

UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ



Proyecto de Investigación Previo a la Obtención del Título de:

Licenciado en Turismo

TEMA:

"Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón

Chone parroquia Canuto"

AUTORA:

Gómez Haro Ana Paula

TUTOR:

Lic.Marco Duran Vasco,Mg.

Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades

Carrera: Turismo

Fecha de emisión del informe:

Manta, del 2023

Certificación del Tutor

En calidad de docente tutor de la Facultad de Hotelería y Turismo de Manta de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de la estudiante Gómez Haro Ana Paula, legalmente matriculada en la carrera de Turismo, período académico 2022 (2), cumpliendo el total de 400 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es "**Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Chone parroquia Canuto**".

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, abril 2023

Lo certifico

Lic. Marco Edmundo Duran

Docente Tutor
Área: Turismo

Declaración de Autoría

La única persona declarada inicialmente como autora de la presente investigación, Srta. Gómez Haro Ana Paula es la total responsable de la recolección de datos, obtención de resultados, análisis de información, emisión de resultados, conclusiones y recomendaciones, a quien le pertenecen de forma exclusiva en calidad de autora.

El derecho intelectual de esta investigación corresponde a la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades, Carrera de Turismo.

Gómez Haro Ana Paula

Aprobación de la Tesis

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, "**Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Chone parroquia Canuto**", ha sido realizado y concluido por la estudiante Gómez Haro Ana Paula; 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

Dedicatoria

El resultado de este trabajo de investigación está dedicado a mis padres: Rosy Haro Solorzano y Paul Gómez Delgado, que con esfuerzo y amor han ofrecido incansablemente educación de calidad y oportunidades de superación. Gracias por brindarme apoyo y cariño incondicional en cada una de las etapas de mi vida, por la motivación que a diario me impulsan a crecer, por la valiosa herencia y legado que han inculcado en mí a través de valores, principios, propósitos de alcanzar las metas propuestas, y servicio a través del desempeño de mi profesión.

A mis hermanos Christian Paul y Thiago Adrián Gómez quienes han sido mi motivación en cada paso que doy, gracias a su amor de gran magnitud, su apoyo a través de cada abrazo, cada gesto de atención, a ellos por sostenerme siempre.

Reconocimiento

La ejecución de este proceso de investigación para lograr redactar el presente informe que permitirá obtener mi titulación no hubiese sido posible sin el gran apoyo otorgado por mi familia quien a lo largo de mi vida han guiado cada uno de los acontecimientos importantes que me han conducido al lugar donde estoy y me han fortalecido espiritualmente para alcanzar crecimiento profesional y personal con éxito.

A mi abuela Alexandra Solorzano de Haro por ser fuente de motivación en mi formación académica, a mis tíos y primos quienes continuamente aportaron con palabras de aliento para promover mi crecimiento personal y profesional.

A mi tía Venus Gómez por siempre apoyarme y extenderme su mano para que siguiera con pie firme en este maravilloso camino del aprendizaje, agradezco sus anécdotas y experiencias compartidas.

A Joel Diaz Castillo por su amor incondicional, compañía y comprensión durante mi proceso educativo, por siempre motivarme a hacer mejor las cosas después de cada tropiezo.

A mi mejor amiga Emily Rivadeneira Vélez quien estuvo a mi lado de forma incondicional, por compartir conmigo experiencias que aportaron a mi desarrollo en el proceso educativo.

A mi tutor Lic. Marcos Duran quien orientó con total profesionalismo durante la elaboración de este proyecto de investigación.

A mis docentes a lo largo de la carrera quienes supieron compartirme sus conocimientos para ayudarme a crecer profesionalmente.

A la prestigiosa Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí por las experiencias académicas y personales que me infundo.

Resumen

La presente investigación se realizó con el objetivo de analizar el valor cultural que posee la gastronomía de origen ancestral, factor de alto impacto turístico en la Parroquia Canuto del Cantón Chone, provincia de Manabí, Ecuador. Lugar, donde se evidencia una significativa pérdida de identidad y poco interés prestado a toda la riqueza culinaria que posee cada uno de los platos típicos de la zona, y la historia que tiene detrás cada preparación. Para ello fue necesario hacer uso de una metodología de investigación con enfoque mixto, que nos dé la oportunidad de utilizar aspectos cualitativos, con la aplicación de instrumentos que permitan la observación, exploración, análisis del problema y cuantitativos con propósitos de una medición asertiva, orientada a resultados con datos consistentes que nos aterricen en la realidad particular del problema investigado. Encontrando así, una alta afluencia de población joven, que desconoce las prácticas ancestrales de la gastronomía local y por ende no alcanzan a dimensionar el alto potencial que éste representa y la gran influencia que tiene para elevar la dinámica turística, presente en la localidad. Por ello, se considera importante exponer la situación y promover la apropiación de los conocimientos ancestrales en el ámbito gastronómico y su aporte al desarrollo turístico de Canuto.

Palabras clave: cultura, gastronomía, ancestral, Parroquia Canuto, riqueza culinaria, desarrollo turístico.

Abstract

The present investigation was carried out with the objective of analyzing the cultural value of gastronomy of ancestral origin, a factor of high tourist impact in the Canuto del Cantón Chone Parish, Manabí province, Ecuador. Place, where there is evidence of a significant loss of identity and little interest given to all the culinary richness that each of the typical dishes of the area has, and the history behind each preparation. For this, it was necessary to make use of a research methodology with a mixed approach, which gives us the opportunity to use qualitative aspects, with the application of instruments that allow observation, exploration, analysis of the problem and quantitative ones for the purposes of an assertive measurement, oriented to results with consistent data that land us in the particular reality of the problem investigated. Thus, finding a high influx of young people, who are unaware of the ancestral practices of local gastronomy and therefore do not manage to measure the high potential that it represents and the great influence it has to increase the tourist dynamics, present in the town. Therefore, it is considered important to expose the situation and promote the appropriation of ancestral knowledge in the gastronomic field and its contribution to the tourism development of Canuto.

Keywords: culture, gastronomy, ancestral, Canuto Parish, culinary richness, tourism development.

Índice

Certificación del Tutor.....	2
Declaración de Autoría.....	3
Aprobación de la Tesis.....	4
Dedicatoria.....	5
Reconocimiento.....	6
Resumen.....	7
Abstract.....	8
Introducción.....	11
Planteamiento del problema.....	15
¿Cuál es el problema que se pretende solucionar con este estudio?.....	15
¿En que afectaría la pérdida de identidad en relación con la gastronomía ancestral?.....	15
Objeto y campo de acción.....	15
Formulación de objetivos.....	16
Objetivo general.....	16
Objetivos específicos.....	16
CAPITULO I.....	17
Marco Teórico.....	17
Gastronomía.....	17
Gastronomía Ancestral.....	19
Utensilios Característicos de la Gastronomía Ancestral.....	22
Técnicas de Cocción de la Gastronomía Ancestral.....	23
Formas de Presentación.....	26
Gastronomía como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.....	26
Turismo.....	27
Turismo cultural.....	28
Turismo Gastronómico.....	29
Turismo Gastronómico en la Parroquia Canuto, Cantón Chone.....	31
CAPITULO II.....	32
Diagnóstico o Estudio de Campo.....	32
Nivel y tipo del estudio.....	32
Análisis categorial del estudio.....	32
Población, muestra y participación.....	33
Descripción de las técnicas e instrumentos de investigación.....	34
Procedimiento para la recolección y análisis de resultados/hallazgos.....	35
CAPITULO III.....	36

Evaluación de los Resultados	36
Resultado de la Encuesta Aplicada	36
Resultados de la Entrevista Aplicada	49
Conclusiones	54
Recomendaciones	55
Bibliografía	56
Anexos	59
Figura 1	59
Figura 2	60
Figura 3	60
Figura 4	61
Figura 5	62
Figura 6	62
Figura 7	63
Figura 8	63

Introducción

Ecuador es un país mega diverso bendecido con una abundante riqueza cultural donde destacan principalmente su gastronomía ancestral, símbolo importante dentro del territorio, es una muestra de quienes somos, del lugar al que pertenecemos, y sobre todo la cultura que nos define.

En la publicación del Diario “El Telégrafo”, Carvallo, N. (2015) afirma que:

Se denominan conocimientos y saberes ancestrales y tradicionales a todos aquellos saberes que poseen los pueblos y comunidades indígenas, y que han sido transmitidos de generación en generación por siglos. Estos conocimientos, saberes y prácticas se han conservado a lo largo del tiempo principalmente por medio de la tradición oral de los pueblos originarios, y también por medio de prácticas y costumbres que han sido transmitidas de padres a hijos en el marco de las dinámicas de la convivencia comunitaria que caracterizan a nuestros pueblos indígenas.

Adicional, el mencionado autor añade información publicada en la Declaración Universal de la Unesco sobre la Diversidad Cultural de 2001 donde se establece que:

Los saberes tradicionales y ancestrales son un patrimonio cuyo valor no se circunscribe únicamente a las comunidades originarias, sino que dichos saberes constituyen un importante recurso para toda la humanidad, en tanto enriquecen el conocimiento mutuo por medio del diálogo, y permiten conservar el amplio espectro de la diversidad cultural existente en un territorio dado. Según se afirma en la declaración, la diversidad cultural

es una fuente de creatividad y de innovación y su reconocimiento fomenta la inclusión social y la participación.

Dicho esto, se puede entender que Ecuador es portador de un extenso bagaje de tradición y cultura, lo que ha permitido que por cientos de años se haya cumplido la tarea de transmitir conocimientos de generación en generación con relación a sus formas de vida, procesos que permitieron la consecución de satisfacción de necesidades básicas, entre ellas la alimentación, que ha sido una pieza clave para el desarrollo sostenible de toda la población, donde su eje transversal sin duda alguna es la diversa variedad de cultivos y especies tanto vegetales como animales que han permitido por años cimentar de forma sólida la identidad cultural de la gastronomía que nos caracteriza y los procesos culinarios que se llevan a cabo para lograr sabores originales de cada localidad.

En el mundo existe una serie de investigaciones con relación al patrimonio cultural que la gastronomía ancestral aporta al Ecuador, entre ellas destaca el artículo titulado “El Turismo y las ofertas gastronómicas como producto para el desarrollo local del cantón Chone, Ecuador” publicado en la “Revista Interamericana de Ambiente y Turismo”, dentro de la investigación disponible en idioma inglés, los autores proponen la implementación de un circuito compuesto por cuatro fases con actividades que intentan desarrollar el turismo local y van desde el estudio del mercado, valoración de los atractivos turísticos y gastronómicos, diseño del circuito con actividades de control y seguimiento y finalmente la comercialización, donde afirman que:

El diseño e implementación del circuito turístico gastronómico en el cantón Chone constituye un aporte al realce de los valores de la comida típica manabita y un impulso en el fortalecimiento de actividades turísticas en el desarrollo de nuevos destinos del Ecuador. (García, N., Blanco, G. y Alfonso, R. 2022)

Gracias al potencial turístico que se puede impulsar con la exposición de la gastronomía ancestral autóctona de nuestra localidad, muchas investigaciones se han desarrollado en torno a la revalorización de cada uno de estos saberes y tradiciones culinarias para ubicarlos en el

más alto nivel y proyectar una carta de presentación inigualable al turismo local e internacional. Sin embargo, para ello es necesario identificar los factores que influyen en que estas tradiciones poco a poco van desapareciendo y perdiendo la oportunidad de potencializar el turismo mediante cada los platos típicos que caracterizan la cultura local, entre dichas investigaciones se puede destacar la publicación en el Journal of Science and Research titulada “Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador”, donde se menciona lo siguiente:

Las causas de las pérdidas de los saberes ancestrales varían dependiendo del lugar, se relacionan con los rápidos cambios ambientales, socioeconómicos y culturales que actualmente acontecen en las diferentes culturas y sociedades debido a la globalización, y que de alguna manera implican un alejamiento de la naturaleza. (Carranza, H., Tubay, M., Espinoza, H. y Chang, W. 2021)

En la mencionada investigación se habla de la gastronomía como un símbolo territorial que denota cultura, patrimonio de las sociedades, identidad mediante la peculiaridad de sus cultivos, especies animales, formas de elaboración de los platos típicos, además de la manera en que se sirve y se consumen dichos alimentos.

Los conocimientos milenarios que persisten en las cocinas manabitas son un verdadero tesoro, que debemos tratar como tal. Para ello, es necesario crear conciencia de la riqueza culinarias que posee nuestra provincia, y por qué no, exteriorizar dicha cultura a través de experiencias gastronómicas cargadas de sabores, colores, texturas y olores inigualables.

Montalván, A. y Cabrero, F. (2019) manifiestan que:

En la cocina ecuatoriana predomina la variedad de ingredientes. Debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios que remiten a sus distintas regiones biogeográficas: las costas del Océano Pacífico, así como las islas Galápagos; los Andes, y por último la selva amazónica. La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las culturas de la zona puedan

elaborar diversos platos autóctonos., con un potencial turístico importante. (p. 127)

El potencial turístico en Ecuador es admirado por muchos, y que mejor forma de rendirle homenaje a todo ese bagaje de cultura y tradición que a través de la gastronomía elaborada con la práctica de saberes ancestrales.

La cultura culinaria en Manabí es exquisita, y en particular Canuto es una parroquia que guarda como tesoro toda una tradición gastronómica desde hace mucho tiempo, destacan platos auténticos en vasijas de barro, con un ahumado característico del fogón de leña, ingredientes tales como la yuca, el maíz, el maní, el camote, carne de animales salvajes, y variedad de frutas.

Se realiza un enfoque del sitio de estudio en la parroquia rural Canuto del cantón Chone, en donde se puede destacar sus atractivos turísticos y culturales, donde destaca su deliciosa gastronomía con recetas ancestrales que aún continúan ofreciéndose en los sitios de expendio de comida y de los cuales se detalla en los siguientes capítulos del estudio.

El presente proyecto de investigación se desarrolla en tres capítulos que permiten identificar cada detalle de la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la parroquia Canuto, fortalecida con la literatura disponible, el propósito de esta investigación también es llegar a incentivar a otros autores a continuar con la investigación haciendo uso de la bibliografía propuesta o sus propias fuentes de información.

En el capítulo I se inicia el desarrollo del Marco Teórico donde se detalla la definición de diferentes términos científicos y sus conceptos para una mejor comprensión del tema de investigación, además de la descripción de ciertos antecedentes investigativos para complementar el estudio.

El capítulo II aborda todo lo correspondiente a la Metodología de la Investigación, donde se especifica el método científico seleccionado, así también, las técnicas de

recolección de información, con sus diferentes instrumentos.

Finalmente, en el capítulo III se presenta el análisis de los resultados obtenidos de los instrumentos aplicados, y el posterior detalle de las conclusiones y recomendaciones que se pueden rescatar del desarrollo de la presente investigación.

Planteamiento del problema.

La parroquia Canuto del Cantón Chone, presenta una gastronomía que va de generación en generación, manejando recetas de los ancestros durante muchos años manteniendo así el sabor montubio para el mundo.

¿Cuál es el problema que se pretende solucionar con este estudio?

El problema que se pretende solucionar es entender la posible pérdida de identidad que se genera a partir de la globalización, la falta de promoción turística y el incremento de platillos gourmet, ya que este factor mencionado proviene de las grandes ciudades donde ya no se maneja la gastronomía ancestral como antes, sino con nuevas formas de cocina.

¿En que afectaría la pérdida de identidad en relación con la gastronomía ancestral?

Esta problemática afectaría a los establecimientos de alimentación que se sostienen a través de la comercialización de platillos manabitas ancestrales, la comida es una parte importante de la cultura, presenta la unión con los antepasados e implica el legado de las civilizaciones antiguas, formando parte de nuestra identidad y vida como personas.

Objeto y campo de acción

Bajo el tema de la Gastronomía Ancestral y su influencia en el turismo cultural del Cantón Chone, parroquia Canuto, provincia de Manabí.

El objeto y campo de estudio será determinado de la siguiente forma:

Relación de la gastronomía ancestral del cantón Chone parroquia Canuto y su influencia en el turismo cultural del cantón. La presente investigación se llevará a cabo en la ciudad de Chone, donde se busca destacar la importancia de la gastronomía ancestral y la relación que maneja en base al desarrollo turístico del mencionado cantón.

Formulación de objetivos**Objetivo general.**

Estudiar la gastronomía ancestral en el cantón Chone Parroquia Canuto y su influencia en el turismo cultural como aporte al desarrollo turístico.

Objetivos específicos.

- ❖ Realizar un diagnóstico para conocer la situación actual de la zona de estudio, en el cantón Chone la parroquia Canuto
- ❖ Identificar de que forma la gastronomía ancestral influye en el turismo cultural en el cantón Chone de la parroquia Canuto
- ❖ Determinar la contribución de la Gastronomía Ancestral en el desarrollo turístico en el cantón Chone, de la parroquia Canuto.

CAPITULO I

Marco Teórico

Gastronomía

La gastronomía es el conocimiento razonado de lo que comemos y cómo lo comemos.

Un área de conocimiento interdisciplinar que estudia y genera procesos fisicoquímicos, culturales y socioeconómicos donde el ser humano cultiva, procesa, distribuye y consume buenos alimentos y bebidas que afectan a su bienestar físico, mental y social.

(Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center. 2019. p. 8)

Por otro lado, López (2015) define la gastronomía de la siguiente forma:

La gastronomía es la disciplina que estudia la relación del ser humano con su alimentación, el entorno natural del cual obtiene los recursos alimenticios y la manera en que los utiliza, así como los aspectos sociales y culturales que se establecen en cada sociedad. Citado por (Saltos, G. 2018. p. 5)

Desde tiempos remotos la gastronomía ha representado un componente muy significativo para identificar la diversidad de una cultura, caracteriza su estilo de vida, hábitos alimenticios, tipo de agricultura y especies animales de acuerdo con la geografía y a la identidad de la sociedad a la que representa.

Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. (Montalván, A. y Cabrero, F. 2019. p. 127)

Para que una cocina pueda ser considerada un elemento propio de una sociedad, es necesario que ésta cumpla con una serie de requisitos que le permiten identificarla como tal, así lo asegura Padilla (2016) citado por Montalván, A. y Cabrero, F. (2019):

1) crear sus propios utensilios, insumos y materiales, 2) inventar sus modos y maneras propias de cocinar, 3) tener en su repertorio platillos que abarquen toda la gama de sabores: del agrio al dulce, del áspero al suave, de lo salado a lo amargo, 4) integrar la totalidad de los pasos de una comida, desde la entrada, pasando por los caldos, las sopas secas, los guisados y hasta los postres, 5) establecer sus horarios, costumbres, etiqueta y ordenamiento, 6) que el gusto por el platillo, el guiso y las viandas, haya rebasado tres generaciones, ceñirse al parecer del tiempo, amo y señor de lo caduco y permanente, 7) capacidad de aprovechar e incorporar los conocimientos de cocina ajenos sin desvirtuar su espíritu. (p. 127)

Dicho esto, se puede inferir que, la gastronomía esta conformada por una serie de saberes y ejecución de actividades relacionadas al arte culinario, caracterizada por las formas de preparación, herramientas que permiten procesar los alimentos y los ingredientes utilizados en cada receta que hacen única la experiencia y supone la integración del deleite de todos los sentidos.

El autor Montecinos, A. (2018) define la gastronomía de la siguiente manera: Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad.

Se entiende entonces que para definir el término “gastronomía”, es necesario relacionarlo con las distintas ramas de la ciencia tales como las ciencias naturales, el arte, ciencias sociales y la historia, todas ellas forman constituyen su campo de acción.

Gastronomía Ancestral

Bembibre, C. (2006) citado por Coque, M. (2013) se refiere a la gastronomía ancestral de

la siguiente forma:

Es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto por lo que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias.

Es el término que indica a un conjunto de datos organizados que internan importantes antecedentes histórico-ancestrales sobre el arte de preparar una buena comida característica o ancestral de un grupo, país, región, época etc.; de tal manera que aportan un significado esencial y necesario en todo proceso comunicativo.

La información como concepto existe en la naturaleza, en la cultura y es transformada por esta misma cultura que la ocasiona socialmente o la toma de la naturaleza misma.

Además, se pueden agregar los aportes de los siguientes autores a partir de la definición de la gastronomía ancestral:

Según Angeli, (2011) citado por Saltos, G. (2018) "La comida ancestral se centra en el estudio de sus antiguos productos, recetas y métodos culinarios, fuente generosa de ideas de sabores y texturas. Y, naturalmente, en encontrar la forma de ponerlos al alcance de todos".

La autora de esta investigación agrega la importancia de mantener este patrimonio y seguir innovándolo, motivo que ha impulsado a chefs de todo el mundo a acercarse a la gastronomía prehispánica con el objetivo de darle el valor y reconocimiento que se merece; basándose en ella para crear nuevos sabores, aromas y platillos que muestran la gran riqueza culinaria.

También, cita a Mikuy, (2010) quien cree que "El rescate de productos tradicionales y de conocimientos ancestrales, asociados a la culinaria nacional/regional, permite ampliar la base

alimentaria, mejorar el estado nutricional y la seguridad alimentaria, y generar nuevos ingresos para los hogares rurales”

Si bien es cierto, nuestros orígenes indígenas inyectaron significativamente la mayoría de las tradiciones de las que hasta hoy son una práctica de nuestra cultura e identifican la población a la que representamos, sin embargo, la llegada de los españoles marcó un hito muy importante para la formación de una nueva raza llamada “mestiza” y de la misma forma representa la adopción de nuevos mecanismos de trabajo, formas de vida y por su puesto de alimentación con la importación de nuevos insumos alimenticios y tradiciones que principalmente por el catolicismo infundado por los colonizadores, representó la adaptación de nuevos rituales con platos típicos de cada celebración.

Los autores Villalva, M. & Inga, F. (2020) escriben sobre los Saberes ancestrales y patrimonio alimentario ecuatoriano y al respecto manifiestan lo siguiente:

Los saberes ancestrales constituyen conocimientos tradicionales de saberes y prácticas conservados a lo largo del tiempo por los pueblos originarios configurando una particularidad de su variada identidad entre distintas nacionalidades de pueblos indígenas y que han sido transmitidos por generaciones durante siglos determinando un vínculo armónico con la Pacha Mama considerada como un eje central de los saberes ancestrales. (p. 69)

Cada generación ha realizado un gran aporte cognitivo que ha ido transformando y puliendo a lo que hoy conocemos como cultura, en su mayoría esta transmisión de conocimientos se lo hacía de forma verbal y posterior se añadió la escrita donde a detalle se indicaban maneras exactas de preparaciones alimenticias.

Si bien es cierto, para llegar a tener los resultados culturales que poseemos en nuestras manos en la actualidad, han sido necesarios muchos años de historia que se ha tenido que sujetarse a los cambios que se han ido presentado con el transcurso del tiempo. Sin embargo, mantener vivo este proceso histórico es un verdadero desafío, así lo define Villalva, M. & Inga, F.

(2020), quienes al hablar de los desafíos del patrimonio alimentario manifiestan que es necesaria la ejecución de proyectos emblemáticos en el Patrimonio Alimentario que busquen la revalorización de la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarla a escala internacional:

Salvaguardar la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos, así mismo, el sistema alimentario está ligado al resto de sistemas económico, político, familiar y cultural, pues lo patrimonial lo entendemos como la herencia cultural y natural que trae consigo cada alimento y plato que consumimos. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

Al hablar de historia de la gastronomía, Saltos, G. (2018) en su investigación manifiesta que la incorporación de la “cocina” se dio a través del descubrimiento del fuego que le proporcionó al hombre prehispánico la oportunidad de conocer nuevos sabores al comer los alimentos cocinados, que seguramente le brindaron experiencias satisfactorias y lo invitaron a seguir probando formas de cocción, además al mencionar la gastronomía ancestral cita la siguiente definición:

La gastronomía ancestral es una disciplina con una amplia historia, es una ciencia que día a día se va renovando y va descubriendo nuevas formas de transformación de los alimentos, gracias a la experimentación e ingenio de los cocineros, de igual manera se concibe como un arte, pues genera una experiencia estética y expresa un significado. (Mejías, M. 2014)

Utensilios Característicos de la Gastronomía Ancestral

La gastronomía ancestral del Ecuador y en especial la de la Región Costa, cuenta con utensilios diseñados y contruidos por las culturas que predominaron estos territorios, donde resalta el uso de la arcilla a la hora de elaborar platos, ollas, botellas, ralladores, etc. Los

autores Moreira, Y. y Peñafiel, D. (2021) autores de la investigación titulada “Rescate de la Identidad Cultural Gastronómica de la Parroquia Piartal” incluyen los siguientes utensilios culinarios de origen ancestral:

Olla de barro

Según el historiador Juan Cordero, el uso de las ollas de barro tiene unos 4.000 años de historia desde la cerámica elaborada por la cultura Valdivia. Los artefactos y objetos que fabricó esta cultura fueron las vasijas para procesar, servir y guardar alimentos (El tiempo, 2016). El barro para elaborar las ollas era extraído cavando dos metros de profundidad para que sea limpio y libre de impurezas (El tiempo, 2016).

Cantaros

El cántaro se utiliza para la elaboración y proceso de fermentado de la chicha, ya que en la tradición alimentaria del pueblo prehispánico el consumo del maíz era frecuente para preparar esta bebida. Según historiadores, con la llegada de los españoles la técnica de la ‘huactana’ se cambió por el torno y se introdujo el vidriado. Las culturas aborígenes utilizaban el barro para cocinar, guardar granos o agua, incluso en los nichos fúnebres (El tiempo, 2016).

Bandeja de barro

Es una vasija de la familia de las ollas, de cuerpo bajo y vidriado en su interior y de uso habitual en la cocina. Por su presencia en los fondos y hallazgos de la arqueología universal, puede considerarse como uno de los recipientes más antiguos de la vajilla y probable precursor del plato y el cuenco en el ajuar alfarero (Wordpress, 2015).

Cuchara de madera

La Cuchara de madera es un utensilio empleado en la cocina para mezclar ingredientes o revolver una preparación, sin rayar el fondo del recipiente (Ibañez, 2015).

Horno de barro

El horno de barro es una opción de cocina que permite disfrutar de comidas con un sabor especial. Se utiliza para poder cocinar tanto en el medio de la ciudad como en el campo

(Revista Tigris, 2015).

Vaporera de barro

Se utiliza tanto para cocinar granos como para servir como un instrumento en los rituales. La cazuela vaporera de barro tradicional comprende un par de asas, cuerpo principal, fondo y orificios. La olla vaporera no se puede colocar directamente sobre el fuego, y debe tener una pieza, como pote llamado sirusot para calentar el agua (Valenzuela, 2015).

Técnicas de Cocción de la Gastronomía Ancestral

Para definir las técnicas de cocción la autora Coque, M. (2013) menciona la aportación de los siguientes autores en su investigación:

Estellis, A. (2008) define las Técnicas de cocción como:

Modificar la textura, el color, el sabor y la consistencia de los alimentos, por medio de una fuente de calor. No hay cocción sin una transferencia de calor. Todos estos cambios se deben a una serie de reacciones que suceden durante el proceso de cocción.

Son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Hay muchos alimentos que necesitan una modificación química para hacerlos digestivos y también hay alimentos que se pueden consumir crudos, pero mediante la cocción podemos hacerlos más sabrosos y apetitosos, se modifica su aspecto y su textura, y su garantía sanitaria se ve aumentada porque la cocción destruye casi todos los microorganismos.

Se sirve del calor para que un alimento sea más sabroso y apetecible, favoreciendo también su conservación. La mayoría de las frutas y muchas verduras pueden comerse crudas, así como en determinados casos la carne, el pescado y los huevos, sin embargo, la mayoría de los productos se cuecen. La forma de clasificar los métodos de cocción varía mucho de un autor a otro, pero una aproximación podría ser los medios en los que se realiza la cocción: agua, gas, aire y vacío. La principal función

por la que realizamos la cocción sería la modificación de los alimentos para hacerlos más apetecibles.

Los autores Guapisaca, A., Herrera, M., Valverde, J. y Alvear, X. (2021) manifiestan que en la gastronomía ancestral predominan las principales técnicas tales como: Tostar, hervir, asar, moler, y las define de la siguiente forma:

Tostar

Esta técnica consiste en cocer el alimento sobre el tostador, sin ningún aditamento graso. Una vez instalado el fogón se coloca el tostador y sobre él se coloca el grano seco. Se lo somete al proceso de tostado durante un tiempo aproximado de una hora, aunque esto depende de la cantidad del producto a tostar.

En algunos lugares colocan grasa de cerdo para mejorar el sabor del tostado. El tostado tiene un porcentaje de cocción total de manera que por ejemplo el maíz maduro o seco llegue a un color anaranjado oscuro.

Hervir

Se constató con claridad dos tipos de cocción mediante el hervido. La primera que arte desde al agua fría, es decir que los alimentos se colocan desde el inicio en la olla de barro, junto con el agua, y se someten al fuego hasta llegar al punto de ebullición y ahí permanece el tiempo que necesite para la cocción.

La otra forma de cocer consiste en calentar el agua hasta llegar al punto de ebullición, momento en el que colocan los alimentos, de esta manera pueden tener un mejor control sobre la cocción. Los recipientes utilizados como contenedores para la cocción son ollas de barro.

Entre las sopas que se han heredado como patrimonio cultural de la gastronomía ancestral predomina el "Caldo de gallina" que desde tiempos remotos ha presentado un proceso simbólico desde el faenamiento del animal. Se escogen las aves, se ejecuta y se quitan las plumas, y para el desarrollo de la preparación (receta) para el caldo es común en todos los lugares.

Asar

Exponer el alimento al calor que emana de la combustión de carbón vegetal o brazas de leña. Esta técnica tiene diferentes maneras de usarse y el tiempo de la exposición al calor del alimento dependerá de la ternéz esperada.

Moler

Esta técnica es muy utilizada en la gastronomía ancestral y su uso es muy parecido en todos los lugares, las piedras de moler son similares y constan de 2 partes: una superior y otra inferior. La inferior generalmente tiene una forma redondeada y con una concavidad central semi profunda, ésta por lo general va asentada en el suelo, aunque hay personas que las apoyan sobre un banco o una mesa ya que también depende del tamaño de la piedra; otra variación es que la piedra inferior es completamente plana. La procedencia de las piedras según testimonio es que las sacaron del río hace muchos años, muchas de ellas son heredades de sus madres y/o abuelas.

La piedra superior tiene generalmente forma de media luna y que es más o menos del tamaño de la concavidad de la piedra inferior; unas con la parte superior lisa y la inferior convexa que es la que va a moler, otras con la parte superior cóncava y la inferior convexa, se la maneja con ambas manos tomándola por los extremos y realizando movimientos de vaivén de derecha a izquierda, estos son rítmicos y enérgicos ya que realizan la presión respectiva para poder moler los ingredientes hasta formar una pasta. En el caso de las piedras pequeñas, se utiliza una piedra superior con forma redonda u ovalada, se la maneja con una sola mano y en este caso los movimientos son circulares.

Formas de Presentación

La gastronomía ancestral presenta sus preparaciones de forma muy rudimental, haciendo uso de artículos y productos del medio tales como la envoltura en las hojas de plátano o maíz, platos de barro o madera, y en el caso de la Parroquia Canuto, Cantón Chone,

existen preparaciones que se las hace dentro de un canuto de caña verde.

Todos ellos representan la forma de vida de la localidad, y la historia que los antepasados edificaron para la trasmisión de conocimientos hasta la actualidad. La gastronomía ancestral se caracteriza por ocupar todas las partes de los productos y alimentos, tanto los cárnicos, como frutas, vegetales, especias y demás sin desperdiciar nada.

La gastronomía manabita se caracteriza por servir sus preparaciones acompañadas de un plátano verde o maduro asado, adicional el uso del maní ya sea en las preparaciones o como acompañante donde se lo sirve tostado y quebrado o la famosa "salprieda" hecha de forma artesanal a base de maíz y maní.

El uso del cilantro, culantro o "yerbita" es una tradición culinaria que aun se conserva y que es evidente en la mayoría de las preparaciones coronando el plato típico de la zona con el color verde característico y aportando gran sabor al plato terminado, proyectando cada uno de los saberes ancestrales en el procedimiento de elaboración.

Gastronomía como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

La UNESCO (2003), define a la gastronomía como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, porque considera que:

La manifestación del Patrimonio Cultural Inmaterial dentro del ámbito de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo que son conocimientos, técnicas materiales, competencias, prácticas y representaciones desarrolladas y perpetuadas por las comunidades en la interacción con su entorno natural. Citado por (Saltos, G. 2018. p. 7)

La gastronomía ancestral fácilmente se puede convertir en un interesante factor turístico, que puede traer consigo una extensa lista de beneficios y beneficiarios, empezando por la conservación del patrimonio cultural de la localidad, incrementación de la afluencia turística, por ende, una importante representación económica, generación de empleo, etc. Así

también lo considera Mikuy (2010) citado por Saltos, G. (2018) “El rescate de productos tradicionales y de conocimientos ancestrales, asociados a la culinaria nacional/regional, permite ampliar la base alimentaria, mejorar el estado nutricional y la seguridad alimentaria, y generar nuevos ingresos para los hogares rurales”.

Dicho esto, se puede entender que el conservar las tradiciones y costumbres milenarias en el ámbito culinario es de vital importancia con innumerables aportes a toda la sociedad que la conforma. Así también lo considera Choez, M. (2021) al mencionar en su investigación que:

La gastronomía ancestral fortalece la identidad de los pueblos, su cultura local, regional y por qué no decir nacional, ya que permite al visitante conocer a través de la tradición, además es un vínculo muy importante en la sociedad teniendo un impacto económico muy notorio. (p. 14)

Turismo

La actividad turística tiene potencial para promover el crecimiento económico y la inversión a nivel local, lo cual a su vez se traduce en oportunidades de empleo, distribución de rentas y en impulso de otras actividades como la agricultura, pesca y artesanía en las localidades receptoras. (Morrillo, M. 2010, p. 136)

El turismo existe desde épocas remotas, y les ha brindado la capacidad a distintas localidades tanto urbanas como rurales de salir de situaciones económicas precarias y brindar la oportunidad de mejorar el estilo de vida a cada uno de sus habitantes.

Según Flores, (2016) citado por Montalván, A. y Cabrero, F. (2019), “hacer turismo es uno de los actos más enriquecedores que puede llevar a cabo el ser humano, debido a que le permite conocer nuevos lugares, culturas y personas en su tiempo de ocio”. Si bien es cierto, el turismo ha sufrido grandes cambios que le han permitido evolucionar con las cambiantes necesidades humanas, lo que le ha permitido a las personas dedicadas al turismo a innovar y ofrecer experiencias únicas en cada destino, al igual que el lugar, la comida es un factor

decisivo para el turista, así lo considera Zurab Pololikashvili, Secretario General de la Organización Mundial del Turismo (OMT) que en la “Guía para el desarrollo del turismo gastronómico” (2019) manifiesta “El interés por el turismo gastronómico ha crecido en los últimos años junto con su promoción intrínseca de la identidad regional, el desarrollo económico y el patrimonio tradicional”. Además, sostiene que:

El turismo gastronómico forma parte integrante de la vida local y está forjado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de un territorio. Esto conlleva un potencial natural para enriquecer la experiencia del visitante, estableciendo una conexión directa con la región, su gente, su cultura y su patrimonio. (p. 6)

Turismo cultural

En la década de los años 80 se consolida el Turismo Cultural como forma de turismo alternativo y reacción al turismo de masas, dentro de los nuevos entornos socioeconómicos y culturales que se estaban produciendo. En la actualidad, se tiende a considerar el Turismo Cultural como un objeto de producción y de consumo, siendo ya común su análisis desde la demanda, el marketing, como imagen y marca de un destino y así, estamos empezando a vivir una cierta masificación de la cultura e incluso del patrimonio, cuando en el imaginario de turistas y visitantes el Turismo Cultural es sinónimo de una práctica minoritaria y de vinculación con el patrimonio y las artes (Methaodos, 2017) citado por (Montalván, A. y Cabrero, F. 2019. p. 128)

Muchos son los turistas que eligen su destino acorde a la riqueza cultural que el mismo aporte a su experiencia, en Ecuador existe la oportunidad de elegir entre una larga lista de lugares cargados de patrimonio, costumbres y tradiciones que enaltecen a los espectadores nacionales y extranjeros que tienen la oportunidad de disfrutarlos.

Para el turismo los bienes de patrimonio tienen, principalmente, un valor de uso: son valiosos por completar el interés de un destino. Mientras que para la esfera cultural del

patrimonio tienen un valor simbólico: representan lo que la comunidad concreta ha aportado al conjunto de la cultura. Por ello, mientras que para el turismo la posibilidad de su consumo es el interés central, para el sector del patrimonio lo principal es su existencia y, por tanto, la tarea básica es su conservación (Velazco, 2009) citado por (Montalván, A. y Cabrero, F. 2019. p. 129)

Ecuador es potencialmente turístico en su amplitud y diversidad de regiones, donde se cuenta con variedad de climas, gastronomía y lugares emblemáticos, por lo tanto, reconocer y apropiarse de la identidad cultural es la mejor decisión, acción que es supremamente valorada por el turista que busca lugares con historia, piezas arqueológicas que denoten autenticidad, cultura y patrimonio local.

Turismo Gastronómico

La gastronomía siempre ha formado parte del turismo, pero su relación en las últimas décadas ha cambiado significativamente. En los últimos años, asistimos a un fenómeno en el que el gran interés por lo gastronómico ha supuesto que la relación turismo-gastronomía haya evolucionado hacia nuevos modelos, dando lugar a un nuevo segmento turístico – el turismo gastronómico. (Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center. 2019. p. 8)

No es ningún secreto que comer es una actividad vital para la existencia del ser humano, sin embargo, la forma en que decidimos hacerlo hace la diferencia. Y ese enfoque es el principal fundamento del turismo gastronómico, sectorizar y ofrecer una opción de alimento exclusivo para determinado tipo de comensal, y al hablar de turistas que deciden optar por lo cultural lo más esperado es que a la hora de comer busquen un plato típico del lugar que están visitando.

El turismo gastronómico se basa en un concepto de conocer y aprender, comer, degustar y disfrutar de la cultura gastronómica identificada con un territorio. No se

puede hablar de turismo gastronómico sin hablar de la identidad culinaria del terroir como elemento de diferenciación. El territorio es el eje vertebral de la oferta gastronómica ya que sus paisajes, cultura, productos, técnicas y platos definen la identidad culinaria de los destinos – son la base y deben constituir el ADN de las experiencias turísticas que se proponen al visitante. (Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center. 2019. p. 8 y 9)

Ahora, es muy frecuente encontrar el interés en desarrollar estrategias que fomenten la apropiación e identificación de la cultura a la que se pertenece, encontrar características propias de la localidad que la hagan diferenciar de cualquier otro lugar, se convierte en el principal objetivo del turismo rural.

Cracolici y Nijkamp, (2008) citados por López, T. y Jesús, M. (2011), nos recuerda que un destino turístico es algo más que un conglomerado de recursos naturales, culturales o artísticos, ya que tiene también que sorprender en cuanto a la experiencia que busca el turista.

Al hablar de turismo gastronómico el autor Montecinos, A. (2018) define estos términos de la siguiente manera:

Personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

Patricia Chango Cañaverl, docente e investigadora de la carrera de Gastronomía de la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL), señala la importancia de aprovechar el potencial gastronómico de nuestra nación, pues en los últimos años, la cocina ecuatoriana ha sorprendido con su ingreso rotundo a las listas referentes de la alta cocina mundial. “La cocina del Ecuador hoy brilla con luz propia. A través de la gastronomía, somos capaces de compartir nuestra riqueza con el mundo. Somos el país de la biodiversidad y la multiculturalidad” UTPL,

(2022)

Turismo Gastronómico en la Parroquia Canuto, Cantón Chone

La cocina y la gastronomía conllevan una relación entre los servicios de alimentación del sector turístico, y la vida rural, porque es en esas zonas donde nace la gastronomía ancestral, donde se mantienen actualmente las costumbres antiguas dentro de las cocinas, desde las formas de preparación, hasta los ingredientes y utensilios que se utilizan para la comida típica final.

Manabí es una provincia que destaca en cuanto a la gastronomía, considerada una de las más ricas del Ecuador, posee un abanico de opciones con respecto a la variedad de platos para ofrecer e ingredientes para preparar, y mantener aún vigente un poco de su gastronomía ancestral que va de generación en generación.

El cantón Chone, posee diferentes atractivos turísticos y variadas potencialidades que son reconocidas en la provincia y fuera de ella. La gastronomía que caracteriza a esta localidad, esta cargada de una combinación de productos agrícolas y de mar, tales como el maíz, el maní, la yuca, el plátano, pescado, camarones, etc. Al hablar de los factores que caracterizan estas preparaciones culinarias la autora Choez, M. (2021) asegura que:

El horno de barro o con leña, en hojas de verde u otras forma que son parte de la herencia ancestral y que actualmente familias dedicadas a esta actividad gastronómica ponen a la disposición de la población local así como esas experiencias que a través de sus platos se ofrecen tales como: el bollo, el corviche , la chica , la tortilla, el ceviche, el greñoso, los cuales forman parte de una herencia gastronómica que dan a conocer sus sabores y saberes ancestrales a quienes gustan deleitar el paladar con estos platillos ya sea a turistas locales o internacionales, actividad que sustenta la economía del sector y el país.

CAPITULO II

Diagnóstico o Estudio de Campo

Nivel y tipo del estudio

Monje, C. (2011) asegura que: “La investigación es el proceso mediante el cual generamos conocimiento de la realidad con el propósito de explicarla, comprenderla y transformarla de acuerdo con las necesidades materiales y socioculturales del hombre que cambian constantemente”.

La presente investigación tiene un nivel de investigación exploratorio con un enfoque mixto, es decir la combinación de tipo de estudio cualitativo y cuantitativo. Mediante el estudio cualitativo se pretende realizar diferentes tipos de observaciones objetivas del lugar donde se desarrollan los hechos a investigar, además se procede a aplicar instrumentos tales como la entrevista a la población seleccionada para su posterior transcripción y aporte al desarrollo.

Por otro lado, mediante el estudio cuantitativo se procede a recoger datos con una metodología de medición, que permita su análisis estadístico y codificación de hallazgos importantes para el proceso de selección de material de investigación. El instrumento que se utilizó mediante este estudio fue la encuesta, conformada por un total de trece preguntas que caracterizan la muestra y selecciona criterios de medición en relación al tema fundamentado.

Análisis categorial del estudio

Para realizar un trabajo de investigación es necesario llevar a cabo un desarrollo metódico que permita la adecuada consecución de los objetivos propuestos, así como una formulación clara, concreta y precisa del problema y una metodología de investigación rigurosa y adecuada al tipo de trabajo. (López, F. 2002. p. 167)

El desarrollo de esta investigación utiliza una serie de estrategias que faciliten la recolección de información necesaria para el sustento del tema planteado y el análisis del problema de investigación. Mediante el enfoque cualitativo se ha podido obtener datos

alineados a lo requerido conforme se ha ido ejecutando el proceso investigativo, proporcionando un enfoque holístico de las personas y escenarios que intervienen, y permitiendo la descripción de la naturaleza descriptiva de los datos observados, así como también la interpretación de las perspectivas de la interacción social de los criterios del problema de investigación

Adicional para sustentar la presente investigación se revisó la literatura disponible con criterios de selección, se analizó y comparó de acuerdo con los datos recabados con los distintos instrumentos utilizados, dichas fuentes de información se citaron y se detalló su información en las referencias.

Para (Martín & Lafuente, 2017) citado por Villalva, M. y Inga, F. (2020) “La revisión bibliográfica constituye una etapa esencial en el desarrollo de un trabajo científico y académico. Implica consultar distintas fuentes de información (catálogos, bases de datos, buscadores, repositorios, etc.) y recuperar documentos en distintos formatos” (p. 152).

Población, muestra y participación

Los autores Arias, J., Villacis, M. y Miranda, M. (2016) aseguran que “La población de estudio es un conjunto de casos, definido, limitado y accesible, que formará el referente para la elección de la muestra, y que cumple con una serie de criterios predeterminados”.

La población sobre la cual se ha realizado la investigación es específicamente en la provincia de Manabí, perteneciente a la región Costa del Ecuador. La selección de esta, se la realizó en torno a la homogeneidad de su gastronomía, que refiere a las mismas características en cuestión del uso de herramientas culinarias, ingredientes y formas de preparación, lo que posteriormente permite un manejo correcto en relación con las conclusiones del estudio. La temporalidad es un factor predominante al momento de la selección de la muestra, puesto a que esta investigación refiere a la gastronomía ancestral, lo que supone remontarse a la historia.

En cuanto a la muestra, Arias, J., Villacis, M. y Miranda, M. (2016) manifiestan que “Los resultados de toda investigación deberían poder generalizarse en vista que no se puede estudiar al total de la población, es decir, que se puedan hacer inferencias a partir de la muestra estudiada.” Por tal motivo, la muestra de esta investigación se seleccionó de forma aleatoria con el interés de que todos los elementos tengan la posibilidad de participación en la aplicación de los instrumentos de estudio, por lo tanto, el muestreo de esta investigación se define como aleatorio simple a la población de la parroquia Canuto del Cantón Chone.

Dicho esto, la selección de los participantes de la presente investigación se da en función de la descripción demográfica que mediante la aplicación de la encuesta se puede determinar que en su mayoría es de género femenino, con edades que oscilan entre los 18 y 28 años, con un nivel de estudios “superior”.

Descripción de las técnicas e instrumentos de investigación

Según Centty (2006) citado por Choez, M. (2021), las técnicas de recolección son:

Procedimientos metodológicos y sistemáticos que se encargan de operativizar e implementar los métodos de Investigación y que tienen la facilidad de recoger información de manera inmediata, las técnicas son también una invención del hombre y como tal existen tantas técnicas como problemas susceptibles de ser investigados.

Entre las técnicas de investigación utilizadas predomina el uso de cuestionarios, con el uso de los siguientes instrumentos:

Entrevista

Los autores Troncoso y Amaya (2016) citados por Choez, M. (2021), manifiestan que “La entrevista, es una de las herramientas para la recolección de datos más utilizadas en la investigación cualitativa, permite la obtención de datos o información del sujeto de estudio mediante la interacción oral con el investigador”.

De este modo, la aplicación de la entrevista permitió ampliar en un gran porcentaje los conocimientos gastronómicos ancestrales autóctonos de la Parroquia Canuto, la persona entrevistada es el Sr. Raúl Rodríguez, propietario de “Las Cabañas del Toto” en Canuto, un centro de gastronomía ancestral con 16 años de funcionamiento caracterizado por ofrecer cultura montubia en cada una de sus preparaciones.

Encuesta

Casas J., Repullo J. y Donado J. (2003) en su artículo “La encuesta como técnica de investigación. Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos (I)” aseguran que “La técnica de encuesta es ampliamente utilizada como procedimiento de investigación, ya que permite obtener y elaborar datos de modo rápido y eficaz”.

Esta técnica permitió recabar datos de 109 personas y precisamente se seleccionó este instrumento por su capacidad de recolección de datos masiva, haciendo posible la investigación ampliada de una serie de información al mismo tiempo, y con ello la posibilidad de justificar estadísticamente el análisis del problema y tema planteado.

Procedimiento para la recolección y análisis de resultados/hallazgos.

Con relación a los procedimientos utilizados con cada uno de los instrumentos aplicados en la población asignada se puede argumentar lo siguiente:

Para la recolección de datos de la entrevista, el Sr. Raúl Rodríguez, propietario de “Las Cabañas del Toto” en Canuto, abrió las puertas de su prestigioso restaurante y respondió el banco de preguntas preparado con un total de trece preguntas, que fueron respondidas de forma espontánea desde la óptica, experiencia y criticidad del entrevistado, mostrando ejemplos de los ingredientes, formas específicas de preparación, instrumentos que hacen original a su establecimiento y la publicidad que oferta en redes para hacer atractivos cada uno de los platos típicos que caracterizan la cultura de la localidad.

Todos los resultados obtenidos mediante las distintas técnicas e instrumentos

aplicados fueron analizados minuciosamente, comparados con las fuentes de bibliografía que pertenecen a la misma temática y organizados cuidadosamente para ser presentados en el presente informe.

CAPITULO III

Evaluación de los Resultados

Resultado de la Encuesta Aplicada

La encuesta fue aplicada a 109 personas, con amplio criterio sobre la gastronomía ancestral de la Parroquia Canuto del Cantón Chone, sus respuestas ante las interrogantes propuestas se resumen en el siguiente apartado:

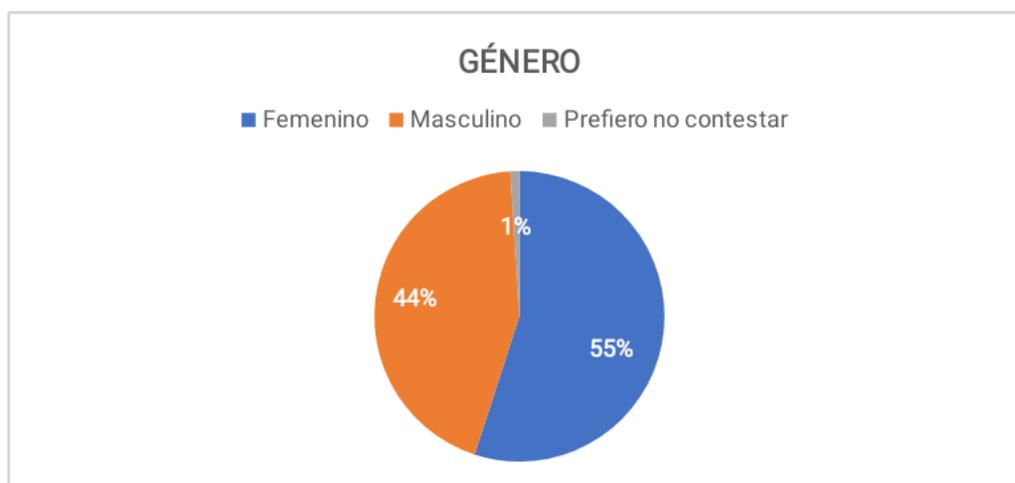
Tabla No. 1

Género

Género		
Opción	Respuestas	Porcentaje
Femenino	60	55%
Masculino	48	44%
Prefiero no contestar	1	1%
Total	109	100%

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Gráfico 1



Género

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Análisis de los resultados:

Según los resultados obtenidos se puede entender que la mayoría de los encuestados son de género femenino representado con el 55% de la población, mientras que el género masculino pertenece en las estadísticas con un 44% y finalmente el 1% refiere a la única persona que prefirió no contestar la pregunta que define el género.

Tabla No. 2

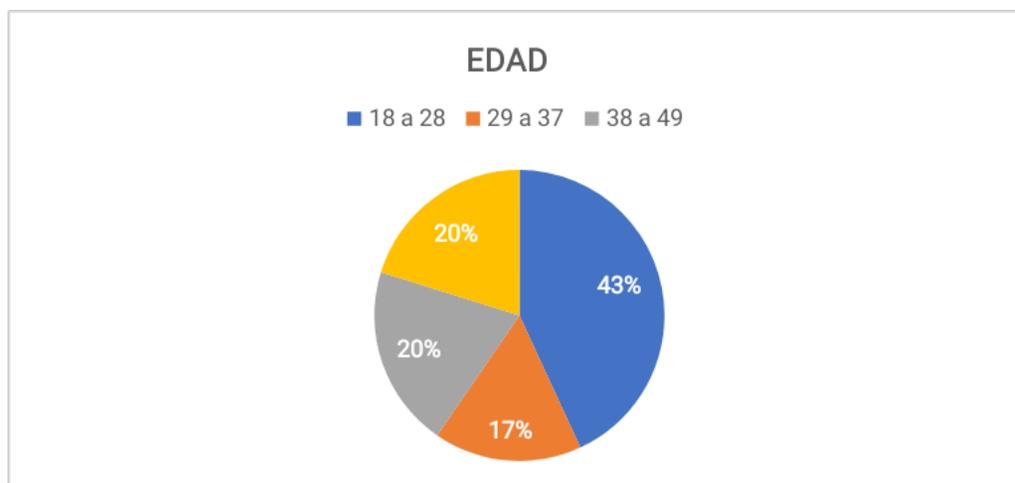
Edad de los encuestados

Edad		
Opción	Respuestas	Porcentaje
18 a 28 años	47	43,1%
29 a 37 años	18	16,5%
38 a 49 años	22	20,2%
Mas de 50 años	22	20,2%
Total	109	100%

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)

Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Gráfico 2



encuestados

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Análisis de los resultados:

Según los resultados obtenidos se puede determinar que en su mayoría la población estudiada está compuesta por edades de entre los 18 a 28 años, representada en el gráfico con el 43,1%, mientras que las personas de 29 a 37 años ocupan un 16,5% de la población encuestada, por otro lado, el 20% casualmente representa tanto a los rangos de edades de 39 a 49 años, como a las personas que tienen más de 50 años.

Tabla No. 3

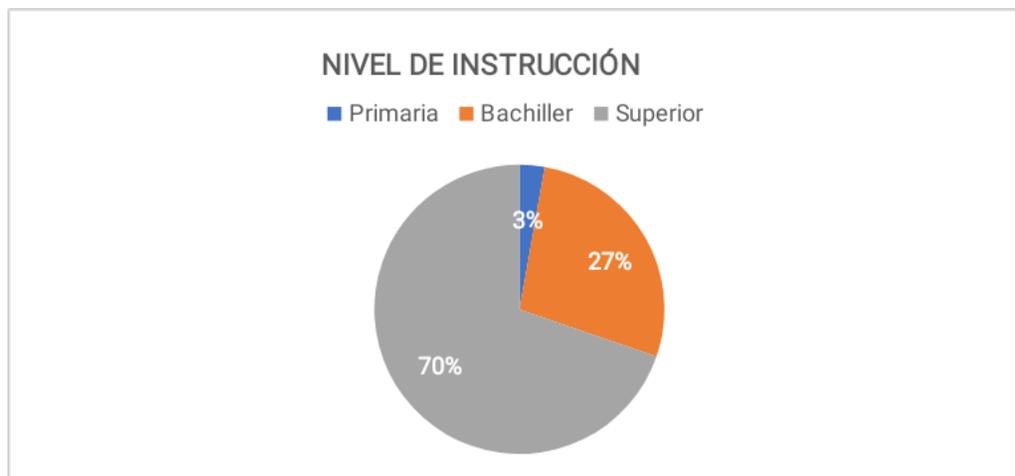
Nivel de instrucción

Nivel de instrucción		
Opción	Respuestas	Porcentaje
Primaria	3	2,8%
Bachiller	30	27,5%
Superior	76	69,7%

Total	109	100%
--------------	------------	-------------

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Gráfico 3



Instrucción

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Análisis de los resultados:

De acuerdo con los datos obtenidos, se puede entender que la mayoría de la población estudiada posee estudios superiores, todos ellos representados por el 70%, mientras que, la población con estudios de Bachiller lo figura el 27%, sin embargo, un 3% no ha podido acceder a este tipo de educación, respondiendo a la pregunta planteada tener solo estudios de primaria.

Tabla No. 4

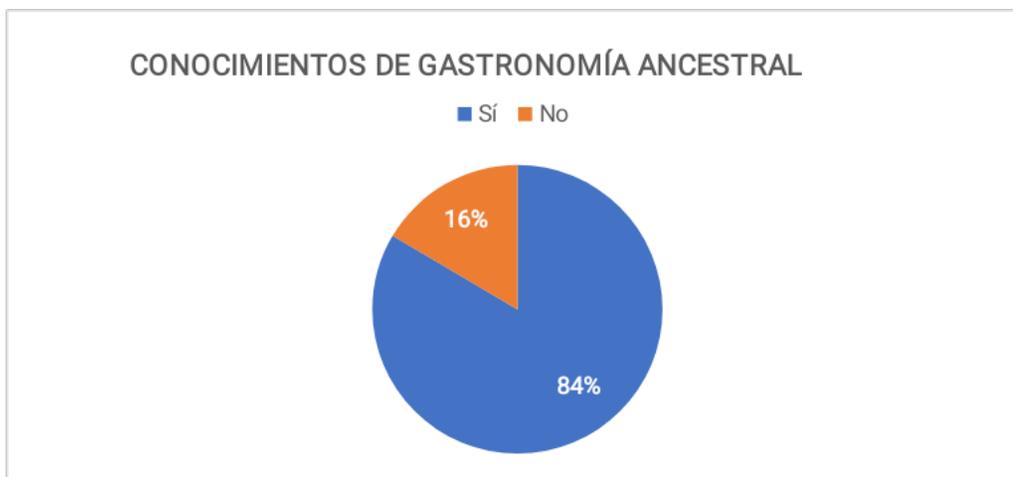
¿Tiene conocimiento sobre la gastronomía ancestral de la parroquia Canuto?

<i>Conocimientos de gastronomía ancestral</i>		
Opción	Respuestas	Porcentaje
Si	91	83,5%
No	18	16,5%

Total	109	100%
--------------	------------	-------------

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Gráfico 4



conocimiento sobre la gastronomía ancestral de la parroquia Canuto?

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Análisis de los resultados:

Antes los resultados obtenidos, se puede interpretar que la mayoría de la población encuestada cuenta con conocimientos y criterio referente a la gastronomía ancestral, todos ellos están representados por el 83% del gráfico estadístico, mientras el otro 17% refiere a las personas que no poseen mucha información, experiencias y saberes de la cocina ancestral, los platos típicos que la representan y sus originales formas de preparación.

Tabla No. 5

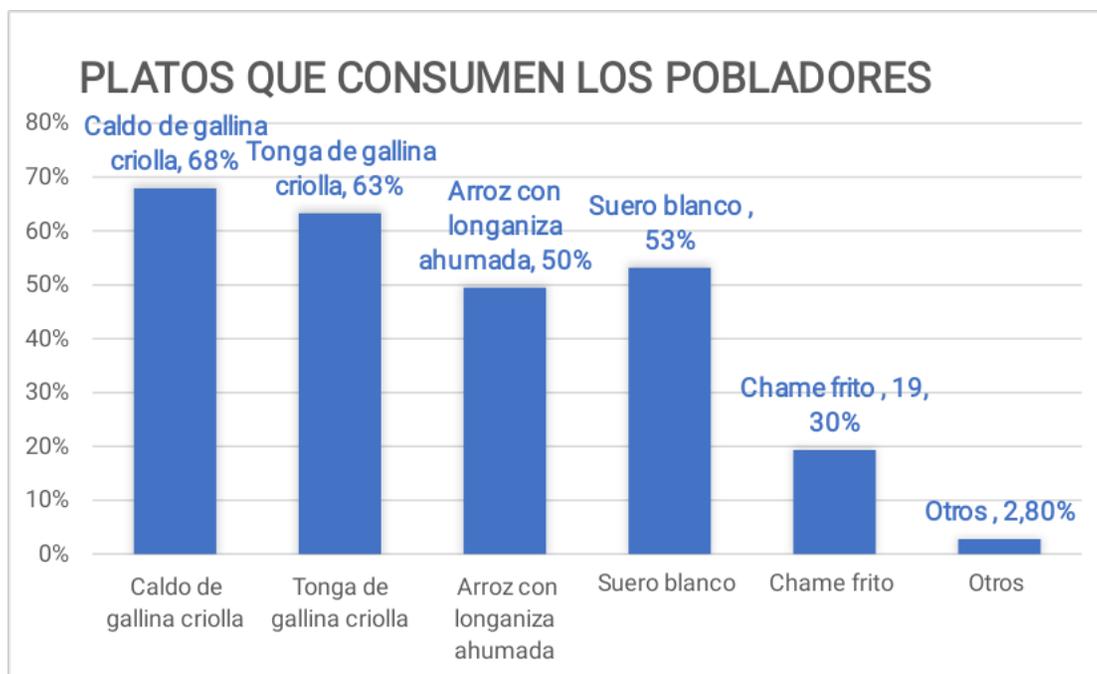
¿Qué platos ancestrales consume usted dentro de la parroquia?

Consumo de Platos Típicos		
Opción	Respuestas	Porcentaje

Caldo de gallina criolla	74	67,9%
Tonga de gallina criolla	69	63,3%
Arroz con longaniza ahumada	54	49,5%
Suero blanco	58	53,2%
Chame frito	21	19,3%
Otros	3	2,8%
Total	109	100%

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Gráfico 5



¿Qué platos ancestrales consume usted dentro de la parroquia?

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Análisis de los resultados:

Con los resultados recabados mediante la introducción de ésta interrogante al cuestionario planteado, queda claro que la gastronomía ancestral y en este caso la manabita, es preferida por la población y entre los platos ancestrales que se propusieron como opción de

respuesta, el caldo de gallina criolla ocupa el primer lugar de favoritismo representado en la gráfica con un 68%, seguido está la tonga de gallina criolla con un 63%, emblemática de Manabí por su peculiar envoltura en hojas de plátano que la caracteriza y el aporta un sabor inigualable, por otro lado, el suero blanco o cuajada ocupa un 53% de la selección, el arroz con longaniza ahumada presenta un 50% de preferencia y por ultimo el chame frito con un 19,30%.

Tabla No. 6

¿Considera usted que los alimentos elaborados en la parroquia Canuto ayudan a mantener la identidad cultural del lugar?

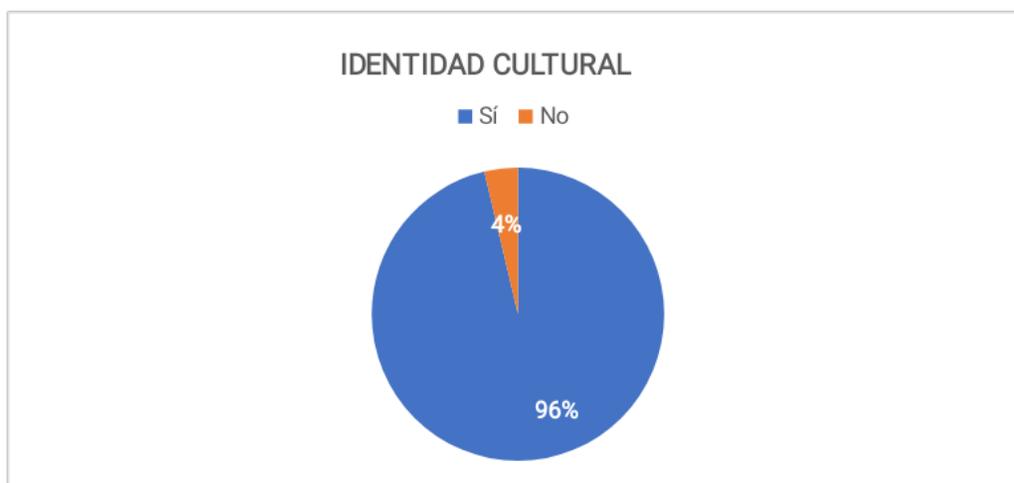
<i>Identidad Cultural</i>		
Opción	Respuestas	Porcentaje
Si	105	96,3%
No	4	3,7%
Total	109	100%

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Gráfico 6

¿Considera usted que los alimentos elaborados en la parroquia Canuto ayudan a mantener la

identidad cultural del lugar?



Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Análisis de los resultados:

Mediante los datos obtenidos, se puede interpretar que la mayoría de los encuestados coincide su respuesta en afirmar que cada plato típico autóctono de la Parroquia Canuto aporta identidad cultural, tradición y patrimonio inmaterial alimentario, este dato lo sustenta un 96% de la gráfica estadística, mientras, un 4% niega dicha aseveración.

Tabla No. 7

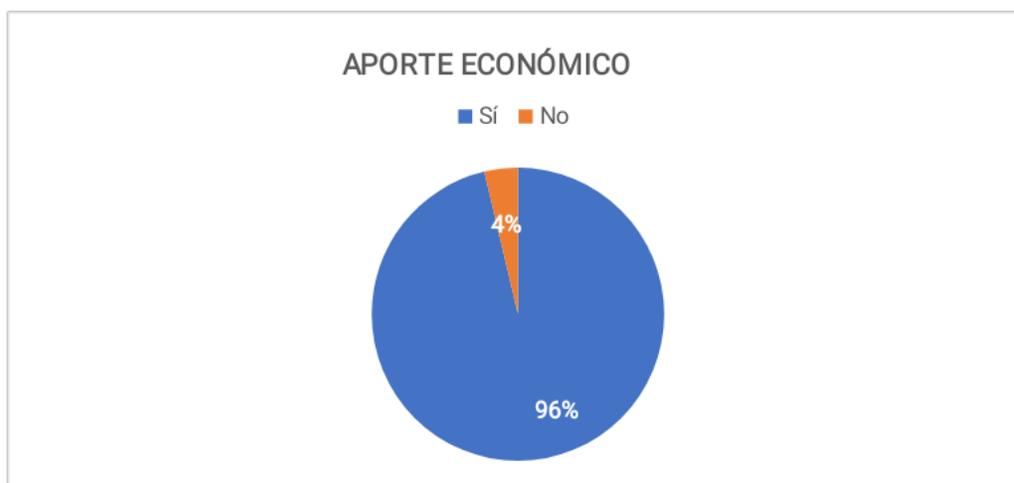
¿Cree usted que la gastronomía ancestral de la parroquia Canuto es una fuente de ingreso económico rentable?

<i>Aporte Económico</i>		
Opción	Respuestas	Porcentaje
Si	105	96,3%
No	4	3,7%
Total	109	100%

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Gráfico 7

¿Cree usted que la gastronomía ancestral de la parroquia Canuto es una fuente de ingreso económico rentable?



económico rentable?

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Análisis de los resultados:

De acuerdo con los datos obtenidos, se puede manifestar que la mayoría de la población encuestada, exactamente un 96%, está de acuerdo con el aporte económico importante que inyecta la producción de la industria alimentaria mediante el ofrecimiento de la gastronomía ancestral en los distintos restaurantes y locales de expendio de alimentos.

Tabla No. 8

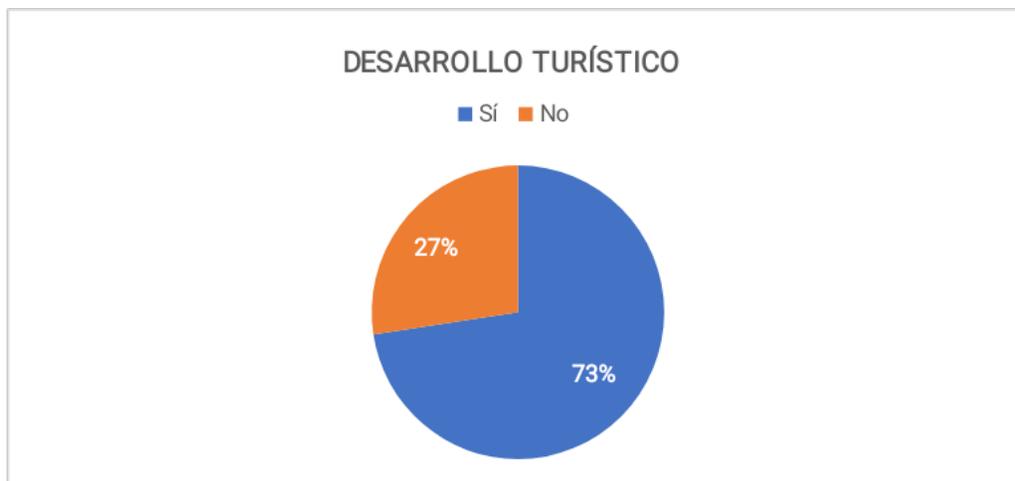
¿Considera usted que el desarrollo turístico de la Parroquia Canuto dependa enteramente de su gastronomía ancestral?

<i>Desarrollo Turístico</i>		
Opción	Respuestas	Porcentaje
Si	79	72,5%
No	30	27,4%
Total	109	100%

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Gráfico 8

¿Considera usted que el desarrollo turístico de la parroquia canuto dependa enteramente de su



gastronomía ancestral?

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Análisis de los resultados:

El turismo ofrece un aporte importante al desarrollo de la Parroquia Canuto, y un 73% de la población estudiada asegura que depende enteramente de la gastronomía ancestral que esta localidad ofrece, mientras un 27% se opone a esta afirmación, considerando que no solo depende de su recurso alimentario sino también a otros factores.

Tabla No. 9

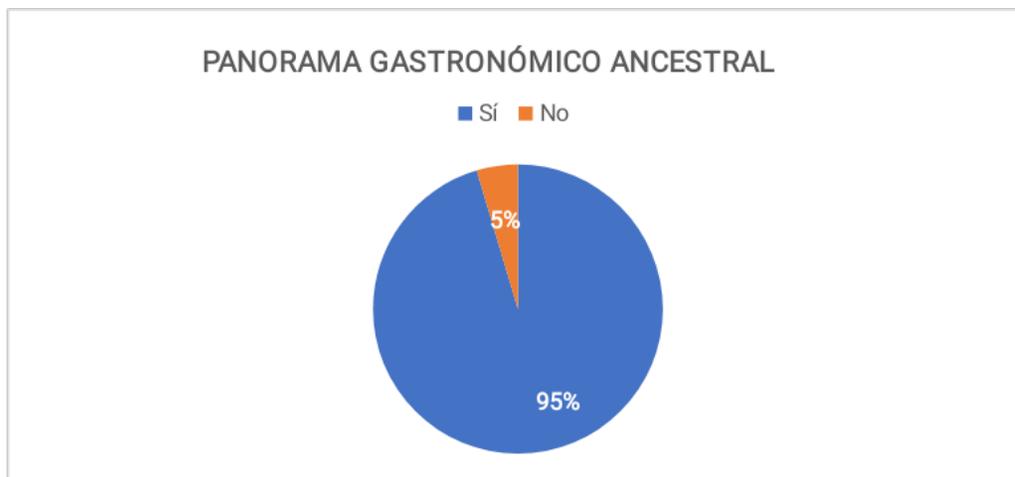
¿Usted cree que el panorama gastronómico ancestral se mantiene aún vigente dentro de la parroquia Canuto?

<i>Panorama Gastronómico Ancestral</i>		
Opción	Respuestas	Porcentaje
Si	104	95,4%
No	5	4,6%
Total	109	100%

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Gráfico 9

¿Usted cree que el panorama gastronómico ancestral se mantiene aún vigente dentro de la



parroquia Canuto?

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Análisis de los resultados:

Mediante la información recogida en esta interrogante, se puede asegurar que la mayoría de la población estudiada, exactamente el 95% afirma que la Parroquia Canuto mantiene una buena conservación de su recurso patrimonial gastronómico mediante sus preparaciones alimentarias con recursos ancestrales, sin embargo, un 5% está en desacuerdo, este porcentaje justifica su respuesta en la siguiente interrogante del cuestionario, manifestando que, en ocasiones por la facilidad y rapidez se reemplazan los saberes ancestrales por modernos, además consideran que la deficiente publicidad y apoyo afecta al panorama esperado, por último, consideran que la migración y el fallecimiento de los pobladores antiguos impide la transmisión de las tradiciones gastronómicas.

Tabla No. 10

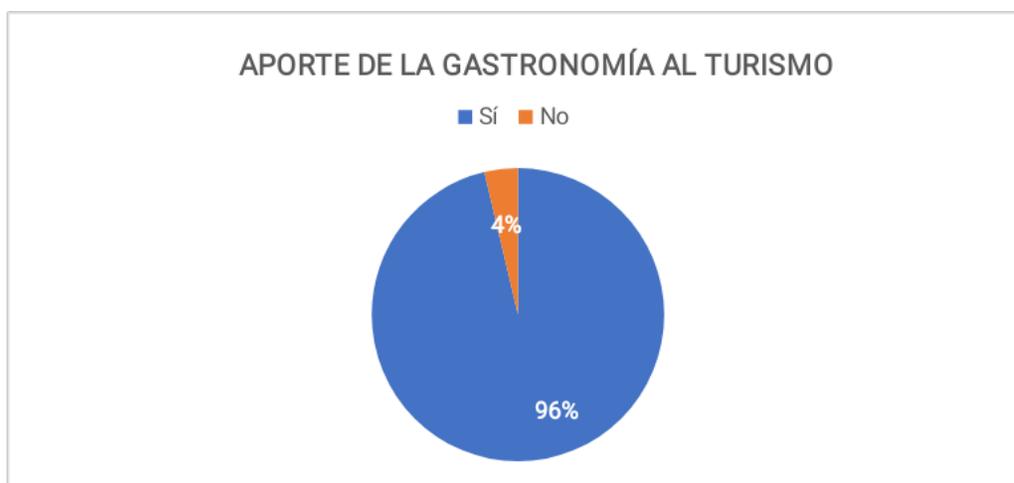
Considera usted que la gastronomía ancestral de la parroquia Canuto influye en el turismo cultural

Aporte de la Gastronomía al Turismo		
Opción	Respuestas	Porcentaje
Si	105	96,3%
No	4	3,7%
Total	109	100%

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Gráfico 10

Considera usted que la gastronomía ancestral de la parroquia Canuto influye en el turismo cultural



Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Análisis de los resultados:

La mayoría de los encuestados coinciden que la gastronomía ancestral influye considerablemente en el turismo cultural que oferta la Parroquia Canuto, esta población está representada por el 96%, mientras que el 4% restante está en desacuerdo ante esta afirmación.

Tabla No. 11

¿Usted considera que la gastronomía ancestral ha perdido protagonismo como uno de los

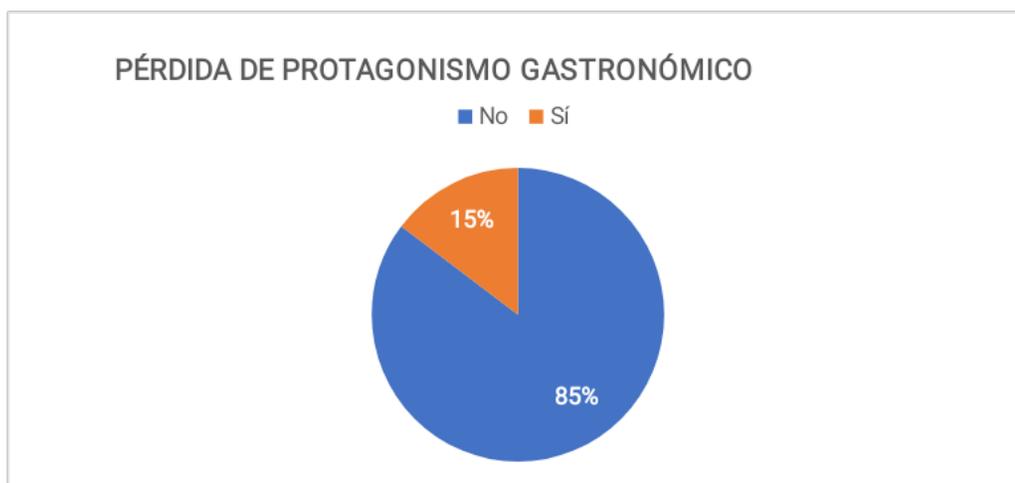
elementos más representativos de la parroquia Canuto?

<i>Pérdida de Protagonismo Gastronómico</i>		
Opción	Respuestas	Porcentaje
No	93	85,3%
Sí	16	14,7%
Total	109	100%

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Gráfico 11

¿Usted considera que la gastronomía ancestral ha perdido protagonismo como uno de los



elementos más representativos de la parroquia Canuto?

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Análisis de los resultados:

Mediante los datos obtenidos, se puede asegurar que una mayoría, el 85% considera que la gastronomía ancestral si mantiene protagonismo como uno de los elementos más representativos de la Parroquia Canuto.

Mientras que un 15% manifiesta estar en desacuerdo con esta premisa y justifica su

respuesta en el siguiente casillero del cuestionario propuesto, aseguran que, hacen falta más lugares donde se venda la comida típica de la zona, en muchos lugares han reemplazado su menú por preparaciones más fáciles pero que no tienen el sabor autóctono de la localidad, parte de las respuestas manifiesta que sí se ha perdido protagonismo debido a la falta de iniciativa de crear centros turísticos y lugares acogedores para la gastronomía ancestral, así también como de la publicidad de los mismos, por último, se afirma que la adopción de tradiciones ajenas a la localidad hacen que se pierda la esencia de la Parroquia Canuto.

Resultados de la Entrevista Aplicada

El cuestionario preparado esta conformado por 12 preguntas, sin embargo, la entrevista se realizó en las cocinas de “Las Cabañas del Toto” en un Centro de gastronomía ancestral con 16 años de funcionamiento en la Parroquia Canuto del Cantón Chone, la persona que respondió las interrogantes fue su propietario Sr. Raúl Eudoro Rodríguez Marcillo, quien de forma libre y espontánea no solo aportó con su criterio ante las interrogantes planteadas, sino también por medio de ejemplos y prácticas culinarias, demostración de sus principales platos típicos y proyección de videos donde demuestra su potencial gastronómico y lo expone al mundo mediante sus redes sociales.

Dicho esto, la entrevista proporcionó valiosa información para el desarrollo de la presente investigación y todo ello se resumen en el siguiente apartado:

El Sr. Raúl Rodríguez de 64 años de edad, manifiesta que muchos de sus platos típicos que se ofrecen en su restaurant, son una herencia gastronómica de parte de sus abuelos y padres, la “natilla” es una preparación característica de su marca, como también la mantequilla y chame en canuto de caña verde, que tienen una historia muy interesante detrás de esta preparación, comenta que hace más de 50 años, cuando no había la facilidad de medios de transportes como ahora, él tenía que trasladarse en mulares, burros o caballos desde la finca

donde habitaban hasta la tienda más cercana que quedaba a dos kilómetros de distancia aproximadamente, su padre tenía por costumbre hacer cada año una “palizada” en los ríos más cercanos con el objetivo de retener el agua y los peces, para su posterior captura, manifiesta que entre las principales especies predominaban el “guanchiche”, “barbudo”, “viejas” y “guabina”.

Comenta como anécdota, que en una ocasión que no había manteca su padre improvisó e ideó asar en horno de leña, cada pescado sazonado con aliño molido, introducido en un canuto de caña y la experiencia gastronómica fue tan fabulosa que ese día fue el inicio de una gran tradición culinaria. El acompañante de esta deliciosa preparación son el plátano verde asado, arroz y ensalada de vegetales frescos cosechados en sus propios huertos.

El Sr. Raúl, tiene claro que mientras él tenga vida, será portador de cultura en cada preparación que ofrece su negocio, que también ha sido fuente de ingreso económico y le ha dado la oportunidad de brindarle estudio y estabilidad a sus hijos que también tienen el deseo y predisposición de continuar con su cultura gastronómica que ha sido heredada de las generaciones pasadas.

La cultura montubia, asegura el entrevistado, es capaz de transmitirse mediante su forma de preparación rústica, ecológica, con el uso de materiales del medio provenientes de su flora y fauna. En su restaurante ofrece distintos tipos de opciones que conservan los saberes ancestrales y van desde el suero blanco, tonga de gallina criolla, caldo de hueso de choncho, longaniza ahumada, seco de carne, además confiesa que sus platos estrellas son la mantequilla en canuto de caña y la natilla, esta última es la protagonista del Festival de la Natilla que se realiza como tradición cada año en la localidad.

El Sr. Raúl, cree que la Parroquia Canuto es conocida gracias a muchos emprendimientos que promocionan el rescate cultural, tanto en aspectos tales como la ganadería, agricultura, artesanías con materiales como el barro, madera, etc., lugares turísticos que predominan sus paisajes y montañas.

Los alimentos elaborados en la Parroquia Canuto ayudan a mantener su identidad

cultural, así lo asegura el entrevistado, además de la trasmisión de saberes ancestrales que por ejemplo en su caso sería la preparación del chame, camarones y otras proteínas en el canuto de caña verde. Sin embargo, considera que es importante la intervención de entidades que ayuden a la promoción de todas las bondades que ofrece la zona. Los primeros meses del año son de bajo movimiento turístico, porque según el Sr. Raúl el 90% de los turistas son de otras provincias, a partir del carnaval comienza la afluencia de visitantes, en semana santa su negocio es famoso por ofrecer el “viche de cacaño” y camarón de agua dulce.

Su emprendimiento es el promotor del Festival más grande del Canuto de Caña, donde se ofrece mantequilla, chame, y distinto tipo de alimentos preparados en el canuto de caña verde, lo que hace atractivo el sitio porque muchos desconocen esta forma ancestral de preparación y eligen vivir un turismo vivencial.

Para finalizar los resultados de la entrevista, se cree oportuno resaltar mediante la siguiente tabla, el resumen de las diferentes comidas de origen ancestral que a criterio del Sr. Raúl Rodríguez son insignias de la Parroquia Canuto y ofrece en su prestigioso restaurant con el animo de conservar vivas las tradiciones y costumbres con las que se ejecuta cada preparación, entre ellas destaca:

Tabla No. 12

Menú del Restaurant “Las Cabañas del Toto”

Restaurant “Las Cabañas del Toto”		
Menú	Imagen	Detalles

Caldo de Morcilla		Sopa realizada a base de las menudencias y sangre de chanco, arroz, col, plátanos verdes, condimentos.
Seco de gallina criolla		Cocinado a fuego lento, con condimentos como cebolla, pimienta, yuca y servido principalmente con arroz y plátano asado
Natilla		Receta dulce, elaborada a base de leche, huevos y harina de maíz.

<p>Mantequilla en canuto de caña</p>		<p>Elaborada de forma artesanal y saborizada por el interior del canuto de caña.</p>
<p>Caldo de gallina criolla</p>		<p>Sopa cocinada a fuego lento, se sirve con arroz y plátano asado.</p>
<p>Tonga de gallina criolla</p>		<p>Seco de gallina criolla bañado en salsa de maní y acompañado con maduro frito. Todo envuelto en hojas de plátano.</p>
<p>Chame en canuto de caña verde</p>		<p>El pescado "chame" es criado en muchos sitios del cantón Chone y es preparado y servido en caña guadua verde, que cortada en segmentos servía en tiempo de los aborígenes como envase para guardar granos o alimentos que se cosechaban en la</p>

		zona.
Suero Blanco		Elaborado a partir de la leche, semejante al proceso del queso, pero sin desaguar.
Caldo de hueso de chancho		Sopa elaborada a partir de huesos de chancho, cocción lenta, con habas verdes, zanahoria, yuca.
Longaniza ahumada		Rellenas de carne y condimentos, expuestas al humo de la leña por un tiempo considerable.

Nota: Elaborado por: Gómez, A. (2022) Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Conclusiones

La Parroquia Canuto del Cantón Chone, tiene un increíble potencial turístico que se podría incrementar mediante la preservación y ofrecimiento de la gastronomía ancestral, el sustento bibliográfico de la presente investigación confirma la gran acogida del patrimonio cultural por parte del turista nacional y extranjero, personas que buscan vivir experiencias autóctonas de la localidad que están recorriendo y disfrutar no solo de un buen paisaje sino

también de una experiencia culinaria única donde se denote cada una de las tradiciones que tiene cada plato típico detrás.

Crear valor en cada uno de los aprendizajes heredados por las generaciones pasadas es el principal objetivo, descubrir la riqueza gastronómica que se tiene entre manos y sacarle el mayor provecho posible, no solo generaría fuentes de empleo, sino también, mayor flujo económico, estabilidad social y cultural.

Si bien es cierto, la globalización ha traído consigo la modernización de la mayoría, por no decir todos, los aspectos de la vida diaria de las personas. Es fundamental conservar las experiencias y conocimientos ancestrales que denotan el proceso humano por el cual se ha pasado para lograr vivir los actuales momentos, muchos de ellos son tan atractivos que fácilmente podrían generar provecho al sector turístico y estabilidad a las personas que se dedican a ello.

La presente investigación, crea la pauta para que se continúe con la investigación, revalorización y rescate de los conocimientos de origen ancestral y se puedan transformar en beneficios para la sociedad.

Recomendaciones

A la población de la Parroquia Canuto, se le extiende la cordial invitación de continuar demostrando todo el bagaje cultural con el que cuentan, potenciándolo, exponiéndolo al mundo para su conocimiento y aprecio por propios y extraños a la localidad.

Crear valor del patrimonio con el que se cuenta, cuidar cada aspecto para mejorarlo, publicitar cada rincón y aprovechar el verdadero tesoro gastronómico compuesto por todas las tradiciones, cultura y símbolos que representan la riqueza culinaria Manabita.

A las autoridades, gobiernos y entidades de orden turístico, para que se haga la debida publicidad de estos puntos culturales, con gran aporte al crecimiento económico, laboral, cultural y social no solo de la localidad, sino de todo el país. Ecuador es un destino turístico con

gran afluencia de visitantes extranjeros que buscan tener experiencias con alto contenido cultural, que demuestren las tradiciones que caracterizan su gente y su proceso formativo.

Bibliografía

- Arias, J., Villacis, M. y Miranda, M. (2016). El *protocolo de investigación III: la población de estudio*. Revista Alergia México, vol. 63, núm. 2, abril-junio, 2016, pp. 201-206 Colegio Mexicano de Inmunología Clínica y Alergia, A.C. Ciudad de México, México. Recuperado: <https://www.redalyc.org/pdf/4867/486755023011.pdf>
- 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 E-ISSN: 2528-8083. Recuperado:

<https://revistas.utb.edu.ec/index.php/sr/article/view/1205#:~:text=Resumen,%2C%20agricultura%2C%20riego%20entre%20otros.>

Carvalho, N. (15 de septiembre de 2015) El buen vivir fomenta el rescate de los conocimientos antiguos. Saberes ancestrales: lo que se sabe y se siente desde siempre. *El Telégrafo*. Recuperado: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/buen/1/saberes-ancestrales-lo-que-se-sabe-y-se-siente-desde-siempre>

Casas J., Repullo J. y Donado J. (2003) La encuesta como técnica de investigación. Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos (I). Recuperado: <https://core.ac.uk/download/pdf/82245762.pdf>

Choez, M. (2021). *La Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área Urbana del Cantón Jipijapa, Provincia Manabí*. Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil. Recuperado: <http://biblioteca.uteg.edu.ec:8080/bitstream/handle/123456789/1457/La%20Gastronom%C3%ADa%20Ancestral%20y%20el%20Desarrollo%20Tur%C3%ADstico%20Sostenible%20en%20el%20C3%81rea%20Urbana%20del%20Cant%C3%B3n%20Jipijapa%2C%20Provincia%20Manab%C3%AD.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Coque, M. (2013). *La Gastronomía Ancestral Y Su Influencia En El Turismo Cultural Del Cantón Ambato Provincia De Tungurahua*. Universidad Técnica De Ambato. Recuperado: http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf

García, N., Blanco, G. y Alfonso, R. (2022). El Turismo y las ofertas gastronómicas como producto para el desarrollo local del cantón Chone, Ecuador. *Revista interamericana de ambiente y turismo*, 18(1), 74-86. Recuperado: https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-235X2022000100074&lng=es&tlng=es

López, F. (2002). *El análisis de contenido como método de investigación*. Revista de Educación, 4 (2002): 167-179. Universidad de Huelva. Recuperado:

- <http://rabida.uhu.es/dspace/bitstream/handle/10272/1912/b15150434.pdf>
- López, T. y Jesus, M. (2011). *Turismo, Cultura y Gastronomía. Una Aproximación a las Rutas Culinarias*. Tourism & Management Studies, vol. 1, 2011, pp. 929-922 Universidade do Algarve Faro, Portugal. Recuperado:
<https://www.redalyc.org/pdf/3887/388743867083.pdf>
- Monje, C. (2011) Metodología de la Investigación Cuantitativa y Cualitativa Guía Didáctica. Universidad Surcolombiana Facultad de Ciencias Sociales y Humanas Programa de Comunicación Social y Periodismo Neiva. Recuperado:
<https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>
- Montalván, A. y Cabrero, F. (2019) La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología, My. - Ag. 2019 Volumen 8 (2): 126 – 135*. Recuperado:
<file:///C:/Users/Yester/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoRecursoDeLaIdentidadAncestral-7153083.pdf>
- Montecinos, A. (2018) Definiciones: Turismo Gastronómico, Gastronomía, Rutas, Productos, Destinos y Otras. Centro Empresarial Gastronómico Hotelero. Recuperado:
<https://cegaho.wordpress.com/2018/05/23/definiciones-turismo-gastronomico-gastronomia-rutas-productos-destinos-y-otras/>
- Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*, OMT, Madrid. Recuperado: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Saltos, G. (2018). *Identificación de la Gastronomía Ancestral en la Mejora del Turismo Sostenible Caso Cantón San Vicente*. Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí Extensión “Bahía De Caráquez” Campus “Hector Uscocovish Balda”. Recuperado:

<https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>

Universidad Técnica Particular de Loja, (2022). *Ecuador, un territorio de gastronomía única*.

Lecturas. Recuperado: <https://noticias.utpl.edu.ec/ecuador-un-territorio-de-gastronomia-unica>

Villalva, M. y Inga, F. (2020). *Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo*. Revista Cumbres Vol.6 N°2 Versión electrónica

ISSN 1390-3365. Recuperado: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8228818.pdf>

Anexos



Figura 1

Ingreso a las instalaciones de "Las Cabañas del Toto" en la Parroquia Canuto

Nota: Es un lugar rodeado de naturaleza donde prevalecen los conocimientos ancestrales en cada experiencia.

Material fotográfico elaborado por: Gómez, A. (2022)

Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Figura 2

Entrevista al Sr. Raúl Rodríguez, Propietario de "Las Cabañas del Toto"



Nota: Material fotográfico elaborado por: Gómez, A. (2022)



Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Figura 3

Parte externa de la cocina de Restaurant

"Las Cabañas del

Toto"

Nota: Material fotográfico elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Figura 4



*Parte interna de la cocina de
Restaurant "Las Cabañas del
Toto"*

Nota: Emblemático uso de horno de leña, ollas de barro y utensilios de cocina artesanales.
Material fotográfico elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Figura 5

Productos estrella de "Las Cabañas del Toto", Natilla y Mantequilla en canuto de



caña

Nota: Material fotográfico elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Figura 6

Festival Anual de la Natilla más grande del mundo, organizado por Restaurant "Las Cabañas del Toto"



Toto"

Nota: Elaborado por: Cabañas del Toto
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Figura 7

Gallina criolla, para preparaciones como caldo, seco y tongas



Nota: Material fotográfico elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone

Figura 8

Caldo de Morcilla, preparado por Restaurant "Las Cabañas del Toto"



Nota: Material fotográfico elaborado por: Gómez, A. (2022)
Fuente: Parroquia Canuto, Cantón Chone