2.6. La gastronomía como patrimonio cultural inmaterial

La relación entre patrimonio y cocina es estrecha al hablar de productos y técnicas propios de un lugar en particular. La alimentación es un acto en el cual influyen elementos de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico, unido a una red de representaciones, simbolismos y rituales (Mora, 2020). La relación de identidad más evidente entre alimento y patrimonio es que las tradiciones gastronómicas favorecen a establecer o reforzar el carácter de una localidad, región o país. Es por esto que en ocasiones las comunidades no valoran estas representaciones, así, descuidan un factor importante para el desarrollo de la identidad.

Para Corozo et al., (2022) “la gastronomía se ha convertido en un campo de estudio, por enfocarse en la relación existente entre comida y la cultura” (p. 43). Un repaso hacia el interior del destino permite analizar y valorar la herencia cultural; por ejemplo, las costumbres y las tradiciones, reflejadas en una actividad diaria y tal vez sobrevalorada como lo es la cocina. Expertos señalan que la comida ha sido durante mucho tiempo uno de los marcadores más importante de identidad regional y étnica, junto con la religión, el idioma, el

folklore y otros elementos distintivos de la cultura.

Según Uceda (2021, p. 17) “el patrimonio culinario local es muy importante destacando que los turistas gastronómicos, actualmente, representan un segmento de mercado que tiene un potencial desarrollo local”. La cocina, actividad milenaria y rasgo distintivos de cada cultura, es la nueva herramienta mercadológica utilizada por los servidores y proveedores de productos y servicios. Conocer y valorar las riquezas culturales con las que el destino cuenta, se traduce en la explotación de sus atributos que resaltara en la derrama económica del destino turístico.

1.2.7. Gastronomía ecuatoriana

La gastronomía ecuatoriana se da por la riqueza del suelo, la variedad de climas y aportaciones que componen el mismo (Mosquera, 2021). Esto debido a que internamente en el país está integrado por cuatro regiones naturales (costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos), cada una cuentan con productos predominantes a su piso climático siendo estos referentes para realizar las principales preparaciones, los ingredientes cambian en función de las condiciones naturales dando lugar a una gran variedad de platos atractivos a diferentes paladares manteniendo su elaboración tradicional.

La cocina ecuatoriana está influenciada por la cocina europea sobre todo la española que interino a lo largo de la historia, puesto que los pueblos que conquistaron su territorio es decir los conquistadores españoles que obtuvieron animales como el cuy y la llama alimentos consumidos diariamente por incas se sustituyeran por la carne de res, cerdo, trayendo nuevas experiencias a la cocina ecuatoriana donde la adopción popular del cerdo, borrego, pavos y gallinas fue uno de los sucesos más significativos de la comida ecuatoriana (Jaramillo, 2020).

Ecuador dispone de una amplia gama gastronómica dentro de las cuales mantiene esencias propias de su historia, enriquecida por la amplia variedad de alimentos existentes en cada una de sus regiones. Esto permite que su desarrollo se convierta en un icono que permite su identificación a nivel nacional e internacional (Pacheco, 2019). Dentro comida ecuatoriana también conocida como “comida criolla” o “comida típica”, es muy común ver entre sus platos principales a la guatita, la fritada, el caldo de manguera, el sancocho, mellocos con habas cocinadas, el churrasco, los ceviches, el encebollado, entre otros, cabe

recaltar también a las bebidas como en chaguarmisqui, la chicha de jora, colada morada, el jugo de caña.

En el país la diversidad de ingredientes con los que se preparan las recetas es amplio se pueden citar el pescado como el picudo, albacora, corvina, trucha y mariscos, las carnes rojas y blancas (cordero, cerdo, vaca y pavo, pollo), las papas, maíz, frutas, verduras y hortalizas. Destacando que el toque especial de la cocina ecuatoriana son las especias como el ají, cilantro, perejil, canela, etc., dando pasa a un exquisito sabor. Es una cocina donde prevalece una variedad de ingredientes.

Con el paso de los años la gastronomía ecuatoriana no deja de sorprender a nacionales y extranjeros por su variedad, riqueza y autenticidad de sabores la cocina ecuatoriana significa variación, por el sin número de platos tradicionales de las diferentes regiones del país, tomando muy en cuenta que todo es creación y herencia de sus antepasados, dicho de otra forma, la comida ecuatoriana es la consecuencia de la tradición culinaria marcada por los años.

1.3. Fundamentación teórica de la variable dependiente (comportamiento del turismo cultural)

1.3.1. Turismo

El turismo es una actividad de traslado, de conocimiento, socialización, aprendizaje y recreación que permite el acercamiento de las personas y que influye en varios aspectos de lo cotidiano, social, cultural, natural y económico (Guerra, 2022). A continuación se citan definiciones proporcionadas por autores relevantes en este campo que facilitan un acercamiento conceptual al término más preciso:

Para Polanco (2018, p. 38) el turismo es “un fenómeno económico, cultural y social íntimamente ligado con el flujo de personas que se transportan de lugares fuera de su lugar de residencia habitual por diversos motivos personales o de negocios/profesionales”. Cabe indicar que estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo está relacionado con las actividades, donde algunas implican un gasto turístico. Es preciso señalar que el turismo como tal tiene efectos en la economía interna y externa de un país, en el entorno natural y en las zonas edificadas, de los lugares visitados y en los actores involucrados propiamente dichos.

Los diversos impactos, la amplia gama y variedad de factores de producción requeridos para producir los bienes y servicios requeridos por los visitantes y al extenso espectro de agentes involucrados o afectados por el turismo, es prudente acoger un enfoque global del desarrollo, la gestión y la supervisión del turismo. Este enfoque es muy recomendable con miras a la formulación y puesta en marcha de políticas de turismo (interno y externo), así como de acuerdos internacionales u otros procesos en materia de turismo.

De acuerdo a la Organización Mundial de Turismo (2022) dependencia de la Organización Internacional de las Naciones Unidas, se reconoce que la actividad turística influye directamente sobre los ámbitos sociales, económicos y culturales, además de fomentar el desarrollo de los ingresos de determinado espacio promoviendo el conocimiento de aspectos relacionados con la cultura y además de ello está el despliegue de varios recursos humano y materiales destinados para la actividad.

El turismo es una actividad social y económica relativamente joven y engloba una gran variedad de sectores económicos y disciplinas académicas. El turismo es el movimiento temporal de la gente, por períodos inferiores a un año, a destinos fuera de la casa y del trabajo, las actividades emprendidas durante la estancia y las facilidades creadas para satisfacer las necesidades de los turistas, en otras palabras el turismo agrupa diversas actividades que son realizadas en un determinado lugar, generalizando al punto que se realizan en diferentes ámbitos produciendo deleite a quien visita un lugar (Gonzales et al., 2021).

Po su parte, Caldevilla y García (2020, p. 12) consideran al turismo “como una manera en la que se accede al conocimiento de una nueva cultura acompañado por una actividad que puede ser de entretenimiento o pasatiempo”. El viajar a un lugar tiene un trasfondo de búsqueda por lo cultural y por lo foráneo que induce al hombre a salir de su zona de confort para conocer lo nuevo. Todo tipo de turismo tiene un componente cultural que se constituye como un estímulo para viajar, así la cultura es estimulada desde los lugares en los que se encuentra el patrimonio a fin de fortificar y asegurar la permanencia.

Por otro lado, Ramírez et al., (2019) dicen que el turismo “es muy beneficioso con otros sectores ya que dinamiza de la economía” (p. 45). El ser humano es capaz de hallar un punto de equilibrio con su entorno y con el resto de personas en la búsqueda de recursos necesarios para su subsistencia. Si se relaciona con la gastronomía ancestral, significa trabajo para las comunidades en la siembra y el cultivo de los productos precisos para la elaboración

de los platos, así como con el aporte de sus conocimientos en la preparación en la presentación a fin de salvaguardar los saberes ancestrales de una localidad.

Se puede decir que el turismo, no es una actividad aislada, sino que engloba algunas disciplinas con las que interactúa, por ello tiene un impacto real en la sociedad, la muestra fehaciente de ello es que los gobiernos proyectan potencializar sus recursos a fin de convertirlos en atractivos turísticos para los turistas y así lograr que la economía se dinamice beneficiando no solo al estado sino a las comunidades que encuentran una fuente significativa de ingresos.

1.3.2. Vinculación del turismo con el patrimonio y la cultura

El turismo, cultura y patrimonio son términos que se encuentran íntimamente relacionados. El patrimonio y la cultura están atados a la identidad de un grupo social. El hecho recientemente el patrimonio inmaterial ha tomado gran envergadura yendo más allá de la evidencia empírica que suministra lo material visualizando un sustento intangible construido en las sociedades.

Tanto cultura como patrimonio son factores de cohesión de la comunidad. A decir, de Pacherras et al., (2020, p. 48) “el turismo muchas veces se ha desestimado por considerarse una actividad banal que comercializa con el patrimonio, propiedad de las comunidades”, sin embargo, esta visión se neutraliza cuando surgen argumentos que emergen desde las mismas comunidades que están participando y beneficiándose de los recursos que les proporcionan fuentes importantes de ingresos para su subsistencia, dando a conocer su identidad pero respetándola y conservándola.

Pese a que se reconoce la riqueza monetaria generada por las industrias del turismo, es preciso señalar las iniciativas que nacen en el mismo campo pero con una visión general que incluye el enriquecimiento económico y la promoción de la cultura y de la identidad. Es desde allí donde se encuentran los elementos, cuando la actividad ha trascendido del contexto económico y mercantil y se encuentra con los constructos sociales de las colectividades y se instituye como el resultado de una complejidad integradora.

Estos principios han dado lugar a nuevas formas de practicar la actividad e incluso a un nuevo término que se considera “turismo alternativo”, término que conceptualiza Suárez, (2021) menciona que el “turismo alternativo, bajo cualquiera de sus modalidades etnoturismo, ecoturismo, turismo rural, turismo religioso, turismo de aventura y turismo

cultural trata la posibilidad de encontrar nuevos destinos susceptibles de ser visitados, teniendo especial incidencia en comunidades con cosmovisiones diferentes” (p. 28).

En la actualidad la visión ha cambiado significativamente; ya no predomina la idea del turismo como actividad de ocio y distracción, sino que se ha orientado al conocimiento y a la interrelación. Varios individuos ya no buscan las comodidades que les pueda ofrecer la industria, prefieren adentrarse en las comunidades, convivir con ellas y compartir las costumbres, modos de vida, tradiciones, etc., prueba de ello es el turismo comunitario, de iniciativa comunal y que ante todo promueve la conservación del medio ambiente y el aprovechamiento responsable de sus recursos en donde lo principal es la participación de los lugareños en todas las actividades productivas relacionadas con el turismo.

Desde estas perspectivas, el turismo es una de las disciplinas que permite conocer realidades diversas y culturas diferentes a la propia, es por esta razón, que la actividad se fomenta desde diferentes instituciones como el Estado, pues significa más que simple entretenimiento, una oportunidad para mostrar los valores culturales y ancestrales de un pueblo. Son varios los aspectos que se pueden conocer a través del intercambio que facilita el turismo. Un elemento quizá desestimado pero muy valioso es la gastronomía, un factor profundamente arraigado a la historia de una comunidad y a sus tradiciones, aunque quizá el menos explotado.

1.3.3. Turismo Cultural

El turismo es considerado actualmente como una actividad económica que fomenta el desarrollo de un sitio, vista de diferentes aristas tiene una relación íntima con diversos aspectos sociales que fusionan los dos ámbitos, el turismo cultural, concibe a la comunidad en todas sus dimensiones (tradiciones y costumbres), como uno de los factores elementales de la actividad turística. Para comprender el término es necesario que se recurra a una base de conceptualizaciones que han hecho varios expertos sobre este término (Espeso, 2019).

El concepto de turismo cultural surge de la interrelación de ambos sectores que por un lado, beneficia a la difusión y desarrollo de la cultura y por otro, facilita la consecución de mejores resultados económicos para un país. Induciendo procesos de revalorización de recursos locales y dinámicas de renacimiento cultural. Así mismo, favorece la aparición de una oferta cultural diversificada beneficiando tanto los turistas como los habitantes del lugar.

El turismo cultural se configura como una alternativa, tanto por el incremento de la

demanda como por sus favorables efectos sobre las poblaciones locales y su capacidad de distribución de beneficios (Cardoso et al., 2021). Será la conjunción entre la necesaria preservación de un medio castigado y su puesta en explotación, o lo que es decir la aplicación de principios económicos sostenibles quien pueda proporcionar alternativas de desarrollo. El turismo y la cultura tienen compatibilidad entre sí, este último es uno de los componentes principales que puede hacer que los turistas escojan un lugar.

El turismo cultural surge de la interrelación entre ambos elementos, se puede catalogar a la actividad turística una de las facilitadoras para la difusión de la cultura característica de una comunidad. Posicionándose como una de las actividades que más beneficios tiene por el interés de los turistas y por la capacidad de las personas para efectuar diferentes actividades, potenciando no solo los atractivos culturales, sino también dinamizando la economía de un sector al tiempo que se ofrece la oportunidad de difundir y beneficiar a las comunidades.

Según indica la OMT el componente esencial es la cultura y los elementos que la componen están presentes en un grupo humano y son mostrados por medio del turismo. En especial este tipo de turismo cuenta tanto el patrimonio material como inmaterial, ambos complementan la actividad y el tiempo que invierten al conocer lugares teniendo como resultado que el turista se relacione a profundidad con las tradiciones y costumbres de un determinado sector (Dzul et al., 2020).

1.3.4. Turismo gastronómico

Se ha llegado a determinar que la cultura, así como el patrimonio están comprendidos únicamente en su fundamentación social propia de los grupos humanos que conforman un conjunto de rasgos que los diferencian de otras especies. Estas construcciones sociales pueden presentarse en diferentes ámbitos que se expresan en:

- Espiritual: las tradiciones y las creencias.
- Material: modos de vida
- Intelectuales: Artes y letras
- Afectivos: concierne los valores y los derechos fundamentales del hombre.

La gastronomía tiene dos partes fundamentales que se deben de considerar lo material e inmaterial. La primera hace referencia a los productos que se utiliza para la preparación de recetas y el resultado obtenido de la combinación de los mismos, es palpable

y perceptible por los sentidos. Por consiguiente la producción de alimentos tiene estrecho vínculo con los cultivos y estos con el clima y los espacios en los que puedan presentarse, claramente consiste en una relación con el espacio físico en el que desarrolle.

En un segundo aspecto, indudablemente más complejo, la gastronomía está relacionada con la cultura, dentro de esta esfera amplia se puede delimitar más concretamente a los modos de vida y a las manifestaciones que devienen de su desarrollo, por ejemplo, la manera en la que se prepara los alimentos, aquellos que se utilizan con un motivo especial, como puede ser una fiesta tradicional que agrupa a varias personas. Siendo allí donde se complejiza el vínculo entre la cultura y la gastronomía (Contreras y Medina, 2021).

A lo que sigue pensar en una nueva relación que es la de patrimonio cultural y gastronomía. Se había dicho que el patrimonio material tiene la característica de ser tangible, sin embargo, tiene importancia para la cultura e identidad de una comunidad por lo que es importante preservar, no así con el patrimonio inmaterial caracterizado por su importancia y relación con la cultura e identidad pero que depende netamente de las acciones que se gesten en la misma comunidad para su conservación.

En este caso, se transmiten principalmente de generación en generación y muchas veces se pierde por la mutación constante de las sociedades a través de sus procesos históricos. La gastronomía es parte del patrimonio inmaterial porque está dentro de los saberes de un pueblo. Precisamente la gastronomía es parte de este patrimonio por su relevancia social y cultural. Debido a que las prácticas alimenticias tienen que ver con los atributos físicos que fijan la producción de un lugar por lo que da cuenta de ese entorno, pero además de ello, reflejan una estrecha relación con los procesos históricos, por ejemplo, en el caso de América Latina, existe un cambio en la alimentación antes de la conquista española y después de ella.

La forma de alimentación hace referencia a todo el entramado en el que las personas han construido detrás de sus prácticas alimentarias tenían un panorama amplio de validación. Las personas han aprendido a cocinar los alimentos socialmente, puesto que la influencia del entorno y del ambiente en la obtención de los productos son consumidos habitualmente según el espacio en el que se encuentren (Aguirre y Freire, 2020). La gastronomía, incluso, es considerada como un elemento distintivo de un país o de cualquier comunidad, por ello, es considerada como parte del patrimonio cultural en el que se sustenta un colectivo.

1.3.5. La gastronomía, el turismo y la cultura

Los turistas siempre precisan proveerse de alimentos, ya sea por necesidad o por simple gusto, de allí nace la idea de potencializar la gastronomía, de tal forma que se relacione con la cultura y la herencia ancestral, campo que ha sido poco explotado y estudiado. La clasificación de los tipos de turistas es de mucha utilidad puesto que permite identificar ciertos grupos que le atribuyen una importancia determinante al hecho de probar la comida de un lugar, al contrario a quienes lo consideran una simple necesidad para desarrollar estrategias que promuevan un acercamiento y una experiencia concreta con la gastronomía como factor cultural.

La gastronomía es conocida como eje central de cualquier actividad turística. Esta modalidad es minoritaria, pero está atrayendo a un tipo de turismo muy selecto que realiza un elevado volumen de gasto en productos de muy alta calidad. La gastronomía es considerada como una experiencia secundaria, en otras palabras, es como un complemento que aporta un coste añadido significativo a la experiencia del viaje. Esta motivación de viaje como un complemento a otros aspectos está mucho más extendida entre los turistas que la anterior. Por último, se considera a la gastronomía como una parte de la rutina, es decir, como un hábito diario que tiene relevancia mucho más limitada que en las dos situaciones anteriores (Aguirregoitia y Fernández , 2019).

Utrera y Real (2020, p. 19) indican que “la industria turística y las mismas comunidades han desestimado”, si cabe el término, las opciones que puede proporcionar la gastronomía, sobre todo si se asocia con aspectos importantes como los saberes ancestrales, por ejemplo, con la ubicación de una comunidad, las culturas ancestrales que han dejado como legado las costumbres e incluso con los atractivos turísticos y la forma de alimentación uniendo y potenciando los sentidos para que la experiencia sea integral. El deficiente aprovechamiento de este recurso turístico tiene relación con la educación de la disciplina turística y los modelos académicos que forman parte de la investigación y el desarrollo del turismo en un nivel disciplinar y profesional.

El no reconocimiento en los modelos académicos de la gastronomía como atractivo turístico primario lleva a cuestionar la existencia del turismo gastronómico de forma clara y menospreciar su estudio. Así, urge realizar estudios que puedan cambiar esta visión y que demuestren incuestionablemente que la gastronomía es un atractivo turístico, más allá de que el turismo gastronómico sea un nicho de mercado (Cerezo, 2020). La importancia de

transformar esta realidad radica en que la gastronomía está relacionada con el factor alimentario de todo grupo social ya que además del valor histórico de cada plato, se considera la condición social que supone su consumo y los valores identitarios que determinan a un grupo humano, siendo muy valioso tanto para los turistas como para los lugareños y tienen conciencia de las singularidades de su entorno.

No sólo son lugares, compañía y ceremoniales los que revelan la función social y las diferencias culturales en la comida. También cuándo comemos y con qué comemos. El tiempo, las horas en que se come y su duración, varían culturalmente, y asimismo los utensilios utilizados para comer o, en algunas culturas, el hecho de hacerlo con las manos, que parece la forma primigenia de alimentarse hasta la aparición del cuchillo. Es importante que se reconozca el valor del ritual social que representa el acto de alimentarse puesto que todo implica un comportamiento distintivo que refleja las costumbres y tradiciones expuestas en elementos como las formas en las que se usa los utensilios, o la comida especial para cada época o festividad. La época del año en la que se cultiva un producto tiene que ver con el medio pues los alimentos se producen de acuerdo al tiempo.

1.3.6. La gastronomía y la promoción turística

El turismo se promociona a través del conjunto de atributos que puedan encontrarse en un lugar, para ello deben destacarse tanto los elementos materiales como aquellos clasificados dentro del patrimonio inmaterial. En si la gastronomía manifiesta los valores culturales de forma objetiva, de tal forma que la promoción turística esta relaciona con la gastronomía. Las motivaciones físicas se encuentran asociadas al hecho de que el acto de comer es un proceso o mecanismo natural que realiza todo ser humano donde la comida despierta los sentidos y provoca un sin número de sensaciones (Ordoñez et al., 2020).

Sustentada básicamente en necesidades insatisfechas que ocurren en la cotidianidad como la necesidad de relajarse, cambiar de rutina, la obtención de placer a través de reflexiones, la oportunidad de familiarizarse con nuevos sabores. Las necesidades físicas están ligadas con el área de la salud ya que muchas personas buscan incorporar hábitos alimenticios más saludables durante sus vacaciones (Chicaiza, 2023). La promoción puede darse a través del estímulo de los sentidos de las personas, apelar a ellos resulta efectivo cuando se considera que uno de los placeres es la comida y que además de ello, el ser humano por naturaleza busca siempre el alimento como parte de una necesidad básica a satisfacer.

En el caso del turismo, necesariamente, el visitante debe alimentarse durante su estancia en el lugar que haya escogido, para ello buscará proveerse, en consecuencia la comida es elemental para el turista. En base a este argumento es necesario que para la promoción gastronómica de cualquier lugar, se diferencien dos tipos de turistas, primero están quienes actúan únicamente para satisfacer sus necesidades alimenticias y buscan cualquier tipo de alimento; y luego están quienes buscan un plus, en el que además de disfrutar y saciar el hambre aprendan, relacionen y experimenten con los sabores. Para ellos los detalles son importantes y la gastronomía se constituye como parte de una experiencia interesante.

Para quienes consideran que uno de los principales encantos de una visita es la degustación de platos se ha creado el turismo gastronómico, que propone principalmente el consumo de los platos del lugar (Escudero, 2022). A pesar que este tipo de turismo ha tomado relevancia hace muy poco a nivel mundial, es necesario resaltar que es limitado el grupo objetivo al que se enfoca. De forma general, los turistas planean una salida por un conjunto de atributos que llaman su atención, se considera que entre ellos puede estar la comida. Si bien es cierto el turismo es una actividad recreativa y por ello la mayoría de las personas que viaja, tiende la necesidad de visualizar que no tiene únicamente este fin, sino también, resulta motivadora la experiencia de valores y culturas diferentes.

La gastronomía puede ser la puerta para relacionarse con la historia de una cultura, permitiendo ampliar incluso, el campo de conocimientos de una persona. Para la actividad turística, la gastronomía puede aportar significativamente en la apertura de la oferta, a nivel social representa la oportunidad para dar a conocer los valores ancestrales que forman parte del patrimonio inmaterial de un pueblo. En consecuencia, la incorporación de la gastronomía local en los itinerarios turísticos tiene importancia, no solo para obtener beneficios económicos a través de esta actividad sino también para propagar, salvaguardar y valorar la cultura de un pueblo.

La alimentación es un aspecto importante relacionado con el lugar, la historia, la cultura, la tradición e incluso las nuevas variaciones que con el pasar del tiempo se han adaptado. Tanto el turismo como la cultura gastronómica son elementos trascendentales en el desarrollo de un país, por esta razón cuando se realiza una combinación adecuada entre ambos elementos los beneficios pueden ser múltiples.

1.4. Fundamentación legal

El presente proyecto de investigación se sustenta en la Constitución del Ecuador.

CONSTITUCIÓN DEL ECUADOR
TÍTULO II
DERECHOS DEL BUEN VIVIR
Capítulo segundo
Sección primera
Agua y alimentación

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria. Sección cuarta Cultura y ciencia

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

Art. 24.- Las personas tienen derecho a la recreación y al esparcimiento, a la práctica del deporte y al tiempo libre.

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

TÍTULO VII
Capítulo Primero
Sección quinta
Cultura

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

Art. 378.- El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente se vinculen al sistema. Las entidades culturales que reciban fondos públicos estarán sujetas a control y rendición de cuentas. El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través del órgano competente, con respeto a la libertad de creación y expresión, a la interculturalidad y a la diversidad; será responsable de la gestión y promoción de la cultura, así como de la formulación e implementación de la política nacional en este campo.

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas. Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley. (Constitución del Ecuador, 2008)

LEY DE TURISMO

CAPITULO I GENERALIDADES

Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

- a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo;
- b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;
- c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística;
- d) Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos;
- e) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística;
- f) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado. (Ministerio de Turismo, 2008)

CAPÍTULO II: DISEÑO METODOLOGICO

2.1. Enfoque de la investigación

El enfoque de la presente investigación fue mixto, ya que se aplicó un estudio cualitativo y cuantitativo; el cualitativo se basa en el reconocimiento de los principales productos gastronómicos que forman parte de la identidad cultural rocafortense, esto fue posible mediante un censo a los principales establecimientos de comida ancestral del cantón Rocafuerte, conjuntamente se realizó una entrevista al jefe del departamento de turismo del GAD y por último, se aplicó una encuesta a los visitantes o turista para conocer la repercusión de la gastronomía ancestral en el comportamiento del turismo en el cantón. El estudio cuantitativo se dio mediante el uso de técnicas e instrumentos adecuados por medio de los cuales se obtuvieron resultados que dieron respuesta a la problemática investigada.

Hernández y Mendoza (2020, p. 34) mencionan que la investigación mixta es “una orientación parcialmente nueva que compromete fusionar los métodos cuantitativo y cualitativo en un mismo estudio”. Los métodos mixtos simbolizan un compuesto de sucesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación e involucran la recolección y el análisis de

datos cuantitativos y cualitativos, así mismo su incorporación y análisis conjunta, para elaborar inferencias en consecuencia de toda la información recabada (meta inferencias) y lograr un mayor conocimiento del fenómeno bajo estudio.

2.2. Métodos de la investigación

2.2.1. Método Inductivo

A través de este método se pudo estudiar casos particulares de gran interés e importancia que se tomó como referencia durante todo el proceso investigativo, para de esta manera sacar una conclusión del tema de investigación. Este método se aplicó al estudio de investigación para recoger información necesaria sobre el tema de interés como es el análisis de la gastronomía ancestral y la repercusión en el desarrollo del turismo cultural del cantón Rocafuerte, mediante la aplicación de una encuesta efectuada a una muestra de la población para de esta manera sacar una conclusión integral del tema a tratar.

2.2.2. Método Deductivo

Mediante este método se analizó las causas del problema y del cual se pudo estudiar la gastronómica ancestral y el comportamiento del turismo cultural en el cantón Rocafuerte con el fin de mejorar el desarrollo económico de la población y la calidad de vida sus habitantes.

2.2.3. Método Analítico – Sintético

Este método permitió analizar el problema planteado en el presente estudio en el cantón Rocafuerte, y los resultados de la información recopilada, mismos que fueron relevantes para realizar las conclusiones y plantear la posible solución al problema tratado.

2.3. Nivel o tipo de investigación

2.3.1. Investigación aplicada

La investigación de tipo aplicada, busca incrementar los conocimientos sobre el tema investigado, de acuerdo a los principios investigativos; y la recolección de datos actuales. Alvarez, (2020) explica que la investigación aplicada obtiene el nombre de “investigación práctica o empírica”, que se caracteriza porque indaga en el suministro o utilización de los estudios recibidos, a la vez que se obtienen otros, después de implementar y sistematizar la práctica fundamentada en la investigación. El uso del conocimiento y los resultados de

investigación que da como consecuencia una forma severa, determinada y sistemática de conocer la realidad.

2.3.2. Investigación Descriptiva

La investigación descriptiva juega un papel preponderante, ya que se detalla percepciones de los actores involucrados en la investigación es este caso la opinión de los turistas o consumidores, con el objetivo de evaluar los aspectos más resaltantes. Guevara et al., (2020), explican que la investigación descriptiva, nos detalla lo sustancial de lo analizado, como las particularidades y perfiles de los investigados, agrupando información independiente o también de manera conjunta.

2.3.3. Investigación de Campo

La investigación de campo facilitó indagar directamente con todos quienes estén involucrados en la investigación, con el fin de reconocer los principales productos gastronómicos ancestrales y la repercusión en el desarrollo del turismo cultural. Conjuntamente se despliegan hechos, situaciones y actitudes de los involucrados para con el turismo y su forma de interrelacionarse y compartir su identidad cultural con las demás personas para de cierta forma conservar su esencia ancestral.

2.4. Población

En cuanto a la población se despliegan 3 escenarios:

El primero comprende las instituciones gubernamentales relacionados con el turismo en el cantón Rocafuerte.

El segundo hace mención a los establecimientos que brindan el servicio gastronómico, acorde a los datos suministrados por el departamento de turismo existen 139 servidores gastronómicos en el cantón (ver anexo 1).

Y por último, los visitantes o turistas que ingresan al cantón, que de acuerdo a la información brindada por el jefe del departamento de turismo del GAD municipal fue de 842 entre el periodo enero-julio del 2022.

2.5. Muestra

Para el cálculo de la variable independiente se consideró a prestadores de servicios

gastronómicos registrados en el catastro municipal en el que se encuentran inscritos 139 establecimientos de alimentos y bebidas, cabe indicar que solo 12 ofrecen comida ancestral entre sus principales platos esta información fue expuesta por el jefe del departamento de turismo mediante entrevista. Por ello se han escogido aleatoriamente 10 establecimientos que ofertan productos gastronómicos ancestrales en el cantón, con el fin de agilizar el proceso para ello se aplicó una ficha de registro de inventario del patrimonio inmaterial que permitió conocer datos importante de la investigación.

Para la muestra de la variable dependiente se consideró una población de 842 y se calculó aplicando la fórmula de muestreo aleatorio simple.

$$n = \frac{N * p * q * Z^2}{N * E^2 + Z^2 * p * q}$$

Donde:

n = Tamaño de la muestra

N = Población

E = margen de error admisible

p = probabilidad de ocurrencia

q = probabilidad de no ocurrencia

Z = valor tipificado

N = 842

E = 0.05

Z = 1.96

p = 50%

q = 50%

$$n = \frac{842 * 0.50 * 0.50 * 1.96^2}{842 * 0.05^2 + 1.96^2 * 0.50 * 0.50} = 264$$

La muestra de la variable dependiente es de 264 personas a las que se aplicaron las encuestas.

2.5.1. Selección de la muestra

Muestra 1: La muestra no es probabilística, se seleccionó con fines específicos que en este caso fue la selección de 10 establecimientos que ofertan los principales platos ancestrales que demuestran la identidad cultural de Rocafuerte.

Muestra 2: La muestra es probabilística se tomó en cuenta de manera aleatoria a 264 turistas del total del universo poblacional que visitan el cantón Rocafuerte.

2.6. Operacionalización de variables

Tabla 1:

Variable Independiente: Gastronomía ancestral

Variable	Concepto	Objetivo específico	Dimensión	Indicador	Ítems	Técnica/ Instrumento
Gastronomía ancestral	La gastronomía ancestral se define como el conjunto de alimentos o platos típicos de un sector o sitio, que abarca una amplia gama de factores en los se incluyen las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se desarrollan alrededor de la misma	Reconocer los productos gastronómicos ancestrales ofertados en el cantón Rocafuerte, mediante una metodología reflejada en fichas de inventario gastronómico	Valoración social	Datos de localización	Lugar de inventariado	Observación
				Datos de identificación	Denominaciones y breve resumen.	
			Valoración cultural	Descripción de la manifestación	Fecha o periodo que se practica la manifestación	
				Valoración	Importancia de la manifestación en la comunidad.	
			Valoración gastronómica	Interlocutores	Informantes.	
				Receta estándar	Proceso de preparación.	
				Preparación	Elemento complementarios	

Nota. Descripción de la conceptualización de la variable independiente

Tabla 2:*Variable Dependiente: Comportamiento del turismo cultural*

Variable	Concepto	Objetivo específico	Dimensión	Indicador	Ítems	Técnica/ Instrumento
Comportamiento del turismo cultural	Se define al turismo cultural como aquel viaje que es motivado para conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a un grupo social de un lugar específico.	Analizar la repercusión del patrimonio gastronómico ancestral en el desarrollo del turismo cultural del cantón, tomando en cuenta los actores involucrados: autoridades relacionadas con la actividad y turistas	Autoridades (Jefe del Departamento de Turismo)	Productividad local	¿De qué forma la gastronomía ancestral contribuye al turismo cultural del cantón?	
				Variedad gastronómica	¿Cuáles son los ingredientes principales dentro de la gastronomía rocafortense? ¿Cuántos establecimientos brindan servicios gastronómicos en el cantón? ¿Conoce usted cuantos establecimientos ofertan específicamente comida ancestral en el cantón? ¿Cuáles son los platos más representativos del cantón Rocafuerte?	

	Generación de empleo	¿De qué forma la gastronomía ancestral ayuda a generar fuentes de empleo?
	Estrategias de promoción	¿Los turistas que visitan el cantón en su mayoría son locales o extranjeros? Mencione una debilidad, amenaza, oportunidad y una fortaleza del turismo gastronómico en el cantón.
Turistas	Consumo	¿Ha tenido la oportunidad de degustar la gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte? ¿Cuál de estos platos cree que pertenece a la gastronomía ancestral de Rocafuerte? Según su criterio califique el grado de

Importancia	<p>importancia de la gastronomía ancestral con relación al turismo cultural del cantón.</p> <p>¿Piensa usted que la gastronomía del cantón Rocafuerte ayuda al desarrollo turístico y económico del cantón?</p>
Motivación	<p>¿Qué aspecto le motivó a visitar el cantón Rocafuerte?</p>
Frecuencia	<p>¿Con qué frecuencia consume la gastronomía rocafortense cuando visita el cantón?</p> <p>¿Con qué frecuencia usted visita los establecimientos gastronómicos en Rocafuerte?</p>

Nota. Descripción de la conceptualización de la variable dependiente

2.7. Técnicas e instrumentos de investigación

Se entiende por técnicas de recolección de datos, a las distintas formas o maneras de obtenerlos información (Piza et al., 2019).

Censo: esta técnica de recolección de datos contribuyo al desarrollo de la investigación puesto que mediante la aplicación de una ficha de inventario (A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo) se conoció cuáles son los principales platos ancestrales en el cantón Rocafuerte.

Encuesta: mediante esta técnica se logró recoger y analizar los datos de las muestras a las que se aplicaron los cuestionarios que en este caso fueron los turistas que visitan el cantón de esta manera se pudo determinar la repercusión del patrimonio gastronómico ancestral en el desarrollo del turismo en el cantón Rocafuerte.

Entrevista: se aplicó al jefe del departamento de Turismo del GAD municipal, dicha información es de suma importancia para argumentar los datos.

Por instrumentos se entiende a los medios materiales que se emplean para la recolección de los datos (Piza et al., 2019).

Cuestionario: Dentro de los instrumentos básicos de aplicación se tomó en cuenta: un formato de cuestionario de entrevistas (ver anexo 2), que facilitan la obtención de la información, así mismo un formato de cuestionario de encuestas (ver anexo 3), cuya función es guiar a que el proyecto cumpla con los objetivos propuestos.

2.8. Plan de procesamiento de información

Los datos e información de la encuesta y la entrevista, serán procesados de la siguiente manera:

- Revisión detallada de la información recopilada; es decir, limpieza de información defectuosa, contradictoria, incompleta, no pertinente, etc.
- Ordenamiento y sistematización
- Tabulación y cálculo de la información a través de gráficos
- Análisis e interpretación
- Diseño, interpretación y presentación de resultados

2.9. Análisis e interpretación de resultados

- Análisis de resultado estadístico
- Interpretación de resultados
- Diseño de la propuesta
- Elaboración de conclusiones y recomendaciones

CAPÍTULO III: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Resultados

Una vez determinada la metodología para cumplir con los objetivos proyectados que resolvieron la problemática planteada, se muestra los resultados a través de una entrevista realizada al jefe del departamento de turismo del GAD municipal, conjuntamente se realizó un inventario de las recetas gastronómicas ancestrales ofertadas en el cantón Rocafuerte y por último se aplicó una encuesta a los turistas o visitantes del cantón. Para los resultados de las encuestas, se utilizó el programa Microsoft Excel donde se plasmaron las tablas y gráficos para luego ser descritas en Word.

3.1.1. Resultados de la entrevista al jefe del departamento de Turismo del GAD Municipal del canto Rocafuerte

El análisis de las entrevistas efectuada al jefe del departamento de Turismo del GAD municipal se detalla a continuación:

1. ¿De qué forma la gastronomía ancestral contribuye al turismo cultural del cantón?

El turismo forma parte de la vida local y se forja por la historia, la cultura, la economía, la gastronomía y la sociedad. La gastronomía ancestral es un gran potencial mediante el cual se enriquece la experiencia del visitante, estableciendo una conexión directa con la cultura, su gente y su patrimonio.

2. ¿Cuáles son los ingredientes principales dentro de la gastronomía rocafortense?

Al ser un cantón ampliamente agrícola, ganadero y avícola; contamos con una amplia variedad de productos como hortalizas, verduras, leche, gramíneas, variedad de carnes, pero el producto estrella y por el cual es reconocido nuestro cantón es el arroz.

3. ¿Cuántos establecimientos brindan servicios gastronómicos en el cantón?

Actualmente existen 139 locales que brindan el servicio gastronómico, la comida es variada, además se han considerado los lugares donde se expenden los tradicionales dulces y prensados. Cabe indicar que estos datos corresponden al censo interno del departamento donde están considerados los negocios legalmente constituidos.

4. ¿Conoce usted cuantos establecimientos ofertan específicamente comida ancestral en el cantón?

De la base a una encuesta aplicada el año anterior tenemos 12 establecimientos que aún mantiene presente técnicas e ingredientes ancestrales, como cocción en horno de leña, usan ollas de barro, o mantienen vivas las tradiciones culinarias aprendidas por sus padres.

5. ¿Cuáles son los platos más representativos del cantón Rocafuerte?

Los platillos más representativos de la gastronomía rocafortense son: La tonga, prensados, caldo y seco de gallina criolla, alfajores, morcilla, horneado de cabeza de cerdo, hallaca, tortillas de maíz, panes de almidón.

6. ¿De qué forma la gastronomía ancestral ayuda a generar fuentes de empleo?

Hablando de forma general la gastronomía genera fuentes de trabajo de forma directa e indirecta y parte desde los insumos hasta los grandes restaurantes, por lo tanto, de acuerdo con el servicio y el producto que brinden podríamos hablar de que se tiene fuentes de trabajo sin embargo en el caso de este cantón son pocos los establecimientos que ofertan comida ancestral por ello es importante promulgar dicho patrimonio inmaterial que tiene el cantón

7. ¿Los turistas que visitan el cantón en su mayoría son locales o extranjeros?

Los turistas que más visitan el cantón son locales.

8. Mencione una debilidad, amenaza, oportunidad y una fortaleza del turismo gastronómico en el cantón.

Debilidad. Perdida de la preparación y consumo de gastronomía ancestral ya que se ha perdido la cocina ancestral el uso de ollas de barro, horno de leña los cuales han sido reemplazados por la tecnología y por la comida rápida.

Amenaza. La falta de promoción hace que los turistas no se motiven a consumir la gastronomía ancestral del local fomentando que los turistas no visiten el cantón y se vayan a otros cantones cercanos al nuestro.

Fortaleza. Existen algunos platos que están perdiendo su valor gastronómico y que aún se puede rescatar aplicando una adecuada estrategia publicitaria que dé a conocer sus ingredientes y la forma de preparación.

Oportunidad. Los sabores, si se realiza una buena preparación y hay turistas nuevos que la prueban se hace recomendaciones y ese turista quede llegar con más visitantes que quieran consumir la comida.

3.1.2. Resultados del censo aplicado a los establecimiento gastronómicos

Se identificó los principales establecimientos gastronómicos que ofertan comida ancestral en el cantón Rocafuerte, dicha información se obtuvo del registro interno que maneja el departamento de turismo del GAD municipal en el año 2022, en la que se encuentran 139 establecimientos que ofertan comida en el cantón de los cuales solo 12 mantienen platos ancestrales autóctonos del cantón ya sea por su forma de elaborar, los métodos de cocción o los utensilios que hacen parte de dicha gastronomía, destacando que los dulces tradicionales y la comida típica criolla es la que sobresale en el cantón. Cabe señalar que para efecto de esta investigación se consideraron 10 establecimientos que de forma voluntaria decidieron participar en este estudio.

Se identificaron 10 platos típicos, mismos que serán parte de la ficha de inventario gastronómico. Considerando los parámetros técnicos establecidos por el Instituto Nacional De Patrimonio Cultural (INPC), se elaboró una ficha técnica, identificando la valoración social, el factor de elaboración y estandarización del inventario gastronómico. En lo que se refiere a la valoración social se contactó a personas conocedoras de la preparación de las recetas gastronómicas.

A continuación, en la tabla 3 se señala la gastronomía ancestral dentro del cantón Rocafuerte, en lo que concierne a la ancestralidad son aquellos platos que se ha transmitido de generación en generación lo cual se centra en los antiguos productos, recetas y métodos culinarios es decir que se mantenido su forma de preparación sin ningún cambio. Además se recalca el establecimiento gastronómico donde se prepara cada plato.

Tabla 3:

Identificación gastronómica del cantón Rocafuerte

Nº	Nombre del plato	Ancestral	Establecimiento
1	Tonga	Plato tradicional de la campiña rocafortense, desde su antigüedad se conserva la misma forma de preparar.	Restaurante “La Sazón Criolla” Propietaria: Daisy Zambrano Castro
		Este plato desde la antigüedad se elaboraba en	

2	Caldo de gallina criolla	leña y en ollas de barro, debido a que se dice que se concentra más el sabor de la carne de la gallina y el humo de la madera le da un sabor diferente.	Restaurante “Tío Honorio” Propietario: Honorio Macias Macias
3	Seco de gallina criolla	Al igual que el caldo de gallina criolla es preparado en horno de leña en cazuelas de barro hasta la actualidad se mantienen esa forma de cocción y preparación.	Restaurante “El Rincón Criollo” Propietaria: Norma Delgado Ponce
4	Morcilla	Esta preparación se remota desde la época pasada cabe indicar que hasta la actualidad se mantiene intacta la forma en la que se elabora.	Restaurante “El Rosal” Propietaria: Maritza Sánchez Ponce
5	Horneado de chanco	Este producto gastronómico se prepara en horno de leña, y su receta hasta la actualidad se mantiene su forma de preparación	Restaurante “Monserrate” Propietaria: Pastora Bravo Zamora
6	Hallacas	A pesar de que no es un plato autóctono del Ecuador se ha considerado debido a la gran demanda cabe indicar que existen métodos de cocción que hacen parte de la ancestralidad.	Restaurante Doña Tere Propietaria: Teresa Muñoz Muñoz
7	Tortillas de maíz	Es ancestral porque mantiene su forma de preparación, además el producto principal que es maíz es producido en el cantón desde la antigüedad.	Piqueos “Sazón de Mama” Propietaria: María Písló Quiroz
8	Panes de almidón	Este producto es elaborado con ingredientes que se encuentran en la localidad, además se utiliza el horno	Piqueos “El Compa” Propietario: Jesús Veliz Párraga

		de leña para hornearlos.	
9	Alfajores	Es uno de los dulces más representativos del cantón desde la antigüedad su forma tradicional de prepararlos más los ingredientes hacen que este dulce conserve sus raíces autóctonas	Dulcería “Resbalón” Propietario: Cristhian Arteaga Párraga
10	Prensado	Es una bebida refrescante de hielo con sabores o esencias que mantiene su forma tradicional de elaborar.	“El señor de los prensados” Propietaria: Vicente Ugalde Delgado

Nota. Datos de los principales establecimientos que brindan comida típica ancestral del cantón Rocafuerte, con su respectivo plato principal.

- **Ficha de Inventario de la gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte**

A continuación se desglosa cada una de las fichas de inventario de la gastronomía rocafortense.

Tabla 4:

Ficha de inventario TONGA

 GOBIERNO DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural		
		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	CÓDIGO
			IM-04-05-54-004-10-000002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Manabí		Cantón: Rocafuerte	
Parroquia: Rocafuerte	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Rocafuerte, parte central del casco urbano			
Coordenadas: Latitud: -0.92, Longitud: -80.460° 55' 12" Sur, 80° 27' 36" Oeste			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			



Descripción de la fotografía: Tonga

Código fotográfico:

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación: Tonga

Grupo Social: Mestizo

Lengua: Español

Ámbito: Conocimientos y Usos
Relacionados con la Naturaleza

Subámbito: Gastronomía

Detalle del Subámbito: Tradicional

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Breve reseña: La Tonga es un plato tradicional muy práctico dentro de la gastronomía rocafortense, su origen data desde hace muchos años y básicamente se dio porque en años anteriores no existía el plástico como en la actualidad, esto llevo a los trabajadores y sus esposas a inventar una manera práctica de llevar los alimentos a cada uno de sus trabajos y que aparte de servir como transporte sirva también para mantener sus sabores y su calor, allí fue cuando encontraron la hoja de plátano para el transporte de este alimento.

Preparación: La preparación de esta receta inicia con el lavado y ahumado de las hojas de plátano para su posterior uso, se cocina arroz, pollo y se fríen maduros todo esto se coloca en la hoja para luego ser envueltos y ser entregados, en la actualidad se sigue realizando esta novedosa practica y no solo para el consumo personal, se ha convertido en un innovador negocio que permite a los manabitas generar ingresos semanales. Para que esta preparación tenga un mejor sabor se le puede cocinar a la envoltura ya preparada con los ingredientes dentro por unos minutos dentro de un horno, de esta manera la preparación adquiere un sabor peculiar por la hoja de plátano

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La tonga se realiza sin un periodo de tiempo especial, se realiza todos los días a todas las horas.			
X	Continua				
	Ocasiona				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Esta preparación tiene un alcance provincial puesto que no es muy común encontrarla en otras provincias del país.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Productos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición		
Hoja de plátano	Vegetal	Zona rural	Compra		
Pollo	Animal	Zona rural	Compra		
Arroz	Vegetal	Zona rural	Compra		
Maduro	Vegetal	Zona rural	Compra		
Verduras	Vegetal	Zona rural	Compra		
Condimentos (Sal)	Mineral	Tienda	Compra		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

		actividad			
Individuos	Daisy Zambrano Castro	45 años	Comedor La Sazón Criolla	Calle Independencia	Casco Urbano
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La señora Daisy comenta que aprendió a elaborar este plato gracias a las enseñanzas que le brindó su familia especialmente su madre quien fue la que le explico las técnicas de cocción y de envoltura.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Dentro de la familia de la señora Daisy la receta de la tonga ha ido transmitiéndose de generación en generación y en la actualidad quienes tienen conocimiento de esta preparación tratan de transmitir la información a sus hijos para que no se pierda la receta familiar.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La tonga es una preparación que ha permitido que a Rocafuerte se lo conozca a nivel nacional por su constancia con el pasar de los años y además por la característica de llevar bastante alimento, sobre todo por la historia que hay detrás del origen de la preparación					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Es bastante complicado cambiar la tonga puesto que en caso de cambiar algo significativo se perdería la esencia del plato			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Daisy Zambrano Castro	Calle Independencia	0979389050	Femenino	67 años	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
10. OBSERVACIONES					
La historia de la tonga se remonta al tiempo de los indios chonanas. Según los expertos, la receta surgió de la necesidad del montubio, ante la dificultad para llevar ollas y platos al trabajo en el campo. Por ello, preferían envolver la comida en la hoja de plátano. Esta teoría no está asentada en los libros de historia, sino que se ha ido pasando de generación en generación.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí ULEAM					
Inventariado por:			Fecha de inventario: 09-02-2023		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					

Tabla 5:

Ficha de inventario CALDO DE GALLINA CRIOLLA

 		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-04-05-54-004-10-000002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Manabí		Cantón: Rocafuerte
Parroquia: Rocafuerte		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Rocafuerte zona urbana y rural		
Coordenadas: Latitud: -0.92, Longitud: -80.460° 55' 12" Sur, 80° 27' 36" Oeste		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Caldo de gallina criolla		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación: Caldo de gallina criolla		
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Ámbito: Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza		Subámbito: Gastronomía
		Detalle del Subámbito: Tradicional
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<p>Breve Reseña: El caldo de pollo denominado a veces como sopa de pollo o caldo de gallina es una sopa que a menudo se sirve con trozos de carne o con granos de arroz o cebada, zanahoria amarilla, apio, cebolla blanca, etc. Es otro de los platos típicos que puede ser como menú en las fiestas en donde existe gran afluencia de gente. Se considera también un remedio casero contra los enfriamientos y los catarros.</p> <p>Preparación: Poner agua en una olla y agregarle las presas de gallina hasta que esta hierva, ir quitando la espuma que la gallina bota, ponerle cebolla blanca, ajo y pimienta, además de la sal y pimienta al gusto, tapar hasta que se impregne los sabores de las especias, por último se le agrega la yuca. Cuando el plato esté servido agregarle una presa, hierbita y un pedazo de yuca.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Se lo realiza todos los días del año
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Es un plato donde se elabora en la mayor parte del Ecuador.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

Productos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición		
Gallina	Animal	Zona rural	Crianza propia		
Pimiento verde	Vegetal	Mercado	Compra		
Cebolla Blanca	Vegetal	Mercado	Compra		
Ajo	Vegetal	Mercado	Compra		
Yuca	Vegetal	Mercado	Compra		
Sal	Mineral	Tienda	Compra		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Honorio Macías	12 años	Propietario del comedor Tío Honorio	Sosote	Rural
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea e un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La trasmisión de conocimientos se lo ha realizado de forma oral. De igual forma, existe otra trasmisión que es por medio de libros.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La gastronomía rocafortense y en especial el caldo de gallina criolla es uno de los platos más destacados de la campiña rocafortense, de esta manera se convierte en un motivo de un destino a ser visitado por los turistas y una fuente de ingresos para los habitantes del cantón.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Existen algunos cambios de sabores, dependiendo la zona en la que se encuentra			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Macias Macias Honorio	Sosote	0992229415	Masculino	70 años	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
10. OBSERVACIONES					
Una gran ventaja de este plato es que, la gallina es de campo y su carne es saludable que favorece el crecimiento y desarrollo de los niños y jóvenes. Además de poseer nutrientes en beneficio del ser humano.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí ULEAM					
Inventariado por:			Fecha de inventario: 09-02-2023		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					

Tabla 6:

Ficha de inventario SECO DE GALLINA CRIOLLA

 		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-04-05-54-004-10-000002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Manabí		Cantón: Rocafuerte
Parroquia: Rocafuerte		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Rocafuerte		
Coordenadas: Latitud: -0.92, Longitud: -80.460° 55' 12" Sur, 80° 27' 36" Oeste		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Seco de gallina criolla		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación: Seco de gallina criolla		
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Ámbito: Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza		Subámbito: Gastronomía Detalle del Subámbito: Tradicional
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<p>Breve reseña: El seco de gallina tiene origen hispánico y vino con los colonizadores españoles. El seco se elabora con gallina, que fue traída de España y cuya carne es sumamente dura. Antiguamente en todas las casas ecuatorianas a este plato se lo cocinaba en ollas de barro con leña, lo cual hacía que la carne se vuelva tierna, solo así se podía comer</p> <p>Preparación: primero se realiza un refrito de cebolla colorada y blanca, pimiento, ajo, achote, sal y pimienta se sofríe por unos minutos, luego se agregan las piezas de gallina previamente lavadas, se deja sudar por unos minutos y se le agrega agua y se rectifica la sal y pimienta. Cuando la gallina este blanda se le agrega la yuca. Luego se sirve acompañada de arroz, maduro y cilantro.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este plato típico se lo prepara constantemente durante todo el año y con más regularidad en los fines de semana y días festivos.
X	Continua	
	Ocasiona	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Se consume este plato típico en cualquier lugar del Ecuador, solo que tiene algunas variantes en los ingredientes.
	Provincial	
	Regional	

X	Nacional				
	Internacional				
Productos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Gallina criolla		Animal	Mercado central	Compra	
Pimiento		Vegetal	Mercado central	Compra	
Cebolla		Vegetal	Mercado central	Compra	
Cebolla blanca		Vegetal	Mercado central	Compra	
Achiote		Vegetal	Mercado central	Compra	
Ajo		Vegetal	Mercado central	Compra	
Sal		Mineral	Mercado central	Compra	
Pimienta		Especie	Mercado central	Compra	
Yuca		Vegetal	Mercado central	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Norma Delgado Ponce	22 años	Comedor El Rincón Criollo	Calle 30 de septiembre	Urbana
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La elaboración de este plato es muy tradicional del cantón y en especial en las fiestas familiares			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La técnica en la elaboración y cocción es transmitida de generación en generación para conservar el sabor.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato es primordial en las comunidades ecuatorianas, es la preparación principal de una fiesta o evento familiar o comunidad, es parte de la identidad gastronómica ecuatoriana.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Pueden llegar a variar de acuerdo a la preparación de cada familia, comunidad o región optando por productos que le acompañan de cada lugar.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Delgado Ponce Norma	Calle 30 de septiembre	0939783826	Femenino	68 años	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
10. OBSERVACIONES					
Las comunidades rurales se dedican a su crianza para el autoconsumo y venta de las gallinas, es preparada en ocasiones especiales o en ferias, donde es más conveniente comercializar dicho platillo.					

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí ULEAM	
Inventariado por:	Fecha de inventario: 09-02-2023
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico:	

Tabla 7:

Ficha de inventario MORCILLA

 		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-04-05-54-004-10-000002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Manabí		Cantón: Rocafuerte
Parroquia: Rocafuerte		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Rocafuerte, zona rural y urbana		
Coordenadas: Latitud: -0.92, Longitud: -80.460° 55' 12" Sur, 80° 27' 36" Oeste		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Morcillas		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación: Morcillas		
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Ámbito: Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza	Subámbito: Gastronomía	
	Detalle del Subámbito: Tradicional	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<p>Breve reseña: La morcilla o rellena es un embutido de sangre de cerdo que se ha constituido en una de las preparaciones más tradicionales y apetecibles de la gastronomía manabita. Aunque la base de la morcilla es la sangre coagulada de cerdo, también se incluyen ingredientes como arroz, cebolla y manteca de cerdo, entre otros. Su forma de preparación varía de acuerdo con la región, pero normalmente todos los ingredientes se mezclan y se introducen en el intestino o "tripa" de este mismo animal para ser cocinada y posteriormente sofreída.</p> <p>Preparación: Primero se lavan las tripas y se dejan secar. Es conveniente hacerlo el día antes al de la elaboración de las morcillas de arroz. En un recipiente amplio, colocar la cebolla, la manteca, el arroz crudo y mezclar. Se incorporan poco a poco los demás ingredientes. Se forma una pasta que se amasa con las manos para lograr una masa uniforme. Luego se rellenan las tripas hasta las tres cuartas partes de su capacidad. Cuando se cocina, el</p>		

<p>arroz aumenta su volumen y, por tanto, el relleno crece. Se atan las tripas rellenas en tramos de unos 20 cm, cuidando que el relleno ocupe las tres cuartas partes de cada uno de esos tramos. No deben quedar apretadas. Cada tramo será una morcilla. Hay que pincharlas con un alfiler, de lo contrario se romperán al hervir. Se hierve agua en una cacerola grande. Se sumerge las morcillas para que se cocinen a fuego bajo durante una hora y media aproximadamente. Cuando se retiran del agua, se dejan escurrir. Se pueden servir así, al natural, o como parte de otras preparaciones</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La morcilla se puede consumir y encontrar en cualquier época del año. Sin importar el clima o estación.			
X	Continua				
	Ocasiona				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato es consumido a nivel provincial cabe indicar que es conocido como el sushi criollo de Manabí			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Productos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Tripa de cerdo		Animal	Mercado central	Compra	
Sangre de cerdo		Animal	Mercado central	Compra	
Manteca de cerdo		Animal	Mercado central	Compra	
Arroz		Gramínea	Mercado central	Compra	
Sal		Mineral	Mercado central	Compra	
Comino		Especie	Mercado central	Compra	
Pimienta		Especie	Mercado central	Compra	
Cebolla		Vegetal	Mercado central	Compra	
Ajo		Vegetal	Mercado central	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sánchez Montes Maritza	18 años	Comedor El Rosal	Sosote	Rural
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La Sra. Maritza menciona que la técnica en la elaboración de las morcillas fue adquirida de su madre quien le explico desde pequeña la forma de elaborar el producto			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Además menciona que esta tradición es transmitido de generación en generación aproximadamente llega 3 generaciones de transmisión del conocimiento			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La comunidad de Sosote es una de las 54 comunidades que conforman el cantón se destaca por la preparación de la morcilla, que se sirve en sopa o como una salchicha con maduro y ensalada. Esta preparación ancestral fomenta el turismo gastronómico cultural del cantón además contribuye al desarrollo de la economía de la localidad. Aparte se mantienen vivas las tradiciones culturales del cantón.					
Sensibilidad al cambio					

	Alta	En algunas localidades el arroz es reemplazado por una masa de plátano hervido.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sánchez Montes Maritza	Sosote	0980203919	Femenino	57 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí ULEAM				
Inventariado por:		Fecha de inventario: 09-02-2023		
Revisado por:		Fecha revisión:		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:				

Tabla 8:

Ficha de inventario HORNEADO DE CHANCHO

 <p style="text-align: center;"> INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO </p>		
		CÓDIGO
		IM-04-05-54-004-10-000002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Manabí	Cantón: Rocafuerte	
Parroquia: Rocafuerte	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Rocafuerte casco central y comunidades rurales		
Coordenadas: Latitud: -0.92, Longitud: -80.460° 55' 12" Sur, 80° 27' 36" Oeste		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		

Descripción de la fotografía: Horneado de chanco					
Código fotográfico:					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación: Horneado de chanco					
Grupo Social: Mestizo			Lengua: Español		
Ámbito: Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza		Subámbito: Gastronomía			
		Detalle del Subámbito: Tradicional			
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
Breve reseña: El Hornado de Chanco es una de las especialidades culinarias con las que cuenta Rocafuerte, este plato tradicional impresiona a grandes y pequeños con su suavidad y delicioso sabor, la elaboración de este plato se realiza por lo general dos días antes de que se lo vaya a servir y por lo general para que tenga un sabor aún más delicioso se lo cocina en leña, el tiempo de cocción depende mucho de la edad del cerdo al momento de su muerte.					
Preparación: El Hornado de Chanco inicia con la limpieza de la cabeza del cerdo pues este plato es elabora con la carne de la cabeza del animal, una vez que está completamente limpio se deja sazonar por aproximadamente un día, la sazón que se le ponga durante ese día influye enormemente en el sabor que vaya a adquirir el producto después, tras terminar el tiempo de sazonamiento empieza la cocción que puede durar de 2 a 4 horas aproximadamente y por lo general se lo realiza en una olla de barro y en leña. Este tradicional palto es acompañado con yuca, verde y curtido o ensalada dependiendo del lugar en el que se lo vaya a degustar.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La señora Pastora prepara este plato durante 4 días a la semana, es muy usual que sus comensales le recomienden abrir más días de la semana.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El Hornado de Chanco es preparado en su mayoría en la provincia de Manabí, pese a tener un sabor muy agradable no es muy reconocido en el resto del país			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Productos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Cerdo		Animal	Rocafuerte	Compra	
Yuca		Vegetal	Rocafuerte	Compra	
Sal		Mineral	Rocafuerte	Compra	
Pimienta		Condimento	Rocafuerte	Compra	
Comino		Condimento	Rocafuerte	Compra	
Ajo		Vegetal	Rocafuerte	Compra	
Cebolla		Vegetal	Rocafuerte	Compra	
Pimiento		Vegetal	Rocafuerte	Compra	
Arroz		Gramínea	Rocafuerte	Compra	
Plátano		Vegetal	Rocafuerte	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Pastora Bravo Zamora	25 años	Restaurante Monserrate	Sosote	Rural
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La Sra. Pastora menciona que aprendió esta actividad culinaria por parte de su madre que de pequeña le cultivo el amor por la cocina			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
X	Padres-hijos	La madre de la señora Pastora fue quien transmitió su conocimiento respecto a esta receta a su hija y ella ha decidido transmitir esta información a sus hijas e hijos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Este es un plato tradicional rocafortense es importante porque gracias esta tradición se han hecho conocer a nivel nacional gracias a los concursos que se han desarrollado dentro del cantón y de la provincia.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Este plato tradicional no es susceptible al cambio, lo que se puede modificar es el tipo de ensalada que lo acompaña y su presentación.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Bravo Zamora Pastora	Sosote	0992111616	Mujer	68 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí ULEAM				
Inventariado por:		Fecha de inventario: 09-02-2023		
Revisado por:		Fecha revisión:		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:				

Tabla 9:

Ficha de inventario HALLACA

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	CÓDIGO
	IM-04-05-54-004-10-000002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Manabí	Cantón: Rocafuerte
Parroquia: Rocafuerte	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Rocafuerte, casco urbano	
Coordenadas: Latitud: -0.92, Longitud: -80.460° 55' 12" Sur, 80° 27' 36" Oeste	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	



Descripción de la fotografía: Hallacas

Código fotográfico:

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación: Hallacas

Grupo Social: Mestizo

Lengua: Español

Ámbito: Conocimientos y Usos
Relacionados con la Naturaleza

Subámbito: Gastronomía

Detalle del Subámbito: Tradicional

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Breve reseña: La hallaca nació en las comunidades marginadas durante la época colonial de Venezuela. Los esclavos negros e indígenas preparaban el plato con las sobras de comida que dejaban sus amos, y se preparaba más que todo en los campos de recolección de cacao, maíz y plátano.

Preparación: Limpie bien su pollo y cocínelo con todas las legumbres, sal, y agua, hasta que esté bien cocinado y tenga un consomé contundente para luego cernirlo, separe el pollo y desmenúcelo. Cierna la harina de maíz 3 veces. En una olla ponga las 5 tazas de consomé cernido y agregue la manteca y el azúcar, cuando empiece a hervir ponga la harina y cocínela hasta que se haga una bola espesa. Retire del fuego y añada las 2 yemas de huevo. La masa debe quedar suave y húmeda. Para el relleno de la hallaca: En una sartén coloque los tomates, cebollas, pimientos y la cucharada de aceite de achiote, refría o sofría, agregue el agua y deje que se cocine muy bien, luego añada la sal a su gusto, y arvejas cocinadas. Verifique el sabor y tenga listo.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La señora Rosa lo elabora ocasionalmente solo bajo pedido en su local		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las hallacas son preparadas en todo el país aunque cambia los ingredientes internos dependiendo del lugar en el que prepara		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Productos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Pechugas de pollo	Animal	Rocafuerte	Compra	
Cebolla	Vegetal	Rocafuerte	Compra	
Apio	Vegetal	Rocafuerte	Compra	
Ajo	Vegetal	Rocafuerte	Compra	
Sal	Mineral	Rocafuerte	Compra	
Harina de maíz	Vegetal	Rocafuerte	Compra	
Manteca	Animal	Rocafuerte	Compra	
Azúcar	Vegetal	Rocafuerte	Compra	
Pimiento	Vegetal	Rocafuerte	Compra	
Tomate	Vegetal	Rocafuerte	Compra	
Achiote	Vegetal	Rocafuerte	Compra	
Arvejas	Vegetal	Rocafuerte	Compra	
Pasas	Fruta	Rocafuerte	Compra	

Huevo	Animal	Rocafuerte	Compra		
Aceitunas	Vegetal	Rocafuerte	Compra		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Teresa Muñoz Muñoz	15 años	Comedor Doña Tere	Buenos Aires	Rural
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La señora Teresa comenta que ella aprendió a elaborar este plato gracias a las enseñanzas que le brindó su familia especialmente su madre quien fue la que más colaboró para que este plato sea conocido por su hija.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Dentro de la familia de la señora Teresa la receta de la hallaca ha ido transmitiéndose de generación en generación y en la actualidad quienes tienen conocimiento de esta preparación tratan de transmitir la información a sus hijos para que no se pierda la receta familiar.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La hallaca es un aperitivo muy importante dentro de la localidad rocafortense porque fomenta el uso de varios vegetales y carne lo que lo hace un plato nutritivo, además los ingredientes se encuentran con facilidad en el lugar.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Los cambios que se pueden realizar en esta preparación son en el tipo de carne y los vegetales en el relleno de la misma.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Muñoz Muñoz Teresa	Buenos Aires	052478138	Femenino	62 años	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí ULEAM					
Inventariado por:			Fecha de inventario: 09-02-2023		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					

Tabla 10:

Ficha de inventario TORTILLAS DE MAIZ

 		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-04-05-54-004-10-000002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Manabí		Cantón: Rocafuerte
Parroquia: Rocafuerte		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Rocafuerte		
Coordenadas: Latitud: -0.92, Longitud: -80.460° 55' 12" Sur, 80° 27' 36" Oeste		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>		
Descripción de la fotografía: Tortilla de maíz		
Código fotográfico: Tortilla de maíz		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación:		
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Ámbito: Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza		Subámbito: Gastronomía
		Detalle del Subámbito: Tradicional
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<p>Breve reseña: Las tortillas de maíz son un producto gastronómico que se elabora en toda la provincia de Manabí, al igual que el pan de almidón se puede encontrar en todas las carreteras de la provincia, es elaborado a base de maíz que se cosecha en la zona y queso.</p> <p>Preparación: Las tortillas de maíz son elaboradas en hornos tradicionales y en algunas partes de la provincia manabita principalmente en el campo se elaboran en hornos de leña. Su elaboración consiste en mezclar y amasar el maíz rallado y mezclarlo con queso, sal pero con el pasar del tiempo se han ido añadiendo más productos como la manteca o mantequilla huevo y leche lo que le da una mejor textura y sabor a la preparación. El maíz que se utiliza para elaborar este producto es cosechado en el cantón Rocafuerte específicamente en la zona alta, el maíz se cosecha durante el invierno y se lo guarda durante el verano para que no falte el producto para las elaboraciones de las tortillas de maíz.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este producto es vendido a diario dentro del cantón
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las tortillas de maíz son un producto que se elabora y consume en su mayoría en la
X	Provincial	

	Regional	provincia de Manabí, no hay gran acogida en el resto de provincias.			
	Nacional				
	Internacional				
Productos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Maíz		Vegetal	Rocafuerte	Compra	
Queso		Animal	Rocafuerte	Compra	
Mantequilla		Animal	Rocafuerte	Compra	
Huevo		Animal	Rocafuerte	Compra	
Sal		Mineral	Rocafuerte	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Pislo Quiroz	14 años	Piqueos Sazón de Mama	Avenida Don Bosco	Urbano
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Los padres de la señora María fueron quienes le enseñaron la receta.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Los padres de la señora María enseñaron como preparar esta receta y de la misma manera la señora está enseñando a su descendencia.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las tortillas son un plato muy tradicional en el cantón, dan realce a su gastronomía delante de los turistas que llegan a la localidad y dejan interesados a todos quienes llegan a probar este producto y gracias a eso hace que el valor culinario y provoca que más personas quieran visitar el cantón para degustar sus preparaciones.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Es poco lo que se puede cambiar de la receta original de las tortillas de maíz pues ya tiene una estructura bastante arraigada en la cultura rocafortense y manabita.			
	Media				
<input checked="" type="checkbox"/>	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Pislo Quiroz María		Avenida Don Bosco	0962088716	Femenino	59 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías		Videos	Audio
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí ULEAM					
Inventariado por:			Fecha de inventario: 09-02-2023		

Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico:	

Tabla 11:

Ficha de inventario PANES DE ALMIDON

 		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		IM-04-05-54-004-10-000002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Manabí		Cantón: Rocafuerte
Parroquia: Rocafuerte		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Rocafuerte y sus comunidades		
Coordenadas: Latitud: -0.92, Longitud: -80.460° 55' 12" Sur, 80° 27' 36" Oeste		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
 		
Descripción de la fotografía: Pan de almidón		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación: Pan de almidón		
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Ámbito: Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza	Subámbito: Gastronomía	
	Detalle del Subámbito: Tradicional	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<p>Breve reseña: El pan de almidón es uno de los Piqueos más tradicionales de Rocafuerte, es elaborado en base a el almidón de yuca que se trae de otros cantones de la provincia manabita, el pan de almidón es un producto que se puede encontrar a lo largo de la carretera y llama la atención de locales y turistas que pasan por la zona.</p> <p>Preparación: Se cree que el pan de almidón se elabora desde hace más de 100 años, su elaboración es fácil y no requiere de mucho esfuerzo ni preparación, dentro del cantón se puede encontrar puestos de venta de este producto a lo largo de las carreteras pero también se puede encontrar esto dentro de locales. El pan es elaborado con almidón de yuca que es un producto que se elabora en otros cantones de Manabí como Chone y Jipijapa, la producción del almidón si lleva un proceso bastante laborioso además de que se necesita que para poder realizar este producto sea verano puesto que en esta época es cuando menos tiene agua la yuca, el proceso de elaboración del almidón es de 4 días y consiste en rallar la yuca para luego filtrar el jugo de la yuca rallada en telas o paños grandes, el almidón se asienta en agua y luego esta agua es filtrada para que solo quede la masa dura de almidón,</p>		

una vez que sucede todo este proceso la masa es llevada a los patios para ser separada y secarla al ambiente. Los ingredientes del pan de yuca son el almidón de yuca, queso, huevo y un poco de leche, cuando todos estos ingredientes se unen se hornea y se obtiene un producto que es degustado por los locales y los turistas de la zona, el relleno de este pan puede ser de queso o de chicharrón y también existen los panes mixtos que cuentan en su interior con los dos productos antes mencionados.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	En los bocaditos El Compa se los elabora todos los días de la semana para la venta.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El pan de yuca ha llegado a la mayor parte de las provincias del país, es así que se lo puede encontrar en panaderías de la región Sierra y además en puestos característicos de la Costa que se colocan en las calles de la serranía ecuatoriana.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Productos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
Almidón de yuca		Vegetal	Rocafuerte	Compra
Huevo		Animal	Rocafuerte	Compra
Leche		Animal	Rocafuerte	Compra
Queso		Animal	Rocafuerte	Compra
Mantequilla		Animal	Rocafuerte	Compra
Sal		Mineral	Rocafuerte	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Jesús Veliz Párraga	14 años	Piqueos El Compa	Avenida Don Bosco	Urbano
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia	
X	Padres-hijos	El conocimiento que tiene el señor Jesús es gracias a la información que le brindó su familia.	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión	
X	Padres-hijos	El señor Jesús comenta que desde muy pequeño observó y degusto de las elaboraciones que realizaban su madre y abuela, es así que aprendió a realizar este producto y posteriormente sacarlo a la venta.	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El pan de yuca es una preparación característica de Rocafuerte que se puede encontrar en la mayor parte del país es por esto que es importante para la gastronomía del cantón pues de esta manera el mismo hace que su tradición gastronómica sea conocida en la mayor parte las localidades y así se le dé un realce y mayor conocimiento al cantón.

Sensibilidad al cambio

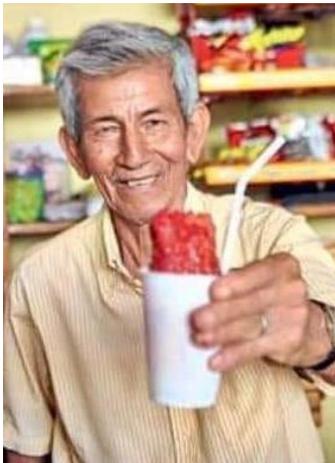
	Alta	El pan de yuca no es muy susceptible a cambios pues en caso de cambiar uno de los ingredientes cambiaría en gran medida su esencia y dejaría de ser lo que tradicionalmente se conoce como pan de yuca
	Media	
X	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Veliz Párraga Jesús	Avenida Don Bosco	0980821674	Masculino	48 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí ULEAM				
Inventariado por:		Fecha de inventario: 09-02-2023		
Revisado por:		Fecha revisión:		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:				

Tabla 12:

Ficha de inventario PRENSADOS

 <p>GOBIERNO DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>  <p>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	CÓDIGO
	IM-04-05-54-004-10-000002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Manabí	Cantón: Rocafuerte
Parroquia: Rocafuerte	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Rocafuerte, casco urbano y zona rural	
Coordenadas: Latitud: -0.92, Longitud: -80.460° 55' 12" Sur, 80° 27' 36" Oeste	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: Prensados	
Código fotográfico:	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	

Denominación: Prensados					
Grupo Social: Mestizo			Lengua: Español		
Ámbito: Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza		Subámbito: Gastronomía			
		Detalle del Subámbito: Tradicional			
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
Breve reseña: Los granizados son refrescos de hielo raspado con un jarabe dulce de diversos sabores y colores.					
Preparación: Se raspa el hielo y luego se le agrega la esencia.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se consume en cualquier época del año, sin embargo en épocas calurosas la demanda crece ampliamente.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance es a nivel regional debido a que es una bebida que se consume mayoritariamente en las playas y en balnearios de agua dulce.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Productos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Hielo		Agua	Rocafuerte	Fabricación propia	
Esencias		Colorantes	Rocafuerte	Fabricación propia	
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Vicente Ugalde	54 años	El señor de los prensados	30 de septiembre y Eloy Alfaro	Urbano
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los padres del señor Vicente fueron quienes le enseñaron la receta.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los padres del señor Ugalde enseñaron como preparar los jarabes y de la misma manera el señor está enseñando a su descendencia.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El prensado es una de las bebidas frías más tradicionales del cantón Rocafuerte y porque no de toda la provincia de Manabí, esta bebida es consumida por muchas personas debido a su exquisito sabor y variedad lo que hace que muchas personas dedican emprender en este arte culinario y fomenta la economía propia y del cantón.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Es poco lo que se puede cambiar de la receta original de los prensados más bien son los acompañantes ya que muchas personas le agregan cola o golosinas como acompañante.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Vicente Manuel Ugalde Delgado		30 de septiembre y Eloy Alfaro	05 2645417	Masculino	75 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. OBSERVACIONES			
El prensado es un refresco tradicional con más de cien años de vigencia en tierra pichota			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí ULEAM			
Inventariado por:		Fecha de inventario: 09-02-2023	
Revisado por:		Fecha revisión:	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico:			

Tabla 13:

Ficha de inventario ALFAJORES

 		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-04-05-54-004-10-000002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Manabí	Cantón: Rocafuerte	
Parroquia: Rocafuerte	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Rocafuerte-Resbalón		
Coordenadas: Latitud: -0.92, Longitud: -80.460° 55' 12" Sur, 80° 27' 36" Oeste		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>		
Descripción de la fotografía: Alfajor		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación: Alfajor		
Grupo Social: Mestizo		Lengua: Español
Ámbito: Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza	Subámbito: Gastronomía	
	Detalle del Subámbito: Tradicional	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		

Breve reseña: Los alfajores son un postre típico de la dulcería criolla en varios países latinos, desde Argentina, Chile, Uruguay, Venezuela, Paraguay, Perú, Ecuador, Colombia, entre otros. Estas deliciosas galletas rellenas, hechas de harina de trigo y maicena, llevan un relleno de dulce de leche, conocido también manjar de leche, arequipe, o cajeta. La preparación varía de un lugar a otro, algunos los espolvorean con azúcar impalpable, otros con ralladura de coco, algunos los sirven sencillos, y también hay variaciones con chocolate.

Procedimiento: Tamizar o cernir la harina de trigo, la maicena y el polvo de hornear, con la batidora eléctrica, bate la mantequilla con el azúcar impalpable, agrega la leche y las yemas de huevo, incorpora la mezcla de harinas a la crema de mantequilla, divide la masa en dos partes igual y hacer dos bolas de masa. Luego aplasta cada bola hasta obtener un disco grueso de masa, pon las galletitas en una bandeja para hornear, previamente preparada con papel encerado, toma una galleta y coloca una cucharadita de dulce de leche en su superficie interna por último, dispón el coco rallado en un plato llano y haz rodar cada galleta rellena por la superficie hasta que el coco quede pegado al dulce de leche dándole la apariencia característica del alfajor y disfrútalos.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Se elabora de forma continua pues es uno de los principales dulces que se elabora y consume en el cantón y es consumido en fiestas y celebraciones religiosas	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Este delicioso dulce es consumido en la mayoría de cantones de Manabí.	
X	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Productos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
Harina	Vegetal	Rocafuerte	Compra
Maicena	Vegetal	Rocafuerte	Compra
Polvo de hornear	Vegetal	Rocafuerte	Compra
Huevos	Animal	Rocafuerte	Compra
Leche	Animal	Rocafuerte	Compra
Mantequilla	Vegetal	Rocafuerte	Compra
Esencia de vainilla	Vegetal	Rocafuerte	Compra
Azúcar impalpable	Vegetal	Rocafuerte	Compra
Dulce de leche	Animal - vegetal	Rocafuerte	Fabricación propia
Ralladura de limón	Vegetal	Rocafuerte	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Cristhian Arteaga	13 años	Dulcería Resbalón	Resbalón	Rural
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia	
	Padres-hijos	El señor Cristhian menciona que aprendió esta actividad por parte de una tía	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
X	Otro		
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión	
	Padres-hijos	La tía del señor Cristhian fue quien por pedido de su sobrino compartió su conocimiento y mediante una enseñanza práctica hizo que Cristhian aprendiera a realizar esta receta	
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Es uno de los principales dulces tradicionales que se encuentran en el cantón, son dulces que se consumen en fiestas religiosas en cumpleaños y por antojos acompañados de un prensado

Sensibilidad al cambio				
	Alta	Es una elaboración que se encuentra fácilmente sobre todo en las principales dulcerías del cantón y porque no de la provincia		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Arteaga Párraga Cristhian Eloy	Resbalón	0993761286	Masculino	52 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
Los dulces artesanales del cantón ofrecen 365 tipos de creaciones o variedades y son elaborados con materia prima de primera calidad				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora:				
Inventariado por:			Fecha de inventario:	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico:				

3.1.3. Resultados de la encuesta aplicada a los turistas

Una vez determinada la muestra del total de la población que corresponde a 264 encuestas, se procedió a aplicar en el cantón Rocafuerte. Se realizó, durante los meses de octubre 2022 hasta enero del 2023 de forma presencial directamente con los turistas, también, se considera a la población como turistas internos, ya que, son los principales consumidores de la gastronomía ancestral, se aplicó en lugares donde hay mayor afluencia de visitantes como son: Balnearios de agua dulce (Pocitos, Las Jaguas y puerto Loor), La virgen blanca de las Peñas, El parque Central y las dulcerías (Resbalón, Los Almendros) y en el terminal terrestre del cantón.

A continuación se desglosan los resultados de la encuesta aplicada a los turistas internos y externos que visitan el cantón Rocafuerte.

1. ¿Cuál es su género?

Tabla 14:

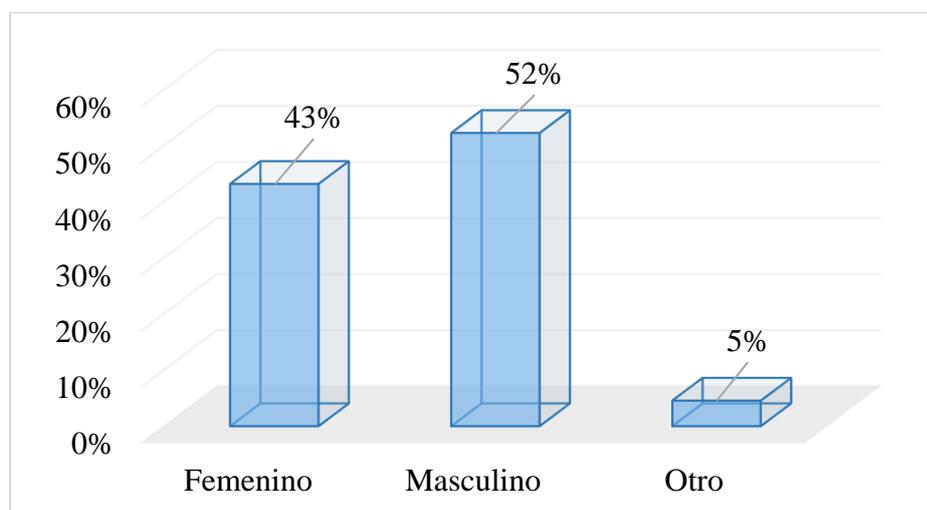
Género de los turistas

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Femenino	114	43%
Masculino	138	52%
Otro	12	5%
Total	264	100%

Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Gráfico 1:

Género de los turistas



Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Análisis: El primer indicador que corresponde a las características demográficas de los encuestados es el género, como se señala en la tabla 13. Este indicador ayuda a identificar quien de los géneros predomina, para la recolección de datos de la encuesta. Como se muestra en el gráfico 1, se obtiene que los turistas en su mayoría son del género masculino, con un porcentaje equivalente al 52%, pues estos han brindado la información necesaria de la encuesta respecto al consumo de la gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte.

2. ¿Cuál es su edad?

Tabla 15:

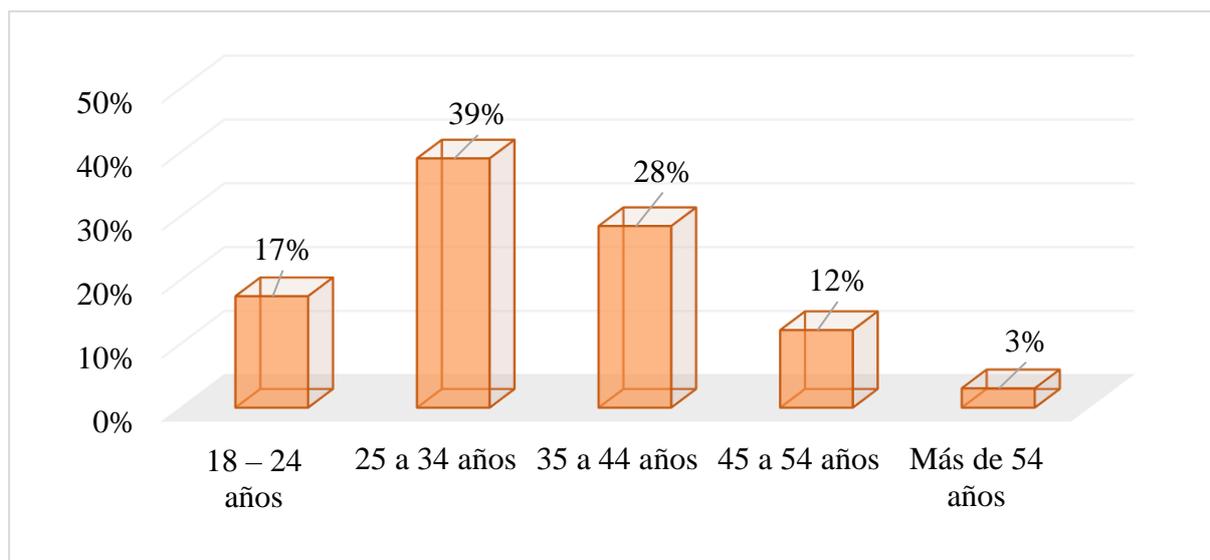
Edad de los turistas

Variable	Frecuencia	Porcentaje
18 – 24 años	46	17%
25 a 34 años	103	39%
35 a 44 años	75	28%
45 a 54 años	32	12%
Más de 54 años	8	3%
Total	264	100%

Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Gráfico 2:

Edad de los turistas



Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Análisis: A través del indicador edad, se reconoce el rango al que puede ir dirigido una posible propuesta de oferta gastronómica, el rango establecido es amplio y se encuentra desde los 18 hasta más de 54 años, como se indica en la tabla 14. La edad de los turistas oscila entre 25 a 34 años, con un porcentaje de 39% y de 35 a 44 años con un porcentaje de 28%, esto quiere decir que la edad de turista y pobladores (turistas internos), que se interesan por la gastronomía ancestral se encuentran en un rango más resumido, desde los 25 hasta los 44 años de edad, de acuerdo con los datos obtenidos.

3. ¿Conoce usted el concepto o termino de gastronomía ancestral?

Tabla 16:

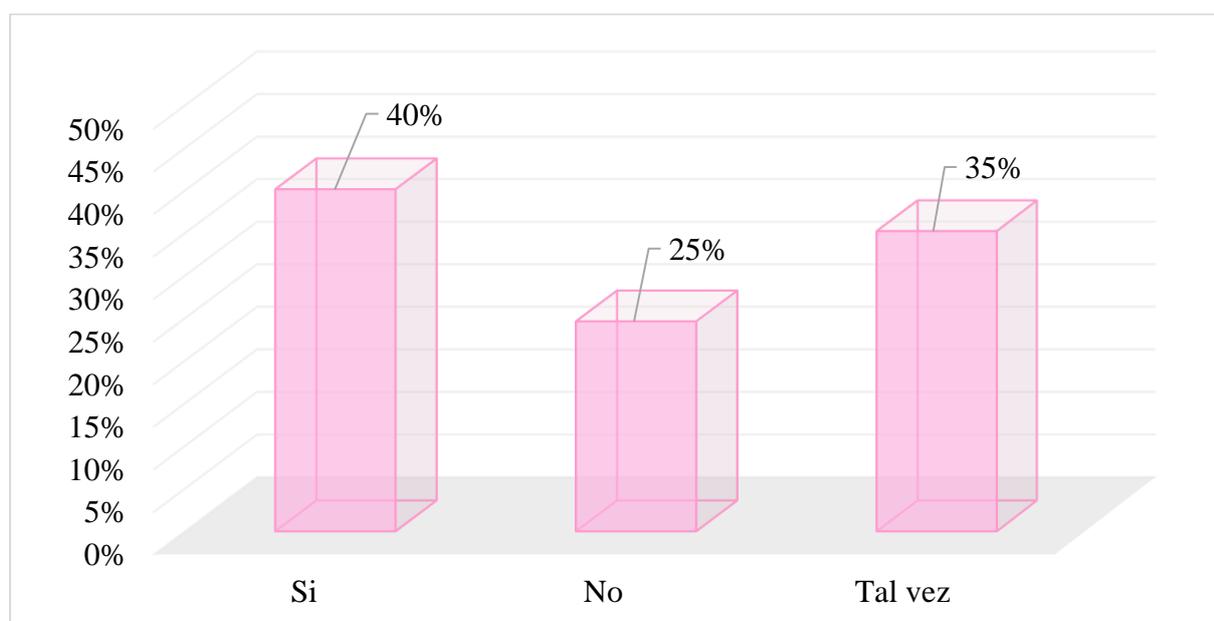
Conocimiento de la terminología gastronomía ancestral

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	106	40%
No	65	25%
Tal vez	93	35%
Total	264	100%

Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Gráfico 3:

Conocimiento de la terminología gastronomía ancestral



Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Análisis: Se determina claramente que el 40% de la población encuestada tiene un conocimiento básico sobre el concepto o termino de gastronomía ancestral, mientras que el 25% de la población encuestada desconoce del concepto lo que representa un déficit por la falta de información entendible y adecuada, finalmente el 35% de la población encuestada no tiene claro el concepto o termino de gastronomía ancestral volviéndose preocupante para nuestra conservación de tradiciones culinarias.

4. ¿Ha tenido la oportunidad de degustar la gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte?

Tabla 17:

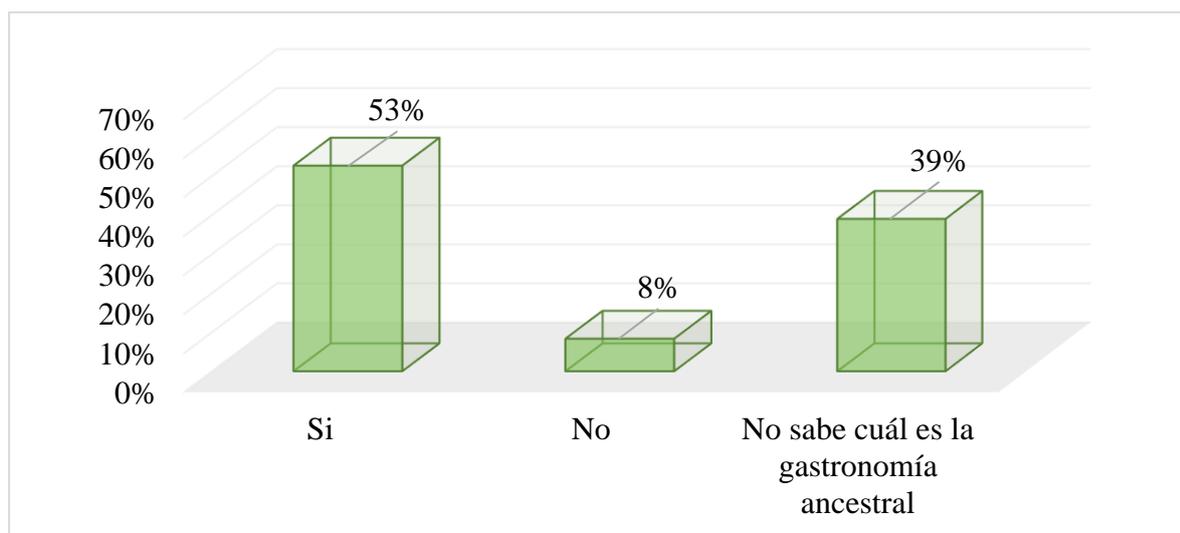
Degustación de la comida ancestral rocafortense

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	139	53%
No	22	8%
No sé cuál es la gastronomía ancestral	103	39%
Total	264	100%

Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Gráfico 4:

Degustación de la comida ancestral rocafortense



Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Análisis: También es interesante saber si los turistas han degustado la comida ancestral del cantón Rocafuerte, con ello se conoce la perspectiva que pueden tener de la misma. Como se muestra en la gráfica 3 el 53% menciona que si ha probado, no obstante un porcentaje significativo del 39% menciona que si ha degustado la gastronomía pero desconoce si es comida ancestral del cantón.

5. ¿Cuál de estos platos cree que pertenece a la gastronomía ancestral de Rocafuerte?

Tabla 18:

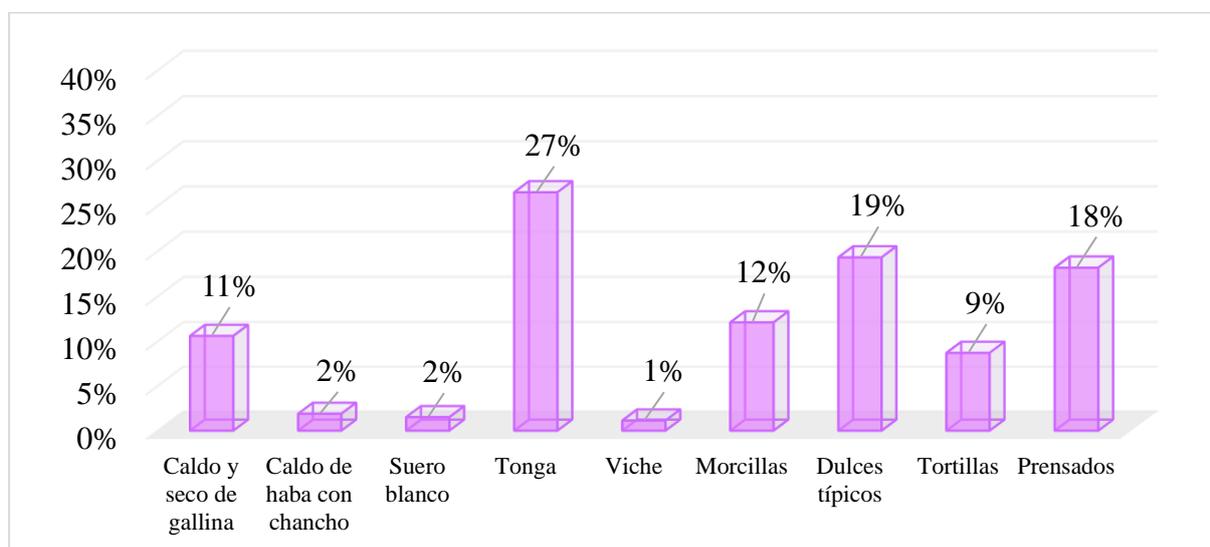
Gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Caldo y seco de gallina	28	11%
Caldo de haba con chancho	5	2%
Suero blanco	4	2%
Tonga	70	27%
Viche	3	1%
Morcillas	32	12%
Dulces típicos	51	19%
Tortillas	23	9%
Prensados	48	18%
Total	264	100%

Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Gráfico 5:

Gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte



Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Análisis: Habiendo conocido que la mayoría de los turistas han degustado la comida rocafortense pero desconocen cuáles son consideradas ancestrales, se le consulto cuál de los platos que han consumido consideran que sean ancestrales, en el gráfico 5 se observa que la gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte más conocida es la Tonga con el 27%, seguido

de los dulces artesanales que representa el 19%, y los deliciosos prensados con el 18%.

6. Según su criterio califique el grado de importancia de la gastronomía ancestral con relación al turismo cultural del cantón.

Tabla 19:

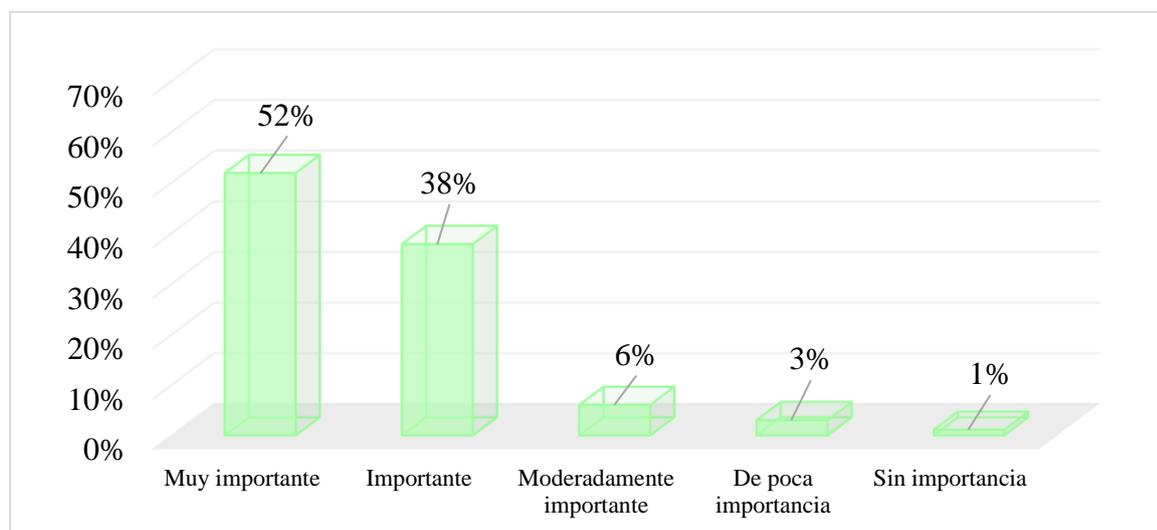
Criterio de los turistas en cuanto a la relación entre la gastronomía ancestral y el turismo cultural

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Muy importante	137	52%
Importante	100	38%
Moderadamente importante	16	6%
De poca importancia	8	3%
Sin importancia	3	1%
Total	264	100%

Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Gráfico 6:

Criterio de los turistas en cuanto a la relación entre la gastronomía ancestral y el turismo cultural



Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Análisis: Al haber conocido los platos ancestrales reconocidos por los turistas es importante identificar el nivel de importancia que tiene la gastronomía ancestral dentro de las actividades turísticas, siendo un posible potencial más de dinamización y desarrollo local, es así como surge la necesidad de rescatar los platos ancestrales locales, puesto que está

considerada como muy importante, como se muestra en la tabla 18. En el gráfico 6, los datos obtenidos en lo que se refiere al grado de importancia de la gastronomía ancestral con relación al turismo cultural se concentran en las categorías de: muy importante con un porcentaje del 52%. Y, en la categoría de importante se encuentra un porcentaje de 38%. Esto quiere decir que es necesario rescatar la gastronomía ancestral, es considerada por el turista como atractivo y para los pobladores se convierte en una forma de sustentación económica, con ello se busca que el cantón se convierta en un potencial gastronómico y por ende un motivo más de visita.

7. ¿Qué aspecto le motivó a visitar el cantón Rocafuerte?

Tabla 20:

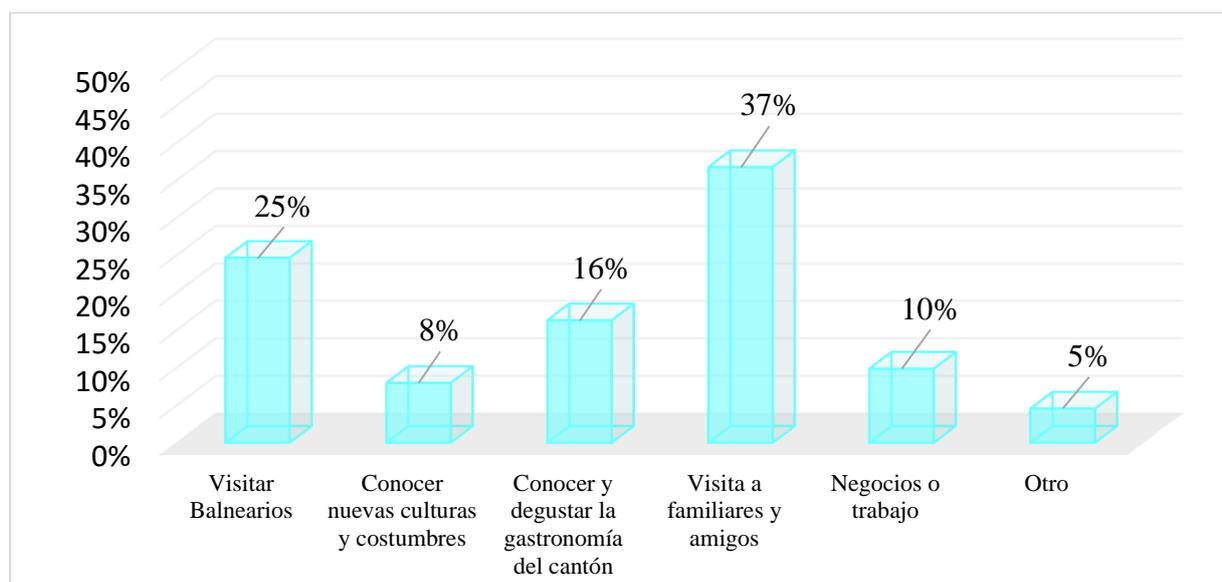
Motivo de visita al cantón

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Visitar Balnearios	65	25%
Conocer nuevas culturas y costumbres	21	8%
Conocer y degustar la gastronomía del cantón	43	16%
Visita a familiares y amigos	97	37%
Negocios o trabajo	26	10%
Otro	12	5%
Total	264	100%

Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Gráfico 7:

Motivo de visita al cantón



Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Análisis: Como se muestra en la tabla 19 en cuanto a la motivación, los turistas mencionan en su mayoría que vienen al cantón a visitar a familiares y amigos, ya sea a compartir un cumpleaños o a pasar una tarde amena. Como se indica en el gráfico 7, visitar a familiares y amigos es su principal motivo para visitar el cantón con un porcentaje de 37%, el siguiente con un 25% es porque le habían comentado de los hermosos balnearios de agua dulce, seguidamente el 16% señalan que visitan el cantón con la finalidad de conocer y degustar la gastronomía del cantón en especial de los dulces tradicionales y de la tonga.

8. ¿Con qué frecuencia consume la gastronomía rocafortense cuando visita el cantón?

Tabla 21:

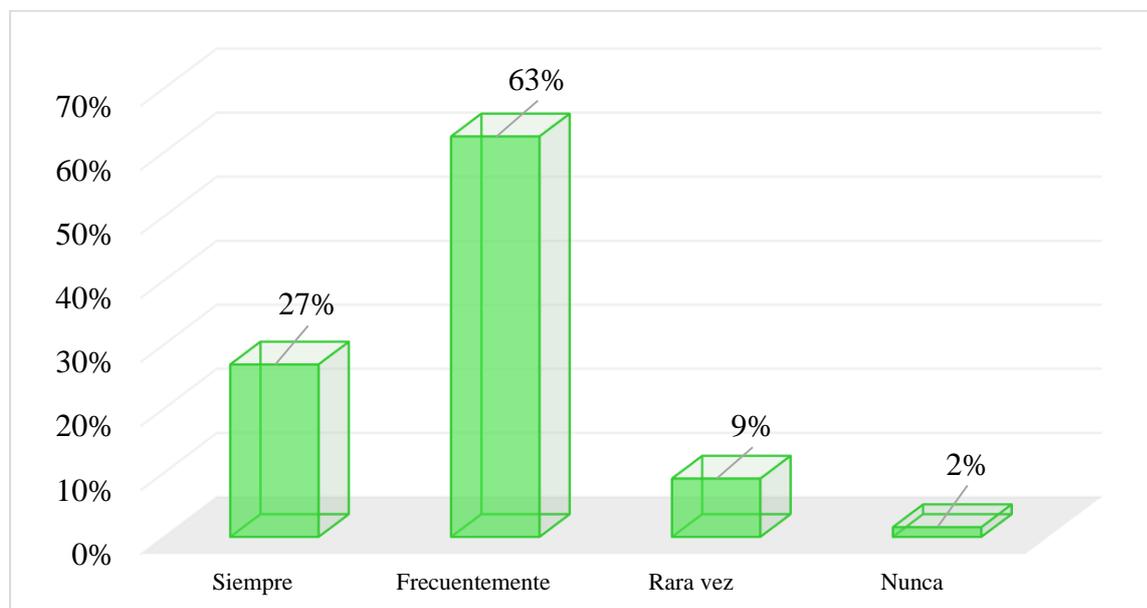
Frecuencia del consumo de la gastronomía rocafortense

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	71	27%
Frecuentemente	165	63%
Rara vez	24	9%
Nunca	4	2%
Total	264	100%

Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Gráfico 8:

Frecuencia del consumo de la gastronomía rocafortense



Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Análisis: Otro de los indicadores que corresponden para identificar la repercusión de la gastronomía ancestral en el turismo cultural es la frecuencia, el consumo de la comida se puede observar en la tabla 20 donde los encuestados mencionan que consumen frecuentemente la gastronomía rocafortense al visitar el cantón. De acuerdo con los resultados el 63% de los encuestados afirman que consumen la gastronomía rocafortense frecuentemente, el 27% manifiesta que lo hace siempre, sin dejar por alto aquellos encuestados que optaron por las opciones rara vez 9% y nunca 2%.

9. ¿Con qué frecuencia usted visita los establecimientos gastronómicos en Rocafuerte?

Tabla 22:

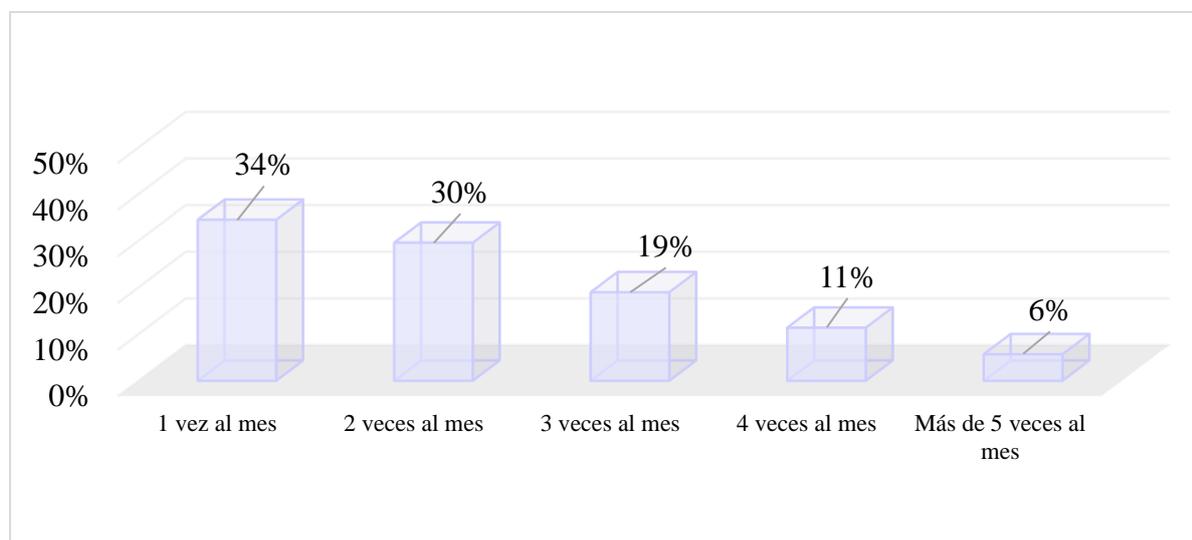
Frecuencia de visita a los establecimientos gastronómicos de Rocafuerte

Variable	Frecuencia	Porcentaje
1 vez al mes	91	34%
2 veces al mes	78	30%
3 veces al mes	50	19%
4 veces al mes	30	11%
Más de 5 veces al mes	15	6%
Total	264	100%

Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Gráfico 9:

Frecuencia de visita a los establecimientos gastronómicos de Rocafuerte



Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Análisis: Ya habiendo tenido conocimiento sobre la frecuencia de consumo, ahora, en la tabla 21, se conoce que más del 30% afirma frecuentar los establecimientos que ofertan gastronomía en el cantón Rocafuerte. La frecuencia de visita a un establecimiento, es del 34% lo cual se hace 1 vez al mes, seguido de un 30% que corresponde a la visita de 2 veces al mes a un establecimiento.

10. ¿Piensa usted que la gastronomía del cantón Rocafuerte ayuda al desarrollo turístico y económico del cantón?

Tabla 23:

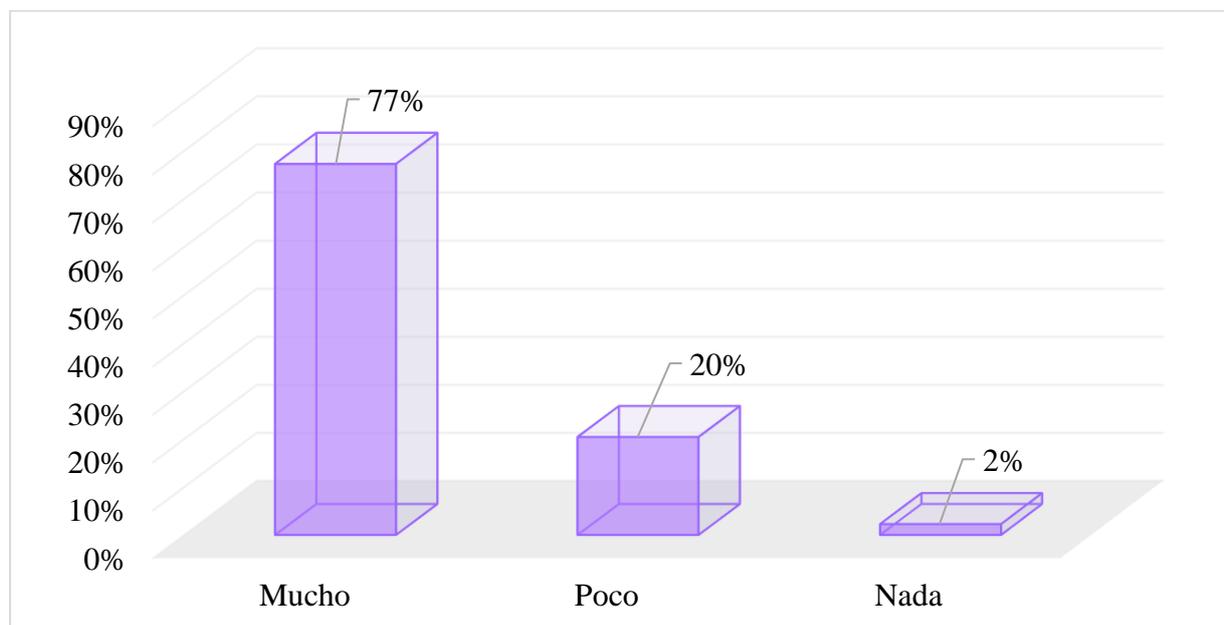
Perspectiva de los turistas en torno a la gastronomía y el desarrollo del turismo

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Mucho	204	77%
Poco	54	20%
Nada	6	2%
Total	264	100%

Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Gráfico 10:

Perspectiva de los turistas en torno a la gastronomía y el desarrollo del turismo



Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Análisis: Según los encuestados el 77% piensan que la gastronomía del cantón Rocafuerte aporta mucho para el desarrollo turístico y económico del cantón el 20% opina que ayuda poco al desarrollo turístico y económico del cantón y 2% restante piensan que no ayuda en nada.

11. ¿Qué beneficios considera que habrá para el cantón Rocafuerte, al promocionar la gastronomía ancestral mediante un catálogo digital?

Tabla 24:

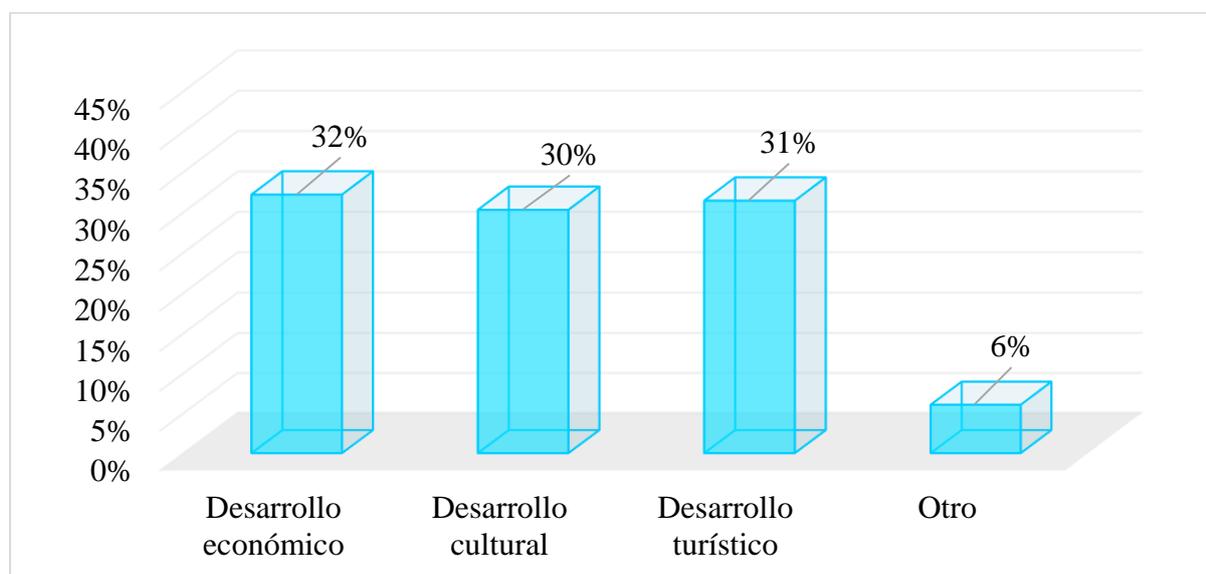
Beneficios de promocionar la gastronomía ancestral por medio de un catálogo digital

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Desarrollo económico	85	32%
Desarrollo cultural	80	30%
Desarrollo turístico	83	31%
Otro	16	6%
Total	264	100%

Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Gráfico 11:

Beneficios de promocionar la gastronomía ancestral por medio de un catálogo digital



Nota. Encuesta aplicada a los turistas (internos-externos) que visitan el cantón Rocafuerte durante el periodo Octubre 2022 – enero 2023

Análisis: Según la opinión de los encuestados, el 32% consideran que la promoción de la gastronomía ancestral rocafortense por medio de un catálogo digital beneficiará directamente en el desarrollo económico del cantón, seguidamente el 31% piensa que el desarrollo turístico del cantón se verá ampliamente beneficiado. En cuanto al desarrollo cultural el 30% considera que se beneficiaría positivamente al crear un catálogo digital que impulse la comida ancestral del cantón.

3.1.4. Discusión de los resultados

La investigación tuvo como propósito, determinar como la gastronomía ancestral repercute en el comportamiento del turismo cultural del cantón Rocafuerte. Para ello, se identificó la gastronomía ancestral más representativa del cantón, y posteriormente se realizó un inventario. También, se analizó la repercusión del patrimonio gastronómico ancestral en el desarrollo del turismo cultural, tomando en cuenta la opinión de los turistas y contrastando la información con lo expuesto por el jefe del departamento de turismo del GAD municipal.

Para poder cumplir con los objetivos planteados se utilizó técnicas de entrevista, censo y encuesta para la recolección de información. En primer lugar, se identificó la gastronomía ancestral del cantón, a través de una ficha de inventario gastronómico aplicada mediante censo a los establecimientos que ofertan gastronomía ancestral, como resultado se

obtuvo un listado de 10 recetas gastronómicas, dicha información se plasmó en la ficha donde se agrega información relevante, identifica su tradición y destaca la atracción cultural de la gastronomía, considerándola como un potencial turístico.

Pincay (2021) hace alusión a la importancia y trascendencia de la gastronomía en la historia de un pueblo, sus procesos y presentaciones son parte de la experiencia alimentaria. En el cantón Rocafuerte la gastronomía ha ido trascendiendo hacia las nuevas generaciones y aún se mantienen los métodos y técnicas de cocción y preparación de los platos conservando su historia e identidad cultural, esto, ha estimulado a la preparación y el consumo de la gastronomía ancestral, con precios adecuados y acordes al presupuesto del consumidor. También, se aprecia el consumo de la gastronomía alto, pues las recetas expuestas han sido degustadas por los turistas, con un porcentaje mayor al 50%, siendo un buen índice para la oferta gastronómica ancestral, debido a que se encuentra a la entera disponibilidad del consumidor.

Avanzando con la investigación, Hernández y Dancausa (2018) mencionan que el turista gastronómico, pide autenticidad e identidad, no sólo del producto agroalimentario sino del contexto social que lo envuelve, le preocupa el origen de los productos, las técnicas culinarias y reconoce la gastronomía como medio de socialización. De los turistas un 52% fueron del género masculino, con edades desde los 25 hasta 44 años, lo que significa que es una guía al momento de elegir el segmento al que debe ir dirigido la oferta, estos son los más interesados en consumir gastronomía ancestral.

Al cantón llegan visitantes externos pero también se desarrolla mucha el turismo local. Los turistas consideran que la gastronomía es muy importante con 52%, importante con 38% con relación al turismo, pues el cantón mediante la gastronomía han podido reactivar la actividad turística levemente, mediante la oferta de comida y junto a esta, el rescate de la tradición cultural, con el incentivo de actividades que envuelvan a la preparación tradicional de estas recetas, y obtener beneficios económicos para el desarrollo de los sectores.

El motivo de visita al cantón Rocafuerte los turistas consideran como principal, la visita a familiares y amigos, conjuntamente lo visitan para conocer los balnearios de agua dulce, en cuanto a la visita por degustar la gastronomía o para conocer las tradiciones y la cultura rondan alrededor del 20% considerando este porcentaje bajo debido al desconocimiento del potencial turístico de Rocafuerte. En cuanto a la oferta gastronómica,

son 12 los establecimientos que ofertan gastronomía ancestral, la mayoría de locales ya tiene algunos años en el mercado, debido a esto ya cuentan con clientela habitual. Sin embargo, la comida ancestral no se la encuentra con facilidad en la oferta gastronómica haciendo que se dificulte su reconocimiento, y, por ende, su consumo al momento de la llegada de turistas.

La gastronomía impulsa al desarrollo local con mayores oportunidades productivas. Pues la creación de nuevos emprendimientos, genera mayores ingresos económicos mediante la gastronomía y de esta manera mejorar la calidad de vida local. En el cantón Rocafuerte la productividad local, se basa en la agricultura y en la crianza de aves de corral, porcinos y bovinos, estas actividades permiten tener un sustento económico mediante la venta de estos productos. Se debe tener en cuenta la colaboración de los actores involucrados en torno a la gastronomía, generando empleo y creando emprendimientos de oferta gastronómica que induzca beneficios transversales, que se integre al turismo gastronómico.

Finalmente, se determina que la gastronomía ancestral si repercute en el desarrollo del turismo cultural del cantón Rocafuerte puesto que los encuestados resaltan las bondades y la riqueza de la gastronomía ancestral que se oferta en el cantón, además rescatan el uso de instrumentos o utensilios ancestrales como el horno de leña y las ollas de barro que le aportan un sabor especial a la comida. La gastronomía ancestral estimula a la productividad local y la generación de empleo, la motivación de ofertar gastronomía ancestral no es una opción para los ofertantes, ya que entre sus opciones esta las comidas rápidas, cevicherías y otras especialidades gastronómicas poco favorables para la gastronomía ancestral del cantón.

3.2. Diseño de la propuesta

Título: Diseño de un catálogo gastronómico ancestral para el fomento del turismo cultural del cantón Rocafuerte.

Introducción

El turismo es un sector que en los últimos años ha tomado fuerza a nivel mundial consolidándose a través de las diversas modalidades de turismo que en distintos puntos del mundo se desarrollan y a las nuevas formas de convivencia de las personas, por medio del turismo se ha logrado mejorar la calidad de vida de los habitantes de zonas geográficas que poseen un gran potencial turístico tanto natural como cultural y que ha permitido conservar y preservar sus recursos.

La cultura de un país es factor determinante para el turista al momento de visitar cierto destino y la gastronomía se ha convertido en uno de los principales atractivos turísticos para los visitantes, más aún cuando a través de la misma se ve reflejada las costumbres del país o región que se visita. El cantón Rocafuerte conocida como la ciudad blanca de los campanarios posee distintas culturas y tradiciones entre ellas la gastronomía que es considerada como exquisita y variada gracias a los diversos productos que sus tierras fértiles y productivas ofrecen.

Objetivos

Objetivos General

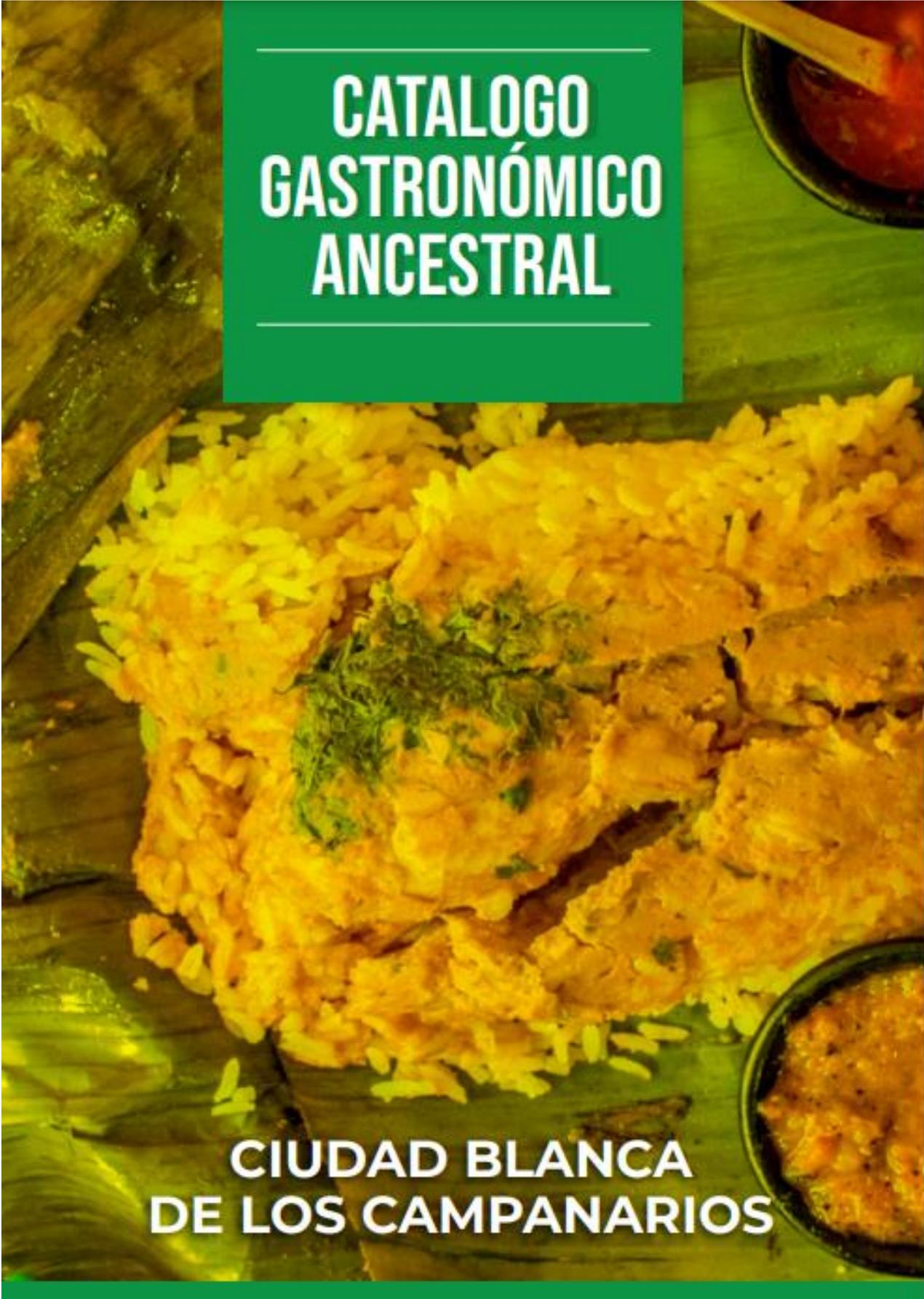
Diseñar un catálogo de gastronomía ancestral para el fomento del turismo cultural del cantón Rocafuerte.

Objetivos Específicos

- Seleccionar la información bibliográfica necesaria para la elaboración del catálogo.
- Elaborar el catálogo con información relevante de la gastronomía ancestral del cantón.

Descripción del Contenido del catálogo de productos gastronómicos ancestrales del cantón Rocafuerte

- Introducción
- Reseña histórica de Rocafuerte
- Descripción de los procesos culinarios de los platos ancestrales
- Técnicas culinarias
- Métodos de cocción
- Métodos de conservación
- Gastronomía ancestral
- Bibliografía



**CATALOGO
GASTRONÓMICO
ANCESTRAL**

**CIUDAD BLANCA
DE LOS CAMPANARIOS**

Introducción:

El patrimonio es la herencia que se recibe de los antepasados. Es el resultado de la simbiosis de la riqueza natural y cultural. Estas relaciones entre el espacio geográfico y las manifestaciones culturales fortalecen la identidad, dan sentido de pertenencia y permiten valorar lo que somos y lo que tenemos.

La cultura de un país es factor determinante para el turista al momento de visitar cierto destino y es aquí donde la gastronomía se ha convertido en uno de los principales atractivos turísticos para los visitantes, más aún cuando a través de la misma se ve reflejada la costumbre del país o región que se visita.

En cuanto al patrimonio cultural inmaterial la gastronomía es un conjunto de conocimientos, basado en técnicas y prácticas que se mantienen en interacción con su entorno natural y a la vez esta se transmite de generación en generación teniendo un valor simbólico para la comunidad.

El cantón Rocafuerte conocida como la ciudad blanca de los campanarios posee distintas culturas y tradiciones entre ellas " Su gastronomía" que se destaca como única, exquisita y variada gracias a los diversos productos que sus tierras fértiles y productivas ofrece.

Está en Manabí, a 30 minutos de Portoviejo. No tiene playas, pero sí brazos de mar y ríos, una condición geográfica que ha potenciado su vida turística en la zona rural del cantón.

La espesura de la llanura, el aire salino por su ubicación costera, las extensas plantaciones de pitahaya, coco, maíz y otros productos hacen de Rocafuerte el destino perfecto para aquel que gusta de los quehaceres del campo y sus costumbres.

También se escucha decir a los lugareños sobre el queso manaba, la mantequilla casera y todo producto que se genera en la zona, incluidas las artesanías de tagua, los sillones de descanso y, su bandera, los dulces, instaurados por las Benedictinas. Sobre todo el alfajor, rey entre reyes de los hornos de por allá.

Se logró comprobar que la gastronomía forma parte importantes de las atracciones turísticas con las que cuenta el cantón Rocafuerte, su aceptación, sabor y buen precio influyen a que tenga una demanda considerable de la cual dependen muchos emprendimientos localizados en la zona que ofrece una variedad de platos típicos a gusto del consumidor.

"Si es de Rocafuerte, es bueno".



Reseña histórica de Rocafuerte

El 30 de septiembre de 1852 fue elevado a la categoría de cantón con el nombre de Rocafuerte. Este gran paso en la historia se dio por iniciativa de Pedro José Zambrano. Rocafuerte fue parroquia de Portoviejo hasta el año en que logró su cantonización, pero en esa época era uno de los pueblos más importantes de Manabí. En la colonia también se conoció a Rocafuerte con el nombre de San Judas Tadeo, por la costumbre de aquel tiempo de asignar a las nuevas ciudades el nombre del santo que correspondía en el santoral, en la fecha que se inscribía en las crónicas españolas. Abarca un bello y extenso valle que fue asentamiento de la cultura Pichota, tribu que, según la historia, arribó por el río Chota, sistema fluvial de la hoya de Ibarra. Por su potencial, en la producción de arroz, a este cantón se lo conoce como el granero de Manabí. Otra de las fuentes de trabajo, que ancestralmente contribuye a la economía del cantón, es la fabricación de sillas de tijera, actualmente desplazada por un nuevo modelo (perezosas). La elaboración de objetos decorativos en tagua, producción de ropa, bordados, ollas de barro, dulces y otras artesanías también son parte del aparato productivo (ROCAFUERTE, Historia del Cantón, 2023).

ACTIVIDAD:

La actividad principal es la agricultura, por lo que es considerado como el granero que abastece a los cantones vecinos y mercados de Quito y Guayaquil.

Produce un arroz de inmejorable calidad, maíz, plátano, cebolla perla, melón, sandía, tomate, pepino, zapallo, diversas hierbas utilizadas en la preparación de comida, yuca, camote, mangos y cítricos.

Las lomas producen algodón, lana de ceibo, maíz, tomate y pasto en las sabanas, de gran utilidad para el mantenimiento del ganado vacuno en la época invernal.

La zona montañosa se reduce a lo que es "Ojos de Agua" donde se da café, cacao, cítricos y madera.

Comercialmente colombianos visitan constantemente la zona y adquieren nuestros productos que son llevados a Colombia y Venezuela.

RELIGION:

En cuanto a la religión es un pueblo eminentemente católico y luce un hermoso templo recién reconstruido, que es admiración de propios y extraños, está consagrado a la Virgen del Carmen, patrona del cantón, y ha sido declarada patrimonio cultural del país

Costumbres y tradiciones:

-El día 16 de julio de cada año, Rocafuerte celebra sus fiestas patronales en honor de la Virgen del Carmen. Estas fiestas son también una manifestación de la tradición cristiana y la religiosidad popular, condimentos que forman parte de la identidad cultural de este pueblo. Se trata de una celebración religiosa, en donde los feligreses católicos participan en actos litúrgicos que incluyen cantos, romerías, santas eucaristías y una novena dedicada a la Virgen del Carmen. La fiesta tiene connotación religiosa, social, cultural, y comercial.

Demostraciones de amor a la patrona y el novenario en su homenaje son una tradición que se conserva desde épocas antiguas.

-Las fiestas de san pedro y san pablo es otra de las tradiciones a celebrar, estas empiezan a partir del primer día de junio de cada año. El origen de las fiestas de estos apóstoles se remontan los tiempos de la colonia. Nació cuando los negros de un barco, originarios de África, que pasaban por las costas manabitas, se escaparon y los blancos o españoles, que capitaneaban la nave, buscaron al ejército de artillería para capturarlos. Cuando los dos ejércitos estaban a punto de comenzar la batalla se dieron cuenta que eran las fiestas de San Pedro y San Pablo.

Esta fiesta es una tradición manabita, con ceremonias, procesiones y fiestas populares que congregan a miles de devotos.

-Otras de las máximas tradiciones y disfrute son los amorfinos, expresión de amor en los pueblos montubios.

Antecedentes históricos

Tuvo poca importancia en tiempo de la colonia, pero a fines de ella y en los albores de la República, ya se lo consideraba como una parroquia eclesiástica con el nombre de San Judas Tadeo y en 1763 como una de las seis parroquias civiles que componían la tendencia de Portoviejo.

Datos importantes:

-Balnearios. El Cerrito de Rocafuerte, Jaguas, Peñón, Los Pocitos, Puerto Loor y El Tabacal son algunos de los conocidos balnearios de agua dulce.

-Tradición. Las fiestas patronales en homenaje a la virgen de El Carmen, el 16 de julio, destacan en el calendario de las comunidades.

-Agro. Por su potencial en la producción de arroz, a este cantón se lo conoce como el granero de Manabí.

-Insignia. Alfajores, bocadillos, dulce de higo, de guineo y rompopo, entre la oferta de sus famosos dulces.



TECNICAS CULINARIAS



HERVIR

A través de esta técnica cocemos los alimentos en agua a 100° C. Para evitar que se pierdan los nutrientes, debemos iniciar la cocción cuando el agua ya haya empezado a hervir.

De este modo el alimento estará menos tiempo en contacto con el agua. Pero si lo que queremos es que el líquido gane nutrientes y sabor (para usarlo después en una sopa o caldo, por ejemplo), meteremos el alimento en el agua todavía fría.



POCHAR

La diferencia entre pochar y hervir es que, para pochar un alimento, el agua no debe haber empezado a hervir, sino que debe estar al punto de ebullición (entre 60 y 80° C). Se suele utilizar esta técnica para los huevos, pero también para carnes y pescados.



CONSERVAR AL VAPOR

A través de la cocina al vapor cocemos los alimentos sin que entren en contacto directo con el agua, es decir, sin sumergirlos.

Se consigue la cocción por la penetración del vapor que proviene de la propia ebullición del agua. De este modo, logramos que los alimentos conserven muchos de sus nutrientes.



FREIR

Podemos freír por inmersión: esto es, introduciendo el alimento en aceite muy caliente (si lo hacemos a la temperatura idónea del aceite, se crea una especie de costra alrededor del alimento que conserva sus nutrientes). O podemos rehogar, como cuando hacemos sofrito.

La diferencia aquí es que además de utilizar mucha menos cantidad de aceite, la temperatura también es menor (freímos a baja temperatura).

Para evitar que se queme el rebozado o que el alimento quede reblandecido y lograr una textura crujiente. Es importante introducirlo cuando el aceite esté caliente, en torno a los 160° C o 170° C.



SALTEAR

En este caso utilizamos poco aceite, poco tiempo, pero alta temperatura. Es una cocción rápida que permite conservar bien los nutrientes de nuestros alimentos.



COCINAR EN SECO

Es la cocción en la que no usamos aceite, como en la brasa, a la plancha o en la flama directa.



COCINAR AL HORNO

En este tipo de cocción podemos decidir si preparamos nuestros alimentos en seco, al vapor, con aceite, al baño maría, gratinado, etc....

Piqueos

Hayaca
Tortilla de maíz y yuca
Pan de almidon

Platos fuertes

La tonga
Morcilla con majada de verde
Caldo de gallina criolla
Seco de gallina criolla
Hornado de chancho

Bebidas

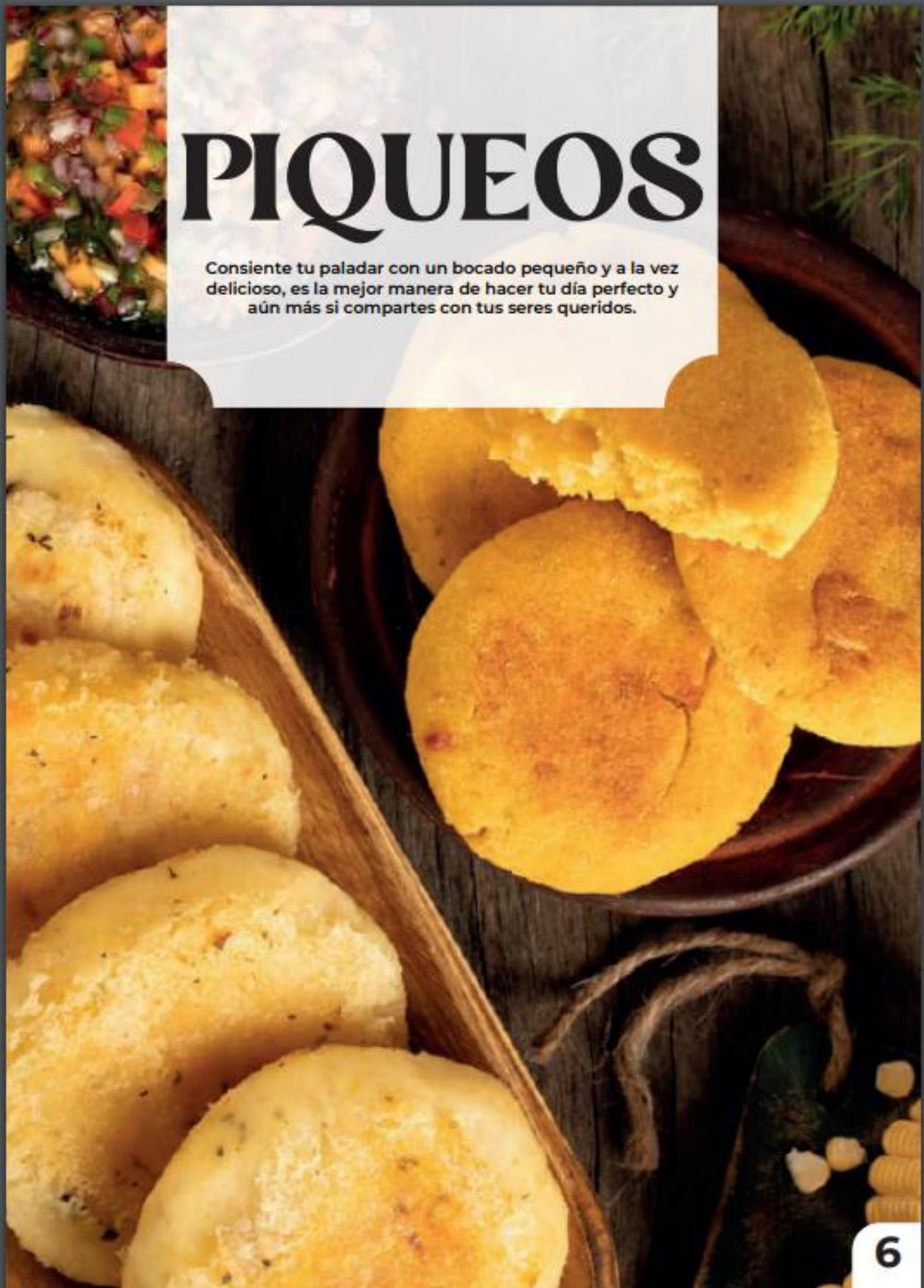
Chicha
Prensado

Dulces artesanales

Alfajores
Cocadas
Conitos de manjar
Bocadillo
Huevo moyo
Galletas del almidon



5



PIQUEOS

Consiente tu paladar con un bocado pequeño y a la vez delicioso, es la mejor manera de hacer tu día perfecto y aún más si compartes con tus seres queridos.

6



Hayaca

Ingredientes: pollo, pimientos, arveja, zanahoria, rodajas de huevo, leche, mantequilla, maní molido, aceitunas, pasas, hojas de plátanos cortadas en rectángulo, hilo de cocinar para amarrar.

Preparación: Cocinar las pechugas de pollo con el agua y el cubo del caldo de pollo, después de este se cirne el caldo, desmenuzar el pollo y dejar enfriar.

En el caldo de pollo agregar la leche, el azúcar y la mantequilla, de ahí comenzara a remover y añadir poco a poco la harina de maíz. Remover y batir constantemente para que en esta no se forme grumos.

Poner la preparación en un molde y dejar enfriar en temperatura ambiente temperatura durante 30 minutos o hasta que la masa este fría.

En una sartén calentar el aceite de color y refreír la cebolla picada, agregar el pollo desmenuzado, pruebe y ajuste sal al gusto.

Colocar una cucharada grande de la masa en el centro del rectángulo de la hoja de plátano.

Hacer un hoyo en el centro de la masa, agregar la carne de pollo, tiras de pimiento verde y rojo, las rodajas zanahoria, aceitunas, el huevo duro, y pasas.

Envolver la hoja, de la misma forma que se envuelve un regalo, y se amarra con el hilo.

Cocinar al vapor durante 45 minutos o hasta que la masa este firme.



Tiempo de cocción

Hayaca: Se utiliza una olla profunda con agua y sal, esperar que hierva y luego introducir las hayacas y esperar 20 minutos aproximados.



Tortilla De Maíz Y Yuca.

TORTILLA DE MAIZ

 **Ingredientes:** Maíz sabrosa, agua, queso, mantequilla, huevo y sal al gusto.

 **Preparación:** Agrega en un recipiente amplio maíz sabrosa molido, la mantequilla, el huevo y mezcla todo hasta formar una masa que puedas manipular. Puedes aumentar harina de maíz amarillo para darle consistencia a la masa si está muy suelta o aguada. Coloca pequeñas porciones de masa en tu mano, presiona con tu dedo formando un orificio y rellénalo de queso manabita desmenuzado. Cierra y forma las tortillas restantes. Reserva.

Tortilla De Yuca

 **Ingredientes:** yuca, huevo, queso, mantequilla, sal al gusto

 **Preparación:** Agrega en un recipiente los trozos de yuca y lleva a fuego medio, cuando este hirviendo, deja cocinar hasta que la yuca este suave, luego escurre el agua, reserva un poco para el momento de aplastar la yuca. Aplasta la yuca, agrega huevo, mantequilla hasta formar un puré y deja enfriar.

Rellena pequeñas porciones de masa de yuca con queso, forma tortillas y reserva.



Tiempo de cocción

Se cocina durante 20 minutos hasta que estén doradas.



Pan de almidón

Ingredientes: almidón de yuca o también conocida como harina de almidón, mantequilla, sal al gusto, huevo, leche, polvo para hornear, una pizca de sal.

Preparación: En un recipiente combine la harina o almidón de yuca, el queso y un poco de leche, así mismo añada la mantequilla y los huevos, mezcle bien hasta que empiece a formarse una masa.

Forme los panes en bolas pequeñas y agréguele para el relleno queso por dentro, después que estén listos, póngalos en un horno y déjelos que doren aproximadamente hasta 20 min y estarán listos los panes de almidón.



Tiempo de cocción

Se introduce en un horno y se espera hasta un aproximado de 20 min.

Plato Fuerte

A continuación te presentaremos al protagonista del menú, aquel que se lleva el centro de atención y debe llevar la preparación más elaborada.



10



Tonga

Ingredientes: Hoja de plátano, arroz, maní molido, maduro, ajo, aceite de achiote, cilantro, seco de pollo preparado para el armado de la tonga.

Preparación: La preparación de esta receta inicia con el lavado y ahumado de las hojas de plátano para su posterior uso, se cocina arroz, pollo y se frién maduros todo esto se coloca en la hoja para luego ser envueltos y ser entregados, en la actualidad se sigue realizando esta novedosa practica y no solo para el consumo personal, se ha convertido en un innovador negocio que permite a los manabitas generar ingresos semanales. Para que esta preparación tenga un mejor sabor se le puede cocinar a la envoltura ya preparada con los ingredientes dentro por unos minutos dentro de un horno, de esta manera la preparación adquiere un sabor peculiar por la hoja de plátano.



Tiempo de cocción

Se prepara un estofado de pollo en el que se lo deja hervir aproximadamente unos 45 minutos y a fuego lento para que este no se dañe. Una vez terminado se envuelve todo en una hoja de plátano.



Caldo de gallina criolla

Ingredientes: presas de pollo, sal al gusto, comino, agua, pimiento picado, cuatro dientes de ajo, cebolla paiteña picada, trocitos de yuca, orégano y cilantro para darle gusto.

Preparación: :: Poner agua en una olla y agregarle las presas de gallina hasta que esta hierva, ir quitando la espuma que la gallina bota, ponerle cebolla blanca, ajo y pimiento, además de la sal y pimienta al gusto, tapar hasta que se impregne los sabores de las especias, por último se le agrega la yuca. Cuando el plato esté servido agregarle una presa, hierbita y un pedazo de yuca.



Tiempo de cocción

Se cocina a fuego lento. Este varía según la presas, mientras más viejas más tiempo se necesita para que la carne quede blanda. El tiempo de cocción es de 1 hora con 15 min.



Seco de gallina criolla

Ingredientes: presas de gallina criolla, pimienta, cebolla. Ajo, cebolla blanca, sal, comino, pimienta, achiote, trozos de yuca.

Preparación: primero se realiza un refrito de cebolla colorada y blanca, pimienta, ajo, achiote, sal y pimienta se sofríe por unos minutos, luego se agregan las piezas de gallina previamente lavadas, se deja sudar por unos minutos y se le agrega agua y se rectifica la sal y pimienta. Cuando la gallina este blanda se le agrega la yuca. Luego se sirve acompañada de arroz, maduro y cilantro.



Tiempo de cocción

Se cocina a fuego lento durante 45 minutos.



Morcilla

Ingredientes: tripa de cerdo, sangre de cerdo, manteca de cerdo, arroz, sal, pimienta, comino, pimienta, cebolla, ajo picado.

Preparación: Primero se lavan las tripas y se dejan secar. Es conveniente hacerlo el día antes al de la elaboración de las morcillas de arroz. En un recipiente amplio, colocar la cebolla, la manteca, el arroz crudo y mezclar. Se incorporan poco a poco los demás ingredientes. Se forma una pasta que se amasa con las manos para lograr una masa uniforme. Luego se rellenan las tripas hasta las tres cuartas partes de su capacidad. Cuando se cocina, el arroz aumenta su volumen y, por tanto, el relleno crece. Se atan las tripas rellenas en tramos de unos 20 cm, cuidando que el relleno ocupe las tres cuartas partes de cada uno de esos tramos. No deben quedar apretadas. Cada tramo será una morcilla. Hay que pincharlas con un alfiler, de lo contrario se romperán al hervir. Se hierve agua en una cacerola grande. Se sumerge las morcillas para que se cocinen a fuego bajo durante una hora y media aproximadamente. Cuando se retiran del agua, se dejan escurrir. Se pueden servir así, al natural, o como parte de otras preparaciones.



Tiempo de cocción

Puede hervirse o freírse, aun hacerse en el horno. El tiempo cocción aproximado para la morcilla si se hierve es de 20 minutos en una olla común. Si se rehoga es solo hasta el momento en que estén torradas, de igual forma en el horno.



Hornado de choncho

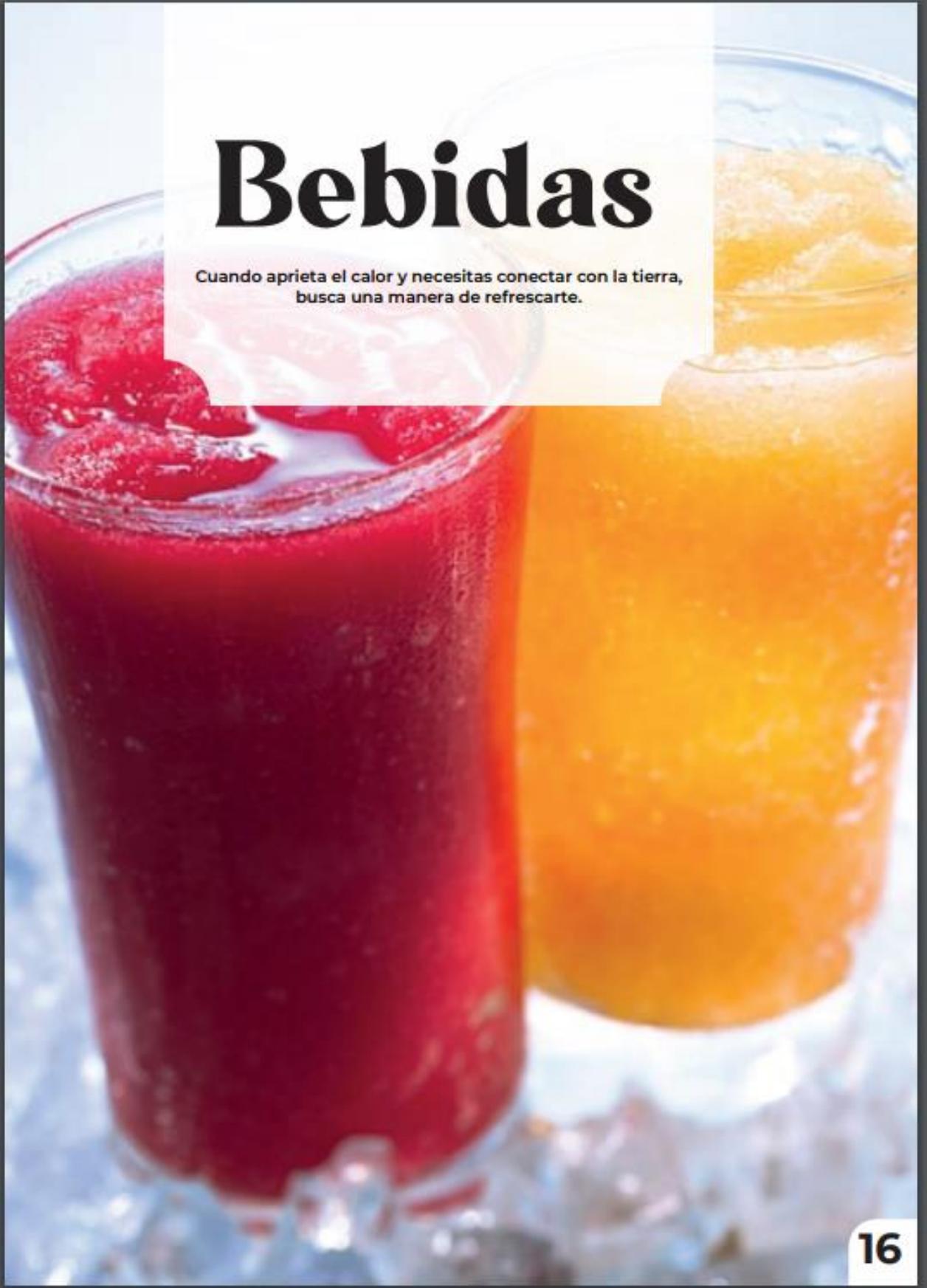
Ingredientes: Para preparar este plato tradicional se utiliza la cabeza de choncho, dentro de sus ingredientes se le añade pimienta, cebolla, especias como clavo dulce, azúcar, sal, comino, pimienta, yuca y cilantro, se lo acompaña con arroz y plátano

Preparación: El Hornado de Choncho inicia con la limpieza de la cabeza del cerdo pues este plato es elaborado con la carne de la cabeza del animal, una vez que está completamente limpio se deja sazonar por aproximadamente un día, la sazón que se le ponga durante ese día influye enormemente en el sabor que vaya a adquirir el producto después, tras terminar el tiempo de sazonamiento empieza la cocción que puede durar de 2 a 4 horas aproximadamente y por lo general se lo realiza en una olla de barro y en leña. Este tradicional plato es acompañado con yuca, verde y curtido o ensalada dependiendo del lugar en el que se lo vaya a degustar



Tiempo de cocción

Se cocina en un horno de leña durante 4 horas.



Bebidas

Cuando aprieta el calor y necesitas conectar con la tierra,
busca una manera de refrescarte.

16



Chicha

 **Ingredientes:** Maíz amarillo en grano, Canela, Anís estrellado, Vainilla , Azúcar

Preparación: Con la elección del maíz amarillo comienza el proceso para elaborar esta bebida.

 Se muele el maíz lo más fino posible. Y en una olla con agua se agrega el maíz, la canela y el anís estrellado se lo deja hervir por dos horas aproximadamente.

Una vez que este hervido se lo cierne en una tela blanca y se le agrega vainilla y azúcar al gusto.

Se lo deja enfriar y se sirve con hielo



Tiempo de cocción

Junto con todos sus ingredientes en una olla grande se deja hervir a fuego bajo durante 60 min, una vez retirado se deja enfriar y después se procede a licuar.



Prensados

Ingredientes: Hielo, Esencia de sabores: tamarindo, rosa, crema, menta, limón, chocolate, chicle, piña, rompopo, menta, uva, cereza, vainilla y manjar.

Proceso jarabe de frutas para prensado:

- 1) combina el azúcar y fruta picada en una olla
- 2) coloca la fruta a fuego medio y cocínala a fuego lento , este proceso demora de 3 a 6 minutos.
- 3) Cuando esté listo retira la olla del fuego y deja que se enfríe la fruta, debe tardar de 15 a 20 minutos en enfriarse.
- 4) Transfiere la fruta en una licuadora, procede a licuar hasta que obtenga un jarabe suave.
- 5) Vierte el jarabe en un colador para eliminar las semillas.
- 5) Puedes utilizar el jarabe de inmediato o conservarlo en el refrigerador. v v

Preparación: Se raspa el hielo y luego se le agrega la esencia.

Los precios varían desde:

Prensado en funda \$0,50

Prensado en vaso plástico o vidrio \$0,55

Chemis o granizado mediano \$0,75

Chemis o granizado grande \$1,25

Esta bebida con el transcurso del tiempo ha ido cambiando de nombre entre ellos prensado, raspado y granizado.

En la actualidad esta bebida se la combina con coca-cola.



Tiempo de cocción

Este se prepara al instante, después de haber hecho todo el procedimiento se procede a servir para degustar.



Rompope

Ingredientes: Leche, azúcar, huevos, esencia de vainilla, aguardiente al gusto, canela y clavo de olor.

Preparación: Se hierva la leche con azúcar y canela por una hora y media a fuego lento hasta el punto espesor liviano, se saca del fuego y se lo pone a enfriar. A continuación, se batan las yemas de huevo, que según la tradición manabita tiene que ser de gallina criolla; batidas las yemas se mezclan poco a poco con el compuesto y al mismo tiempo se bate con el molinillo hasta terminar con todo el batido de huevos, y nuevamente va al fuego batiendo con el molinillo continuamente hasta que se vea el primer hervor; inmediatamente se apaga y se deja que el compuesto esté completamente frío. Se agrega esencia de vainilla, una cucharadita de vainillón y, finalmente, batiendo con el molinillo se vierte aguardiente al gusto. A continuación, en un lienzo se cuela lo preparado y se envasa en una botella. Esta bebida puede conservarse hasta cuatro meses fuera de refrigeración



Tiempo de cocción

Cocinar a fuego lento, revolviendo constantemente durante 15 minutos hasta que la mezcla este ligeramente espesa.

Dulces Artesanales

No te amargues, consiéntete y haz tu día feliz con lo más
candy que encontraras aquí

20



Alfajores

Ingredientes: Azúcar, harina, mantequilla, leche, huevos, manteca, vainilla y canela.

Preparación: Elaborados en dos etapas bien diferenciadas: La primera es la preparación de la masa de harina para formar las galletitas que encierran el manjar de leche, que también se hace en esta parte del proceso; y, la segunda, es el momento de la venta al consumidor, cuando recién se unta el manjar a las galletas a fin de que estas no pierdan su textura crujiente.



Tiempo de cocción

Hornear las tapas de alfajores a 170 °C (340 °F) durante 8 -10 minutos. Deben haber ganado volumen, no haber obtenido coloración alguna y deben despegarse fácilmente



Cocada

Ingredientes: La materia prima es el coco rallado.

 Los ingredientes que se utilizan para realizar estas delicias son: coco, panela, clavo de olor, canela, leche condensada y agua.

Preparación: En varios sitios para prepararlas se las cocina en gigantes pailas a leña, cuando alcanzan su punto ideal son cortadas al tamaño deseado para comercializarlas.



Tiempo de cocción
Hornear entre 15 y 20 minutos



Conitos Rellenos con Manjar

Ingredientes: Harina, sal, margarina, manjar

Preparación: En una mesa colocar la harina y la sal, en el centro agregar agua fría en pequeñas cantidades, hasta formar una masa suave y lisa. Dejar reposar por 15 minutos. En una mesa enharinada estirar la masa, colocar la margarina (a temperatura ambiente) en el centro.

Doblar por la mitad y nuevamente doblar por la mitad.

Estirar la masa de un grosor de $\frac{1}{2}$ centímetro, cortar tiras de unos 2 centímetros de ancho y enrollar las tiras de masa en forma de cono.

Cocinar en horno precalentado a temperatura media por 10 a 15 minutos hasta que los conitos estén levemente dorados. Retirar del horno, dejar enfriar. Colocar el manjar en una manga o en una bolsa plástica y rellenar los cachitos con manjar (también puedes rellenarlos con crema pastelera o crema chantilly). Puedes espolvorearlos con azúcar flor al momento de servir.



Tiempo de cocción

Llevar al horno precalentado a 180° C (350 °F) por 20 minutos.



Troliches

Ingredientes: Leche, harina, canela, azúcar y esencia de vainilla

Preparación: En un recipiente poner a hervir la leche, mezclada con el azúcar y la canela. Aparte, en un poquito de leche disuelva la harina y agregue a la mezcla anterior cuando este empiece a hervir. Revolver constantemente para que la mezcla no se pegue, hasta que se vea el fondo de la olla y compruebe que la mezcla ya tiene la consistencia necesaria para formar las bolitas (troliches). Para proceder a darles forma, aproveche cuando la mezcla esté todavía tibia, porque fría se endurece y es imposible moldearla adecuadamente.



Tiempo de cocción
Tiempo total de 1 -1/2 a 2 horas.



Huevo Moyo

Ingredientes: Azúcar, leche, galletas, yemas de huevos canela y vainilla al gusto.

Preparación: Se remojan las galletas en la leche, se agrega el azúcar, se disuelve bien, luego se le añaden las 8 yemas, todo esto se hierve junto con la canela y la vainilla hasta que note que ya se pueden hacer las bolitas. Una vez hechas las bolitas se envuelven en papel de seda.



Tiempo de cocción
Tiempo total de 1 -1/2 a 2 horas.



Galletas De Almidon

 **Ingredientes:** Almidón de yuca, azúcar, huevos, mantequilla, leche o nata de leche, polvo de hornear, esencia de vainilla.

 **Preparación:** Se mezcla el almidón con el azúcar, luego se añade la mantequilla, el polvo de hornear, las yemas de huevo, la esencia de vainilla y poco a poco la leche, hasta que quede una masa suave (no floja); se hacen bolitas y luego se aplastan, se meten al horno por 10 o 15 minutos.



Tiempo de cocción
Tiempo de cocción 15 minutos



Bizcochuelos

Ingredientes: Huevo, azúcar, harina, polvo de hornear, vainilla, anís chiquito y canela al gusto.

Preparación: Se baten las ocho claras de huevo, cuando ya estén a punto de nieve se le agrega poco a poco el azúcar, se bate hasta que se disuelva totalmente; se le ponen las yemas, luego la harina juntamente con el Royal y se revuelve despacio hasta que se disuelva. Se engrasa un molde con mantequilla y harina, se coloca la mezcla y se pone en el horno a fuego moderado por un tiempo aproximado de 30 minutos.



Tiempo de cocción
Hornear durante 60 minutos

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

En la antigüedad las personas de diversas civilizaciones tuvieron que hallar la manera de conservar sus alimentos por más tiempo.

(Guitierrez, 2019) señala que algunos de los métodos de conservación de alimentos más destacados son:

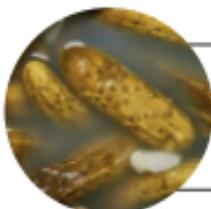
Salar

Era económico y fácil de utilizar. Previene el crecimiento de bacterias. El método se utilizaba principalmente para carnes y pescados.



Vinagre

El ácido del vinagre ayuda a conservar y evitar el crecimiento de bacterias. Con este se hacían conservas y encurtidos.



Salmuera

Esta mezcla de agua, sal y especias se utilizaba con frecuencia para conservar carne, pescado y aceitunas. Esto ayudaba a conservar los alimentos por más tiempo y reducía el crecimiento de bacterias.

Ahumar

En algunas civilizaciones ahumaban la carne para preservarla por más tiempo. Lo que hoy hacemos por sabor, antes lo hacían más por necesidad.



Miel

Los alimentos se cubrían con miel y se dejaba secar por completo. Se hacía en la temporada de invierno y se implementaba en carnes, fruta y legumbres. La miel hacía una coraza que impedía que se descompusieran los alimentos.



Secar al sol

Esta es probablemente la técnica más famosa para deshidratar cualquier alimento. Antiguamente se utilizaba principalmente para las frutas.

UTENSILIOS

Los utensilios de Rocafuerte eran trabajados por los mismos habitantes del cantón, estas herramientas de cocina eran hechas a base de madera y piedra y para la elaboración de estos utilizaban materiales del medio tales como: arcillas, madera, piedras y sin dejar de mencionar sus hábiles manos.

MOLINO DE MADERA

Es fabricado con madera por medio de un torno, pero también se elabora a mano de forma artesanal.

Se caracteriza por tener varios anillos, los cuales tienen movimiento, además de una especie de muescas. Por lo general se realiza de una sola pieza de madera y como parte del proceso final se decora. Para usarlo, hay que sostener su mango entre las manos y girarlo frotando una palma contra la otra.



RODILLO

Este rodillo está elaborado en madera, por lo que no retiene y emite olores y es totalmente higiénico. Su uso es ideal para extender la masa que se empleará en la elaboración de tortas, pastas o empanadas. Además, al ser de madera permiten mayor deslizamiento de la masa, evitando la formación de grumos.

El rodillo de cocina, palo de amasar o uslero es un utensilio de cocina de forma cilíndrica, de longitud entre los 20 y los 40 centímetros. Lo habitual es que el rodillo de amasar disponga de asideros a cada extremo con el fin de manejarlo sin tocar la zona de contacto con la masa y evitar la contaminación y el calentamiento de esta.



OLLAS DE BARRO

Esta artesanía era usada por los ancestros como utensilio de cocina, para almacenar agua y frutas; actualmente su uso continúa en muchas zonas del país especialmente en el cantón Rocafuerte.

El material básico de estas ollas de barro, es la arcilla, que es una tierra plástica, grasa, blanda e impermeable, fácil de trabajar, capaz de conservar indefinidamente, una vez cocida, la forma que se le dio. Se elabora mediante técnicas de alfarería a mano.

Son aptas para cocinar a gas, en cocina eléctrica, microondas, estufa de carbón o entre la tierra.



PIEDRA DE MOLER

Es una piedra grande plana o cóncava que sirve de base y una piedra esférica superior, llamada mano con la cual se golpean o aplastan los granos para triturarlos. Un utensilio lítico que usaban nuestros ancestros para moler o chancar alimentos cuyo origen se remonta a la etapa preincaica de nuestra cultura y antepasados.

Los instrumentos de piedra fueron los principales utensilios que movieron la evolución de la humanidad.



HORNO DE LEÑA

Los hornos manabitas son construidos sobre una estructura de madera con patas de caña guadua de un metro de altura. Se trata de una caja elevada que funciona a manera de estufa. Su tamaño varía de acuerdo a las necesidades. En medio de la caja se ubica una vasija conocida como olla de barro de entre 50 y 80 centímetros de diámetro. Ese utensilio es fabricado por mujeres y hombres en Rocafuerte.

En la parte baja y en los alrededores de la olla se coloca tierra, ceniza y restos de barro. De esa forma, el horno queda listo para su uso.

Madera de desecho y cortezas de árboles muertos son el combustible que se usa para avivar el fuego que cocinará los



CUCHARA DE MATE

El nombre de "La Cuchara de mate" nace las tradiciones y costumbres de la familia Manabita, la cuchara de mate es un utensilio esencial que no puede faltar en la cocina, el mate es un material 100% natural.

Para tener platos, cucharas o diversas artesanías, el mate debe pasar por un proceso que puede durar de 2 a 15 días, dependiendo de la forma que se le quiera dar. En el pasado, hace unos 600 años, muchas familias de la cultura Valdivia hacían sus platos con mate.



Gastronomía Ancestral:

La gastronomía ancestral es parte primordial del patrimonio intangible de una nación, es esa memoria propia que no se borra, donde los sabores y texturas de los alimentos traen hacia la memoria recuerdos significativos de la vida. La gastronomía no es solo cocinar y comer alimentos, sino dar a conocer la relación de las personas y el medio que los rodea, lo que implica hacer de la gastronomía algo creativo e innovador, así mismo adaptarse a los cambios constante de las sociedad, como una manera de exteriorizar algo nuevo que a su vez no pierda el simbolismo en su totalidad. Es aquella que guarda relación con los individuos y el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales y culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias.



30

Glosario

Ahumar: Se trata de una técnica de conservación de los alimentos consistente en someter un alimento, por ejemplo, una carne o un pescado a una fuente de humo que proviene de un fuego hecho con maderas de poco nivel de resina. Este cocinado hará, no solo que se cocine el producto y que se conserve por más tiempo, sino que aportará sabor, color y cambio de textura a la pieza.

Ancestros: La palabra ancestro se utiliza para hacer referencia a un individuo anterior en nuestra familia, aquel del cual descendemos, es decir, aquel que ha vivido en un tiempo anterior al nuestro o bien que ha nacido antes de nosotros pero que probablemente nos es contemporáneo.

Con el término podemos hacer alusión a los antecesores de un individuo, pero también a los de un pueblo, comunidad o especie, y que como tales fueron originando una descendencia.

Arte culinaria El término arte culinario tiene origen en la mezcla de dos voces derivadas del latín, por lo que ars significa la agrupación de normas obligatorias para realizar una tarea y culinarius está vinculado con el área de la cocina, por lo que arte culinario se basa en ciertas reglas de la cocina.

Entonces, este término se define como una forma creativa y original de elaborar los alimentos, aunque depende mucho de cada cultura y ritual social establecidos alrededor de la comida.

Artesanía Es el arte y técnica de elaborar objetos o productos a mano, con poca o ninguna intervención de maquinarias, y conforme a métodos tradicionales.

En este sentido, la artesanía consiste en el trabajo manual con materias primas, generalmente de la región o localidad que habita el artesano, usando métodos y técnicas que son patrimonio inmaterial de su comunidad cultural específica.

Cocer La definición que da la Real Academia Española es: "hacer comestible un alimento crudo sometiéndolo a ebullición o a la acción de vapor"; "someter pan, cerámica, piedra caliza, etc. a la acción del calor en un horno, para que pierdan humedad y adquieran determinadas propiedades"; "someter algo a la acción del fuego en un líquido para que comunique a éste ciertas cualidades" y en conexión con este significado también se utiliza con la acepción de hervir.

Cocción La cocción es un proceso en el cual los alimentos se preparan con la ayuda de la acción térmica, estos experimentan cambios físicos, químicos y/o biológicos, que involucran alteraciones en su aspecto, textura, composición química, sabor y valor nutritivo, todo con la función de convertirlos en algo más digerible, apetecible, nutritivo y saludable debido a la destrucción de agentes patógenos y microorganismos. Para que la cocción se efectúe se necesitan ciertos generadores de calor, entre ellos: hornos, parrillas, freidoras, olla de cocción lenta, baño María, cocedor de vapor, ollas, cocinas o fogones, sartenes, entre otros.

Costumbre Una costumbre es un modo habitual de obrar que se establece por la repetición de los mismos actos o por tradición. Se trata, por lo tanto, de un hábito. Las costumbres son formas de comportamiento compartidas por una comunidad y que la distinguen de otras. Se transmiten de generación en generación de manera oral, mediante la práctica o como instituciones. Si se instauran durante el tiempo suficiente, las costumbres se vuelven tradiciones. Entre las costumbres de una comunidad particular se encuentran sus danzas folklóricas, sus formas de artesanía, su música popular, su gastronomía, sus ritos religiosos y fiestas locales.

Deshidratación de alimentos Se trata de un proceso en el cual se logra eliminar prácticamente la totalidad del agua de un alimento mediante el calor, sin alterar los nutrientes, vitaminas y minerales de los mismos y concentrando su sabor. La deshidratación de alimentos nos dará un sinfín de posibilidades gastronómicas. Para llevar a cabo la deshidratación de un alimento lo más habitual es hacerlo a través de:

- Secado al sol: es el método tradicional. Se podrá utilizar siempre y cuando las condiciones atmosféricas lo permitan. Para ello, necesitaremos varios días consecutivos con una temperatura mínima de 30°C y valores de humedad menores al 60 %.
- Horno de leña: se podrá utilizar siempre y cuando este pueda trabajar a temperaturas bajas.

Gastronomía La gastronomía es el arte de la preparación de una buena comida, se compone de un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, así como su evolución histórica y sus significaciones culturales. La gastronomía generalmente nos dice mucho sobre la cultura de cada región del mundo, es una carta de presentación hacia los visitantes, ya que además de darnos ricos sabores puede mostrarnos sobre las costumbres y el estilo de vida de las personas.

Granizado La primera definición de granizado en el diccionario de la real academia de la lengua española es dicho de un refresco: Hecho con hielo finamente desmenuzado o rallado, al que se agrega alguna esencia, jugo de fruta o bebida alcohólica.

Hornear De acuerdo con el diccionario de gastronomía, es una técnica de cocción que consiste en someter un alimento a la acción del calor producido por un horno para asarlo, como las carnes o pescados; cocerlo, como el pan o las pastas dulces y pasteles; o bien para calentar algo ya guisado o preparado. En función del tipo de horno que se utilice, se puede hornear para gratinar, secar o deshidratar el alimento y así conferirle otros sabores y texturas.

Moler (refinar) Técnica de preparación que consiste en reducir a polvo, con ayuda de la moladora-refinadora, túrmix o cutter-triturador, un género alimenticio seco o con poca cantidad de agua.

Moler (triturar) Técnica de preparación que consiste en convertir un género seco en granos muy finos, casi polvo, por medio de mortero o almirez, molinillo, túrmix o elemento triturador. Los molidos se usan para hacer polvo de especias o harina de frutos secos.

Prensado El prensado era el resultado de raspar mediante un aparato manual un trozo grande de hielo y compactarlo en un molde, especialmente un vaso, y rociarlo con la espesa miel de los sabores.

Raspado Helado hecho de hielo raspado con jarabe.

Tradición Es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad. Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural.

Bibliografía:

Aguirre, G., y Freire, Á. (2020). Modelo de gestión de turismo gastronómico para fincas agroturísticas, caso cantón Milagro. *Revista de Ciencias Sociales y Humanísticas*, 4(19), 210-227.

Aguirregoitia, A., y Fernández, M. (2019). La simplicidad como proceso creativo culinario. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(5).

Almachi, S. (2018). La cocina patrimonial en la conformación del destino turístico: estudio sobre la gastronomía Latacungueña. *Repositorio Institucional Digital de la Universidad Técnica de Ambato*, 1-123. <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/27850/1/0503801672%20Sonia%20Patricia%20Almachi%20Chaquinga.pdf>.

Alvarez, A. (2020). Clasificación de las Investigaciones. *Repositorio Institucional Digital de la Universidad de Lima*, 1-5. <https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/10818/Nota%20Acad%3a9mica%20%20%2818.04.2021%29%20-%20Clasificaci%3b3n%20de%20Investigaciones.pdf?sequence=4&isAllowed=y>.

Arroyo, M., Calle, R., y Cevallos, C. (2019). Condiciones del desarrollo local en la provincia de Manabí, Ecuador. *Mikarimin. Revista Científica Multidisciplinaria*, 69-78.

Badillo, E. (2020). Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba. *Repositorio Institucional Digital de la Universidad Nacional de Chimborazo*, 1-107. <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6743/1/Trabajo%20de%20titulaci%3b3n%20Badillo%20Paredes%20Evelyn%20Fernanda-GEST-TUR.pdf>.

Bahls, Á., Wendhausen, R., y Da Silva, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía. Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 312-330. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322019000200004.

Caldevilla, D., y García, E. (2020). La importancia del turismo cultural como medio de dignificación del turista y de la industria. *Revista Científica Mediaciones Sociales*, 18, 59-69.

Cardoso, J., Farias, K., y De Araújo, P. (2021). Turismo cultural y sostenibilidad turística. *Turismo y Sociedad*, 28.

Carranza, H., Tubay, M., Espinoza, H., y Chang, W. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador. *Journal of Science and Research: Revista Ciencia e Investigación*, 6(3), 112-128.

Galarza, I. (2021). Documentación de la gastronomía tradicional y ancestral de las comunidades de Peñaherrera, Chaupi Guarangui y Rancho Chico pertenecientes a la nacionalidad Kichwa y al pueblo Karanki. *Repositorio Digital Universidad Técnica del Norte*, 1-115.

ROCAFUERTE, G. (2023). Historia del Cantón. Obtenido de Rocafuerte grande como tu: <https://rocafuerte.gob.ec/historia-del-canton/>

CONCLUSIONES

La fundamentación bibliográfica se obtuvo a través de la utilización de documentos virtuales, que permitieron sustentar las variables expuestas: gastronomía ancestral, y, la variable comportamiento del turismo cultural. A pesar de existir información acerca del tema de investigación, aún faltan investigaciones acerca de la gastronomía ancestral y su aporte al desarrollo turístico.

Durante la investigación, se determinó que existe variedad gastronómica ancestral dentro del cantón Rocafuerte, mismas que han sido transmitidas de generación a generación, teniendo leves cambios en su preparación con el pasar del tiempo. Se identificaron 10 recetas gastronómicas inventariadas, donde se destacan, la tonga, el caldo y seco de gallina criolla, horneado de chanco y morcilla, entre los Piqueos se destacan las tortillas de maíz, panes de almidón y las hallacas, no pueden faltar los tradicionales alfajores y prensados con sus respectivos sabores. Estas recetas cuentan con ingredientes básicos en su preparación que son parte de la materia prima local y se encuentra con facilidad en el mercado central del cantón.

En lo que se refiere a la repercusión del patrimonio gastronómico ancestral en el desarrollo del turismo cultural del cantón, investigando a los actores involucrados (autoridades, establecimientos y turistas) se aplicaron diferentes técnicas y herramientas para poder recoger la información necesaria que ayudo a despejar este objetivo. Durante la encuesta se pudo apreciar que la mayoría de los encuestado alguna vez han degustado la comida típica ancestral ofertada en el cantón y mencionan que la gastronomía ancestral si repercute en el comportamiento del turismo cultural del cantón Rocafuerte, sin embargo, estos platos no han recibido la promoción necesaria para impulsar el consumo y turismo cultural.

Finalmente, al conocer e identificar la falta de promoción turística se planteó diseñar un catálogo de la gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte el cual será compartido con el GAD municipal y difundido en redes sociales con el fin de dar a conocer a la colectividad la riqueza gastronómica ancestral que tiene el cantón Rocafuerte.

RECOMENDACIONES

Se recomienda aprovechar el inventario de gastronomía ancestral e incluir estas recetas gastronómicas al menú de los establecimientos o emprendimientos, fomentando la oferta gastronómica representativa de la localidad, incrementando así el consumo y rescatando la tradición cultural del cantón.

Es conveniente realizar alianzas estratégicas entre instituciones públicas y privadas, incentivarlos a elaborar proyectos que impulsen el reconocimiento gastronómico ancestral local e introducir nuevas estrategias de promoción para potenciar los platos típicos, y, aprovechar las actividades que se realicen con relación a la gastronomía, utilizando las redes sociales y medios de comunicación, dando a conocer el producto gastronómico, el proceso de preparación y técnicas ancestrales utilizadas y poder introducirlas en planes y actividades turísticas proyectando la identidad cultural local.

Respecto a los establecimientos gastronómicos, se recomienda mejorar el servicio optando por mejores normas de higiene en la manipulación de los alimentos como en la presentación e imagen del ambiente y empleados, la atención al cliente y asistir a capacitaciones que conlleven a mejorar la atención que se brinde a los consumidores.

Impulsar la creación de emprendimientos gastronómicos con innovación, que resalten la tradición, rescaten las prácticas ancestrales y generen experiencias agradables y llamen la atención del consumidor, logrando incrementar la demanda beneficiándose económicamente, con buenos resultados y que incentiven a otros negocios a invertir en la gastronomía con más iniciativas, que contribuyan al desarrollo del turismo gastronómico.

BIBLIOGRAFIA

Aguirre, G., y Freire, Á. (2020). Modelo de gestión de turismo gastronómico para fincas agroturísticas, caso cantón Milagro. *Revista de Ciencias Sociales y Humanísticas*, 4(19), 210–227.

Aguirregoitia, A., y Fernández, M. (2019). La simplicidad como proceso creativo culinario. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(5).

- Almachi, S. (2018). La cocina patrimonial en la conformación del destino turístico: estudio sobre la gastronomía Latacungueña. *Repositorio Institucional Digital de la Universidad Técnica de Ambato*, 1-123.
<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/27850/1/0503801672%20Sonia%20Patricia%20Almachi%20Chaquina.pdf>.
- Alvarez, A. (2020). Clasificación de las Investigaciones. *Repositorio Institucional Digital de la Universidad de Lima*, 1-5.
<https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/10818/Nota%20Acad%20c3%a9mica%202%202818.04.2021%29%20-%20Clasificaci%20c3%b3n%20de%20Investigaciones.pdf?sequence=4&isAllowed=y>.
- Arroyo, M., Calle, R., y Cevallos, C. (2019). Condiciones del desarrollo local en la provincia de Manabí, Ecuador. *Mikarimin. Revista Científica Multidisciplinaria*, 69-78 .
- Badillo, E. (2020). Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba. *Repositorio Institucional Digital de la Universidad Nacional de Chimborazo*, 1-107.
<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6743/1/Trabajo%20de%20titulaci%20c3%b3n%20Badillo%20Paredes%20Evelyn%20Fernanda-GEST-TUR.pdf>.
- Bahls, Á., Wendhausen, R., y Da Silva, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía. Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 312-330.
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322019000200004.
- Caldevilla, D., y García, E. (2020). La importancia del turismo cultural como medio de dignificación del turista y de la industria. *Revista Científica Mediaciones Sociales*, 18, 59-69.
- Cardoso, J., Farias, K., y De Araújo, P. (2021). Turismo cultural y sostenibilidad turística. *Turismo y Sociedad*, 28.
- Carranza, H., Tubay, M., Espinoza, H., y Chang, W. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador. *Journal of Science and Research: Revista Ciencia e Investigación*, 6(3), 112-128.
- Carrera, G., Larrea, M., y Moncayo, M. (2020). Desarrollo local y turismo en Ecuador. *Revista de Investigación Enlace Universitario*, 19(1), 30-48.
[file:///C:/Users/Usuario/Downloads/99-Texto%20del%20art%20C3%ADculo-309-1-10-20200706%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/99-Texto%20del%20art%20C3%ADculo-309-1-10-20200706%20(1).pdf).
- Castro, V. (2021). Gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico en el cantón Quevedo provincia de los Ríos, año 2021. *Repositorio Digital de la Universidad Técnica de Babahoyo*, 1-45.

- Cerezo, A. (2020). Introducción al turismo y la gastronomía. *Repositorio Digital de la Universidad de Màlaga* , 1-210.
- Chicaiza, G. (2023). La promoción turística para el fortalecimiento de la demanda en el centro de comercialización del Valle, cantón Patate. *Repositorio Digital Universidad Técnica de Ambato*, 1-89.
- Contreras, D., y Medina, X. (2021). Turismo gastronómico, productos agroalimentarios típicos y denominaciones de origen. Posibilidades y expectativas de desarrollo en México. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 4(1), 343-363.
- Corozo, A., Ojeda, M., y Panchano, N. (2022). Patrimonio cultural inmaterial y turismo comunitario en el norte de la provincia de Esmeraldas. *Revista científica Sociedad y Tecnología*, 6(1), 114-128.
- Dzul, B., Damian, A., y Ramirez, A. (2020). El turismo cultural y sus construcciones sociales como contribución a la gestión sostenible de los destinos turísticos. *Rosa Dos Ventos*, 12(2), 406-428.
- Escudero, L. (2022). Implementación de un nuevo producto gastronómico para la promoción turística en el cantón Ventanas año 2022. *Repositorio Digital de la Universidad Tecnica de Babahoyo*, 1-29.
- Espeso, P. (2019). Tendencias del turismo cultural. *Repositorio Institucional Digital de la Universidad de la Laguna*, 1-12.
- Franco, F. (2018). Patrimonio gastronomico y turismo . *Palencia*, (89), p. 303-309.
- Galarza, I. (2021). Documentación de la gastronomía tradicional y ancestral de las comunidades de Peñaherrera, Chaupi Guarangui y Rancho Chico pertenecientes a la nacionalidad Kichwa y al pueblo Karanki. *Repositorio Digital Universidad Técnica del Norte*, 1-115.
- Garzón, F. (2022). Desarrollo turístico de la comuna Tsáchilas Chigüilpe mediante el diseño de una ruta gastronómica como estrategia de revalorización del patrimonio gastronómico. *Repositorio Institucional Digital de la Universidad Tecnica del Norte*, 1-98.
- Gonzales, T., Alvarado, G., y Garate, J. (2021). Desarrollo turístico promotor socioeconómico. *Revista Científica Ecociencia*, 8(2), 71-86.
<https://doi.org/10.21855/ecociencia.82.483>.
- Guerra, S. (2022). Turismo rural comunitario : como alternativa para fomentar el desarrollo sostenible en la comunidad de campesinos perteneciente a la Corporación para la sostenibilidad Agropecuaria y Ambiental (CORSOSAM), Caucaasia - Antioquia. *Repositorio Institucional de la Universidad de Antioquia*, 1-70.

- Guevara , G., Verdesoto, A., y Castro , N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *ReciMund - Revista Científica Mundo de la Investigación y el Conocimiento*, 163-173. DOI: [https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020).
- Hernández, R., y Dancausa , M. (2018). Turismo gastronomico . *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 27(2), 413-430.
- Hernández, R., y Mendoza, C. (2020). *Metodologia de la investigacion: las rutas cuantitativa, cualitativas y mixta*. Mexico: McGRAW-HILL INTERAMERICANA EDITORES.
- Hormaza, D., y Torres , R. (2020). El patrimonio cultural en los servicios turísticos en la provincia de Manabí, Ecuador. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 18(3), 385-400. DOI: <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2020.18.027>.
- Izquierdo, M. (2020). Condiciones turísticas del balneario de Huanchaco para el desarrollo del turismo gastronómico. *Repositorio Institucional Digital de la Universidad Nacional de Trujillo*, 1-95.
- Jaramillo, L. (2020). La profesionalización de la Gastronomía en el Ecuador: Proceso de evolución. *Repositorio Digital Universidad de los Hemisferios*, 1-40.
- Manzaba, D. (2021). Analisis del turismo gastronomico y su incidencia en la economia en el canton Quevedo. *Repositorio Institucional Digital de la Universidad Tecnica de Babahoyo*, 1-36.
- Medrano, G., y Franco, J. (2020). *Interculturalidad, arte y saberes tradicionales*. Mexico: Editorial Universidad de Guadalajara.
- Mora, J. (2020). Gastronomía, patrimonio cultural inmaterial en la gestión del turismo local. *PALMA Express*, 28-49.
- Mosquera, A. (2021). La cocina patrimonial en la conformacon del destino turistico: estudio de la gstronomia ambateña. *Repositorio Digital Universidad Tecnica de Ambato*, 1-75.
- Ordoñez, E., Fierro, A., Rivadeneira, F., y Fernández , L. (2020). La Gastronomía como factor insustituible en la Promoción Turística de un destino. *ConcienciaDigital*, 3(2), 64-79.
- Organización Mundial de Turismo. (15 de 12 de 2022). *El turismo*. <https://www.unwto.org/es>
- Pacheco, V. (2019). Análisis gastronómico del cantón San Miguel de la provincia de Bolívar. *Repositorio Digital Universidad de Guayaquil*, 1-115.
- Pacherres, S., Vergara, A., y Sorhegui, R. (2020). Responsabilidad social corporativa y el turismo sostenible. *Revista Científica Ecociencia*, 7(2), 1-20.

- Pincay, M. (2021). La gastronomía como patrimonio cultural del cantón 24 de mayo. *Repositorio Institucional Digital de la Universidad Estatal del Sur de Manabí*, 1-82. <http://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/3476/1/La%20Gastronomia%20como%20Patrimonio%20Cultural%20Turismo.pdf>.
- Piza, N., Amaiquema, F., y Beltrán, G. (2019). Métodos y técnicas en la investigación cualitativa. Algunas precisiones necesarias. *Conrado*, 15(70), 455-459. http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1990-86442019000500455&script=sci_arttext&tlng=pt.
- Polanco, H. (2018). La intencionalidad de la dimensión turística en el patrimonio cultural de la ciudad de Coro, estado Falcón. *Revista Arbitrada del CIEG*, 228-240.
- Ramírez, O., Cruz, G., y Serrano, R. (2019). Turismo y capital social: vacíos y oportunidades de investigación. *Turismo y Sociedad*, 24, 25-49.
- Rivas, A. (2020). Importancia de la innovación en el sector turístico-gastronómico ancestral del Ecuador. In *Turismo eres tú: el valor de las personas*, 117-131. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7761200>.
- Suárez, J. (2021). Turismo alternativo como aporte al desarrollo local. Caso de estudio: cicloturismo en el cantón Tulcán. *Repositorio Digital de la Universidad de las Fuerzas Armadas*, 1-116.
- Uceda, A. (2021). Valoración turística del patrimonio cultural inmaterial. *Maya-Revista de Administración y Turismo*, 3(2), 35-46.
- Utrera, A., y Real, E. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*.

ANEXOS

Anexo 1: Padrón de información de prestadores de servicios turísticos



**Gobierno Autónomo Descentralizado
del cantón Rocafuerte**

PADRÓN CON INFORMACIÓN DE PRESTADORES DE SERVICIOS TURISTICOS

Datos generales

CODIGO	Apellidos y nombres	Cedula/RUC	Telefono	Correo electrónico	Nombre del negocio	Dirección negocio	Actividad
1	Alava Montes Marioty	1304249350001	992667618		El Sabor de la Morcilla	Sosote	Restaurante
2	Alcivar Celorio Josue	1315884658	967938198	n/t	YASSER	Atahualpa	Bar
3	Alcivar Carlos	1313383893	958129669		Picanteria Carlos	Bolívar	Restaurante
4	Alcivar Ruiz Mariuxi Cecibel	1308859675	993597376	marigabu@yahoo.com	La avenida	Av. 6 de Diciembre	Restaurante
5	Arteaga Parraga Cristhian Eloy	11310998925001	993761286		Dulceria Resbalon	Resbalon	Dulceria
6	Bazurto Thoa	1315807609	994883958	thoabazurto@gmail.com	Picanteria Rocafuerte	Pedro Carbo	Restaurante
7	Bazurto Zamora Enrique Aladino		996244099		Comedor Santa Gema	30 de septiembre	Restaurante
8	Bermello Ponce Laudin	1304944620001	981879070		La gruta de la Paz	Av. Sucre	Restaurante
9	Bermello Vicenta	1305755165001	982864587		Picanteria San Gregorio	Pichincha y Atahualpa	Restaurante
10	Bravo Cedeño Felinda	136002252001	991570068		Valle Hermoso	La Jagua	Restaurante
11	Bravo Montes Alan Adonis	1315272375	983822332	almbravo1904@gmail.com	Drmar	Sosote	Bebidas
12	Bravo Vélez Lorgia	1307045987001	959665998		Esquina de Alex	30 de septiembre	Restaurante
13	Bravo Zamora Cecilia Pastora	1304179797	992111616		Monserrate	Sosote	Restaurante
14	Carranza Santana José		959252857		Maithe Guadalupe	Independencia	Restaurante
15	Carvajal Martínez Daniel Enrique	1304737115001	939563506		Picanteria Danny	Av. Sucre y Don bosco	Restaurante
16	Cedeño Alcivar Mariana Gertrudis	13073192260001	990208593		La Criollita	La Jagua	Restaurante
17	Cedeño Hermecio		986746226		Salchicha la Tia	Tierras Amarillas	Restaurante
18	Cedeño Loor Noris	951699735001	963211725	nikolemendez@outlook.es	Deli Tasten	Av.Sucre	Restaurante
19	Cedeño Luberty		967154984		El Gato	Sosote	Restaurante
20	Cedeño Ponce Gema Alexandra		979573324		El gran garaje	Av. Don Bosco	Restaurante
21	Cedeño Valdez Nexar	13112954116001	939185706	n/t	Dulceria las Plamas	Buenos Aires	Dulceria
22	Cedeño Velez Victor	13107976320001	999874414	vical-08@hotmail.com	Restaurant Anet	La Jagua	Restaurante
23	Celorio Velez Mercedes Jaqueelíne	1309108528	994637862		Doña Yaque	Valdez	Restaurante
24	Chávez Anchundia Alfredo	1306707751	981424622		Dulceria San Puare	Bolívar y 30 de Septiembre	Dulceria
25	Chavez Anchundia Manuela A.		992144740		Aura Germania	30 de septiembre	Restaurante

26	Chávez Vélez Ritha Luna	1304944836	999477696	n/t	Restaurant Lunita	Av. Don Bosco	Restaurante
27	Chinga Angel	179141109901	962866105	leoneldavidg728@gmail.com	La esquina del batido	Bolívar y 30 de Septiembre	Restaurante
28	Chinga Edgar		990458847		Señor de los Pollos	Bolívar y 30 de Septiembre	Restaurante
29	Cobeña Bettsy	1309400974	960850232		Comedor Andreita	Eloy Alfaro y 30 de septiembre	Restaurante
30	Cruzatty Zamora Amparo		994949853	n/t	Kiosko Rodriguez	Buenos Aires	Restaurante
31	Cruzatty Zamora Cruz Maria	13098061014001	980066936	maydamchitmail.com	Cabaña Restaurante el Jardin	Buenos Aires	Restaurante
32	Delgado Plaza R		961950331		El señor de los pollos	Eloy Alfaro	Restaurante
33	Delgado Ponce Norma A		939783826		El rincón Criollo	30 de septiembre	Restaurante
34	Delgado Roman Noray Lastenia	130579667001	988655590		Mini Market Jessenia	Tierras Amarillas	Restaurante
35	Delgado Saltos Maria Leseth	1312090499	989280600	malidesa0601@gmail.com	La Esquina del Sabor	Atahualpa	Bar
36	Delgado Valdez Leticia Eugenia G		985900542	nathy_belen2001@hotmail.com	Dulceria	Buenos Aires	Dulceria
37	Delgado Vélez Ondina Auxiliadora	1305933333001	994294301	ondinadelgado1@gmail.com	Dulceria Los Almendros	Av. Sucre	Dulceria
38	Dueñas Saltos Rosa Maria	1307329290	990765548	n/t	Lo bueno se ve de lejos	Av. Don Bosco	Restaurante
39	García Alcivar Jorge Anthonio	1309535779001	981296817	jogagarci@hotmail.com	La gran Burger	Bolívar y Rocafuerte	Restaurante
40	García Bazarro Diego		997530207	n/t	Jugo de Caña Fresca	Sosote	Bebidas
41	García Rodríguez Claudio		988358720		Claudy Burger	Independencia	Restaurante
42	Guerrero Cevallos Jose		979686301		Guilliber El Gigante del Sabor	Valdez	Restaurante
43	Guerrero Rosa Aracely	1309646949001	982704120	aracelyguerrero197@gmail.com	Rosita Comida Criolla	Resbalon	Restaurante
44	Hidalgo Meza Hermencia	1307285716001	993444078	wenivan2515@gmail.com	El encanto del sabor	Independencia	Restaurante
45	Hidrovo Hidrovo Rosa Alicia	1309397790001	994106891	rosa1970hidrovo@gmail.com	Restaurantey parrilladas Jireth	30 de septiembre	Restaurante
46	Holguin Llerena Gema		962031697	n/t	Dulceria TiTos	Buenos Aires	Dulceria
47	Holguin Zambrano Amable	13071795210011	981732555		Don Teo Dulceria	El Ceibal	Dulceria
48	Laz Perez Magda	1306606128001	986331071	magdalaz.1906@hotmail.com	Picanteria Meli	Eloy Alfaro y Juan Montalvo	Restaurante
49	Loor Celorio Maria Magdalena	801311665580	992050460	n/t	Restaurant Panchito	Tabacales	Restaurante
50	Loor Navarrete Jessica		993934077		Planeta paleta	Atahualpa	Restaurante
51	Loor Vélez José Luis	1308546678001	960442874	iohanna-uhn@hotmail.com	Picanteria Lucia	Av. Sucre	Restaurante
52	Lopez Adri		939388031		Cielito	Tierras Amarillas	Soda Bar
53	Lopez Espinoza Jose Enrique	1	980596561		Los Girasolez	La Jagua	Restaurante
54	Macias Delgado Magda Viviana	1306951862001	996391883	n/t	Quinta San Marcos	Tabacales	Restaurante
55	Macias Macias Jose Honorio	130207220001			Tio Honorio	Sosote	Restaurante
56	Macias Mera Segundo Teodoro				Santa Clara	La Jagua	Restaurante
57	Mendoza Bravo Julio Cesar	1303752909001	968700062		Mendoza	Buenos Aires	Restaurante
58	Mendoza Cristhian	1314322403	969568220		Asadero	30 de septiembre	Restaurante
59	Mendoza Macias dolores Margarita	130593080001	981141389		DAYGE	Atahualpa y Rocafuerte	Restaurante
60	Mendoza Macias Leidiana Karina	1307783736001	2644617		Soda bar el señor delos prensados	Atahualpa	Restaurante

61	Mera Macias Lidia Doraliza	1305930602001	989931625	lorena.piguave@hotmail.com	Comedor Mercedita	30 de septiembre	Restaurante
62	Mero Loor Fernando		939136947	n/t	Encebollados Tabacales	Tabacales	Restaurante
63	Molina Zambrano Fatima Del Rosario		990928775		Restaurante Familiar	Resbalon	Restaurante
64	Montes Alava Jose		22659121		Salchicha la prima	Tierras Amarillas	Restaurante
65	Montes aviles Yandry Nicolas		969700196	yandrymontesa@gmail.com	D'Niko Picanteria	Resbalon	Restaurante
66	Montes Delgado Diego Rolando	1310099153	993129228		Los Ceviches de Chavo	Eloy Alfaro y atahualpa	Restaurante
67	Montes Maria Aura				Dios da para todos		Restaurante
68	Montes Montes Margarita		980892457		Comedor la TUTU	Sosote	Restaurante
69	Montes Ponce Ronaldo Alexander	1314879824001	988549660	rampxd96@gmail.com	Cevicheria el Chavo	Sucre y Bolivar	Restaurante
70	Montes Ruiz Hugo Ernesto		980829038		Los Almendros	Tierras Amarillas	Restaurante
71	Moreira Angela		985919651		La Cabaña de Coki	Sosote	Restaurante
72	Moreira Muñoz Santa Kerly	1304824681001	969302269		La Choza	San Jacinto	Restaurante
73	Muñoz Alcivar Rosa	1301394498			Amor a la comida	Bolivar	Restaurante
74	Muñoz Macias Maria Magdalena	1304268640	52645187		Restaurante Maria	Eloy Alfaro	Restaurante
75	Muñoz Mendieta Eugenia Beatriz	130593403001	979360783	eugemuñoz66@hotmail.com	La cuchara	Bolivar y Pichincha	Restaurante
76	Muñoz Muñoz Teresa	1307215648001	2478138	eliette-1971@hotmail.com	Doña Tere	Buenos Aires	Restaurante
77	Muñoz Vélez Isauro		2644618		Fast Food	Bolivar y 30 de Septiembre	Restaurante
78	Pachay Giler Verónica	1309845327	984150216	veronicapachay2016@gmail.com	Cabaña Mami Susy	Bolivar y Atahualpa	Restaurante
79	Palacios Rodriguez Angel Oscar	1302211030	981691533	mariuxipalacios02@gmail.com	Comedor WAICA	Av. DonBosco	Restaurante
80	Pazmiño Muñoz Ashley Lisbeth	13143234920001	968693402	eugemuñoz66@hotmail.com	Margarita	L Jagua	Restaurante
81	Peñafiel Solorzano Guillermo	1301555114001	989555369		El Rincon Manabita	La Jagua	Restaurante
82	Pin Palma Jose Arsenio	1300032255001	2644342	mlexita_carlos1996@hotmail.com	Asadero Don Pin	Bolivar y 30 de Septiembre	Restaurante
83	Pisco Ruis Maria Perla	1308019982	990573500		Comedor Perlita	Tierras Amarillas	Restaurante
84	Pisco Velez Segundo Ecuador		998886067	segundo63pisco@gmail.com	Los Pocitos	Los Pocitos	Restaurante
85	Pislo Quiroz Maria	1350881676001	962088716	marielizapq@gmail.com	Sason de Mamà	Av. Don Bosco	Restaurante
86	Ponce Coveña Ana	13200760601001	979243986	n/t	EL Matiancho	Km. 20	Restaurante
87	Ponce Hilda		981906715	n/t	Sabores de Rocafuerte	Resbalon	Restaurante
88	Ponce Saltos Jessica Maria	1312610528001	959554219	jessicaponcesaltos1986@gmail.com	Dulceria Bam Bam	Av. Sucre	Dulceria
89	Ponce Vera Cleodomeneo		968951722	n/t	4 Hermanos	Tabacales	Restaurante
90	Reina Zambrano Rosa Nelly	1304313354001			Bienvenidos al Rino	Tierras Amarillas	Restaurante

91	Reyes Montes Myrian Bernardita		986518824		5 Hermanas	Sosote	Restaurante
92	Rodriguez Amaarina		962783122		Ricas Salchichas y Longaaanizas	Tierras Amarillas	Restaurante
93	Rodriguez Carranza Tanyita Auxiliadora	1304915810001	981044939		Mi deseo	Av. Don bosco	Restaurante
94	Rodriguez Garcia Carmen Aidee	1306667732001	2659042		La Acacia	Tierras Amarillas	Restaurante
95	Rodriguez Muñoz Jose Antonio	1316422474001	939136473		La Ramada	La Jagua	Restaurante
96	Rodriguez Risco Julieta Marisol	1304176330001	2634632		Picanteria el Portal	Av. Sucre	Restaurante
97	Roman Katerine	1310653843	959105916	kattu8708@gmail.com	Dylerys	Tierras Amarillas	Restaurante
98	Ruiz Cobeña Luis		969998472		Delicias Jazmin	Sosote	Restaurante
99	Ruiz Sonia	1307979300001	992129883		Comedor Mrianita	Tierras Amarillas	Restaurante
100	Ruiz Velez Ritha Indaura	1305435560001	979689479	n/t	Morcillas Maria Cristina	Buenos Aires	Restaurante
101	Sacoto Macias Leonardo		984158043		Comedor Pauette	30 de septiembre	Restaurante
102	Salavarría Loo Beatriz		981836471		Cabañas Alison	Tierras Amarillas	Restaurante
103	Salto Muñoz Hermes	1304893744001	981934941		Comedor Monserrate	Av. Don Bosco	Restaurante
104	Sanchez Montes Maritza		980203919		El Rosal	Sosote	Restaurante
105	Solorzano Alcivar Lenin Felipe	13038376270001	981931096		El Campestre	La Jagua	Restaurante
106	Solórzano Cruz Maria	1,30593E+12	988885302	n/t	Comedor Maricruz	Puerto Looor	Restaurante
107	Solorzano Mercí	13103114044	986189181	mercisorzano@hotmail.com	Divino Niño	Tierras Amarillas	Restaurante
108	Solorzano Velez Washington	1309512612001	986476845	washingtonsolorzano@hotmail.com	La Toquilla	Tierras Amarillas	Restaurante
109	Solorzano Zambrano Amariyls	1714032438001	968854806		Salchicha Alexandra	Tierras Amarillas	Restaurante
110	Teran Choez Luisa Geanella	1310649817	993996152	darwinvelez@hotmail.com	Parrilladas Michelin	Av. Don Bosco	Restaurante
111	Tuarez Amada		988098592		Parador Niña Gema	Tierras Amarillas	Restaurante
112	Tuárez Daza Jose Eduardo	1305454215	982822763		Picanteria Eduardo Isale	Av. Sucre	Restaurante
113	Tuárez Jose		969539273		De Pepe	Pichincha y Bolívar	Restaurante
114	Ubillús Joza Ronald Reinaldo	1309099560	980444143		Cebichería Pollito	Atahualpa e Independencia	Restaurante
115	Ugalde Delgado Vicente Manuel	1307783736	2645417	kary_mendoza@outlook.es	El señor de los prensados	30 de septiembre y Eloy Alfaro	Restaurante
116	Velez Italo		983783080		La Ahamacas	Tierras Amarillas	Restaurante
117	Velez Jessenia	1310779598	939697131		Picanteria Jessenia	Valdez	Restaurante
118	Velez Gregori		988043539		Dulceria Kristhy	Sosote	Dulceria
119	Velez Pedro	13100312970001	991226419	n/t	Tio Sam	Sosote	Dulceria
120	Vélez Ramón de los Reyes	1307949851001	981929000		Estaurante Carmia	Av. Sucre	Restaurante
121	Velez Santos Tanya del Rocio		962035716	veleztanya1@gmail.com	Parrilladas el Negro	Pichincha	Restaurante
122	Velez Valencia Esmilda Maria		980909644		Establecimiento Coco Bar Keyla	Tierras Amarillas	Restaurante
123	Velez Velez Carmen Auxiliadora	1312332636	996155039	carmitavelez101@gmail.com	Tutti Ricchi	Av. Don Bosco	Restaurante
124	Velez Velez Ramon de los Reyes	1303949855	981929000	n/t	Restaurant Carmita	Av. Don Bosco	Restaurante

125	Veliz Parraga Cristhian Jesús	1310615388	980821674	crsthanvel121984@gmail.com	El Compa	Av. Don Bosco	Restaurante
126	Vera Alcivar Bernardita	1305057026	989842864	veromuñoz9528@gmail.com	Las 5 Juanas	La Jagua	Restaurante
127	Vera Lucas Mirian	920419116		mirianv2024@hotmail.com	Con alma de Chef	Atahualpa e Independencia	Restaurante
128	Vera Macias Luis Carlos	1310370620	989634047		El Original	La Jagua	Restaurante
129	Vera Manuel	1714310800	969968388		Manuel foot	Valdez	Restaurante
130	Vera Saltos Dolores catalina		982907056		Comedor de los Achochas	30 de septiembre	Restaurante
131	Vera Viviana	130959640001	990954207		Bendicion de Dios	Sosote	Restaurante
132	Vergara Vélez Rosa Yalile	1310140817001	967099381	onzik01921@gmail.com	Dond'Yali	Bolívar y pichincha	Restaurante
133	Yepez Zambrano Roberto Patricio	1309751111001	939877373	ieing-k-yepez@uotlook.com	Comi Burguer	Atahualpa	Restaurante
134	Zambrano Castro Daisy	1307107860001	979389050	darlenyszambrano@gmail.com	La Sazón criolla	Independencia	Restaurante
135	Zambrano Muñoz Jonathan	1312303561001	997255303	rezam_88@hotmail.com	Shark Fresh	Av. Don Bosco	Restaurante
136	Zambrano Rodríguez Maria		997675193		Mi Finca	El Cerrito	Restaurante
137	Zambrano Winter		969294216	winterzam16@gmail.com	Yelena	Tierras Amarillas	Restaurante
138	Zamora Parraga Jessenia		960001887		Yeess Mar	Valdez	Restaurante
139	Zamora Velez Nexar Rolando		986927296	necsarzambrano1661@gmail.com	Delicias y postres Nexar	Resbalon	Restaurante

Anexo 2: Formato del cuestionario de la entrevista aplicada al jefe del departamento de turismo del GAD municipal de Rocafuerte



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE HOTELERIA Y TURISMO
CARRERA DE TURISMO**

Tema: “La gastronomía ancestral y su comportamiento en el turismo cultural del cantón Rocafuerte provincia de Manabí - Ecuador”

**ENTREVISTA AL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE TURISMO DEL GAD
MUNICIPAL DEL CANTON ROCAFUERTE**

Objetivo.- Determinar como la gastronomía ancestral repercute en el comportamiento del turismo cultural del cantón Rocafuerte.

Responda a las siguientes preguntas.

- 1. ¿De qué forma la gastronomía ancestral contribuye al turismo cultural del cantón?**
- 2. ¿Cuáles son los ingredientes principales dentro de la gastronomía rocafortense?**
- 3. ¿Cuántos establecimientos brindan servicios gastronómicos en el cantón?**
- 4. ¿Conoce usted cuantos establecimientos ofertan específicamente comida ancestral en el cantón?**
- 5. ¿Cuáles son los platos más representativos del cantón Rocafuerte?**
- 6. ¿De qué forma la gastronomía ancestral ayuda a generar fuentes de empleo?**
- 7. ¿Los turistas que visitan el cantón en su mayoría son locales o extranjeros?**
- 8. Mencione una debilidad, amenaza, oportunidad y una fortaleza del turismo gastronómico en el cantón.**

Muchas gracias por su colaboración.

Anexo 3: Formato de la ficha de inventario gastronómico

					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
				CÓDIGO	
				IM-04-05-54-004-10-000002	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:		Cantón:			
Parroquia:		<input type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad:					
Coordenadas:					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
Descripción de la fotografía:					
Código fotográfico:					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación:					
Grupo Social:			Lengua:		
Ámbito:		Subámbito:			
		Detalle del Subámbito:			
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
Anual					
Continua					
Ocasional					
Otro					
Alcance		Detalle del alcance			
Local					
Provincial					
Regional					
Nacional					
Internacional					
Productos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres-hijos					
Maestro-aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres-hijos					

	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Sensibilidad al cambio				
	Alta			
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora:				
Inventariado por:			Fecha de inventario:	
Revisado por:			Fecha revisión:	
Aprobado por:			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico:				

Anexo 4: *Formato del cuestionario de la encuesta aplicada a los turistas que visitan el cantón Rocafuerte*



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE HOTELERIA Y TURISMO
CARRERA DE TURISMO**

Tema: “La gastronomía ancestral y su comportamiento en el turismo cultural del cantón Rocafuerte provincia de Manabí - Ecuador”

**ENCUESTA DIRIGIDA A LOS TURISTAS QUE VISITAN EL CANTON
ROCAFUERTE**

Objetivo.- Determinar como la gastronomía ancestral repercute en el comportamiento del turismo cultural del cantón Rocafuerte.

Responda a las siguientes preguntas.

1. ¿Cuál es su género?

Femenino	<input type="checkbox"/>
Masculino	<input type="checkbox"/>
Otro	<input type="checkbox"/>

2. ¿Cuál es su edad?

18 – 24 años	<input type="checkbox"/>
25 a 34 años	<input type="checkbox"/>
35 a 44 años	<input type="checkbox"/>
45 a 54 años	<input type="checkbox"/>
Más de 54 años	<input type="checkbox"/>

3. **¿Conoce usted el concepto o termino de gastronomía ancestral?**

Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>
Tal vez	<input type="checkbox"/>

4. **¿Ha tenido la oportunidad de degustar la gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte?**

Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>
No sé cuál es la gastronomía ancestral	<input type="checkbox"/>

5. **¿Cuál de estos platos cree que pertenece a la gastronomía ancestral de Rocafuerte**

Caldo y seco de gallina	<input type="checkbox"/>
Caldo de haba con chancho	<input type="checkbox"/>
Suero blanco	<input type="checkbox"/>
Tonga	<input type="checkbox"/>
Viche	<input type="checkbox"/>
Morcillas	<input type="checkbox"/>
Dulces típicos	<input type="checkbox"/>
Tortillas	<input type="checkbox"/>
Prensados	<input type="checkbox"/>

6. **Según su criterio califique el grado de importancia de la gastronomía ancestral con relación al turismo cultural del cantón.**

Muy importante	<input type="checkbox"/>
Importante	<input type="checkbox"/>
Moderadamente importante	<input type="checkbox"/>
De poca importancia	<input type="checkbox"/>
Sin importancia	<input type="checkbox"/>

7. ¿Qué aspecto le motivó a visitar el cantón Rocafuerte?

Visitar Balnearios	<input type="checkbox"/>
Conocer nuevas culturas y costumbres	<input type="checkbox"/>
Conocer y degustar la gastronomía del cantón	<input type="checkbox"/>
Visita a familiares y amigos	<input type="checkbox"/>
Negocios o trabajo	<input type="checkbox"/>
Otro	<input type="checkbox"/>

8. ¿Con qué frecuencia consume la gastronomía rocafortense cuando visita el cantón?

Siempre	<input type="checkbox"/>
Frecuentemente	<input type="checkbox"/>
Rara vez	<input type="checkbox"/>
Nunca	<input type="checkbox"/>

9. ¿Con qué frecuencia usted visita los establecimientos gastronómicos en Rocafuerte?

1 vez al mes	<input type="checkbox"/>
2 veces al mes	<input type="checkbox"/>
3 veces al mes	<input type="checkbox"/>
4 veces al mes	<input type="checkbox"/>
Más de 5 veces al mes	<input type="checkbox"/>

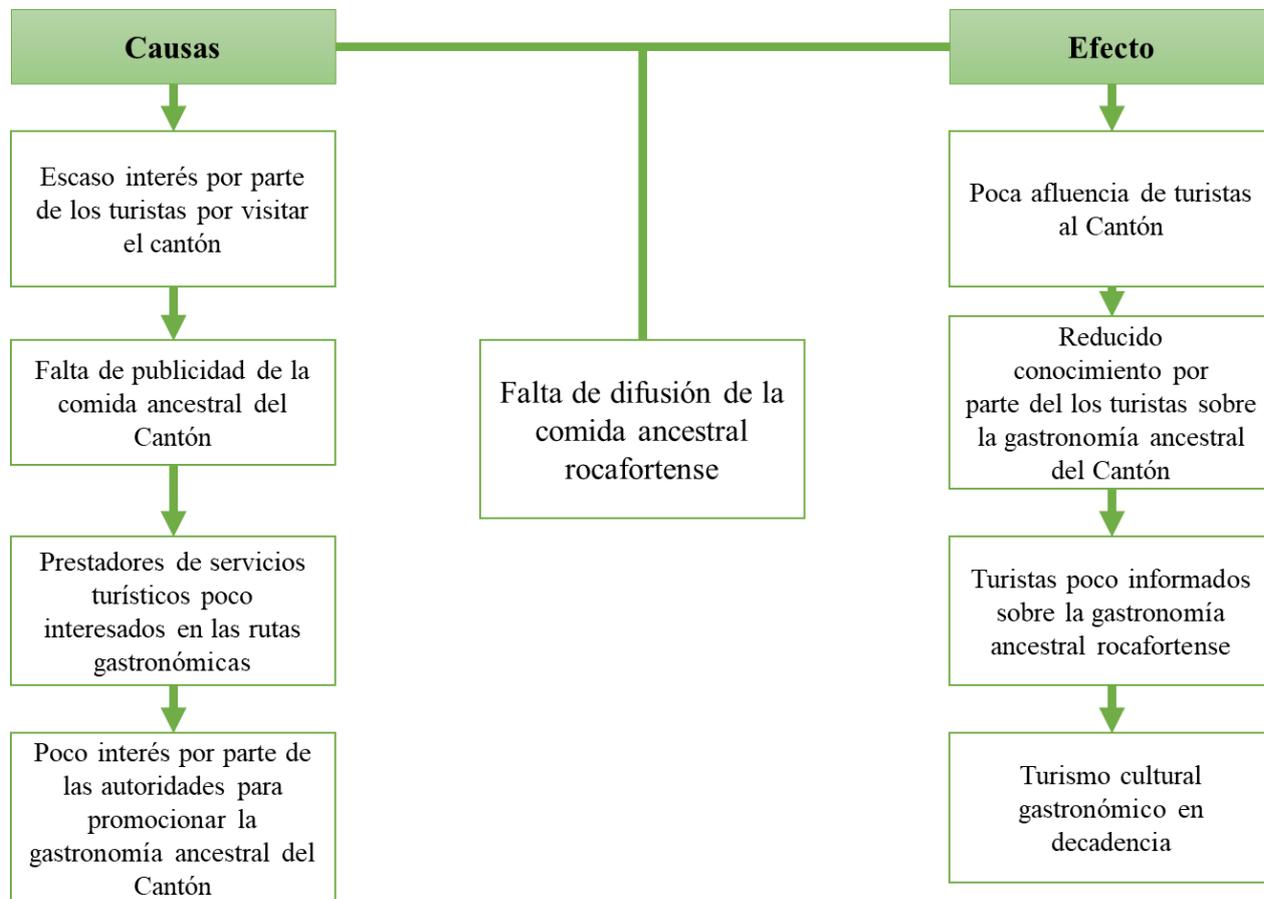
10. ¿Piensa usted que la gastronomía del cantón Rocafuerte ayuda al desarrollo turístico y económico del cantón?

Mucho	<input type="checkbox"/>
Poco	<input type="checkbox"/>
Nada	<input type="checkbox"/>

11. ¿Qué beneficios considera que habrá para el cantón Rocafuerte, al promocionar la gastronomía ancestral mediante un catálogo digital?

Desarrollo económico	<input type="checkbox"/>
Desarrollo cultural	<input type="checkbox"/>
Desarrollo turístico	<input type="checkbox"/>
Otro	<input type="checkbox"/>

Anexo 5: Árbol del problema



Anexo 6: *Evidencia fotográfica*





