



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

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

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

**TEMA**

**LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL MANABITA Y EL USO DE  
INGREDIENTES LOCALES EN LA PRESERVACIÓN AMBIENTAL EN LA  
PARROQUIA SAN PLÁCIDO**

**AUTOR**

**María Yamileth Mendoza Intriago**

**TUTOR**

**Ing. Fernando Eduardo Macías Mendoza**

**MANTA, 2023**

## CERTIFICACIÓN

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante **Mendoza Intriago María Yamileth**, legalmente matriculados en la carrera de Turismo, período académico 2022-2023(2), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto **“La gastronomía ancestral manabita y el uso de los ingredientes locales en la preservación ambiental en la parroquia San Plácido”**

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

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

Manta, 27 de enero de 2023

Lo certifico,

Ing. Fernando Macías

**Docente Tutor(a)**

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL**

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**LA GASTRONOMIA ANCESTRAL MANABITA Y EL USO DE INGREDIENTES LOCALES EN LA PRSERVACIÓN AMBIENTAL EN LA PARROQUIA SAN PLÁCIDO**”, ha sido realizado y concluido por la señorita Mendoza Intriago María Yamileth; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad.

Firmamos:

---

Lcdo. Marcos Duran, Mg  
**PRESIDENTE DEL  
TRIBUNAL**

---

Lic. Emil Viera  
**MIEMBRO TRIBUNAL DE  
TITULACIÓN**

---

Ing. Mauricio Becerra  
**MIEMBRO TRIBUNAL DE  
TITULACIÓN**

---

Lic. Fernando Macías  
**DOCENTE TUTOR DE  
TITULACIÓN**

Manta, 10 de abril del 2023

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA**

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

---

María Yamileth Mendoza Intriago  
**1314906817**

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto primero que todo a Dios por permitirme avanzar y guiarme y darme fuerza para seguir adelante.

A mis padres y hermano por estar siempre hay enseñándome valores y darme todo el apoyo para llegar hasta el final y darme fuerza con sus consejos y no permitir que me rinda.

A mi hermana mi ángel, que gracias a sus consejos que me daba también fue valentía de los momentos duros para seguir adelante y sus recuerdos que me permitieron llegar hasta donde estoy.

A los maestros por inculcarnos sus conocimientos, por guiarnos en todo este periodo universitario para crecer como personas y como profesionales.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por darme fuerza en estos años y meses de dolor y no permitir desvanecerme.

A mis padres y hermanos, por ser los primeros motores de vida, por darme consejos y guiarme en buen camino, y apoyarme a pesar de todos sus esfuerzos para cumplir mis sueños y objetivos.

Agradezco a los docentes en especial por darme su apoyo y tiempo y aportación de ideas para la realización de este proyecto.

## ÍNDICE

DEDICATORIA .....	2
AGRADECIMIENTO .....	3
RESUMEN .....	7
ABSTRACT.....	8
INTRODUCCIÓN .....	9
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	11
Formulación del Problema.....	12
OBJETIVOS .....	13
Objetivo General.....	13
Objetivo Especifico.....	13
CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO .....	15
1.1.    Antecedentes investigativos .....	16
1.2.    Gastronomía.....	19
1.3.    Historia de la gastronomía.....	20
1.4.    Gastronomía ancestral .....	20
1.5.    Gastronomía Manabita .....	21
1.6.    Gastronomía Local .....	22
1.7.    Gastronomía Ancestral de la parroquia San Plácido .....	22
1.8.    Ingredientes Locales .....	26
1.9.    Preservación ambiental.....	27
CAPÍTULO II METODOLOGÍA.....	28
2.1. Tipo de investigación.....	29
2.2. Alcance de la investigación .....	32
2.3. Métodos.....	33

	8
2.4. Técnicas .....	35
2.5. Instrumentos.....	36
CAPÍTULO III RESULTADOS.....	41
3.1. Encuesta .....	41
3.2. Entrevista .....	48
CONCLUSIONES .....	52
RECOMENDACIONES.....	53
REFERENCIA BIBLIOGRAFICAS.....	54

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Género .....	41
Tabla 2. Edad.....	41
Tabla 3. Conoce la gastronomía de San Plácido.....	42
Tabla 4. Platos típicos que conoce.....	43
Tabla 5. ¿Qué le llama la atención al consumir estos platos típicos?.....	44
Tabla 6. ¿Dónde consigue los ingredientes?.....	45
Tabla 7. ¿Qué ingredientes utiliza con mayor frecuencia?.....	45
Tabla 8. Cosecha en su hogar algunos de los ingredientes mencionado .....	46
Tabla 9. ¿Qué elemento utiliza para el crecimiento de sus cultivos? .....	47



## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Hilo conductor marco teórico .....	15
Gráfico 2. Caldo de gallina Criolla .....	23
Gráfico 3. Seco de Gallina Criolla .....	24
Gráfico 4. Tonga .....	25
Gráfico 5. Hilo conductor metodología.....	28
Gráfico 6. Mapa integral de la parroquia San Plácido .....	40
Gráfico 7. Cuestionario de encuestas .....	64
Gráfico 8. Cuestionario de Entrevista .....	67
Gráfico 9. Entrevista a la Sra. Guillermina Mendoza .....	69
Gráfico 10. Reconocimiento en concursos gastronómicos .....	69
Gráfico 11. Entrevista a la Sra. Mayuri Ganchozo.....	70
Gráfico 12. Demostración de la tonga.....	61
Gráfico 13. Cocción del caldo y seco de gallina criolla.....	61
Gráfico 14. Refrito para seco y Tonga de gallina criolla	
Gráfico 15. Culantro de pozo (chillangua).....	62
Gráfico 16. Oreganito.....	63

## RESUMEN

La presente investigación corresponde a describir la gastronomía ancestral manabita y el uso de los ingredientes locales en la preservación ambiental en la parroquia San Plácido, de tal manera que se llevó un procedimiento para investigar las causas que se presentan a los ingredientes locales en la preparación gastronómica. Para el desarrollo de esta investigación se realizó una estructura metodológica de tipo descriptiva correlacional, con un alcance explicativo, los métodos utilizados son analítico- sintético, de tal manera que se utilizó las técnicas para hacer la recolección de datos, como las encuestas y entrevistas; como instrumento se aplicó el cuestionario con preguntas abiertas y cerradas, la muestra fue de tipo no probabilístico, finalmente, con la aplicación de las técnicas, se concluye que los habitantes de la parroquia San Plácido consumen los platos ancestrales como la tonga, el caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, los ingredientes más usados en la preparación gastronómica son el culantro de pozo (Chinllagua), oreganito, plátano y el abono más utilizado en el crecimiento de los cultivos es el abono ecológico.

**Palabra clave:** Gastronomía ancestral, ingredientes locales, preservación ambiental, San Plácido.

## **ABSTRACT.**

The present investigation corresponds to describe the ancestral Manabita gastronomy and the use of local ingredients in environmental preservation in the San Plácido parish, in such a way that a procedure was carried out to investigate the causes that are presented to the local ingredients in the gastronomic preparation. For the development of this research, a descriptive correlational methodological structure was carried out, with an explanatory scope, the methods used are analytical-synthetic, in such a way that techniques were used to collect data, such as surveys and interviews; As an instrument, the questionnaire with open and closed questions was applied, the sample was of a non-probabilistic type, finally, it is concluded that the inhabitants of the San Plácido parish consume ancestral dishes such as tonga, Creole chicken broth, Creole chicken dry. , the most used ingredients in the gastronomic preparation are coriander (Chinllagua), oregano, plantain and the fertilizer most used in the growth of crops is organic fertilizer.

**Keywords:** Ancestral gastronomy, local ingredients, environmental preservation, San Plácido.

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía ancestral se caracteriza por el uso original de los alimentos desde el método de preparación hasta el de cocción, estas técnicas han sido transmitidas de generación en generación por nuestros antepasados, las cuales consisten en el uso tradicional de los ingredientes dando sabores, aromas, texturas y color único a cada plato. Podemos decir que la gastronomía es representativa y cultural de cada pueblo; por otro lado, el turismo gastronómico se conforma de la gastronomía local, que se basa en historias, cultura, economía y la sociedad de un territorio determinado, de tal manera que esto conlleva a la conexión directa del turista extranjero o nacional con el lugar, su gente, cultura y patrimonio. Organización Mundial del turismo (OMT, 2019)

Sin embargo, la gastronomía es el resultado del uso de los ingredientes, de las técnicas y producto culinarios en algunos casos propios en las regiones se utilizan para la elaboración de platos representativos de una localidad, por lo tanto se debe recordar que una comida es parte de un viaje que se ha distinguido por su sabor y originalidad, los visitantes ya sean nacionales e internacionales tienen el interés de degustar sazones diferentes, que se puede considerar un llamado de atención sobre el uso de los métodos de preparación.

Menor-Campos et al. (2022), indican que los placeres culinarios se convierten en motivaciones determinantes en la elección del destino, y, al mismo tiempo, se manifiestan como un factor explicativo esencial de la satisfacción que experimenten los turistas (p.140-161).

En la actualidad existen una variedad de alimentos, considerando que la potencialidad de la gastronomía de un pueblo es un fundamento social y económico de la localidad con la oportunidad de hacer conocer su identidad ancestral, estas actividades de la gastronomía es generadora de ingresos económicos tanto locales, nacionales e internacionales; además, existen 10 países que se consideran con la mejor gastronomía: Italia, Grecia, España, México, Francia, Perú, Tailandia, Copenhague, Nueva York y Japón; estos países se especifica por tener sus productos de mestizaje de la cultura, teniendo en cuenta la importancia de la preparación de las comidas para el desarrollo del turismo gastronómico sustentable basándose en los productos autóctonos. (Choez, 2021)

El Ecuador es un país biodiverso tanto por su flora y fauna, en cuanto a su gastronomía es uno de los aspectos culturales que también caracterizan a las regiones del país (Costa, Sierra, Oriente, Amazonia e Insular) las cuales tienen un aporte en la gastronomía local que hace la diferencia, además de ciertos ingredientes locales de los cuales se puede mencionar: papa, yuca, maíz, quinua, plátano, frejol, chocho, maní y el cacao, etc.; estos productos también generan ingresos económicos al país, por lo tanto para la sociedad local es importante que se conserven los ingredientes locales utilizados en la gastronomía de tal manera que se mantenga las técnicas en el proceso de la elaboración de platos típicos y mantener la cultura ancestral que ha sido heredada de padres a hijos y transmitida a las siguientes generaciones.

Por lo consiguiente, también la región Sierra es uno de los lugares que se caracteriza por ofrecer una gran variedad de platos típicos los cuales están elaborados por los productos autóctonos de la zona, su gastronomía es preparada con base a las carne de cerdo, res, pollo, borrego cuy, los ingredientes locales provenientes de esta región se encuentran una gran variedad de granos, como el frejol, alverja, haba, entre otros, uno de los platos más representativos de la Sierra son las fritada, el mote pillo entre otros.

Así mismo la provincia de Manabí presenta una variedad de alimentos que se distingue por su identidad cultural y técnicas en la elaboración de los platos típicos, una de las estrategias es la preparación en hornos, la cual le da un toque especial, unos de los platos de Manabí son: la cazuelas, tonga, caldo y seco de gallina criolla, viche, ceviche, la preparación de platos con mariscos, entre otro.

Uno de los cantones de Manabí que se caracteriza por su gastronomía es Portoviejo catalogado destino turístico que posee unas de las gastronomías más ricas y variadas del país, esta ciudad ha tenido dos reconocimientos una de ellas es por ser la capital gastronómica del Ecuador en el 2018, la cual fue declarada por su gastronomía como patrimonio inmaterial del Ecuador, título que fue otorgado por Ministerio de Cultura y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), otro de los logros que fue obtenido en la ciudad ocurrió en el 2019 cuando fue reconocida como parte de la red de las ciudades creativas en gastronomía por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura - UNESCO. (Larrea, 2021)

San Plácido es una parroquia rural acogedora, que contribuye a la preparación de platos típicos forma de representar la gastronomía ancestral, y la diversidad de platos típicos, como la tonga, el seco- caldo de gallina criolla, empanadas, tortillas y una variedad de gastronomía ancestral de la zona y el uso de la materia prima como base de los ingredientes locales en ellos se encuentran, la yuca, el maní, cacao, plátano, maíz, del mismo modo que también se encuentran las hierbas, que le dan el sabor y aroma a los platos preparados, entre ellos están el culantro de pozo, oreganito, perejil. La intención de este proyecto es conocer la gastronomía ancestral, la preparación de los platos típicos con el uso de los ingredientes locales de la parroquia San Plácido.

Sin embargo, la gastronomía también tiene un impacto sobre la preservación ambiental, ya que la preservación ambiental se centra en evitar la extinción, y mantener o restaurar los ecosistemas y para lograr una gastronomía es necesario recursos utilizados a partir del medio ambiente.

### **Planteamiento del problema**

En la actualidad existe una gran variedad de platos pertenecientes a otros países, por ende, en muchos de estos sitios degustan de comidas extranjeras o de las comidas rápidas, sin embargo, el reemplazo de estas comidas hace que se ausente los platos típicos del país, poco a poco la globalización y nuevas técnicas modernas utilizadas en la gastronomía van sustituyendo las técnicas tradicionales.

Por otro lado, es importante mencionar que los ingredientes son elementos para dar el buen gusto a la preparación de las variedades de platillos, muchas de esta gastronomía son preparada con la materia prima de la localidad es por ello que debemos de preservar la producción para ofrecer una buena calidad en la preparación gastronómica. El Ecuador ha llegado a ser uno de los lugares que presenta variedad de comida ancestral en sus diferentes regiones por lo que se ha hecho conocer por sus platos típicos, y sobre todo en la provincia de Manabí.

Sin embargo, hay personas que se desplazan de un lugar a otro esto lo hacen porque sienten la necesidad de aprender algo nuevo que los motive a tener una buena experiencia, los

turistas que viajan por realizar el turismo gastronómico tendrán dicha curiosidad de ¿cuáles son sus ingredientes?, ¿cuál es la técnica que le da un toque delicioso a la comida?

La parroquia San Plácido es una de las 7 parroquias rurales de cantón Portoviejo, este sitio rural cuenta con 39 comunidades. (GAD, 2019) En esta parroquia hay varios sitios donde se está perdiendo la identidad cultural de la gastronomía ancestral, puesto que la preparación de platos típicos está siendo reemplazadas por otras técnicas y procesos en la elaboración tradicional, uno de ellos es el uso de cocina de gas y ollas de acero entre otros materiales, también implica la juventud ya que muestran poco interés en aprender de los mayores a mantener esta cultura en el proceso de preparación de la gastronomía ancestral y conocer de los ingredientes locales del pueblo, muchas de las personas de esta parroquia son gente que tiene una fuente de economía por el cultivo de cacao, plátano, yuca, maíz, y el proceso para mantenerla materia prima es acelerar la producción, por tal motivo esto genera varios impactos negativos.

Uno de ellos es el uso de recursos no renovables como cocinar con gas en lugar de cocinar con leña, usar ollas de acero en lugar de ollas de barro y uso de utensilios de plástico en lugar de materiales ecológicos. Por otro lado, tiempo atrás para tener una comida más saludable los ascendientes se sentían a gusto de preparar la comida con los ingredientes cosechados con sus propias manos en su hogar, de tal punto que ellos conservaban al medio ambiente creando las terrazas de cultivos de tal forma que no consumían elementos químicos para dar abono a la producción de la materia prima y utilizaban pocos recursos conocidos pero sustentables para el medio ambiente.

### **Formulación del Problema**

Con base a lo expuesto se plantea la siguiente pregunta al problema a investigar.

¿Cómo la gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales impactan en la preservación ambiental en la parroquia San Plácido?

### **Objeto y Campo de**

**Acción Objeto de Estudio:**

El objeto de estudio es la gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales y su impacto en la preservación ambiental de la parroquia San Plácido.

### **Campo de acción**

El campo de acción se ha seleccionado a la parroquia San Plácido.

### **Objetivos**

#### **Objetivo General**

Describir la gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales en la preservación ambiental en la parroquia San Plácido

#### **Objetivo Especifico**

- Identificar las bases teóricas de la gastronomía ancestral, mediante las fuentes secundarias.
- Desarrollar una estructura metodológica sobre la gastronomía ancestral y el uso de los ingredientes locales en la preservación de la parroquia San Plácido.
- Mostrar los resultados de la investigación con base a los propósitos de la investigación.

El presente proyecto está conformado por tres partes que se detalla a continuación.

**Capítulo I:** se muestra el marco teórico, con los antecedentes de la investigación; luego se exponen las bases teóricas; que incluyen en la definición conceptual de la investigación.

**Capítulo II:** se muestra a el marco metodológico, el cual describe las metodologías que se va a utilizar para realizar el tipo de estudio, el alcance de investigación, los métodos, técnicas, instrumentos, población y muestra para la recolección de datos estadísticos.

**Capítulo III:** se muestra los resultados y las discusiones obtenidas a través de las encuestas o entrevistas para la discusión de la investigación, así como los datos estadísticos.

Finalmente, con base a los resultados se obtendrá las conclusiones yrecomendaciones.

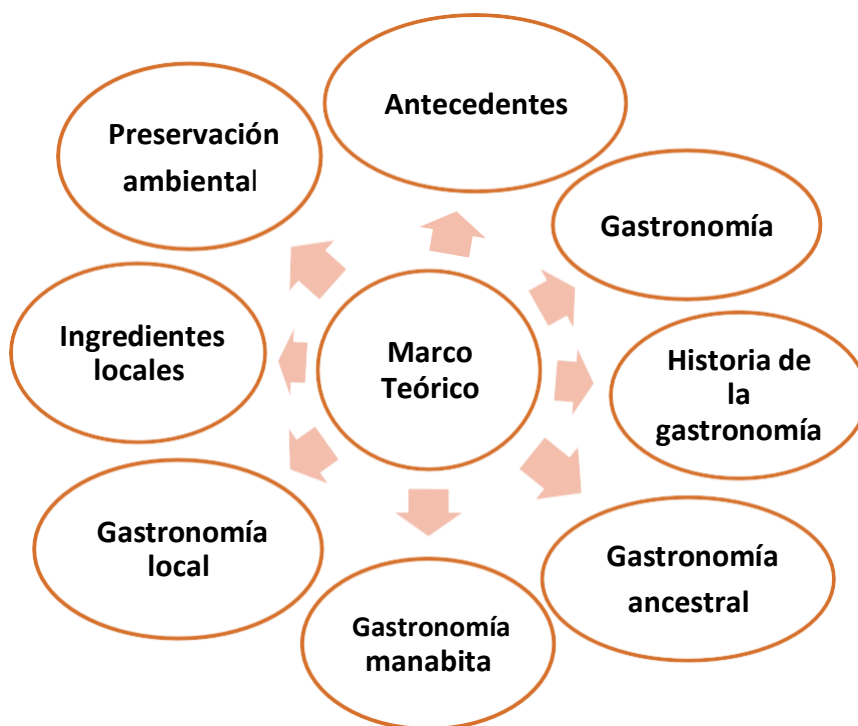


## CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO

Cortez (2018), manifiesta que el marco teórico está trazado por una selección de teorías, conceptos y conocimientos científicos, métodos y procedimientos, necesarios para explicar y describir imparcialmente el objeto de investigación, asumiendo tiempos históricos, en el pasado, presente y futuro.

A continuación, se observará el gráfico del marco teórico.

**Gráfico 1.** Hilo conductor del marco teórico



### **1.1. Antecedentes investigativos**

Franco (2018), hace referencia a que el patrimonio gastronómico en Palestina fue declarado como patrimonio inmaterial de la humanidad en el 2013 por la UNESCO. En los tiempos pasados, la gastronomía no tuvo reconocimientos internacionales ni la cocina española, actualmente afirma que en España uno de los mayores progresos es la gastronomía, el turismo es uno de los primero influenciar ya que muchos visitantes están dispuestos a experimentar cosas nuevas. La gastronomía es evidente cuanto es reconocible por su territorio, tradiciones y alimentos. por otra parte, la cultura gastronómica es identificada por las búsquedas de los productos autoctonos.

Gómez & Morcia (2019), refieren en su artículo de la Universidad de San Martín de Porres, Perú; Las zonas rurales reflejan algunos recursos turísticos como son; lo cultural, lo natural y la biodiversidad, y a la vez, este refleja la identidad del pueblo. El objetivo es mostrar al visitante el concepto del turismo gastronómico del territorio, basándose a las técnicas que les permitan desarrollar el proceso de la agro-gastronomía, para obtener los resultados de una actividad turística con el fin de preservar la identidad, tradiciones locales y ser una fuente de ingresos económico.

Con respecto a lo mencionado, en la actualidad muchos de los países tienen un reconocimiento gastronómico, lo que lo hace importante ya que demuestra una identidad cultural al país, región o provincia, el turismo es uno de la influencia en ser la motivación de los turistas o visitantes, aparte de ser un dinamizador económico para las personas locales, aporta para la experiencias y nuevos conocimientos tradicionales.

El turismo gastronómico es un receptor y emisor de saberes, por lo tanto, estos son lo que viajan con el principal fin de consumir y conocer nuevos sabores, en la gastronomía uno del elemento importante son sus ingredientes esto hace que pertenezca a la identidad y tradiciones locales, por ende, se debe preservar para brindar un alimento más saludable, es importante en influenciar a los habitantes de una localidad o comunidad a tener como propósito el turismo agroturístico.

Coque (2013), considera que el Ecuador es un país que obtiene una gran variedad de riqueza y una biodiversidad vista en muy pocos territorios, considerando que, lo que le manifiesta a un pueblo son las tradiciones culinarias, leyendas, etc., proponiendo que la

gastronomía se siga manteniendo en generación en generación sin perder lo que nos identifica como cultura y siga siendo la gastronomía ancestral una historia, con el fin de recuperar y preservar, de tal manera que ayudara rescatar la preparación y mejorar la seguridad alimentaria, el cantón de Ambato ofrece a los turistas a mejorar y revalorar los hábitos alimenticios.

Ecuador por sus 4 regiones es biodiverso, en estas regiones se muestran variedad de platos ancestrales por lo que demuestran historia y tradiciones culinarias, en una de las regiones se siguen manteniendo de manera constantes estas tradiciones culturales en la gastronomía con el fin de que se conserve y no se pierda estas costumbres, la gastronomía Ecuatoriana es muy diversa, para la preparación de estos platos ancestrales se basa en productos autóctonos y los uso de utensilios lo que hace llamar el interés de los visitantes.

Vallejos (2017), afirma que la conservación alimentaria se ve reflejada a la fusión de los sabores y aroma de muchos habitantes y pueblo, sin embargo, se ve reflejado a los antepasados, por lo consiguiente, la gastronomía se ve involucrada en las comunidades indígenas, la gastronomía autóctona y tradicional de las comunidades y las técnicas gastronómicas, utensilios y los alimentos tradicionales que son utilizados para la preparación de los platos típicos.

Carvache et al. (2017), plantean que el Ecuador es un país de riquezas de sabores y saberes ancestrales, por lo que se ofrece gran variedad culinarias; el país es visitada por gentes nacionales, locales e internacionales, mostrando una serie de atractivos turísticos y sus platos típicos que representa lo tradicional y puedan degustar en los espacios que ofrecen estos tipos de preparación generando la demanda del destino turístico con el propósito de preservar el patrimonio intangible de los pueblos.

Utrera & Real (2020), sostienen que la gastronomía es un interés por el cual también se ha obtenido la demanda de las actividades turísticas, los estudiantes de la UNIANDES, contribuyeron en rescatar las técnicas y los productos en los que se han ido perdiendo con el pasar de los años en los pueblos, es decir, poner nuestra parte para seguir manteniendo lo cultural, y obtener una gastronomía sostenible para el desarrollo turístico.

El arte culinario es un punto de interés para los visitantes nacionales e internacionales; el Ecuador muestra una serie de platos turísticos por lo que están siendo rescatado y generando la preservación del patrimonio intangibles de los pueblos, al referirnos al rescate de la gastronomía hacemos énfasis a todo el proceso de preparación desde los usos de los ingredientes hasta el detalle de presentación.

En la página Ecuador Tour Guide, con basé a su cocina precolombina y prehispánica, el Ecuador tuvo asentadas dos culturas, en las cuales estuvieron dedicadas a algunas actividades en el hogar como la agricultura, por lo tanto el patrimonio de la gastronomía Manabita ha sido transmitidas por nuestro abuelos quienes nos han enseñado y heredado las técnicas de cocción y utensilios para la preparación de los alimentos. (Vergara, 2020)

Choez (2021), afirma que la Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área Urbana del Cantón Jipijapa, Provincia Manabí creo estrategias de sostenibilidad para los emprendimientos gastronómicos para el desarrollo turístico sostenible, de tal manera que las actividades gastronómicas tengan un decrecimiento para los pueblos y la preparación de la gastronomía local.

San Plácido es una parroquia rural de Portoviejo, en Manabí. Es conocida por sus atractivos turístico y sobre todo por la comida tradicional montubia manabita. Unos de los platos que ha sobresalido en esta parroquia esto últimos 4 años es la tonga. Estas festividades motivo a los habitantes a al Municipio de Portoviejo a crear el festival de la tonga, en septiembre del 2016. (Manabí, 2019)

Guillermina Mendoza, una de las cocineras de la cocina tradicional de San Plácido, es una guardiana del saber por sus conocimientos culinarios y la transmisión a las nuevas generaciones, por lo tanto, ha sido reconocida por la UNESCO como Ciudad Creativa Gastronómica, es una de las que ha sido expositoras de las festividades de la tonga mostrando sus conocimientos, sazón y secretos en la presentación de la gastronomía ancestral de la parroquia. (Gad Municipal Portoviejo, 2022)

## 1.2. Gastronomía

Gastronomía, proviene de la terminología griega gastro “estomago” y nomo “conocimiento”.

La Organización Mundial del Turismo - OMT (2019) el concepto gastronómico es el efecto en el que las personas razona a los alimentos en degustar. Donde el ser humano procede a realizar sus cultivos para generar el buen consumo de alimentos. Es decir que para la elaboración de la gastronomía lo primordial son los ingredientes, es por ello que muchas de sociedad se dedican a realizar al sembrío el cultivo para poder tener el consumo alimentario y hacer la preparación de los alimentos.

Portella (2021) cita al chef Brillat-Savarin (1993) y afirma que:

La gastronomía es un conocimiento amplio de todo lo que versa respecto a la comida. El objetivo es hacer efectiva la subsistencia de la humanidad debido a una buena alimentación rica y balanceada. Se cree que la palabra gastronomía se relaciona solamente con la cocina y los cubiertos en el marco de la mesa. (p. 19)

La gastronomía es el conocimiento de practicar el arte culinario, las recetas, los ingredientes, técnicas y método. Con base a López (2015), 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.

La gastronomía hace que la sociedad demuestre su arte culinario que al ser preparado muestra los platillos ancestrales, haciendo demostración de las recetas aprendidas por los antepasados, los ingredientes, métodos y técnicas, que atrás de cada platillo puede existir una historia. La gastronomía puede ser conocida por el territorio, tradiciones y alimentos, por otra parte, esos platillos gastronómicos son buscadas por el proceso de los ingredientes autóctonos del lugar.

Cruz (2021), sostiene que la gastronomía es un arte culinario que al ser preparado muestra una delicia de plato ancestrales, enriqueciendo al visitante por los exquisitos sabores.

Sin embargo, con un grupo de profesionales han realizados proyectos en el cual les permitan a la gastronomía a desarrollarse de forma sustentable y de calidad, obteniendo un turismo exitoso.

### **1.3. Historia de la gastronomía**

Bobón et al. (2019), determinan que la comida es un viaje en el tiempo, considerando que es una forma de identificarnos de donde somos, quienes somos para poder construir nuestras propias historias. Por el contrario, los alimentos también están relacionada a la historia por el cual está asociado al pasado y por las personas que lo consumían.

La gastronomía ha tenido su evolución de la manera que la ha tenido el ser humano, en la antigüedad en los inicios del ser humano, la preparación de los alimentos a venido avanzando hasta la actualidad, sin embargo, desde los primeros representantes de la humanidad la alimentación fue basada en la recolección de frutos, la caza , el descubrimiento del fuego y los utensilios de las armas, hasta que dejaron ser nómadas; y pasaron a ser sedentarios, por lo que se dedicaron a la agricultura, arar la tierra, ganadería y la pesca.

Gutiérrez (2022), sostiene que la historia de la cocina tiene comienzo desde que el hombre conoció el fuego, donde se tuvo el inicio de cocer los alimentos y conservarlo, y el descubrimiento de los gustos alimenticios. Además, el hombre se dedicaba a la caza, mientras la mujer en la cueva mantenía el fuego para la preparación de los alimentos.

En la antigüedad, cuando el hombre paso a ser sedentario, descubrieron que la tierra era una forma de cultivar algunos alimentos como: maíz, cebada, trigo, provenientes de Asia menor. El haba, la higuera y las uvas se cultivaron en Europa. Por ende, fueron experimentandolas técnicas de la cocina y realizaron el primer pan con trigo.

### **1.4. Gastronomía ancestral**

La gastronomía ancestral es un proceso que ha venido evolucionando de generación en generación, mostrando sabores ancestral y cantidad de productos autoctonos que están aún vigentes.

Borbor (2017), hace referencia a Bembibre (2006), que la gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por

esto 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. (p. 21).

Al hablar de la gastronomía ancestral hacemos un viaje en el tiempo a lo pasado tiempos de los abuelos, en como ellos utilizaban los recursos para hacer la preparación de los alimentos desde el punto de que ellos obtenían la materia prima hasta el proceso de la cocción de la comida, la gastronomía ancestral ha pasado hacer historia por su forma de preparación de los platillos y sobre todo ha dado a la sociedad que mantenga esa tradición cultural de la gastronomía.

Mejía et al. (2014), aseguran que la gastronomía ancestral refleja a la sociedad dándole un significado histórico, que se encuentra integrado al proceso de preparación de los platillos por los cocineros mostrando las experiencias que han adquiridos en los antepasados por abuelos, padres y a las personas amantes a la cocina tradicional.

### **1.5. Gastronomía Manabita**

La gastronomía manabita es reconocida a nivel nacional e internacional esto es por su originalidad y exquisitez, Manabí en su gastronomía mezcla varios productos tanto del mar con el de la tierra para la elaboración de variedad de platillos. El secreto de Manabí para obtener la comida deliciosa es la preparación en horno de leña sobre también el utilizar productos autoctonos de la zona.

Tiscama (2020), hace referencia a Regalado (2016), en el libro denominado “**Manabí y su comida Milenaria**” se considera a Manabí un lugar que a pesar de sus hermosos paisajes, su comida rica en sabores y saberes son un pilar fundamental de la identidad cultural manabita, por lo tanto, cada cantón de esta provincia existe una variedad de platillos representativos, muchas de las técnicas usadas en la preparación de estos platillos se han permanecido, lo que ha permitido mantener la identidad de los habitantes de la localidad. (p. 5).

La cocina manabita se ha desplazado en varias provincias es por ello que se puede encontrar en varios restaurantes de Manabí o al rededor del país en el cual está basado en su comida, cocinada con los particulares hornos de leñas, ollas de barro, etc., la técnicas que se muestran en la preparación de estos platos se visualiza desde el momento que se sirven, mostrando una presentación como lo es los bollos, hayacas y tongas, que se sirven envueltas en las hojas de platos en el que esta le da un sabor exquisito, o las humitas que son envuelta en hojas de choclo. (Alvarado et al., 2021)

### **1.6. Gastronomía Local**

La gastronomía local, es una tradición en la que puede ser partícipe de la cultura gastronómica local, por ende, esto permite que el turista o visitante busquen platos típicos de la zona, de tal forma que esto permita a potenciar la economía local, tanto de los agricultores hasta los restaurantes que brinde este tipo de calidad gastronómica e histórica, ya que todo tenemos la necesidad de probar o comer.

Menor et al. (2022), plantean que la gastronomía local es el valor por el que un turista o no turista dispone de la necesidad de alimentarse, en el punto de que se motiven a relacionarse con las historias, costumbres ancestrales, y adaptarse a la sociedad de cada pueblo, degustar de los platos representativos de cada localidad determinando una experiencia gastronómica local al turista.

### **1.7. Gastronomía Ancestral de la parroquia San Plácido**

De acuerdo a Guillermina (2023), la gastronomía ancestral de San Plácido está compuesta por varios platillos típicos los principales son el caldo de gallina criolla, seco de gallina, tonga. Esta preparación de platillos está hecho a base de horno de leña y ollas de barro donde les da un toque tradicional y especial a sus alimentos, también hace el uso de los ingredientes de su localidad que tiene cultivado en su hogar. ([Anexo 1](#))

A continuación, se detallarán los ingredientes y preparación de los platillos más consumido en la parroquia San Plácido:



## Caldo de gallina criolla



**Gráfico 2.** Caldo de gallina criolla.

### **Ingredientes:**

- Pollo
- Cebolla blanca
- Cebolla paitaña
- Sal
- Ajo
- Oreganito
- Chinllagua
- Cilantro

### **Preparación:**

En una olla se coloca agua, cuando ya está caliente se agrega las presas; y se procede a retirar la espuma, después se añade ajo, sal, cebolla blanca, cebolla paitaña, cuando las presas están blanda se agrega el oreganito y el chinllagua y se rectifican los sabores y listo para servir.

### Seco de gallina criolla



**Gráfico 3.** Seco de gallina criolla

#### **Ingredientes:**

- Pollo
- Tomate
- Cebolla paitaña
- Pimiento
- Yuca
- Cerveza
- Achiote
- Sal
- Comino
- Orégano
- Oreganito
- Chinllangua
- Cilantro

**Preparación:**

Se pica en brunoise tomate, pimiento, cebolla y se hace un refrito, se coloca ajo comino, achiote sal, luego se introducen las presas; después se agrega cerveza después de un rato se coloca la yuca, se rectifican sabores se le pone al último oreganito, chinllagua y cilantro.

**Tonga**

**Gráfico 4.** Tonga

**Ingredientes:**

- 1 libra de arroz
- Aceite o manteca de chancho
- Cúrcuma
- Pollo criollo
- Achiote
- Cebolla
- Tomate
- Pimiento
- Chinllagua
- Oreganito
- Ajo
- Comino
- Orégano
- Sal
- Maní

- Cebolla blanca
- Maduro

### **Preparación**

Se cocina el arroz y se le agrega cúrcuma, luego se saca y se coloca en un recipiente para reventar.

El pollo se hace un refrito, cebolla, tomate, pimiento se corta en brunoise se le agrega achiote, ajo, sal, comino, orégano y se coloca el pollo. Se prepara un estofado, al final se le añade Chinllagua y oreganito. Para el gordo del maní se hace un refrito y se le agrega el maní.

Cuando ya este todo se coloca en la hoja de plátano arroz, maní y el estofado y a los lados el maduro frito y se procede a la envoltura.

### **1.8. Ingredientes Locales**

Arcos (2021), destaca que Perú ha sido viable para el potencial gastronómico de los ingredientes y las cocinas de sus culturas, algunos de los productos son procedentes de tierras peruanas en ellos están la variedad de frutos, vegetales, granos y tubérculos, sin embargo, la gastronomía ha sido un impulso económico para los mercados de esta localidad.

Es importante que los productos procedan de la zona ya que esto generaría un ingreso económico a la localidad y a la gastronomía del pueblo, lo cual mostraría a los visitantes o turistas a conocer los ingredientes locales del pueblo y enseñar en que preparaciones se puede utilizar. ([Anexo 2](#))

La utilización de los ingredientes locales en las recetas tradicionales es importante ya que es la innovación del arte culinario y de los sabores característico del lugar y de las recetas culinarias (Vega et al., 2018) muchos de los turistas le interesan estas tradiciones gastronómicas locales, porque experimentan las preparaciones de los platos con ingredientes que son representantes de las zonas.

## 1.9. Preservación ambiental

La preservación ambiental es la protección que la sociedad debe de salvaguardar con el fin de proteger a la naturaleza, al ecosistema, animales evitando algún daño y mantener un ambiente más sostenible.

En el Código Orgánico del Ambiente en el artículo 14 de la Constitución de la República del Ecuador, se reconoce el derecho de la población a que viva un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, Sumak Kawsay. Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados (Delgado, 2017.p.4)

Conjuntamente para Delgado (2017), la conservación ambiental es una necesidad ante la cantidad de problemas ambientales que están afectando la salud de toda la humanidad. Y en consecuencia la destrucción del único hogar como el planeta. Esta conservación del medio ambiente y todos sus recursos naturales, debe ser más profunda y verdadera para tratar de minimizar el daño causado por el hombre y buscar despertar esa conciencia humanista que permita poner en práctica medidas de conservación ambiental por un desarrollo sostenible que satisfaga las necesidades presentes sin comprometer las de las generaciones futuras. Es por eso que se han creado movimientos sociales para la conservación.

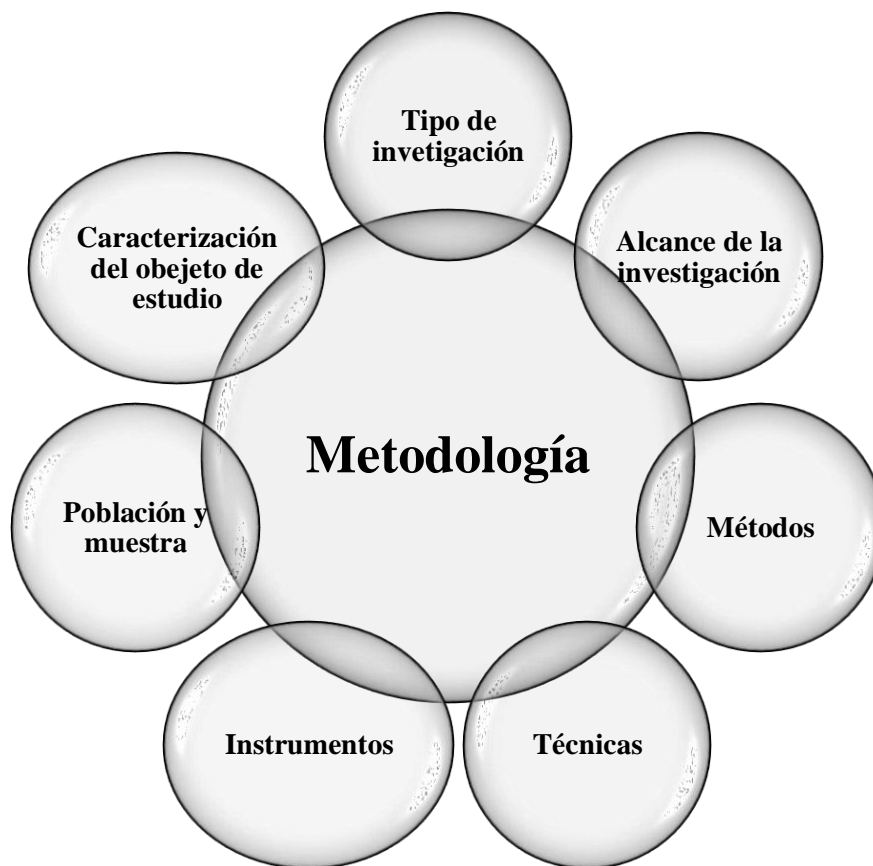
Para que el turismo continúe generando ingresos en distintas regiones del mundo sin afectar al entorno, cobra cada vez más importancia el concepto de Turismo Sostenible. La Organización Mundial del Turismo (OMT) lo define como:

"El turismo sostenible atiende a las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras y al mismo tiempo protege y fomenta las oportunidades para el futuro. Se concibe como una vía hacia la gestión de todos los recursos de forma que puedan satisfacerse las necesidades económicas, sociales y estéticas, respetando al mismo tiempo la integridad cultural, los procesos ecológicos, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida" Organización Mundial del Turismo, 1993.

## CAPÍTULO II METODOLOGÍA

Se denomina proceso metodológico a la secuencia de tres momentos: inserción, diagnóstico y planificación, generalmente se dan en la intervención profesional. (Pagaza, s.f.)

En siguiente apartado se determinará los tipos de investigación, sus alcances, métodos, técnicas, población, muestra, y, por último, la caracterización del objeto de estudio.



**Gráfico 5.** Hilo conductor metodología

## 2.1. Tipo de investigación

Trata de una investigación de campo, que tiene como objetivo la extracción de información a través de la relación del investigador con el lugar, en este ámbito; su realidad a través de la observación. (Alcívar, 2019)

**Investigación de campo:** es aquella que se realiza en el mismo lugar y en el tiempo donde ocurre el fenómeno. Normalmente se utiliza en las Ciencias Sociales y Ciencias de la Salud, su objetivo es levantar la información de forma ordenada y relacionada con el tema de interés; las técnicas utilizadas aquí podrían ser la entrevista, la encuesta o la observación. (J. L. Arias & Covinos, 2021)

**Investigación descriptiva:** buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Describen situaciones, eventos o hechos, recolectando datos sobre una serie de cuestiones y se efectúan mediciones sobre ellas, buscan especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice. (Cortés & Iglesias, 2004)

**Investigación cuantitativa:** es aquella que utiliza predominantemente información de tipo cuantitativo directo, es decir, cuando una serie de variables de investigación pueden ser cuantificadas por medio de unidades tangibles. Como ejemplo de este tipo de investigación podemos citar los diseños experimentales, la encuesta social, etc. (Abad et al., 2009)

El presente proyecto, parte de la metodología para realizar el estudio de campo que se va utilizar en la investigación, por lo consiguiente el tipo de investigación es descriptivo correlacional puesto que se buscará las características de las personas para recoger información de manera independiente o conjunta con las variables en base a la investigación cuantitativa y descriptiva.

## 2.2. Alcance de la investigación

El proceso de investigación tiene como finalidad encontrar soluciones para las diversas necesidades que enfrenta el ser humano. Dentro de este proceso, el nivel de una investigación puede tener diversos alcances que parten desde el nivel exploratorio, descriptivo, correlacional hasta llegar a un alcance explicativo, en donde se busca una explicación del fenómeno que se está investigando. (Ramos, 2020)

A continuación, se detallarán los alcances de la investigación:

**Investigación descriptiva:** En la investigación con alcance descriptivo de tipo cualitativo, se busca realizar estudios de tipo fenomenológicos o narrativos constructivistas, que busquen describir las representaciones subjetivas que emergen en un grupo humano sobre un determinado fenómeno. (Ramos, 2020)

**Investigación correlacional:** En este alcance de la investigación surge la necesidad de plantear una hipótesis en la cual se proponga una relación entre 2 o más variables. (Ramos, 2020)

**Investigación explicativa:** se encarga de buscar el porqué de los hechos mediante el establecimiento de relaciones causa-efecto. (Arias, 2012)

En este proyecto, el alcance es de tipo explicativo, ya que este buscará el porqué de la causa y efecto de los hechos establecidos del análisis de estudio.

### **2.3. Métodos**

Los métodos de investigación son los diversos procedimientos, esquemas, pasos y algoritmos utilizados en la investigación. Incluyen observaciones, procedimientos teóricos, estudios experimentales, esquemas numéricos, enfoques estadísticos, etc. Los métodos de investigación nos ayudan a recolectar muestras, datos y encontrar una solución a un problema. (Añez, 2023)

**Método analítico- sintético:** este método se refiere a dos procesos intelectuales inversos que operan en unidad: el análisis y la síntesis. El análisis es un procedimiento lógico que posibilita descomponer mentalmente un todo en sus partes y cualidades, en sus múltiples relaciones, propiedades y componentes. Permite estudiar el comportamiento de cada parte. La síntesis es la operación inversa, que establece mentalmente la unión o combinación de las partes previamente analizadas y posibilita descubrir relaciones y características generales entre los elementos de la realidad. (Rodríguez & Pérez, 2017)

Con base al método anterior, se aplicará el analítico - sintético que es un procedimiento lógico que permite estudiar las partes que consiste en la desmembración de un todo, observando las causas y los efectos y descubrir relaciones y características generales entre los elementos de la realidad.



## 2.4. Técnicas

Las técnicas de investigación son los procesos e instrumentos utilizados en el abordaje y estudio de un determinado fenómeno, hecho, persona o grupo social. Con estos métodos, los investigadores pueden recopilar, examinar, analizar y exponer la información con la que se han encontrado. (Montagud, 2020)

**Encuestas:** La encuesta es una herramienta que se lleva a cabo mediante un instrumento llamado cuestionario, está direccionado solamente a personas y proporciona información sobre sus opiniones, comportamientos o percepciones. La encuesta puede tener resultados cuantitativos o cualitativos y se centra en preguntas preestablecidas con un orden lógico y un sistema de respuestas escalonado. (Arias, 2020)

**Entrevistas:** la entrevista es una técnica de recogida de información que además de ser una de las estrategias utilizadas en procesos de investigación, tiene ya un valor en sí misma. El principal objetivo de una entrevista es obtener información de forma oral y personalizada sobre acontecimientos, experiencias, opiniones de personas. Siempre, participan como mínimo- dos personas. (Folgueira, 2016)

La técnica a utilizar en el presente trabajo son la encuesta y la entrevista para conocer acerca de los platos ancestrales más consumido, los ingredientes a utilizar y que piensa en el aporte de la prevención ambiental en estos elementos gastronómico e ingredientes.

Las técnicas empleadas fueron validadas con la aprobación del orientador del trabajo de investigación, es un tema de investigación importante en el ámbito educativo debido a su posible aplicación para aumentar los beneficios del turismo alimenticio en base a la gastronomía ancestral especialmente en estudiantes que incorporan elementos de colaboración para la realización de preservación ambiental.

## 2.5. Instrumentos

**El cuestionario:** El cuestionario consiste en un conjunto de preguntas, normalmente de varios tipos, preparado sistemática y cuidadosamente, sobre los hechos y aspectos que interesan en una investigación o evaluación, y que puede ser aplicado en formas variadas, entre las que destacan su administración a grupos o su envío por correo. (García, 2003)

Las técnicas a utilizar en el presente trabajo fueron, la encuesta, con preguntas abiertas y cerradas, donde fueron aplicadas a los/las jefes del hogar de la parroquia San Plácido, con el fin de conocer más sobre la gastronomía, los ingredientes locales a cultivar y los elementos que

utilizan para el crecimiento de los cultivos. ([Anexo 3](#))

Para la elaboración de la entrevista, el cuestionario de las preguntas abiertas, donde estarán dirigida a dos establecimientos de alimentación que preparen estos platos ancestrales, los cuales fueron elegidos por ser aquellos dos restaurantes en donde se conocían de mayor antelación su popularidad en la parroquia, así mismo como la variedad de platillos que disponen, lo que fue aprobado para realizar de una manera específica la entrevista en aquellos dos comedores reconocidos y mayormente visitados en San Placido ([Anexo 4](#))

## 2.6. Población y muestra

Se conceptualizará importantes definiciones para comprender y diferenciar los siguientes términos de la población, muestra y muestreo.

**Población:** la población de una investigación está compuesta por todos los elementos (personas, objetos, organismos, historias clínicas) que participan del fenómeno que fue definido y delimitado en el análisis del problema de investigación. (Díaz, 2020)

**Muestra:** una muestra es una parte de la población. La muestra puede ser definida como un subgrupo de la población o universo. Para seleccionar la muestra, primero deben delimitarse las características de la población. (Díaz, 2020)

**Muestreo:** El muestreo es un conjunto de técnicas estadísticas que implican el análisis y la obtención de conclusiones acerca de un determinado tema de un subgrupo o subconjunto pequeño de elementos (muestra) para extrapolarlas o inferirlas a todo el conjunto de elementos de interés (población. (Unir, 2021). **Muestreo no probabilístico:** el muestreo no probabilístico se emplea cuando es difícil obtener la muestra por el método de muestreo probabilístico. Este método una técnica de muestreo que no realiza procedimientos de selección al azar, sino que se basan en el juicio personal del investigador para realizar la selección de los elementos que pertenecerán a la muestra. (Vázquez, 2017)

El método de muestreo seleccionado fue el de tipo no probabilístico, ya que se desconoce cuántos habitantes preparan los platos ancestrales en su hogar, por lo tanto, se tomó una muestra de 150 personas de la parroquia San Placido, que mediante la aplicación de la encuesta se logró conceptualizar sus respuestas para la investigación, lo que brinda un porcentaje importante para garantizar la toma de datos en el análisis de interpretación de los mismos.

## CAPÍTULO III RESULTADOS.

### 3.1. Encuesta

A continuación, se presentan los resultados obtenidos a través de las encuestas dirigidas a las/ los jefes de hogar parroquia San Plácido.

#### 1. Género

**Tabla 1. Género**

<b>GÉNERO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Masculino	44	29,3%
Femenino	105	70%
Prefiero no decirlo	1	0,7%
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>100</b>

**Análisis:** De acuerdo con el análisis se obtuvo que la mayoría de encuestado son del género femenino, después le sigue el género masculino, y con un número inferior prefirieron no decir.

#### 2. Edad

**Tabla 2. Edad**

<b>EDAD</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
18 entre 25 años	51	34%
26 entre 35 años	42	28%
36 entre 45 años	22	14,7%
46 entre 55 años	30	20%
Más de 56 años	5	3,3%

<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>100</b>
--------------	------------	------------

**Análisis:** Se puede observar que las edades que preparan este tipo de gastronomía son las edades de 18 entre 25 años.

### 3. ¿Conoce usted sobre la gastronomía ancestral de San Plácido?

**Tabla 3.** Conoce la gastronomía de San Plácido

<b>CONOCE LA GASTRONOMÍA DE SAN PLÁCIDO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Sí	136	90,7%
No	14	9,3%
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>100</b>

**Análisis:** Se determina que la mayoría de los habitantes de parroquia San Plácido sí conoce de la gastronomía ancestral, mientras otros respondieron que no la conocen.

#### 4. ¿Cuáles de los siguientes platos típicos conoce?

**Tabla 4.** Platos típicos que conoce

<b>PLATOS TÍPICOS QUE CONOCE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Humitas	1	0,7
Hayacas	0	0%
Caldo de gallina criolla	24	17,6%
Seco de gallina criolla	21	15,4%
Bollos	4	2,9%
Tortillas de maíz y yuca	4	2,9%
Empanadas de verde	7	5,1%
Tonga	34	25%
Todas las anteriores	41	30,1%
<b>TOTAL</b>	<b>136</b>	<b>99,7</b>

**Análisis:** En la siguiente tabla de resultado se obtuvo en primer lugar que todos los platos ancestrales mencionados son conocido por los encuestados, en segundo lugar, se observa como el más conocido la tonga; en tercer lugar, tenemos el caldo de gallina criolla, y por último tenemos el seco de gallina criolla.

**5. De los platos típicos mencionados en la pregunta anterior, ¿cuál es el que consume más?**

**Análisis:** Según el análisis los platos típicos más consumidos por los pobladores de la parroquia San Plácido son la tonga y el seco de gallina criolla.

**6. A la hora de consumir estos platos típicos, ¿qué le llama la atención al momento de su preparación?**

**Tabla 5.** ¿Qué le llama la atención al consumir estos platos típicos?

<b>QUE LE LLAMA LA ATENCIÓN AL CONSUMIR ESTOS PLATOS TÍPICOS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Preparación en horno de leña	53	39%
Sabor	30	22,1%
Presentación	1	0,7%
Toda las anteriores	52	38,2%
<b>TOTAL</b>	<b>136</b>	<b>100</b>

**Análisis:** De acuerdo al análisis en primer lugar, el llamado de atención de estos platos típicos es que sea la preparación en leña, en segundo lugar, todas las respuestas mencionadas, como tercer llamado de atención es el sabor, y con un desinterés es la presentación.

7. **¿Dónde consigue los ingredientes para la preparación de los platos típicos?**

**Tabla 6.** ¿Dónde consigue los ingredientes?

<b>DÓNDE CONSIGUE LOS INGREDIENTES</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Cultiva en casa	47	34,6%
Supermercado	29	21,3%
Mercado de San Plácido	60	44,1%
<b>TOTAL</b>	<b>136</b>	<b>100</b>

**Análisis:** de acuerdo al análisis la gran mayoría de los habitantes consiguen sus ingredientes en el mercado de la parroquia San Plácido, mientras que la otra parte cultiva en casa, y el restante consiguen los ingredientes en los supermercados.

8. **¿Al momento de preparar los platos típicos en su hogar, qué ingredientes locales utiliza con mayor frecuencia?**

**Tabla 7.** ¿Qué ingredientes utiliza con mayor frecuencia?

<b>QUÉ INGREDIENTES UTILIZA CON MAYOR FRECUENCIA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Plátano	69	50,7%
Yuca	16	11,8%
Maíz	1	0,7%
Maní	8	5,9%

Cacao	1	0,7%
Culantro de pozo o Cilantro	16	11,8%
Oreganito	17	12,5%
Todas las anteriores	8	5,9%
<b>TOTAL</b>	<b>136</b>	<b>100</b>

**Análisis:** Se obtiene como resultado que los ingredientes utilizados con mayor frecuencia es el plátano, el segundo utilizado es el oreganito, el tercero la yuca y el culantro de pozo, por último, el ingrediente menos utilizado está el maíz y el cacao.

**9. ¿Cosecha en su hogar alguno de los ingredientes mencionados en la pregunta anterior?**

<b>COSECHA EN SU HOGAR ALGUNOS DE LOS INGREDIENTES MENCIONADO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Si	99	72,8
No	37	27,2
<b>TOTAL</b>	<b>136</b>	<b>100</b>

**Tabla 8.** Cosecha en su hogar algunos de los ingredientes mencionado

**Análisis:** Según los resultados la mayoría de los encuestados sí cosechan ingredientes locales en sus hogares, mientras que el restante no cosecha.



**10. ¿En el caso que cultive, qué elemento utiliza para el proceso de crecimiento de sus cultivos?**

**Tabla 9.** ¿Qué elemento utiliza para el crecimiento de sus cultivos?

<b>QUÉ ELEMENTO UTILIZA PARA EL CRECIMIENTO DE SUS CULTIVOS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Abono ecológico	72	70,6%
Abono químico	4	3,9%
Herbicidas	1	1%
Toda las anteriores	25	24,5%
<b>TOTAL</b>	<b>102</b>	<b>100%</b>

**Análisis:** De acuerdo con el análisis se determina en primer lugar, que los habitantes de la parroquia San Plácido utilizan para el crecimiento de los cultivos el abono ecológico, en segundo lugar, hacen uso de todos los abonos para el crecimiento de los cultivos, en tercer lugar, hacen uso de los abonos químicos, para finalizar muy pocos son en usar los herbicidas.

### 3.2. Entrevista

A continuación, se muestran los resultados de las entrevistas dirigidas a las cocineras de los establecimientos de la parroquia San Plácido. [\(Anexo 5\)](#)

#### Entrevista 1

Fecha:	Lugar:	Nombre:	Edad:
15/01/2023	Balzar-Gui- Men	Chef Guillermina Mendoza	56 años

#### 1. ¿Qué plato ancestral prepara?

Guillermina Mendoza responde que los platos ancestrales que ella prepara son el viche de camarón de río, majada, cabeza de chanco, pierna hornada de chanco, humita, suero blanco, caldo y seco de gallina criolla, tonga de gallina criolla y longaniza, morcilla, longaniza.

#### 2. ¿Qué plato ancestral es el más consumido de los que usted prepara?

Los platos ancestrales más consumidos en su negocio es el caldo de gallina criolla, el seco de gallina criolla y la tonga.

#### 3. ¿Cuál es el combustible que utiliza para la preparación de los alimentos ancestrales?

Los combustibles que ella utiliza en su negocio para la preparación de los alimentos es la cocina a gas y la leña, pero la más utilizada es la leña.

#### 4. ¿Qué utensilios utiliza para la cocción de los alimentos?

Los materiales que ella utiliza para la cocción de estas gastronomías son las ollas de barro, las pailas de barro para reventar el arroz, y usa las cucharitas de mate, las ollas de acero que también lo utiliza para reventar el arroz.

**5. ¿Cuáles son los días que prepara estos platos ancestrales?**

La preparación de estos platos ancestrales la realiza de 2 a 3 veces por semana, esto lo suele hacer cuando le hacen pedidos grandes, pero en su negocio lo vende los días domingo de tal manera que también hace la venta por pedidos.

**6. ¿Conoce los ingredientes locales de la parroquia San Plácido?**

sí tiene conocimiento de los ingredientes locales como el plátano, las especias como el oreganito el orégano y la chinllangua (culantro de pozo), son ingredientes que ella consume a diario ya que tiene sembrado en su hogar.

**7. Cultiva algún ingrediente local para la preparación de los platos ancestrales.**

Los ingredientes locales que ella cultiva para la preparación de los platos ancestrales para su negocio son el plátano por lo que ahí obtiene las hojas para realizar las envolturas de las tongas, otro ingrediente que cultiva es la yuca, las especias que son los oreganitos, el chinllangua y el orégano, son los ingredientes que más utiliza.

**8. ¿Utiliza algún elemento para el crecimiento de sus cultivos?**

Los elementos que utiliza para el crecimiento de los cultivos en su hogar manifestaron que constantemente ella riega sus cultivos, hace el cambio de tierra de monte, también utiliza como un abono natural el agua de arroz y le da mantenimiento sacando las ramas secas para que sus cultivos crezcan sin ningún problema.

**9. ¿Cree usted que es importante crear cultivos orgánicos?**

Ella considero que si es importante en crear los cultivos orgánicos ya que uno colocaría abonos naturales y así no se colocaría químicos ya que esto presentaría daño para la salud y al crear estos productos orgánicos se obtendría un cuidado en la alimentación y a la salud.

**10. ¿Como cree usted que la preservación ambiental aportaría a los ingredientes locales y a la gastronomía?**

Guillermina Mendoza manifestó que la preservación ambiental si aportaría a los ingredientes como la gastronomía de manera que al cuidar al ambiente que nos rodea los cultivos crecen sanos y seria favorable para la preparación de los platos.

**Entrevista 2.**

<b>Fecha:</b>	<b>Lugar:</b>	<b>Nombre:</b>	<b>Edad:</b>
15/01/2023	La cantera- Las delicias	Cocinera Mayuri Ganchozo	48 años

**1. ¿Qué plato ancestral prepara?**

Mayuri Ganchozo los platos que prepara es el caldo- seco de gallina criolla, tonga, boyos, majada.

**2. ¿Qué plato ancestral es el más consumido de los que usted prepara?**

Los platos ancestrales más consumidos en su negocio es el seco de gallina criolla, la tonga, bollos y la cuajada.

**3. ¿Cuál es el combustible que utiliza para la preparación de los alimentos ancestrales?**

Los combustibles que ella utiliza en su negocio para la preparación de los alimentos son el horno de leña.

**4. ¿Qué utensilios utiliza para la cocción de los alimentos?**

Los materiales que ella utiliza para la cocción de estas gastronomías son las ollas de barro, las pailas de barro, las cucharas de mate.

**5. ¿Cuáles son los días que prepara estos platos ancestrales?**

La preparación de estos platos ancestrales los realiza los fines de semana, pero en el caso de los boyos lo sabe realizar por media semana.

**6. ¿Conoce los ingredientes locales de la parroquia San Plácido?**

sí tiene conocimiento de los ingredientes locales como el plátano, la yuca

**7. Cultiva algún ingrediente local para la preparación de los platos ancestrales.**

Los ingredientes locales que ella cultiva para la preparación de los platos ancestrales para su negocio son el plátano y la yuca, considerando que son ingredientes utilizados para la realización de los boyos, majadas, las tongas.

**8. ¿Utiliza algún elemento para el crecimiento de sus cultivos?**

Mayuri Ganchozo manifestó que ella no usa ningún elemento químico, ella utiliza el abono de la misma tierra, haciendo el cambio de tierra de monte para sus cultivos.

**9. ¿Cree usted que es importante crear cultivos orgánicos?**

Ella considero que si es importante en crear los cultivos orgánicos ya que uno se ahorraría en comprar en los supermercados o en la parroquia y sobre todo cultivaría de manera más saludable sin químicos.

**10. ¿Como cree usted que la preservación ambiental aportaría a los ingredientes locales y a la gastronomía?**

La cocinera Mayuri Ganchozo si cree que la prevención ambiental aportaría a los ingredientes locales y a la gastronomía, ya que protegería a optimizar los recursos naturales haciendo que los ingredientes obtengan un cultivo más agradable y elaborar estas comidas más saludables.

## **CONCLUSIONES:**

Con base a la investigación del proyecto se muestran las siguientes conclusiones.

- Mediante la consulta de las bases teóricas del proyecto se pudo obtener información sobre los términos pertinentes, y poder implicar las variables para el desarrollo del proceso investigativo del tema y describir cuáles son los ingredientes y preparación de la gastronomía de San Plácido.
- A partir de la metodología aplicada como la encuesta y entrevista se concluye que la gastronomía ancestral y el uso de los ingredientes locales sí están contribuyendo a la preservación ambiental y a la identidad de sus platos ancestrales, se obtuvo estos resultados con las personas encuestadas donde manifestaron que sí conocen la gastronomía de San Plácido y que la mayoría en sus hogares si cultivan ingredientes de la localidad; ya que estos ingredientes cultivados en su hogar son los elementos que utilizan en la preparación de sus platos ancestrales.
- Finalmente, en la aplicación de las encuestas se obtuvo los resultados de los platos ancestrales más consumidos en la parroquia San Plácido como fueron la tonga, caldo de gallina criolla y seco de gallina criolla y los ingredientes locales más usados en la preparación gastronómica como el plátano, yuca, oreganito, culantro de pozo (chillangua).

## **RECOMENDACIONES:**

Con base a las conclusiones antes citadas, es posible efectuar las siguientes recomendaciones.

- Realizar un manual gastronómico ancestral, para que las nuevas y próximas generaciones conozcan la identidad y tradiciones de los preparativos ancestrales y seguir manteniendo estas raíces.
- Crear estrategias para que se realice cultivos orgánicos para la venta del producto para el mismo pueblo, ya que en la encuesta realizada en San Plácido se obtuvo que la mayoría de las personas consiguen los ingredientes en el mercado de la parroquia, esto beneficiaría a los cultivadores y al pueblo a desarrollar un ingreso económico, también venderían productos sin utilizar químicos y que no dañen la tierra y la salud humana.
- Fomentar al Gad parroquial como una estrategia en crear el agroturismo orgánico y enseñar la preparación gastronómica ancestral con los productos autóctonos del mismo cultivo o actividades ganadera, pesquera, entre otros, esto sería un beneficio al pueblo para que obtenga un ingreso económico y un empleo a los agricultores, ya que muchos de los turistas buscan actividades relacionadas al campo aprenderían a cultivar y de la gastronomía de San Plácido para hacer conocer las tradiciones y ayudar a la zona local.

## REFERENCIA BIBLIOGRAFICAS

- Abad, L., García, T., & Magro, R. (2009). *Reflexiones sobre introducción a la investigación*.  
file:///C:/Users/Usuario/Downloads/553-562-1-PB%20(6).pdf
- Alcívar, X. (2019). *Estudio de la gastronomía ancestral en la parroquia Guayllabamba, cantón Quito, 2019*. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11821/1/84T00633.pdf>
- Alvarado, J., Zambrano, J., & García, M. (2021). Densidad energética nutricional de platos típicos manabitas. *QhaliKay Revista de Ciencias de La Salud* ISSN 2588-0608, 5(3), 66– 74. <https://doi.org/10.33936/QKRCS.V5I3.3911>
- Anchundia, V. (2012). *Técnicas para la realización de entrevistas*. [https://piensadh.cd hdf.org.mx/images/publicaciones/material\\_de\\_capitacion/fase\\_de\\_ormacion\\_especializada/2012\\_Tecnicas\\_para\\_la\\_realizacion\\_de\\_entrevistas.pdf](https://piensadh.cd hdf.org.mx/images/publicaciones/material_de_capitacion/fase_de_ormacion_especializada/2012_Tecnicas_para_la_realizacion_de_entrevistas.pdf)
- Añez, J. (2023). *Métodos de Investigación: Definición, Clasificación, Tipos, Importancia / 2023*. <https://www.economia360.org/metodos-de-investigacion/>
- Arcoz, G. (2021). *Mercado de abastos y de difusión gastronómica en Villa María del Triunfo*.  
file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Arcos\_DG%20(1).pdf
- Arias, F. (2012). El proyecto de investigación, 6ta Edición Fidas G. Arias FREELIBROS.ORG. In F. Arias (Ed.), *El Proyecto de Investigación Introducción a la metodología científica*. Ediciones El Pasillo 2011, C.A. [https://www.academia.edu/23573985/El\\_proyecto\\_de\\_investigaci%C3%B3n\\_6ta\\_Edici%C3%B3n\\_Fidas\\_G\\_Arias\\_FREELIBROS\\_ORG](https://www.academia.edu/23573985/El_proyecto_de_investigaci%C3%B3n_6ta_Edici%C3%B3n_Fidas_G_Arias_FREELIBROS_ORG)
- Arias, G. (2018). La integralidad del método dialéctico en la teoría histórico cultural. *Psicología Escolar e Educativa*, 22(3), 631–641. <https://doi.org/10.1590/2175-3539201803002>
- Arias, J. (2020). *Técnicas e instrumentos de investigación científica* (ENFOQUES CONSULTING EIRL, Ed.).
- Arias, J. L., & Covinos, M. (2021). *DISEÑO Y METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN*.



- Arteaga, G. (2022). *¿Qué es el muestreo no probabilístico?* - *TestSiteForMe*.  
<https://www.testsiteforme.com/muestreo-no-probabilistico/>
- Bobón, F., Gutiérrez, M., & Zepeda, A. (2019). Construção da hospitalidade através da gastronomia regional, caso da comunidade indígena de Chacala, municipio de Cuautitlán de García Barragán, Jalisco, México. *Ágora*, 21(1), 25–34.  
<https://doi.org/10.17058/AGORA.V21I1.13239>
- Borbor, S. (2017). *UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS "LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL*. <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/4122/1/UPSE-THT-2017-0003.pdf>
- Carvache, M., Carvache, W., Zamora, F., & Orden, M. (2017). Satisfacción y Motivación: La gastronomía de Guayaquil. In *TURYDES: Revista sobre Turismo y Desarrollo local sostenible, ISSN-e 1988-5261, Vol. 10, N°. 22, 2017* (Vol. 10, Issue 22, p. 36). Eumed.net.  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7932264&info=resumen&idioma=EN>  
 G
- Castellano, L. (2017). *Técnica de Observación – Metodología de la Investigación*.  
<https://lcmetodologiainvestigacion.wordpress.com/2017/03/02/tecnica-de-observacion/>
- Choez, M. (2021). *La Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área Urbana del Cantón Jipijapa, Provincia Manabí*.  
<http://biblioteca.uteg.edu.ec:8080/bitstream/handle/123456789/1457/La%20Gastronom%c3%ada%20Ancestral%20y%20el%20Desarrollo%20Tur%c3%adstico%20Sostenible%20en%20el%20%c3%81rea%20Urbana%20del%20Cant%c3%b3n%20Jipijapa%2c%20Provincia%20Manab%c3%ad.pdf?sequenc>
- Coque, M. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua*.  
[https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/5177/1/Tth\\_2013\\_121.pdf](https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf)

- Cortés, M., & Iglesias, L. (2004). *Generalidades sobre metodología de la investigación*.  
[https://www.unacar.mx/contenido/gaceta/ediciones/metodologia\\_investigacion.pdf](https://www.unacar.mx/contenido/gaceta/ediciones/metodologia_investigacion.pdf)
- Cortez, A., & El, M. (2018). El marco teórico referencial y los enfoques de investigación The theoretical frame of reference and research approaches RESUMEN: AUTOR. 30 abril.  
<http://dle.rae.es/?id=VFwV6HY>
- Cruz, O. (2021). La gastronomía en Lima para el desarrollo económico y posicionamiento turístico. *Repositorio Académico USMP*.  
[https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/9489/CRUZ\\_LO.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/9489/CRUZ_LO.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Delgado, C. presidente de la R. del E. (2017). *Código orgánico del ambiente*. 4.  
[https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/01/CODIGO\\_ORGANICO\\_AMBIENTE.pdf](https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/01/CODIGO_ORGANICO_AMBIENTE.pdf)
- Díaz, A. (2015). *Fundamentos de la investigación*.  
<https://sites.google.com/site/fundamentosdelainvestigacion1a/home>
- Díaz, M. (2021). *El video análisis, evolución a las fichas de observación de clase*.  
<https://www.codimg.com/education/blog/es/fichas-observacion-clase>
- Díaz, N. (2020). *Población y muestra*. <https://core.ac.uk/download/pdf/80531608.pdf>
- Dzul, M. (2010). *¿QUÉ ES EL DISEÑO NO EXPERIMENTAL?*  
[https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI\\_Presentaciones/licenciatura\\_en\\_mercadotecnia/fundamentos\\_de\\_metodologia\\_investigacion/PRES38.pdf](https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI_Presentaciones/licenciatura_en_mercadotecnia/fundamentos_de_metodologia_investigacion/PRES38.pdf)
- Folgueira, P. (2016). *La entrevista*.  
<http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/99003/1/entrevista%20pf.pdf>
- Franco, F. (2018). *PATRIMONIO GASTRONÓMICO Y TURISMO*.  
<file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-PatrimonioGastronomicoYTurismo-6845454.pdf>
- GAD. (2019). *La Parroquia - Gad San Plácido*. <http://gadprsanplacido.gob.ec/la-parroquia/>

- Gad Municipal Portoviejo. (2022). *Tonga de San Plácido sabe a leña y... - Portoviejo nace de ti* / Facebook. 19 de septiembre. <https://z-upload.facebook.com/PortoviejoNaceDeTi/posts/5595345567170185>
- García, T. (2003). *El cuestionario como instrumento de investigación/ evaluación*. [http://www.univsantana.com/sociologia/El\\_Cuestionario.pdf](http://www.univsantana.com/sociologia/El_Cuestionario.pdf)
- Godoy, C. (2020). *En el muestreo por conveniencia influye el fácil acceso*. <https://tesisdeceroa100.com/en-el-muestreo-por-conveniencia-influye-el-facil-acceso/>
- Gómez, S. (2012). Metodología de la investigación. *Red Tercer Milenio S.C., 1ra edición*, 3–82. [https://www.academia.edu/35808506/Metodologia\\_de\\_la\\_investigacion\\_Sergio\\_Gomez\\_Bastar\\_1\\_](https://www.academia.edu/35808506/Metodologia_de_la_investigacion_Sergio_Gomez_Bastar_1_)
- Gómez, S., & Morcia, F. (2019). *Este es un artículo Open Access bajo la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 A methodology for creating an agro-gastronomic tour*. <https://doi.org/10.24265/cultura.2019.v33.09>
- Guevara, G., Verdesoto, A., & Castro, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). 01/07/2020. <https://recimundo.com/index.php/es/article/view/860/1363>
- Gutierrez, C. (2022). *Historia de la gastronomía*. 31 de Octubre. <https://es.slideshare.net/EdGAguilars1/historia-de-la-gastronomiapdf>
- Hernández, C., & Carpio, N. (2019). Introducción a los tipos de muestreo. *Revista ALERTA Año*, 2(1). <https://doi.org/10.5377/alerta.v2i1.7535>
- Hernández, S., Fernández, C., & Baptista, L. (2014). *Definición del alcance de la investigación que se realizará: exploratorio, descriptivo, correlacional o explicativo*. [http://metabase.uaem.mx/bitstream/handle/123456789/2792/510\\_06\\_color.pdf](http://metabase.uaem.mx/bitstream/handle/123456789/2792/510_06_color.pdf)

- Larrea, E. (2021). *Portoviejo y su patrimonio gastronómico, cultural y natural - Escafandra Magazine*. Julio 21. <https://www.escafandra.news/portoviejo-y-su-patrimonio-gastronomico-cultural-y-natural/>
- López, M. (2015). *La gastronomía y los restaurantes. Origen y evolución*. <https://www.monografias.com/trabajos107/gastronomia-y-restaurantes-origen-y-evolucion/gastronomia-y-restaurantes-origen-y-evolucion>
- Manabí Noticias. (2019). *MANABÍ | La deliciosa tonga se expone este domingo en San Plácido de Portoviejo - Diario Digital Manabí Noticias*. Septiembre 06. <https://manabinoticias.com/manabi-la-deliciosa-tonga-manabita-se-expone-este-domingo-en-san-placido-de-portoviejo/>
- Maya, E. (2014). *Métodos y técnicas de investigación Una propuesta ágil para la presentación de trabajos científicos en las áreas de arquitectura, urbanismo y disciplinas afines*. [http://www.librosoa.unam.mx/bitstream/handle/123456789/2418/metodos\\_y\\_tecnicas.pdf?sequence=3&isAllowed=y](http://www.librosoa.unam.mx/bitstream/handle/123456789/2418/metodos_y_tecnicas.pdf?sequence=3&isAllowed=y)
- Mejía, L., Mejía, S., & Bravo, M. (2014). *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía*. [www.uaemex.mx/Culinaria](http://www.uaemex.mx/Culinaria)
- Menor, A., Hidalgo, A., López, teresa, & Jara, C. (2022). Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero. *Investigaciones Turísticas*, 0(23), 140–161. <https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7>
- Menor-Campos, A., Hidalgo-Fernández, A., López-Felipe, T., & Jara-Alba, C. (2022). Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero. *Investigaciones Turísticas*, 23, 140. <https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7>
- Montagud, N. (2020). *Los 12 tipos de técnicas de investigación: características y funciones*. <https://psicologiymente.com/cultura/tipos-tecnicas-investigacion>
- Organización Mundial del Turismo. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420995>

- Otzen, T., & Manterola, C. (2017). *Técnicas de muestreo sobre una población a estudiar*.  
<https://www.scielo.cl/pdf/ijmorphol/v35n1/art37.pdf>
- Pagaza, M. (n.d.). *El proceso de metodológico en la intervención profesional*. Retrieved  
 January 4, 2023, from  
[http://www.iunma.edu.ar/doc/MB/lic\\_ts\\_mat\\_bibliografico/PRACTICAS%20INSTITUCIONALES%20I/Margarita%20Rozas%20CapIV.pdf](http://www.iunma.edu.ar/doc/MB/lic_ts_mat_bibliografico/PRACTICAS%20INSTITUCIONALES%20I/Margarita%20Rozas%20CapIV.pdf)
- Portella, E. (2021). *Los circuitos turísticos y la gastronomía*.
- Ramirez, J., Castillo, B., Benavides, J., Peralta, Y., Berrios, J., Lanuza, F., Moncada, H.,  
 Navarro, M., Molina, M., Flores, Y., Navarro, S., & Alfaro, J. (2018). *Metodología de la  
 Investigación e Investigación Aplicada para Ciencias Económicas y Administrativa*.  
<https://opomania.net/wp-content/uploads/2021/05/Metadologia-de-la-investigacion-basica-e-investigacion-aplicada.pdf>
- Ramos, C. (2020). Alcances de una investigación. *CienciAmérica*, 9(3), 1–6.  
<https://doi.org/10.33210/ca.v9i3.336>
- Rodríguez, A., & Pérez, A. (2017). *Métodos científicos de indagación y de construcción del  
 conocimiento*. <https://www.redalyc.org/pdf/206/20652069006.pdf>
- Ruiz, A. (2018). *LA TÉCNICA DE “FOCUS GROUP”: ELEMENTOS TEÓRICO-  
 PRÁCTICOS*.  
[http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/123386/1/La%20t%C3%A9cnica\\_de\\_Focus\\_Group\\_2018.pdf](http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/123386/1/La%20t%C3%A9cnica_de_Focus_Group_2018.pdf)
- Tiscama, J. (2020). *El maridaje en la gastronomía manabita*.  
<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32065/1/Tesis%20Maridaje%20en%20la%20gastronomia%20Manabita.pdf>
- Tomala, O. (2016). *Tipos de investigación*.  
<https://sites.google.com/site/misitioweboswaldotomala2016/tipos-de-investigacion>

Unir. (2021). *Tipos de muestreo y sus características.*

<https://www.unir.net/ingenieria/revista/tipos-de-muestreo/>

Utrera, A., & Real, E. (2020). *La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible.* Febrero.

<https://dilemascontemporaneoseduccionpoliticaayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/2142/2198>

Vallejos, A. (2017). *Patrimonio alimentario y cocina ancestral.*  
file:///C:/Users/Usuario/Downloads/9-36-2-PB.pdf

Vargas, Z. (2009). La investigación aplicada: una forma de conocer las realidades con evidencia científica. *Revista Educación.* <https://www.redalyc.org/pdf/440/44015082010.pdf>

Vázquez, M. (2017). *Muestreo probabilístico y no probabilístico.*  
<https://www.gestiopolis.com/wp-content/uploads/2017/02/muestreo-probabilistico-no-probabilistico-guadalupe.pdf>

Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (2018). *Gastronomía ecuatoriana y turismo local.* file:///C:/Users/Usuario/Downloads/615-Texto%20de%20art%C3%ADculo-1158-1-10-20200414.pdf

Vergara, F. (2020). *Gastronomia Ancestral: Los Ichés, Platillos Manabitas | Ecuador Tour Guides.* June 30. <http://www.ecuadortourguides.org/gastronomy/gastronomia-ancestral-los-iches-platillos-manabitas/>

**Anexo 1.** Preparación de los platos más consumido en la parroquia San Plácido



**Gráfico 7.** Demostración de la tonga



**Gráfico 8.** Cocción del caldo y seco de gallina criolla



**Gráfico 9.** Refrito del seco y tonga criolla

**Anexo 2.** Ingredientes locales



**Gráfico 10.** Culantro de pozo (chillangua)







**Gráfico 11.** Oreganito

**Anexo3.** Cuestionario para encuesta

## Encuesta sobre la gastronomía ancestral de la parroquia San Plácido

**Cordiales saludos:** El objetivo de la presente encuesta es analizar la gastronomía ancestral de la parroquia San Plácido, razón por la cual, muy gentilmente le pido a usted responder al siguiente cuestionario. Gracias por su atención.

 mariayamileth192000@gmail.com (no compartidos) 

[Cambiar de cuenta](#)

**\*Obligatorio**

**1. Género \***

Masculino

Femenino

Prefiero no decirlo

**2. Edad \***

18 entre 25 años

26 entre 35 años

36 entre 45 años

46 entre 55 años

Más de 56 años

**3. ¿Conoce usted sobre la gastronomía ancestral de San Plácido? \***

sí

No

**Gráfico 12.** Cuestionario de encuesta

**4. ¿Cuáles de los siguientes platos típicos conoce? \***

- Humitas
- Hayacas
- Caldo de gallina Criolla
- Seco de Gallina Criolla
- Bollos
- Tortillas de maiz y yuca
- Empanadas de verde
- Tonga
- Todas las anteriores

**5. De los platos típicos mencionados en la pregunta anterior, cuál es el que consume más? \***

Tu respuesta \_\_\_\_\_

**6. A la hora de consumir estos platos típicos, qué le llama la atención al momento de su preparación? \***

- Preparación en horno de leña
- Sabor
- Presentación
- Todas las anteriores

7. ¿Dónde consigue los ingredientes para la preparación de los platos típicos? \*

- Cultiva en casa
- Supermercado
- Mercado de San Plácido

8. ¿Al momento de preparar los platos típicos en su hogar, qué ingredientes locales utiliza con mayor frecuencia? \*

- Plátano
- Yuca
- Maiz
- Maní
- Cacao
- Culantro de pozo o cilantro
- oreganito
- Todas las anteriores

9. ¿Cosecha en su hogar alguno de los ingredientes mencionados en la pregunta anterior? \*

- Sí
- No

10. ¿En el caso que cultive, qué elemento utiliza para el proceso de crecimiento de sus cultivos?

- Abono ecológico
- Abono químico
- Herbicidas
- Todas las anteriores

#### Anexo 4. Cuestionario para entrevista



**Uleam**  
UNIVERSIDAD LAICA  
ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y  
HUMANIDADES

<b>Fecha:</b> 15/01/2023	<b>Lugar:</b> Balzar-Gui- Men	<b>Nombre:</b> Chef Guillermina Mendoza	<b>Edad:</b> 56 años
-----------------------------	----------------------------------	--	-------------------------

1. **¿Qué plato ancestral prepara?**
2. **¿Qué plato ancestral es el más consumido de los que usted prepara?**
3. **¿Cuál es el combustible que utiliza para la preparación de los alimentos ancestrales?**
4. **¿Qué utensilios utiliza para la cocción de los alimentos?**
5. **¿Cuáles son los días que prepara estos platos ancestrales?**
6. **¿Conoce los ingredientes locales de la parroquia San Plácido?**
7. **Cultiva algún ingrediente local para la preparación de los platos ancestrales.**
8. **¿Utiliza algún elemento para el crecimiento de sus cultivos?**
9. **¿Cree usted que es importante crear cultivos orgánicos?**
10. **¿Cómo cree usted que la preservación ambiental aportaría a los ingredientes locales y a la gastronomía?**

**Gráfico 13.** Cuestionario de entrevista



**Uleam**  
UNIVERSIDAD LAICA  
ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y  
HUMANIDADES

<b>Fecha:</b> 15/01/2023	<b>Lugar:</b> La Cantera- Las delicias	<b>Nombre:</b> Cocinera Mayuri Ganchozo	<b>Edad:</b> 48 años
-----------------------------	---	--	-------------------------

1. **¿Qué plato ancestral prepara?**
2. **¿Qué plato ancestral es el más consumido de los que usted prepara?**
3. **¿Cuál es el combustible que utiliza para la preparación de los alimentos ancestrales?**
4. **¿Qué utensilios utiliza para la cocción de los alimentos?**
5. **¿Cuáles son los días que prepara estos platos ancestrales?**
6. **¿Conoce los ingredientes locales de la parroquia San Plácido?**
7. **Cultiva algún ingrediente local para la preparación de los platos ancestrales.**
8. **¿Utiliza algún elemento para el crecimiento de sus cultivos?**
9. **¿Cree usted que es importante crear cultivos orgánicos?**
10. **¿Cómo cree usted que la preservación ambiental aportaría a los ingredientes locales y a la gastronomía?**

**Anexo 5.** Realización de las entrevistas**Gráfico 14.** Entrevista a la Sra. Guillermina Mendoza**Gráfico 15.** Reconocimiento en concursos gastronómicos



**Gráfico 16.** Entrevista a la Sra. Mayuri Ganchozo