



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

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

TRABAJO DE TITULACIÓN

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE LICENCIADOS EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

TEMA

**“ESTUDIO COMPARATIVO ENTRE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LA COSTA
ECUATORIANA CON LA COSTA PERUANA: EL CEVICHE COMO ELEMENTO
DEFINITIVO”**

AUTORES:

ALEXIS JOHAO VÉLEZ MOREIRA

CRISTHIAN EDUARDO CAPA SALTOS

TUTOR: DRA. PAHOLA DÍAZ

MANTA, JULIO 2023

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante Cristhian Eduardo Capa Saltos, legalmente matriculado/a en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2021-2022, cumpliendo el total de 192 horas, cuyo tema del proyecto es “Estudio comparativo entre la gastronomía ancestral de la costa ecuatoriana con la costa peruana: El ceviche como elemento definitivo”

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.

Lugar, Manta, 19 de julio de 2023.

Lo certifico,

Dra. C Natacha Pahola Díaz R.
Docente Tutor(a)

Carrera: Hospitalidad y hotelería.

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante Alexis Johao Vélez Moreira, legalmente matriculado/a en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2021-2022, cumpliendo el total de 192 horas, cuyo tema del proyecto es “Estudio comparativo entre la gastronomía ancestral de la costa ecuatoriana con la costa peruana: El ceviche como elemento definitivo”

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.

Lugar, Manta, 19 de julio de 2023.

Lo certifico,

Dra. C Natacha Pahola Díaz R.
Docente Tutor(a)

Carrera: Hospitalidad y hotelería.

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “ESTUDIO COMPARATIVO ENTRE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LA COSTA ECUATORIANA CON LA COSTA PERUANA: EL CEVICHE COMO ELEMENTO DEFINITIVO” ha sido realizado y concluido por los estudiantes Alexis Johao Vélez Moreira y Cristhian Eduardo Capa Saltos; 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:

Lic. Gabriela Sión
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL
DEL TRIBUNAL**

Ing. Fabián Macías
**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

Ing. Pedro Montalván
**MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**

Dra. C Pahola Díaz Rodríguez
**DOCENTE TUTOR
DE TITULACIÓN**

Alexis Johao Vélez Moreira
GRADUADO

Cristhian Eduardo Capa Saltos
GRADUADO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

El siguiente proyecto de investigación es desarrollado como requisito previo a la obtención del título de Licenciados en Hospitalidad y Hotelería en la ULEAM. Los criterios emitidos en este documento pertenecen a los autores, por lo tanto, en caso de hacer uso de este contenido se debe citar a los investigadores.

Alexys Johao Vélez Moreira

Cristhian Eduardo Capa Saltos

DEDICATORIA

Dedico mi tesis en primer lugar a Dios por darme esa fuerza y valor. A mis padres, hermanos y novia por apoyarme en cada momento, pero en especial quiero dedicar esta tesis a mis abuelitas que yo sé que ellas son las más orgullosas de mí al ser un profesional y que desde el cielo gozan de este triunfo de su nieto.

Eduardo Capa

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios que nos ha permitido llegar hasta estas instancias con salud y todo, a mis padres y hermanos que con su esfuerzo y trabajo, me apoyaron y me guiaron en el buen camino para poder llegar a la meta que es ser un profesional, al amor de mi vida mi novia Doménica que aunque la conocí ya estando en la carrera fue, es y sigue siendo un pilar importante en mi vida y me ha ayudado muchísimo y siempre estuvo ahí para apoyarme cuando me decaía o algo pasaba y la cual amo demasiado . A mis amigos que aportaron conocimientos, en especial a mi amigo Roberth López que sin él no estuviéramos graduados aún, por ser un excelente amigo y persona. A Beika mi mejor amiga que me apoyaba siempre y me retaba si no hacía deberes. A mi Colega bozada. A mi familia en general que me apoyo también, a los profesores que con sus conocimientos brindados me enseñaron mucho.

Eduardo Capa

En primer lugar, quiero agradecer a Dios por permitirme llegar a este punto. También quiero agradecer a mi madre por apoyarme siempre a pesar de todo, a mi padre por estar siempre conmigo a pesar de todo aunque no esté físicamente con nosotros, a mis hermanos por estar siempre conmigo y apoyarme tanto económica como moralmente para que pudiera continuar con mi carrera, y una mención especial a todos mis amigos que estuvieron a lo largo de todo este proceso, especialmente a mi compañero y amigo Roberth López que siempre estuvo conmigo guiándome en cada momento y hacer esto posible sin él no lo hubiera conseguido , a mi novia Ariana Bravo que estado conmigo a pesar de todo altas y bajas apoyándome, acompañándome por eso doy gracias.

Alexys Vélez

RESUMEN

La gastronomía es un factor importante para el crecimiento de los territorios, ya que a través de esta actividad se generan plazas de trabajo y por ende se aporta al crecimiento económico del destino. En dicho contexto, surge esta investigación basada en analizar las características de los ceviches: costa peruana y ecuatoriana. Como tal, se revela que tanto la gastronomía ancestral de la costa peruana y ecuatoriana poseen una variedad de platos típicos, siendo uno de los más representativos de ambos países el ceviche. Respecto al ceviche a la preparación del ceviche peruano este regularmente consta de menor cantidad de ingredientes, y su preparación suele ser con el pescado más crudo, adicional a eso también lo combinan mucho con ají. Se corta en cuadritos se deja curtirse en zumo de limón, luego se prepara un caldo de pescado para luego usarlo en la mezcla final o la leche de tigre. Después se debe cortar adecuadamente culantro, ají amarillo y cebolla, se deben condimentar con sal y pimienta. Como acompañante para servir puede constar de maíz tierno, camote o a elección. haciendo énfasis en el ceviche de pescado tradicional ecuatoriano, este se prepara con pescado fresco a mejor elección el guajú, el cual le ponemos media taza de agua caliente para ayudar a la cocción, luego lo curtimos con zumo de limón y sal. Se combina con las porciones de cebolla, pepino, pimienta, tomate, cilantro. Al servir se puede acompañar con chifle o elegir sus salsas preferidas, como la del maní.

Palabras clave: Gastronomía ancestral, ceviche peruano, ceviche ecuatoriano, formas de preparación.

ABSTRACT

Gastronomy is an important factor for the growth of the territories, since through this activity they generate jobs and therefore contribute to the economic growth of the destination. In this context, this research arises based on analyzing the characteristics of ceviches: Peruvian and Ecuadorian coast. As such, it is revealed that both the ancestral gastronomy of the Peruvian and Ecuadorian coasts has a variety of typical dishes, one of the most representative of both countries being ceviche. Regarding ceviche, the preparation of Peruvian ceviche regularly consists of fewer ingredients, and its preparation is usually with the rawest fish, in addition to that they also combine it a lot with chili. It is cut into squares, left to tan in lemon juice, then a fish broth is prepared to later use it in the final mixture or the leche de tigre. Afterwards, coriander, yellow pepper and onion must be properly cut, seasoned with salt and pepper. As a companion to serve it can consist of tender corn, sweet potato or choice. emphasizing the traditional Ecuadorian fish ceviche, this is prepared with fresh fish of the best choice, the guajú, which we put half a cup of hot water to help cook, then we tan it with lemon juice and salt. It is combined with portions of onion, cucumber, pepper, tomato, coriander. When serving, it can be accompanied with chifle or choose your favorite sauces, such as peanut sauce.

Keywords: Ancestral gastronomy, Peruvian ceviche, Ecuadorian ceviche, forms of preparation.

ÍNDICE DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	1
Planteamiento del problema	1
Formulación del problema	3
Objetivo general	3
Objetivos específicos.....	3
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO.....	5
1.1 Gastronomía ancestral.....	5
1.1.1 Importancia de la gastronomía	7
1.1.2 Saberes ancestrales.....	8
1.2 Gastronomía ancestral costa ecuatoriana	10
1.2.2 Gastronomía Región Costa.....	11
1.3 Gastronomía ancestral costa peruana	12
1.4 Ceviche.....	14
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO.....	16
2.1 Enfoque de investigación	17
2.2 Tipo de investigación	18
2.3 Métodos.....	18
2.4 Técnicas.....	18
2.5 Instrumentos	19
2.6 Población y muestra	21
2.7 Recopilación de datos.....	22
CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	23
3.1 Resultados de la encuesta aplicada.....	23
3.2 Resultados de la entrevista aplicada.....	31

3.4 Análisis de las características del ceviche ecuatoriano y peruano	34
3.4 Diseño de acciones estratégicas	36
CONCLUSIONES	39
RECOMENDACIONES	40
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	41
ANEXOS.....	45

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. <i>Diagrama de causa y efecto</i>	2
Figura 2. <i>Hilo conductor</i>	5
Figura 3. <i>Consumo de ceviche</i>	23
Figura 4. <i>Consumo de ceviche</i>	24
Figura 5. <i>Ceviche</i>	25
Figura 6. <i>Diferencias entre los platos</i>	26
Figura 7. <i>Plato más reconocido</i>	27
Figura 8. <i>Revalorizar los aspectos tradicionales</i>	28
Figura 9. <i>Estrategias</i>	29
Figura 9. <i>Encargados</i>	30

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Tipos de saberes ancestrales</i>	8
Tabla 2. <i>Tipos de ceviche ecuatoriano</i>	14
Tabla 3. <i>Tipos de ceviche peruano</i>	15
Tabla 4. <i>Metodología general</i>	16
Tabla 5. <i>Metodología propia</i>	17
Tabla 6. <i>Formato de encuesta</i>	19
Tabla 7. <i>Formato de entrevista</i>	20
Tabla 8. <i>Pregunta #1</i>	31
Tabla 9. <i>Pregunta #2</i>	31
Tabla 10. <i>Pregunta #3</i>	32
Tabla 11. <i>Pregunta #4</i>	32
Tabla 12. <i>Pregunta #5</i>	33
Tabla 13. <i>Pregunta #6</i>	33
Tabla 14. <i>Características de los ceviches ecuatoriano y peruano</i>	34
Tabla 15. <i>Diseño de acciones</i>	36

INTRODUCCIÓN

La gastronomía ecuatoriana y en especial la de la costa es muy apetecida por su variedad de platos típicos como: caldo y seco de gallina criolla, cazuela de pescado, guatita, bolón, encebollado, tigrillo, humitas, arroz con menestra y carne, tongas, bollos, arroz marinero, corviche y demás. En dicho menú también se encuentra el ceviche, la preparación de este plato puede variar de la zona. En el vecino país Perú también se elabora el ceviche, pero con diversas particularidades las cuales serán reveladas en el transcurso de esta investigación.

La gastronomía peruana ha sido reconocida básicamente por su dimensión cultural, sus manifestaciones mediáticas de vanguardia se han dado a través de chefs apasionados con nuestra gastronomía, presentando creaciones novedosas con técnicas de vanguardia y en un contexto mundial lleno de nuevas tendencias han sabido aprovechar la biodiversidad y la riqueza culinaria para mostrar una propuesta interesante; además; de crear diferentes conceptos y marcas, que luego fueron franquiciadas en diferentes países (Mendoza, 2021).

Con base a lo expuesto surge la siguiente investigación enfocada en llevar a cabo un estudio comparativo entre la gastronomía ancestral de la costa ecuatoriana y la costa peruana, teniendo como elemento principal al ceviche. A partir de los resultados obtenidos se pueden establecer diferencias y similitudes tanto en la preparación como otros. Asimismo, se mide el aporte de este plato típico al desarrollo de las comunidades receptoras en materia de turismo.

Planteamiento del problema

La gastronomía en la costa ecuatoriana es muy diversa, la preparación de sus platos se ha conservado por varias generaciones. Uno de los platos más solicitados ya sea por turistas, visitantes o comunidad local en esta región es el ceviche, su elaboración y presentación depende del lugar en el cual se encuentre la persona.

A pesar de las múltiples bondades que presenta la gastronomía y este menú en particular, existe aspectos que no confluyen de manera positiva para el desarrollo de esta actividad como tal. Por tanto, surge esta investigación enfocada en determinar cómo el plato típico: ceviche puede impulsar el crecimiento local.

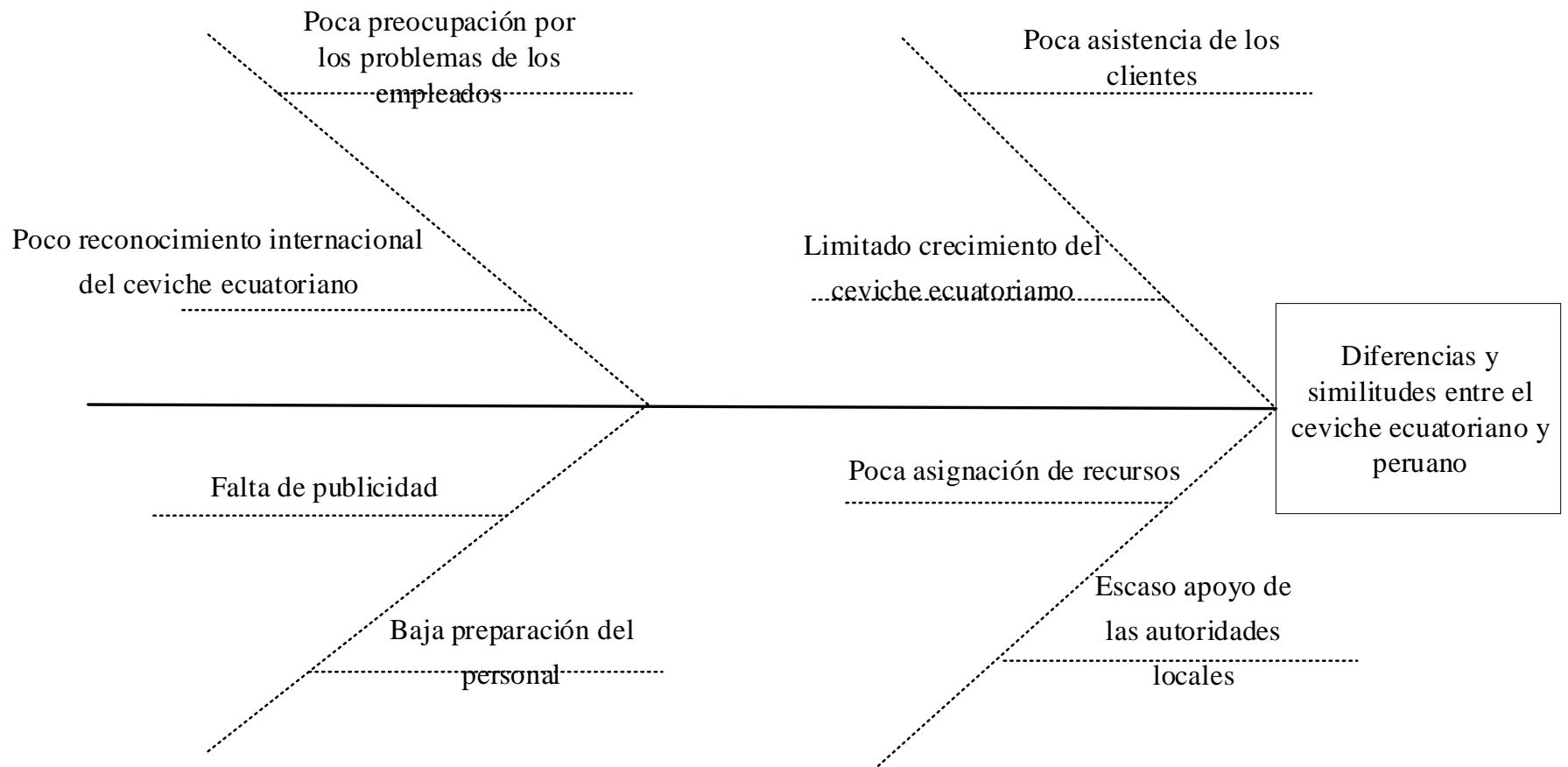


Figura 1. Diagrama de causa y efecto

Nota: Elaboración propia

Formulación del problema

¿Cómo la gastronomía ancestral de la costa ecuatoriana y peruana, caso el ceviche, puede aportar al impulsar la actividad turística en estas localidades?

La **variable dependiente** es el ceviche y la **variable independiente** es la gastronomía ancestral en la costa ecuatoriana y peruana.

El **objeto de investigación** es la gastronomía ancestral: caso el ceviche, mientras que **campo de acción** es la costa ecuatoriana y costa peruana.

En concordancia a lo estipulado, se formulan los siguientes objetivos generales y específicos.

Objetivo general

Realizar un estudio comparativo sobre las características de la gastronomía ancestral de la costa ecuatoriana y peruana, caso el ceviche.

Objetivos específicos

1. Consultar referentes teóricos y metodológicos sobre la gastronomía ancestral.
2. Identificar las características de la gastronomía ancestral de la costa ecuatoriana y peruana.
3. Conocer el aporte del plato ancestral: ceviche al desarrollo turístico en la costa ecuatoriana y peruana, a través de encuestas y entrevistas al público objetivo.
4. Proponer acciones para mejorar la difusión y la oferta de estos dos tipos de ceviche en la ciudad de Manta como aporte cultural al turismo de playa.

La importancia de la investigación radica en llevar a cabo un análisis acerca de la gastronomía ancestral y las diversas características que engloban la preparación del ceviche ecuatoriano y peruano. Los resultados permiten identificar aspectos comunes y diferentes, aportando así al crecimiento de la actividad gastronomía de la costa ecuatoriana.

El diseño metodológico es mixto, cuantitativo y cualitativo. La investigación es descriptiva y documental, y como método se emplea el inductivo y deductivo. En referencia a las técnicas para recopilar datos esta la revisión documental. Asimismo, se aplica un cuestionario de

entrevista el cual va dirigido a tres chefs especializados en la materia de cocina peruana y ecuatoriana, haciendo énfasis principalmente en el ceviche.

El proyecto se desarrolla en tres capítulos: El capítulo 1 el Marco Teórico profundiza en los contenidos relacionados con la gastronomía ancestral de la costa ecuatoriana y peruana. Por su parte. El capítulo 2 corresponde al Diseño Metodológico aquí se aborda el enfoque y tipo de estudio, también se hace énfasis en los métodos, técnicas y herramientas utilizadas para la recopilación de datos en el campo de acción. El capítulo 3 encontramos los Resultados y discusión se ubican la información recabada, asimismo se responde a la formulación de los objetivos, las conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

En este capítulo se construyen las bases teóricas, para lo cual se realiza una búsqueda en fuente secundarias, de las cuales se extrae el contenido más resaltante para el desarrollo de este proceso investigativo. En la siguiente figura (2) se ubica el hilo conductor de los temas a tratar.

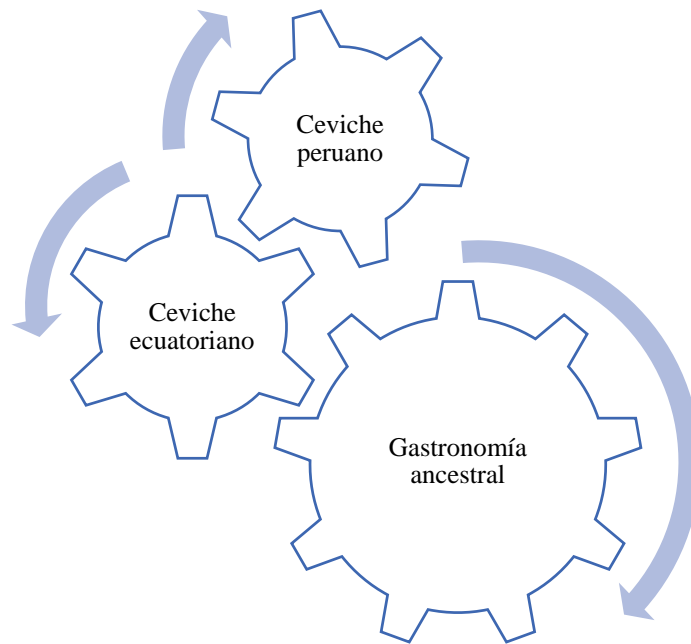


Figura 2. Hilo conductor

Nota: Elaboración propia

1.1 Gastronomía ancestral

La gastronomía es una forma de expresión cultural que se nutre de las costumbres de sus habitantes, de su posición geográfica y su pasado histórico, también de las condiciones y oportunidades económicas del grupo de personas que comparten dichas costumbres, ideas y tradiciones (Quimis, 2022).

En la actualidad los destinos están tratando de potenciar las actividades turísticas, siendo uno de los pilares que genera mayor atracción en turistas y visitantes es el aspecto gastronómico. En este sentido, la provincia de Manabí es poseedora de una amalgama de platos que son muy apetecidos por propios y extraños.

La cultura alimentaria en concreto es lo que la persona come y lo que cada uno es, un conjunto de saberes y valores que se fusionan con la gastronomía dando origen a una cultura alimentaria, permite revalorar a los alimentos como funcionales o disfuncionales que determina la sociedad, aporta afinidad entre las personas, además es integrada por tradiciones y costumbres a lo largo de los años distinguidos por diversidad de características que representan tradición, unidad, significados espirituales o éxito al ser piezas fundamentales de transmisión de sentimientos y actitudes hacia los demás (Villalba e Inga, 2020).

A juicio de los investigadores, la gastronomía ancestral tiene como premisa transmitir los conocimientos culinarios de generación en generación, preservando así los conocimientos tradicionales como la preparación de alimentos, uso de utensilios de cocina o eventos culturales. Para lograr aquello se solicita de la participación y trabajo en conjunto tanto de los organismos públicos o privados y de la comunidad local.

En los últimos años se han desarrollado flujos de turistas especializados cuyo motivo principal del viaje es la gastronomía, siendo iniciador de esto Francia, quien logró exportar su cultura gastronómica al mundo y actualmente España con toda una revolución de técnicas obtenidas con el apoyo de la ciencia. No obstante, a pesar de su gran valor histórico, la cocina ecuatoriana no se conoce muy a fondo en el mundo por la falta de promoción y puesta en valor como patrimonio cultural inmaterial (Cárdenas, 2015).

En la actualidad existen muchos desplazamientos de personas que acuden a distintos destinos para disfrutar de sus atractivos y actividades. No obstante, en dichas visitas las personas también tienen la posibilidad de degustar de los platos típicos de las comunidades y sobre todo conocer un poco más de su cultura, disfrutando así de nuevas experiencias inolvidables. En vista de aquello, es importante que los dueños de estos establecimientos eleven la calidad del servicio para que los clientes se sientan contentos con el servicio recibido.

La gastronomía ancestral siempre estará ligada a la cultura de los pueblos, complementando las necesidades de todas las comunidades, destacándose como uno de los ejes de soporte del turismo cultural, por la relevancia y cualidades que transmite. Esta se complementa por tradiciones,

creencias, costumbres y sabores que los aborígenes han dejado como legado al patrimonio culinario y se ven reflejados en diversos platos típicos en la actualidad (Cortez y Jama, 2023).

En este orden de ideas Bravo, (2019) indica que la gastronomía desde tiempos ancestrales no ha cambiado, sin embargo, se han hecho modificaciones en la forma de preparación de los platos, pero aún se continúan usando los utensilios como el horno de leña, la olla de barro, cucharas de madera y ciertas comidas en las cuales se utiliza la hoja de plátano, esto ayuda a mantener el sabor tradicional de estas comidas.

Desde luego, la alimentación de cada lugar posee una historia diferente, esto genera una conexión con entre el pasado y el presente, el paisaje y los habitantes, aquello le da sentido de identidad. Asimismo, hay alimentos ancestrales los cuales con el pasar del tiempo han sido olvidados y poco consumidos en la dieta actual, es importante incorporarlos como parte de una alimentación rica en nutrientes y sobre todo como parte de las raíces (Jiménez, 2023).

1.1.1 Importancia de la gastronomía

La importancia de la gastronomía de cada una de las regiones del mundo, se encuentran estrechamente vinculada con la cultura de los pueblos que la han asumido, dando sus toques de distinción que la caracterizan frente a otras culturas, por lo cual es muestra de cómo sus habitantes conciben un estilo de vida aceptado y asumido por la mayoría, que termina haciéndose costumbre o tradición (Pincay, 2021).

Mientras que Bustamante (2020) indica que la gastronomía como ciencia y arte que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su relación con las regiones del mundo, radica en que expone la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece; y es que la gastronomía, además de proporcionar sabores deliciosos y platos únicos, puede hacer referencias de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida.

La oferta de productos alimentarios tradicionales en la región de cualquier país representa la identidad arraigada del lugar, además permite a los turistas conocer de forma indirecta las costumbres, tradiciones y el estilo de vida de un pueblo, todo esto por medio de los sabores y platillos representativos del lugar. En este sentido, el turismo gastronómico es una de las formas de turismo más excepcionales, ya que, permite conocer un destino al mismo tiempo que se

aprende sobre las variadas formas del consumo de alimentos y la historia detrás de estos (Parra, 2023).

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 (Montalván y Cabrero, 2019).

1.1.2 Saberes ancestrales

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 (Villalba e Inga, 2020).

Carrasquero et al., (2020) expone que los conocimientos y saberes ancestrales son denominados como aquellas costumbres, lengua, tradiciones, gastronomía, festividades, rituales y demás comportamientos que caracterizan a una comunidad, dentro de un país. Se considera que los saberes ancestrales son transmitidos de generación en generación, estos son enseñados de manera verbal y con la práctica diaria, por lo que se ve afectada la transición de estos conocimientos con la existencia de la migración.

Mientras que Jiménez, (2023) argumenta que los saberes ancestrales o tradicionales son un componente vital de las comunidades étnicas, desde sus conocimientos, prácticas y rituales, que se configuran con una identidad propia que las caracteriza y las diferencias de otras culturas.

Los saberes ancestrales se pueden clasificar de la siguiente forma (tabla 1):

Tabla 1. Tipos de saberes ancestrales

#	Saber ancestral	Caracterización
1	Gastronomía	La identidad alimentaria comprende los conocimientos, prácticas, experiencias y técnicas aplicadas con el patrimonio alimentario, es decir, elementos que guardan relación con la herencia social de un territorio, a fin de generar platos y productos auténticos.

2	Producción agrícola	Son aquellos saberes, cosmovisiones y procedimientos relacionados con los rituales de siembra, lluvia, abonado de los suelos y cosecha, en honor a la Pachamama (Madre Tierra).
3	Shamanismo	Hace énfasis a los conocimientos y prácticas milenarias expresadas en los diferentes rituales de sanación dados por un Shaman o Yachac, en los que intervienen elementos naturales y seres místicos, con el objetivo de diagnosticar y curar alguna enfermedad del ser humano.
4	Medicina natural (mujeres embarazadas)	Se refiere a los ciclos naturales de las mujeres abarcan todos los procedimientos, alimentos y métodos aplicados durante el parto, embarazo y puerperio, los mismos que en su mayoría son dados por una partera y que se caracterizan por el uso de elementos naturales.
5	Justicia indígena	Procedimientos y prácticas que regulan y guían la convivencia social de una comunidad o pueblo indígena, en un territorio determinado, no posee un cuerpo legal, pero, actúa como medida correctiva y de sentencia.
6	Artesanías	Integrados por las técnicas y procesos manuales empleados por los artesanos, durante la transformación de los recursos naturales en productos que visibilizan sus conocimientos milenarios, creatividad, imaginación y cultura.
7	Lengua	Más que un sistema de signos lingüísticos que actúa como medio de comunicación oral y escrito, constituye principalmente un amplio acervo de conocimientos adquiridos a lo largo de los milenios, parte de la identidad cultural de los grupos indígenas.
8	Juegos	Los juegos ancestrales se refieren a los juegos autóctonos, es decir, aquellos que son propios de las culturas indígenas y que nacen del ingenio y la interacción con el entorno natural, son transmitidos por generaciones y fortalecen la identidad cultural.

Nota: Elaboración propia a partir de Castro et al., (2022)

La cultura, al ser la suma de varias acciones, prácticas y expresiones emanadas por una comunidad o pueblo que tiene la necesidad de transformarse, de crearse, de reinventarse, es parte de un proceso dialéctico por tanto no se localiza en un espacio, sino que se encuentra inserta en los seres humanos, porque son ellos quienes la crean (Puente, 2016).

En Ecuador actualmente se le está dando un mayor realce e importancia a las actividades culturales, ya que estas también generan muchos réditos aportando así a la reactivación del sector económico, tan afectado por la pandemia COVID-19. En dicho contexto, las autoridades trabajan en la planificación, organización y ejecución de eventos, mayor publicidad del destino, entre otras acciones que contribuyan a fortalecer este sector.

De acuerdo con Luque y Rodríguez, (2019) todos los conocimientos y saberes tradicionales son muy importantes para los pueblos, estos abarcan un modo de subsistencia. Estos conocimientos han permitido desarrollar y acumular todas las prácticas en colectividad por medio de la

comunicación oral. En otro contexto, los saberes ancestrales de los niños y las niñas fuera de su comunidad no son nada valorados, lo que genera que desaparezca con el transcurso del tiempo.

1.2 Gastronomía ancestral costa ecuatoriana

Ecuador es un país pluricultural teniendo a la gastronomía como una de sus mayores representantes, desde el punto de vista geográfico y cultural es muy importante debido a que este aspecto influye en la preparación de los platos; ingredientes y métodos utilizados en la preparación de platillos, lo que le da un gran valor gastronómico a los pueblos y culturas que se distribuyen por todo el territorio ecuatoriano (Sánchez, 2018).

La comida local en la actualidad es conocida por su gran promoción tanto turística como gastronomía; así también existen lugares que de tener una promoción adecuada podrían destacarse por su gastronomía, pues como ya se lo había mencionado, Ecuador al ser un país multi diverso, acoge varias culturas en sus diferentes regiones, lo que hace único a cada lugar, pues cada uno se desarrolla a partir de su propia antropología culinaria ancestral (Vargas, 2020).

Ecuador posee una gran diversidad gastronómica, en sus regiones destaca la comida típica o criolla. Entre los platos típicos de la región Andes se encuentra el hornado de choncho, los ceviches en la costa, en la Amazonia el Maito y en la región Insular o Galápagos la langosta, estos platos típicos son parte de la variedad gastronómica con la que cuenta el territorio ecuatoriano (Bravo y Loor, 2023).

La Gastronomía del Ecuador, a lo largo de los años, se la ha catalogado como una de las gastronomías más diversas en América del Sur. Las cuatro regiones: Costa, Sierra, Oriente e Insular han sido las promotoras de que la gastronomía ecuatoriana sea más apetecida por su sabor y preparación por la diversidad de platillos, que tradicionalmente son elegidos por los consumidores (Romero, 2023).

La gastronomía ecuatoriana constituye un cúmulo de conocimientos, técnicas y usos culinarios que se aplican al producto alimentario local, transmitiéndose por generaciones para preservar la tradición y cultura de sus pueblos, del mismo modo, sus pisos climáticos han permitido el cultivo de una vasta variedad de productos alimenticios como el cacao fino de aroma, catalogado como uno de los mejores a nivel mundial (Romero et al., 2016).

De acuerdo con Alcívar, (2023) el patrimonio cultural gastronómico en los últimos años ha mantenido gran aceptación por parte de la demanda turística en Ecuador, debido a que prefieren conocer las costumbres de cada localidad de una manera más vivencial, es decir, que por medio del hábito culinario de los pueblos se conlleva elementos sensoriales capaces de transmitir aspectos intangibles del patrimonio cultural inmaterial.

1.2.1 Preparación del ceviche ecuatoriano de la forma ancestral en la costa del Ecuador

El ceviche no es un plato originario del Ecuador, pero es uno de los más reconocidos en el país, especialmente en la costa ecuatoriana, donde existe una mayor abundancia y diversidad natural de mariscos. Asimismo, se destaca que cada localidad tiene se receta heredada que le da valor a este plato. Por ejemplo: el ceviche de pescado es el más representativo de Manabí y el ceviche de concha en Esmeraldas (Valencia, 2016).

Los habitantes de este territorio ya consumían pescados (de mar y de río), mariscos y moluscos, los cuales llegaron a encontrarse en el plato con el limón, la cebolla y el culantro, productos que navegaron en los barcos desde el viejo Continente.

1.2.2 Gastronomía Región Costa

La gastronomía de la región costa tiene técnicas y una gran gama de aplicaciones de cada ingrediente que se produce en las distintas provincias principalmente del verde como carbohidrato principal y los diferentes tipos de mariscos que se dan en las zonas costeras o cercanas a los puertos marítimos (León, 2022).

Con base a lo anterior, los autores sostienen que la gastronomía de la costa ecuatoriana es la más apetecida tanto por residentes locales como turistas y visitantes. Siendo sus platos principales: encebollado, arroz marinero, guatita, bollos, hayacas, caldo de gallina criolla, asados, ceviche, corviches, humitas, panes de almidón, tortillas de maíz y yuca, encocado, entre otros.

Desde luego, la gastronomía parte esencial de la historia de un país ya que cada uno de los pueblos se cimenta en su cultura y en las formas de alimentarse, puesto que, es en ello donde encierran costumbres, producción de sus suelos, interrelaciones culturales y tradiciones que permiten conocer claramente cómo vivieron, y hacia dónde están proyectados, en cuanto al cambio de costumbres y sus consecuencias (León, 2022).

Asimismo, cabe destacar que la diversificación de la oferta gastronómica que existe en la costa ecuatoriana es uno de los factores elementales para lograr el crecimiento de esta actividad, buscando así incrementar los beneficios para el destino y maximizar los réditos para las personas dedicadas a la prestación de los servicios de alimentación. Asimismo, es de vital importancia que se cuente con la infraestructura adecuada para atender a los clientes y también que los empleados estén capacitados para satisfacer las necesidades de los consumidores.

En el caso de la provincia de Manabí, esta es una de las más representativas gastronómicamente hablando, ya que tiene una amplia variedad de platos tradicionales como son el tigrillo, el viche, el corviche, las tortillas de maíz, las hayacas, el pan de almidón de yuca, el aguado de gallina criolla, la chucula, la chicha de maíz, la natilla, la guatita, entre otra infinidad de platos más. Así mismo tienen ciertos platos que se los realiza en épocas festivas como son, “el greñoso” que está elaborado a base de gallina criolla, maíz y maní (Proaño, 2020).

1.3 Gastronomía ancestral costa peruana

La gastronomía es una de las expresiones culturales más importantes del Perú, plena de exquisitos sabores y antiguas reminiscencias, resultado de un amplio proceso que se inicia en las sociedades precolombinas, y se prolonga actualmente como herencia cultural. A este continuo intercambio de alimentos y vertientes culinarias que ha enriquecido a lo largo de varios la gastronomía, se agrega su biodiversidad y pluriculturalidad, resultado de la convivencia e interacción de culturas, andinas, amazónicas, europeas, asiáticas y africanas (Guardia, 2020).

Asimismo, se destaca que la gastronomía peruana aún está en fase de crecimiento, la revaloración y su reconocimiento como motor de desarrollo económico, solo es el primer paso. La clave para un mayor desarrollo es hacer ajustes en toda la cadena productiva. En tal sentido la riqueza culinaria es consecuencia del trabajo minucioso de los ancestros y de su interacción con un medioambiente difícil y procesos históricos cambiantes (Mendoza, 2021).

El país vecino Perú es un destino comúnmente visitado durante distintas épocas de años, esto se debe a la diversificación de atractivos turísticos existentes. Entre sus recursos también se encuentra el gastronómico, el cual se concibe como un factor atrayente para los turistas que acuden específicamente a las costas peruanas, ellos pueden elegir entre una variedad de platos

típicos. Aunque con base a ciertos estudios se ha comprobado que el ceviche es uno de los más solicitados por estas personas.

El auge de la cocina peruana es una muestra de que la gastronomía puede ser un gran transformador social, un arma de desarrollo económico y una herramienta para el cambio. No obstante, se debe mejorar los servicios y atención al cliente, muchas veces la comida es exquisita, no obstante, los meseros o azafatas, tienen un mal trato para los visitantes, como también pasa, que el local no es el adecuado para ofrecer dichos servicios (Asanza, 2021).

En dicho contexto, es importante que los encargados de administrar los establecimientos dedicados a la prestación de servicios de restauración, destinen recursos económicos para fortalecer las capacidades de los colaboradores internos a través de charlas y seminarios. Estas actividades se efectúan con el objetivo de brindar un servicio de excelencia a los consumidores y así estos se vayan satisfechos por la atención recibida, haciendo de esta práctica una experiencia grata e inolvidable.

1.3.1 Preparación del ceviche peruano de la forma ancestral en la costa del Perú

La costumbre de preparar Ceviche comenzó en la época preincaica con la cultura Mochica quienes preparaban un plato en base a pescado fresco macerado con el jugo de una fruta cítrica llamada “tumbo” y hierbas de la zona.

Durante el imperio Incaico, la preparación del ceviche fue modificándose. En este punto de la historia, maceraban el pescado con la chica de jora; una bebida andina considerada como sagrada en el imperio. También se usaba la sal y el ají en la preparación.

Tras la llegada de los españoles, se añaden dos ingredientes: la cebolla y el jugo de naranjas agrias. Asimismo, a mediados del siglo XX se reemplazan las naranjas agrias por el limón, dándole así ese sabor característico. El Ceviche es acompañado con otros complementos como camote, canchita serrana y choclo haciéndolo resaltar en la gastronomía peruana.

1.4 Ceviche

La preparación de este plato tiene como base limón, aceite y salsa de tomate; con el marisco que se desee siendo los más conocidos: la concha y el camarón. Para terminar, tiene cebolla paiteña, tomate picado y cilantro. Se sirve con chifles y canguil como guarnición. La elaboración y el acompañamiento de este plato depende mucho del lugar en el cual lo consuma (Montenegro, 2016).

En la costa ecuatoriana existe muchas tipologías de este plato típico, en la siguiente tabla se detallan con mayor precisión las características de cada uno.

Tabla 2. Tipos de ceviche ecuatoriano

Nombre	Particularidades
Ceviche mixto	Se mezcla dos o más productos en un solo ceviche.
Ceviche blanco	Es un tipo de ceviche mixto a base de pescado, camarón, cangrejo y pulpo; solamente productos con carne blanca.
Ceviche de concha negra	Este peculiar marisco se lo encuentra en las zonas de ecosistema de manglar; se debe mencionar que su recolección es manual y lo realizan habitantes del sector.
Ceviche de camarón	Su principal ingrediente son los camarones, ya sean estos extraídos de camaroneras o del mar.
Ceviche de ostión	Este tipo de ceviche contiene un alto valor nutritivo ya que contiene vitaminas A, C y D; cloruros, carbohidratos y proteínas en cantidades adecuadas y de fácil digestión.
Ceviche de langostinos	Su principal ingrediente son los langostinos
Ceviche de pescado	Su principal ingrediente es el pescado, de preferencia el pescado de carne blanca
Ceviche de calamar	Este ceviche generalmente se lo prepara con el calamar gigante.
Ceviche de cangrejo	Este ceviche no se lo puede consumir durante todo el año debido a que en Ecuador existe la época de la veda de cangrejo durante determinados meses al año.
Ceviche de pangora	Es una especie de cangrejo que vive en las rocas cercanas a los arrecifes, es muy apreciado por el sabor de la carne de sus patas que son más grandes que las de otros cangrejos.

Nota: Elaboración propia a partir de Campoverde y Romero, (2018)

Haciendo énfasis en el ceviche de la costa peruana, se encontraron los siguientes tipos que se muestran a continuación:

Tabla 3. Tipos de ceviche peruano

Nombre	Particularidades
Cebiche de bonito con yuyo	Se corta el pescado en dados, se ubica la sal y se reserva. Luego se pica la cebolla en juliana con ajiles y el culantro. Se mezclan los ingredientes con el pescado y se agrega el yuyo.
Cebiche de cabaña al estilo norteño	Se corta el pescado en dados, se lo echa en un tazón, se le agrega sal y se deja reposar por al menos 5 minutos. Luego se agrega el pescado, el ají, limón, la cebolla y el culantro y la leche de tigre.
Cebiche de bonito con tamal	Se corta el bonito en trozos un poco gruesos y se lo coloca en un tazón. Luego se añade pimienta, sal, ajo molido, culantro, cebolla y jugo de limón.
Cebiche Nikkei de bonito	Se corta el pescado en dados o en cubos. Se echa el pescado en un tazón, se agrega sal, pepino japonés picado, cebolla, jugo de limón y culantro. Y posteriormente la leche de Nikkei y se mezcla todo.
Cebiche de jurel	Se corta el pescado en dados o en cubos y luego se agrega sal. En otro lado se prepara el jugo, mezclando el jugo de limón, con el culantro y el ají limo y sal. Luego se agrega la leche de tigre, la cebolla y el pescado, después se procede a mezclar.
Tiradito verde de bonito	Se sumerge en agua caliente el culantro por 10 segundos, luego se cola y se enfría. Se licua el culantro con los demás ingredientes,
Cebiche de bonito	Se corta el pescado en dados o en cubos y se lo ubica en un tazón. Después se agrega sal y se mezcla. Luego se añade ají limo, cebolla y el culantro picado. Se reserva en la refrigeradora.
Cebiche de bonito con quinua crocante	Se corta el bonito en cubos, se agrega sal y se deja reposar por 10 minutos. Luego se coloca el pescado en un tazón y se añade quinua y el cushuro. A esta mezcla se le agrega cebolla, ají y sachatomate.

Nota: Elaboración propia a partir de Recetario Cebiche (2023)

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

ANTECEDENTES METODOLÓGICOS

Esta fase del proyecto consiste en la búsqueda de estudios anteriores en los cuales se hace énfasis en determinar aspectos específicos sobre las etapas metodológicas utilizadas para el desarrollo del proyecto. A continuación, se muestran los estudios seleccionados.

Tabla 4. Metodología general

Autores, año	Etapas metodológicas
Campoverde y Romero, (2018)	<ol style="list-style-type: none">1. Revisión de literatura2. Definición de objetivos3. Recopilación de datos4. Análisis de información5. Desarrollo de la propuesta
Mendoza, (2021)	<ol style="list-style-type: none">1. Revisión documental2. Elaboración de instrumentos3. Determinación de la muestra4. Aplicación de cuestionarios5. Análisis de información6. Conclusiones finales
Montenegro, (2016)	<ol style="list-style-type: none">1. Características del área de estudio2. Identificación de indicadores3. Diseño de cuestionarios4. Recopilación de datos5. Análisis de datos
Castro et al., (2022)	<ol style="list-style-type: none">1. Revisión de literatura2. Diseño y elaboración de instrumentos3. Definición de la población4. Aplicación de instrumentos5. Análisis de información6. Diseño de propuesta

Nota: Elaboración propia

Luego del análisis pertinente de cada etapa metodológica empleada en investigaciones previas, se determina la siguiente metodología propia.

Tabla 5. Metodología propia

Etapas	Métodos, técnicas y herramientas	Resultados
Caracterización del área de estudio	Revisión documental Análisis y síntesis	Características del campo de estudio
Diseño de instrumento	Revisión documental Estudios comparativos Análisis y síntesis Tablas	Entrevista
Determinación de la población	Muestreo aleatorio	Población a encuestar
Recopilación de datos	Cuestionarios de forma presencial	Entrevista aplicada
Análisis e interpretación de datos	Análisis y síntesis Tabulación de datos Método comparativo	Conclusiones y recomendaciones

Nota: Elaboración propia

2.1 Enfoque de investigación

De acuerdo con Hernández et al., (2014) los estudios cuantitativos emplean la recopilación de datos para demostrar Hipótesis en torno a la medición numérica y el análisis estadístico, con el fin establecer pautas de comportamiento y probar teorías. Mientras que lo cualitativo utiliza la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación.

En dicho contexto, esta investigación hace énfasis tanto en el enfoque cuantitativo y como el cualitativo. Aquello se dirige a la recopilación de información y después un análisis de las variables de estudio empleando el uso de herramientas matemáticas-estadísticas para fines pertinentes.

2.2 Tipo de investigación

La investigación descriptiva tiene como objetivo describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utilizando criterios sistemáticos que permiten establecer la estructura o el comportamiento de los fenómenos en estudio, proporcionando información sistemática y comparable con la de otras fuentes (Guevara et al., 2020). En este caso de estudio se emplea este tipo de investigación para el análisis a profundidad de las variables de estudio vinculadas con la gastronomía ancestral de la costa ecuatoriana y peruana. También es documental porque se hace la respectiva revisión bibliográfica en la búsqueda de información sobre esta temática.

2.3 Métodos

La inducción y la deducción se complementan mutuamente: mediante la inducción se establecen generalizaciones a partir de lo común en varios casos, luego a partir de esa generalización se deducen varias conclusiones lógicas, que mediante la deducción se traducen en generalizaciones enriquecidas, por lo que forman una unidad dialéctica (Rodríguez y Pérez, 2017). En este proyecto se emplea dicho método para desarrollar un análisis de lo general hasta lo particular y así llegar a conclusiones parciales, dando respuesta a los objetivos planteados en la investigación.

Respecto al método comparativo este consiste en la generalización empírica y la verificación de Hipótesis, permite comprender cosas desconocidas a partir de las conocidas, la posibilidad de explicarlas e interpretarlas, perfilar nuevos conocimientos, destacar lo peculiar de fenómenos conocidos, sistematizar la información distinguiendo las diferencias con fenómenos o casos similares (Gómez y De León, 2014).

2.4 Técnicas

Referente a las técnicas de investigación se hace uso de la revisión la cual consiste en recopilar información crucial en fuentes bibliográficas como tesis, artículos científicos, entre otros documentos digitales. Allí se extrae el contenido más trascendental para el proyecto. Asimismo, se aplica un cuestionario de entrevista a dos chefs con conocimientos en la preparación tanto del ceviche peruano como ecuatoriano, y se entrevista al público objetivo.

2.5 Instrumentos

Se emplea el uso del cuestionario como instrumento para la recopilación de datos en este caso de estudio. En el siguiente apartado se ubican los formatos de encuesta y entrevista.

Tabla 6. Formato de encuesta

<p>Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí</p> <p>Cuestionario de encuesta a las turistas y visitantes que llegan al cantón Manta</p> <p>El siguiente cuestionario se aplica a las distintas personalidades que llegan al cantón Manta, con la finalidad de diferenciar las características de la preparación del ceviche en la costa ecuatoriana y la costa peruana, estableciendo de esa forma diferencias y similitudes. Gracias de antemano por su colaboración.</p> <p>1. ¿Usted ha consumido alguna vez el plato ancestral: ceviche?</p> <p>Sí</p> <p>No</p> <p>2. ¿Con qué frecuencia consume este plato?</p> <p>Una vez a la semana</p> <p>Una vez al mes</p> <p>Momentos específicos</p> <p>Otros</p> <p>3. Señale el plato ancestral que ha probado:</p> <p>Ceviche ecuatoriano</p> <p>Ceviche peruano</p> <p>Ambos</p> <p>4. ¿Cuáles son las principales diferencias entre ambos platos?</p> <p>Su preparación</p> <p>Sabor</p> <p>Precio</p> <p>Forma de servir</p> <p>Otros</p> <p>5. A nivel mundial cuál es el plato más reconocido:</p> <p>Ceviche peruano</p> <p>Ceviche ecuatoriano</p>

Ambos

6. Usted considera que el ceviche ecuatoriano y peruano permiten revalorizar los aspectos tradicionales de la gastronomía ancestral

Sí

No

7. Señale las estrategias que usted propone para revalorizar los aspectos tradicionales de la gastronomía ancestral: ceviche peruano y ecuatoriano

Más difusión en canales digitales

Incrementar el apoyo a los emprendimientos locales

Realizar eventos gastronómicos: casas abiertas

Otros

8. Quiénes deben encargarse de ejecutar estas actividades

Autoridades locales

Empresa privada

Representantes de los establecimientos de restauración

Gestores turísticos

Nota: Elaboración propia

Tabla 7. Formato de entrevista

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

Cuestionario de entrevista aplicados a expertos (chef) en gastronomía ancestral ecuatoriana y peruana

El siguiente cuestionario se aplica a expertos (chef) con la finalidad de diferenciar las características de la preparación del ceviche en la costa ecuatoriana y la costa peruana, estableciendo de esa forma diferencias y similitudes. Gracias de antemano por su colaboración.

Datos del entrevistado:

Nombres y apellidos:

Años de experiencia:

Ocupación:

Establecimiento:

1. Indique el proceso de preparación del ceviche de la costa peruana

.....
.....
.....

2. Redacte el proceso de preparación del ceviche de la costa ecuatoriana

.....
.....
.....

3. Mencione similitudes con respecto al proceso de preparación del ceviche de la costa peruana y costa ecuatoriana

.....
.....
.....

4. Mencione diferencias con respecto al proceso de preparación del ceviche de la costa peruana y costa ecuatoriana

.....
.....
.....

5. Proponga estrategias que aporten a revalorizar los aspectos tradicionales de la gastronomía ancestral: ceviche peruano

.....
.....
.....

6. Proponga estrategias que aporten a revalorizar los aspectos tradicionales de la gastronomía ancestral: ceviche ecuatoriano

.....
.....
.....

Nota: Elaboración propia

2.6 Población y muestra

La fórmula para determinar la cantidad de personas a encuestar en este estudio, se ubica en el siguiente apartado.

$$n = \frac{Z^2 * p * q * N}{e^2 (N-1) + Z^2 * p * q}$$

N= población

Z= 2,68 valor para un nivel de confianza del 99%

p= 0,5

q= 0,5

e= 0,10 probabilidad máxima de cometer errores

Muestreo aleatorio simple

$$n = \frac{Z^2 * p * q}{e^2}$$

$$n = \frac{(2,68)^2 * 0,50 * 0,50}{(0,10)^2}$$

$$n = \frac{7,1824 * 0,50 * 0,50}{0,01}$$

$$n = 179,56$$

En total se necesita encuestar un total de 180 personas.

2.7 Recopilación de datos

En esta investigación el proceso de recolección de información se lleva a cabo durante el período de tiempo comprendido entre el 28 de noviembre al 10 de diciembre del año 2022. Luego de recoger estos datos se los muestra en el capítulo de resultados y discusión, para lo cual se hace uso de herramientas como tablas y figuras.

CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este enunciado se procede a ubicar los resultados recabados a partir de la aplicación del cuestionario de entrevista. Aquello permite dar respuesta a la problemática planteada y a los objetivos formulados.

3.1 Resultados de la encuesta aplicada

Se compilan un total de 180 respuestas, los resultados se ubican en el siguiente apartado:

1. ¿Usted ha consumido alguna vez el plato ancestral: ceviche?

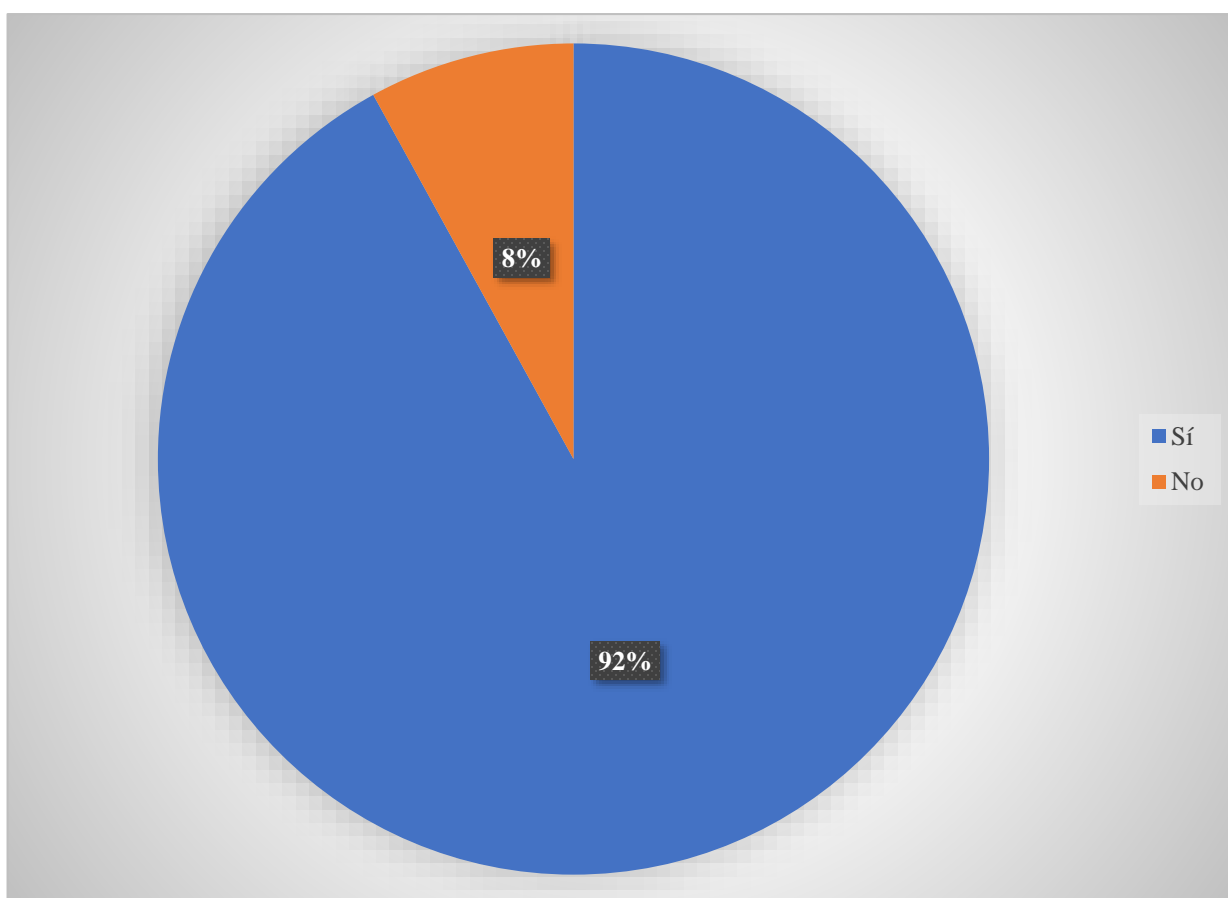


Figura 3. Consumo de ceviche

Nota: Elaboración propia

Respecto a esta interrogante, se denota que el 92% de los encuestados si ha consumido al menos una vez el ceviche. Esta circunstancia ocurre debido a que es uno de los platos más apetecibles y representativos del cantón Manta y también de la provincia de Manabí.

2. ¿Con qué frecuencia consume este plato?

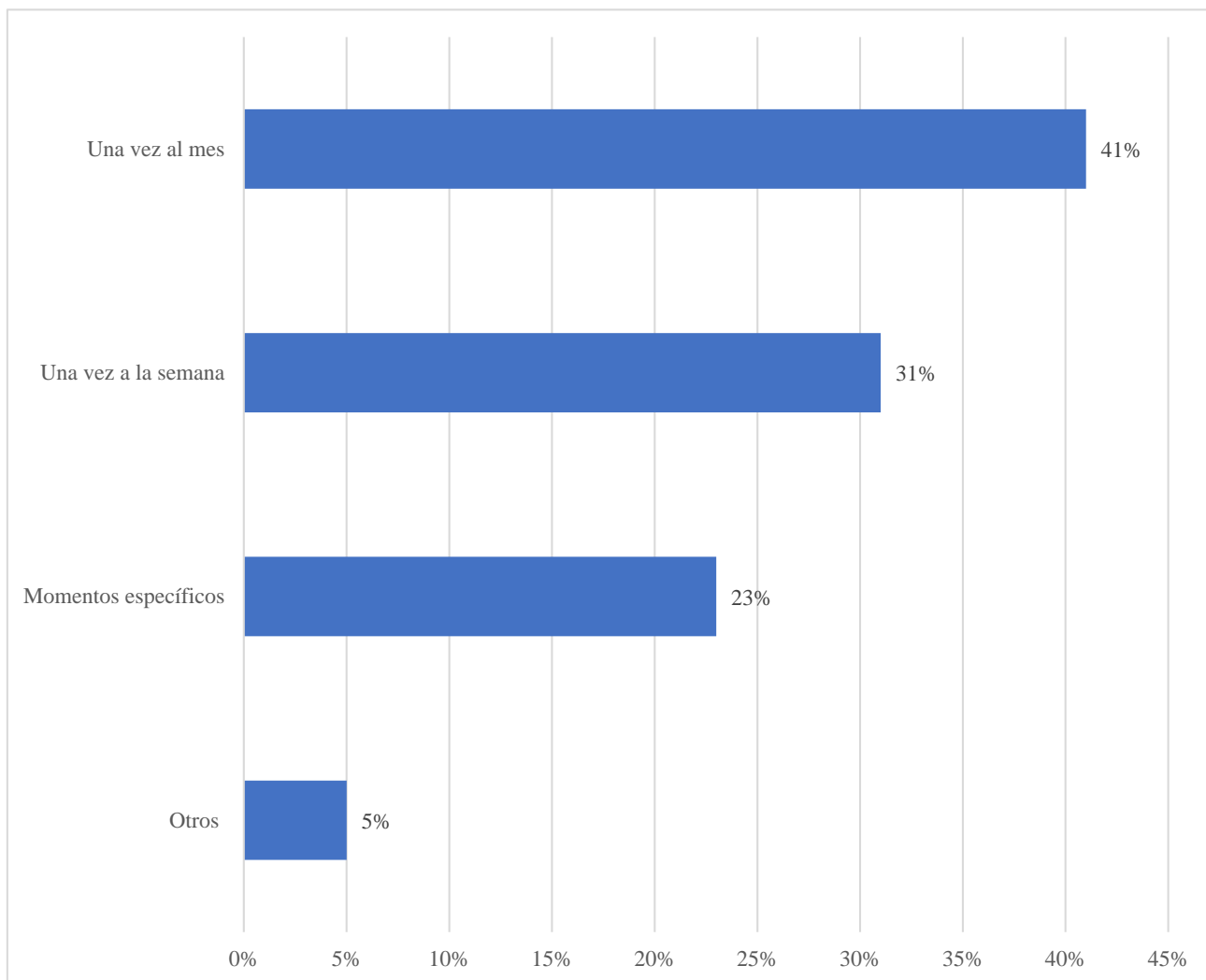


Figura 4. Consumo de ceviche

Nota: Elaboración propia

Haciendo énfasis en el nivel de frecuencia de consumo del ceviche, se denota que el 41% de los consultados lo hace una vez al mes, el 31% lo hace al menos una vez a la semana y el 23% momentos específicos.

3. Señale cuál ceviche ha probado:

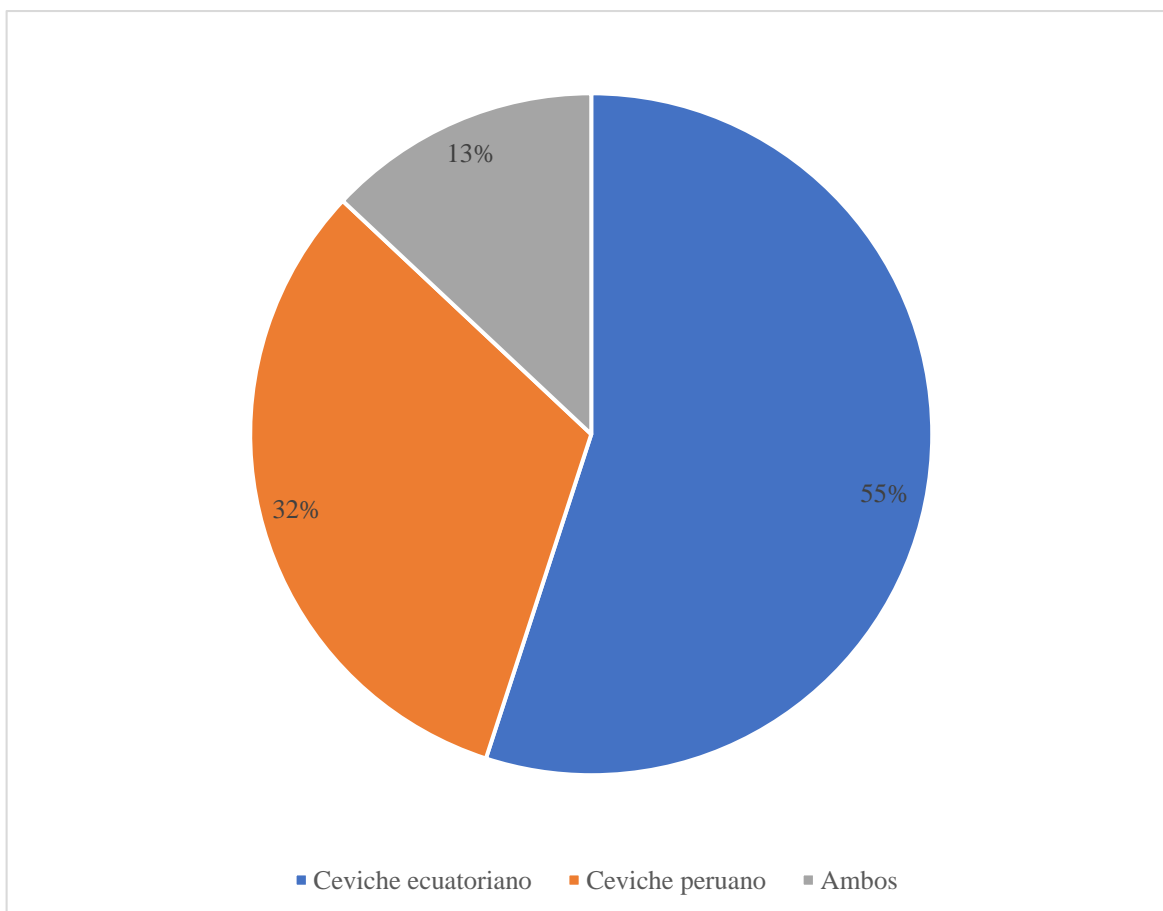


Figura 5. Ceviche

Nota: Elaboración propia

Respecto a esta interrogante, el 55% de los encuestados solo ha probado el ceviche ecuatoriano, mientras que el 32% el ceviche peruano y el 13% ambos. En definitiva, esto ocurre porque en el país se consume más el ceviche ecuatoriano que el peruano, además no hay muchos establecimientos que se dediquen a la preparación de comida originaria de Perú.

4. ¿Cuáles son las principales diferencias entre ambos platos?

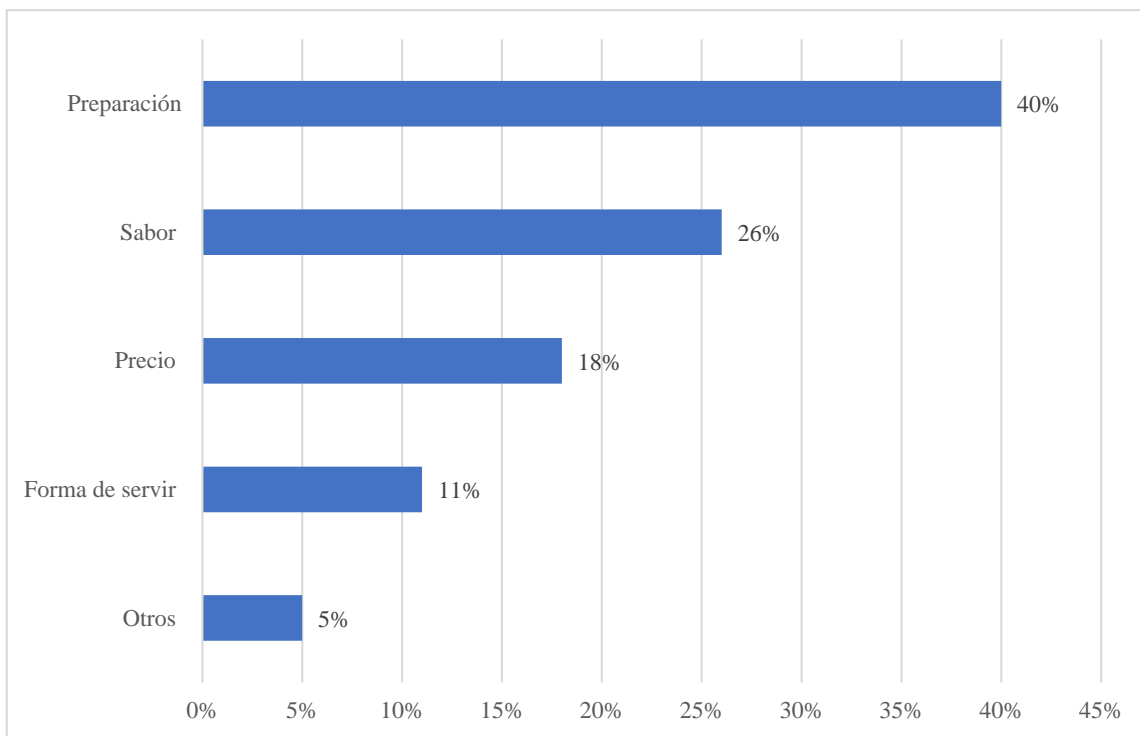


Figura 6. Diferencias entre los platos

Nota: Elaboración propia

En base a esta interrogante, se denota que el 40% de los encuestados resalta que la principal diferencia entre los ceviches ecuatorianos y peruanos es la preparación. Por su parte, el 26% indica que es el sabor, mientras que el 18% recalca que es la forma de servir. Cada plato posee sus propias características, desde la forma en la que se corta el pescado hasta la manera en cómo se lo sirve.

5. A nivel mundial cuál es el plato más reconocido:

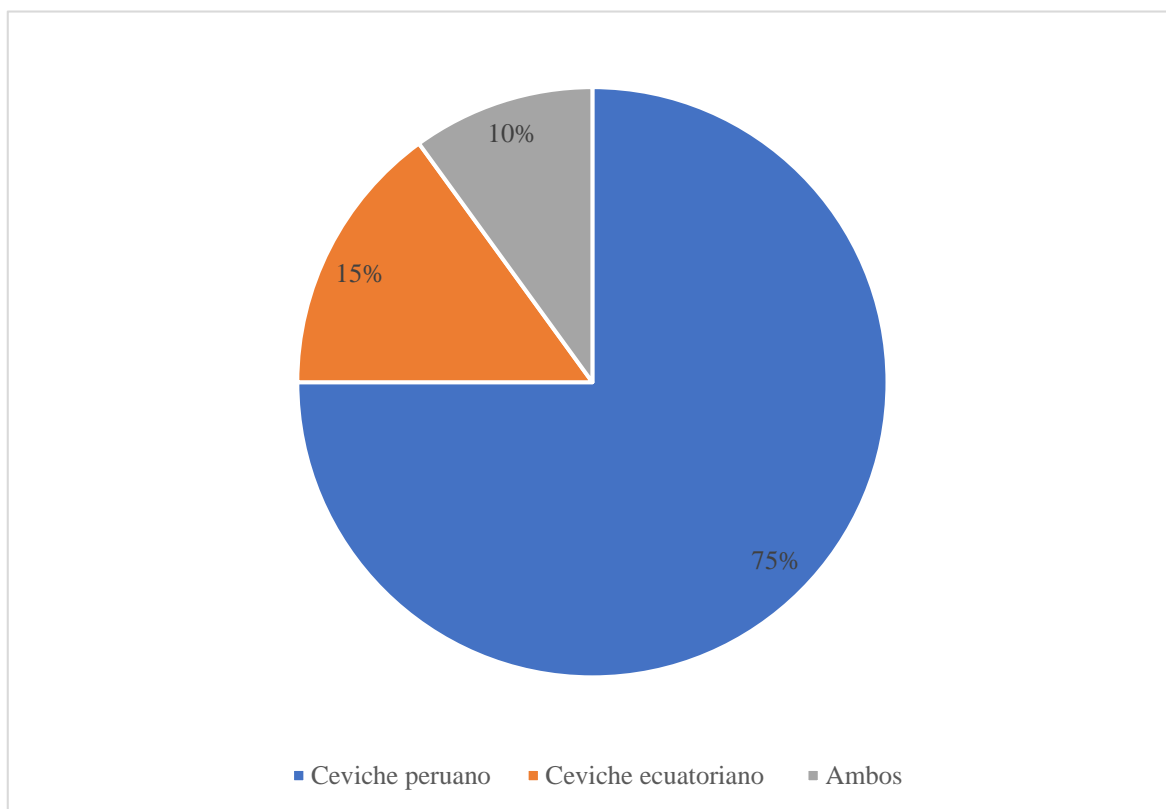


Figura 7. Plato más reconocido

Nota: Elaboración propia

Este dato es sumamente importante, porque se constata que el ceviche peruano según la opinión del 75% de consultados es el más reconocido a nivel mundial. Esto ocurre porque en dicho país a través de los organismos encargados de materia turística han creado varias campañas de publicidad en las cuales se dan a conocer sobre la oferta del país, y una de ellas es su gastronomía, siendo el ceviche uno de sus platos más representativos. En el país falta difundir más la oferta que posee el territorio, dando a conocer al mundo sobre las bondades y atractivos.

6. ¿Usted considera que el ceviche ecuatoriano y peruano permiten para revalorizar los aspectos tradicionales de la gastronomía ancestral?

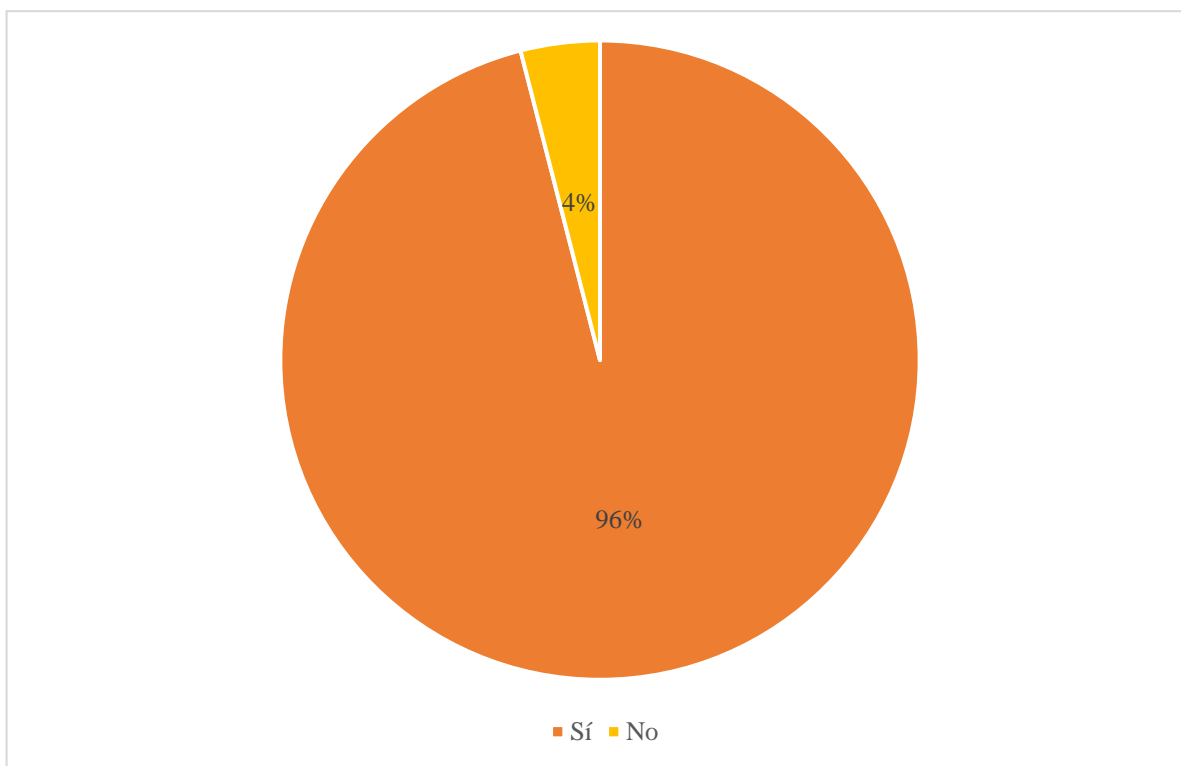


Figura 8. Revalorizar los aspectos tradicionales

Nota: Elaboración propia

De acuerdo a las opiniones obtenidas sobre esta pregunta, se observa que el 95% de encuestados concuerda en que tanto el ceviche ecuatoriano como el peruano sirven de gran ayuda para revalorizar los aspectos tradicionales de ambos países. Esto es importante ya que contribuye a mantener vivas las tradiciones y manifestaciones culturales que se han transmitido de generación en generación y se conservan actualmente.

7. Señale las estrategias que usted propone para revalorizar los aspectos tradicionales de la gastronomía ancestral: ceviche peruano y ecuatoriano

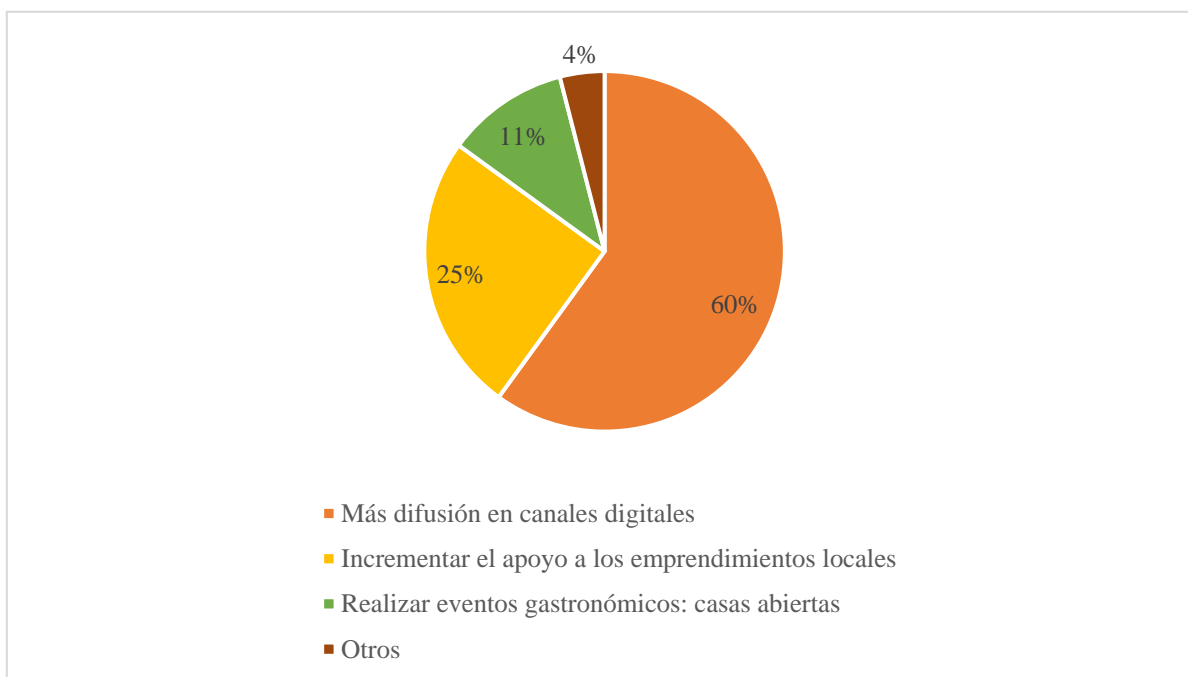


Figura 9. Estrategias

Nota: Elaboración propia

En la búsqueda de generar estrategias que ayuden a revalorizar los aspectos tradicionales de la gastronomía ancestral: ceviche peruano y ecuatoriano, el 60% indica que lo más importante es generar una mayor difusión en canales digitales, el 25% incrementar el apoyo en los emprendimientos locales y un 11% planificar y ejecutar eventos gastronómicos como casas abiertas y demostraciones en vivo sobre la preparación de este plato tradicional.

8. ¿Quiénes deben encargarse de ejecutar estas actividades?

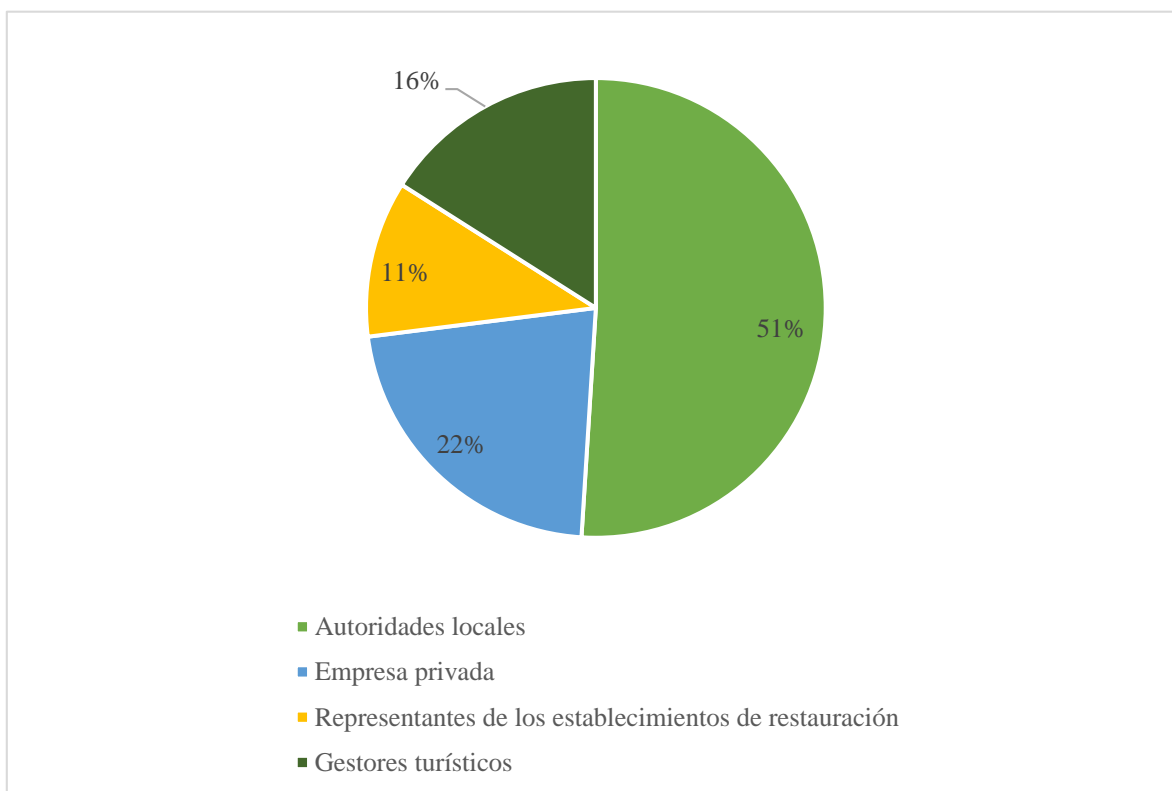


Figura 9. Encargados

Nota: Elaboración propia

Acerca de esta interrogante, el 51% de encuestados indica que los principales responsables de planificar y ejecutar actividades que ayuden al desarrollo de las actividades gastronómicas son las autoridades locales. Seguido de un 22%, los cuales concuerdan que debería ser la empresa privada y un 11% los representantes de los establecimientos de restauración. En definitiva, para lograr alcanzar las metas esperadas, se necesita del trabajo en conjunto de todos los actores involucrados.

3.2 Resultados de la entrevista aplicada

Se aplicaron un total entrevistas a chefs especializados en la preparación de comida ecuatoriana y peruana. Sus opiniones fueron de gran ayuda para el desarrollo de esta investigación.

Pregunta #1 Indique el proceso de preparación del ceviche de la costa peruana

Tabla 8. Pregunta #1

#	Respuestas
1	Este se prepara con pescado limón cebolla ají y cilantro se corta el pescado y se lo deja a curtir en el jugo de limón después de que está curtido se procede a integrar la cebolla el cilantro y el ají este generalmente se sirve con choclo y camote.
2	Se prepara pescado, se corta en cuadritos se deja curtir en zumo de limón, consiguiente preparamos un caldo de pescado para luego usarlo en la mezcla final o la leche de tigre. Después se debe cortar adecuadamente culantro, ají amarillo y cebolla, se deben condimentar con sal y pimienta. Como acompañante para servir puede constar de maíz tierno, camote o a elección.
3	El ceviche peruano lo preparo con pescado, el cual debe estar fresco, se corta en cuadritos, por consiguiente, deberá curtir en zumo de limón. Preparamos un caldo de pescado para luego usarlo en la mezcla final o la leche de tigre. Aparte se debe cortar adecuadamente cebolla, cilantro y ají (opcional), los cuales se deben condimentar con sal y pizcas de pimienta. El acompañante para servir el plato puede constar de maíz tierno, camote o a elección.

Nota: Elaboración propia

Pregunta #2. Redacte el proceso de preparación del ceviche de la costa ecuatoriana

Tabla 9. Pregunta #2

#	Respuestas
1	En la preparación de ceviche ecuatoriano se utiliza pescado tomate cebolla y pimienta pasta de maní salsa de tomate y mostaza limón Como lo anterior también se procede a cortar el pescado y se lo pone a curtir una vez que esté curtido se procede a integrar el resto de materiales picados en cubos.
2	El ceviche de la costa ecuatoriana normalmente se prepara con pescado fresco puede ser el guajú, el dorado, el picudo, se coloca agua caliente para ayudar a la cocción, con zumo de limón y sal al gusto. Se mezcla con pepino tomate, cebolla, pimienta verde, cilantro. Se puede acompañar con chifle o a elección con sus salsas preferidas, como la del maní.
3	El ceviche de pescado tradicional ecuatoriano lo preparo con pescado fresco a mejor elección el guajú, el cual le ponemos media taza de agua caliente para ayudar a la cocción, luego lo curtimos con zumo de limón y sal al gusto. Por consiguiente, lo mezclamos con las porciones de cebolla,

	pepino, pimiento, tomate, cilantro. Al servir se puede acompañar con chifle o a elección con sus salsas preferidas, como la del maní.
--	---

Nota: Elaboración propia

Pregunta #3. Mencione similitudes con respecto al proceso de preparación del ceviche de la costa peruana y costa ecuatoriana

Tabla 10. Pregunta #3

#	Respuestas
1	Las similitudes que se pueden encontrar es que ambos utilizan pescado limón cilantro y cebolla Al momento de preparar este platillo.
2	Las similitudes podrían ser que ambos llevan limón para curtir e ingredientes como cebolla, cilantro
3	Considero que la principal similitud es que se curte el pescado con limón, e ingredientes como el cilantro, cebolla

Nota: Elaboración propia

Pregunta #4. Mencione diferencias con respecto al proceso de preparación del ceviche de la costa peruana y costa ecuatoriana

Tabla 11. Pregunta #4

#	Respuestas
1	Las diferencias encontradas son que el ceviche de la costa peruana es menos complicado que ceviche de la costa ecuatoriana ya que ese solo emplea el uso de la cebolla A diferencia del ceviche de la costa ecuatoriana que emplea otros ingredientes y otras salsas y guarniciones que son utilizados para la degustación.
2	El ceviche peruano al momento del corte del pescado se hace en pedazos más grandes a diferencia del ceviche ecuatoriano que es en pedazos más pequeños, pero ambos se cortan en cuadros
3	Regularmente el ceviche peruano consta de menor cantidad de ingredientes, y su preparación suele ser con el pescado más crudo, adicional a eso también lo combinan mucho con ají. En cuanto al ceviche ecuatoriano consta de más ingredientes y suele llegar a un punto de cocción del marisco.

Nota: Elaboración propia

Pregunta # 5. Proponga estrategias que aporten a revalorizar los aspectos tradicionales de la gastronomía ancestral: ceviche peruano

Tabla 12. Pregunta #5

#	Respuestas
1	Implementar estrategias que permitan enseñar de manera estandarizada los procesos de cocción Qué son empleados Al momento de realizar el ceviche la costa peruana y de cómo la gastronomía ancestral de ellos puede volverse tendencia en la actualidad
2	Ayudar a que el ceviche peruano sea mucho más valorado y reconocido internacionalmente por medio de entrevistas, o anuncios que ayuden al interés neto de la preparación original del plato peruano.
3	Poner en práctica las actividades gastronómicas que ayuden a que el ceviche peruano sea mucho más valorado tanto nacional como internacional ya sea por medio de entrevistas, o anuncios que ayuden al interés neto de la preparación original del plato peruano.

Nota: Elaboración propia

Pregunta #6. Proponga estrategias que aporten a revalorizar los aspectos tradicionales de la gastronomía ancestral: ceviche ecuatoriano

Tabla 13. Pregunta #6



#	Respuestas
1	Sugerir casas abiertas donde se pueda demostrar la preparación en vivo y los materiales necesarios para una correcta preparación de ceviche de la costa ecuatoriana el cual es un plato reconocido dentro del país por su variedad que se le suele dar en referencia a Costa.
2	Realizar degustaciones gastronómicas en plazas o lugares turísticos para así potenciar y dar a conocer mucho más del ceviche ecuatoriano para así se tome en consideración los ingredientes, preparación, y valoración del plato a ejecutarse.
3	Realizar casas abiertas, o actividades que se basen en degustaciones gastronómicas en plazas de las diferentes sazones de cocineros a nivel cantonal en donde se logre incentivar y, por ende, a que se tome en consideración los ingredientes, preparación, y valoración del plato a ejecutarse.

Nota: Elaboración propia

3.4 Análisis de las características del ceviche ecuatoriano y peruano

Luego de aplicar el instrumento de entrevista, se procede a elaborar un cuadro comparativo acerca de las características como: El proceso de elaboración, ingredientes, modo de servir, entre otros aspectos vinculados con los ceviches tanto de la costa ecuatoriana como de la costa peruana. En la siguiente tabla se detallan con mayor precisión estos datos:

Tabla 14. Características de los ceviches ecuatoriano y peruano

Ceviche peruano		Ceviche ecuatoriano	
Imagen		Imagen	
Método de preparación	Consta de menor cantidad de ingredientes, y su preparación suele ser con el pescado más crudo, adicional a eso también lo combinan mucho con ají. Se corta en cuadritos se deja curtirse en zumo de limón, luego se prepara un caldo de pescado para luego usarlo en la mezcla final o la leche de tigre. Después se debe cortar adecuadamente culantro, ají amarillo y cebolla, se deben condimentar con sal y pimienta.	Método de preparación	Se prepara con pescado fresco a mejor elección el guajú, el cual le ponemos media taza de agua caliente para ayudar a la cocción, luego lo curtimos con zumo de limón y sal al gusto. Luego se combina con las porciones de cebolla, pepino, pimienta, tomate, cilantro.
Forma de servir	Como acompañante para servir puede constar de maíz tierno, camote o a elección	Forma de servir	Al servir se puede acompañar con chifle o a elección con sus salsas preferidas, como la del maní.

Ingredientes	Pescado, limón, cebolla	Ingredientes	Pescado, limón, cebolla
Ingredientes	Pescado, limón, cebolla	Ingredientes	Pescado, limón, cebolla
Aporte nutricional	Rica fuente de minerales y omega 3.	Aporte nutricional	Calcio, hierro, fósforo y magnesio.
Precio	S 25 Soles	Precio	\$4,00
Aporte económico	Ayuda a generas ingresos a las personas que se dedican a esta actividad	Aporte económico	Genera plazas de empleo y réditos económicos a destino en general
Historia	La costumbre de preparar este plato data de la época preincaica con la cultura Mochica, ellos preparaban un plato en base a pescado fresco macerado con el jugo de una fruta cítrica llamada “tumbo” y hierbas de la zona. Con el pasar del tiempo su preparación y forma de servir fue modificándose.	Historia	Su origen proviene de la palabra “siwichi” de origen Kichwa, de la zona de hoy Santa Elena. Sus características yacen en una preparación picante, con pescado cruda en su mayoría, con frutos ecuatorianos como taxo, maracuyá y entre otras.
Aporte cultural	Ayuda a mantener vivas las tradiciones en cuanto a la preparación de la comida	Aporte cultural	Permite que se sigan manteniendo las costumbres en relación a la preparación de este plato
Aporte turístico	A través de la llegada de los turistas se puede dar a conocer la riqueza gastronómica de este plato	Aporte turístico	Ayuda al crecimiento de la actividad ya que es uno de los platos icónicos del país

Nota: Elaboración propia

3.4 Diseño de acciones estratégicas

A través de los resultados se comprueba que el ceviche ecuatoriano, a diferencia del peruano no posee la suficiente promoción, motivo por el cual no ha logrado el desarrollo esperado. En vista de aquello se procede a formular acciones que permitirán mejorar la difusión y la oferta de los dos tipos de ceviche en Manta, sirviendo como un aporte cultural al turismo de playa incrementar los beneficios.

En el siguiente apartado se procede a formular las siguientes acciones:

Tabla 15. Diseño de acciones

#	Metas	Acciones	Responsables	Tiempo a realizar	Beneficiarios	Recursos a emplear
1	Fortalecer la atención al cliente	Capacitaciones al personal en idiomas, gastronomía ancestral, innovación y atención al cliente	Inversión privada Gobierno local Dueños de establecimientos de restauración	Trimestralmente	Turistas y visitantes	Humanos, tecnológicos y financieros
2	Mayor publicidad	Divulgar contenido sobre los beneficios del ceviche ecuatoriano y peruano, como aporte cultural y gastronómico al	Inversión privada Gobierno local Dueños de establecimientos de restauración	Trimestralmente	Turistas y visitantes	Humanos, tecnológicos y financieros

		turismo de playa, a través de redes sociales (Facebook e Instagram)				
3	Medir el nivel de satisfacción del cliente por medio de encuestas	Evaluaciones luego de brindar el servicio	Inversión privada Gobierno local Dueños de establecimientos de restauración	Trimestralmente	Turistas y visitantes	Humanos, tecnológicos y financieros
4	Mayor relación con el cliente	Darles seguimiento a las opiniones de los clientes en las páginas web	Inversión privada Gobierno local Dueños de establecimientos de restauración	Trimestralmente	Turistas y visitantes	Humanos, tecnológicos y financieros
5	Mejorar la infraestructura	Sugerir las adecuaciones pertinentes en vías de acceso, hoteles, restaurantes y demás	Inversión privada Gobierno local Dueños de establecimientos de restauración	Trimestralmente	Turistas y visitantes	Humanos, tecnológicos y financieros
6	Establecer alianzas estratégicas con el Ministerio de Turismo	Reuniones entre los actores públicos y privados para diseñar estrategias de mejoras continuas en tema de gastronomía	Inversión privada Gobierno local Dueños de establecimientos de restauración	Trimestralmente	Turistas y visitantes	Humanos, tecnológicos y financieros

		ancestral, respecto al ceviche de ambos países.				
--	--	---	--	--	--	--

Nota: Elaboración propia

CONCLUSIONES

La gastronomía es un factor importante para el crecimiento de los territorios, porque a través de esta actividad se generan plazas de trabajo y por ende se aporta al crecimiento económico del destino. En este contexto, se revela a través del cumplimiento del objetivo general de esta investigación el estudio comparativo realizado entre la gastronomía ancestral de Ecuador y Perú, que tanto la gastronomía ancestral de la costa peruana y ecuatoriana evidenciaron que ambas poseen una variedad de platos ancestrales, siendo uno de los más representativos de estos países el ceviche.

Respecto a la preparación del ceviche peruano este regularmente consta de menor cantidad de ingredientes, y su preparación suele ser con el pescado más crudo, adicional a eso también lo combinan mucho con ají. Se corta en cuadritos se deja curtirse en zumo de limón, luego se prepara un caldo de pescado para luego usarlo en la mezcla final o la leche de tigre. Después se debe cortar adecuadamente culantro, ají amarillo y cebolla, se deben condimentar con sal y pimienta. Como acompañante para servir puede constar de maíz tierno, camote o a elección.

Haciendo énfasis en el ceviche de pescado tradicional ecuatoriano, este se prepara con pescado fresco a mejor elección el guajú, el cual le ponemos media taza de agua caliente para ayudar a la cocción, luego lo curtimos con zumo de limón y sal al gusto. Luego se combina con las porciones de cebolla, pepino, pimienta, tomate, cilantro. Al servir se puede acompañar con chifle o a elección con sus salsas preferidas, como la del maní. Determinando que en ambos países la preparación e ingredientes en la cocción son distintos y característicos de cada cultura, con un sabor agradable según el gusto de las personas que en ellos habitan y consumen este exquisito plato tradicional.

El marco teórico y metodológico muestran el soporte investigativo para su estudio comparativo de ambas gastronomías resaltando lo ancestral sobre lo típico de cada región, y sus características de preparación y sabor en la costa de estos dos países.

Finalmente, en base a los resultados, se plantean estrategias para mejorar la difusión y la de los dos tipos de ceviche en Manta, generando un impacto socio-económico y cultural gracias a la gastronomía que los caracteriza.

RECOMENDACIONES

La gastronomía ancestral debe recibir el apoyo de las entidades gubernamentales para que dichos conocimientos y costumbres permanezcan en el tiempo. Dichos actores deben gestionar recursos para que esta actividad tenga un crecimiento prolongado, beneficiando así a las personas dedicadas a esta práctica y a la comunidad en general.

A través de los resultados se detectan que el ceviche de la costa peruana está más publicitado que el de la costa ecuatoriana, es decir tiene un mayor reconocimiento tanto a nivel regional e internacional. En dicho contexto, se invita a las autoridades locales a trabajar para impulsar el crecimiento de estos platos ancestrales.

Los resultados de esta investigación se recomiendan sean tomados en consideración para futuros estudios acerca de la gastronomía ancestral, haciendo énfasis en el ceviche peruano y ecuatoriano. Como tal se analizan aspectos sobre la preparación, ingredientes, forma de servir, entre otros.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alcívar, M. (2023). El patrimonio cultural gastronómico en el desarrollo de los emprendimientos turísticos en Portoviejo . Calceta , Manabí, Ecuador : Escuela Superior Politécnica Manuel Feliz López .
- Asanza, W. (Chiclayo, 2021). Análisis de la gastronomía como aporte al desarrollo turístico en el Balneario Pimentel . Chiclayo, Perú: Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo .
- Bravo, D., & Loor, J. (2023). Patrimonio gastronómico tradicional y su puesta en valor: Emprendimiento turístico en Portoviejo-Ecuador . Calceta , Manabí, Ecuador : Escuela Superior Politécnica de Manabí Manuel Feliz López .
- Bravo, J. (2019). Compilación de la gastronomía ancestral manabita “origen y evolución” en las parroquias rurales del cantón Portoviejo-Manabí 2019. *Proyecto de titulación previo a la obtención del título de Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas*. Manta, Manabí, Ecuador : Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
- Campoverde, M., & Romero, M. (2018). Análisis gastronómico del ceviche de carne del cantón Macará. Guayaquil, Guayas, Ecuador : Universidad de Guayaquil.
- Cárdenas, E. (2015). Diseño de una ruta turística gastronómica del cantón Riobamba para la valoración y difusión del patrimonio cultural inmaterial. . Riobamba, Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Carrasquero, S., Aquirre, K., Bohórquez, J., & Veliz, J. (2020). *Los nuevos escenarios del turismo* . Guayaquil, Argentina: Editorial UTEG .
- Castro, E., Yáñez, C., Rojano, A., & Cabezas, E. (2022). Los Saberes ancestrales del pueblo Kichwa Otavalo y su influencia en el turismo cultural . *Dominio de las Ciencias* , 430-450.
- Cortez, A., & Jama, J. (2023). Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Pedernales . Manta, Manabí , Ecuador: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
- Gómez, C., & De León, E. (2014). Método comparativo. *Universidad Autónoma de Nuevo León* , 224-251.

- Guardia, S. (2020). *Gastronomía perurana: Patrimonio cultural de la humanidad* . Lima, Perú: Fondo Editorial - USMP.
- Guevara, G., Verdesoto, A., & Castro, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Revista Científica Mundo de Investigación y el Conocimiento* , 163-173.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. México : Mc. Graw Hill Education .
- Jiménez, J. (2023). Los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural en el cantón Ambato . *Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Licenciado en Turismo*. Ambato , Tungurahua , Ecuador : Universidad Técnica de Ambato .
- León, J. (2022). El envuelto como una preparación gastronómica ancestral en el Ecuador . *Trabajo de Titulación para la obtención del título de Administrador de Empresas Gastronómicas*. Quito, Pichincha , Ecuador : Universidad Iberoamericana del Ecuador .
- Luque, J., & Rodríguez, M. (2019). Saberes ancestrales indígenas: una cosmovisión transdisciplinaria para el desarrollo sustentable. *Novum Scientiarum*, 77-93.
- Mendoza, L. (2021). La riqueza culinaria del Perú es consecuencia del trabajo minucioso de nuestros. *Proyecto de investigación previo a la obtención del título Profesional de Licenciado en Gastronomía* . Lima , Perú : Universidad Nacional de Educación .
- Montalván, A., & Cabrero, F. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 126 - 135.
- Montenegro, E. (2016). Cocina tradicional ecuatoriana . *Trabajo de titulación presentado como requisito para la obtención del título de Licenciada en Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas* . Quito , Pichincha , Ecuador : Universidad San Francisco de Quito .
- Parra, A. (2023). Oferta y turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo . *Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciatura de Turismo*. Riobamba, Chimborazo , Ecuador: Universidad Nacional de Chimborazo .

- Pincay, M. (2021). La gastronomía como patrimonio cultural del cantón 24 de Mayo. *Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Ingeniera en Ecoturismo*. Jipijapa , Manabí, Ecuador: Universidad Estatal del Sur de Manabí.
- Proaño, G. (2020). Menú basado en la tradicional gastronomía de la costa ecuatoriana, aplicados a los cuatro elementos de la naturaleza. *Trabajo de fin de carrera presentado como requisito para la obtención del título de Licenciada en Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas*. Quito, Ecuador: Universidad San Francisco de Quito.
- Puente, E. (2016). Saberes ancestrales. Estudio de caso: La comunidad de los Chachis en Santo Domingo de Los Tsáchilas . *Trabajo teórico de titulación previo a la obtención del grado de Magíster en Estudios en el Arte*. Quito, Pichincha , Ecuador: Universidad Central del Ecuador.
- Quimis, P. (2022). Diversidad vegetal y gastronomía orientadas al turismo de la parroquia El Anegado, cantón Jipijapa, provincia de Manabí . *Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo* . Jipijapa , Manabí , Ecuador: Universidad Estatal del Sur de Manabí.
- Rodríguez, A., & Pérez, O. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista EAN*, 15(82), 179-200. doi:<https://doi.org/10.21158/01208160.n82.2017.1647>
- Romero, E., Fernández, M., Macías, J., & Zúñiga, K. (2016). Producción y comercialización del cacao y su incidencia en el desarrollo socioeconómico del cantón Milagro. *CIENCIA UNEMI* , 56-64.
- Romero, N. (2023). Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía Ecuatoriana. *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 1-9.
- Sánchez, K. (2018). Análisis de los recursos gastronómicos de los restaurantes de comida tradicional en el sector San Rafael en el Valle de los Chillos, para su puesta en valor en el mercado. . Quito , Pichincha , Ecuador : Universidad Católica del Ecuador .

Valencia, N. (2016). Propuesta de la creación de una ruta gastronómica: El camino del ceviche ecuatoriano a través de las provincias de Pichincha, Esmeraldas y Manabí . Ecuador : UDLA - Escuela de gastronomía.

Vargas, P. (2020). La Antropología en la cocina local del cantón Palora . Ambato , Tungurahua , Ecuador : Universidad Técnica de Ambato .

Villalba, M., & Inga, F. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Cumbres*, 65-82.

ANEXOS

Anexo 1. Aplicación de entrevista



Anexo 1. Aplicación de encuesta





Tesis Eduardo Capa Yoao Velez

3%
Similitudes



< 1% Texto entre comillas
0% similitudes entre comillas
< 1% Idioma no reconocido

Nombre del documento: Tesis Eduardo Capa Yoao Velez.docx
ID del documento: 4bb8f2cb4425d83245b7b82a6f5ff63c326efcd6
Tamaño del documento original: 993,71 kB

Depositante: NATACHA DÍAZ RODRÍGUEZ
Fecha de depósito: 22/7/2023
Tipo de carga: interface
fecha de fin de análisis: 22/7/2023

Número de palabras: 9023
Número de caracteres: 58.932

Ubicación de las similitudes en el documento:



Fuentes

Fuentes principales detectadas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	sibarita.pe Conoce el Origen del Ceviche Peruano Blog Sibarita 1 fuente similar	2%		Palabras idénticas : 2% (161 palabras)
2	repositorio.une.edu.pe 1 fuente similar	1%		Palabras idénticas : 1% (128 palabras)
3	Reyes Quiróz Hellen. PF.docx Reyes Quiróz Hellen. PF #909813 El documento proviene de mi grupo 3 fuentes similares	1%		Palabras idénticas : 1% (130 palabras)
4	catedraunesco.usmp.edu.pe 1 fuente similar	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (76 palabras)
5	repositorio.uileam.edu.ec 1 fuente similar	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (78 palabras)

Fuentes ignoradas Estas fuentes han sido retiradas del cálculo del porcentaje de similitud por el propietario del documento.

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	www.dominiodelasciencias.com Los Saberes ancestrales del pueblo Kichwa Otava... 3%	3%		Palabras idénticas : 3% (294 palabras)
2	dialnet.unirioja.es 3%	3%		Palabras idénticas : 3% (297 palabras)
3	localhost Análisis gastronómico del ceviche de huevos de toro en la Ciudad de Gua... 2%	2%		Palabras idénticas : 2% (186 palabras)
4	sibarita.pe Conoce el Origen del Ceviche Peruano Blog Sibarita 2%	2%		Palabras idénticas : 2% (161 palabras)
5	TESIS FINAL- Nathaly Nicole Carrera Conforme - Diego Javier Delgado Delga... #2ef6d0 El documento proviene de mi grupo < 1%	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (32 palabras)
6	dSPACE.udla.edu.ec Propuesta de creación de una ruta gastronómica: El camino del... < 1%	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (31 palabras)
7	TESIS FINAL- CONSERVACIÓN DE CONOCIMIENTOS ANCESTRALES - MONTE... #422b1a El documento proviene de mi grupo < 1%	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (25 palabras)
8	repositorio.espe.edu.ec Cultura gastronómica ancestral de la comunidad La Magd... < 1%	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (22 palabras)
9	TESIS FINAL - CHAVEZ QUIJIJE EMMA NATHALY - TUBAY REYES EVELYN AN... #e0e2b2 El documento proviene de mi grupo < 1%	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (19 palabras)
10	hdl.handle.net Modelo de negocio para la implementación de un restaurante temá... < 1%	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (21 palabras)
11	dSPACE.utb.edu.ec Propuesta gastronómica cultural para el crecimiento turístico d... < 1%	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (20 palabras)
12	Documento de otro usuario #0211f0 El documento proviene de otro grupo < 1%	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (12 palabras)
13	dSPACE.utb.edu.ec Inventario gastronómico ancestral y el turismo cultural del cant... < 1%	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (12 palabras)