



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

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

TEMA

**“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL
DEL CANTÓN SAN VICENTE, PROVINCIA DE MANABÍ**

AUTORES

Nathaly Nicole Carrera Conforme

Diego Javier Delgado Delgado

TUTOR

A.S. Carlos Piguave Mero, Mg

Manta, Agosto 2023

I. Certificación del Tutor

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de los estudiantes Carrera Conforme Nathaly Nicole y Delgado Delgado Diego Javier, legalmente matriculados en la carrera de Hospitalidad y Hotelería académico 2023 (1), cumpliendo el total de 400 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es “La Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón San Vicente, provincia de Manabí”.

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, agosto 2023

Lo certifico

A.S Carlos Rolando Piguave Mero Mg.

Docente Tutor
Área: Turismo

II. Aprobación del Tribunal

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN SAN VICENTE, PROVINCIA DE MANABÍ**”, ha sido realizado y concluido por los estudiantes Carrera Conforme Nathaly Nicole y Delgado Delgado Diego Javier; 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:

Ing. Diego Guzman Vera

PRESIDENTE

Ing. Mariuxi Bruzza Moncayo

**MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**

Ing. Leydy Cevallos Barberán

**MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**

A. S Carlos Piguave Mero, Mg

**DOCENTE TUTOR
DE TITULACIÓN**

Carrera Conforme Nathaly Nicole

Estudiante

Delgado Delgado Diego Javier

Estudiante

III. Declaración de Autoría

Nosotros Carrera Conforme Nathaly Nicole y Delgado Delgado Diego Javier declaramos que el presente trabajo de investigación y criterios emitidos, respetan rigurosamente en todo momento las normas éticas, previstas en la Ley de Propiedad Intelectual, asumo responsabilidad en lo referente a criterios, doctrinas, que contenga el trabajo de investigación, titulado: “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón San Vicente, provincia de Manabí” son de nuestra autoría, y autorizamos a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabi, para que haga de la investigación o parte de ella, documento disponible para, consultas de investigación, según las normas de la Institución, cediendo y aprobando la reproducción de los derechos patrimoniales del trabajo, con fines de difusión pública, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción, no suponga ganancia económica, y realice los derechos que como autor me corresponden, con excepción de la presente autorización, seguirán vigentes a mi favor, de conformidad con lo establecido en los artículos 5, 6, 8, 19 de la Ley de Propiedad Intelectual y su Reglamento, en concordancia, con el Art. 144 de la Ley de Educación Superior.

Nathaly Nicole Carrera Conforme

131252236-8

Diego Javier Delgado Delgado

131695818-8

IV. Agradecimiento

Este proyecto de investigación está dedicado en primer lugar a Dios por ser aquella guía que nos acompañaba en nuestro día a día, aportándonos sabiduría, paciencia, fuerzas y calma en cada una de nuestras actividades.

A nuestros padres, que en cada momento estuvieron pendientes de nuestros estudios y quienes formaron nuestra ética e inculcaron valores formando las personas que somos hoy en día y siempre corregían nuestro andar para ser personas de bien, por ellos y para ellos el orgullo de convertirnos en excelentes profesionales.

Nuestros abuelos, siendo al igual que nuestros padres complementos vitales en nuestro andar, aportando con sabias palabras, anécdotas que nos han servido de motivación, compartiendo con ellos la ilusión de vernos constituidos como unos grandes profesionales.

A los demás miembros de nuestras familias que de una u otra manera han sido soporte en este trayecto de formación profesional.

A nuestro tutor de tesis, un gran maestro y profesional que ha aportado con su experticia el verdadero poder de la sabiduría para poder constituir cada sección de esta investigación y que sin duda alguna nos deja grandes enseñanzas para nuestro trayecto en el mundo profesional.

V. Dedicatoria

Esta tesis es la muestra del esfuerzo y conocimientos adquiridos a lo largo de nuestra formación profesional dentro de la Universidad, detrás de ella está el apoyo incondicional de un compendio de personas.

En primer lugar, agradecemos a Dios por ser el soporte espiritual en este trayecto universitario que ha dejado marcado un sin número de aprendizajes valiosos para el desarrollo de nuestras actividades, por consiguiente, a nuestras familias: padres, abuelos, tíos, tías, hermanos que nos apoyaron y supieron ser una guía moral, quienes con sus consejos formaron nuestra ética personal e inculcaron valores vitales para el desenvolvimiento de nuestro día a día, a cada maestro que fue guía y complemento con sus enseñanzas para poder llegar hasta este punto.

Por último y no menos importante quien fue nuestro mentor y la luz del conocimiento, quien aportó con su experticia y sabiduría, nuestro tutor de tesis A.S. Carlos Piguave Mero, cada tutoría brindada por él, fueron semillas sembradas que dieron vida a esta tesis y finalmente recoger el valioso fruto de nuestra mención profesional.

A todos los mencionados, nuestros más sinceros agradecimientos por ser guías fundamentales en este trayecto de formación profesional.

VI. Resumen

El presente proyecto de investigación se llevó a cabo con el objetivo de conocer la influencia que tiene la gastronomía ancestral sobre el turismo cultural en el cantón San Vicente, así mismo determinar la oferta gastronómico que es considerada ancestral y prevalece dentro del cantón a través de criterios que fueron determinados por los métodos de investigación aplicados y finalmente formular estrategias para la recuperación y promoción de las prácticas culinarias ancestrales.

Para efectos del desarrollo problémico, se planteó la siguiente interrogante: ¿Cuál es la influencia de la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón San Vicente? para lo cual, a través de la aplicación de métodos de investigación como el análisis de contenido e investigación de campo utilizando como técnicas investigativas la revisión bibliográfica, entrevista y fichas de observación se pudieron obtener resultados óptimos que aportaron con información significativa para el cumplimiento de cada uno de los objetivos planteados dentro de esta investigación, así mismo cabe mencionar el desenvolvimiento de habilidades en la recolección de información de los investigadores como futuros profesionales.

Se logró identificar una influencia significativa de la gastronomía ancestral sobre el turismo cultural, lo cuál es provechoso para aplicar como un eje de desarrollo turístico cultural dentro del cantón San Vicente, así mismo a través de la participación de los informantes claves se plasmaron estrategias que fortalecerán el resultado obtenido.

Palabras Clave: Gastronomía, Gastronomía ancestral, Turismo, Turismo cultural.

Abstract

The present research project was carried out with the objective of knowing the influence that ancestral gastronomy has on cultural tourism in the San Vicente canton, as well as determining the gastronomic offer that is considered ancestral and prevails within the canton through criteria that were determined by the applied research methods and finally formulating strategies for the recovery and promotion of ancestral culinary practices.

For the purposes of problematic development, the following question was raised: What is the influence of gastronomy on ancestral in the cultural tourism of the San Vicente canton? for which, through the application of research methods such as content analysis and field research using as investigative techniques the bibliographic review, interview and observation sheets, it was possible to obtain optimal results that contributed with significant information for the fulfillment of each one of the objectives set out in this investigation, likewise it is worth mentioning the development of skills in the collection of information from researchers as future professionals.

It was possible to identify a significant influence of ancestral gastronomy on cultural tourism, which is profitable to apply as a development axis. cultural tourism within the San Vicente canton, likewise through the participation of key informants, strategies were developed that will strengthen the result obtained.

Keywords: Gastronomy, Ancestral gastronomy, Tourism, Cultural Tourism

Índice general

I.	Certificación del Tutor	II
II.	Aprobación del Tribunal	III
III.	Autoría	IV
IV.	Agradecimiento.....	V
V.	Dedicatoria.....	VI
VI.	Resumen.....	VII
	Abstract.....	VIII
	INTRODUCCIÓN	1
	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
	Objeto de estudio	5
	Campo de acción.....	5
	Objetivos.....	5
	Objetivo General.....	5
	Objetivos específicos	5
1.	CAPITULO I. MARCO TEÓRICO.....	6
	1.1. Gastronomía.....	6
	1.2. Tipos de Gastronomía.	7
	1.3. Gastronomía ancestral	8
	1.4. Características de la gastronomía ancestral	9
	1.5. Turismo	10
	1.6. Tipos de Turismo	11
	1.7. Turismo Cultural	12
	1.8. Cantón San Vicente	13
2.	CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO	15
	2.1 . Enfoque metodológico	15
	2.2 . Métodos y técnicas de investigación.....	15
	2.3. Población y muestra.....	18
	2.4. Validez del Instrumento	19
3.	CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	20
	3.1 Análisis de resultados.....	20
	3.2 Discusión.....	49

4.1. Conclusiones 51
4.2. Recomendaciones 53
5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... 54

Índice de Figura

Figura 1 Diagrama Ishikawa..... 4

Índice de Gráfico

Gráfico 1 Hilo Conductor 6

Índice de tablas

Tabla 1. Métodos de Investigación	16
Tabla 2. Muestra Seleccionada	19
Tabla 3. Identificación de criterios que determinan que la gastronomía sea considerada ancestral por distintos autores	20
Tabla 4. Definición de la gastronomía ancestral	22
Tabla 5. Criterios que determinan que una comida es considerada ancestral	24
Tabla 6. Ingredientes más relevantes para elaborar platos gastronómicos en el cantón San Vicente	27
Tabla 7. Criterios que determinan que la gastronomía sea considerada ancestral	30
Tabla 8. Utensilios se utilizaban tiempo atrás para preparar dichos platos	33
Tabla 9. Relación existente entre la gastronomía y el turismo cultural	37
Tabla 10. Influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico cultural del cantón San Vicente	40
Tabla 11. Los restaurantes actualmente hacen presente las prácticas culinarias ancestrales	42
Tabla 12. Qué estrategias se implementan para promover y recuperar las prácticas culinarias ancestrales del Cantón San Vicente	45

INTRODUCCIÓN

Villalba (2013), demuestra en un estudio el valor que se le adjudica a la gastronomía autóctona dentro de una región, y cómo ésta se convierte en una alternativa para la estimulación de la actividad turística en una zona, es así que se llegan a identificar las tradiciones culinarias de un lugar, darlas a conocer y permitir a su vez deleitar el paladar de turistas con las delicias culinarias características de un destino, potencializando de esta manera al turismo gastronómico de la región, generar más alternativas de desarrollo sustentable y mejorar la calidad de vida.

La gastronomía ecuatoriana es fruto de una vida multiculturalidad, diversidad de climas y variedad de especias y productos que existen en el país. Además, el fruto de las tradiciones tanto indígenas como europeas han cimentado un fusionismo que se enfoca en la sazón y la innovación constante poniendo en juego la creatividad a través de nuevas generaciones de chefs y comensales. Esta combinación única la podemos definir como gastronomía ancestral.

La gastronomía Manabita se caracteriza por ser tradicional, saludable y por utilizar ingredientes propios de la naturaleza, por ende sus recetas son elaboradas con ingredientes autóctonos de la provincia tanto de origen vegetal como animal, que son cultivados y creados naturalmente, a partir de esto es donde se crea un valor agregado de la gastronomía y es característicamente lo que influye dentro del turismo, dar a conocer el origen de cada producto utilizado para preparar dicha receta e incluso mostrar que se algunos productos gastronómicos se preparan por un motivo determinado o en una fecha determinada, y que coinciden con fiestas cívicas o culturales, lo que permite que muchos platos sean exhibidos y degustados por los turistas de distintas partes del mundo.

Dentro del cantón San Vicente la gastronomía es producto de lo mencionado en el párrafo anterior, productos netamente naturales y técnicas ancestrales de una comunidad que de una manera u otra mantienen vivas sus prácticas culinarias

Por lo antes expuesto, los investigadores exponen que dentro del Ecuador los productos gastronómicos representan una paleta de sabores que es utilizada como una herramienta clave

dentro de la planificación turística y se torna un tema de discusión sobre cual es el peso que verdaderamente recae sobre el turismo cultural.

Es por ello que existen investigaciones ya realizadas dentro del país y que se han posado dentro de la línea de este mismo tópico “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural”, más sin embargo dichas investigaciones se han centrado en otras zonas, ciudades y provincias del Ecuador, tal es el caso de una investigación publicada en el año 2020 sobre “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba” donde la autora se fijó como objetivo identificar la influencia de distintos enfoques culinarios sobre el turismo cultural, donde finalmente concluyó que la gastronomía ancestral aportaba de manera significativa al turismo cultural y su desarrollo (Badilla Paredes, 2020).

Por otro lado, existe una investigación que pesa en el cantón San Vicente y tiene como título “Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso Cantón San Vicente” donde la autora fija como objetivo identificar la influencia de la gastronomía ancestral sobre el turismo sostenible, pero posee otros objetivos como la creación de una ruta gastronómica, más sin embargo dentro de esta investigación existe una variable que hace que el presente trabajo desarrollado sea distinto y es que la investigación presente se basa en explicar la influencia de la gastronomía ancestral sobre el turismo cultural donde se han centrado los esfuerzos en explicar de manera clara y detallada estos aspectos, además de identificar qué elementos gastronómicos debe poseer un producto para que sea considerado ancestral, entre otros objetivos relevantes que se han plasmado dentro de esta tesis (Saltos Paladines, 2018).

Desafortunadamente en la actualidad poco a poco se ha ido perdiendo esa costumbre de las prácticas y saberes gastronómicos; por un lado, debido a las innumerables ocupaciones laborales que quitan mucho tiempo, por otro posiblemente a los desplazamientos forzados ocurridos en esta zona del país que paulatinamente han ido desterrando a toda la población nativa y por ende destruyendo los cultivos de pan coger, el medio ambiente, la fauna y la flora (ACNUR, 2015).

Para terminar, Rivas (2020) hace énfasis sobre la gastronomía como una manifestación que identifica a cada cultura, sea por los productos que se utilizan en la preparación de las diferentes recetas típicas, tradicionales o ancestrales, por el proceso que cada comunidad ha transferido de generación en generación, pero que a causa de las innovaciones en técnicas y utensilios de la cocina moderna han provocado que la gastronomía ancestral pierda fuerza y presencia en la cultura de los

pueblos. Por esta razón acuerdo con lo mencionado anteriormente se ha considerado llevar a cabo el presente proyecto de investigación debido a la desvalorización de los saberes y sabores gastronómicos originarios de nuestros pueblos lo que ha provocado una falta de identidad y pérdida de las raíces ancestrales que afecta directamente a las actuales generaciones, por tanto, se consideró desarrollar una propuesta que se pueda implementar en la ciudad de San Vicente, además de revivir y recrear tradiciones que contagien en toda la región y se consiga reafirmar la identidad gastronómica manabita que siempre se ha tenido con el fin de acrecentar, desarrollar e influenciar en el turismo cultural.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Para Cárdenas (2020), la oferta gastronómica se basa en productos locales de alta calidad y en el patrimonio cultural y culinario de un destino, de tal manera que permite a los turistas conectarse con la cultura local de una forma más experiencial y participativa.

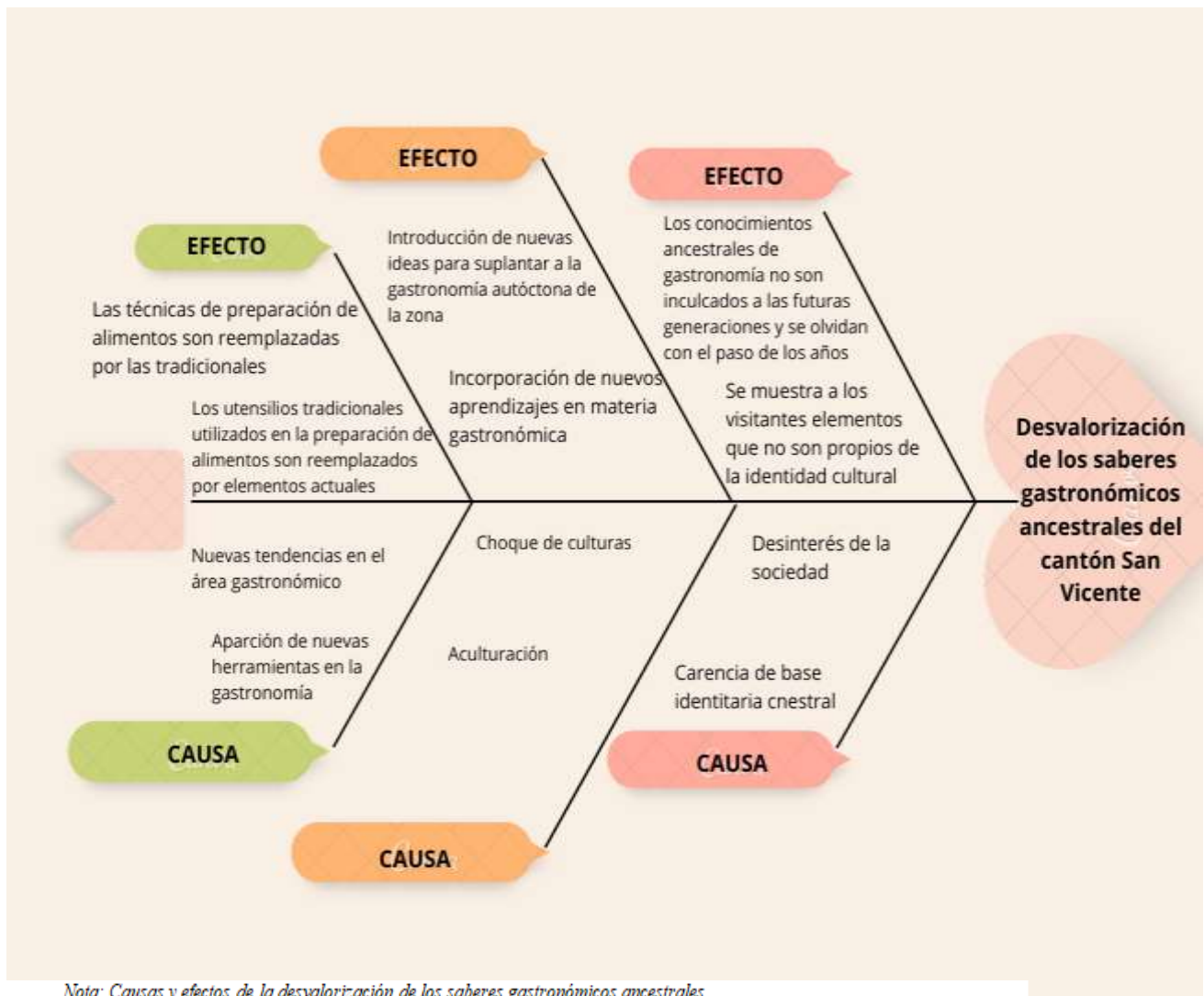
En este mismo contexto, según señala Saramago (2002), durante los últimos años surgió un turismo que comenzó a buscar restaurantes y lugares públicos donde se puede comer bien con el mismo entusiasmo con el que se procuraban antiguamente las iglesias románicas. Este nuevo segmento dio origen a lo que actualmente se denomina turismo gastronómico que continuamente adquiere mayor importancia. "En todas partes se comienzan a observar personas que viajan para experimentar, degustar y probar nuevos sabores ya sea en restaurantes como en ferias gastronómicas, cenas medievales y muchos otros eventos más".

Ahora bien, actualmente existe una pérdida de cultura alimentaria y una baja educación sobre una alimentación nutritiva y más natural, lo que ha resultado en la proliferación y consumo de comidas poco nutritivas "comida chatarra". El desdén de las raíces y cultura alimentaria ha hecho que se releguen cultivos nativos tradicionales y parcialmente la base alimentaria basada en el maíz y sus derivados, por harinas de trigo, refrescos y productos industrializados que usan otros ingredientes, adicionado sabores artificiales y azúcares como ingrediente esencial del producto.

Así mismo, esto ha provocado que se desarrolle la desvalorización de los saberes y sabores gastronómicos originarios de nuestros pueblos lo que ha provocado una falta de identidad y pérdida de las raíces ancestrales que afecta directamente a las actuales generaciones, por tanto, se consideró desarrollar una propuesta que se pueda implementar en la ciudad de San Vicente, además de revivir y recrear tradiciones que contagien en toda la región y se consiga reafirmar la identidad gastronómica manabita que siempre se ha tenido con el fin de acrecentar, desarrollar e influenciar en el turismo cultural.

Figura 1

Diagrama Ishikawa



Nota: Causas y efectos de la desvalorización de los saberes gastronómicos ancestrales

Fuente: Elaboración propia.

La formulación del problema dentro de esta investigación se plantea de la siguiente manera:

¿Cuál es la influencia de la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón San Vicente?

Objeto de estudio

El objeto de estudio es la gastronomía ancestral y el turismo cultural

Campo de acción

El campo de estudio en esta investigación es el cantón San Vicente de la provincia de Manabí

Objetivos

Objetivo General

- Analizar como influye la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón San Vicente.

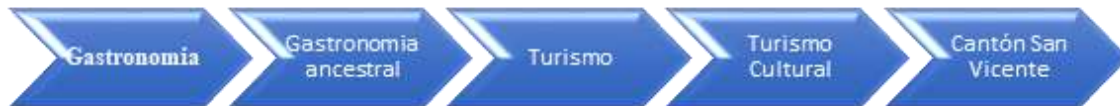
Objetivos específicos

- Identificar los criterios que determinan que la gastronomía sea considerada ancestral.
- Reconocer la oferta gastronómica que es considerada ancestral en el cantón San Vicente.
- Analizar la relación entre la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico cultural del Cantón San Vicente.
- Plantear estrategias dirigidas en la promoción y recuperación de las prácticas culinarias ancestrales del cantón San Vicente.

1. CAPITULO I. MARCO TEÓRICO

Dentro de esta sección los investigadores plasman las definiciones teóricas de las categorías que forman parte del proyecto con la finalidad de crear un hilo conductor de conceptos que permitan la comprensión de la investigación, para ello se elaboró el siguiente esquema:

Gráfico 1 Hilo Conductor



Nota: Variables del estudio.

1.1. Gastronomía

Según Bembibre (2009), define a la gastronomía como 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.

Por otro lado, Patiño (2012) expone el concepto de gastronomía mediante una comparación con el lenguaje, pues ella, como este, posee vocablos. “Productos, e ingredientes” que se organizan según reglas gramaticales “recetas”, sintácticas “el menú”. Esta analogía funciona para los valores simbólicos que aportan ambos sistemas. Por eso exactamente como el lenguaje, la cocina implica y expresa la cultura de quien la práctica. Es depositaria de las tradiciones y de la identidad de un grupo. Constituye, por lo tanto, un extraordinario vehículo de autorrepresentación y de comunicación, no solo como instrumento de identidad cultural, si no como principal camino, tal vez para entrar en contacto con culturas diferentes.

A raíz de lo mencionado anteriormente, se define a la gastronomía como el compendio de elementos gastronómicos propios de una sociedad que han sido utilizados para elaborar productos que se han arraigado dentro de esta y han logrado construir la identidad gastronómica de cierta sociedad.

1.2. Tipos de Gastronomía.

De acuerdo con Olivetto (2020), existe diferentes tipos de gastronomía:

- **Gastronomía Nacional:** Contiene ingredientes locales con los que están identificados los habitantes nacionales. Esta es una técnica básica que resurge como una nueva tendencia. Se trata de una forma de conservar el pescado.
- **Gastronomía Internacional:** Combina los productos al experimentar fusiones de sabores y técnicas culinarias que dan un toque especial a los platillos.
- **Gastronomía Gourmet:** Preparada con ingredientes de calidad y cuidadosamente seleccionados con base en su exquisitez. Además, sigue una higiene exhaustiva y cuida de las propiedades organolépticas de cada ingrediente.
- **Gastronomía vegetariana:** Incorpora la proteína vegetal a base de trigo y otros vegetales que reemplazan la carne y excluye los productos derivados de tejido animal.
- **Gastronomía vegana:** Excluye cualquier tipo de alimento de origen animal y la explotación para su utilización. Incluye alimentos procesados, como versiones de carnes y quesos veganos.
- **Gastronomía sostenible:** Son platos de usos culinarios propios de un determinado lugar. Es la técnica que destaca en la cocina sostenible, por lo que conserva los recursos naturales.
- **Gastronomía científica:** Fusiona el arte culinario con el conocimiento científico utiliza elementos químicos como el nitrógeno líquido y combina aquellos cuya composición molecular es compatible para la elaboración de platos con nuevos sabores y texturas.
- **Gastronomía macrobiótica:** Se adaptada a las tradiciones de Oriente, en la que se consumen especialmente hortalizas, vegetales y legumbres. Así mismo se destaca en la cocina con energía contractiva y con energía expansiva.

De acuerdo con lo que menciona el autor, la gastronomía dispone de diferentes tipos, que hoy en día son muy conocidos, cada una se integra a un ámbito alimenticio que las personas por

preferencias desean consumir incluyendo así tener beneficios, además de agregarlo a su nuevo estilo de vida.

1.3. Gastronomía ancestral

De acuerdo con Crespo y Vila (2014), la gastronomía ancestral representa el conjunto de factores orientados a la sapiencia y autenticidad de nuestros antepasados, entiéndase las historias, técnicas, utensilios, prácticas y sabores culinarios inculcados de generación en generación. A propósito, es trascendental ostentar que los conocimientos y saberes ancestrales no se limitan exclusivamente al pasado, sino que se trata también de la práctica diaria respecto a su descripción, permitiendo el rescate y revalorización de la ancestralidad.

En este mismo contexto, de acuerdo con Fusté (2016), se consolida como aquella asociada al patrimonio de una sociedad, es una parte de la identidad cultural reflejada en el cultivo de productos, platos tradicionales, formas de servir y consumir tan comunes dentro de una determinada localidad, pero tan diferentes y atractivas para contextos culturales extraños.

Así mismo, según Borbor (2017), es trascendental mencionar que la gastronomía ancestral es parte del legado inmaterial de un pueblo, aquella remembranza imposible de olvidar, donde los diversos sabores y variedad de texturas de los alimentos traen consigo recuerdos característicos de la vida.

Fundamentando en lo anterior, la gastronomía ancestral es el conjunto de técnicas empleadas por los antepasados de una comunidad y que han pasado a formar parte de la identidad cultural y gastronómica, misma que es transmitida de generación en generación y en muchas ocasiones estos productos gastronómicos son representativos en festividades tradicionales de un pueblo. Creando un valor característico que en el presente se lo puede utilizar para instruir a las personas o culturalizar a quienes se muestran interesados en la identidad gastronómica de una zona.

En este orden de ideas la gastronomía ancestral se puede determinar a través de criterios tales como:

- Que, los platos elaborados sean recetas autóctonas de la comunidad y no posean fusión de culturas gastronómicas extranjeras.
- Que, las técnicas empleadas para la elaboración de los productos gastronómicos sean únicamente ancestrales y no representan tendencias actuales de gastronomía.

- Que, la estructura (receta) de un plato ancestral en su mayoría posea ingredientes naturales.

1.4. Características de la gastronomía ancestral

De acuerdo con Ramón (2018), la cocina tradicional está llena de matices y sabores. Es muy habitual que en cada región se cocine un producto concreto y sepa diferente en función de la zona en que lo degustes. El hecho de que no contáramos con tan amplia variedad de alimentos como hoy en día, favoreció a crear un recetario muy amplio con ingredientes básicos.

De acuerdo con el autor mencionado anteriormente para poder identificar una gastronomía de base ancestral podemos basarnos en las siguientes características fundamentales:

- Cocina de reflejo sociocultural.

Es una de las características de la gastronomía tradicional más importantes. La misma surge como consecuencia de los productos de la tierra de la zona en concreto. En base a las necesidades de las personas influenciadas por la zona en la que viven y los víveres de los que disponen (productos de temporada), estas han ido desarrollando diferentes formas de cocinar un mismo producto. Así va surgiendo el recetario popular que va identificando distintos lugares dentro de un mismo país o región. Dichas recetas van pasando de generación en generación hasta llegar a nuestros días.

- Cocina de base

La cocina tradicional se entiende como una cocina sencilla que entraña técnicas y productos clásicos, de toda la vida. Los guisos y la comida a la lumbre extraen todo el sabor natural de los alimentos. Estos se cocinaban a fuego lento durante horas. Se puede decir, por tanto, que la cocina tradicional constituye la base sobre la que emergen otros tipos de cocina, como la cocina de vanguardia, por ejemplo. Como todo en la vida, necesitamos evolucionar y de igual forma así ha ocurrido en la cocina tradicional.

- Cocina de aprovechamiento

Hace años nuestros antepasados no disponían de tanta tecnología ni electrodomésticos que les ayudaran a mantener frescos y por más tiempo los alimentos. Es por ello que una de las

características de la cocina tradicional más representativas es el aprovechamiento de los productos. Antes de tener que tirarlos, se preparaban diferentes recetas con un mismo producto. El imaginario era fundamental para no comer siempre lo mismo.

1.5. Turismo

El turismo puede considerarse una de las principales fuentes económicas de desarrollo a nivel mundial, su influencia ha permitido que cientos de comunidades se vean beneficiadas no solo como fuente de oportunidades de lucro, generador de recursos y empleo, sino también como fuente de progreso, pudiendo focalizar zonas marginales hacia vías de desarrollo y calidad de vida sustentable (OMT, 2017).

Por otro lado, según Hunziker y Krapf (2012), la definición mejor aceptada a nivel mundial es la planteada en la Segunda Guerra Mundial por quien menciona que es un conjunto de relaciones y fenómenos que se produce por medio del desplazamiento de personas fuera de su lugar de origen con una estancia temporal y sin fines de lucro.

En consideración con Ledhesma (2016), en su libro no liga el turismo al desplazamiento efectivo de las personas y lo describe como: "todo el espectro que se genera a partir de la idea y/o de la acción que implica el desplazamiento de los seres humanos a un lugar diferente al de su residencia con posibilidades recreativas, es decir, con intenciones de descanso, diversión y/o contacto con el destino receptor.

Por todo lo mencionado anteriormente podemos deducir que, el turismo como se menciona anteriormente se ha convertido en una de las principales fuentes económicas a nivel mundial, pues implica el desplazamiento de las personas por diferentes razones sea por motivos de ocio, negocios o la experiencia de visitar un nuevo lugar, permitiendo que el turismo se acreciente por el consumo constante de los visitantes, de esta manera con el paso del tiempo ha venido tomando fuerzas dentro del corazón económico de algunas naciones.

1.6. Tipos de Turismo

De acuerdo con Sánchez (2020), proporciona las siguientes definiciones de los tipos de turismo más comunes:

- **Turismo de negocios:** Es aquella persona que viaja realizando actividades laborales y profesionales y sigue dentro de sus horas de trabajo, en la que puede hacer actividades primarias, en las que se incluyen las reuniones, consultas o inspecciones y actividades secundarias.
- **Turismo convencional:** El turismo convencional o tradicional, es el que se realiza en grandes masas, sobre todo en playas muy turísticas o grandes ciudades normalmente de la mano de un guía turístico.
- **Turismo no convencional:** El turismo alternativo es “otra forma de viajar”. buscan lugares alejados, menos accesibles y son conscientes de la importancia de la conservación del medio ambiente.
- **Turismo Natural:** Se relaciona estrechamente con la naturaleza. Cuando el viajero quiere conocer paisajes naturales, mucho más allá de las ciudades, dónde están conectados con los animales y las plantas.
- **Turismo Nacional:** El turismo nacional es que el que se hace dentro del mismo país en el que vives mientras que, el turismo internacional, es el que se lleva a cabo en otro país diferente al de tu residencia.
- **Turismo de aventura:** Según el concepto de la OMT, el turismo de aventura está relacionado al tipo de turismo que tiene lugar en destinos con características específicas y que suele asociarse con una actividad física.
- **Turismo Gastronómico:** Este tipo de turista, viaja a un país en concreto para conocer su gastronomía y actividades culinarias. Deleitar el paladar con nuevos sabores, conocer la cultura del país desde otro punto de vista y probar cualquier comida nueva es el afán de este viajero.

- **Turismo cultural:** El turismo cultural o histórico trata del viajero que se interesa por los aspectos culturales del país, ciudad o pueblo que visita y quiere saberlo todo sobre él.
- **Turismo de sol y playa:** Los viajeros viajan en ámbito nacional o internacional buscando simplemente relajarse con el sol en la playa. Normalmente viajan a sitios muy concurridos y masivos, por ello también se le conoce como turismo convencional.
- **Turismo de salud:** Consta en viajar a otro país para recibir un tratamiento médico o cirugía. En las cirugías estéticas se da mucho este tipo de turismo, ya que, en algunos países las operaciones son mucho más baratas y merece la pena el viaje.
- **Turismo deportivo:** Se realizan por motivos de un deporte o bien, para ver algún acontecimiento deportivo.
- **Turismo de lujo:** Está destinado para personas con un alto poder adquisitivo. Siempre optar por las habitaciones de más alto nivel y suites, con un gasto muy elevado. El viajero de lujo busca experiencias personalizadas con la mayor comodidad posible, sin importar la economía.

A raíz de lo expuesto en líneas anteriores, el turismo no se limita en una sola categoría, si no que, expande sus horizontes y segmenta el mercado de acuerdo a intereses y gustos de cada persona, lo que ayuda a que las personas prestadoras del servicio del turismo y la hotelería innoven día a día el sector económico con nuevas tendencias en el turismo para acrecentar el interés de los visitantes.

1.7. Turismo Cultural

De acuerdo con Saquinga (2018), turismo cultural se forma como una modalidad dentro del turismo el cual por medio de los viajes busca obtener conocimientos de un determinado sitio y los rasgos culturales que este guarda. Por otro lado, el turismo cultural se puede percibir como un tipo de turismo alternativo que trabaja en busca de difundir la herencia cultural, que cada asentamiento posee y que forman parte de un producto turístico, aportando para el incremento en la oferta dentro del gran mercado turístico.

A consideración de Leite y Ruiz (2013), añaden que esta actividad puede entenderse como el acceso al conocimiento, a las costumbres y manifestaciones de una determinada cultura, que conforman la principal motivación para elegir el destino turístico.

Por otro lado, Reyes (2017) menciona que el turismo y la cultura son elementos indispensables porque van vinculados y crean una necesidad que dé respuesta a un proceso no estáticos que muestra a los visitantes algo innovador que cause la atracción y motivación para desplazarse hacia un determinado sitio, esto puede ser en varias ocasiones. El desarrollo del turismo cultural brinda el aporte en el aspecto económico para las comunidades, pueblos y ciudades que muestran su cultura a los visitantes y a estos dejan aportes económicos en el tiempo que conocen y adquieren nuevas experiencias.

De acuerdo con lo mencionado anteriormente, el turismo cultural es aquella actividad que se marca a partir de la motivación del turista en el deseo de viajar, experimentar las riquezas e historias de una determinada cultura. Mediante a esto le generen satisfacción e interés para desplazarse a dicho lugar con el fin de que suceda un interés y pueda conocer el desarrollo cultural de la ciudad que visitan, y que así mismo dicho destino le genere nuevas experiencias.

1.8. Cantón San Vicente

A consideración, del Gobierno autónomo descentralizado municipal San Vicente (2021), es una desmembración del territorio del Cantón Sucre, lo que fue parte del asentamiento de los Caras, cultura que se desarrolló entre los años 700 y 800 años después de Cristo; debe su nombre a la creencia popular de que sus aguas saludables curaban dolencias de la gente y sus habitantes asociaron esta manifestación con San Vicente Ferrer.

Uno de los barrios más antiguos de San Vicente es el sitio Los Perales, el mismo que toma su nombre de un combate de la época Floreana en 1832 entre unos 150 soldados sublevados en Latacunga y al mando de los hermanos sargento Perales y el General Juan Otamendi. Fue erigida en parroquia rural un 29 de mayo de 1907, San Vicente es elegida parroquia rural con los recintos Briceño, Rosa Blanca y Selva Alegre (hoy desaparecida) siendo su primer teniente Político el señor Leonidas Vega Lozano, en casa de dicho personero se realizó el primer acto solemne, donde la ciudadanía firmó un acta.

Sus habitantes se dedicaron al cultivo de la palma de coco, motivo que le permitió ser uno de los balnearios más pintorescos de la costa ecuatoriana, lamentablemente por los años 20, el gusano destructor de la gualpa terminó con este cultivo una de las riquezas naturales de nuestro pueblo.

San Vicente es un cantón de la provincia costera de Manabí, Ecuador, creado el 16 de noviembre de 1999. El cantón San Vicente es una desmembración del territorio del cantón Sucre, que fue parte del asentamiento de los Caras, cultura que se desarrolló entre los años 700 y 800 años después de Cristo; debe su nombre a la creencia popular de que sus aguas saludables curaban dolencias de la gente y sus habitantes asociaron esta manifestación con San Vicente Ferrer.

Uno de los barrios más antiguos de San Vicente es el sitio Los Perales, el mismo que toma su nombre de un combate de la época Floreana en 1832 entre unos 150 soldados.

Sus habitantes se dedicaron al cultivo de la palma de coco, motivo que le permitió ser uno de los balnearios más pintorescos de la costa ecuatoriana, lamentablemente por los años 20, el gusano destructor de la gualpa terminó con este cultivo una de las riquezas naturales de nuestro pueblo.

Fue erigida como parroquia rural un 29 de mayo de 1907; después de 92 años con la categoría de parroquia, un 16 de noviembre de 1999 San Vicente fue elevado a cantón y luego de las elecciones populares el 21 de mayo de 2000 se formó el primer consejo cantonal y fue electo como primer alcalde de este majestuoso cantón el Doctor Omar Hurtado Bravo. La jurisdicción político-administrativa del Cantón San Vicente comprende la parroquia urbana del mismo además 42 comunidades rurales.

2. CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

En esta sección del documento se presentarán los enfoques, métodos, técnicas e instrumentos que, de acuerdo con la opinión de los investigadores, se relacionan con este estudio y que por lo tanto se aplicarán en la misma para poder dar respuesta a los objetivos planteados.

2.1. Enfoque metodológico

El enfoque de investigación aplicado en esta investigación es el cualitativo, mismo que se conoce como aquel que utiliza la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación (Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Lucio, 2014).

Es decir, que nos va a permitir generar una acción indagatoria a través de instrumentos de investigación como la entrevista, para resolver las interrogantes presentes, generar hipótesis y plantear nuevas interrogantes a partir de las premisas que se generen.

Por lo antes expuesto, se ha considerado pertinente aplicar este enfoque a esta investigación con la finalidad de generar una herramienta de investigación que permita un acercamiento a profesionales dentro del sector gastronómico con el objetivo de reunir opiniones, criterios, comentarios.

2.2. Métodos y técnicas de investigación

En la siguiente tabla se puede apreciar el detallado proceso metodológico a seguir, donde los investigadores han realizado una clasificación, para identificar cada punto que se desarrollará al momento de realizar la investigación metodológica, con sus respectivos métodos y técnicas que se ejecutaran en cada punto para dar respuesta a los objetivos inicialmente planteados.

Tabla 1. Métodos de Investigación

Pasos (Objetivos de la investigación)	Métodos	Técnicas	Resultados
Revisar la literatura actual de los criterios que determinan que la gastronomía sea considerada ancestral.	Análisis de contenido	Revisión Bibliográfica Entrevista	La identificación de los criterios que determinan que la gastronomía sea considerada ancestral
Reconocer la oferta gastronómica que es considerada ancestral en el cantón San Vicente.	Investigación de campo	Entrevista Ficha de observación.	La muestra de las materias primas que son utilizadas en la oferta gastronómica y que son consideradas ancestrales en el cantón San Vicente.
Analizar de la relación entre la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico cultural del Cantón San Vicente.	Investigación de campo Análisis comparativo	Entrevista	La determinación de la relación entre la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico cultural del cantón San Vicente
Determinar las estrategias dirigidas en la promoción y recuperación de las prácticas culinarias ancestrales del cantón San Vicente.	Investigación de campo Análisis y síntesis	Entrevista	Estrategias de promoción y recuperación de las prácticas culinarias ancestrales del cantón San Vicente

Nota. Representación de los métodos a utilizar: Elaboración propia

Para responder al objetivo 1, se ha seleccionado el método de análisis de contenido, el mismo que según Hernández (2014) consiste en “El análisis de contenido es una técnica sistemática y replicable que examina los símbolos de la comunicación, se les asignan valores numéricos de

acuerdo con reglas de medición válidas y analiza las relaciones que incluyen valores usando métodos estadísticos para describir la comunicación, dibujar inferencias sobre su significado o inferir desde su contexto de producción y del consumo”.

Este método se usará en investigación para identificar los criterios que determinan que la gastronomía sea considerada ancestral partiendo de fuentes documentales, prestando especial interés al análisis de contenido y la importancia.

Así mismo, se ha determinado la aplicación de la técnica de revisión bibliográfica, que según Hernández (2014), declara que “las investigaciones se originan a partir de ideas, las cuales pueden derivarse de distintas fuentes y su calidad no está necesariamente relacionada con la fuente de la que provienen”. Con frecuencia, las ideas son vagas y deben traducirse en problemas más concretos de investigación, para lo cual se requiere una revisión bibliográfica sobre la idea o buscar referencias, esta técnica se usará para revisar lecturas de acuerdo con los criterios que determinan que la gastronomía sea considerada ancestral.

Para responder al objetivo 2, se tendrá en consideración el método de investigación de campo. Este método nos ayudará a la definición marcada, ya que el método de investigación de campo es un arreglo en el cual se despliega en primer lugar del método cualitativo. La investigación de campo o trabajo de campo es la recopilación de información fuera de un laboratorio o lugar de trabajo. Es decir, los datos que se necesitan para hacer la investigación se toman en ambientes reales no controlados (Santa Paella y Feliberto Martins, 2014).

De manera consecuente, la primera técnica de investigación a aplicar es la entrevista, con esta herramienta se podrán recopilar datos de vital importancia para conseguir resultados a las interrogantes planteadas y estructurar de manera clara la investigación.

Así mismo, una segunda técnica que los investigadores han considerado implementar para el cumplimiento de este objetivo es la elaboración de una ficha de observación, la cual, a partir de ciertos criterios generados como resultado del objetivo anterior, permitirán identificar si un producto gastronómico es o no es considerado ancestral.

Dentro del objetivo 3, se aplicarán dos métodos de investigación, por un lado, el método de investigación de campo que nos permitirá al introducirnos en la zona de estudio es decir el cantón San Vicente, poder identificar elementos, conceptos y demás factores claves para formular

hipótesis de acuerdo con los datos recolectados, por otro lado, el método de análisis comparativo nos ayudará a definir la relación existentes entre los distintos términos que componen la investigación y finalmente llegar a la conclusión del análisis de relación entre la gastronomía ancestral y el desarrollo del turismo cultural en el cantón San Vicente.

Lo antes mencionado será posible a raíz de la implementación de la entrevista, técnica de recolección de datos que permitirá recopilar datos cualitativos de una muestra seleccionada para finalmente cumplir con el objetivo propuesto.

Para el cumplimiento del cuarto y último objetivo se implementarán los métodos de investigación de campo y análisis y síntesis, pues al igual que en el objetivo tres se necesitará un acercamiento en la zona de investigación con la finalidad de recolectar datos y conocer el entorno para a raíz de ello formular estrategias dirigidas a la promoción y recuperación de las prácticas culinarias ancestrales, analizando y sintetizando los datos que se recopilen en la técnica de investigación, la entrevista, aplicada a la muestra que será seleccionada para ser participe en la investigación.

2.3. Población y muestra

Población se refiere al conjunto o totalidad de elementos sobre los que se investiga o hacen estudios, mientras que la muestra es el subgrupo del universo o población del cual se recolectan los datos y que debe ser representativo de ésta (Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Lucio, 2014).

La población es el total de restaurantes vigentes dentro del cantón. De acuerdo con registro catastrado proporcionado por el GAD de San Vicente, se contabilizó un total de 73 restaurantes, que de acuerdo con el catastro este total se encuentra dividido entre las parroquias San Vicente y Canoa y la comunidad Briceño. En este orden de ideas se utiliza el muestreo intencional, para lo cual la muestra a seleccionar deberá cumplir con los siguientes criterios de selección:

- Restaurantes que tengan personal de cocina con amplia experticia en la elaboración de gastronomía ancestral manabita.
- Restaurantes que tenga operatividad no menor a 5 años dentro del sector gastronómico.

- Restaurantes que utilizan ingredientes y técnicas que hacen única a la gastronomía de Manabí.
- Restaurantes que tengan conocimiento sobre el origen de los productos y aporten a la innovación sin perder la identidad de la cocina manabita.

De acuerdo con los criterios establecidos, 6 restaurantes fueron considerados como parte de la muestra seleccionada:

Tabla 2. Muestra Seleccionada

ESTABLECIMIENTOS	ENTREVISTADOS	CARGO	UBICACIÓN
Restaurante y escuela gastronómica Iche	Sra. Adriana Arellanos	Administradora	Parroquia San Vicente
	Sra. Valentina Álvarez	Chef	
Max Restaurant	Ing. Yandre Farías	Administrador	Parroquia San Vicente
Restaurante Mont Green	Sr. Martín Monteverde	Administrador	Parroquia San Vicente
Restaurante Madera Fina	Sra. Alison Abeiga	Chef	Parroquia San Vicente
Restaurante Delicias del Pacífico	Sr. José Chumo	Administrador	Parroquia Canoa

Fuente: Elaboración propia de autores

2.4. Validez del Instrumento

Con el propósito de consolidar el instrumento que se ha utilizado dentro del proyecto en cuestión, se realizaron consultas a profesionales con amplio conocimiento dentro de temas gastronómicos, para que pudiesen evaluar la estructura previa, del mismo modo, procediesen a dar sugerencias u opiniones. Dicho de este modo este proceso, es esencial debido a que da paso a la obtención de información fidedigna para el proyecto de investigación.

Los datos de este proceso, se pueden ver los anexos (Ver anexo 2)

3. CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este capítulo los investigadores plasman los resultados obtenidos a raíz de la revisión documental y de la investigación de campo empleado bajo la modalidad de la investigación cualitativa dentro del cantón San Vicente, dichos resultados son obtenidos a partir de la población antes definida mediante la herramienta investigativa de la entrevista, es así entonces que se analizarán las respuestas obtenidas por cada uno de los informantes claves para finalmente concluir cual es la influencia de la gastronomía ancestral sobre el turismo cultural de este cantón.

3.1 Análisis de resultados

De acuerdo con las preguntas formuladas, se pretende responder a cada uno de los objetivos establecidos inicialmente dentro del proyecto de investigación, así mismo, se ha organizado de manera meticulosa la información obtenida, de modo que la misma pueda entenderse de la mejor manera posible.

En este sentido, para responder al objetivo 1, que declara: “Identificar los criterios que determinan que la gastronomía sea considerada ancestral”, se procede a mostrar la siguiente matriz realizada con los resultados de la revisión documental realizada:

Tabla 3. Identificación de criterios que determinan que la gastronomía sea considerada ancestral por distintos autores

#	AUTOR	FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA
1	Unesco 2018	La gastronomía se entiende como un conjunto de saberes hereditarios, prácticas particulares, ritos, costumbres, tradicionales y simbologías que guardan relación con los productos agropecuarios y pesqueros, y también con la manera de elaborar, conservar, evolucionar, sazonar, acompañar y consumir los alimentos como un acto simbólico y tradicional que estrecha la relación cultural del ser humano, su alimentación y su hábitat.
2	Sandy Borbor	La Gastronomía ancestral se constituye como el legado culinario intangible proveniente de nuestros antepasados, permite a través de sus técnicas, sabores y texturas revivir experiencias del pasado.

	2017	
3	Mayra Coque 2012	Es la Comida típica de una región, preparada con productos originarios, características especiales y únicas de una sociedad o comunidad.
4	Elías Carlo 2009	La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común; como testimonio, los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días.
5	Cecilia Bembibre 2009	A pesar de estar vinculada casi de manera exclusiva con la comida, en realidad, la gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto por lo que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus <u>recursos</u> 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.

Fuente: Elaboración propia de autores (2023)

Análisis: Una vez revisados los referentes bibliográficos de los distintos autores, los investigadores han identificado como principales criterios que determinan que la gastronomía sea considerada ancestral a:

- Que la gastronomía se entienda como un conjunto de saberes hereditarios, prácticas particulares, ritos, costumbres, tradicionales y simbologías que guardan relación con los productos agropecuarios y pesqueros.
- Que se constituya como el legado culinario intangible proveniente de nuestros antepasados
- Que sea preparada con productos originarios, características especiales y únicas de una sociedad o comunidad.

- Que se manifieste como testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común.

Además, los investigadores muestran las respuestas obtenidas en las entrevistas realizadas en el estudio de campo. Así la pregunta 1 y 2, fueron de gran utilidad para responder al objetivo planteado:

Pregunta #1

¿Cómo definiría a la gastronomía ancestral?

Tabla 4. Definición de la gastronomía ancestral

#	Entrevistados	Respuestas
1	Sr. Yandre Farias <i>Administrador de Max Restaurante</i>	La comida ancestral nos hace recordar a nuestros abuelos a nuestros padres, en su momento de saber que hoy en la actualidad se mantienen ciertos conocimientos y experiencias con respecto a la gastronomía ancestral, que aún se utilizan tanto alimentos como herramientas o recursos que nos ayudan a fomentar este tipo de comidas.
2	Sr. Martin Monteverde <i>Administrador del Restaurante Mont Green</i>	La gastronomía la puedes ver en varias partes del mundo ante todo en un lugar netamente cerca al mar y bastante turístico buscando platos nuestros como son el tema del marisco, pero también no, dejando de lado la comida criolla. Se basa en las recetas antiguas que vienen desde casa por ejemplo en la forma de hacer el aliño de las carnes y se puede decir que se hace de forma ancestral porque se manejan con un propio huerto, con el cual esos cultivos se utilizan para los aliños como el perejil, apio, productos totalmente orgánicos que le hace dar un sabor distinto a la comida.
3	Sra. Adriana Arellanos	Para mí la gastronomía ancestral es la que está conectada con las raíces con las tradiciones con la identidad de hace miles de años de como pueblos anteriores que vivían en esta

<p>Administradora del Restaurante y escuela gastronómica Iche</p>	<p>zona cocinaban y utilizaban los alimentos sus recetas sus tradiciones sus técnicas sus productos eso es la gastronomía.</p>
<p>Sra. Valentina Álvarez Chef del Restaurante y escuela gastronómica Iche</p> <p>4</p>	<p>La gastronomía ancestral es la que queda en vigencia actualmente, la comida que podemos llamar ancestral es la que queda en prestigio prehispánico o arqueológicos, podemos tener comida de corte ancestral con alimentos ancestrales pero no podemos decir que ninguna comida de otros platos actualmente se llame totalmente ancestral porque ya tiene elementos actuales ya de mestizaje o hay que ponerse a estudiar muy bien y que ser muy purista que algo que yo prepare pueda decir esto es ancestral, lo ancestral puede recoger lo prehispánico lo tradicional para que lo denomines ancestral.</p>
<p>Sr. Alison Abeiga Chef del Restaurante Madera Fina</p> <p>5</p>	<p>La gastronomía ancestral podemos definirla como una riqueza en el conocimiento de personas provenientes como de nuestras mamás, de nuestras abuelas. Que a veces con pocas cosas hacían grandes platillos, pero le daban una riqueza al plato. Con lo que contamos desde nuestros descendientes de nuestros padres, nuestros abuelos, es algo que tiene mucha variedad. Es una riqueza que proviene desde la agricultura, tenemos pesca, la materia prima. En este sentido, estamos hablando de ancestral de aquello que viene de los antepasados y partiendo del conocimiento primario que ha ido avanzando según los que vamos adquiriendo con el paso de los años.</p>
<p>Sr. José Chumo</p> <p>6</p>	<p>Manabí se ha caracterizado por ser una de las provincias más ricas y diversas en la gastronomía que viene desde como lo hacen ancestral como ustedes mismos lo están mencionando y llamamos como la receta de la abuela, entonces en algunos sitios y restaurantes siempre explotan un poco esas recetas que</p>

Administrador del Restaurante Delicias del Pacífico	vienen de lo ancestral como. Entonces yo creo que Manabí está reconocido a nivel nacional e internacional por ese tipo de recetas.
--	--

Fuente: Estudio de campo/entrevista

Análisis: De acuerdo con la opinión de las personas entrevistadas, definen conjuntamente a la gastronomía ancestral como el rescate de los saberes y conocimientos que predominan en las enseñanzas de sus antepasados, aquella que se centra en rescatar productos, técnicas, métodos y sabores mediante la preparación de un plato. Consideran que su forma ancestral viene de las recetas antiguas desde casa que le hace dar un sabor distinto a la comida, que además esté conectado a las raíces y tradiciones de un pueblo.

¿Pregunta #2

¿Cuáles son los criterios que se utilizan para determinar que una comida es ancestral?

Tabla 5. Criterios que determinan que una comida es considerada ancestral

#	Entrevistados	Respuestas
1	Sr. Yandre Farias <i>Administrador de Max Restaurante</i>	Criterios puede haber mucho, pienso yo desde mi punto de vista, al hoy por hoy mantenemos ciertos recursos que impulsamos como tal la comida ancestral y que muchas de nuestras familias, o las personas que nos verán, mantenemos también esa táctica y a la vez un recuerdo porque no del todo se ha borrado, ciertos restaurantes o locales comerciales mantienen su truquito hablando de una manera más confiable. Entonces el criterio como tal es que se utilizan aun ciertos alimentos como son abarrotes que nos produce la naturaleza como tal y que son utilizados bajo esta determinación como lo es la gastronomía ancestral.
2	Sr. Martin Monteverde	Yo creo que si se llama un menú ancestral tiene que partir desde los orígenes de como cocinaban los productos nuestros antepasados por el tema de productos de la zona sin usar tantos productos que se pueden llamar o que pueden llegar ser hasta

<p>Administrador del Restaurante Mont Green</p>	<p>químicos el tema de que venden los supermercados como el aliño la sazón cosas ya producidas en fabricas lo cual ya conlleva a que perjudiquen la salud, entonces debería llamarse una comida ancestral siempre cuando entre en el margen que sea cocinada con productos de la zona, con productos orgánicos y como lo hacían los abuelitos que tenían su huerto su cebollita blanca, tenían su hierbita y de ahí se parte que la comida sea considerada ancestral.</p>
<p>Sra. Adriana Arellanos</p> <p>3 Administradora del Restaurante y escuela gastronómica Iche</p>	<p>Seguro hay criterios que definirían los expertos si yo tuviera que plantear criterios para mí tiene que ser algo que haya subsistido antes de la conquista . De esta zona de las culturas que vivían acá que tenga muchos años de tradición y que utilice producto de técnicas locales.</p>
<p>Sra. Valentina Álvarez</p> <p>4 Chef del Restaurante y escuela gastronómica Iche</p>	<p>Para que la comida sea considerada ancestral lo primordial es el producto, básico, el producto, una manifestación cultural que hay en la preparación de ese producto en la siembra, ese producto en la cosecha de producto y el por qué se prepara ese plato de comida. Hay algunos elementos que le dan un corte ancestral a una comida, por ejemplo, el gerén de maíz actualmente se hace con suero, se hace con caldo, pero hay un producto que lo transforma, lo conecta con la cuál es el maíz amarillo. Muchos de ellos de corte ancestral, como el zapallo fue domesticado, nuestro territorio, el maíz, los camotes son centro de origen de Centroamérica, pero fue bajando en este famoso intercambio de saber y conocimientos. Los camotes, entonces ahí, pues ahí tienes en una sopa, en una comida. Los productos ancestrales, podríamos decir como el biche, la sopa en eso le denominamos ancestral con elementos contemporáneos.</p>

<p>5 Sr. Alison Abeiga <i>Chef del Restaurante Madera Fina</i></p>	<p>Ahora el tema de que parte de ser un conocimiento de nuestros antepasados. Podría determinarlo, a partir de que el conocimiento que nos imparten los abuelos, la materia prima de generar varios platillos, por ejemplo, con el cacao, con el maíz, no solo se hay variedades de sopa, variedades de menestras que se pueden hacer. Es nada más que, con las bases que se tienen, es decir le agregamos algo característica originario de nuestra zona y no tengan fusiones de otros países. Pero siempre viene como que tiene sus ingredientes de origen, ya que la base, manteniendo esa base de identidad cultural, más que le agregamos algo nuevo, perfecto.</p>
<p>6 Sr. José Chumo <i>Administrador del Restaurante Delicias del Pacífico</i></p>	<p>Como decimos en el argot popular, parte del paladar eso que los comentarios del comensal o del turista nos brindan. Pero más allá también de las opiniones de los entendidos en la materia. En este caso usted sabrá, pues que nos visitan acá muchos chefs nacionales e internacionales y reconoce la valía de las recetas que se preparan maravillas que de alguna manera tienen aceptación y tienen buenos comentarios, entonces eso nos ha posicionado también a Manabí en ese firmamento. Yo creo que más allá de definición, la gastronomía ancestral es representativa por sus recetas con productos cien por ciento naturales y que utilizan técnicas de cocina locales.</p>

Fuente: Estudio de campo/entrevista

Análisis: De acuerdo con la información obtenida, y conociendo la opinión de los entrevistados que estiman cuales son esos criterios que determinan para que una comida sea considerada ancestral se han identificado los siguientes:

- Que los platos elaborados sean recetas autóctonas de la comunidad y no posean fusión de culturas gastronómicas extranjeras.
- Que las técnicas empleadas para la elaboración de los productos gastronómicos sean únicamente ancestrales y no representan tendencias actuales de gastronomía.

- Que la estructura (receta) de un plato ancestral en su mayoría posea ingredientes naturales.
- Que el producto date de muchos años de tradición y que utilice producto de técnicas locales.

En este mismo contexto, para dar respuesta al objetivo 2 que plantea: “Reconocer la oferta gastronómica que es considerada ancestral en el cantón San Vicente” se diseñaron las preguntas 3 y 4, las cuales han sido analizadas en las siguientes matrices:

Pregunta #3

¿Cuáles son los ingredientes más relevantes para elaborar platos gastronómicos en el cantón San Vicente?

Tabla 6. Ingredientes más relevantes para elaborar platos gastronómicos en el cantón San Vicente

#	Entrevistados	Respuestas
1	Sr. Yandre Farias <i>Administrador de Max Restaurante</i>	Como había mencionado anteriormente los alimentos que aún se utilizan y que naturalmente nos brinda la naturaleza son muchos productos que son expuestos por nuestra madre tierra, como son los abarrotes, alimentación lo que es producido por la papa, la yuca la zanahoria muchos tubérculos. Por ejemplo, platos tradicionales como tal que se mantienen en otros cantones, más se reflejan a esto a nivel costa por ejemplo el seco de gallina muchos aún emplean este plato, emplean un fogón donde se enciende leña o se toma de la naturaleza lo que es la madera lo que da otra sensación y sabor al plato como tal, dentro de lo ancestral están los alimentos para ese plato tubérculos como son yuca y en otros como utilizan las papas. Son esos recursos que aun mantenemos el hoy por hoy. De pronto un poco más allá al mar tenemos lo que son los ceviches que es algo muy tradicional y típico de nuestro país. Tenemos nuestro recurso natural muchas veces por ser costeños tenemos nuestros alimentos del mar a su boca o del

		plato a su boca es más sencillo trabajarlo desde mi punto de vista residente hablo como parte del cantón san Vicente.
2	Sr. Martin Monteverde <i>Administrador del Restaurante Mont Green</i>	Los ingredientes anteriormente mencionados como productos orgánicos como el cebollín, el ajo todos estos productos desde un inicio en la humanidad se comenzaron a consumir. Yo creo que son los ingredientes que son utilizados para darle el sabor a la comida.
3	Sra. Adriana Arellanos <i>Administradora del Restaurante y escuela gastronómica Iche</i>	Uno de los elementos claves son los ingredientes, por ejemplo la sal prieta que es una receta ancestrales, o también el maíz amarillo, el maní, el achiote, la chillangua, la sal de la zona de ese tipo de ingredientes.
4	Sra. Valentina Álvarez <i>Chef del Restaurante y escuela gastronómica Iche</i>	<p>Si nos referimos a Manabí, diría el maní que es de los principales productos no solo por porque es base en la comida manabita, sino porque también significó el avance de su uso y su consumo cognitivo, que es lo que implicó una mejora en los territorios.</p> <p>Esto quiere decir que el uso implicó una mejora de la calidad de vida de la gente, el rendimiento del maíz, el achiote, la sal que no se toman muy en cuenta, pero es algo inalcanzable es muy importante, tanto así que era usada como moneda, el cacao como era usado y el maní también.</p> <p>Y así que podemos hablar un montón de productos que abarcan muchos vigentes aún otros ya han perdido más bien vigencia con uso de las hierbas silvestres como los amarantos.</p>
5		<p>Para la elaboración de estos platos gastronómicos ancestral.</p> <p>El cilantro de pozo lo que es el choclo cuando está en su temporada, el maíz también a su vez. Otro tipo de</p>

<p>Sr. Alison Abeiga <i>Chef del Restaurante Madera Fina</i></p>	<p>ingredientes podría ser el verde, es algo muy amplio que igual aquí los mandaba a base de verde. También le podría decir la yuca, se puede considerar un tubérculo, ya que una simple raíz que podemos hacer infinidad de cosas.</p>
<p>Sr. José Chumo 6 Administrador del Restaurante Delicias del Pacífico</p>	<p>Son aquellos ingredientes más relevantes en la elaboración de los platos gastronómicos ancestrales en el cantón de San Vicente. Tiene ese 50% de campo y ese 50% de mar es así, entonces cuáles serían aquellos ingredientes que bueno, la fortaleza siempre en un sector de playa como nosotros va a ser siempre los marisco, pero en ello también se conjugan la variedad de productos que se elaboran, que se cosechan en la zona, que se cosecha varios productos como , achocha, pepino, cebolla, pimiento de la base nuestra prácticamente la tenemos en Manabí y algunos otros productos que se pueda traer, las legumbres, por ejemplo, la variedad de frutas también es muy rica aquí en Manabí, entonces para la elaboración de los platillos. De acá, prácticamente más del 90% son productos que son utilizados.</p>

Fuente: Estudio de campo/entrevista

Análisis: Referente a los ingredientes que juegan un papel fundamental dentro de los platos gastronómicos, los entrevistados pertenecientes al Cantón San Vicente, consideran que lo más relevante de los ingredientes son los productos orgánicos que naturalmente son expuestos por la madre tierra, debido a que estos son los que le dan el sabor a la comida. Así mismo son muchos los productos que, como destacaron está el cebollín, el ajo, la papa, la yuca, la zanahoria, productos que han prevalecido dentro de la zona desde hace mucho tiempo y marcan la identidad de San Vicente y sus productos gastronómicos.

De tal modo, señalaron que lo que predomina son los ingredientes pertenecientes a los tubérculos que son uno de los elementos claves como el uso de las hierbas silvestres, como los amarantos, el cilantro de pozo, de la misma forma los productos del mar como los mariscos y la variedad de pescados son ingredientes que predominan en la zona rural de San Vicente como es el caso de la parroquia de Canoa. Los investigadores consideraron elaborar una tabla enlistando los ingredientes que han sido mencionados por los informantes claves dentro de esta pregunta. **(Ver anexo 3)**

Pregunta #4

Partiendo de los ingredientes antes mencionados, ¿Cuál es la oferta gastronómica resultante y que podría ser considerada parte de la identidad ancestral del cantón?

Tabla 7. Criterios que determinan que la gastronomía sea considerada ancestral

#	Entrevistados	Respuestas
1	<p>Sr. Yandre Farias</p> <p><i>Adminitrador de Max Restaurante</i></p>	<p>Mencionando todos los platos típicos también y tradicionales al hoy mantenemos mucho lo que es nuestro marisco, el ceviche y nuestro tradicional típico seco de gallina de criolla. Hoy por hoy vivimos bajo un presente pero Manabí como tal tiene una gastronomía amplia y la parte ancestral se mantienen y se radica en la forma de llegar en un servicio al cliente bajo a esa determinación porque en lo personal yo sé buscar mucho lo criollo lo más natural porque hoy vivo acá en guayaquil y cuando tengo la necesidad de buscar a mi tierra voy por algo criollo, puedo decir que lo típico o lo tradicional en nuestro cantón son los ceviches y los platos criollos. Incluso voy a exponer que se está haciendo tendencia algo un poco famoso que no se conocía mucho que el plato que es preparado bajo leña y fogones inmensos que se crea cantidades y muchas veces masivas y para negocios comercialidad son la tongas, la tonga es un plato muy tradicional que es a base hecho de arroz una salsa de maní que lleva maduro que lleva la proteína que es la gallina, el pollo muchas veces se hace de una forma</p>

		diferente también y que es a base sellado con hoja de plátano y eso ya es algo ancestral algo muy tradicional, poco atípico para nosotros que vivimos en ciudades grandes y no conocemos ese plato.
2	<p>Sr. Martin Monteverde</p> <p><i>Administrador del Restaurante Mont Green</i></p>	De esos platos podría ser lo que como le digo nuestro plato estrella dentro del al menos a central y que siempre hemos consumido es la comida de caldo gallina criolla, yo creo que es de ahí sería un plato ancestral propio de la zona, por ejemplo, estamos en una zona totalmente turística frente al mar. Lo que consumimos es siempre es un plato ancestral también podría ser el estofado de pescado. Todos estos productos que tenemos frente al mar son también considerados ancestrales, porque es lo que siempre hemos consumido partiendo de lo de la gallina serían todos los derivados de comida, carne de gallina criolla, tongas.
3	<p>Sra. Adriana Arellanos</p> <p><i>Administradora del Restaurante y escuela gastronómica Iche</i></p>	Digamos ancestrales algún plato emblema de pronto y digamos los más emblemáticos como platos ancestrales.
4	<p>Sra. Valentina Álvarez</p> <p><i>Chef del Restaurante y escuela gastronómica Iche</i></p>	La oferta que actualmente tenemos una cocina mestiza y un poquito de camino si no hay más acciones respecto al rescate o salvaguarda de nuestros productos, muy afectada por la industria, te vas horita a la playa a comer un arroz con concha y más que concha tiene salsa china, actualmente tenemos un problema a nivel de nuestra alimentación, tenemos una alimentación que esta más basada en la cantidad de arroz que en la calidad del seco de gallina, y lo malo es que lo tenemos como parte de la realidad que comemos una montaña de arroz

	<p>y no es nuestra identidad, nuestro nativos no comían montañas de arroz comían gerén comían mazamoras, hace 80 años nadie comía tanto arroz, mi abuelo comían sangos, sopas tubérculos cocinados como el camote el zapallo, entonces actualmente nuestra cocina está en una disyuntiva o incentiva como investigación puestas en marcha y regeneración de esta estructura gastronómica puede sobrellevarse o la industria viene y dice el seco de gallina viene mejor con el cubito maggie y se pierde todo. Horita estamos en el punto de inflación.</p>
<p>5</p> <p>Sr. Alison Abeiga <i>Chef del Restaurante Madera Fina</i></p>	<p>Bueno, aquí creo que casi casi en todo restaurante se puede encontrar lo que es un caldo de gallina criolla, es un seco de gallina criolla que va acompañado siempre de su arroz blanco, su menestra de verde y gallina. Y un verde asado, es algo que casi en todo restaurante de por aquí usted va a poder encontrarlo también que, a su vez, en lo que es el caldo y lo que va a llevar también su yuca, es algo que siempre lo implementamos, el verde, la yuca, o sea, unidos, claro.</p>
<p>6</p> <p>Sr. José Chumo <i>Administrador del Restaurante Delicias del Pacífico</i></p>	<p>Nosotros en Manabí nos hemos caracterizado por la inclusión en casi la mayoría de las recetas del maní, entonces el maní es un producto que se cosecha acá en Manabí, pero tiene bastante aceptación en una variedad de platos, por ejemplo, el biche, que es un plato tradicional de maravilla. Sus principales ingredientes es el maní y luego también todos los legumbres que se ven acá, es decir, la yuca decimos la que es una yuca dulce y la red de ingredientes que tenemos en el mar, cualquier marisco, llámese el pescado camarón, calamar, la concha y cangrejo también puede ser un mixto, un marinero o más de una variedad de que algún cliente necesite para el camarón, pescado y conchas son los más en este caso usted en su restaurante acoge de pronto ese digamos así de ese</p>

caprichito del cliente de consentirlo en su petición. Exactamente en la mayoría en Manabí consumen lo, creo que le diga en algunos casos hasta el plan de entrada. Un verde asado con maní eso es una fortaleza de casi todos los emprendimientos de aquí en Manabí y en general, pues lo que siempre se resalta que son los mariscos.

Fuente: Estudio de campo/entrevista

Análisis: En cuanto a la oferta gastronómica que consideran parte de la identidad ancestral del cantón, previamente mencionaron los entrevistados que es el conocimiento de las variedades de los platos típicos tradicionales que hoy en día se mantienen mucho a lo tradicional y que actualmente se consume en un plato ancestral. Es decir que se considera ancestral todos esos productos partiendo de todos los derivados de comida, o de utensilios que utilizan en aquel tiempo para preparar alimentos ancestrales y que tengan así una gastronomía amplia que parta de lo ancestral y se radique en la forma de llegar en un servicio y al cliente bajo a esa determinación.

En esta sección del instrumento de investigación, los investigadores elaboraron fichas de observación con la finalidad de registrar aquellos platos gastronómicos mencionados por los entrevistados en esta pregunta y de acuerdo con los criterios antes identificados en la revisión bibliográfica y la pregunta #2 determinar si aquella oferta gastronómica es categorizada como ancestral. **(Ver anexo 4)**

Pregunta #5

¿Podría comentarnos ¿Qué utensilios se utilizaban tiempo atrás para preparar dichos platos?

Tabla 8. Utensilios se utilizaban tiempo atrás para preparar dichos platos

#	Entrevistados	Respuestas
1	Sr. Yandre Farias <i>Administrador de Max Restaurante</i>	Recuerdo mucho a mi abuela materna que ella tenía un espacio en la terraza donde hacía una base de bloques o ladrillos y encima del ladrillo llenaba con leña y en su momento metían el carbón que es a base de leña de madera y en esos momentos

	<p>elaboraba un tipo de horno, donde realizaban asados y por ejemplo algo muy especial o particular que era torta de pescado en Manabí muchos le dicen la majada de verde eso para nosotros como familia era algo tradicional muy típico que se compartía de manera familiar dentro del hogar entonces eso puede ser uno de las herramientas que se utilizaban en lo que era madera, bloques fogones inmensos en su momento me enseñaron a encender el carbón con aceite empapado con una servilleta, hoy por hoy utilizamos varios químicos que nos facilitan la vida hay espray líquidos que nos ayudan ya a encender el fuego si ha cambiado mucho eso dentro de los alimentos sea la parte digamos fundamental o la parte más prioritaria para impulsar la gastronomía dentro de lo ancestral están los tubérculos, utilizamos lo que son yuca, papa zanahoria camote lo que es culantro, son especias muy tradicionales e importantes para la gastronomía e impulsar cada uno de los platos que tienen cada restaurantes y que a nivel global se utilizan y que hoy por hoy son pioneros de sus platos especiales y ollas de barro y en las culturas en su momento tuve una práctica dentro de un museo por cultura como chorrera, Machalilla Jama-Coaque, son ese tipo de nuestro aborígenes, usaban este tipo de herramientas hoy en la actualidad son ollas metálicas anteriormente nuestro pasado nuestros ancestros, olla de barro, vasijas de barro, platos y chucharas de barro ,es cierto también que en ciertas comunidades también utilizan aun lo que es el mate lo utilizamos como cuchara y otros como recipientes para líquidos. Eso aún se mantiene.</p>
<p>2 Sr. Martin Monteverde</p>	<p>Considero que en la actualidad estas herramientas no se han dejado de utilizar como la olla de barro. Sabemos que es un instrumento de cocina fundamental dentro de los hogares le da</p>

<p><i>Administrador del Restaurante Mont Green</i></p>	<p>otro sabor a la comida, es como cocinar en leña que hacen otro sabor. También los morteros donde tu mueles todos los ingredientes para darle un sabor diferente a la comida donde tu mueles el ajo o cuando mueles un poco las hojitas de laurel con un poquito de orégano, entonces yo creo que son instrumentos básicos en una cocina ancestral.</p>
<p>3 <i>Sra. Adriana Arellanos Administradora del Restaurante y escuela gastronómica Iche</i></p>	<p>Se puede rescatar primero el uso de las hojas tanto para cocinar como para servir todo lo que son desenvueltos para tapar la comida o de cómo se está cocinando en el horno etc. Pero también lo que son utilizados como platos donde se puede servir el uso del mate que se usa tanto como digamos recipiente como tazón, la cuchara, también las piedras de moler como lo es el mortero y obviamente el horno manabita que es todo un artefacto esencial y característico de la zona.</p>
<p>4 <i>Sra. Valentina Álvarez Chef del Restaurante y escuela gastronómica Iche</i></p>	<p>Las ollas de barro, las cucharas de mate acompañan al hombre de ese territorio desde hace más de 7000 años, eran utilizados. Había cucharas de mate, bolas de mate, era tan importante para ellos que hacían cerámicas imitando el mate que invitar algo que les brinda la naturaleza ¿Qué significa eso? Tiene un valor, las paletas, es algo muy importante que es el núcleo transmisor de la cultura gastronómica. El alma de la cultura ya sea porque vincula todo, es un espacio de monográfico que conecta el producto, la cultura, los métodos de cocción y preservación de los alimentos.</p>
<p>5 <i>Sr. Alison Abeiga</i></p>	<p>Yo podría mencionar los machacadores, las tablitas de picar de madera. También como las vasijas de barro que todavía se utilizan y que es muy diferente la sazón en una olla de metal hacerle en una en una ollita de barro que mantiene su sabor. Bueno, el horno de leña, que es algo que también le da un</p>

<p><i>Chef del Restaurante Madera Fina</i></p>	<p>sabor diferente a la comida, sobre todo que mantiene un sabor ahumado por ejemplo al momento de preparar una tonga.</p>
<p>6 Sr. José Chumo <i>Administrador del Restaurante Delicias del Pacífico</i></p>	<p>Aquí en Manabí es la olla de barro que es lo tradicional, donde se hacían todos los platillos y como el gusto que daba la olla de barro era muy diferente a una olla de aluminio o de acero de cualquier otro metal, siempre era una fortaleza, los utensilios como la cucharadita de mate, los cucharones de mate que incluso también se utilizaban para sacar agua de los aljibes. El hecho del horno manabita. Además, se está perdiendo, le digo un poco la tradición en algunos sectores hay emprendimientos que sí todavía lo siguen usando, pero nosotros en esta franja hay zonas de café, restaurantes de carretera que sí lo pueden hacer y sí lo tienen, y generalmente eso también les da un valor agregado a ciertos productos. Que se están cocinando en un fogón, como le dicen acá o en un horno, entonces algunos platillos, inclusive como la tortilla, el pan seco, el verde Maduro asado, todos esos todavía se siguen haciendo y ahora pues también se ha diversificado el tipo de comida de carnes, como el cerdo, la carne de res y de pollo que generalmente presentan las parrilladas que también se han diversificado en Manabí.</p>

Fuente: Estudio de campo/entrevista

Análisis: Con relación a los utensilios que los entrevistados mencionaron, podemos destacar que estas herramientas son el resultado de la invención de un grupo de personas que en un principio buscaban satisfacer sus necesidades, en este caso, una necesidad de alimentarse, así por su gran utilidad se fueron manteniendo dentro de las tradiciones culinarias manabitas. Al realizar el respectivo análisis se pudo identificar que entre los entrevistados existieron coincidencias al mencionar los utensilios que se utilizan o utilizaban para preparar los platos gastronómicos descritos en la pregunta anterior.

Del mismo modo, los investigadores elaboraron una tabla donde se enlistó los utensilios identificados en esta pregunta. **(Ver anexo 5)**

De la misma forma, para dar respuesta al objetivo 3 que redacta: “Analizar la relación entre la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico cultural del cantón San Vicente” se elaboraron las preguntas 6 y 7 analizadas por los autores en la matriz diseñada para este capítulo de resultados.

6. De acuerdo con su criterio ¿Qué relación existe entre la gastronomía y el turismo?

Tabla 9. Relación existente entre la gastronomía y el turismo cultural

N.	Entrevistado	Respuestas
1	<p>Sr. Yandre Farias <i>Administrador de Max Restaurante</i></p>	<p>Yo de manera personal opino que son profesiones, son niveles académicos diferentes, la gastronomía se la puede identificar a través de la mirada, de nuestros sentidos, del tacto, del olfato, porque la percibimos y al momento de entrar por la mirada vamos a degustar podemos tomar en pie como gastronomía. El turismo se lo ve también pero el turismo se vive, se experimenta, se disfruta y se mantiene como un recuerdo, son profesiones diferentes que a su vez van de la mano.</p> <p>Hoy por hoy también decimos que la comida entra por la vista; si hay una imagen de un plato que te genera atención tu vas a llegar por naturalidad a ese plato y vas a observar lo que tiene, ya desde ahí se está fomentando la gastronomía.</p>
2	<p>Sr. Martin Monteverde <i>Administrador del Restaurante Mont Green</i></p>	<p>La relación va de la mano porque donde hay turismo tiene que haber gastronomía, también de la gastronomía va a reflejar un poco los orígenes del lugar que está visitando, entonces yo creo que la gastronomía es el emblema de todo sitio que es visitado por los turistas.</p>
3	<p>Sra. Adriana Arellanos</p>	<p>Hasta hace algunos años se lo veía como algo separado, sin embargo es cada vez más obvio que parte de la experiencia turística es también la alimentación y no me refiero solo al hecho de sentarte y comer un plato de comida, si no de conectarte con</p>

<p><i>Administradora del Restaurante y escuela gastronómica Iche</i></p>	<p>los alimentos hace muchos años era raro que un turista como parte de su experiencia turística vaya a un mercado por ejemplo, pero cada vez más se valora eso, se valora el ir a un destino turístico y entender no solamente los sitios que ofrece un destino como espacio de dispersión pero también entender, los productos, los sabores, la cultura, la identidad entonces hay se conecta muchísimo la comida en general.</p>
<p>4</p> <p>Sra. Valentina Álvarez</p> <p><i>Chef del Restaurante y escuela gastronómica Iche</i></p>	<p>El turismo en un momento dado se lo relacionó con un espacio donde el turista va, un mar, una playa, una montaña y hasta ahí quedaba, la Organización Mundial del Turismo ya lo ve de una forma distinta porque la gente que va a un territorio tiene que comer y no quiere comer cualquier cosa, la nueva tendencia del turismo es que la gente quiere vivir experiencias a través de lo que come, porque a través de lo que come hay un mensaje muy potente: hay territorio, identidad, producto, sostenibilidad. El turismo, ya ubicándome en una perspectiva cultural enlaza perfectamente con la gastronomía local, por ejemplo la visita turística a la vegas la gente viaja por los juegos pero no hay nada de comida que puedas decir: “esto es de las vegas” pero en nuestros territorios la actividad turística no se da por eso, la gente viene por ejemplo a Manabí a disfrutar de sus playas y a comer nuestra comida porque es la comida más famosa de todo el país, es la única comida que es patrimonio cultural e inmaterial de los ecuatorianos, entonces si las personas vienen acá por eso, la gastronomía es fundamental, un distintivo es también mucha responsabilidad y puede ser la herramienta perfecta para la reestructuración de ese legado, desde la reconstrucción de la cultural y partiendo desde allí podemos decir que la gastronomía es un gran motor de desarrollo.</p>
<p>5</p> <p>Sr. Alison Abeiga</p>	<p>Hablando de restaurantes si es conocido el lugar es recomendado por otras personas y esa persona sigue pasando la voz y hace que</p>

<p><i>Chef del Restaurante Madera Fina</i></p>	<p>el turista llegue a él y si sus platillos son muy buenos quedará encantado y él atraerá a más gente.</p>
<p>6 <i>Sr. José Chumo Administrador del Restaurante Delicias del Pacífico</i></p>	<p>La gastronomía y el turismo están bastante ligados porque el turista necesita servicio y si lo hacemos con identidad nos vamos a posicionar con mejores oportunidades a un turismo nacional e internacional, actualmente hemos tenido un poco de sequia en turismo extranjero por los problema como la pandemia pero no deja de ser para Canoa como parroquia rural de San Vicente un buen rubro de ingreso el turismo internacional, yo creo que van de la mano la gastronomía con el turismo, van sumamente ligados y nos hemos convertido de alguna manera como un destino predilecto para el turismo extranjero.</p>

Fuente: Estudio de campo/entrevista

Análisis: La interrogante diseñada en este punto estuvo focalizada en conocer la opinión de los entrevistados sobre la relación existente entre la gastronomía ancestral y el turismo cultural y de acuerdo con los datos obtenidos, el primer entrevistado establece que son profesiones diferentes pero sus actividades van de la mano.

De acuerdo con las palabras expresadas por la experta en gastronomía, Valentina Álvarez y la administradora del restaurante Iche, Adriana Arellanos, hace algunos años atrás a la gastronomía se la veía como dos términos distintos, sin embargo en la actualidad y concordando con la opinión de los demás entrevistados la alimentación es un tema importante a la hora de que un turista visita un espacio determinado y esa parte del viaje, es decir la gastronomía, se la percibe como un emblema que se entrega como parte de la experiencia turística lo que influye que a través de ella se puede expresar identidad, cultura e historia, además de ser un excelente rubro de ingresos que dinamiza la economía tanto de los emprendedores o comerciantes que se dedican a esta actividad, como para el cantón en general.

7. ¿Cómo influye la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico cultural del Cantón San Vicente?

Tabla 10. Influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico cultural del cantón San Vicente

N.	Entrevistado	Respuestas
1	<p>Sr. Yandre Farias <i>Administrador de Max Restaurante</i></p>	<p>Muchos de los locales comerciales aún mantienen ciertos recursos, ciertas herramientas, ciertos alimentos en nuestra localidad como lo es San Vicente y que hoy por hoy se expulsan de una manera agradable para nuestra población. En el caso por ejemplo de mi restaurante como es un negocio familiar y una de las partes fundamentales es mi mamá porque ella aporta mucho en la parte de cocina que dentro de esas preparación se mantienen aún ciertos alimentos que son de nuestros ancestros, hay un plato especial que nosotros elaboramos es el yapingacho, pero el yapingacho guayaco que a diferencia del manaba se prepara con papa, es un plato que lo mantenemos, también el caldo de gallina criolla que todos los restaurantes mantienen ese plato típico, ya desde ahí es donde mantenemos la parte ancestral de la gastronomía.</p>
2	<p>Sr. Martin Monteverde <i>Administrador del Restaurante Mont Green</i></p>	<p>La gastronomía ancestral como veníamos comentando ha sido nuestra carta de presentación e influye muchísimo porque la gente dependiendo del lugar al que va sabe que busca para su paladar, entonces yo creo que cada ubicación geográfica de nuestro país se identifica por algún plato ancestral y esa es su carta de presentación.</p>
3	<p>Sra. Adriana Arellanos <i>Administradora del Restaurante y escuela gastronómica Iche</i></p>	<p>Hay diferentes iniciativas que han estado trabajando poco a poco justamente en rescatar estas tradiciones y conectarlo con turismo y creo que es cada vez más obvio que esta puede ser una fuente de desarrollo para el cantón de San Vicente porque produce beneficios para nosotros mismos quienes ofrecemos este tipo de servicio.</p>

<p>4</p> <p>Sra. Valentina Álvarez</p> <p><i>Chef del Restaurante y escuela gastronómica Iche</i></p>	<p>En el cantón San Vicente, la gente no se ha dado cuenta del potencial, que tienen que revalorizar su legado cultural de lo que comen, la comida más rica y culturalmente presentada la degustamos en un hogar, un turista si quiere ir a comer verdaderamente comida de San Vicente ¿la encontrará en la playa? No, porque no somos orgullosos de nuestro legado, porque creemos que al turista no le va a gustar, a un turista le queremos dar un filete miñón, pizzas, alitas. Debemos aprender a reconocernos, que la gente sepa cual es mi legado ancestral de aquellas recetas que nos dejaron nuestros ancestros y mostrarle al turista como un emblema de identidad y honestamente no pasa, pero realmente cuesta que la gente reconozca sus verdaderas raíces.</p>
<p>5</p> <p>Sr. Alison Abeiga</p> <p><i>Chef del Restaurante Madera Fina</i></p>	<p>Porque es parte de nuestra identidad, influye mucho en el turismo ayuda mucho al crecimiento del cantón, tanto económico como reconocimiento.</p>
<p>6</p> <p>Sr. José Chumo</p> <p><i>Administrador del Restaurante Delicias del Pacífico</i></p>	<p>En el cantón San Vicente la gastronomía ancestral está bien definida en los platillos antiguos como la tortilla, el pan seco el corviche, la gallina criolla, la tonga y tiene bastante aceptación, entonces creo que San Vicente tiene una muy buena lista de platillos e ingredientes que también se van posicionando como referente para los turistas.</p>

Fuente: Estudio de campo/entrevista

Análisis: En esta sección de la entrevista, la pregunta en cuestión estuvo dirigida en conocer el grado de influencia de la gastronomía ancestral sobre el desarrollo turístico cultural del cantón San Vicente a través de la opinión de los entrevistados.

A pesar de que existen ciertas respuestas por parte de los entrevistados que no son puntuales a la resolución de la pregunta, al ser analizadas por los investigadores, deducen que estas respuestas se manifiestan como pautas para entender que la gastronomía ancestral actúa como un agente influyente en constituir una representación cultural, un emblema, una insignia que se puede mostrar a los visitantes tanto nacionales como extranjeros, como parte de la cultura, en el caso de San Vicente tanto utensilios que se utilizan en la cocina como los platillos gastronómicos resultantes de la aplicación de estos utensilios y técnicas forman una carta de presentación que se entrega a la comunidad extranjera como nacional logrando culturalizar a las personas interesadas en aprender la historia detrás de cada producto ancestral, así, de esta manera, la gastronomía ancestral se manifiesta como parte de la experiencia turística de visitantes que buscan enriquecerse de la cultura de una comunidad.

Continuando con el análisis del instrumento de investigación, para responder al cuarto y último objetivo que redacta: “Plantear estrategias dirigidas en la promoción y recuperación de las prácticas culinarias ancestrales del cantón San Vicente” se aplicaron las preguntas 8 y 9 las cuales a continuación serán analizadas conforme a los resultados obtenidos de las entrevistas a los profesionales en el sector gastronómico del cantón San Vicente.

8. De acuerdo con su criterio, ¿Considera Ud. que en la actualidad los restaurantes hacen presente las prácticas culinarias ancestrales?

Tabla 11. Los restaurantes actualmente hacen presente las prácticas culinarias ancestrales

N.	Entrevistado	Respuestas
1	<p>Sr. Yandre Fariás <i>Administrador de Max Restaurante</i></p>	<p>No todos. No se mantienen porque los tiempos cambian y hoy por hoy está arrollando invasivamente la tecnología y se deja a un lado la parte cultural, se dejan a parte los principios lo valores que traemos de casa, entonces son pocos los restaurantes que mantienen las prácticas ancestrales, pero si visitamos el sector rural vamos a encontrar este tipo de gastronomía ancestral ya en la zona urbana es un poco difícil encontrar este tipo de prácticas, por ejemplo me dirijo de Manabí al Guayas y pasando por localidades como Sancán, la Pila, Jipijapa ahí encontramos gastronomía ancestral como son las tortillas de yuca, de maíz, el</p>

	<p>corviche no todos puedo decir que se mantiene y hablando netamente de la localidad de San Vicente no lo llevamos al pie, tenemos ciertos platos pero no se lo mantienen porque ya pasamos de una generación a otra y eso influye mucho, la comida y al arte culinario se innova, avanza y eso hay que tenerlo mucho en cuenta.</p>
2	<p>Sr. Martin Monteverde <i>Administrador del Restaurante Mont Green</i></p> <p>Creo que ahora mismo no, se podría decir que de un 100% de restaurante solamente un 20% siguen trabajando con estas artes culinarias ancestrales porque todo se va actualizando y ahora mismo está también de moda traer otros platos estilo gourmet, incluirlos en la carta de un restaurante porque lo hace más llamativo. Los platos ancestrales son nuestros, pero hay un punto en el que la gente se cansa de consumir lo mismo siempre entonces es por eso que los restaurantes deciden traer platos de otros orígenes para que la gente deguste y haya algo innovador.</p>
3	<p>Sra. Adriana Arellanos <i>Administradora del Restaurante y escuela gastronómica Iche</i></p> <p>Creo que tal vez estamos empezando ese camino de recuperar tradiciones, por mucho tiempo dejamos que se inserten productos o gastronomía que no son locales, son extranjeros que incluso no son saludables, son impuestas por grupos grandes y de alguna manera había esta tendencia que yo espero que se vaya rompiendo de: “lo extranjero es lo mejor” y cada vez nos damos cuenta de que cada lugar tiene su riqueza y lo que hace que algo se destaque es cuando está conectado con sus raíces.</p>
4	<p>Sra. Valentina Álvarez <i>Chef del Restaurante y escuela gastronómica Iche</i></p> <p>Pocos, muy pocos, ahora en San Vicente podría decir que son contados con la mitad de los dedos de mi mano, pero personas que en sus casas tienen su hornito, aquellos que estudiaron en Iche y tienen influencias inculcadas aquí.</p>
5	<p>Los que somos de parte mixta es decir entre rural y parte urbana, todavía se conservan ciertas prácticas como mantener</p>

<p style="text-align: center;">Sr. Alison Abeiga <i>Chef del Restaurante</i> <i>Madera Fina</i></p>	<p>un horno de leña, ahumar ciertas cosas, todavía son cosas que se conservan en ciertos restaurantes e incluso hasta por el trabajo que lleva prender un horno, alivianar ese trabajo hace que se pierdan estas prácticas.</p>
<p>6</p> <p style="text-align: center;">Sr. José Chumo <i>Administrador del</i> <i>Restaurante Delicias del</i> <i>Pacífico</i></p>	<p>Generalmente la gente se ha hecho más comercial, pero hay sitios que todavía se esmeran un poco conservar las prácticas culinarias ancestrales pero la mayoría de los restaurantes ya se ha puesto en una receta más comercial que ancestral, pero hay personas que aún conservan la receta de la abuela y lo mantienen en algunos casos en las generaciones actuales.</p>

Fuente: Estudio de campo/entrevista

Análisis: La interrogante exploratoria planteada en este punto tiene como finalidad, conocer de acuerdo con la percepción de los entrevistados si los restaurantes en la actualidad hacen presentes las prácticas culinarias ancestrales dentro de sus actividades. De acuerdo con los resultados obtenidos se obtuvo por parte de los entrevistados una opinión en común y es que actualmente los restaurantes no aplican las prácticas culinarias ancestrales, más sin embargo existe un pequeño extracto que aún lucha por conservar estas prácticas gastronómicas.

La ausencia de esta identidad ancestral se debe a varios factores: uno de esos factores es el entorno cambiante y que las generaciones actuales no se interesan por ello, tal como lo expresa el Yandre Farias de Max Restaurante, por otro lado en restaurante Iche Adriana Arellanos, manifiesta que esta pérdida de tradición gastronómica ancestral se debe también a la inserción de tendencias alimentarias extranjeras, una moda que se la cataloga como: “lo extranjero es lo mejor”, así mismo la chef Valentina Álvarez apuesta a que estas prácticas ancestrales culinarias se practican más en el seno de las familias en las zonas rurales y dentro de la misma línea José Chumo del restaurante “Delicias del Pacífico” opina que los restaurantes en su mayoría apuestan por una receta más comercial que ancestral.

De acuerdo con las opiniones expresadas anteriormente se evidencia una clara pérdida de las prácticas culinarias ancestrales en el cantón San Vicente en el corazón de la rama del servicio de la restauración, para ello se elaboró una pregunta que promueve la opinión de los entrevistados en la implementación de estrategias para promover y recuperar las prácticas culinarias ancestrales.

9. ¿Qué estrategias se pueden implementar para promover y recuperar las prácticas culinarias ancestrales del Cantón San Vicente?

Tabla 12. *Qué estrategias se implementan para promover y recuperar las prácticas culinarias ancestrales del Cantón San Vicente*

N.	Entrevistado	Respuestas
1	<p>Sr. Yandre Farias <i>Administrador de Max Restaurante</i></p>	<p>Hablo como Max restaurante, nosotros quisimos mantener la parte chic con lo rústico, algo muy atípico y que no se lo veía en San Vicente, a veces a los comerciantes se les escapa un detalle fundamental si no se genera servicio, no se genera atención, nadie los va a visitar, incentivando el emprendimiento pero que mantenga raíces ancestrales e innovando el servicio a su vez, además combinando el factor calidad – precio.</p>
2	<p>Sr. Martin Monteverde <i>Administrador del Restaurante Mont Green</i></p>	<p>Hace tiempo atrás con un grupo de amigos comenzamos un proyecto de un concurso de huertos familiares, creo que para recuperar las artes culinarias ancestrales debemos partir de ahí, los huertos que desde un principio nuestros abuelos tenían en casa ya se han ido perdiendo donde tenían productos de primera necesidad para cocinar, ahora vamos a los supermercados donde encontramos productos empacados que no son cien por ciento orgánicos. Creo que para recuperar nuestro emblema de gastronomía ancestral debemos partir de la recuperación e implementación de los huertos porque desde ahí parte nuestras raíces e instruir a las personas que no debemos dejar perder nuestra insignia ancestral gastronómica.</p>

<p>3</p> <p>Sra. Adriana Arellanos</p> <p><i>Administradora del Restaurante y escuela gastronómica Iche</i></p>	<p>Son varias estrategias, una es de recopilación de información ancestral tiene que ver mucho como valor el aporte que pueden tener las personas mayores en las distintas comunidades para conectarnos con estas sabidurías que aún ellos mantienen, para no dejar que se pierdan y ubicarlas en textos.</p> <p>Otra estrategia es compartir esos conocimientos recopilados, compartirlos con las personas sobre todo con los jóvenes, interesar a los jóvenes a conectarse con estos temas y obviamente todo el tema de formación que justamente lo ponemos en práctica en iche con nuestros estudiantes, inculcar valores tradicionales, con los ingredientes, los productos sin que esto deje por lado el hecho de que puedan surgir de ellos ideas innovadoras, crear algo, pero siempre valorando lo ancestral.</p>
<p>4</p> <p>Sra. Valentina Álvarez</p> <p><i>Chef del Restaurante y escuela gastronómica Iche</i></p>	<p>Desde la academia, que los futuros profesionales se conecten con el territorio, muchas veces todo queda en papeles, en investigaciones, pero si no se conectan con el territorio no aprenden nada, conectar con las comunidades, entender como funciona la vida cotidiana del campesino, del cholo pescador entender que come y de ahí en adelante hasta tu perspectiva cambia y tienen una iniciativa para crear en algún momento un emprendimiento, estudiar planificar y articular con la comunidad. Y desde la administración cantonal, promover que los mercados locales sean centros de conexión cultural.</p>
<p>5</p> <p>Sr. Alison Abeiga</p> <p><i>Chef del Restaurante Madera Fina</i></p>	<p>Implementar un departamento en los municipios encargado de capacitar a las personas al momento de querer emprender un negocio gastronómico, capacitaciones, charlas que son cosas que son parte de nuestra identidad como manaba.</p>

<p style="text-align: center;">Sr. José Chumo</p> <p>6 <i>Administrador del Restaurante Delicias del Pacífico</i></p>	<p>Yo pienso que si las autoridades de turno dictan alguna medida como charlas o seminarios, pienso que en Manabí si existen ciertas autoridades que están buscando reencontrarse con las recetas antiguas y los departamentos de turismo de las instituciones que nos cobijan en este caso el municipio y el consejo provincial si lo están rescatando y lo están difundiendo, falta un poco de pronto en realizar una campaña un poco más difundida en radios, yendo a los sitios a hacer capacitaciones pero a veces no es fácil porque la gente se rehúsa a asistir a un curso o seminarios porque hay personas que creen que ya tienen mucho conocimiento.</p>
--	---

Fuente: Estudio de campo/entrevista

Análisis: Como se mencionó en líneas anteriores, la última pregunta de esta entrevista tuvo como objetivo conocer, de acuerdo con el criterio de los entrevistados que estrategias considerarían implementar para promover y recuperar las prácticas culinarias ancestrales y considerar estas ideas como un punto de partida hacia el fortalecimiento de la gastronomía ancestral del cantón San Vicente. Para continuar con el análisis los investigadores han considerado enlistar específicamente las estrategias mencionadas por los entrevistados a través de la siguiente tabla:

Tabla 13 Estrategias establecidas por los informantes claves

ESTRATEGIA/S PLANTEADA/S	
1.	Fomentar el emprendimiento aplicando un servicio innovador, pero sin dejar de lado las raíces ancestrales, promocionando productos autóctonos del cantón.
2.	Incentivar la creación de huertos agroecológicos dentro las actividades de alimentación para garantizar el surgimiento de esta práctica ancestral y producir platillos saludables para el consumidor.
3.	Fundamentada en 3 aspectos: Recopilación, visualización y capacitación.

	<p>Recopilar información de conocimientos ancestrales haciendo hincapié en la gastronomía a través del extracto poblacional de zonas rurales y adultos mayores quienes tienen una experiencia empírica por tradiciones familiares, mostrando esta información a través de recursos visuales como libros, afiches, enciclopedias, entre otros y en este mismo sentido instruir y capacitar a las personas sobre estos conocimientos en gastronomía ancestral, especialmente a la población joven.</p>
4.	<p>Desde el punto de vista académico, que las investigaciones en esta línea gastronómico ancestral pasen de ser tan solo un escrito a ser una práctica en el territorio convirtiéndose en factores de impulso para las comunidades.</p> <p>Desde el punto de vista administrativo, que el municipio promueva a los mercados como centros de conexión cultural, ya que estos son puntos donde debe nacer la utilización de recursos naturales en la elaboración de platos gastronómicos como un criterio para mantener las tradiciones ancestrales .</p>
5.	<p>Implementar un departamento en el municipio encargado de capacitar a futuros emprendedores al querer incursionar en el sector del servicio de restauración y a su vez incentivar las prácticas culinarias ancestrales, de la misma forma a emprendedores que ya tienen sus restaurantes funcionales.</p>
6.	<p>Creación de una campaña que difunda a través de medios de comunicación la importancia de las prácticas gastronómicas ancestrales, como también capacitaciones a la comunidad.</p>

Por lo antes expuesto, existe una estrategia en común en la que la mayoría de los entrevistados coincidieron: las capacitaciones; hoy en día se considera parte fundamental la preparación continua de las personas, tanto para aquellos que tienen conocimientos previos del tema como para aquellos que tienen conocimiento nulo, de esta manera se podrá transmitir aprendizajes, experiencias, técnicas, datos relevantes que se utilizan para formar a las

comunidades, para que de esta manera se constituya una sociedad emblema, orgullosos de sus raíces ancestrales, capaces de mostrar a los visitantes tanto nacionales como extranjeros de una manera altiva la gastronomía ancestral que el cantón San Vicente posee y que es capaz de transmitir historia a través de ella.

Las estrategias antes descritas son expuestas por una muestra seleccionada de emprendedores, profesionales, ciudadanos que incursionan en el mundo de la gastronomía y en el sector del servicio de restauración y que buscan día a día posicionar al cantón como un sitio referente de actividad turística, ya que como se ha revisado durante el análisis de este instrumento de investigación esta actividad antes mencionada va de la mano con la gastronomía, por ello el turismo al percibirse como experiencia, la gastronomía lo complementa como parte de la vivencia de un turista, al ser una experiencia visual y gustativa que le permite promulgar la historia ancestral del cantón San Vicente.

3.2 Discusión

De acuerdo con los análisis de los resultados obtenidos dentro del instrumento de investigación, los investigadores exponen en primera instancia que, la gastronomía ancestral es identidad de aquello que viene de lo antepasado, de rescatar, cultivar y revivir experiencias de antaño. En ese mismo orden de ideas y contrastando la información obtenida a través de la revisión bibliográfica y los informantes claves para identificar los criterios que determinan que la gastronomía sea considerada ancestral, se pudo plasmar cuatro criterios correspondientes a la revisión bibliográfica, pues existían autores que expresaban las mismas ideas, así mismo a través los informantes claves se plasmaron cuatro criterios, ya que existían coincidencias de opiniones entre los entrevistados.

A raíz de lo mencionado anteriormente se realizó una comparación entre los ocho criterios obtenidos y se identificó por parte de los criterios establecidos de los informantes claves que dos de aquellos criterios se relacionan con dos de los criterios obtenidos por los informantes claves, más no coinciden en su totalidad, lo que hace plantear un cuestionamiento ¿Existe actualmente un conocimiento óptimo y técnico sobre la gastronomía ancestral?

Así mismo considerando que lo ancestral se centra a un prestigio prehispánico y es en esencia mantener raíces y tradiciones de nuestros antepasados y que estas prevalezcan a lo largo del tiempo dentro de nuestra comunidad, fue pertinente reconocer la oferta gastronómica dentro del cantón San Vicente mediante la entrevista aplicada a los informantes claves y a raíz de los criterios

identificados anteriormente construir una ficha de observación que permita asignar la categoría ancestral a estos productos gastronómicos del cantón como parte del cumplimiento del segundo objetivo, se pudo identificar diez platillos insignia del cantón, en los cuales se puede plasmar historia, tradición e identidad para ser mostrada a los visitantes, tanto nacionales como extranjeros.

Así mismo, es pertinente contrastar la relación existente entre la gastronomía ancestral y el turismo cultural la cual a raíz de los resultados es altamente evidente, ya que como se mencionó anteriormente a través la gastronomía se puede representar historia y cultura, es por eso que a través de ella se permite brindar parte de representación cultural de un pueblo, para de esta manera entregar al visitante una reseña histórica de las raíces ancestrales, de quienes fueron pioneros de lo que ahora es el arte culinario característico de la zona. En este mismo hilo de ideas mediante los resultados obtenidos se menciona que la gastronomía ancestral influye en ser una fortaleza que permite promover el turismo a través de estrategias adecuadas las cuales fueron registradas a través de esta investigación.

Por otro lado, los informantes claves que aportaron a la entrevista conformaron una guía que permitió establecer seis estrategias dirigidas en la recuperación de las prácticas culinarias ancestrales del cantón San Vicente, de las cuales los investigadores consideran que cuatro de ellas promueven fuertemente el enfoque del objetivo: la recuperación y la promoción.

4. CAPITULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

Durante el desarrollo de este proyecto de investigación se ha podido evidenciar y concluir con lo siguiente

- En respuesta al primer objetivo específico, se llevó a cabo mediante una revisión bibliográfica la identificación de los criterios que determinan que la gastronomía sea considerada ancestral, una vez tomados los criterios por parte de los entrevistados y compararlos con las de varios autores, dio como resultado 5 criterios primordiales que se consideran para determinar que la gastronomía sea considerada ancestral, los cuales se muestran a continuación:
 - Es una receta autóctona de la comunidad y no posee fusión de culturas gastronómicas extranjeras.
 - Las técnicas empleadas son únicamente ancestrales y no representan tendencias actuales de gastronomía.
 - La estructura (receta) en su mayoría posee ingredientes naturales.
 - El producto date de muchos años de tradición y representa un conjunto de saberes hereditarios.
 - Se manifiesta como un legado culinario intangible proveniente de nuestros antepasados que identifican a la región.
- Como resultado al segundo objetivo, se reconoció mediante una ficha de observación las ofertas gastronómicas que son consideradas ancestral en el cantón san Vicente, se constató que estas ofertas gastronómicas mantienen mucho lo tradicional ya que actualmente se consumen en un plato ancestral, la cual se deriva también por los productos de comida o utensilios ancestrales que mantienen en la preparación de estos alimentos partiendo primordialmente de lo ancestral.

- Por otro lado, haciendo referencia al tercer objetivo de esta investigación, se analizó que la gastronomía ancestral actúa como un agente influyente en constituir una representación cultural que se puede mostrar a los visitantes tanto nacionales como extranjeros, como parte de una misma cultura tanto en utensilios que se utilizan en la cocina como los platillos gastronómicos resultantes que forman una carta de presentación en cada producto ancestral del cantón San Vicente, logrando culturalizar a las personas interesadas en aprender la historia detrás así, de esta manera, la gastronomía ancestral se relaciona con el desarrollo turístico cultural como parte de la experiencia turística del visitante que busca enriquecerse de la cultura de una comunidad proveniente del cantón.
- Así mismo, haciendo énfasis al cuarto objetivo específico, se logró plantear estrategias por medio de los criterios de los entrevistados, la cual se plasmaron para la selección de la promoción y recuperación de las practicas culinarias ancestrales del cantón san Vicente en el cual se escogieron las más relevantes como:
 - Fomentar el emprendimiento aplicando un servicio innovador, pero sin dejar de lado las raíces ancestrales, promocionando productos autóctonos del cantón.
 - Incentivar la creación de huertos agroecológicos dentro las actividades de alimentación para garantizar el surgimiento de esta práctica ancestral y producir platillos saludables para el consumidor.
 - Creación de una campaña que difunda a través de medios de comunicación la importancia de las prácticas gastronómicas ancestrales, como también capacitaciones a la comunidad.
 - Implementar un departamento en el municipio encargado de capacitar a futuros emprendedores al querer incursionar en el sector del servicio de restauración y a su vez incentivar las prácticas culinarias ancestrales, de la misma forma a emprendedores que ya tienen sus restaurantes funcionales.
- El análisis realizado sobre la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón San Vicente, permitió conocer y evaluar la ausencia de identidad ancestral que hoy por hoy se está perdiendo por el entorno cambiante que las generaciones actuales no se interesan por ello, esta pérdida de tradición gastronómica ancestral se debe también a la inserción de tendencias alimentarias extranjeras, así mismo la apuesta a que estas prácticas

ancestrales culinarias se practican más en el seno de las familias en las zonas rurales que los restaurantes en su mayoría apuestan por una receta más comercial que ancestral.

- Así mismo se constató que a pesar de que en la actualidad los restaurantes están apegados a las tendencias actuales de cocina; los menús, las técnicas, los conocimientos culinarios de quienes están frente al sector gastronómico se esmeran por mantenerse dentro de los saberes gastronómicos ancestrales, mantienen la esencia culinaria manabita, donde a raíz de la ficha de observación se pudo contrastar los diversos platillos insignia del cantón, además de la variedad de ingredientes y utensilios ancestrales, los cuales están registrados dentro de esta investigación, producto del ingenio culinario de nuestros antepasados.

4.2. Recomendaciones

Finalmente, la influencia de la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón San Vicente será necesario aplicar las recomendaciones que se detallan a continuación

- Se recomienda que los municipios o entidades públicas pertenecientes al cantón San Vicente, realicen programas de capacitaciones al sector del servicio de restauración, así mismo la implementación de un programa de enseñanza en instituciones educativas con la finalidad de dar un realce y preservar los conocimientos, técnicas e historia de las raíces ancestrales gastronómicas.
- Se recomienda diseñar un plan estratégico por parte de las autoridades del sector turístico del cantón, dirigidas en la recuperación y promoción de las prácticas culinarias ancestrales.
- Se recomienda abordar los espacios digitales como redes sociales, sitio web, etc. para promocionar el turismo cultural propio del cantón a través de estrategias acordes, a su vez introduciendo a la gastronomía ancestral como un eje de fortaleza.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Armijos Medrano, S. (2020). *Vistazo*. La gastronomía, un imán turístico para el Ecuador: <https://www.vistazo.com/enfoque/la-gastronomia-un-iman-turistico-para-el-ecuador-CDVI214341>

Bembibre, C. (2009). *DefiniciónABC*. Definición de Gastronomía: <https://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>

Curiel, J. (2014). *Turismo gastronómico y enológico*. TURISMO GASTRONÓMICO Y DESTINOS: file:///C:/Users/CompuStore/Downloads/ebooks_978-84-9085-317-7.pdf

Ecuavisa. (2014). *Ecuavisa*. Las delicias gastronómicas de San Vicente en 'Ecuador Sobre Ruedas': <https://www.ecuavisa.com/noticias/delicias-gastronomicas-san-vicente-ecuador-sobre-ruedas-XQEC89415>

EL DIARIO.EC. (2023). *EL DIARIO.EC*. MANABÍ, UNA PROVINCIA RICA EN GASTRONOMÍA: <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/268885-manabi-una-provincia-rica-en-gastronomia/>

Oliveira, S. (2010). *LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO*. Estudios y Perspectivas en Turismo: <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v20n3/v20n3a12.pdf>

Pablo Patiño, J. (2012). *Elmundo.com*. ¿Qué es gastronomía?: http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que_es_gastronomia.php#.Y9C_NHbMK3C

Rivas Tello, A. (2020). *Dialnet*. Importancia de la innovación en el sector turístico-gastronómico ancestral del Ecuador: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7761200>

UNHCR ACNUR. (2015). *UNHCR ACNUR*. TENDENCIAS GLOBALES DE DESPLAZAMIENTO : <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/Publicaciones/2016/10627.pdf>

UNWTO. (2003). *Organización Mundial del turismo*. TOURISM AND CULTURE: <https://www.unwto.org/es/tourism-and-culture>

UTPL . (2017). *UTPL*. Turismo y gastronomía en el Ecuador. ¡Innovar para mostrarnos al mundo!: <https://noticias.utpl.edu.ec/turismo-y-gastronomia-en-el-ecuador-innovar-para-mostrarnos-al-mundo>

Fusté-Forné, F. (2016). *ScieloUruguay*. Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario: http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001

Olivetto;. (2020). *Olivetto;*. Tipos de gastronomía que existen:
<https://www.olivetto.com.co/nuestra-tribu/8-tipos-de-gastronomia/>

Ramón. (2018). *Ramón restaurante*. CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA TRADICIONAL, LA BASE DE TODAS LAS COCINAS:
<http://www.ramonrestaurante.com/caracteristicas-de-la-cocina-tradicional/>

Saramango. (2007). *Redalyc. LA*. LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL TURISMO:
<https://www.redalyc.org/pdf/1807/180713893001.pdf>

Villalva, M., & Inga, C. (2020). *Universidad Nacional de Chimborazo*. SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO:
<https://www.redalyc.org/journal/5717/571766940002/html/>

6. ANEXOS

Anexo 1

FORMATO DE INVESTIGACIÓN PARA ENTREVISTA

Entrevista dirigida a profesionales con alta experticia en gastronomía ancestral del cantón San Vicente.

Preguntas orientadas a responder el objetivo 1:
¿Cómo definiría a la gastronomía ancestral?
¿Cuáles son los criterios que se utilizan para determinar que una comida es ancestral?
Preguntas orientadas a responder el objetivo 2:
¿Cuáles son los ingredientes más relevantes en la elaboración de los platos gastronómicos ancestrales en el cantón San Vicente?
Partiendo de los ingredientes antes mencionados, ¿Cuál es la oferta gastronómica resultante y que podría ser considerada parte de la identidad ancestral del Cantón?
Podría comentarnos ¿Qué utensilios se utilizaban tiempo atrás para preparar dichos platos?
Preguntas orientadas a responder el objetivo 3:
De acuerdo con su criterio ¿Qué relación existe entre la gastronomía y el turismo?
¿Cómo influye la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico cultural del Cantón San Vicente?
Preguntas orientadas a responder el objetivo 4:
De acuerdo con su criterio, ¿Considera Ud. que en la actualidad los restaurantes hacen presente las prácticas culinarias ancestrales?
¿Qué estrategias se pueden implementar para promover y recuperar las prácticas culinarias ancestrales del Cantón San Vicente?

Anexo 2. Validez de instrumentos

Manta, mayo de 2023

Señor (a):

Ing. Cabrera Chávez Amparo, Mg.

Se está realizando una investigación de carácter académico, con el objeto de conocer la influencia que tiene la gastronomía ancestral sobre el turismo cultural del cantón San Vicente.

Para ello se ha diseñado y elaborado el instrumento-cuestionario anexo, el cual requiere ser validado por expertos en turismo, objeto de estudio de esta investigación.

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

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

Agradecido por su colaboración.

Atentamente,

Diego Javier Delgado Delgado y Nathaly Nicole Carrera Conforme

Autores Académicos

Datos personales del experto:

Apellidos: CABRERA CHÁVEZ AMPARO MARÍA

Organización donde Trabaja: ULEAM

Título de Pre-grado: INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS

Título de Post-Grado: MÁSTER EN TURISMO CON MENCIÓN EN TURISMO SOSTENIBLE

C. I.: 1310695976

Evaluación General

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

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

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

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

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

9			
---	--	--	--

¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		
2		X	¿Cuáles son los criterios que se utilizan para determinar que una comida es ancestral?
3	X		
4		X	¿Cuáles son los platillos ancestrales más populares en el cantón San Vicente?
5	X		
6	X		
7		X	¿Cómo influye la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico cultural del Cantón San Vicente?
8	X		
9		X	¿Qué estrategias se pueden implementar para promover y recuperar las prácticas culinarias ancestrales del cantón San Vicente?

¿Considera válido el Instrumento? Si **X** No _____

Observaciones: Revisar comentarios en el item 3.

Firma: **AMPARO MARIA CABRERA CHAVEZ**

Fecha: 12 de mayo, 2023.
Firmado electrónicamente



Manta, mayo de 2023

Señor (a):

Ing. Cevallos Barberán Leydy, Mg.

Se está realizando una investigación de carácter académico, con el objeto de conocer la influencia que tiene la gastronomía ancestral sobre el turismo cultural del cantón San Vicente.

Para ello se ha diseñado y elaborado el instrumento-cuestionario anexo, el cual requiere ser validado por expertos en turismo, objeto de estudio de esta investigación.

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

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

Agradecido por su colaboración.

Atentamente,

Diego Javier Delgado Delgado

Nathaly Nicole Carrera Conforme

Autores

DATOS PERSONALES DEL EXPERTO

Apellidos: Cevallos Barberán Leydy María

Organización donde Trabaja: ULEAM

Título de Pre-grado: Ing. En Administración de Empresas Hoteleras.

Título de Post-Grado: Máster en Gestión Internacional del Turismo.

C. I.: 1313599522

Evaluación General

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

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

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

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

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

3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1			
2			
3	x		¿Cuáles son los ingredientes más relevantes en la elaboración de los platos gastronómicos en el cantón San Vicente?
4			
5			
6	x		¿Qué relación opina Ud. existe entre la gastronomía y el turismo?
7	x		¿Considera Ud. que la gastronomía ancestral puede ser empleada para estimular el turismo cultural?
8			
9			

4. ¿Considera válido el Instrumento?

Si x No

Observaciones: _____

Firma: Leydy Cevallos Barberán

Fecha: mayo 2023

Manta, mayo de 2023

Señor (a):

Lic. Viera Manzo Emil, Mg.

Se está realizando una investigación de carácter académico, con el objeto de conocer la influencia que tiene la gastronomía ancestral sobre el turismo cultural del cantón San Vicente.

Para ello se ha diseñado y elaborado el instrumento-cuestionario anexo, el cual requiere ser validado por expertos en turismo, objeto de estudio de esta investigación.

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

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

Agradecido por su colaboración.

Atentamente,

Nathaly Nicole Carrera Conforme

Diego Javier Delgado Delgado

Autores

DATOS PERSONALES DEL EXPERTO

Apellidos: Viera Manzo Emil

Organización donde Trabaja: Universidad Laica Eloy Alfaro

Título de Pre-grado:

Título de Post-Grado:

C. I.: _____

Evaluación General

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

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

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

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

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

3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

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

1. ¿Considera válido el Instrumento?







Si x No








Observaciones: ninguna





Firma: Viera Manzo Emil

Fecha: mayo 2023

Anexo 3. Ingredientes ancestrales relevantes en el cantón San Vicente para elaborar platos gastronómicos




INGREDIENTES RELEVANTES EN LA PREPARACIÓN DE PLATILLOS ANCESTRALES	
ORIGEN: Campo	
NOMBRE	FOTO
PAPA	
YUCA	
ZANAHORIA	
CEBOLLIN	
AJO	
MAIZ AMARILLO	




<p>POLLO</p>	
<p>CERDO</p>	
<p>SAL PRIETA</p>	
<p>MANÍ EN PEPA O MOLIDO</p>	
<p>CHILLANGUA</p>	
<p>ACHIOTE</p>	 <p>Achiote www.herbapedia.com</p>
<p>CACAO</p>	

CILANTRO	
CHOCLO	
PLÁTANO	
CEBOLLA	


INGREDIENTES RELEVANTES EN LA PREPARACIÓN DE PLATILLOS ANCESTRALES

ORIGEN: Mar


NOMBRE	FOTO
CALAMAR	
PULPO	
CANGREJO	
LANGOSTA	
CAMARÓN	
CONCHAS NEGRAS	
PESCADO DORADO	

<p>PESCADO CORVINA</p>	 A side view of a Corvina fish, showing its elongated body, silver scales, and a slightly curved dorsal fin.
<p>PESCADO CAMOTILLO</p>	 A side view of a Camotillo fish, characterized by its deep, compressed body and dark, mottled coloration.
<p>PESCADO COLORADO</p>	 A side view of a Colorado fish, featuring a vibrant reddish-pink coloration and a deep, rounded body.


Anexo 4. Fichas de observación para la categorización como ancestral de los platos gastronómicos relevantes en San Vicente

FICHA DE OBSERVACIÓN PARA DETERMINAR QUE UNA GASTRONOMÍA ES CONSIDERADA ANCESTRAL MEDIANTE CRITERIOS BASADOS EN AUTORES			
Criterios	Si cumple	No cumple	Nombre del producto gastronómico: Tonga
Es una receta autóctona de la comunidad y no posee fusión de culturas gastronómicas extranjeras.			
Las técnicas empleadas son únicamente ancestrales y no representan tendencias actuales de gastronomía.			
La estructura (receta) en su mayoría posee ingredientes naturales.			
El producto date de muchos años de tradición y representa un conjunto de saberes hereditarios.			
Se manifiesta como un legado culinario intangible proveniente de nuestros antepasados que identifican a la región.			


FICHA DE OBSERVACIÓN PARA DETERMINAR QUE UNA GASTRONOMÍA ES CONSIDERADA ANCESTRAL MEDIANTE CRITERIOS BASADOS EN AUTORES

Criterios	Si cumple	No cumple	Nombre del producto gastronómico: Caldo de gallina criolla
Es una receta autóctona de la comunidad y no posee fusión de culturas gastronómicas extranjeras.			
Las técnicas empleadas son únicamente ancestrales y no representan tendencias actuales de gastronomía.			
La estructura (receta) en su mayoría posee ingredientes naturales.			
El producto date de muchos años de tradición y representa un conjunto de saberes hereditarios.			
Se manifiesta como un legado culinario intangible proveniente de nuestros antepasados que identifican a la región.			

FICHA DE OBSERVACIÓN PARA DETERMINAR QUE UNA GASTRONOMÍA ES CONSIDERADA ANCESTRAL MEDIANTE CRITERIOS BASADOS EN AUTORES

Criterios	Si cumple	No cumple	Nombre del producto gastronómico: Tortilla de maíz
Es una receta autóctona de la comunidad y no posee fusión de culturas gastronómicas extranjeras.			
Las técnicas empleadas son únicamente ancestrales y no representan tendencias actuales de gastronomía.			
La estructura (receta) en su mayoría posee ingredientes naturales.			
El producto date de muchos años de tradición y representa un conjunto de saberes hereditarios.			
Se manifiesta como un legado culinario intangible proveniente de nuestros antepasados que identifican a la región.			


FICHA DE OBSERVACIÓN PARA DETERMINAR QUE UNA GASTRONOMÍA ES CONSIDERADA ANCESTRAL MEDIANTE CRITERIOS BASADOS EN AUTORES

Criterios	Si cumple	No cumple	Nombre del producto gastronómico: Tortilla de yuca
Es una receta autóctona de la comunidad y no posee fusión de culturas gastronómicas extranjeras.			
Las técnicas empleadas son únicamente ancestrales y no representan tendencias actuales de gastronomía.			
La estructura (receta) en su mayoría posee ingredientes naturales.			
El producto date de muchos años de tradición y representa un conjunto de saberes hereditarios.			
Se manifiesta como un legado culinario intangible proveniente de nuestros antepasados que identifican a la región.			


FICHA DE OBSERVACIÓN PARA DETERMINAR QUE UNA GASTRONOMÍA ES CONSIDERADA ANCESTRAL MEDIANTE CRITERIOS BASADOS EN AUTORES

Criterios	Si cumple	No cumple	Nombre del producto gastronómico: Tortilla de plátano
Es una receta autóctona de la comunidad y no posee fusión de culturas gastronómicas extranjeras.			
Las técnicas empleadas son únicamente ancestrales y no representan tendencias actuales de gastronomía.			
La estructura (receta) en su mayoría posee ingredientes naturales.			
El producto date de muchos años de tradición y representa un conjunto de saberes hereditarios.			
Se manifiesta como un legado culinario intangible proveniente de nuestros antepasados que identifican a la región.			


FICHA DE OBSERVACIÓN PARA DETERMINAR QUE UNA GASTRONOMÍA ES CONSIDERADA ANCESTRAL MEDIANTE CRITERIOS BASADOS EN AUTORES

Criterios	Si cumple	No cumple	Nombre del producto gastronómico: Ceviche
Es una receta autóctona de la comunidad y no posee fusión de culturas gastronómicas extranjeras.			
Las técnicas empleadas son únicamente ancestrales y no representan tendencias actuales de gastronomía.			
La estructura (receta) en su mayoría posee ingredientes naturales.			
El producto date de muchos años de tradición y representa un conjunto de saberes hereditarios.			
Se manifiesta como un legado culinario intangible proveniente de nuestros antepasados que identifican a la región.			

FICHA DE OBSERVACIÓN PARA DETERMINAR QUE UNA GASTRONOMÍA ES CONSIDERADA ANCESTRAL MEDIANTE CRITERIOS BASADOS EN AUTORES


Criterios	Si cumple	No cumple	Nombre del producto gastronómico: Estofado de pescado
Es una receta autóctona de la comunidad y no posee fusión de culturas gastronómicas extranjeras.			
Las técnicas empleadas son únicamente ancestrales y no representan tendencias actuales de gastronomía.			
La estructura (receta) en su mayoría posee ingredientes naturales.			
El producto date de muchos años de tradición y representa un conjunto de saberes hereditarios.			
Se manifiesta como un legado culinario intangible proveniente de nuestros antepasados que identifican a la región.			

FICHA DE OBSERVACIÓN PARA DETERMINAR QUE UNA GASTRONOMÍA ES CONSIDERADA ANCESTRAL MEDIANTE CRITERIOS BASADOS EN AUTORES

Criterios	Si cumple	No cumple	Nombre del producto gastronómico: Corviche
Es una receta autóctona de la comunidad y no posee fusión de culturas gastronómicas extranjeras.			
Las técnicas empleadas son únicamente ancestrales y no representan tendencias actuales de gastronomía.			
La estructura (receta) en su mayoría posee ingredientes naturales.			
El producto date de muchos años de tradición y representa un conjunto de saberes hereditarios.			
Se manifiesta como un legado culinario intangible proveniente de nuestros antepasados que identifican a la región.			

FICHA DE OBSERVACIÓN PARA DETERMINAR QUE UNA GASTRONOMÍA ES CONSIDERADA ANCESTRAL MEDIANTE CRITERIOS BASADOS EN AUTORES

Criterios	Si cumple	No cumple	Nombre del producto gastronómico: Seco de gallina
Es una receta autóctona de la comunidad y no posee fusión de culturas gastronómicas extranjeras.			
Las técnicas empleadas son únicamente ancestrales y no representan tendencias actuales de gastronomía.			
La estructura (receta) en su mayoría posee ingredientes naturales.			
El producto date de muchos años de tradición y representa un conjunto de saberes hereditarios.			
Se manifiesta como un legado culinario intangible proveniente de nuestros antepasados que identifican a la región.			

FICHA DE OBSERVACIÓN PARA DETERMINAR QUE UNA GASTRONOMÍA ES CONSIDERADA ANCESTRAL MEDIANTE CRITERIOS BASADOS EN AUTORES			
Criterios	Si cumple	No cumple	Nombre del producto gastronómico: Bollo de pescado
Es una receta autóctona de la comunidad y no posee fusión de culturas gastronómicas extranjeras.			
Las técnicas empleadas son únicamente ancestrales y no representan tendencias actuales de gastronomía.			
La estructura (receta) en su mayoría posee ingredientes naturales.			
El producto date de muchos años de tradición y representa un conjunto de saberes hereditarios.			
Se manifiesta como un legado culinario intangible proveniente de nuestros antepasados que identifican a la región.			

UTENSILIOS ANCESTRALES	
NOMBRE	FOTO
OLLA DE BARRO	
HOJA DE PLÁTANO (COMO TAPA O ENVOLTURA)	
HORNO DE LEÑA	
CUCHARAS DE MATE	
MORTERO DE PIEDRA	
TABLA DE MADERA PARA PICAR PRODUCTOS	

Anexo 6. Evidencias fotográficas del estudio del levantamiento de información

Imagen 1. Entrevista al administrador de Max Restaurante.



Imagen 2. Entrevista al administrador de Mont Green



Imagen 3. Entrevista a la chef del restaurante Iche



Imagen 4. Entrevista a la chef de Restaurante Madera Fina



Imagen 5. Entrevista a la Administradora del Restaurante y escuela gastronómica Iche





TESIS FINAL- Nathaly Nicole Carrera Conforme - Diego Javier Delgado Delgado

3%

Similitudes



4% Texto entre comillas
< 1% similitudes entre comillas
< 1% Idioma no reconocido

Nombre del documento: TESIS FINAL- Nathaly Nicole Carrera Conforme - Diego Javier Delgado Delgado.pdf
ID del documento: 2ef6d0c677a5df8118a1ab830b531b68a38b10f7
Tamaño del documento original: 2,12 MB

Depositante: CARLOS PIGUAVE MERO
Fecha de depósito: 20/7/2023
Tipo de carga: interface
fecha de fin de análisis: 20/7/2023

Número de palabras: 16.714
Número de caracteres: 111.962

Ubicación de las similitudes en el documento:



Fuentes principales detectadas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	es.wikipedia.org Cantón San Vicente - Wikipedia, la enciclopedia libre https://es.wikipedia.org/wiki/Cantón_San_Vicente 2 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (418 palabras)
2	www.ramonrestaurante.com 3 características de la cocina tradicional, la base de t... http://www.ramonrestaurante.com/caracteristicas-de-la-cocina-tradicional/#:~:text=Dichas+recetas+va... 2 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (329 palabras)
3	repositorio.upse.edu.ec La gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo t... http://repositorio.upse.edu.ec:8080/jspsui/bitstream/46000/4122/6/UPSE-THT-2017-0003.pdf.txt 8 fuentes similares	1%		Palabras idénticas : 1% (187 palabras)
4	repositorio.uta.edu.ec http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf 17 fuentes similares	1%		Palabras idénticas : 1% (191 palabras)
5	1library.co Conclusiones y recomendaciones - INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍ... https://1library.co/article/conclusiones-recomendaciones-inventario-gastronomia-tipica-tradicional-ca... 7 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (166 palabras)

Fuentes con similitudes fortuitas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	TESIS FINAL- CONSERVACIÓN DE CONOCIMIENTOS ANCESTRALES - MONTE... #422b1a El documento proviene de mi biblioteca de referencias	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (36 palabras)
2	repositorio.esпам.edu.ec Plan estratégico que sustente la declaratoria como desti... http://repositorio.esпам.edu.ec/bitstream/42000/1071/4/TTMT14.pdf.txt	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (37 palabras)
3	blog.pucp.edu.pe Planificación y redacción del párrafo de introducción http://blog.pucp.edu.pe/blog/lenguaje/2016/05/21/planificacion-y-redaccion-del-parrafo-de-introduccio...	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (26 palabras)
4	dspace.utb.edu.ec Cultura gastronómica y los emprendimientos turísticos en la Par... http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/49000/6008/6/P-UTB-FCJSE-HTURIS-000069.pdf.txt	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (21 palabras)
5	www.gestiopolis.com Historia de la Cocina Molecular • gestiopolis https://www.gestiopolis.com/historia-de-la-cocina-molecular/	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (18 palabras)

Fuentes mencionadas (sin similitudes detectadas) Estas fuentes han sido citadas en el documento sin encontrar similitudes.

- <https://youtube.com/watch?v=YLurY-14Swg&feature=youtu.be&t=160>
- <https://youtube.com/watch?v=YLurY-14Swg&feature=youtu.be&t=163>
- <https://youtube.com/watch?v=YLurY-14Swg&feature=youtu.be&t=165>
- <https://youtube.com/watch?v=YLurY-14Swg&feature=youtu.be&t=168>
- <https://youtube.com/watch?v=YLurY-14Swg&feature=youtu.be&t=173>