



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
LINCENCIADO EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

TEMA

**“PROCESO DE CONSERVACIÓN DE CONOCIMIENTOS ANCESTRALES EN LAS
PRÁCTICAS CULINARIAS EN EL CANTÓN MONTECRISTI PROVINCIA MANABÍ”.**

AUTORAS

Cedeño Mejía Karem Michelle

Rojas Gilces Isis Solange

TUTOR

A.S. Piguave Mero Carlos Rolando. MG.

Manta, Agosto 2023

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 las estudiantes Cedeño Mejía Karem Michelle / Rojas Gilces Isis Solange legalmente matriculadas en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período 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 “Proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en el cantón Montecristi provincia 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: Hospitalidad y Hotelería.

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado, **“Proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en el cantón Montecristi provincia Manabí”**, que ha sido realizado y concluido por la Karem Michelle Cedeño Mejía / Isis Solange Rojas Gilces; 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:

Mg. Sión Saltos Gabriela
**PRESIDENTE DEL
TRIBUNAL**

PHD. Álvaro Silva Xavier
**MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**

Mg. Rodríguez Pincay Irene
**MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**

A.S. Piguave Mero Carlos, Mg.
DOCENTE TUTOR

Cedeño Mejía Karem Michelle
ESTUDIANTE

Rojas Gilces Isis Solange
ESTUDIANTE

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Nosotras Karem Michelle Cedeño Mejía / Isis Solange Rojas Gilces 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: “Proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en el cantón Montecristi provincia Manabí”, son de nuestra autoría, y autorizamos a la Universidad Laica Alfaro de Manabí, para que haga de la investigación o parte de ella, documento disponible para, consulta de investigación, según las normas de Institución, cediendo y aprobando la reproducción de los derechos patrimoniales del trabajo, con fines de difusión pública, dentro de las regulaciones de Universidad, siempre y cuando esta reproducción o suponga ganancias económicas, y realice los derechos que como autor me corresponde, con excepción en los artículos 5, 6, 8, 19, de la Ley de Propiedad Intelectual y su Reglamento, en concordancia, con Art 144 de la Ley de Educación Superior.

Cedeño Mejía Karem Michelle
130995977-7

Rojas Gilces Isis Solange
130859448-8

DEDICATORIA

Dedicamos este proyecto de investigación de tesis a Dios como fuente principal en nuestra vida, porque ha estado con nosotras en cada paso, dándonos fuerza y sabiduría para continuar en los estudios y poder superar todas las pruebas y dificultades que se presentaron en el camino.

Además, dedicamos a nuestras familias, por su apoyo incondicional durante toda la etapa como estudiante, quienes han velado por nuestro bienestar y nos han apoyado en cada decisión que hemos tomado en el transcurso de nuestras vidas, depositando toda su confianza y dándonos ánimos, además de enseñarnos valores, constancia y dedicación para ser las personas que somos ahora.

A nuestros amigos, que incondicionalmente nos brindaron su apoyo, nos dieron ánimos motivaron a no rendirnos.

A nuestro tutor A.S. Piguave Mero Carlos, Mg, por todos los conocimientos compartidos y por guiarnos a mejorar con cada consejo y enseñanza impartida durante las tutorías.

RECONOCIMIENTO

Agradecemos principalmente a Dios por habernos dado vida, fortaleza y sabiduría durante toda esta etapa estudiantil que hoy culminamos con mucha satisfacción.

También damos gracias a nuestros padres por habernos apoyado incondicionalmente en todo momento, por animarnos y guiarnos con amor, dándonos ejemplo digno de superación y constancia para cumplir nuestras metas.

Agradecemos también a nuestro tutor de tesis A.S. Piguave Mero Carlos, Mg, por la asesoría brindada durante la elaboración del presente proyecto, por transmitirme sus conocimientos y habernos instruido a mejorar y fortalecer nuestro aprendizaje.

A la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, a la Facultad de Educación, Turismo, artes y humanidades y a cada uno de los docentes por contribuir a nuestra formación profesional, por habernos compartido y transmitido sus conocimientos con mucha entrega y dedicación.

Por último, a los habitantes del Cantón Montecristi, quienes estuvieron dispuestos a brindarnos la información necesaria para realizar este proceso de investigación.

Cedeño Mejía Karem Michelle / Rojas Giles Isis Solange

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	2
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	3
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	4
DEDICATORIA.....	5
RECONOCIMIENTO.....	6
Índice de figuras.....	8
Índice de gráficos.....	8
Índice de tabla.....	8
RESUMEN.....	9
ABSTRACT.....	10
INTRODUCCIÓN.....	11
Planteamiento del problema.....	14
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA A TRAVÉS DE LA INVESTIGACIÓN.....	15
Objeto de estudio.....	15
Campo.....	15
Objetivo General y Específico.....	15
Objetivo general.....	15
Objetivos específicos.....	16
1. CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO.....	17
1.1. Conocimientos Ancestrales.....	17
1.2. Gastronomía tradicional.....	18
1.3. Patrimonio alimentario.....	20
1.4. Prácticas culinarias.....	21
1.5. Cantón Montecristi.....	22
2. CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO.....	24
2.1. Enfoque metodológico.....	24
2.2.2.4. Instrumento.....	29
3. CAPÍTULO III RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	30
3.1 Resultados.....	30
3.2. Discusión.....	38
3.3. Conclusión.....	40
3.4. Recomendaciones.....	41
4. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	43
5. ANEXOS.....	46

Índice de figuras.

<i>Figura 1: Diagrama de Ishikawa de Causas y Efectos</i>	15
---	----

Índice de gráficos.

Gráfico 1: Hilo Conductor	17
---------------------------------	----

Índice de tabla.

<i>Tabla 1: Metodología de la investigación.</i>	25
<i>Tabla 2. Unidades de observación.</i>	29
<i>Tabla 3. Identificación de los elementos que se consideran para la conservación de conocimientos ancestrales a nivel.</i>	30
Tabla 4 Pregunta 1.- ¿Cómo definiría usted a la gastronomía ancestral? Fundamente su respuesta...31	
Tabla 5. Pregunta #2 ¿Cuáles son los elementos más relevantes para la conservación de conocimientos ancestrales en la cocina a nivel mundial? Fundamente su respuesta	32
<i>Tabla 6. Pregunta #3 ¿De acuerdo con su criterio, a qué se considera como practicas culinarias? Fundamente su respuesta.</i>	33
Tabla 7. Pregunta # 4 ¿Cuáles son las principales prácticas culinarias que se realizan en el cantón Montecristi? Fundamente su respuesta.....	34
<i>Tabla 8. Pregunta # 5. ¿Considerando su experiencia, cree usted que ha existido un desarrollo considerable de los conocimientos gastronómicos en Montecristi? Justifique su respuesta.</i>	35
Tabla 9. Pregunta #6 ¿Cómo se relacionan los conocimientos ancestrales con el desarrollo de los conocimientos gastronómicos en la actualidad? Justifique su respuesta.	36
Tabla 10. Pregunta #7. ¿Qué estrategias se pueden generar para recuperar los conocimientos ancestrales en el cantón Montecristi?.....	37

RESUMEN

El siguiente proyecto de investigación se llevó a cabo con el objetivo principal de analizar el proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en el cantón Montecristi provincia de Manabí. Así mismo, para el desarrollo de la problemática en este estudio, se generó la siguiente interrogante: ¿Cómo es el proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias?

A continuación, se detalla la utilización del enfoque metodológico de tipo cualitativo, análisis de contenido, investigación de campo, deductivo/ inductivo y análisis de síntesis. Además, se utilizó la técnica de entrevista como medio de recolección de información, la cual fue considerada un factor fundamental para obtener los resultados. En cuanto a las técnicas se aplican entrevistas a siete habitantes y dos informantes claves de los recintos del cantón que cumplen con una serie de parámetros establecidos en el proyecto.

Es importante destacar que el desenvolvimiento académico y el conocimiento adquirido como futuras profesionales fueron fundamentales para llevar a cabo la investigación. Así mismo, la revisión documental desempeñó un papel relevante en la obtención de los resultados.

Además, se pudo identificar los elementos que se consideran para la conservación de conocimientos ancestrales, y determinar las principales prácticas culinarias.

Además, se plantearon estrategias claves que servirán como pieza fundamental en el desarrollo y mejoramiento continuo donde se concluye que, para la recuperación de los conocimientos ancestrales, se destacan aquellas que reflejan generar espacios e impulsar el aprendizaje donde también se capacitarán a los cocineros para que adquieran conocimientos sobre técnicas de conservación.

Palabras clave: Gastronomía ancestral, conservación, conocimientos, procesos y Montecristi.

ABSTRACT

The following research project was carried out with the main objective of analyzing the process of conservation of ancestral knowledge in culinary practices in the Montecristi canton, Manabí province. Likewise, for the development of the problem in this study, the following question was generated: How is the process of conservation of ancestral knowledge in culinary practices?

The use of the qualitative methodological approach, content analysis, field research, deductive/inductive and synthesis analysis is detailed below. In addition, the interview technique was used as a means of collecting information, which was considered a fundamental factor to obtain the results. Regarding the techniques, interviews are applied to seven inhabitants and two key informants from the canton's precincts that comply with a series of parameters established in the project.

It is important to highlight that the academic development and the knowledge acquired as future professionals were essential to carry out the research. Likewise, the documentary review played an important role in obtaining the results.

In addition, it was possible to identify the elements that are considered for the conservation of ancestral knowledge and determine the main culinary practices.

In addition, key strategies were proposed that will serve as a fundamental piece in the development and continuous improvement where it is concluded that, for the recovery of ancestral knowledge, those that reflect generating spaces and promoting learning where cooks will also be trained so that Acquire knowledge about conservation techniques.

Keywords: Ancestral gastronomy, conservation, knowledge, processes and Montecristi.

INTRODUCCIÓN

La presente tesis se presenta como requisito para obtener información acerca del proceso de conservación de conocimientos ancestrales. Se pretende identificar todas aquellas prácticas culinarias que han sido transmitidas a lo largo del tiempo, con el fin de preservar y valorar la riqueza cultural asociada a la gastronomía tradicional.

Según, la UNESCO (2010), a nivel mundial se declara que la gastronomía es patrimonio cultural inmaterial por la cual destacaba los últimos 40 años donde se implementaba el desarrollo para la conservación de los alimentos, con el objetivo de determinar, seleccionar e integrar los elementos en las practicas culinarias fortalecía varios tipos de métodos que realizaban, y propone como objetivo principal analizar los saberes ancestrales basados en la gastronomía para conservar el patrimonio cultural inmaterial el propósito de identificar los diferentes métodos culinarios centrados en las experiencias de la vida cotidiana que permitió determinar las características generales relacionadas con la gastronomía de la comunidad.

Además, la cocina tradicional es un modelo cultural completo donde los conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres son ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional, desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares es decir que el procedimiento de preparación culinaria de sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a un nivel internacional nacional, regional y local (UNESCO, 2010).

Es decir, que la investigación realizada analizará conceptos en relación a la gastronomía ancestral y tradicional a nivel mundial para conocer técnicas de cocción, proceso de conservación, conocimientos de preparación y platos con las cuales se identificará la conservación o pérdida de las mismas en las comunidades estudiadas, aportando así en el estudio y reconocimiento del contenido cultural de cada comunidad, mismo que permitirá a los pobladores conocer el valor que posee sus conocimientos, de igual forma se podrá posteriormente relacionar dicha investigación con el turismo para futuros proyectos o investigaciones (Castellanos, 2021).

Según Correa (2012), en la cocina ecuatoriana predomina la variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios que remiten a sus distintas regiones biogeográficas.

Actualmente, la cocina ecuatoriana está pasando por un proceso de cambio y revitalización en diferentes aspectos: creación de nuevos productos, adaptación a las exigencias de los mercados internacionales y ser mucho más atractiva para incentivar el consumo nacional e internacional. Para lograr conseguir estos tres aspectos es vital el conocimiento, la conservación y las técnicas gastronómicas tradicionales, así como lo ancestral, a pesar de que la cultura cambie en función de la globalización y de las circunstancias en las cuales se encuentra el mundo, es vital el no olvidarse y recordar las raíces de la cultura, ya que sin las mismas la cocina ecuatoriana no sería ni representaría a los ecuatorianos y ecuatorianas (Unigarro, 2010).

Además, Ecuador tiene como su objetivo principal, el revalorizar, rescatar y posicionar ciertos productos típicos en la gastronomía ancestral, así como rescatar aquellos métodos de cocción, conocimientos, y de conservación ancestrales del país; buscando presentar lo mejor de cada uno de estos productos, de manera que en un plato o un ingrediente, lograr que la memoria de quien los pruebe regrese en el tiempo, poder fortalecer e incentivar el desarrollo de aquellos hábitos alimenticios que identificaban nuestras costumbres y tradiciones (Salvatierra, 2019).

Para Espinoza (2019), en cuanto al sector local, de la provincia de Manabí tiene como gran variedad en la gastronomía tradicional, ya que por su ubicación geográfica cuenta con una diversidad de comida ancestral y de conocimientos que permiten conocer de diferentes comidas tradicionales provocando diversidad de elementos gastronómicos, la mayoría de ellos conocidos a nivel nacional por la difusión que se les ha brindado.

De igual manera, la cocina tradicional Manabita fue declarada patrimonio inmaterial del Ecuador por parte del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, en la cual se conoce muy poco sobre la historia de la comida manabita, la provincia de Manabí en su ámbito gastronómico se ha perdido la conservación de sus conocimientos ancestrales. Los conocimientos en las prácticas ancestrales en su preparación de la comida despierta en quienes se disponen a conocerlas un sentimiento de pertenencia hacia la región e historia que engloban los ingredientes y platos mismo (Correa, 2012 b).

Según Gómez (2015), los conocimientos, saberes y prácticas alimentarias típicas y locales son el resultado de la convivencia entre culturas diferentes, es aquí en donde el sincretismo juega un papel muy importante en la cocina local manabita por que como fue mencionado anteriormente su singularidad y fama proviene de prácticas y elementos únicos de su cultura herencia de indígenas y españoles.

Cabe destacar, el propósito de esta investigación donde las investigadoras recopilan información de la conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en el Cantón Montecristi, con el objetivo de difundir material de información con la intención de crear un vínculo y abrir caminos hacia conocimientos ancestrales de generaciones pasadas y direccionarla hacia la inclusión, donde a menudo se dialogue de saberes como medio para construir un futuro en el que todos y todas estemos representados y tengamos la posibilidad de decidir la clase de vida que deseamos y los valores por el que elijamos guiarnos (Paredes, 2016)

Así mismo, se manifiesta que dentro de la tierra y la cultura manabita: el conocimiento, las técnicas, la estética además los valores que regían en la cocina y que, entre mujeres a través de los milenios, han conformado siempre una de las más potentes expresiones culturales de un pueblo, junto con su idioma, poesía, música y danza. La cultura gastronómica de los montubios representa uno de los principales atractivos en esta propuesta, este grupo de personas adquirieron el conocimiento de varias generaciones y hoy en día representa la identidad de los mismos (Hernández & López, 2014).

Fundamentado en lo anteriormente descrito, las investigadoras consideran que es oportuno realizar esta investigación porque las publicaciones académicas a nivel mundial son limitadas y la realización de este tipo de investigación aportaría con datos nuevos para que sirva de apoyo para otras investigaciones, así mismo, como se ha perdido identidad cultural, trabajos de investigación como este, podrían incentivar a que se mantengan las tradiciones y que pasen de generación en generación los conocimientos ancestrales en el cantón Montecristi y por ende, en la provincia de Manabí para enriquecer y fortalecer estas tradiciones y saberes de los pueblos. Y como mensaje de Banca Chancosa, la frase con la que resumió su reflexión sobre los conocimientos ancestrales: “Hablar de saberes no es hablar de la ciencia, sino reconocer las aportaciones del otro (Veléz, 2022).

El desarrollo de esta investigación con el tema denominado “proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las practicas culinarias del cantón Montecristi provincia de Manabí”, se distribuyó en tres capítulos siguiendo una estructura lógica de cada procedimiento.

En el **capítulo 1** se expone el marco teórico, centrándose en las variables que forman parte de la investigación para que permitan una mejor comprensión, que va a ser parte del proyecto con la finalidad desarrollar un hilo conductor acuerdo al tema de estudio.

El **capítulo 2** se desarrolló el diseño metodológico para determinar los métodos, técnicas, instrumento, población y a muestra mediante de las entrevistas, revisión bibliográfica, artículos científicos, revista y libros para poder analizar la situación actual de los conocimientos ancestrales, gastronomía tradicional, patrimonio alimentario, prácticas culinarias en el cantón Montecristi.

Por último, el **capítulo 3** se basó en los resultados de la investigación, análisis de las entrevistas conclusiones y recomendaciones.

Planteamiento del problema

Para analizar sobre cómo incorporar conocimientos ancestrales y la lucha por la conservación de las prácticas culinarias en el cantón Montecristi es importante rescatar que el conocimiento tradicional es reconocido y conservado de manera desigual y heterogénea. En algunos cantones de Manabí, especialmente donde otros pueblos son minoritarios en el conocimiento ancestral, y es ahí, donde podrían ser incorporados en los proyectos de conservación de conocimientos ancestrales para el aprendizaje de las nuevas generaciones.

Fundamentado en lo anteriormente descrito, las investigadoras consideran que es oportuno realizar esta investigación porque las publicaciones académicas a nivel mundial son limitadas y la realización de este tipo de investigación aportaría con datos nuevos para que sirva de apoyo para otras investigaciones, así mismo, como se ha perdido identidad cultural, trabajos de investigación como este, podrían incentivar a que se mantengan las tradiciones y que pasen de generación en generación los conocimientos ancestrales en el cantón Montecristi y por ende, en la provincia de Manabí para enriquecer y fortalecer estas tradiciones y saberes de los pueblos. Y como mensaje de Banca Chancosa, la frase con la que resumió su reflexión sobre los conocimientos ancestrales: “Hablar de saberes no es hablar de la ciencia, sino reconocer las aportaciones del otro (Jairala, 2018).

El uso de la tecnología en la cocina moderna facilita la producción y optimización del tiempo debido a la creciente demanda. La gastronomía moderna se basa en la mezcla de sabores y en una presentación cuidada de los platos, con el objetivo de causar un gran impacto en el consumidor.

El objetivo es recolectar información, fomentar las bases, proponer retos importantes de superar en base a la pérdida de conocimientos que se está dando entre las generaciones futuras más jóvenes y la falta de preparación técnica de este cantón para hacer conocer sus propuestas o análisis, los bajos recursos económicos para llevar a cabo la realización de proyectos de conservación ancestral y la falta de mecanismos que concreten información de investigación científica.

Con base a lo expuesto, se abordará la determinación de las principales causas y consecuencias de la problemática en el siguiente diagrama de Ishikawa (ver Ilustración 1).

Ilustración 1. Causas y efectos



Figura 1: Diagrama de Ishikawa de Causas y Efectos

Fuente: Elaboración propia

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA A TRAVÉS DE LA INVESTIGACIÓN

¿Cómo es el proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en el cantón Montecristi, provincia de Manabí?

Objeto de estudio. El objeto de estudio es el proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias.

Campo.

El campo de estudio en esta investigación es el cantón Montecristi provincia de Manabí

Objetivo General y Específico

Objetivo general

Analizar el proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en el cantón Montecristi provincia de Manabí.

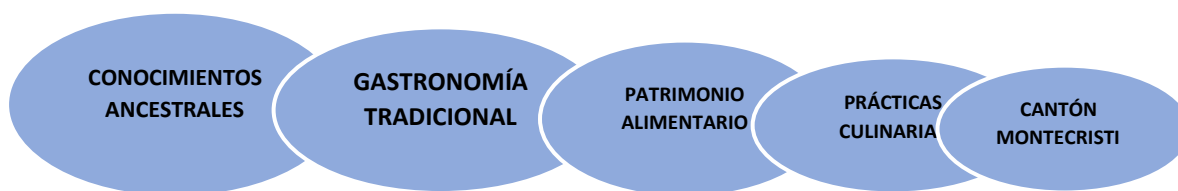
Objetivos específicos

1. Identificar los elementos que se consideran para la conservación de conocimientos ancestrales a nivel mundial.
2. Determinar las principales prácticas culinarias que se realizan en el cantón Montecristi.
3. Analizar la relación que existe entre los conocimientos ancestrales y el desarrollo de los conocimientos gastronómicos en la actualidad.
4. Generar estrategias para la recuperación de los conocimientos ancestrales en el cantón Montecristi.

1. CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

Dentro de este aporte, las investigadoras plasman las principales definiciones de las variables que forman parte de la investigación para que permitan una mejor comprensión, que va ser parte del proyecto con la finalidad desarrollar un hilo conductor acuerdo al tema de estudio, donde se encuentran artículos científicos, revista y libros para poder analizar la situación actual de los conocimientos ancestrales, gastronomía tradicional, patrimonio alimentario, prácticas culinarias en el cantón Montecristi, de acuerdo con el siguiente esquema:

Gráfico 1: Hilo Conductor



Nota1: Variación del estudio

Fuente: Elaboración propia

1.1. Conocimientos Ancestrales.

Hernández (2013) explica la conservación de los conocimientos ancestrales se debe justificar en base a las razones que responda a su desarrollo analizando diferentes criterios que tienen que ver con la gastronomía ancestral cuya herencia se remonta en los conocimientos que dejaron los antepasados en cuanto a sus saberes y sabores únicos de la gastronomía de cada localidad, busca generar repuesta a problemáticas actuales y reales de la gastronomía ancestral y el desarrollo de los procesos de los conocimientos del cantón Montecristi, para fortalecer la gastronomía ancestral.

Cabe destacar, que se busca visibilizar los conocimientos ancestrales y locales presentes en la vida cotidiana de las familias y comunidades con la finalidad de mejorar la Educación Intercultural, de historias y vivencias diversas, que emerge de un pasado construido sobre procesos de migración y re significación en otras palabras, es la capacidad de otorgar un sentido diferente al pasado a partir de una nueva comprensión en el presente, en el cual dialogan las memorias de los diferentes actores (Tumbay, Villegas, & Mera, 2018).

Fundamentando en lo anterior, las investigadoras, asumen que los autores desde su enfoque contribuyen a la comprensión de la realidad, se va dando forma a cada conocimiento que servirá a nuevos o futuros investigadores y podrán disponer de la información dentro del cantón Montecristi.

1.2. Gastronomía tradicional.

Ante todo, la gastronomía constituye en un patrimonio, por ser producto de herencia que recibimos de nuestros antepasados, porque forma parte de nuestra historia nos distingue de otros pueblos y nos da sentido de pertenencia. Si trabajamos en el sector culinario y consideramos la gastronomía como un producto patrimonial estaremos contribuyendo al fortaleciendo los conocimientos de nuestros pueblos y además adema valorando nuestra identidad (López, 2014 b).

De cualquier manera, la gastronomía tradicional, con el tiempo ha ido evolucionando y de manera constante, convirtiéndose así en un patrimonio esencial para el sector turístico. Los sabores de las comidas se convierten en el corazón de los hogares y en una de las mejores armas en manos de quien posea la habilidad para preparar con exquisitez desde un plato más sencillo hasta los más elaborados. Cada rincón de Manabí tiene sus tradiciones y sus propios platos gastronómicos, por ello al hablar de Gastronomía tradicional, se puede decir que es uno de los factores del país con la mejor comida y sazón que puede existir, además es un tema muy puntual detectado en la cultura manabita, y es el valor simbólico que dan a su comida. Cada plato está relacionado con algo de la vida familiar y social, con sus tradiciones y sus costumbres, por eso la comida es la sabia que nutre la identidad cultural manabita, tiene un carácter mágico que juega un papel importante en su vida (Espinoza, 2019).

Desde luego, la gastronomía tradicional, con el tiempo ha ido evolucionando y de manera constante, convirtiéndose así en un patrimonio esencial para el sector turístico. Los sabores de las comidas se convierten en el corazón de los hogares y en una de las mejores armas en manos de quien posea la habilidad para preparar con exquisitez desde un plato más sencillo hasta los más elaborados. Cada rincón de Manabí tiene sus tradiciones y sus propios platos gastronómicos, por ello al hablar de Gastronomía tradicional, se puede decir que es uno de los factores del país con la mejor comida y sazón que puede existir, además es un tema muy puntual detectado en la cultura manabita, y es el valor simbólico que dan a su comida. Cada plato está relacionado con algo de la vida familiar y social, con sus tradiciones y sus costumbres, por eso

la comida es la sabia que nutre la identidad cultural manabita, tiene un carácter mágico que juega un papel importante en su vida (Verdú, 2017).

Por otra parte, en la gastronomía el patrimonio cultural inmaterial, como la manera de cultivar los alimentos y su uso, el arte de cocinar, la forma y las tradiciones de comer, son especialmente importantes, al igual que el patrimonio cultural material con los platos locales típicos y la artesanía, pero también el patrimonio natural, con los ingredientes agrícolas y marinos típicos utilizados. La provincia de Manabí Ecuador es muy reconocida por su cultura gastronómica dentro y fuera del país. Esto constituye sin duda una ventaja comparativa, en un momento en que los turistas están cada vez más interesados en el cultivo, la preparación y el consumo tradicional de alimentos locales, así como en los contextos histórico-culturales (López, 2014 c).

De cualquier manera, la gastronomía tradicional, con el tiempo ha ido evolucionando y de manera constante, convirtiéndose así en un patrimonio esencial para el sector turístico. Los sabores de las comidas se convierten en el corazón de los hogares y en una de las mejores armas en manos de quien posea la habilidad para preparar con exquisitez desde un plato más sencillo hasta los más elaborados. Cada rincón de Manabí tiene sus tradiciones y sus propios platos gastronómicos, por ello al hablar de Gastronomía tradicional, se puede decir que es uno de los factores del país con la mejor comida y sazón que puede existir, además es un tema muy puntual detectado en la cultura manabita, y es el valor simbólico que dan a su comida. Cada plato está relacionado con algo de la vida familiar y social, con sus tradiciones y sus costumbres, por eso la comida es la sabia que nutre la identidad cultural manabita, tiene un carácter mágico que juega un papel importante en su vida (Salvatierra, 2019).

Desde luego, la gastronomía tradicional, con el tiempo ha ido evolucionando y de manera constante, convirtiéndose así en un patrimonio esencial para el sector turístico. Los sabores de las comidas se convierten en el corazón de los hogares y en una de las mejores armas en manos de quien posea la habilidad para preparar con exquisitez desde un plato más sencillo hasta los más elaborados. Cada rincón de Manabí tiene sus tradiciones y sus propios platos gastronómicos, por ello al hablar de Gastronomía tradicional, se puede decir que es uno de los factores del país con la mejor comida y sazón que puede existir, además es un tema muy puntual detectado en la cultura manabita, y es el valor simbólico que dan a su comida. Cada plato está relacionado con algo de la vida familiar y social, con sus tradiciones y sus costumbres, por eso

la comida es la sabia que nutre la identidad cultural manabita, tiene un carácter mágico que juega un papel importante en su vida (Prefectura de Manabí, 2020).

Por otra parte, en la gastronomía el patrimonio cultural inmaterial, como la manera de cultivar los alimentos y su uso, el arte de cocinar, la forma y las tradiciones de comer, son especialmente importantes, al igual que el patrimonio cultural material con los platos locales típicos y la artesanía, pero también el patrimonio natural, con los ingredientes agrícolas y marinos típicos utilizados. La provincia de Manabí Ecuador es muy reconocida por su cultura gastronómica dentro y fuera del país. Esto constituye sin duda una ventaja comparativa, en un momento en que los turistas están cada vez más interesados en el cultivo, la preparación y el consumo tradicional de alimentos locales, así como en los contextos histórico-culturales (Veléz, 2022).

Para finalizar, las investigadoras analizan que es de fundamental importancia fortalecer en base a estos conceptos la gastronomía manabita, y que resalten mediante procesos estos conocimientos para su evolución, en la cual se considerará fundamental en las historias, tradiciones y sobre todo en la identidad actual del cantón Montecristi.

1.3. Patrimonio alimentario.

De acuerdo con el Ministerio de Turismo del Ecuador (2021), se ejecuta un proyecto que garantizará la salvaguarda de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio de los ecuatorianos.

En esta cita se expone Vélez (2013), que lo patrimonial es la herencia que trae cada alimento y cada plato que consumimos, una de las principales estrategias de acción, ha sido la investigación como parte fundamental para el conocimiento y puesta en valor de lo que somos y tenemos, es por eso que dentro del proyecto de Patrimonio Alimentario se han realizado algunas investigaciones con fines académicos informativos y nutricional.

López (2014) sostiene que patrimonio alimentario gastronómico es una de las actividades que mayor prestigio ha alcanzado en las últimas décadas, es parte de un producto turístico, que gracias al patrimonio alimentario, incorpora no solo a la comida en sí, sino a sus portadores, a quienes cultivan, procesan los alimentos; por lo que el objetivo de la determinación de posibles zonas gastronómicas en Manabí para el desarrollo de rutas turísticas alimentarias y gastronómicas puede constituir un potencial del desarrollo sostenible de la provincia.

El análisis de las investigadoras resumen que, las aportaciones del Ministerio de cultura y Patrimonio, mediante el conocimiento, las técnicas y las tradiciones transmitidas de generación en generación y que elaborar un plato es patrimonio alimentario, se refiere a los productos nativos con que se prepara la comida, para elaborar un plato, a más del plato, revaloriza, dinamiza y potencia el patrimonio alimentario y los conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias.

1.4. Prácticas culinarias.

Ante todo, la información proviene de una investigación exhaustiva al revalorizar un menú variado que trasciende en el tiempo y cautiva a nuevas generaciones, respetando la utilización de ingredientes que representan la identidad, reflejo de conocimientos ancestrales de las comunidades y prácticas culturales actuales.

Armendáriz expone (2010), lo único que debe prevalecer es nuestra cultura a través de la cocina tradicional, nuestras formas de preparar y servir, manifiesta el Chef para quien el libro busca cultivar el amor por la cocina ecuatoriana y promocionar los productos regionales que son el componente de identidad de nuestra nación y recoge todas las posibilidades de utilización de los ingredientes ecuatorianos y los presenta en recetas sencillas y fáciles de elaborar".

Por otra parte, Vélez (2022), podemos resaltar que las prácticas ancestrales destacan con gran riqueza sabores, colores, aromas y texturas únicamente en el proceso de la preparación de sus prácticas culinarias, por lo que ya es reconocida a nivel nacional, la investigación sugiere, además, que existe una tradición ceramista muy especializada en el uso culinario desde lo más antiguo y que las prácticas culinarias en la gastronomía manabita se caracterizan por ser una de las que posee mayor variedad en el Ecuador.

Las características climatológicas favorecen a la producción de algunos productos de ciclo corto como el maíz, arroz, maní, yuca, plátano entre otros. Todos estos productos fueron y son la base para la preparación de muchos platos ancestrales tradicionales que han forjado una identidad cultural, la cual ha sido transmitida de generación en generación, pero que sin embargo con el pasar de los años se ha ido minimizando la potencialidad y la preservación (Hernández, 2015).

Considerando las aportaciones de los autores antes citados las investigadoras llegan a una conclusión, que el patrimonio alimentario en donde se transmite la idea de conservación de

conocimientos, para la elaboración de platos tradicionales mediante la práctica, recopilando las ideas de generaciones y así poder identificar con que ingredientes se elaboran platos tan familiares como autóctonos, y despejar dudas o curiosidades a través de nuestros ancestros.

1.5. Cantón Montecristi.

Cabe destacar que el cantón está lleno de atractivos naturales y culturales, y se avizora un escenario en donde se debe incentivar al fomento de los atractivos e incrementar la capacitación a la población sobre las bondades del territorio; aprovechando la generación de acciones que se desarrollan juntamente con esta actividad “alojamiento, comida, transporte”, contando con un plan que permita visualizar una estrategia progresista sobre la misma (Tumbay, 2018).

De acuerdo con, López (2015) que la provincia de Manabí resalta la artesanía del sombrero de paja toquilla, otro de los elementos que se destaca es en sector gastronómico existe una variedad de platos típicos en los resaltados sus comidas más tradicionales que han sido seco de chivo, bollos y horneado de chanco con tortillas de maíz, chicha, ceviches, caldo y seco de gallina, dulces.

La literatura de López (2002), destaca el lugar de visita y encuentro de los turistas internacionales al entrar en Montecristi en “La Casa de Alfaro”, inaugurada el 5 de junio de 1895, luego de su restauración, es un punto donde llegan a conocer un poco del atractivo de la ciudad, este espacio es utilizado por varios artesanos que venden sombreros de paja toquilla, pero puede ser utilizado para mostrar un poco del folklore y cultura del cantón Montecristi, a su vez, se puede mostrar presentaciones de bandas de pueblos tocando música tradicional de la zona, por otro lado, se estimula a la juventud a ser parte de las actividades turísticas, generando un fondo de valor agregado para el arte y la cultura.

En este sentido, en el Ministerio de Turismo (2018) busca generar un pasillo turístico tomando la calle principal y el parque frente al santuario de la Virgen de Monserrate, lugar donde se puede exponer diferentes islas para con el Gobierno Provincial, mostrando los atractivos turísticos de la provincia.

Por otro lado, por seguridad de los turistas se cierran las calles y se toma en consideración a los comerciantes locales, indicando sus productos en la zona, ubicando comedores en un sector, alimentos de venta y productos artesanales en otro, identifica a su vez a personas preparadas para brindar la información a los turistas y generar una organización más adecuada.

En consecuencia, las investigadoras consideran que el cantón Montecristi brinda muchos espacios desde el parque principal, un punto de encuentro para mostrar sus diferentes actividades, las bellezas naturales que posee como tal, también se arman diferentes islas o carpas mostrando los diferentes productos por parte de emprendedores y actividades que se realizan en la población rural, y que se genera un nuevo ingreso de las actividades presentes en el medio impulsando el turismo rural local.

2. CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

En siguiente capítulo se presentará, el enfoque donde se utiliza métodos y técnicas, para la recopilación de información e instrumentos que de acuerdo con los criterios que se relacionan con esta investigación se dará a través de entrevistas, libros, revistas que permitan sustentar el estudio para poder dar respuesta a los objetivos planeados.

2.1. Enfoque metodológico.

El enfoque de la investigación será cualitativo, se utiliza la recolección de datos y el análisis, para contestar preguntas de investigación de campo y probar hipótesis formuladas previamente en la investigación (Veléz, 2022).

En todo caso, la investigación cualitativa busca explicar las razones de los diferentes aspectos de tal comportamiento. En otras palabras, se investiga por qué y cómo se tomó una decisión, en contraste con la investigación cualitativa, que busca responder preguntas tales como cuál, dónde, cuándo, cuánto. Por otra parte, la investigación cualitativa se basa en la toma de muestras pequeñas, la observación de campo de grupos de población reducidos (Alvaréz, 2005).

Es así, como las investigadoras recolectan información con mayor relevancia para el desarrollo del proyecto de investigación, dicho proceso, será llevado a cabo mediante la aplicación de cuestionarios de entrevista, el cual se encontrará a representantes de los restaurantes tradicionales del cantón.

2.1.2. Métodos y técnicas de la Investigación.

Se ha generado la siguiente tabla para una mejor orientación del proceso metodológico, en donde se identifican cada uno de los pasos a seguir, con sus respectivos métodos, técnicas y los resultados que se esperan en cada etapa para dar respuesta a los objetivos inicialmente planteados:

Tabla 1: Metodología de la investigación.

Pasos (Objetivos de la investigación)	Métodos	Técnicas	Instrumento	Resultados
Identificar los elementos que se consideran para la conservación de conocimientos ancestrales a nivel mundial.	Análisis de contenido Investigación de campo	Revisión bibliográfica. Entrevista	Cuestionario	Determinar los principales elementos más utilizados en la industria gastronómica ancestral a nivel mundial.
Determinar las principales prácticas culinarias que se realizan en el cantón Montecristi.	Investigación de campo	Entrevista	Cuestionario	Intensificar cuales son los principales conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en el cantón Montecristi.
Analizar la relación que existe entre los conocimientos ancestrales y el desarrollo de los conocimientos gastronómicos en la actualidad.	Investigación de campo	Entrevista	Cuestionario	La recolección de datos de conocimientos ancestrales gastronómicos del cantón Montecristi que pueden ser utilizadas para desarrollar el turismo.
Generar estrategias para la recuperación de los conocimientos ancestrales en el cantón Montecristi.	Análisis de contenido Deductivo/inductivo Análisis de síntesis.	Entrevista	Cuestionario	Identificar las estrategias que se aplicaría en las prácticas culinarias en el cantón Montecristi, para que puedan ser utilizadas y desarrolladas en la recuperación de los conocimientos ancestrales.

Nota 2: Representación de los métodos a utilizar

Fuente: Elaboración propia.

Con base a lo mencionado, las investigadoras detallan a continuación cada uno de los pasos a seguir, enfatizando los métodos y técnicas seleccionados. En este sentido, lo primero que se realizará es un análisis de contenido.

Para responder el objetivo 1 se ha señalado el método de análisis de contenido se basa en la lectura (textual o visual) como instrumento de recogida, la lectura común debe realizarse siguiendo el método científico, información que debe ser, sistemática, objetiva, replicable, y valida. En ese sentido es semejante es su problemática y metodología, salvo algunas características específicas, al de cualquier otra técnica de recolección de datos de investigación social, observación, experimento, encuestas, entrevistas, etc. No obstante, lo característico del análisis de contenido y que le distingue de otras técnicas de investigación sociológica, es que

se trata de una técnica que combina intrínsecamente, y de ahí su complejidad, la observación y producción de los datos, y la interpretación o análisis de los datos (Andreú, 2019).

Por tanto, cabe destacar que este método se usara en el análisis de contenido cualitativo es fundamentalmente basadas en la convicción de que las técnicas numéricas eran insuficientes para captar los significados profundos análisis de contenido trata de establecer inferencias o explicaciones en una realidad dada a través de los mensajes comunicativos. el objetivo de efectuar deducciones lógicas, lo importante de este elemento para el desarrollo en el campo de actuación más específico (Carranza, 2020).

En este sentido las investigadoras, se enfocarán en la revisión de la literatura actual existente sobre los principales indicadores que se van a determinar los conocimientos ancestrales gastronómicos a nivel mundial que se puedan analizar mediante el método y la técnica mencionadas anteriormente, se enfocaría en la información recopilada, obteniendo como resultado para la identificación realizar la conservación alimentarias en las practicas culinarias.

Para responder el objetivo 2, se había mencionado que se tendrá en consideraciones previamente de la observación de campo va a ser la construcción de conocimiento científico se realiza de acuerdo con ciertas reglas establecidas por comunidades científicas, que permiten la reducción de complejidad y es mediante al lugar del destino, que va a ser la investigación de la metodología cualitativa que se refiere, a procedimientos que posibilitan una construcción de conocimiento que ocurre sobre la base de conceptos (Vasilachis, 2012).

Cabe destacar, para el desarrollo de la investigación se utilizó los instrumentos de investigación de campo que permiten recopilar datos para realizar el respectivo análisis sobre la gastronomía ancestral de las prácticas culinarias. La técnica de la entrevista es el instrumento que más se adapta a la investigación con el propósito de conocer las ventajas y desventajas que se aplica en el sector gastronómico para poder destacar cuáles son sus factores actuales, en las estrategias que se han implementado con el propósito de promocionar la gastronomía que ofrecen y si han tenido efectos en el desarrollo de sus conocimientos (Ministerio de Turismos del Ecuador, 2018).

Como segundo punto las investigadoras, seleccionan el método de investigación de campo con el objetivo de realizar un estudio de campo mediante la recopilación de información con la finalidad de determinar cuáles son los principales conocimientos en sus prácticas culinarias que se realizan en el cantón Montecristi.

Dentro del objetivo 3, se tendrá en consideración el método recolección de datos. En este método nos ayudará obteniendo con una definición marcada, ya que el método de recopilación de datos es necesario que tipo de técnica que se utilizará tomando en cuenta objetivos y variables. Por la cual, será enfocada en responder preguntas por medio de entrevista, cabe destacar, que los datos obtenidos que van a implicar un análisis e investigación con más profundidad. De manera consecuente, es un instrumento de recopilación de datos más utilizados para la investigación cualitativa, principalmente por su enfoque personal, para poder conseguir los resultado e interrogantes planteadas (Garcias, 2021).

Para el cumplimiento del cuarto y último objeto, se implementará tres tipos de métodos el primero análisis de contenido, deductivo/ inductivo y análisis de síntesis. Es decir, para el primer método de análisis de contenido consiste en “una técnica de investigación para la descripción objetiva, sistemática y cualitativa del contenido manifiesto de la comunicación”. Según esta definición el análisis de contenido será sometida a ciertas reglas, que hacen referencia a pautas ordenadas que abarquen el total del contenido observado el lugar del destino (Noguero, 2002).

Así mismo, es importante tener en cuenta que los documentos son muy variados, teniendo que recurrir a todos aquellos que demande nuestro problema, sin más limitaciones que su pertinencia y su posibilidad de acceso (López, 2002).

Es decir, que el segundo método del último objetivo el término inductivo, a diferencia del deductivo. Por otra parte, método inductivo se lleva a cabo mediante la aplicación de una hipótesis específica para luego conocer el componente teórico que se esconde tras ella. Además, consiste en la recolección de datos sobre casos específicos y su análisis para crear teorías o hipótesis, de toda la información se llega a la conclusión general. Según, el termino deductivo se lleva a cabo mediante la explicación de un componente teórico que da lugar a una hipótesis específica (Newman, 2006).

Según Navarro (2009) en muchas ocasiones se sintetiza básicamente, los principales aspectos del método inductivo y el deductivo. Se propone una hipótesis según los resultados de aquello que fue observado con el fin de explicar esos fenómenos. Para que la hipótesis tenga validez, debe ser posible ponerla a prueba.

Para culminar, el ultimo método de análisis y síntesis debe tener un orden específico con el objetivo de lograr demostraciones que sean satisfactorias, como primero debe realizarse el análisis y luego la síntesis. Así mismo, se ejecuta con un procedimiento que se realiza a través

de las observaciones y de los experimentos, desde los cuales podemos extraer conclusiones. Estas deben contrastarse a través de nuevos experimentos y observaciones, que se realizan con el propósito de establecer (Palmero, 2019).

2.2.1 Población y muestra de investigación

En este sentido, las investigadoras para poder determinar la población y la muestra del cantón Montecristi es necesario especificar, en primer lugar, qué o quiénes van a ser medidos o analizados, es decir, quiénes son los objetos de estudio.

La población tiene la característica de ser estudiada, medida y cualificada, debe delimitarse claramente en torno a sus características de contenido, lugar y tiempo. Por otra parte, son expresiones equivalentes para referirse al conjunto total de elementos que constituyen el ámbito de interés analítico en particular se habla de población marco o universo finito, al conjunto preciso de unidades del que se extrae la muestra (Herrera, 2003).

En este sentido, la población corresponde al total de restaurantes que existen en Montecristi que según el catastro es de (35) restaurantes (ver anexo2).

Así mismo, cabe destacar que la muestra es una parte de la población, la muestra puede ser definida como un subgrupo de la población que es seleccionadas de forma aleatoria, y que se somete a observación científica con el objetivo de obtener resultados válidos para la investigación. Cuando se seleccionan muestras aleatoriamente los resultados siempre son variables (Molina, 2016).

Ahora bien, tomando lo expresado por Hernández (2017) que dice que en las investigaciones cualitativas los investigadores pueden tomar una muestra intencional siempre y cuando cumplan con unos criterios previamente establecidos, de tal manera que se garantice la calidad de la información a recoger.

Por lo tanto, la muestra estará compuesta por el enfoque cualitativo que permite seleccionar para analizar a profundidad el objeto que estamos investigando a personas que cumplan con estos criterios:

- Que prepare comida tradicional.
- Que lleve un tiempo de funcionamiento por más de 25 años.
- Que tenga predisposición para colaborar en la investigación.

Así mismo se tomará como muestra a 2 informantes claves que cumplan con los siguientes requisitos:

- Personas adultas mayores.
- Persona que cuente con la experiencia de conocimientos gastronómicos ancestrales.

De lo que finalmente queda como resultado una muestra de siete restaurantes y dos informantes en el cantón.

Tabla 2. Unidades de observación.

#	Entrevistados
1	“Cevichería PEPE”
2	“Popeye el Marino”
3	“Piqueos Marianita”
4	“Medel Restaurant”
5	“Resto Bar Maynel”
6	“Minicomedor”
7	“El Rey del Sabor”
8	Informante clave 1 Sra. Marianita Piguave Molina
9	Informante clave 2 Sr. Jimmy Javier Calle Miranda

Fuente: Elaboración propia

2.2.2.4. Instrumento

Beana (2017) declara que los instrumentos son las diferentes formas o métodos de obtención de información, ambos de los cuales el autor señala como instrumentos material utilizado material para recopilar y almacenar datos.

- Guía de la entrevista

Para la realización de la guía de entrevista se elaboraron siete preguntas en un cuestionario principal utilizado en el proyecto de investigación. Estas preguntas fueron validadas a través de consultas realizadas a profesionales con amplio conocimiento en el campo gastronómico. Los expertos analizaron la estructura de los instrumentos y proporcionaron sugerencias. Los detalles completos de este proceso se encuentran documentados en los anexos (ver anexo 3 y 4)

3. CAPÍTULO III RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este capítulo se presenta el análisis de los resultados obtenidos a partir de la revisión bibliográfica y las entrevistas realizadas a los propietarios de siete restaurantes y dos informantes clave en el cantón Montecristi. A través de la recopilación de información, su interpretación y las conclusiones obtenidas, se llevará a cabo el análisis del proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias.

3.1 Resultados.

Para una mejor comprensión de los resultados, se ha procedido a organizar la información de tal manera que los resultados obtenidos respondan a los objetivos planteados inicialmente, las investigadoras han dispuesto de manera metódica la información obtenida, de modo que la misma pueda entenderse de la mejor forma posible.

En este sentido, para responder al objetivo 1, que declara “Identificar los elementos que se consideran para la conservación de conocimientos ancestrales a nivel mundial”, se ha generado la siguiente matriz:

Tabla 3. Identificación de los elementos que se consideran para la conservación de conocimientos ancestrales a nivel.

#	AUTOR	FUNDAMENTOS
1	Libertad Regalado Espinoza, 2014.	Según Regalado (2014), los platos tradicionales, la actividad culinaria está enlazada a los productos de ciclo corto y de animales de corral: <ul style="list-style-type: none">• Productos cultivados en la zona.• Uso de instrumentos para la preparación.• Explica paso a paso sobre la preparación de recetas tradicionales de la Zona 4.
2	Manuel Félix López, Agosto 2014.	La literatura de López decide que está investigación con base a: El Ministerio de Cultura y Patrimonio, ejecuta el proyecto emblemático Patrimonio Alimentario: <ul style="list-style-type: none">• Busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarlo.• Garantiza la salvaguarda de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos.• Que los recursos ancestrales que pueden convertirse en productos patrimoniales.• Fortalecer cada método de la conservación en los conocimientos ancestrales.• Fortalecer nuestra identidad y valorar lo que tenemos.

3	Ana D. Verdú Delgado, 2017.	Según Verdú resalta que se apoya procesos críticos y alternativos de desarrollo que tengan en cuenta el bienestar de la Madre Tierra: <ul style="list-style-type: none"> • Resaltar los procesos que implican la valoración de saberes ancestrales. • Ampliar el enfoque de la cocina tradicional manabita hacia otros países.
4	UNESCO, 2010.	La UNESCO declara que el patrimonio cultural inmaterial no solo incluye: <ul style="list-style-type: none"> • Patrimonio cultural inmaterial, bien cultural. • Conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres que se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades. • Salvaguardia, el desarrollo y la valorización del patrimonio cultural inmaterial.

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Una vez revisados los referentes bibliográficos de diversos autores, las investigadoras han identificado los siguientes elementos que se consideran clave para la conservación de conocimientos ancestrales, los cuales reflejan la historia de los pueblos y están ligados a la cultura de cada comunidad. Estos elementos incluyen el uso de materia prima específica de cada lugar, la preparación de aliños propios, la utilización de utensilios tradicionales, la conservación de los alimentos y la elaboración de platos culinarios, entre otros.

Además, como parte de la entrevista y para responder al objetivo 1, las investigadoras formularon dos preguntas cuyos resultados se muestran a continuación.

Tabla 4 Pregunta 1.- ¿Cómo definiría usted a la gastronomía ancestral? Fundamente su respuesta.

#	Entrevistados	Respuesta
1	“Cevichería PEPE”	En la gastronomía ancestral hacemos reconocer la cultura de la comida y su tradición
2	“Popeye el Marino”	Comida típica deliciosa con ingredientes naturales y sanos, con productos que son llevados del huerto a la mesa sin preservantes o químicos
3	“Piqueos Marianita”	La deliciosa, comida se conserva su valor nutricional, utiliza instrumentos de cocina tradicional.
4	“Medel Restaurant”	La gastronomía ancestral es la que prepara comida con varios condimentos hortalizas, frutas y verduras del propio huerto.
5	“Resto Bar Maynel”	La gastronomía ancestral es la mezcla de ingredientes naturales con los procesados y sus características en sabores y olores.
6	“Minicomedor Erick Junior”	Considero que los conocimientos y enseñanzas de nuestros familiares al paso del tiempo se van cultivando, mejorando y aplicando en la gastronomía actual.

7	“El Rey del Sabor”	No tiene conocimiento
8	Informante clave 1	La variada forma de preparar los diversos platillos de comidas y bebidas.
9	Informante clave 2	Es una forma de identidad y de representar un lugar

Fuente: Estudio de campo/ entrevista.

Análisis: La gastronomía ancestral se considera patrimonio intangible de la humanidad, ya que representa una sensación de satisfacción al consumir donde las recetas que han sido transmitidos de generación en generación. Este aspecto se consideró crucial e importante al consultar a las personas encargadas de los restaurantes. Según los hallazgos encontrados en la pregunta 1, se destaca que para ellos la gastronomía ancestral se caracteriza por ser una comida deliciosa, rica en aromas, sabores y colores.

Es evidente en la entrevista el entusiasmo con el que los entrevistados expresan sus conocimientos, lo cual demuestra que los adultos mayores tienen un profundo entendimiento del significado de las tradiciones y del legado transmitido por sus abuelos. Durante el proceso de preparación, se rescatan los conocimientos impartidos por costumbres y tradiciones pasadas, y la gastronomía ancestral se ha convertido en un complemento indispensable para fortalecer sus métodos culinarios.

Tabla 5. Pregunta #2 ¿Cuáles son los elementos más relevantes para la conservación de conocimientos ancestrales en la cocina a nivel mundial? Fundamente su respuesta

#	Entrevistados	Respuesta
1	“Cevichería PEPE”	Uno de los elementos para conservar los alimentos que se utiliza es la sal en pescados y carnes.
2	“Popeye el Marino”	El vinagre conserva los alimentos
3	“Piqueos Marianita”	Rallo para procesar los alimentos, molinillo para mezclar, piedra de moler, cucharas de palo, ollas, bateas, pataconera, tabla de madera para picar.
4	“Medel Restaurant”	La sal o salmuera es un elemento que se ha utilizado por años para la conservación de alimentos.
5	“Resto Bar Maynel”	Como elemento considero los utensilios de cocina tradicional.
6	“Minicomedor Erick Junior”	Considero a los utensilios de cocina, tablón de madera, cuchara de palo, ollas de cerámica que influye y complementa en el sabor de la preparación.
7	“El Rey del Sabor”	Prepara sus propios adobos con especias naturales
8	Informante clave 1	Mantener las tradiciones culinarias para conservar los conocimientos de nuestras generaciones pasadas.
9	Informante clave 2	La gastronomía ancestral con el paso de los años se convierte en cultura patrimonial

Fuente: Estudio de campo/ entrevista.

Análisis: En cuanto a la pregunta 2 de la entrevista, los resultados obtenidos revelan que los elementos considerados para la gastronomía se basan principalmente en el uso de herramientas ancestrales como el molino, la piedra, la cuchara de palo, la olla de barro, el horno con leña y la tabla de madera, entre otros. Estos elementos se valoran debido a la diferencia que aportan en la conservación del sabor y la mezcla de condimentos, así como el aroma de la leña al cocinar o hornear al aire libre, utilizando hojas de plátano para cubrir los alimentos.

Sin embargo, es importante destacar que algunos de los entrevistados tuvieron una interpretación distinta de la pregunta y mencionaron utensilios como conocimientos ancestrales, mientras que otros hicieron referencia a especias como la salmuera o la sal, que son elementos esenciales para la conservación de los alimentos y para preservar su sabor y textura.

Así mismo, para dar respuesta al objetivo 2 que plantea: "Determinar las principales prácticas culinarias que se realizan en el cantón Montecristi", las investigadoras presentan las respuestas a las preguntas 3 y 4 de las entrevistas realizadas durante el estudio de campo, para lo cual se han generado las siguientes matrices:

Tabla 6. Pregunta #3 ¿De acuerdo con su criterio, a qué se considera como prácticas culinarias? Fundamente su respuesta.

#	Entrevistados	Respuesta
1	“Cevichería PEPE”	Considero que las prácticas culinarias es cocinar o preparar los alimentos con aptitud y amor a la cocina
2	“Popeye el Marino”	Poner en práctica la preparación y degustación de alimentos
3	“Piqueos Marianita”	Considero que es una preparación de alimentos, con ingredientes y condimentos naturales y frescos.
4	“Medel Restaurant”	Depende mucho de los conocimientos adquiridos para ponerlos en práctica.
5	“Resto Bar Maynel”	En la preparación de alimentos con conocimientos gastronómicos
6	“Minicomedor Erick Junior”	Son las que se realizan en una cocina para preparar los alimentos
7	“El Rey del Sabor”	Son prácticas que se utilizan a diario
8	Informante clave 1	Considero que cocinar es preparar alimentos
9	Informante clave 2	Considero que las prácticas culinarias es preparar alimentos

Fuente: Estudio de campo/ entrevista.

Análisis: De acuerdo con los datos obtenidos, al hablar de prácticas culinarias, se destaca la capacidad de preparar alimentos tradicionales como el greñoso, corviche a base de plátano, maní y pescado, seco de chivo, caldo de gallina criolla, seco de gallina, ceviche de pescado,

guatita de mondongo, entre otros. Estos platillos tradicionales contribuyen a fomentar la identidad cultural del cantón.

En este sentido, las investigadoras coinciden en que los resultados obtenidos de las entrevistas realizadas a los administradores de varios restaurantes de la zona reflejan que la mayoría está de acuerdo en que las prácticas culinarias se han mantenido principalmente en un pequeño grupo de habitantes del cantón.

Tabla 7. Pregunta # 4 ¿Cuáles son las principales prácticas culinarias que se realizan en el cantón Montecristi? Fundamente su respuesta.

#	Entrevistados	Respuesta
1	“Cevichería PEPE”	Realizamos la preparación de encebollado, roscas, greñoso, corviches, bolón mixto
2	“Popeye el Marino”	Se realiza el de rallado de plátano o verde, el maní molido y utensilios como rayo, molino, adicional utilizo utensilios modernos para complementar como sartén, ollas, una parrilla y carbón
3	“Piqueos Marianita”	Se prepara de todo, seco de gallina criolla, seco de chivo, sopa de pata, sopa de hueso, corviches, sandwiches, pan de almidón, bolón de verde, café colado, té, bebidas naturales de frutas.
4	“Medel Restaurant”	Las prácticas las realizo de acuerdo con los conocimientos adquiridos en mi horno de leña preparo caldo de gallina, verde asado, cocino arroz o las carnes.
5	“Resto Bar Maynel”	Preparo hornado de chanco, morcilla rellena, caldo de manguera, empanadas, corviches.
6	“Minicomedor Erick Junior”	Para la preparación ollas de aluminio, cocina industrial, cucharas y cucharones de aluminio y de esta forma se prepara y aplicamos los conocimientos tradicionales
7	“El Rey del Sabor”	Utilizo productos, frutas y verduras del mercado
8	Informante clave 1	En nuestro cantón se prepara la comida criolla, roscas y en las festividades los dulces tradicionales llamados “Los enterrados”
9	Informante clave 2	Durante los días laborales se preparan desayunos y almuerzos ejecutivos y la comida tradicional con la sazón casera ancestral.

Fuente: Estudio de campo/ entrevista.

Análisis: Según los propietarios y administradores de las cocinas, se considera fundamental utilizar materia prima fresca obtenida directamente del mercado o de huertos propios para la preparación de los alimentos.

Por esta razón, las investigadoras coinciden en que la mayoría de los entrevistados destacan como característica principal de su cocina la preparación y uso de sus propios aliños, utilizando productos, especias y vegetales como pimiento, tomate, ajo y cebolla. Estos ingredientes se utilizan para preparar diversos platos como corviche, seco de gallina, caldo de morcilla, bolón,

entre otros. Esta práctica resalta la importancia de utilizar ingredientes frescos y locales para realzar los sabores y la calidad de los platos.

En este mismo orden de ideas, para dar respuesta al objetivo 3, que declara: “Analizar la relación que existe entre los conocimientos ancestrales y el desarrollo de los conocimientos gastronómicos en la actualidad.”, se utilizaron las respuestas a las preguntas 5 y 6, las cuales resultaron ser de gran ayuda en la obtención de datos relevantes, los mismos que se muestran en las siguientes matrices:

Tabla 8. Pregunta # 5. ¿Considerando su experiencia, cree usted que ha existido un desarrollo considerable de los conocimientos gastronómicos en Montecristi? Justifique su respuesta.

#	Entrevistados	Respuesta
1	“Cevichería PEPE”	Sí existe un considerable desarrollo y se han cambiado las formas de preparar, debido a que en la comida se utilizan producto procesados con aditivos que no son naturales, al 100%
2	“Popeye el Marino”	En la actualidad en el desarrollo de la gastronomía ancestral dentro del cantón se ha perdido mucho los conocimientos por la evolución de la comida moderna.
3	“Piqueos Marianita”	Considero que sí hay desarrollo y empleo poniendo en práctica los conocimientos y el proceso de los alimentos en mi cocina de forma tradicional.
4	“Medel Restauran”	El desarrollo de los conocimientos ancestrales en Montecristi en la comunidad resalta su gran importancia por su valor y el propósito de rescatar y poner en práctica la conservación y las tradiciones de nuestra cultura.
5	“Resto Bar Maynel”	Actualmente los conocimientos gastronómicos ancestrales son poco, lo que se logra rescatar y es necesario aplicarlos constantemente.
6	“Minicomedor Erick Junior”	En la preparación de comidas y en cada uno de los platos, el proceso de elaboración de las recetas que les enseñaron las madres y abuelas si se aplican los conocimientos ancestrales.
7	“El Rey del Sabor”	Los conocimientos ancestrales de Montecristi incluyen los sabores, los olores y los colores de ingredientes en cada plato de comida, manteniendo esa conservación de los alimentos en el transcurso y durante la preparación y mantener la tradición utilizando los conocimientos adquiridos
8	Informante clave 1	Considero que sí hay desarrollo de los conocimientos gastronómicos porque se combina lo antiguo y mejora la presentación de los platillos resalta la sazón de nuestros antepasados y la cocina moderna.
9	Informante clave 2	Con mi experiencia sí hay desarrollo en los conocimientos gastronómicos donde la comunidad desarrolla nuevas técnicas.

Fuente: Estudio de campo/ entrevista.

Análisis: Dentro del objetivo 3, en relación a la pregunta 5 sobre el desarrollo de los conocimientos gastronómicos en el cantón y las respuestas de los entrevistados, se destaca que ha habido un desarrollo significativo.

Según las investigadoras, los resultados obtenidos en la pregunta 5 indican que los entrevistados perciben la gastronomía ancestral del cantón Montecristi como una forma indirecta de dar a conocer las costumbres de la población. El propósito es disfrutar de los diferentes platos tradicionales de la zona, lo cual beneficia a la localidad en términos de promoción y valoración de su gastronomía.

Tabla 9. Pregunta #6 ¿Cómo se relacionan los conocimientos ancestrales con el desarrollo de los conocimientos gastronómicos en la actualidad? Justifique su respuesta.

#	Entrevistados.	Respuesta
1	“Cevichería PEPE”	La evolución en la gastronomía ancestral se ha transmitido en las generaciones y la moderna debido a los diferentes cambios desde los utensilios e instrumentos de cocina ha favorecido en la elaboración, preparación y presentación de los platillos
2	“Popeye el Marino”	En proceso que los platos que se ofrecen en la comunidad son platos con mucha historia y tradiciones.
3	“Piqueos Marianita”	Sí se relaciona los conocimientos de nuestros antepasados con los conocimientos actuales, los platillos son más elaborados.
4	“Medel Restauran”	Relacionado la gastronomía en las dos época ancestral y actual, ya no siguen con la misma tradición de los abuelos. Porque el campo laboral gastronómico ha evolucionado.
5	“Resto Bar Maynel”	El desarrollo en la gastronomía ha evolucionado y actualmente con los avances y nuevos implementos para realizar las prácticas en la cocina se van perdiendo las costumbres tradicionales.
6	“Minicomedor Erick Junior”	La relación entre ambos conocimientos gastronómicos cada uno tiene un proceso diferente la cocina tradicional destaca sus sabores y la cocina actual destaca en la preparación de platillos elegantes.
7	“El Rey del Sabor”	En la actualidad el objetivo y de forma positiva es que la cocina moderna tome como base los conocimientos ancestrales.
8	Informante clave 1	Referirse a lo ancestral y actual no hay punto de comparación en la preparación porque cada método que se realiza tiene sus diferencias.
9	Informante clave 2	Considero que sí tiene relación lo ancestral con lo actual el objetivo de la gastronomía en sus tradiciones y costumbre es aprovechar los recursos locales y los avances que han experimentado en los últimos años.

Fuente: Estudio de campo/ entrevista.

Análisis: Como parte de los resultados del objetivo 3, se destaca la gran importancia de las tradiciones gastronómicas, ya que a través de ellas se puede obtener una visión más profunda

sobre la cultura de un lugar. La gastronomía se convierte en una forma indirecta de dar a conocer las costumbres de una población.

En relación a las respuestas obtenidas en la pregunta 6, las investigadoras coinciden en que para quienes habitan en estas comunidades es fundamental mantener las tradiciones gastronómicas. Esto permite preservar las recetas y los métodos de preparación que han sido transmitidos a lo largo de muchos años. El reconocimiento y la valoración de estas prácticas culinarias ancestrales contribuyen a salvaguardar la identidad cultural y el legado gastronómico de la comunidad.

Ahora bien, en concordancia con el objetivo 4, que busca “generar estrategias para la recuperación de los conocimientos ancestrales en el cantón Montecristi”, se empleó los resultados de la pregunta siete cuyos principales hallazgos se muestran a continuación:

Tabla 10. Pregunta #7. ¿Qué estrategias se pueden generar para recuperar los conocimientos ancestrales en el cantón Montecristi?

#	Entrevistados.	Respuesta
1	“Cevichería PEPE”	Impulsar la gastronomía enfocada a la cocina tradicional y sus saberes.
2	“Popeye el Marino”	Capacitar a los cocineros para prestar un mejor servicio sobre la importancia de las tradiciones culinarias.
3	“Piqueos Marianita”	Integrar a la comunidad en actividades relacionadas con la elaboración de platos tradicionales.
4	“Medel Restauran”	Priorizar los festivales gastronómicos
5	“Resto Bar Maynel”	Apoyar las nuevas generaciones con espacios de aprendizaje
6	“Minicomedor Erick Jr.”	Capacitar a las y los cocineros sobre la importancia y la utilización de utensilios de cocina ancestral y la recuperación para el uso de implementos de cocina tradicional
7	“El Rey del Sabor”	Conservar especies nativas y la recuperación de prácticas de cultivo y comidas tradicionales.
8	Informante clave 1	Rescatar los conocimientos de los ancianos, mujeres, líderes y otros miembros, portadores de conocimientos y sabiduría como centros multiculturales donde transmitir esa sabiduría a las nuevas generaciones.
9	Informante clave 2	Generar espacios e impulsar el aprendizaje

Fuente: Estudio de campo/ entrevista.

Análisis: Dentro de los resultados del objetivo 4, se identificaron estrategias para recuperar los conocimientos ancestrales en la gastronomía, las prácticas culinarias y la cocina tradicional, de acuerdo con la pregunta siete. Los entrevistados coinciden en que estos conocimientos están intrínsecamente conectados con sus tradiciones, y consideran fundamental rescatar, fortalecer

y utilizar estas estrategias para promocionar un lugar. Entre las tres estrategias más destacadas por los informantes clave, se encuentran:

1. Capacitar a los cocineros en el proceso de conservación de alimentos: Esta estrategia busca brindar capacitación a los cocineros para que adquieran conocimientos sobre técnicas de conservación de alimentos, como el uso de salmuera o métodos de almacenamiento adecuados. Esto contribuirá a preservar los sabores tradicionales y garantizar la calidad de los platos preparados.
2. Integrar a la comunidad en actividades: Esta estrategia implica involucrar a la comunidad en actividades relacionadas con la gastronomía ancestral, como ferias gastronómicas, festivales culinarios o talleres de cocina tradicional. Al promover la participación activa de la comunidad, se fortalece el sentido de pertenencia y se fomenta el conocimiento y aprecio por la gastronomía local.
3. Generar espacios e impulsar el aprendizaje: Esta estrategia consiste en crear espacios dedicados al aprendizaje de la gastronomía ancestral, como escuelas de cocina tradicional o centros de capacitación. Estos espacios brindarán la oportunidad de adquirir conocimientos específicos sobre ingredientes, técnicas de preparación y recetas tradicionales, permitiendo así preservar y transmitir los saberes ancestrales a las nuevas generaciones.

Estas estrategias buscan potenciar los productos locales junto con la experiencia gastronómica, atrayendo la presencia de turistas a lugares donde la gastronomía adquiere un nivel diferenciador. Al convertir la cocina tradicional en parte de un fenómeno cultural, se promueve el reconocimiento y valoración de la gastronomía ancestral como un patrimonio cultural único y atractivo para los visitantes.

3.2. Discusión

En la investigación de campo realizada en el cantón Montecristi, se identificaron siete restaurantes y se contó con la participación de 2 informantes claves, de acuerdo con los objetivos planteados. A través de las entrevistas aplicadas, se obtuvo como resultado que la gastronomía ancestral es endémica en el lugar, es decir, forma parte intrínseca de la identidad culinaria de la zona.

En el proceso de revisión bibliográfica, se encontraron varios criterios interesantes y claros sobre la conservación de conocimientos ancestrales. Destaca la preparación de condimentos utilizando productos orgánicos, así como la mezcla de ingredientes naturales con aquellos procesados. Las características sobresalientes son los sabores y olores que se logran conservar en los alimentos utilizados para preparar platos y bebidas tradicionales, mediante el uso de instrumentos de cocina tradicional.

Sin embargo, se evidencia que tanto los entrevistados como los informantes claves tienen un conocimiento limitado en cuanto al proceso de conservación de conocimientos ancestrales. Pareciera que las personas valoran más las prácticas culinarias por costumbre que por un conocimiento científico específico sobre el tema.

No obstante, se pudo observar que en el cantón Montecristi se valora mucho la práctica culinaria principal que consiste en la preparación y degustación de alimentos con ingredientes naturales y frescos. Los entrevistados destacan que las prácticas culinarias realizadas en el cantón se llevan a cabo de acuerdo con los conocimientos adquiridos, lo que indica que se sigue una tradición transmitida de generación en generación.

A pesar de que pareciera que en las prácticas culinarias se enfatiza en potenciar el poder de los sentidos y las capacidades sensoriales para apreciar el valor de los alimentos y preparaciones culinarias, la mayoría de los informantes clave comparten esta perspectiva.

En otras palabras, se evidencia que hay una relación entre los conocimientos ancestrales y los conocimientos gastronómicos actuales, tal como lo destacan los informantes clave. El desarrollo de los conocimientos ancestrales en Montecristi se pone en práctica para rescatar y aplicar constantemente las costumbres y tradiciones. La evolución de la gastronomía ancestral se ha transmitido a través de las generaciones, y los diferentes cambios en utensilios e instrumentos de cocina han favorecido la elaboración, preparación y presentación de los platos.

Las investigadoras, evidencian que los conocimientos ancestrales y actuales son significativos, pero no se están aprovechando adecuadamente. A través de la matriz utilizada, no se ha logrado desarrollar estos conocimientos en la medida deseada.

De acuerdo con las respuestas de los informantes claves, se pueden identificar las siguientes estrategias propuestas: capacitar a los cocineros para ofrecer un mejor servicio y resaltar la importancia de las tradiciones culinarias, conservar especies nativas, recuperar prácticas de cultivo y comidas tradicionales, y generar espacios que impulsen el aprendizaje en este ámbito.

Estas estrategias buscan promover y preservar los conocimientos ancestrales, así como fortalecer la conexión entre la gastronomía y la identidad cultural de la comunidad.

Es cierto que es imprescindible generar estrategias para mejorar y desarrollar el turismo, especialmente en lo que respecta a la conservación de los conocimientos ancestrales. Sin embargo, surge la pregunta de quiénes son los responsables de plantear estas estrategias: ¿Debe ser la autoridad local, los empresarios privados o la ciudadanía?

En realidad, abordar esta cuestión requiere de un enfoque integral y la participación de múltiples actores. La autoridad local tiene un papel fundamental en la promoción y regulación del turismo, así como en la creación de políticas y programas que fomenten la conservación de los conocimientos ancestrales. Los empresarios privados también pueden desempeñar un papel importante al invertir en el desarrollo de proyectos turísticos que valoren y promuevan la gastronomía ancestral. Sin embargo, la ciudadanía también tiene un rol crucial, ya que son los portadores de las tradiciones y pueden contribuir activamente en la preservación de los conocimientos ancestrales y en la promoción de la cultura gastronómica local.

En resumen, la responsabilidad de plantear estrategias para la conservación de los conocimientos ancestrales en el turismo recae en una combinación de la autoridad local, los empresarios privados y la ciudadanía, trabajando en conjunto para alcanzar objetivos comunes.

3.3. Conclusión

Se ha determinado que los habitantes del cantón Montecristi se alinean en sus tradiciones y se demuestra en las respuestas de las entrevistas que se dedican a la preparación de alimentos. De acuerdo con la presente investigación, se han identificado cuatro elementos que se consideran relevantes para la conservación de los conocimientos ancestrales, estos elementos son los siguientes:

- Los elementos más destacados fueron, el uso de utensilios de cocina que han sido empleados durante generaciones para la preparación de alimentos que permiten mantener en actividad las prácticas culinarias y técnicas tradicionales, la preparación de sus propios adobos con especias naturales, la conservación de los alimentos en el proceso de sus sabores, aromas y la variada forma de preparar los diversos platillos de comida.
- En cuanto a las prácticas culinarias principales, se destaca que dependen en gran medida de los conocimientos adquiridos para su puesta en práctica, los informantes mencionan

el uso de productos, frutas y verduras del mercado en la preparación de los platos como varias de las prácticas que se mantiene.

- Luego de analizar las respuestas de los habitantes clave, las investigadoras han podido percatarse de la falta de una relación directa entre los conocimientos ancestrales y los conocimientos actuales en términos de conservación y desarrollo, no hay comparación en ningún sentido, ya que los procesos son completamente diferentes. Se evidencia que los habitantes necesitan adquirir más contenido e información en este aspecto.
- Se han generado tres estrategias para la recuperación de los conocimientos ancestrales en el cantón Montecristi los más destacados para apoyar las nuevas generaciones con espacios de aprendizaje, brindar capacitaciones a la comunidad, generar espacios e impulsar la gastronomía enfocada a la cocina tradicional.

A través de la investigación de campo en el cantón Montecristi se determina que no se puede establecer una comparación directa entre los conocimientos ancestrales y los conocimientos actuales en el proceso de alimentos, cada práctica culinaria es distinta como mencionaron los informantes clave en sus criterios.

3.4. Recomendaciones.

Las investigaciones de campo tienen un impacto positivo al preservar el legado de los ancestros para las futuras generaciones y que sirvan como base para futuras investigaciones.

Es recomendable que las autoridades y el Gobierno autónomo descentralizado del cantón Montecristi consideren la generación de estrategias, ya que esto generará un impacto positivo y resaltará la importancia de la gastronomía ancestral en relación con la gastronomía actual y la identidad local.

Las estrategias propuestas son excelentes y pueden ser efectivas para conservar y transmitir los conocimientos ancestrales en la gastronomía. A continuación, se detallan los beneficios de cada estrategia:

1. Capacitación a los cocineros en técnicas de conservación de alimentos: Al proporcionar a los cocineros conocimientos sobre las técnicas tradicionales de conservación de alimentos, se asegura que estos métodos no se pierdan y sigan siendo utilizados en la preparación de platillos. Esto permitirá que los sabores y aromas característicos de la gastronomía ancestral se mantengan vivos en la cocina contemporánea.

2. Integración de la comunidad en actividades gastronómicas ancestrales: Al involucrar a la comunidad en eventos como ferias gastronómicas, festivales culinarios o talleres de cocina tradicional, se fomenta el sentido de pertenencia y se crea un espacio para la transmisión de conocimientos entre generaciones. Además, estas actividades pueden atraer a personas interesadas en la cultura y tradiciones culinarias, lo que contribuye a difundir y valorar la gastronomía ancestral.
3. Creación de espacios de aprendizaje de la gastronomía ancestral: Establecer escuelas de cocina tradicional o centros de capacitación proporciona un lugar dedicado al estudio y la práctica de las técnicas culinarias ancestrales. Esto garantiza que haya un espacio específico para preservar y transmitir los conocimientos culinarios a las nuevas generaciones, quienes podrán convertirse en portadores de las tradiciones gastronómicas.

Es importante destacar, que estas estrategias deben implementarse de manera colaborativa con la comunidad y los expertos en gastronomía ancestral. La participación de las personas que poseen el conocimiento tradicional es esencial para asegurar la autenticidad y el respeto hacia las prácticas culinarias ancestrales. También es necesario promover el respeto por la biodiversidad y el uso sostenible de los recursos naturales involucrados en la gastronomía ancestral, para garantizar su continuidad a largo plazo.

4. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alvaréz, J. M. (2005). *Metodos cualitativo y cuantitativos en investigación*. Universidad de Madrid, (*Libro de investigación*). Obtenido de <https://n9.cl/7qg16>
- Andréu, J. (2019). *Las técnicas de Análisis de Contenido: Una revisión actualizada. (Artículo científico)*. Universidad de Granada. Obtenido de <https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/Las-t%C3%A9cnicas-de-an%C3%A1lisis-de-contenido-una-revisi%C3%B3n-actualizada.pdf>
- Beana, G. (2017). *Metodología de la investigación. (Artículo de Científico)*. Obtenido de http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Articulos/metodologia%20de%20la%20investigacion.pdf
- Carranza, M. (2020). *Análisis de contenido. Análisis de contenido de una experiencia formativa a través de aula invertida. (Artículo científico)*. Colombia. Universidad Católica del Norte, Colombia. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/1942/194264514002/194264514002.pdf>
- Castellanos, R. (2021). *Educación y saberes ancestrales. (Libro)* En M. Acosta, M. Bustamante, & (coords), *Memorias del Simposio Internacional. Educación y saberes ancestrales, un camino de diálogo epistémico. Ecuador* (págs. 7- 8). Azogues: Universidad de Ecuador. Obtenido de <https://libros.unae.edu.ec/index.php/editorialUNAE/catalog/download/Educacion-y-saberes-ancestrales-un-camino-de-dialogo-epistemico/92/135?inline=1>
- Correa, R. (2012). *Instrumento al Patrimonio cultural*. En M. Espinosa Garcés, & (coords), *Manual inductorio para personal municipal. Ecuador*. (págs. 31-34). Quito: Ministerio de cultura.; Unesco-Ecuador. Obtenido de <https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2017/04/libro-introduccion-al-patrimonio-cultural.compressed-ilovepdf-compressed.pdf>
- Espinoza, L. (2019). *Manabí y su comida milenaria. (Libro)*. Universidad Ecuador, Ecuador. Manta, Manabí. Obtenido de <https://munayi.ulead.edu.ec/wp-content/uploads/2019/01/Manab%C3%AD-y-su-Comida-Milenaria.pdf>
- Garcias, A. (2021). *Técnicas e Instrumentos para la Recolección de Datos que apoyan a la Investigación Científica en tiempo de Pandemia. (Artículo de investigación)*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8383508.pdf>
- Hernandez, D. P. (2015). *Saberes & Sabores*. En M. Garcés Córdoba, M. López Sorzano, E. Ariza Ayala, & (coords), *Saberes & Sabores Del Pacífico Colombiano. Guapi. Quibdó*. Obtenido de <https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/Libro%20Paci%CC%81fico.pdf>
- Hernández, M., & López, T. (2014). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. (Artículo)*. Universidad de Cordoba. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5385975.pdf>
- Herrera, W. (2003). *La población (Segundo elemento constitutivo del Estado colombiano). (Revista de derecho)*. Universidad de Norte. Obtenido de [Revista derecho: https://www.redalyc.org/pdf/851/85101912.pdf](https://www.redalyc.org/pdf/851/85101912.pdf)
- Jairala, J. (2018). *Guía gastronómica del Guayaquil. Rutas gastronómicas del sabor. (Revista internacional)*, Ecuador. Obtenido de

<https://es.slideshare.net/edsonlarreasanchez/guagastronmica-del-guayas-rutas-del-sabor-pdf>

- López, F. (2002). El análisis de contenido como método de investigación. En *(Artículo de investigación)* . Obtenido de <https://rabida.uhu.es/dspace/bitstream/handle/10272/1912/b15150434.pdf>
- López, F. (2014). Jornada Académica Internacional de Turismo y Patrimonio, Memoria de la Jornada de Turismo y Patrimonio. *Jornada Académica Internacional de Turismo y Patrimonio. Ecuador.* (Escuela Superior; Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López), Calceta . Obtenido de https://www.academia.edu/11853996/Gal%C3%A1pagos_y_Amazonia_Patrimonio_de_naturaleza_y_el_turismo?from=cover_page.
- López, M. (2015). Plan estratégico de tecnologías de información de la escuela superior poletécnica agropecuaria de Manabí. En *(Artículo de científico)*. Escuela Superior Poletécnica de Manabí de Calceta. Obtenido de <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/6648/1/AC-GS-ESPE-038898.pdf>
- Ministerio del Turismos. (2018). *Ministerio del Turismos* . Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/secretos-gastronomicos-y-preparaciones-ancestrales-del-mundo-amazonico/>
- Molina, S. (2016). El método de análisis y síntesis y el descubrimiento de Neptuno. *(Artículo de investigación)*. Università degli Studi di Torino, Italia. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/ef/n55/0121-3628-ef-55-00030.pdf>
- Newman, G. D. (2006). *El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y sociales*. Obtenido de Revista de educación : <https://www.redalyc.org/pdf/761/76109911.pdf>
- Noguero, L. (2002). El análisis de contenido como. En U. d. Huelva, *(Artículo científico)*. Obtenido de <https://rabida.uhu.es/dspace/bitstream/handle/10272/1912/b15150434.pdf>
- Palmero, S. (2019). LA ENSEÑANZA DEL COMPONENTE GRAMATICAL: EL MÉTODODEDUCTIVO E INDUCTIVO. *(Maestria)*. Universidad de la Laguna. Obtenido de <https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/23240/La%20ensenanza%20del%20componente%20gramatical%20el%20metodo%20deductivo%20e%20inductivo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Paredes, S. (2016). Feria gastronómica en Montecristi. *(Revista del ecuador)*. Municipal de Turismo. Obtenido de <https://revistademanabi.com/2016/03/03/feria-gastronomica-en-montecristi/>
- Prefectura de Manabí. (2020). *LA GASTRONOMÍA DEL GUAYAS SE RECOGE EN UN LIBRO DE RECETAS.* (resvita ecuador). Obtenido de Ministerio de turismo: <https://www.manabi.gob.ec/sitio2020/turismo-manabi/comida-tipica-de-la-provincia-de-manabi>
- Salvatierra, I. (2019). *MANUAL CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS*. Manual de apoyo asignatura “Conservación de Alimentos” Escuela Hotelería, Turismo y Gastronomía. Obtenido de https://www.inacap.cl/web/material-apoyo-cedem/profesor/Gastronomia/Manuales/Manual_Conseervacion_de_Alimentos.pdf

- Tumbay, F. (2018). Diálogo de Saberes: experiencias y aportes del campo a la universidad. (*Revista del Ecuador*) . Universidad de San Gregorio. Ecuador . Obtenido de <https://revista.sangregorio.edu.ec/index.php/REVISTASANGREGORIO/article/view/858>
- Tumbay, F., Villegas, E., & Mera.(2018). Diálogo de saberes: experiencias y aportes del campo a la universidad. *Diálogo de saberes: experiencias y aportes del campo a la universidad. San Gregorio.* (Revista San Gregorio). Obtenido de <https://revista.sangregorio.edu.ec/index.php/REVISTASANGREGORIO/article/view/858/12-FANNYII>
- UNESCO. (2010). La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán. *La cocina tradicional mexicana.* (UNESCO), MEXICO. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>
- Unigarro, C. (2010). Patrimonio cultural alimentario. En P. Sandoval, M. Balladares, & (coords), *Patrimonio cultural alimentario. Ecuador. Quito. Cartografía de la Memoria.* (págs. 95-145). Quito: Ministerio de Cultura del Ecuador. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>
- Vasilachis, I. (2012). El campo de investigación cualitativa. En K. Norma, D. Yvonna., & (coords), *Manual de investigación. ESATDOS UNIDOS.* (págs. 15-24). (Libro de investigación) . Obtenido de <https://n9.cl/fmw4d>
- Veléz, L. (2022). El patrimonio alimentario como promotor de la cohesión familiar y social en Manabí. (*Revista de Ecuador*). El patrimonio alimentario como promotor de la cohesión familiar y social en Manabí. Ecuador. Obtenido de <https://n9.cl/l12qm>
- Verdú, A. (2017). Conocimientos ancestrales y procesos de desarrollo. En *Conocimientos ancestrales y procesos de desarrollo. Nacionalidad indígenas del Ecuador.* Verdú Delgado, Ana D.; González Tamayo, Norman A.; (coords). Obtenido de https://www.academia.edu/35879407/32_Libro_Conocimientos_ancestrales_UTPL_Final_pdf

5. ANEXOS

Anexos 1.

FORMATO DE INVESTIGACIÓN PARA ENTREVISTA

Entrevista dirigida a los Administradores de siete restaurantes y dos informantes en el cantón Montecristi.

Preguntas orientadas a responder el objetivo 1:
1. ¿Cómo definiría usted a la gastronomía ancestral? Fundamente su respuesta
2. ¿Qué tipos de elementos considera factible para la conversación de los conocimientos ancestrales a nivel mundial? Fundamente su respuesta

Preguntas orientadas a responder el objetivo 2:
3. ¿De acuerdo con su criterio, ¿qué se considera como practicas culinarias? Fundamente su respuesta
4. ¿Cuáles son las principales prácticas culinarias que se ejecutan en su restaurante para conservar conocimientos ancestrales? Fundamente su respuesta.

Preguntas orientadas a responder el objetivo 3:
5. ¿Considerando su experiencia, cree usted que ha existido un desarrollo considerable de los conocimientos gastronómicos en Montecristi? Justifique su respuesta.
6. ¿Considera usted que existe relación entre los conocimientos ancestrales y el desarrollo de los conocimientos gastronómicos en la actualidad? Justifique su respuesta.

Preguntas orientadas a responder el objetivo 4:
7. ¿Qué estrategias recomienda implementar para fortalecer y/o recuperar los conocimientos ancestrales en el cantón Montecristi? Justifique su respuesta.

Manta, mayo de 2023

Señor (a):

Ing. Leydy Cevallos Barberán, Mg.

Se está realizando una investigación de carácter académico, con el objeto de conocer el proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en el cantón Montecristi provincia Manabí.

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 de este se puede alcanzar los objetivos de la investigación.

Agradecido por su colaboración. Atentamente,

Karem Michelle Cedeño Mejía/ Isis Solange Rojas Gilces

Autoras Académicas.

TEMA DE INVESTIGACIÓN:

“PROCESO DE CONSERVACIÓN DE CONOCIMIENTOS ANCESTRALES EN LAS PRÁCTICAS CULINARIAS EN EL CANTÓN MONTECRISTI PROVINCIA MANABÍ”.

OBJETIVO GENERAL

Analizar el proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en el cantón Montecristi provincia de Manabí.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Identificar los elementos que se consideran más relevantes para la conservación de conocimientos ancestrales a nivel mundial.
2. Determinar las principales prácticas culinarias que se realizan en el cantón Montecristi.
3. Analizar la relación que existe entre los conocimientos ancestrales y el desarrollo de los conocimientos gastronómicos en la actualidad.
4. Generar estrategias para la recuperación de los conocimientos gastronómicos ancestrales en el cantón Montecristi.

FORMATO DE INVESTIGACIÓN PARA ENTREVISTA

Entrevista dirigida a los Administradores de siete restaurantes y dos informantes en el cantón Montecristi.

Preguntas orientadas a responder el objetivo 1:

1. ¿Cómo definiría usted a la gastronomía ancestral? Fundamente su respuesta.

2. ¿Qué tipos de elementos considera factible para la conversión de los conocimientos ancestrales a nivel mundial? Fundamente su respuesta.

Preguntas orientadas a responder el objetivo 2:

3. ¿De acuerdo con su criterio, ¿qué se considera como practicas culinarias? Fundamente su respuesta

4. ¿Cuáles son las principales prácticas culinarias que se ejecutan en su restaurante para conservar conocimientos ancestrales? Fundamente su respuesta.

Preguntas orientadas a responder el objetivo 3:

5. ¿Considerando su experiencia, cree usted que ha existido un desarrollo considerable de los conocimientos gastronómicos en Montecristi? Justifique su respuesta.

6. ¿Considera usted que existe relación entre los conocimientos ancestrales y el desarrollo de los conocimientos gastronómicos en la actualidad? Justifique su respuesta.

Preguntas orientadas a responder el objetivo 4:

7. ¿Qué estrategias recomienda implementar para fortalecer y/o recuperar los conocimientos ancestrales en el cantón Montecristi? Justifique su respuesta.

DATOS PERSONALES DEL EXPERTO

Apellidos: Ing. Leydy Cevallos Barberán, Mg

Organización donde Trabaja: ULEAM

Título de Pre-grado: Ingeniera en administración de empresas hoteleras

Título de Post-grado: Mg. 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		

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		

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		

4. ¿Considera válido el Instrumento?

Si x No _____

Observaciones: _____

Firma: Leydy Cevallos Barberán



Fecha: mayo 2023

Anexos 3. Valides del instrumento

DATOS PERSONALES DEL EXPERTO

Manta, mayo de 2023

Señor (a):

Ing. Amparo Cabrera, Mg

Se está realizando una investigación de carácter académico, con el objeto de conocer el proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en el cantón Montecristi provincia Manabí.

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,

Karem Michelle Cedeño Mejía/ Isis Solange Rojas Gilces

Autoras Adámicas

TEMA DE INVESTIGACIÓN:

“PROCESO DE CONSERVACIÓN DE CONOCIMIENTOS ANCESTRALES EN LAS PRÁCTICAS CULINARIAS EN EL CANTÓN MONTECRISTI PROVINCIA MANABÍ”.

OBJETIVO GENERAL

Analizar el proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en el cantón Montecristi provincia de Manabí.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Identificar los elementos que se consideran más relevantes para la conservación de conocimientos ancestrales a nivel mundial.
2. Determinar las principales prácticas culinarias que se realizan en el cantón Montecristi.
3. Analizar la relación que existe entre los conocimientos ancestrales y el desarrollo de los conocimientos gastronómicos en la actualidad.
4. Generar estrategias para la recuperación de los conocimientos gastronómicos ancestrales en el cantón Montecristi.

FORMATO DE INVESTIGACIÓN PARA ENTREVISTA

Entrevista dirigida a los Administradores de siete restaurantes y dos informantes en el cantón Montecristi

Preguntas orientadas a responder el objetivo 1:

1. ¿Cómo definiría usted a la gastronomía ancestral? Fundamente su respuesta.
2. ¿Qué tipos de elementos considera factible para la conversación de los conocimientos ancestrales a nivel mundial? Fundamente su respuesta.

Preguntas orientadas a responder el objetivo 2:

3. ¿De acuerdo con su criterio, ¿qué se considera como practicas culinarias? Fundamente su respuesta
4. ¿Cuáles son las principales prácticas culinarias que se ejecutan en su restaurante para conservar conocimientos ancestrales? Fundamente su respuesta.

Preguntas orientadas a responder el objetivo 3:

5. ¿Considerando su experiencia, cree usted que ha existido un desarrollo considerable de los conocimientos gastronómicos en Montecristi? Justifique su respuesta.
6. ¿Considera usted que existe relación entre los conocimientos ancestrales y el desarrollo de los conocimientos gastronómicos en la actualidad? Justifique su respuesta.

Preguntas orientadas a responder el objetivo 4:

7. ¿Qué estrategias recomienda implementar para fortalecer y/o recuperar los conocimientos ancestrales en el cantón Montecristi? Justifique su respuesta.

DATOS PERSONALES DEL EXPERTO

Apellidos: Ing. Cabrera Chávez Amparo María

Organización donde Trabaja: ULEAM

Título de Pre-grado: Ingeniera en administración de empresas hoteleras

Título de Post-grado: Mg Turismo Mención en Gestión del Turismo Sostenible

C. I. :1310695976

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		

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		

3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		
2		X	¿Cuáles son los elementos más relevantes para la conservación de conocimientos ancestrales en la cocina a nivel mundial?
3	X		
4		X	¿Cuáles son las principales prácticas culinarias que se realizan en el cantón Montecristi?
5	X		
6		X	¿Cómo se relacionan los conocimientos ancestrales con el desarrollo de los conocimientos gastronómicos en la actualidad?
7		X	¿Qué estrategias se pueden generar para recuperar los conocimientos ancestrales en el cantón Montecristi?

4. ¿Considera válido el Instrumento?

Si x No _____

Observaciones: Observaciones: Revisar comentarios en el ítem 3.



Firma: _____

Fecha: 12 de mayo 2023



Anexo 4. Entrevista Restaurante Cevichería PEPE



Anexo 5. Entrevista Restaurante Popeye Marino



Anexo 6. Entrevista Restaurante Piqueos Marianita



Anexo 7. Entrevista Restaurante Medel Restaura



Anexo 8. Entrevista Restaurante Minicomedor



Anexo 9. Entrevista Restaurante El Rey del Sabor



Anexo 10. Informante clave Jimmy Calle Miranda



Anexo 11. Informante clave Marianita Piguave Molina



TESIS FINAL- CONSERVACIÓN DE CONOCIMIENTOS ANCESTRALES - MONTECRISTI

4%

Similitudes



1%

Texto entre comillas

< 1% similitudes entre comillas

< 1%

Idioma no reconocido

Nombre del documento: TESIS FINAL- CONSERVACIÓN DE CONOCIMIENTOS ANCESTRALES - MONTECRISTI.pdf
ID del documento: 422b1acbadd5e83c505c3c62875c9b73063f34c6
Tamaño del documento original: 1,36 MB

Depositante: CARLOS PIGUAVE MERO
Fecha de depósito: 19/7/2023
Tipo de carga: interface
fecha de fin de análisis: 19/7/2023

Número de palabras: 12.537
Número de caracteres: 87.640

Ubicación de las similitudes en el documento:



Fuentes principales detectadas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	dialnet.unirioja.es https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7927007.pdf 1 fuente similar	2%		Palabras idénticas : 2% (258 palabras)
2	perio.unlp.edu.ar https://perio.unlp.edu.ar/tif/wp-content/uploads/2021/04/S200103-Las-tecnicas-de-Analisis-de-Conteni... 4 fuentes similares	1%		Palabras idénticas : 1% (142 palabras)
3	repositorio.utn.edu.ec Documentación de la gastronomía tradicional y ancestral d... http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11480/6/02_LGAS_057_TRABAJO_DE_GRADO.pdf.txt 6 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (103 palabras)
4	repositorio.usfq.edu.ec "Ecuador ancestral" menú ecuatoriano http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5407/3/124101.pdf.txt 1 fuente similar	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (107 palabras)
5	www.culturaypatrimonio.gob.ec https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Aliment... 3 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (87 palabras)

Fuentes con similitudes fortuitas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	www.diferenciador.com Diferencia entre método inductivo y deductivo - Diferenci... https://www.diferenciador.com/diferencia-entre-metodo-inductivo-y-deductivo/#:-:text=Se utiliza el m...	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (39 palabras)
2	repositorio.uptc.edu.co https://repositorio.uptc.edu.co/bitstream/001/4557/1/3266.pdf	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (30 palabras)
3	www.dspace.espol.edu.ec Ruta cultural-gastronomica montubia de jipijapa- la pila... http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/13488/3/D-42290.pdf.txt	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (19 palabras)
4	dspace.espol.edu.ec http://dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/2814/1/23T000370.pdf	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (18 palabras)
5	dialnet.unirioja.es https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8383508.pdf	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (17 palabras)

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

- <https://n9.cl/7qg16>
- <https://n9.cl/qsbqz>
- <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3979972.pdf>
- <https://n9.cl/th80>
- <https://n9.cl/w35wk>