



# Uleam

**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**

La repostería tradicional manabita como aporte al Patrimonio Cultural del Ecuador

**Autor**

Chaparro Giler Genesis Gabriela

**Extensión Sucre 1016E01 Bahía de Caráquez**

**Licenciatura en Hospitalidad y Hotelería**

**Febrero 2025– Bahía de Caráquez**

## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Lcda. Estrella Gloria Ferrín Delgado CATEDRÁTICA DE LA UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABI, EXTENSION SUCRE 1016E01 BAHIA DE CARAQUEZ

### CERTIFICA:

Que la presente investigación titulada "La repostería tradicional manabita como aporte al Patrimonio Cultural del Ecuador" elaborada por la egresada Genesis Gabriela Chaparro Giler, ha sido revisada y desarrollada conforme con los lineamientos de la metodología de la investigación científica y las normas establecidas por la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí.

En consecuencia, autorizo su presentación y sustentación

Bahía de Caráquez, febrero del 2025



---

Estrella Gloria Ferrín Delgado

**TUTORA**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

La responsabilidad de la investigación, resultados y conclusiones emitidas en este trabajo pertenecen exclusivamente al autor.

El derecho intelectual de esta investigación corresponde a la Universidad Laica" Eloy Alfaro" de Manabí, Extensión Sucre 1016E01 - Bahía de Caráquez.

La Autora

Genesis Chaparro

Genesis Gabriela Chaparro Giler

## **APROBACIÓN DEL TRABAJO**

Previo del cumplimiento de los requisitos de la ley, el tribunal del grado otorga la calificación

---

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

---

CALIFICACIÓN

---

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

---

CALIFICACIÓN

---

S. E. Ana Isabel Zambrano Loor

SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADEMICA

## **DEDICATORIA**

Dedicado a todas aquellas personas que he cruzado en el camino de mi vida. A mis padres quienes inculcaron el valor del estudio en mí, además de la valentía para seguir a pesar de las adversidades. A mis hermanos quienes me han acompañado a lo largo de toda mi vida, puliendo un camino para mí, a ellos que siempre me han hecho sentir acompañada y donde sé que encontraré un apoyo incondicional. A esas amistades incondicionales que se formaron en el camino de la vida universitaria e hicieron de esta travesía un mejor lugar, formando anécdotas dignas de contar y recordar en un futuro. Un agradecimiento especial a aquella amistad que sin su ayuda el culminar esta etapa no hubiera sido posible. Extender un sincero agradecimiento a mi tía y abuela, quienes me brindaron mucho más que un techo y alimento para poder estudiar lejos de mi hogar.

A todos ustedes, mis más sinceros agradecimientos por confiar en mí y nunca dejarme sola, incluso en los momentos cuando hasta yo quería huir de mí.

Genesis Gabriela Chaparro Giler

## **AGRADECIMIENTO**

Agradecida con mi familia, mis padres quienes siempre me dieron palabras de apoyo, a mis hermanos quienes nunca me abandonaron y vieron por mí en todo momento. A mis amigos, cuya amistad significó un antes y un después. Agradezco a aquellos profesores quienes hicieron más que impartir una clase, marcándome con lecciones de vida útiles para un futuro.

A todos ustedes, gracias.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR .....	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO.....	III
DEDICATORIA .....	1
AGRADECIMIENTO.....	2
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	3
ÍNDICE DE TABLAS .....	5
ÍNDICE DE FIGURAS.....	6
RESUMEN.....	8
INTRODUCCIÓN.....	9
Diseño Teórico .....	12
Problema Científico.....	12
Objeto.....	12
Campo .....	12
Objetivos.....	12
Variables.....	12
Variable dependiente .....	12
Variable independiente .....	12
Tareas Científicas.....	12
CAPÍTULO I.....	13
1. MARCO TEÓRICO.....	13
1.1 Variable Independiente .....	13
1.1.1 Patrimonio cultural del Ecuador .....	13
1.1.2 Patrimonio cultural inmaterial.....	13
1.1.3 Gastronomía ancestral.....	14
1.1.4 Saberes ancestrales de la gastronomía.....	15
1.1.5. Identidad Cultural.....	15
1.1.6 Tradición Cultural .....	16
1.1.7 Autenticidad Cultural.....	16
1.2 Variable Dependiente .....	16

1.2.1 Repostería Tradicional .....	16
1.2.2 Definición de Repostería .....	17
1.2.3 Cultura de la repostería tradicional.....	17
1.2.4 Ingredientes y/o productos usados en la repostería tradicional .....	18
1.2.5 Utensilios tradicionales usados en la repostería.....	18
1.2.6 Recetas tradicionales de repostería .....	18
CAPÍTULO II.....	20
2. Diseño metodológico .....	20
2.1 Tipo de estudio .....	20
2.2 Métodos teóricos .....	20
2.2.1 Método Teórico general.....	20
2.3 Métodos empíricos .....	21
2.3.1 Observación científica.....	21
2.3.2 Técnica de la encuesta.....	21
2.3.3 Entrevista.....	21
2.3.4 Excel .....	22
2.4 Población y muestra.....	22
2.4.1 Población .....	22
2.4.2 Muestra.....	22
2.5 Análisis de resultados.....	22
2.5.1 Interpretación y análisis de los resultados de las encuestas .....	22
CAPÍTULO III.....	38
3. Diseño de la propuesta.....	38
3.1 Tema de la propuesta .....	38
3.2 Antecedentes.....	38
3.3 Justificación .....	39
3.4. Objetivos .....	39
3.4.1 Objetivo general.....	39
3.4.2 Objetivos específicos .....	40
3.5 Desarrollo de la propuesta .....	40
3.5.1 Metodología.....	40
3.5.1.1 Investigación bibliográfica.....	40



3.5.2 Recopilación de recetas .....	40
3.5.2.1 Nombres de las recetas .....	40
3.5.2.2 Elaboración de las recetas.....	41
3.5.3 Financiamiento.....	46
3.6 Impacto de la propuesta .....	47
3.7 Estrategias para la revalorización.....	47
CONCLUSIONES.....	48
RECOMENDACIONES.....	49
Bibliografía.....	50
ANEXOS .....	53
Anexo 1: Encuesta.....	53
Anexo 2: Gráficos de la encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita.	57
Anexo 4: Diseño preliminar de la portada y contenido de la propuesta .....	64

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1:</b> ¿Cuál es su edad?.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<b>Tabla 2:</b> Sexo o género .....	26
<b>Tabla 3:</b> ¿Es usted originario de Manabí? .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<b>Tabla 4:</b> ¿Con qué frecuencia consume repostería tradicional manabita?;	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<b>Tabla 5:</b> ¿Cuál es su postre preferido tradicional manabita? .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<b>Tabla 6:</b> ¿Considera usted que la repostería manabita es importante para el turismo local? .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<b>Tabla 7:</b> ¿Cree que la repostería manabita refleja la identidad cultural de la región?;	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<b>Tabla 8:</b> ¿Conoce usted los utensilios utilizados en la preparación de la repostería manabita? .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>

**Tabla 9:** ¿Ha preparado alguna vez un dulce tradicional manabita? .. **¡Error! Marcador no definido.**

**Tabla 10:** ¿Dónde suele comprar repostería tradicional manabita? .... **¡Error! Marcador no definido.**

**Tabla 11:** ¿Cuál es su opinión sobre la influencia de la repostería tradicional en la cultura ecuatoriana? ..... **¡Error! Marcador no definido.**

**Tabla 12:** ¿Considera que la repostería manabita ha cambiado con el tiempo? ..... **¡Error! Marcador no definido.**

**Tabla 13:** ¿Sabe si existen festivales o eventos dedicados a la repostería tradicional en su comunidad?..... **¡Error! Marcador no definido.**

**Tabla 14:** ¿Qué tan dispuesto estaría a enseñar a las nuevas generaciones sobre la preparación de postres tradicionales manabitas? ..... **¡Error! Marcador no definido.**

**Tabla 15:** ¿Cuáles cree que son las principales dificultades para preservar las recetas de la repostería manabita? ..... **¡Error! Marcador no definido.**

**Tabla 16:** ¿Considera usted que los jóvenes están interesados en aprender a preparar postres tradicionales manabitas? ..... **¡Error! Marcador no definido.**

**Tabla 17:** ¿Ha notado si en su hogar o comunidad se han perdido algunas recetas tradicionales de la repostería manabita? ..... **¡Error! Marcador no definido.**

**Tabla 18:** ¿En qué ocasiones especiales suele preparar o consumir repostería tradicional manabita? ..... **¡Error! Marcador no definido.**

**Tabla 19:** ¿Cree que la repostería tradicional manabita debería incluirse en la enseñanza formal (escuelas o universidades) como parte de la cultura culinaria del Ecuador? ... **¡Error! Marcador no definido.**

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Gráfico 1. ¿Cuál es su edad?</b> .....	57
<b>Gráfico 2. Sexo o género</b> .....	57
<b>Gráfico 3. ¿Es usted originario de Manabí?</b> .....	57
<b>Gráfico 4. ¿Con qué frecuencia consume repostería tradicional manabita?</b> .....	57
<b>Gráfico 5. ¿Cuál es su postre preferido tradicional manabita?</b> .....	58

<b>Gráfico 6. ¿Considera usted que la repostería manabita es importante para el turismo local?</b> .....	58
<b>Gráfico 7. ¿Cree que la repostería manabita refleja la identidad cultural de la región?</b> .....	58
<b>Gráfico 8. ¿Conoce usted los utensilios utilizados en la preparación de la repostería manabita?</b> .....	59
<b>Gráfico 9. ¿Ha preparado alguna vez un dulce tradicional manabita?</b> .....	59
<b>Gráfico 10. ¿Dónde suele comprar repostería tradicional manabita?</b> .....	59
<b>Gráfico 11. ¿Cuál es su opinión sobre la influencia de la repostería tradicional en la cultura ecuatoriana?</b> .....	60
<b>Gráfico 12. ¿Considera que la repostería manabita ha cambiado con el tiempo?</b> .....	60
<b>Gráfico 13. ¿Sabe si existen festivales o eventos dedicados a la repostería tradicional en su comunidad?</b> .....	60
<b>Gráfico 14. ¿Qué tan dispuesto estaría a enseñar a las nuevas generaciones sobre la preparación de postres tradicionales manabitas?</b> .....	61
<b>Gráfico 15. ¿Cuáles cree que son las principales dificultades para preservar las recetas de la repostería manabita?</b> .....	61
<b>Gráfico 16. ¿Considera usted que los jóvenes están interesados en aprender a preparar postres tradicionales manabitas?</b> .....	61
<b>Gráfico 17. ¿Ha notado si en su hogar o comunidad se han perdido algunas recetas tradicionales de repostería manabita?</b> .....	62
<b>Gráfico 18. ¿En qué ocasiones especiales suele preparar o consumir repostería tradicional manabita?</b> .....	62
<b>Gráfico 19. ¿Cree que la repostería tradicional manabita debería incluirse en la enseñanza formal (escuelas o universidades) como parte de la cultura culinaria del Ecuador?</b> .....	62

## **RESUMEN**

La repostería tradicional manabita es representativa dentro de la cultura de la zona, debido a los sabores y texturas de sus productos naturales y locales característicos; reflejando la herencia histórica y social que dejaron las culturas españolas y afrodescendientes. El presente trabajo pretende analizar la importancia de mantener viva esta parte de la cultura y su importancia como parte del Patrimonio Cultural del Ecuador, para evitar la pérdida de la identidad cultural del pueblo manabita. La repostería tradicional manabita tiene un gran conocimiento ancestral, debido a las recetas transmitidas por generaciones de manera oral y que han trascendido en el tiempo por medio de recetas escritas que contienen métodos y técnicas. Por tal motivo, este proyecto busca promover y preservar la parte del patrimonio cultural, aunque se vea amenazado debido a ciertos desafíos en su continuidad. Se utilizó el método teórico y empírico para darle validez al presente trabajo, además de entrevistas y encuestas a miembros de la comunidad de Bahía de Caráquez y San Vicente. Todo con el fin de recabar la información suficiente para una propuesta que ayude a la valoración, promoción y salvaguarda de las recetas tradicionales. El reflejo de la identidad e historia reflejan el modo de vida de una de las regiones más ricas en costumbres y tradiciones del país, por ello es que se busca mantener vivos aquellos escritos y expresiones orales. A través de la repostería, los manabitas pueden reafirmar su sentido de pertenencia, manteniendo vivas sus raíces y costumbres.

Palabras Claves: Antepasados, cultura, Manabí, repostería, tradición.

## INTRODUCCIÓN

La repostería tradicional en Ecuador es una expresión culinaria rica y diversa que refleja la historia, la geografía y las influencias culturales del país. Como parte integral de la gastronomía ecuatoriana, los postres y dulces tradicionales han sido transmitidos de generación en generación, manteniendo vivas las costumbres locales y celebrando la identidad nacional. A través de los siglos, la repostería ecuatoriana ha sido influenciada por diversas culturas, desde las indígenas que habitaron el territorio antes de la llegada de los españoles, hasta las contribuciones de los colonizadores y las influencias africanas y mestizas que enriquecieron la mezcla cultural.

La repostería tradicional es elaborada de manera manual y artesanal, solo con ayuda de ciertos utensilios, mas no con una maquinaria compleja. La forma en que se realiza la repostería tradicional donde incluso la elección de cada ingrediente es esencial que junto con los métodos y recetas tradicionales dan como resultado que cada pieza sea distinta a la anterior, otorgándole así un carácter exclusivo y único al producto.

En cuanto al origen de la repostería a nivel mundial, los primeros vestigios de recetas dulces se remiten a civilizaciones antiguas como Mesopotamia, el Antiguo Egipto e incluso en la antigua Grecia donde los nacimientos eran celebrados con pasteles y dulces. Con la evolución del comercio ingredientes como la almendra, proveniente de Persia, llegarían hasta Roma y a toda Europa, siendo las cruzadas las responsables de expandir nuevos sabores a nuevos mundos. Sería hasta la expedición de Cristóbal Colón y el descubrimiento de América, donde se mostraría al mundo el chocolate. (Vizcaino, 2020)

Gran parte de los sabores que encontramos en la repostería tradicional manabita se deben a la colonización de los españoles, siendo ellos los responsables de traer consigo ingredientes como la caña de azúcar, la leche, el huevo y especias como la canela y el clavo.

Con esto, es importante recordar que las primeras recetas de la repostería serían orquestadas por las monjas de conventos y monasterios. (ESAH, 2018)

Según, (Euroinnova, 2024) el patrimonio cultural del Ecuador abarca una variedad de elementos que han sido transmitidos de generación en generación, constituyendo la esencia misma de la identidad nacional. Basándonos en esto, la importancia de la repostería tradicional manabita como aporte al patrimonio cultural del Ecuador radica en la regeneración de las costumbres de un pueblo que viene siendo afectado por múltiples fenómenos sociales y económicos, mismos que han afectado no solo la producción de la repostería como tradicionalmente se concebía, sino también en el consumo de esta.

A través de la gastronomía platos emblemáticos como los alfajores, troches, huevos mollos y el tradicional rompopo, ayudan a mantener una relación estrecha con su entorno natural y mano de obra ancestral. El hecho de mantener viva la tradición por medio de las recetas, fortalece el sentido de identidad y pertenencia.

El sentido de identidad manabita es uno de los más fuerte en todo lo largo del país, para (Sanchez, 2018) Manabí es un territorio en el que habita un colectivo humano que ha fraguado una vigorosa identidad cultural, una filosofía propia, económica y espiritualidad, que enraízan al hombre con la tierra para configurarlo como “manabita”.

Si pensamos en el impacto que se obtiene de la repostería tradicional no se puede encerrar solo en el valor cultural sino también se debe tomar en cuenta su impacto económico, muchas familias dependen de la elaboración de aquellos dulces que muchas personas de distintas regiones buscan para complacer al paladar. Por ende, mantener viva la tradición culinaria de los dulces manabitas por medio de la repostería genera ingresos y empleos a las comunidades rurales, atrayendo turistas impulsando la economía local.

El mundo avanza tan rápido que la preservación del patrimonio cultural repostero es un acto de resistencia cultural. La globalización ha sido beneficioso para muchos aspectos de la vida diaria, pero en cuanto a la manera en que se consumen y valoran los alimentos, no podemos dejar de lado los efectos negativos, ya que esta ha provocado un grave desplazamiento de los ingredientes autóctonos, convirtiendo a los productos industrializados como los de fácil acceso. También debemos considerar que existe la homogenización de los

sabores, lo que corresponde que el consumidor actual solo busque un sabor en específico que solo ofrecen las grandes cadenas alimenticias.

La desvalorización de la cocina local junto con una presente competencia con productos altamente industrializados, ha hecho que la repostería tradicional se enfrente a una constante competencia con aquellos producidos en masa y vendidos a precios mucho más accesibles. Según (Paz, 2019) en el contexto de globalización gastronómica, las más beneficiados han sido las grandes cadenas de alimentos, marcas que han expandido a nivel mundial sus productos y sus recetas, en muchas ocasiones desplazando a las marcas locales o eliminando productos nativos. Este se da sobre en función de los tiempos de servicio, de lo barato de producir alimento a nivel industrial, y por lo seguro que puede sentirse el consumidor al obtener un producto cobijado por una marca reconocida.

Otra desventaja a la que se enfrenta la repostería tradicional manabita es el cambio en los hábitos de consumo, donde la vida moderna se mueve de manera mucho más rápida, donde los consumidores son orillados a escoger todo lo que involucre menos tiempo, dejando de lado a las recetas tradicionales, desplazándolas a solo fechas especiales que son llevadas a cabo con poca frecuencia.

## **Diseño Teórico**

### **Problema Científico**

¿Cómo influiría la repostería tradicional manabita al Patrimonio Cultural del Ecuador?

### **Objeto**

Patrimonio Cultural

### **Campo**

Gastronomía manabita

### **Objetivos**

Analizar la repostería tradicional manabita y su importancia como parte del Patrimonio Cultural del Ecuador

### **Variables**

#### **Variable dependiente**

La repostería tradicional manabita

#### **Variable independiente**

Patrimonio Cultural del Ecuador

### **Tareas Científicas**

- Recopilar información sobre las recetas, técnicas y tradiciones asociadas a la repostería tradicional manabita.
- Analizar el papel de la repostería tradicional manabita como manifestación cultural y patrimonial del Ecuador, considerando su historia, evolución y significado para las comunidades locales.
- Proponer estrategias y acciones para la valoración, promoción y salvaguarda de la repostería tradicional manabita como parte integral del patrimonio cultural del Ecuador,



## **CAPÍTULO I**

### **1. MARCO TEÓRICO**

#### **1.1 Variable Independiente**

##### **1.1.1 Patrimonio cultural del Ecuador**

Según el (Ministerio de Cultura y Patrimonio, s.f.), Patrimonio Cultural es el conjunto dinámico, integrador y representativo de bienes y prácticas sociales, creadas, mantenidas, transmitidas y reconocidas por las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales. Es decir que el Patrimonio Cultural del Ecuador engloba todos los bienes materiales e inmateriales que se encargan de reflejar la identidad, historia, tradiciones y valores de las diferentes culturas y pueblos que habitan el país.

Para la (UNESCO, 2018), Patrimonio Cultural no solo se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes. En el Ecuador el Patrimonio Cultural está compuesto por elementos tangibles, como monumentos históricos, sitios arqueológicos, obras de arte y objetos de valor cultural, también se encuentran los elementos intangibles donde se incluyen los conocimientos, costumbres, expresiones artísticas, prácticas sociales y manifestaciones espirituales.

##### **1.1.2 Patrimonio cultural inmaterial**

La importancia del Patrimonio Cultural Inmaterial no solo radica en la manifestación cultural, sino también en el sentido de pertenencia en cuanto a los conocimientos y técnicas que son transmitidas con el paso de las generaciones. (UNESCO, 2018) de cierta manera, son aquellos conocimientos, expresiones, representaciones y habilidades, que las comunidades o grupos reconocen y toman como suya, convirtiéndolas en las características propias de su persona, transformándolas en su herencia cultural.

El Patrimonio Cultural Inmaterial es de gran importancia para que las nuevas generaciones no pierdan la esencia que los caracteriza como pueblo, siendo que estas están

profundamente arraigadas en cuanto a su identidad, permitiéndoles mantenerse conectados con su historia, su cultura y sus antepasados.

En cuanto a lo difícil de lograr mantener vivos estos Patrimonios, los cuales también pueden ser llamados Patrimonios Vivos, es que al no ser materiales solo pueden ser transmitidos de manera oral, mediante la observación o por medio de la práctica, convirtiéndolos en volubles, sufriendo alteraciones que pueden llegar a cambiar por completo su esencia sin que nos percatemos siquiera, hasta que ya es demasiado tarde. (Arrieta & Díaz, 2021) reconocen como portadores, garantes y protagonistas del Patrimonio Cultural Inmaterial, a las comunidades, los grupos o individuos.

### **1.1.3 Gastronomía ancestral**

La gastronomía ancestral es aquella que se enfoca en la preservación de los saberes milenarios, siendo un conjunto de prácticas culinarias, técnicas de preparación y conocimientos, que han sido transmitidos de generación en generación, dentro de una cultura, comunidad o grupo. Con la llegada de los españoles, estos intervinieron en cambios en diferentes aspectos de la vida diaria, siendo uno de estos la inclusión en la gastronomía de: frituras, confites, asados, horneados, curados, sopas, estofados y lácteos, es decir, muchas de las preparaciones que conocemos hoy en día. (ACE, 2021) La llegada de los españoles marcó un antes y un después en cómo se elaboraban los alimentos e incluso en los ingredientes que se usaban, formando de esta manera un mestizaje entre ambas culturas, creando una fusión de sabores y técnicas que trascenderían en el tiempo y pasarían a nuevas generaciones, donde también experimentarían cambios, pero manteniendo la esencia característica de la gastronomía ancestral.

Los españoles nombraron erróneamente a los nativos del Ecuador como indios, aquellos que ya tenían desarrollado avanzadas técnicas agrícolas, la domesticación de plantas y las propiedades de estas, permitiéndoles tener una dieta balanceada. (Saltos, 2018) La gastronomía al igual que muchos otros aspectos de la vida diaria, se adapta a los recursos y necesidades de cada región, por lo que la gastronomía ancestral se basa en su mayoría en el uso de ingredientes naturales y de técnicas de preparación y conservación poco elaboradas,

es por ello que se puede llegar a percibir como un arte por la manera tan poco ortodoxa de expresar un significado.

#### **1.1.4 Saberes ancestrales de la gastronomía**

Para, (Villalba & Inga, 2020) los saberes ancestrales constituyen conocimientos tradicionales de saberes y prácticas conservados a lo largo del tiempo por los pueblos originarios. Estos saberes y técnicas constituyen aquellos conocimientos que fueron aprendidos a lo largo del tiempo, por medio de la observación y la experimentación de nuestros antepasados, ellos aprenderían de sus errores y transmitirían lo aprendido al resto de la población, donde a partir de ahí, estos conocimientos trascenderían en el tiempo hasta perdurar en la época actual.

El alimentarse es una necesidad básica para poder vivir, pero para nuestros antepasados todo lo que involucraba la comida era un acto con importancia simbólica, llegando incluso a rendir homenajes a los dioses y la tierra por los alimentos recibidos. Se tenía un gran respeto para todo lo que involucraban los alimentos, es por ello que en su mayoría la gastronomía ancestral se enfoca en aprovechar cada ingrediente al máximo, minimizando los desperdicios, de tal manera, que en ciertos platillos podemos encontrar desde el uso de hojas, cascaras e incluso huesos.

#### **1.1.5. Identidad Cultural**

Identidad cultural es un cúmulo de creencias que satisfacen las necesidades del hombre, las cuales se transmiten con el paso de las generaciones, siendo considerada una herencia social la cual está relacionada a la historia y el patrimonio cultural. (Ulloa, 2022) La identidad cultural es aquella que se forma y construye a lo largo del tiempo y que une a un grupo de personas, esta no se da de manera espontánea, siendo el resultado de aquellas interacciones entre el ser humano y todo su entorno, es decir, su idioma, arte, gastronomía, prácticas sociales, religión y más.

El concepto de identidad vive un constante cambio, considerando que identidad cultural no solo engloba lo que es el hombre, sino, de dónde viene y hacia dónde va. (Ulloa, 2022) El ser humano se encuentra en un permanente cambio por factores como la globalización, la migración, cambio climático, intercambio cultural y demás, de tal manera que es imposible

que su identidad cultural se mantenga estática, está evolucionará con el pasar del tiempo adaptándose a nuevos entornos, formas de vida y circunstancias,

### **1.1.6 Tradición Cultural**

Es el conjunto de prácticas tradicionales, que se transmiten por medio de la experiencia entre generaciones, bajo la propia realización, en la actualización de la memoria de procedimientos, bienes y prácticas con historia, costumbres con raíces socioculturales que son particulares de un grupo. (DPEJ, 2023) La tradición cultural se define como aquellas que forman parte de la identidad colectiva de un grupo y que se encargan de reflejar sus valores e historia, además de la manera en que ven al mundo, estas están estrechamente ligadas al pasado, manteniendo ese vínculo además de reforzar la identidad como grupo.

Las tradiciones culturales suelen mantenerse fieles a sus raíces, pero algunas de ellas también pueden presentar cambios, teniendo que adaptarse y evolucionar, para así poder seguir siendo relevantes en el mundo actual.

### **1.1.7 Autenticidad Cultural**

La autenticidad se refiere al concepto de valor esencial sobre los atributos identificatorios que un grupo o región deben tener. (CEPE; NEISELF, 2018) La identidad cultural son todos aquellas tradiciones, costumbres y valores que aportan a la identidad de un grupo cultural, siendo capaces de preservarse a pesar de influencias externas, manteniendo su esencia. La autenticidad cultural es un concepto diferente a las maneras de expresar originalidad, siendo que lo decisivo aquí, recae sobre la valoración de los acontecimientos culturales y su plena validez. (González, 2018)

## **Variable Dependiente**

### **1.2.1 Repostería Tradicional**

La repostería inicia su historia desde la prehistoria, donde aquellos primeros hombres realizaban sus preparaciones dulces a base de frutas, semillas y miel silvestre. Los inicios de la repostería también se encuentran ligados a la aparición del azúcar, donde los árabes se encargarían de difundir su uso. (Maaroufi, 2019) A día de hoy, podemos definir como repostería tradicional a aquel arte para elaborar todo tipo de dulces, pasteles, bocaditos,

postres, entre otros, siguiendo un método y receta establecidos por nuestros antepasados, la misma que es transmitida comúnmente de manera oral o poco escrita, de generación en generación. La repostería tradicional está basada en aquellos ingredientes locales y maneras de cocción que eran parte de la costumbre de una región o cultura, siendo esta capaz de reflejar plenamente la historia y costumbres de toda una comunidad.

La repostería tradicional se realiza de una persona tradicional y de manera tradicional. En cantidades pequeñas y siguiendo recetas tradicionales, elaboradas con el fin de ser distribuidas de manera minorista. (Yzaguirre, 2014) La repostería al ser una rama de la gastronomía está ligada a un origen tradicional, donde posee una conexión casi imperceptible con la identidad cultural, esta es capaz de transmitir a las nuevas generaciones los conocimientos sobre su herencia, por medio de aquellos sabores y técnicas antiguas que nos brindan la oportunidad de trasladarnos a un tiempo pasado.

### **1.2.2 Definición de Repostería**

El origen del término repostería hace referencia a la pasta que era usada en sus inicios como base para los pasteles, del francés “paste” y del latín “patellum” diminutivo de pasta. (Pacual, 2023) El concepto de repostería se alinea a la preparación de productos alimenticios dulces. Es la actividad realizada por un repostero, donde se encarga de preparar pasteles, tortas, dulces, budines, etc. (Pérez & Merino, 2024) La repostería es parte de una disciplina culinaria donde incluso es considerada y tomada, como un arte, donde el repostero sería el artista que toma ingredientes como harina, azúcar, huevos, mantequilla y demás ingredientes, para combinarlos en una sola fusión y así crear obras maestras, que agraden al paladar del público.

### **1.2.3 Cultura de la repostería tradicional**

Los recetarios clásicos y las técnicas ancestrales deben seguir siendo respetadas, veneradas y transmitidas a las nuevas generaciones, donde manteniéndonos firmes a estas se puede lograr la preservación de la esencia de la pastelería que se ha conocido a lo largo de la vida. (Pacual, 2023) La cultura de la repostería tradicional no es más que aquella expresión que expone a la identidad y los valores propios de una comunidad, donde se permite expresar todas esas costumbres, historias y sabores específicos de la región, comunidad o país del que

proviene, brindando una oportunidad de fortalecer el patrimonio por medio de la gastronomía.

#### **1.2.4 Ingredientes y/o productos usados en la repostería tradicional**

La repostería tradicional es aquella que se viene formando desde hace siglos, siendo de tal manera que los ingredientes y productos básicos para la preparación de cualquier receta tradicional, se enfocará en el uso de ingredientes de fácil acceso, básicos y naturales, donde al combinarlos entre sí, darán como resultado una explosión de sabores. La repostería tradicional está marcada firmemente con elaboraciones en base a leche, azúcar, mantequilla o grasas, frutas, huevo y harinas, donde esta última forma un cimiento sobre el cual se construye una experiencia gastronómica, requiriendo el tiempo de escoger el mejor tipo que se adapte a los requerimientos de la receta. (Euroinnova, 2024)

#### **1.2.5 Utensilios tradicionales usados en la repostería**

Los utensilios usados tradicionalmente en la repostería tradicional van mucho más allá de simples implementos para llegar a un fin, siendo que los utensilios también forman una parte fundamental en la elaboración, permitiendo preservar aquellas técnicas y sabores que pueden llegar a ser transmitidas al consumidor por medio de aquellos productos.

El mortero, el molinillo de madera, el rodillo, las cucharas de madera, los moldes de barro o cerámica, la manga pastelera de tela y el batidor de mano, son varios de los utensilios usados en épocas antiguas para la elaboración de estos postres, donde cada uno de ellos aporta no solo sabor, si no textura e historia esencial para el reconocimiento de la autenticidad y calidad de las preparaciones de un pueblo. Estos utensilios nos permiten conservar una parte más del origen de la repostería, otorgándonos precisión y consistencia, sabores y autenticidad, únicos en la repostería tradicional manabita.

#### **1.2.6 Recetas tradicionales de repostería**

El Ecuador es un país megadiverso, donde la mega diversidad otorga una variedad de alimentos y el abanico de culturas y nacionalidades presentes, se encargan de la aportación de infinitas recetas, técnicas y métodos de cocción. (Ponce, Zambrano, & Peña, 2023) La repostería manabita destaca por el uso de ingredientes autóctonos de la zona, tales como el coco, el plátano, el maní y la yuca, siendo cada receta un reflejo de la historia, las costumbres

y los productos locales, es decir, una manifestación tangible de la identidad y la historia del pueblo.

Muchas veces los ingredientes son exactamente los mismos en más de una receta, variando las cantidades a usar de estos, además del proceso de elaboración, permitiendo así conseguir distintos resultados de una misma base. Entre las recetas más aclamadas tenemos el dulce de coco, con una preparación sencilla donde se hace uso de azúcar, leche y del coco fresco de la zona; el dulce de plátano, donde cuyo ingrediente principal es uno de los productos más abundantes de la región, donde resalta su sabor a base de plátanos maduros cocidos con azúcar, leche y especias dulces; las rosquitas de almidón, crujientes y con un sabor único proveniente de esta raíz, mezclada con huevo y azúcar; los huevos mollos, donde el uso de pocos ingredientes como azúcar y especias dulces se combinan con el arduo trabajo de la espera de cocción.

## **CAPÍTULO II**

### **Diseño metodológico**

#### **2.1 Tipo de estudio**

Para el estudio de la repostería tradicional Manabita como aporte al Patrimonio Cultural del Ecuador, se emplearon varios métodos teóricos como respaldo de las conceptualizaciones de las variables presentadas dirigidas en la repostería tradicional y el Patrimonio Cultural del Ecuador. Con el fin de tener una base que respalde los aspectos teóricos de la investigación se llevó a cabo una recopilación de información por medio de documentos científicos y académicos, donde el enfoque científico y descriptivo sería utilizado para comprender de manera detallada y precisa el problema, además de sus componentes.

En cuanto a la obtención de la información empírica, se hizo uso de métodos cuantitativos y cualitativos. Con el propósito de obtener información del público general se llevó a cabo una encuesta enfocada en cuanto a las preferencias y conocimientos sobre la repostería tradicional manabita. La entrevista fue dirigida a un selecto grupo de personas dedicadas a esta labor, con el fin de obtener información más detallada sobre la elaboración, importancia y práctica.

### **Métodos teóricos**

#### **.2.2.1 Método Teórico general**

El método teórico general, permite describir las relaciones esenciales del objeto de investigación no observables directamente, cumpliendo con la construcción del conocimiento que facilite la interpretación conceptual de los datos empíricos, la construcción y desarrollo de teorías. (Perea, Cerón, Figueroa, & Cerón, 2021)

A través de este método se estableció una base con información fundamental en los temas requeridos, lo que ayudaría al entendimiento y análisis del tema principal, para posteriormente hacer uso de ella y aplicarla para obtener una base teórica del tema tratado.



## **2.3 Métodos empíricos**

### **2.3.1 Observación científica**

Es una técnica que consiste en observar el fenómeno, hecho o evento y de esta manera, obtener información, registrarla y posteriormente analizarla. Observar un objetivo claro, definido y preciso, donde el investigador sabe lo que quiere y el por qué, preparando cuidadosamente el objetivo a observar. (Ruiz, 2015)

La observación científica fue usada para el análisis de los comportamientos de la población en cuanto al consumo y su preferencia por los postres tradicionales y su importancia para la cultura, y de los encargados de su elaboración para la transmisión del conocimiento ancestral y su prevalencia en la actualidad.

### **2.3.2 Técnica de la encuesta**

La técnica de la encuesta es un método de investigación que sirve para recolectar datos de una muestra específica de personas, donde su objetivo se da al desarrollar una serie de preguntas específicas con el propósito de extraer información sobre una población o grupo de interés. (Silva, 2022)

Por medio de la técnica de la encuesta, se realizaron una serie de preguntas enfocadas al consumidor para conocer sus preferencias en cuanto a postres tradicionales manabitas y donde obtenerlos, además del nivel de importancia que le dan a que esta tradición se mantenga viva y en constante transmisión a las nuevas generaciones.

### **2.3.3 Entrevista**

La entrevista es un intercambio de ideas, opiniones o información, siendo un método de recolección de datos con carácter cualitativo que se centra en la experiencia personal del entrevistado. (Universidad Europea, 2023)

La entrevista fue dirigida a un pequeño número de personas dedicadas exclusivamente a la elaboración de la repostería tradicional manabita, con el fin de extraer información sobre los avances y alteraciones que han sufrido con el paso del tiempo las recetas, además de la importancia que éstas representan en la identidad cultural de la región.

### **2.3.4 Excel**

Es una herramienta eficaz usada para obtener información con significado a partir de grandes cantidades de datos y cálculos sencillos, también funciona para realizar el seguimiento de casi cualquier tipo de información. (Microsoft, s.f)

La herramienta de Excel fue utilizada para la tabulación y análisis de los resultados de las encuestas y entrevistas realizadas en la investigación.

## **2.4 Población y muestra**

### **2.4.1 Población**

Está compuesta por todos los elementos que participan del fenómeno definido y delimitado en el análisis del problema de investigación, como personas, objetos, organismos, etc. Puede ser estudiada como medida y cuantificada, además de que debe delimitarse en torno a sus características de contenido, lugar y tiempo. (Toledo, 2019)

Para la presente investigación se requirió una población compuesta por 5 individuos pertenecientes a la zona de Bahía de Caráquez y San Vicente, para recolectar información enfocada en las técnicas, avance e importancia de las recetas ancestrales.

### **2.4.2 Muestra**

Puede ser definida como una porción de la población. Para seleccionarla primero se debe delimitar las características de la población. (Toledo, 2019)

Se determinará la investigación por medio de un muestreo no probabilístico que engloba a 15 personas comunes y reposteros tradicionales, en búsqueda de una visión completa de ambos grupos de interés con el fin de analizar las experiencias y percepciones de ambos.

## **2.5 Análisis de resultados**

### **2.5.1 Interpretación y análisis de los resultados de las encuestas**

Mediante la implementación de la encuesta se obtienen resultados importantes para su consiguiente interpretación que nos permitirá identificar las preferencias específicas de los consumidores en cuanto a la relación de los sabores, ingredientes y presentación de los

postres tradicionales manabitas. El análisis será una base para la comprensión de los reposteros, en cuanto a lo que conocen sobre la preferencia de su público, enfocándose en las recetas y técnicas predilectas por ellos.

Por otro lado, el análisis de los resultados ayuda a tener una visión clara sobre los retos que enfrenta la repostería tradicional debido a la globalización y el creciente consumo de productos industrializados. Otro enfoque de la interpretación es el conocer la percepción que las nuevas generaciones tienen hacia la repostería tradicional y como estas pueden integrarse en un estilo de vida más moderno. De tal manera, que se pueden desarrollar estrategias para fomentar el interés en la conservación de estas recetas, haciendo uso de la creatividad para lograr una combinación entre la innovación y la autenticidad.

Significativamente posee un valor cultural, siendo que es una forma de contribuir a la documentación del estado actual de la repostería tradicional manabita y su relevancia en la comunidad. La información arrojada representaría no solo un beneficio a los productores y comerciantes, sino también a todos aquellos investigadores y gestores culturales que buscan promover y salvaguardar el patrimonio gastronómico de Manabí, dando paso a una base sólida para la creación de iniciativas que mantengan vivas las tradiciones para las futuras generaciones.

### **2.5.2 Entrevista dirigida a emprendedores en el área de la repostería tradicional**

#### **1. ¿Qué tanto conoce sobre el origen histórico de las recetas más emblemáticas de la repostería manabita, y cómo se han transmitido a lo largo de las generaciones?**

De acuerdo con las respuestas obtenidas en esta entrevista, el común cae en que no todos conocen sobre el origen histórico de las recetas más emblemáticas, pero a pesar de ello manejan una pequeña información sobre ellas y mencionan haber aprendido estos datos por medio de historias que fueron contadas a ellos por personas mayores, en su mayoría madres y abuelas, respondiendo así a quienes se encargaron de haber transmitido estas recetas a lo largo de las generaciones.

#### **2. ¿Qué ingredientes autóctonos de Manabí juegan un papel fundamental en la creación de los dulces tradicionales, y cómo contribuyen a preservar la identidad cultural de la región?**

Las respuestas de nuestros entrevistados variaron un poco en cuanto a los ingredientes autóctonos mencionando productos variados como almidón de yuca, panela, zapallo, entre otros, pero también encontramos aquellos que se repitieron en todas las respuestas como la leche y diversas especies dulces. En cuanto a la contribución en la preservación de la identidad cultural el consenso es que al hacer uso de todos estos productos que se encuentran dentro de la región se garantiza una mejor calidad al mismo tiempo que se destaca la identidad de lo que se consume y se produce dentro de Manabí.

**3. ¿De qué manera las festividades locales y las celebraciones culturales han influenciado en la evolución de la repostería manabita?**

Para nuestros entrevistados la influencia en la evolución de la repostería manabita por medio de las festividades locales y celebraciones culturales recae en el apego a la tradición y de consumir lo propio, siendo estas ocasiones las idóneas para hacer llegar los productos a más personas y con mucha facilidad, al mismo tiempo que se evidencia una evolución en cuanto a la manera en que son elaborados para disminuir su tiempo de producción además de considerar otros factores como el empaque y la manera de conservarlos para que estos no pierdan su calidad a la espera de ser comprados.

**4. ¿Cómo percibe la influencia de la repostería manabita en la gastronomía nacional y su impacto como parte del Patrimonio Cultural del Ecuador?**

Los entrevistados afirman percibir la influencia de la repostería manabita como un aporte positivo y muy importante, siendo esta como parte para conservar la calidad de la gastronomía en general y un orgullo para los ecuatorianos, además de ser una base fundamental para la identidad del pueblo manabita.

**5. ¿Qué esfuerzos se están realizando o deberían implementarse para preservar y promover la repostería tradicional manabita entre las nuevas generaciones?**

Analizando cada una de las respuestas de los entrevistados, estos están de acuerdo que los esfuerzos para promover la repostería tradicional a las nuevas generaciones son cada vez menores, proponiendo ideas para hacer un cambio en este aspecto, donde se manejan opciones como cursos, eventos, propagandas por redes sociales, creación de escuelas especializadas, entre otras.

## 6. ¿Existe algún apoyo de los gobiernos locales para promover la repostería manabita?

A esta pregunta hubo respuestas con discrepancia, dos de cinco entrevistados mencionan la no existencia de apoyo por parte de los gobiernos locales en la promoción de la repostería manabita, mientras que los otros tres reconocen que, si hay apoyo por parte de los gobiernos, mencionando ejemplos, tales como, diversos espacios en partes comerciales y por medio del turismo.

### 2.5.3 Encuesta dirigida a consumidores de repostería tradicional manabita

#### Pregunta 1: ¿Cuál es su edad?

**Tabla 1**  
*Edad de los encuestados*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
18 a 30 años	10	66.7%
30 a 40 años	3	20%
40 a 50 años	2	13.3%
50 años en adelante	0	0%
<b>Total</b>	15	100%

La mayoría de los encuestados tienen un rango de edad mayoritario entre 18 a 30 años con un 66,7%, mientras que el 20% posee una edad de 30 a 40 años y un 13,3% son de 40 a 50 años.

Esto significa que más de la mitad de nuestros encuestados son jóvenes adultos, por lo que sus respuestas están ligadas a los conocimientos de una época más actual, mientras que nuestro segundo rango de edad son adultos que más probablemente tengan conocimientos y experiencias sobre la elaboración de la repostería tradicional. Por lo que es necesario realizar una propuesta que permita a los jóvenes conocer más sobre la cultura de la repostería, para no perder sus recetas, y a su vez innovarse sin perder la tradición.

#### Pregunta 2: Sexo o género

**Tabla 2**

*Sexo o género*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Femenino	10	66.7%
Masculino	5	33.3%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

El 66,7% de los encuestados pertenecen al género femenino, mientras que el 33,3% pertenece al género masculino. Esto significa que en la actualidad los hombres también se interesan por el arte de la repostería y no solo las mujeres, dejando atrás el machismo y siendo inclusivos sin tener distinción de género

**Pregunta 3: ¿Es usted originario de Manabí?**

**Tabla 3**  
*Origen manabita*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	7	46.7%
No	8	53.3%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Un 53,3% de encuestados no son originarios de la provincia de Manabí, mientras que el 46,7% restantes respondieron afirmativamente.

Un poco más de la mitad de encuestados no son originarios de Manabí, pese a tener raíces manabas o incluso, haberse criado en la provincia. Cabe recalcar que pese a no ser de Manabí han quedado encantados con la repostería y el arte culinaria de la zona; por lo que han hecho uso de la tradición manabita expandiéndola por todo el país.

**Pregunta 4: ¿Con qué frecuencia consume repostería tradicional manabita?**

**tabla 4**  
*Frecuencia en consumo de repostería manabita*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Siempre	2	13.3%

Frecuentemente	4	26.7%
Ocasionalmente	7	46.7%
Rara vez	2	13.3%
Nunca	0	0%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Se muestra que el 46,7% de encuestados consumen solo de manera ocasional la repostería tradicional manabita, el 26,7% lo hace de manera frecuente y a partes iguales un 13,3% lo hacen siempre o rara vez.

La respuesta predominante fue ocasionalmente, para ello podemos encontrar varios motivos a mejorar, como el interés que el consumidor tiene hacia lo tradicional o el acceso que poseen a este. Otro de los motivos podría ser la variedad de platos exquisitos y tradicionales de la provincia de Manabí.

**Pregunta 5: ¿Cuál es su postre preferido tradicional manabita?**

**Tabla 5**  
*Postre preferido tradicional manabita*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Huevos mollos	9	60%
Alfajor	9	60%
Cocadas de colores	1	6.7%
Troliches	2	13.3%
Manjar	11	73.3%
Suspiros	3	20%
Rompope	4	26.7%
Dulces de guineo	3	20%
Dulce de camote	0	0%
Dulces de piña	1	6.7%
Pristiños	0	0%
Mistelas	0	0%
Galletas de almidón	4	26.7%
Bizcochuelo	3	20%
Arroz con leche	3	20%
Todos	1	6.7%
<b>Total</b>		

**Nota:** Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita donde los encuestados podían escoger más de una respuesta.

Los encuestados (tabla 5) votaron un 73.3% por el manjar, un 60% por los huevos mollos y el alfajor, el rompopo y las galletas de almidón obtuvieron un 26.7%, los suspiros, dulce de guineo, bizcochuelo y el arroz con leche tuvieron un total del 20% de votos cada uno, mientras que los troches un 13.3%, las cocadas de colores, los dulces de piña y “todos” consiguieron un 6.7% de votos, el dulce de camote, pristiños y las mistelas no obtuvieron ni un voto quedando con un 0%.

Podemos deducir que los postres preferidos para el consumidor son aquellos en base a leche y almidón, mismos que también son los más comerciales y que se encuentran con mucha más facilidad. Mientras que aquellos que obtuvieron menos de 10% de votos son aquellos que casi no son conocidos, quizás por su baja demanda o dificultad para elaborar.

**Pregunta 6: ¿Considera usted que la repostería manabita es importante para el turismo local?**

**Tabla 6**

*Importancia de la repostería manabita para el turismo local*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Muy importante	12	80%
Importante	3	20%
Poco importante	0	0%
No es importante	0	0%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

La respuesta de los encuestados fue completamente positiva, con un 80% considerándola muy importante y el 20% importante.

Todas las respuestas fueron positivas, reconociendo así que la gastronomía en general es un motor para el turismo, y la repostería manabita presenta un gran potencial para atraer a los turistas, ya sea que estén interesados en experiencias únicas o probar postres elaborados con recetas tradicionales y productos locales.

**Pregunta 7: ¿Cree que la repostería manabita refleja la identidad cultural de la región?**



**Tabla 7***La repostería manabita refleja la identidad cultural de la región*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Totalmente de acuerdo	12	80%
De acuerdo	2	13.3%
En desacuerdo	1	6,7%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Un 80% de nuestros encuestados afirmaron estar Totalmente de acuerdo, mientras que el 13.3% solo De acuerdo y el 6.7% mencionan estar En desacuerdo. (Tabla 7)

Más del 90% de los encuestados reconocen a la repostería manabita como un reflejo de la identidad cultural de la región, lo que nos da una esperanza ya que esta está ligada fuertemente a sus raíces históricas, sus recursos naturales y las técnicas heredadas de generación en generación.

**Pregunta 8: ¿Conoce usted los utensilios utilizados en la preparación de la repostería manabita?**

**Tabla 8**

Utensilios utilizados en la repostería manabita

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Cucharas de palo	13	86.7%
Horno de barro o leña	7	46.7%
Molinillo	4	26.7%
Molino	2	13.3%
Ollas de barro	7	46.7%
Mortero	2	13.3%
Tenazas	2	13.3%
Tiestos	2	13.3%
Batidora de mano	8	53.3%
Respuesta libre	1	6.7%
<b>Total</b>	<b>48</b>	<b>%</b>

**Nota:** Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita donde los encuestados podían escoger más de una respuesta.

Siendo esta una respuesta múltiple, un 86.7% escogió a las cucharas de palo, mientras que a partes iguales con un 46.7% está el horno de barro o leña y las ollas de barro, el molino, tenazas, mortero y tiestos también obtuvieron un porcentaje igual de votos del 13.3%, el molinillo obtuvo un 26.7% de votos y la batidora de manos un 53.3%, por último, un 6.7% escogió la opción de otros.

Las respuestas a esta pregunta fueron gratificantes ya que al ser múltiple nuestro encuestado podía escoger todos y cada uno de los utensilios de los cuales tuviera conocimientos y dado el caso que ninguno de las opciones obtuvo menos del 10% de votos podemos decir que al menos los utensilios tradicionales siguen muy presentes en la actualidad.

**Pregunta 9: ¿Ha preparado alguna vez un dulce tradicional**

**Tabla 9**  
*Ha preparado alguna vez un dulce tradicional*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Mucho	3	20%
Poco	4	26.7%
Nada	8	53.3%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

El 53.3% de votos corresponde a Nada, el 26,7% a Poco y el 20% restante a Mucho. Con más de la mitad de participantes para una respuesta negativa podemos atribuírselo a una pérdida de tradiciones culinarias, al cambio de hábitos alimenticios o a la falta de acceso o conocimiento a las recetas, además de un aceleramiento en el ritmo de vida y una desconexión cultural.

**Pregunta 10: ¿dónde suele comprar repostería tradicional manabita?**

**Tabla 10**  
*Dónde compran repostería tradicional manabita*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Panaderías locales	6	40%
Restaurantes	0	0%
Mercado	2	13.3%
Lugares especiales	4	26.7%

Kiosco	4	26.7%
Dulcerías	4	26.7%
En los viajes	1	6.7%
<b>Total</b>		

**Nota:** Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita donde los encuestados podían escoger más de una respuesta.

Con la opción de respuestas múltiples (tabla 10), el 40% voto por Panaderías locales, a partes iguales con un 26.7% se encuentran las opciones de Lugares especiales, Kiosco y Dulcerías, con un 13.3% está el mercado, un 6.7% corresponde a En los viajes y con 0% de votos para Restaurantes.

Todos estos lugares son los reconocidos por nuestros encuestados como una opción para encontrar productos de repostería tradicional manabita y el hecho de que nadie considere a los restaurantes como una fuente para adquirirlos no es un tema aparte, ya que no es difícil evidenciar que los restaurantes hoy en día no están tan dispuestos a presentar opciones de postres con la receta tradicional por el valor monetario que estos representan a comparación de otros postres.

**Pregunta 11: ¿Cuál es su opinión sobre la influencia de la repostería tradicional en la cultura ecuatoriana?**

**Tabla 11**  
*Opinión sobre la influencia de la repostería tradicional de la cultura ecuatoriana*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Muy positiva	11	73.3%
Positiva	3	20%
Neutra	1	6.7%
Negativa	0	0%
Muy negativa	0	0%
<b>Total</b>	15	100%

Para un 73,3% de encuestados la respuesta fue Muy positiva, lo que nos dice que más de la mitad consideran a la repostería tradicional es una buena influencia para la cultura

ecuatoriana, el 20% la considera solo Positiva y para el 6,7% restantes esta tiene una influencia neutra.

Las respuestas fueron en su mayoría positivas, lo que nos da entender que todos son capaces de ver que la repostería al ser una rama de la gastronomía también es una base importante para prevalecer la cultura ecuatoriana.

**Pregunta 12: ¿Considera que la repostería manabita ha cambiado con el tiempo?**

**Tabla 12**

*La repostería manabita ha cambiado con el tiempo*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	7	46.7%
No	4	26.7%
No lo sé	4	26.7%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

El 46,7% de encuestados respondieron Si, de manera que confirman que la repostería manabita ha sufrido cambios con el pasar del tiempo. A partes iguales con un 26,7% los encuestados votaron por No y por No lo sé, demostrándonos así que una tercera parte de ellos la repostería no sufrió cambios y la tercera parte restante desconoce sobre los cambios que está a tenido con el pasar del tiempo.

La repostería es una rama de la gastronomía donde con el avance del tiempo han sufrido cambios significativos por distintos motivos, la mitad de nuestros encuestados reconocen este hecho mientras que la otra mitad determinan que no es cierto o lo desconoce, esto no es malo, pero se puede tomar como que no están plenamente conscientes de lo que era la repostería manabita en el pasado.

**Pregunta 13: ¿Sabe si existen festivales o eventos dedicados a la repostería tradicional en su comunidad?**

**Tabla 13**

*Existen festivales o eventos dedicados a la repostería tradicional en su comunidad*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
---------------	-------------------	-------------------

Si	4	26.7%
No	11	73.3%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Las respuestas fueron negativas en su mayoría (tabla 13), conformando un total del 73,3% de encuestados que respondieron con No, lo que nos demuestra que festivales o eventos dedicados a esta práctica en su comunidad son pocos o nulos. Por otro lado, solo el 26,7% respondió Si, siendo una minoría significativa.

Los eventos o festivales son una de las maneras más fáciles para dar conocer o generar interés en el público sobre un tema, por lo que las respuestas negativas de los encuestados es clave para tener un punto de inicio y empezar a generar un cambio.

**Pregunta 14: ¿Qué tan dispuesto estaría a enseñar a las nuevas generaciones sobre la preparación de postres tradicionales manabitas?**

**Tabla 14**

*Que tan dispuesto estaría a enseñar a las nuevas generaciones sobre la preparación de postres tradicionales manabitas.*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Muy dispuesto	9	60%
Algo dispuesto	6	40%
Poco dispuesto	0	0%
No dispuesto	0	0%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

En esta pregunta (tabla 14) todas las respuestas fueron positivas, estando el 60% Muy dispuestos y el 40% Algo dispuestos, lo que indica que todos nuestros encuestados tienen la disposición de compartir sus conocimientos con las nuevas generaciones.

El que cada encuestado respondiera afirmativamente demuestra la importancia que tiene el que los conocimientos se sigan transmitiendo, con el fin de no dejar morir las tradiciones culinarias y de que nuestros jóvenes se sientan parte de ella.

**Pregunta 15: ¿Cuáles cree que son las principales dificultades para preservar las recetas de repostería tradicional manabita?**

**Tabla 15**

*Principales dificultades para preservar las recetas de repostería tradicional manabita*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Falta de interés	6	40%
Escasez de ingredientes	0	0%
Falta de transmisión de conocimientos	9	60%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Con un 60% de votos la Falta de transmisión de conocimientos parece ser la causante principal para los encuestados de la no preservación de las recetas, mientras que para el 40% de encuestados su causa es la Falta de interés. Un 0% escogió la Escasez de ingredientes como una dificultad para su preservación. (Tabla 15)

Los resultados son claros, la escasez de ingredientes para nadie es una causa para el deterioro de la tradición culinaria en la repostería, mientras que la falta de transmisión y la falta de interés son las causas totales, siendo así que tomar y/o diseñar medidas y estrategias para su difusión y preservación de las recetas puede ser una solución viable para evitar su pérdida.

**Pregunta 16: ¿Considera usted que los jóvenes están interesados en aprender a preparar postres tradicionales manabitas?**

**Tabla 16**

*Los jóvenes están interesados en aprender a preparar postres tradicionales manabitas*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	3	20%
No	7	46.7%
No lo sé	5	33.3%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Un 46,7% de los encuestados votaron por el No, lo que indica que estos perciben el desinterés que los jóvenes muestran por aprender sobre la cultura culinaria local. El 33,3% escogió No lo sé, siendo un grupo que refleja falta de conocimiento hacia las preferencias de los jóvenes. El 20% fue una minoría del Si, donde estos consideran que el interés de los jóvenes por aprender sobre la preparación de los postres tradicionales está vigente. (Tabla 16)

La mayoría de los votos fueron negativos ante el interés que los jóvenes demuestran por esta práctica, por lo que se debería implementar una serie de actividades que reanimen o que fomenten el atractivo sobre la repostería tradicional manabita en los jóvenes.

**Pregunta 17: ¿Ha notado si en su hogar o comunidad se han perdido algunas recetas tradicionales de la repostería manabita?**

**Tabla 17**

*En su hogar o comunidad se han perdido algunas recetas tradicionales manabitas*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	11	73.3%
No	4	26.7%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Con el 73,3% votando por el Si se deduce con facilidad que la mayoría de las recetas tradicionales de repostería no han logrado prevalecer en el tiempo, esto se debe a la pérdida de la cultura y de otros aspectos que han orillado a que las comunidades opten por modificar sus recetas en cuanto a ingredientes y métodos de preparación, con el fin de agilizar y simplificar el trabajo. El 26,7% señala el No, siendo un número significativamente menor se puede considerar que este porcentaje de encuestados pertenece a las pocas comunidades que aún lucha por mantener sus costumbres y recetas en pie. (Tabla 17)

En general, los resultados muestran un resultado de afirmación ante la pérdida de las recetas tradicionales, lo que sugiere que con el paso del tiempo estas recetas tuvieron que sufrir cambios significativos para adaptarse a las nuevas tendencias de vida, consumo y venta.

**Pregunta 18: ¿En qué ocasiones especiales suele preparar o consumir repostería tradicional manabita?**

**Tabla 18**

*Ocasiones especiales en la que suele preparar o consumir repostería tradicional manabita.*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Fiestas familiares	9	60%

Festividades locales	2	13.3%
Ninguna ocasión en particular	4	26.7%
<b>Total</b>	15	100%

El 60% de los encuestados indicó que preparan o consumen la repostería tradicional en fiestas familiares, podemos deducir que para ellos y su familia la repostería tradicional es un predilecto a escoger o que alguien dentro de la familia se encarga de prepararlos personalmente. Por otro lado, el 13,3% señala que la consume solo en festividades locales, esto lo podemos atribuir que es en esas fechas donde la adquisición de un postre tradicional es sencilla ya que se cuenta con las llamadas ferias donde la venta de estos productos es una parte fundamental. Un 26,7% indica consumirla sin ninguna ocasión en particular, se podría considerar que no tienen gran interés por la repostería tradicional o que tienen fácil acceso a ella, por lo que no necesitan de una fecha en específico para su consumo.

Se puede deducir que más de la mitad de los encuestados necesitan una fecha en específico para la preparación o adquisición, esto se puede atribuir a la falta de acceso al producto o de los conocimientos sobre su preparación, delimitándolo a ocasiones especiales.

**Pregunta 19: ¿Cree que la repostería tradicional manabita debería incluirse en la enseñanza formal (escuelas o universidades) como parte de la cultura culinaria del Ecuador?**

**Tabla 19**

*La repostería tradicional manabita debe incluirse en la enseñanza formal de escuelas y universidades como parte de la cultura culinaria*

<b>Escala</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Totalmente de acuerdo	9	60%
De acuerdo	5	33.3%
En desacuerdo	1	6.7%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>Total</b>	15	100%

El 60% de los encuestados indican que están Totalmente de acuerdo, mientras que el 33.3% están de acuerdo, lo que nos demuestra que para la comunidad el impartir conocimientos sobre la repostería tradicional puede ser una buena base para fomentar la cultura culinaria del



Ecuador. Por otro lado, el 6,7% está en desacuerdo, lo que se puede tomar como que no creen que esta sea una buena manera de promover la cultura culinaria del Ecuador a las nuevas generaciones. (Tabla 19)

Estos resultados nos señalan que para la mayor parte de la población si ve necesario el impartir conocimientos y enseñanzas desde las escuelas, con el fin de incentivar el interés para la cultura culinaria manabita y del Ecuador.

## CAPÍTULO III

### 3. Diseño de la propuesta

#### 3.1 Tema de la propuesta

Diseñar un recetario para la revalorización de 10 de las recetas más utilizadas de la repostería tradicional manabita.

#### 3.2 Antecedentes

Proveniente del latín *recipere*, esta palabra significa dar y recibir información. Un recetario es un inventario estructurado de preparaciones culinarias. (Egm, 2022) Los recetarios son útiles a la hora de plasmar una receta con el fin de que esta trascienda en el tiempo, garantizando que la preparación sufra la menor alteración posible.

La educación sobre la cultura gastronómica es de suma importancia debido a los contextos culturales y socioeconómicos que rodean a su entorno, gracias al desconocimiento de la historia rica en sabores y tradiciones, corriendo el riesgo de perderse por la falta de transmisión correcta, siendo la difusión el transporte clave para asegurar la supervivencia de las recetas tradicionales a través del mundo contemporáneo.

Los recetarios son usados como medio para transmitir las recetas tal y como fueron creadas, sin embargo, con el pasar del tiempo sufrieron alteraciones que fueron cambiando su estructura. En ellos se señala paso a paso la elaboración de cada elemento culinario, ya sea dulce o salado. A pesar de la riqueza de sabores que contiene la repostería se pueden notar que no son tan aclamados por el consumidor, llevándonos a la creación de un recetario con enfoque a la repostería manabita. Al proporcionar un recurso que compile estas recetas se facilita la transmisión de las tradiciones, conocimientos y habilidades culinarias ancestrales.

Actualmente Manabí es una de las principales provincias donde su gastronomía resalta gracias sus bases montubias, indígenas y españolas, siendo que la repostería tradicional no solo se representa en un arte culinario sino también como pilar de identidad de sus habitantes. En los últimos años se ha logrado ver un notable crecimiento por el interés de la revalorización de las tradiciones culinarias, siendo esto un englobe de técnicas e

ingredientes que permiten tanto a chefs como personas naturales rescatar estos postres emblemáticos.

### **3.3 Justificación**

Los tiempos cambian y el interés de las personas igual, lo que en su momento ocupaba toda la atención de los individuos hoy no es lo mismo. La repostería tradicional manabita fue dejada de lado por muchos años, donde esta se vio afectada de manera negativa e incluso siendo olvidada y reemplazada por recetas más sencillas que solo se enfocaban en la elaboración de un elemento dulce que cumpla con la función de llenar y adornar mesas, dejando en el olvido todo lo que conlleva un postre tradicional.

La gastronomía en general es un medio por el cual podemos llegar a conocer los aspectos más mínimos de una cultura, en ella se ven reflejados elementos varios como la riqueza de su entorno y clases sociales. Para la gastronomía y repostería tradicional factores como la globalización y homogenización de sabores fueron un detonante, donde se veía enfrentada contra procesos más rápidos y sencillos pero que no garantizaban la preservación de la tradición por medio del sabor.

Los recetarios son un medio para dejar plasmada una preparación con medidas, pasos y recomendaciones útiles a la hora de la elaboración, donde cualquier individuo dispuesto a llevarla a cabo, es capaz de ejecutarla. Estos escritos tienen todo lo necesario para que el resultado sea el esperado, pese a ello las alteraciones también son de suponer, siendo aquí donde entra la creatividad de las personas y la gracia de una receta, ya que estas también son un medio de expresión que lleva siendo usado desde nuestros ancestros.

La alteración de una receta tradicional no es un problema, es el no respetar su proveniencia y hacerla de menos o dejándola en el olvido, se puede usar la base que nuestros antepasados crearon con el fin de darles una nueva visión y seguir promoviéndola.

### **3.4. Objetivos**

#### **3.4.1 Objetivo general**

Preservar el valor cultural de las recetas de la repostería tradicional manabita con el fin de reflejar las técnicas y costumbre culinarias de la región.

### **3.4.2 Objetivos específicos**

- Rediseñar 10 recetas de repostería que representen la diversidad cultural y gastronómica de la región.
- Fomentar el conocimiento sobre las técnicas de elaboración de las recetas de repostería tradicional manabita, promoviendo la identidad cultural y el turismo de la región.
- Recopilar y documentar las recetas mediante un formato accesible que incluya principalmente los ingredientes a utilizar y los pasos para su elaboración.

## **Desarrollo de la propuesta**

### **3.5.1 Metodología**

#### **3.5.1.1 Investigación bibliográfica**

Con el fin de comprender la diversidad gastronómica y su contexto cultural se realizará una revisión de libros, artículos, revistas, recetarios sobre la gastronomía de la región, con la finalidad de presentar información confiable sobre la cultura manabita.

#### **3.5.2 Recopilación de recetas**

Para una mejor comprensión y responsabilidad de la información presentada en el recetario se seleccionaron 10 de las mejores recetas de repostería manabita, también se utilizó la entrevista con chefs y personas que poseen conocimientos sobre las recetas tradicionales, además se creará un formato digital para compartirlo mediante las redes sociales.

##### **3.5.2.1 Nombres de las recetas**

1. Manjar de leche
2. Huevos mollos
3. Galletas de almidón
4. Alfajores
5. Cocadas
6. Torta de guineo
7. Natilla
8. Dulce de ovo
9. Rompope

## 10. Suspiros

### 3.5.2.2 Elaboración de las recetas

Receta	Ingredientes	Preparación
Manjar de leche	-3 litros de leche -2 y ½ tazas de azúcar -3 cucharadas de arroz -Canela	-Remojar el arroz en agua, solo lo suficiente para cubrir y reservarlo. -En una olla ubicar la leche, el azúcar y la canela, llevar a fuego bajo hasta reducir cantidad y que el color haya cambiado a uno más oscuro. -Retirar la canela. -Licuar el arroz con solo un poco de agua y luego pasarlo por un colador. -Agregar el líquido del arroz a la olla con nuestra reducción de leche, es importante en este punto bajar la llama al mínimo y no dejar de revolver el contenido. -Mantener en fuego hasta conseguir el espesor deseado.
Huevos mollos	-2 litros de leche entera -3 tazas de azúcar -8 yemas de huevo -Canela -Pimienta dulce -Clavo de olor -Azúcar glass	-Hervir la leche junto a las especias dulces, luego dejar enfriar y cernir. -Licuar o batir manualmente la leche junto a las yemas de huevo. -Llevar al fuego la mezcla y agregar el azúcar. -Llevar a fuego medio-bajo sin dejar de mezclar con una cuchara de palo hasta conseguir que reduzca y espese. Sabremos que está lista cuando adquirió un tono café y al pasar la cuchara por el centro de la olla se forma una línea que tarda en unirse.

		<p>-En una superficie plana espolvoreamos azúcar glass y ubicamos la masa aún caliente, dejamos reposar lo suficiente para que al tomarla no nos quememos con ella.</p> <p>-Tomamos un poco de azúcar glass con nuestras manos a modo de crear una barrera entre nuestra piel y la masa para proceder a hacer las bolitas.</p>
Galletas de almidón	<p>-1 libra de almidón de yuca</p> <p>-½ libra de azúcar</p> <p>-½ libra de mantequilla</p> <p>-1 huevo</p> <p>-Ralladura de 1 naranja</p>	<p>-En un bowl mezclar la mantequilla, el azúcar y los huevos, hasta obtener una textura cremosa.</p> <p>-Añadir la ralladura de naranja y el almidón previamente cernido.</p> <p>-Mezclar y amasar hasta conseguir una masa compacta.</p> <p>-Formar bolitas del mismo tamaño y ubicarlas en una bandeja para horno junto a papel encerado.</p> <p>-Aplastar las bolitas con un tenedor y hornear por 15min aproximadamente o hasta que adquieran un tono dorado.</p> <p>-Dejar enfriar en la bandeja antes de retirarlas.</p>
Alfajores	<p>-1 libra de harina común</p> <p>-½ libra de azúcar</p> <p>-½ taza de leche</p> <p>-1 cdta de esencia de vainilla</p>	<p>-En un bowl mezclar la harina previamente cernida junto a la azúcar.</p> <p>-Agregar la yema de huevo, la esencia de vainilla y la mantequilla a temperatura ambiente y mezclar.</p> <p>-Añadir de apoco la leche tibia hasta conseguir una masa compacta.</p>

	<p>-4 cucharadas soperas de mantequilla</p> <p>-1 yema de huevo</p>	<p>-Dejar reposar la masa por mínimo 20min.</p> <p>Luego extender con ayuda de un rodillo hasta tener una masa fina y con un cortador dar forma.</p> <p>-Ubicar en una bandeja para horno con papel encerado y llevar a hornear por aproximadamente 15min. Dejar reposar antes de retirar de la bandeja.</p> <p>-Una vez frías untar manjar y formar el alfajor</p>
Cocadas	<p>-1 coco entero seco rallado</p> <p>-1 libra de azúcar</p> <p>-4 yemas de huevo</p> <p>-2 tazas de leche</p> <p>-1 cdta de zumo de limón</p> <p>-1 cdta de mantequilla</p>	<p>-En una olla colocar la leche junto a la azúcar y llevar a fuego bajo mientras la revolvemos constantemente hasta que espese.</p> <p>-Una vez con el espesor deseado agregar el coco rallado y continuar mezclando hasta que todo el líquido se haya consumido.</p> <p>-Añadir la mantequilla.</p> <p>-En un recipiente aparte mezclar las yemas junto al limón para luego agregarlas a la olla en forma de hilo.</p> <p>-Mantener en fuego hasta que la mezcla llegue a punto bola.</p> <p>-Una vez en este punto, quitar del fuego y seguir revolviendo hasta que seamos capaces de tomar la mezcla en las manos sin quemarnos.</p> <p>-Formar las bolitas y dejarlas enfriar completamente antes de consumir.</p>
Torta de guineo	<p>-3 guineos grandes</p> <p>-250gr de harina</p> <p>-100ml de leche</p>	<p>-En un bowl grande mezclar los huevos junto al aceite.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-100ml de aceite</li> <li>-200gr de azúcar</li> <li>-2 huevos</li> <li>-1cdta de bicarbonato</li> <li>-1 cucharada de esencia de vainilla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-En un bowl aparte machacar el guineo hasta conseguir una textura de puré.</li> <li>-Agregar el guineo machado junto el bicarbonato y la harina a nuestra mezcla de leche y aceite.</li> <li>-Engrasar con mantequilla un molde resistente al horno y vaciar la mezcla en él.</li> <li>-Llevar a horno a 180grados durante 40 minutos aproximadamente o hasta que al insertar un palillo este nos salga casi seco.</li> </ul>
Natilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>-1 litro de leche</li> <li>-250gr de panela</li> <li>-1 taza de maicena</li> <li>-Canela</li> <li>-Clavo de olor</li> <li>-Pimienta dulce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-En una olla mezclar la leche junto a las especias dulces y la panela.</li> <li>-Llevar a fuego bajo hasta que hierva, no dejar de mezclar en ningún momento.</li> <li>-Cernir y luego separar una taza del líquido.</li> <li>-Llevar el resto de la mezcla ya cernida nuevamente a fuego bajo.</li> <li>-Disolver la maicena con el líquido que habíamos reservado.</li> <li>-Mezclar ambos contenidos de manera lenta y revolver por aproximadamente 10 min hasta que la mezcla espese.</li> <li>-Vaciar la mezcla en un molde y llevar al horno hasta que se doré y cree una costra, aproximadamente 15min.</li> <li>-Dejar enfriar antes de consumir.</li> </ul>
Dulce de ovo	<ul style="list-style-type: none"> <li>-1 kl de ovo</li> <li>-500gr de azúcar</li> <li>-Agua</li> <li>-Canela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-En una olla ubicar los ovos, el azúcar y las especias dulces, agregar agua suficiente solo para cubrir todo.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Clavo de olor</li> <li>-Pimienta dulce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Llevar a fuego alto hasta que suelte hervor y luego bajar la llama a fuego medio-baja.</li> <li>-Revolver paulatinamente, estará listo cuando el líquido tenga una consistencia espesa.</li> <li>-Retirar del fuego y dejar enfriar completamente antes de consumir.</li> </ul>
Rompopo	<ul style="list-style-type: none"> <li>-3litros de leche</li> <li>-3 tazas de azúcar</li> <li>-18 yemas de huevo</li> <li>-Alcohol (ron o aguardiente) al gusto</li> <li>-Canela</li> <li>-Clavo de olor</li> <li>-Pimienta dulce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-En una olla de fondo grueso agregar la leche junto a las especias dulces y llevar a fuego medio hasta que caliente, pero sin hervir. Retirar del fuego y reservar.</li> <li>-En un bowl aparte batir las yemas con el azúcar hasta que tomen un color más claro y una consistencia cremosa.</li> <li>-Lentamente verter la mezcla de las yemas y el azúcar a la leche, no dejar de batir para evitar que las yemas se cocinen.</li> <li>-Llevar nuevamente al fuego medio-bajo y revolver constantemente hasta que espese a gusto.</li> <li>-Retirar del fuego y dejar enfriar lo suficiente para poder agregar el alcohol.</li> <li>-Conservar en botellas esterilizadas y en refrigeración.</li> </ul>
Suspiros	<ul style="list-style-type: none"> <li>-2 claras de huevo</li> <li>-200gr de azúcar glass</li> <li>-Pizca de sal</li> <li>-Extracto de medio limón</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Batir las claras a punto de nieve y agregar una pizca de sal.</li> <li>-Una vez que hayan adquirido la consistencia agregar la azúcar glass, previamente cernida en forma de lluvia, sin dejar de batir.</li> <li>-Una vez este todo integrado pasar el contenido a una manga pastelera y sobre una</li> </ul>

		<p>bandeja apta para horno con papel encerado, darle la forma de preferencia, dejar una separación entre cada suspiro y tratar de que tengan el mismo tamaño.</p> <p>-Llevar a horno a 100°C durante 40-60min aproximadamente o hasta que estén completamente secos.</p> <p>-Retirar del horno y dejar enfriar antes de desmoldar.</p>
--	--	--

### 3.5.3 Financiamiento

El financiamiento de un proyecto es un tema importante para considerar, en nuestro caso el financiamiento del recetario se daría por medio de una colaboración con marcas o patrocinadores, estos pueden ser tiendas minoristas o productores de la zona de Manabí. Otro medio para financiar son las inversiones privadas donde se contaría con la ayuda de inversores locales. La venta del recetario es un factor para considerar, siendo así que la venta anticipada del recetario por medio de tiendas en línea o redes sociales son una opción para poder usar este dinero como método para financiar la producción.

Los costos que conlleva la publicación del recetario dependerán del nivel de ejemplares que se realicen, el número de hojas que este contenga, además del diseño de la portada y su contenido. En base a esto en un presupuesto preliminar después de definir el diseño y contenido del recetario (Anexo 4. Diseño preliminar de la portada y contenido de la propuesta) manteniendo un estilo simple para abaratar costos, se determinó que por un mínimo de 20 ejemplares correspondería a \$10,50c/u. donde nos dejaría con un margen para la venta de mínimo \$15.

<b>Número de páginas</b>	20
<b>Cantidad de ejemplares</b>	20
<b>Formato</b>	14 x 21 cm (con solapa)
<b>Encuadernación</b>	Rústico

<b>Tipo de papel</b>	Papel beige 70grs
<b>Color</b>	Si

Datos referenciales\*

### **3.5.4 Impacto de la propuesta**

La propuesta de la elaboración de un recetario posee un impacto significativo en diferentes aspectos, culturalmente este contribuye a la preservación del patrimonio gastronómico en una rama dejada de lado, como lo es la repostería, permitiendo así que las futuras generaciones conozcan y valoren sus raíces culinarias. Socialmente fomentará el sentido de identidad y pertenencia en la comunidad, fortaleciendo los lazos familiares y locales por medio de la transmisión de los conocimientos ancestrales. Además, desde una perspectiva económica es una manera de promover el turismo y la comercialización de los productos tradicionales, beneficiando así a pequeños productores y emprendedores. Este esfuerzo también resalta el valor de los ingredientes locales apoyando la sostenibilidad y revalorización de las prácticas alimenticias tradicionales.

### **3.5.5 Estrategias para la revalorización**

La revalorización de la cultura de la repostería manabita es importante, siendo que esta es una forma de expresión del pueblo que ha trascendido en el pasar del tiempo. En la toma de medidas que nos ayudan a la revalorización de este tema podemos encontrar estrategias como la realización de talleres y demostraciones en vivo, donde estos pueden ser llevados a cabo en la comunidad o en ferias locales. La promoción en redes sociales por medio de la creación de un contenido atractivo e informativo para el público joven, al mismo tiempo que se tiene un mayor alcance en cuanto a distancia y fácil difusión a cero costos.

Los eventos culturales, como una feria gastronómica son un buen lugar para la promoción y la revalorización de la repostería tradicional, ya que en estos eventos lo principal es la visibilidad de la gastronomía ancestral además de dar a conocer la cultura y tradiciones, apoyar el desarrollo de las industrias locales y el fomento del turismo. Estos eventos están centrados en la comida lo que lo convierte en un buen medio para difundir la importancia de mantener vivas estas recetas con la menor cantidad de alteraciones.

## CONCLUSIONES

- Se recopiló información de las recetas, técnicas y tradiciones asociadas a la repostería tradicional manabita mediante entrevistas y conversaciones con personas involucradas en la elaboración y consumo de repostería manabita, donde se determinaron las 10 recetas más emblemáticas de la repostería de la provincia con el fin de plasmarlas en un recetario con un formato de fácil entendimiento para el público en general.
- Se evidencia que la repostería tradicional manabita es parte fundamental para la cultura del pueblo y su sentido de pertenencia, evidenciable en el cambio y adaptaciones que han tenido las recetas por parte de la comunidad a medida que se han modernizado los métodos culinarios y la forma de vida de la comunidad.
- Se elaboró una serie de propuestas con estrategias y acciones en busca de la valoración, promoción y salvaguarda de la repostería tradicional manabita como parte integral del patrimonio cultural del Ecuador, donde se plantea como propuesta principal la elaboración de un recetario físico sumado a una difusión de la cultura repostera por medio de estrategias como talleres, eventos y/o demostraciones en vivo donde se podría acceder a un público mayor.

## **RECOMENDACIONES**

- A las autoridades locales se recomienda hacer eco de la propuesta presente en este trabajo con el propósito de difundir las recetas tradicionales manabitas como aporte cultural de la provincia a fin de generar interés en el turista nacional e internacional,
- A las comunas responsables de la elaboración de dulces tradicionales promover las técnicas usadas por sus ancestros sobre la creación de las recetas y las adaptaciones actuales que implementaron como atractivo turístico y expresión de la cultura.
- A los consumidores y visitantes de los dulces tradicionales de la provincia manabita interesarse por los ingredientes y preparación de los dulces respetando los costos de cada uno de ellos, a fin de que las comunas conserven sus métodos tradicionales sin sacrificar su poder adquisitivo.

## Bibliografía

- ACE . (11 de mayo de 2021). Historia ancestral y Patrimonio de Ecuador para un turismo gastronómico. Obtenido de <https://chefs.ec/historia-ancestral-y-patrimonial-de-ecuador-para-un-turismo-gastronomico/>
- Acevedo, e. a. (Agosto de 2018). Educación y sociolingüística. Textos del centro de estudios sobre políticas educativas (CEPE) del núcleo de estudios interdisciplinarios sobre sociedad, educación y lenguaje en frontera (NEISELF). Obtenido de <https://repositorio.cfe.edu.uy/bitstream/handle/123456789/1146/Acevedo,F.Educacion.pdf?sequence=2#page=170>
- Arrieta, I., & Díaz, I. (2021). Patrimonio cultural inmaterial: enfoques, gestión y desafíos. *El Sauzal (Tenerife): PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 18. Obtenido de [https://www.pasosonline.org/Publicados/pasosedita/PSEdita29/PSEdita29\\_17.pdf](https://www.pasosonline.org/Publicados/pasosedita/PSEdita29/PSEdita29_17.pdf)
- CEPE; NEISELF. (agosto de 2018). *Educación y sociolingüística*. (F. Acevedo, & K. Nossar, Edits.) Obtenido de <https://repositorio.cfe.edu.uy/bitstream/handle/123456789/1146/Acevedo,F.Educacion.pdf?sequence=2#page=170>
- DPEJ. (2023). Tradición cultural. Obtenido de <https://dpej.rae.es/lema/tradici%C3%B3n-cultural#:~:text=Conjunto%20de%20pr%C3%A1cticas%20tradicionales%20que,de%20un%20grupo%20que%2C%20adem%C3%A1s%2C>
- ESAH. (3 de Septiembre de 2018). Pastelería y Repostería. Bocados del cielo. Obtenido de <https://www.estudiahosteleria.com/blog/pasteleria-reposteria/bocados-del-cielo>
- Euroinnova. (17 de septiembre de 2024). Obtenido de <https://www.euroinnova.com/turismo/articulos/duces-ecuatorianos#:~:text=El%20dulce%20de%20leche%20es,siempre%20deja%20una%20presi%C3%B3n%20duradera.>
- Euroinnova. (5 de abril de 2024). *El patrimonio artístico del Ecuador: Tesoro cultural*. Obtenido de <https://www.euroinnova.com/turismo/articulos/patrimonio-artistico-ecuador>
- González, P. (2018). *El tema de la cultura en el pensamiento latinoamericano: la construcción de la identidad y la autenticidad*. doi:10.14718/CulturaLatinoam.2018.28.2.6
- Maaroufi, N. (1 de noviembre de 2019). *Círculo intercultural hispano Árabe*. Obtenido de <https://cihispanoarabe.org/news/la-evolucion-de-la-reposteria-tradicional/#:~:text=Articulo%20de%20nuestra%20colaboradora%20Naoual%20Maaroufi.%20Se,y%20se%20considera%20como%20arte%20que%20se>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (s.f.). *Cultura y Patrimonio*. Recuperado el 2024, de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>

- Pacual. (20 de junio de 2023). La fascinante historia de la pastelería: evolución y tradición. Obtenido de <https://escuelatorreblanca.com/la-fascinante-historia-de-la-pasteleria-evolucion-y-tradicion/#:~:text=del%205000%20a.C.-,La%20influencia%20de%20los%20griegos%2C%20romanos%20y%20%C3%A1rabes%20en%20la,y%20textura%20a%20los%20dulces.>
- Paz, D. (1 de octubre de 2019). La globalización y la cultura gastronómica. *Revista Crisis*. Obtenido de <https://www.revistacrisis.com/debate-critica/la-globalizacion-y-la-cultura-gastronomica>
- Perea, A., Cerón, A., Figueroa, J., & Cerón, H. (junio de 2021). Métodos teóricos de la investigación. 17. Obtenido de <https://repository.uaeh.edu.mx/bitstream/bitstream/handle/123456789/19897/metodos-teoricos-investigacion.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Resumen:,construcci%C3%B3n%20y%20desarrollo%20de%20teor%C3%ADas.&text=Abstract:,construction%20and%20development%20>
- Pérez, J., & Merino, M. (5 de marzo de 2024). *Definición de repostería*. Obtenido de <https://definicion.de/reposteria/>
- Ponce, D., Zambrano, J., & Peña, G. (12 de octubre de 2023). Estudio diagnóstico de la culinaria tradicional portovejense y su innovación en el desarrollo de los estudiantes de la carrera de gastronomía de la Universidad Técnica de Manabí. *Revista cubana de educación superior*, 562. Obtenido de <https://revistas.uh.cu/rces/article/view/9359>
- Ruiz, A. (2015). La observación: Parte I Una herramienta para la investigación. 17. Obtenido de [https://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/67615/1/LA\\_OBSERVACI%C3%93N\\_Part\\_I.pdf](https://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/67615/1/LA_OBSERVACI%C3%93N_Part_I.pdf)
- Saltos, G. (8 de octubre de 2018). Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso cantón San Vicente. Obtenido de <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>
- Sanchez, J. (24 de Junio de 2018). Manabí, identidad y cultura. Obtenido de <https://joselias2022.com/2018/06/24/manabi-identidad-y-cultura/>
- Silva, D. (7 de junio de 2022). *Zendesk*. Obtenido de <https://www.zendesk.com.mx/blog/como-elabora-encuesta/>
- Toledo, N. (2019). Población y muestra. 67. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/80531608.pdf>
- Ulloa, G. (29 de marzo de 2022). Identidad cultural del Ecuador. Obtenido de <https://es.linkedin.com/pulse/identidad-cultural-del-ecuador-g%C3%A9nesis-ulloa>
- UNESCO. (2018). *UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

- Universidad Europea. (21 de septiembre de 2023). *Universidad Europea*. Obtenido de <https://universidadeuropea.com/blog/que-es-una-entrevista/>
- Villalba, M., & Inga, C. (2 de julio de 2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Cumbres*, 6 N°2. Obtenido de file:///C:/Users/User/Downloads/Dialnet-SaberesAncestralesGastronomicosYTurismoCulturalDeL-8228818%20(2).pdf
- Vizcaino, V. (21 de Enero de 2020). *Petra's La dulce tentación*. Obtenido de <https://petrascakequito.com/cual-es-la-historia-de-la-pasteleria/>
- Yzaguirre, Z. (2014). Proyecto repostería creativa online (e-commerce). Obtenido de <https://repositorio.unican.es/xmlui/bitstream/handle/10902/6442/YZAGUIRREBORJAZARELLY.pdf?sequence=1>



## ANEXOS

### Anexo 1: Encuesta

#### **Tema: “La repostería tradicional manabita como aporte al Patrimonio Cultural del Ecuador”**

El objetivo de esta encuesta es analizar “La repostería tradicional manabita como aporte al Patrimonio Cultural del Ecuador”. Sus respuestas serán tratadas de forma confidencial y utilizadas únicamente para fines académicos.

Por favor, responda las siguientes preguntas:

- 1. ¿Cuál es su edad?**
  - a) 18 a 30 años
  - b) 30 a 40 años
  - c) 40 a 50 años
  - d) 50 años en adelante
- 2. Sexo o género**
  - a) Femenino
  - b) Masculino
- 3. ¿Es usted originario de Manabí?**
  - a) Si
  - b) No
- 4. ¿Con qué frecuencia consume repostería tradicional manabita?**
  - a) Siempre
  - b) Frecuentemente
  - c) Ocasionalmente
  - d) Rara vez
  - e) Nunca
- 5. ¿Cuál es su postre preferido tradicional manabita?**
  - a) Huevos mollos
  - b) Alfajor
  - c) Cocadas de colores

- d) Troliches
- e) Manjar
- f) Suspiros
- g) Rompope
- h) Dulces de guineo
- i) Dulce de camote
- j) Dulces de piña
- k) Pristiños
- l) Mistelas
- m) Galletas de almidón
- n) Bizcochuelo
- o) Arroz con leche
- p) Todos

**6. ¿Considera usted que la repostería manabita es importante para el turismo local?**

- a) Muy importante
- b) Importante
- c) Poco importante
- d) No es importante

**7. ¿Cree que la repostería manabita refleja la identidad cultural de la región?**

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) En desacuerdo
- d) Totalmente en desacuerdo

**8. ¿Conoce usted los utensilios utilizados en la preparación de la repostería manabita?**

- a) Cucharas de palo
- b) Horno de barro o leña
- c) Molinillo
- d) Molino
- e) Ollas de barro

- f) Mortero
- g) Tenazas
- h) Tiestos
- i) Batidora de mano
- j) Otra

**9. ¿Ha preparado alguna vez un dulce tradicional manabita?**

- a) Mucho
- b) Poco
- c) Nada

**10. ¿Dónde suele comprar repostería tradicional manabita?**

- a) Panaderías locales
- b) Restaurantes
- c) Mercado
- d) Lugares especiales
- e) Kiosco
- f) Dulcerías

**11. ¿Cuál es su opinión sobre la influencia de la repostería tradicional en la cultura ecuatoriana?**

- a) Muy positiva
- b) Positiva
- c) Neutra
- d) Negativa
- e) Muy negativa

**12. ¿Considera que la repostería manabita ha cambiado con el tiempo?**

- a) Si
- b) No
- c) No lo se

**13. ¿Sabe si existen festivales o eventos dedicados a la repostería tradicional en su comunidad?**

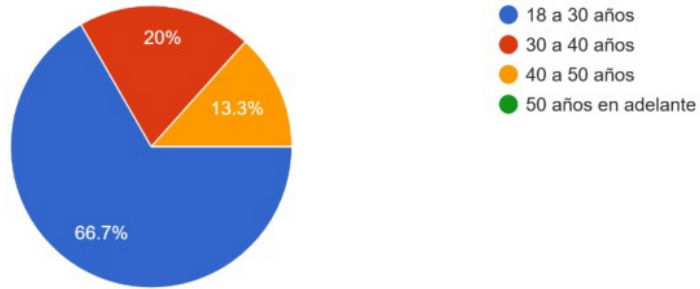
- a) Si
- b) No

- 14. ¿Qué tan dispuesto estaría a enseñar a las nuevas generaciones sobre la preparación de postres tradicionales manabitas?**
- a) Muy dispuesto
  - b) Algo dispuesto
  - c) Poco dispuesto
  - d) No dispuesto
- 15. ¿Cuáles cree que son las principales dificultades para preservar las recetas de la repostería manabita?**
- a) Falta de interés
  - b) Escasez de ingredientes
  - c) Falta de transmisión de conocimientos
- 16. ¿Considera usted que los jóvenes están interesados en aprender a preparar postres tradicionales manabitas?**
- a) Si
  - b) No
  - c) No lo se
- 17. ¿Ha notado si en su hogar o comunidad se han perdido algunas recetas tradicionales de repostería manabita?**
- a) Si
  - b) No
- 18. ¿En qué ocasiones especiales suele preparar o consumir repostería tradicional manabita?**
- a) Fiestas familiares
  - b) Festividades locales
  - c) Ninguna ocasión en particular
- 19. ¿Cree que la repostería tradicional manabita debería incluirse en la enseñanza formal (escuelas o universidades) como parte de la cultura culinaria del Ecuador?**
- a) Totalmente de acuerdo
  - b) De acuerdo
  - c) En desacuerdo

d) Totalmente en desacuerdo

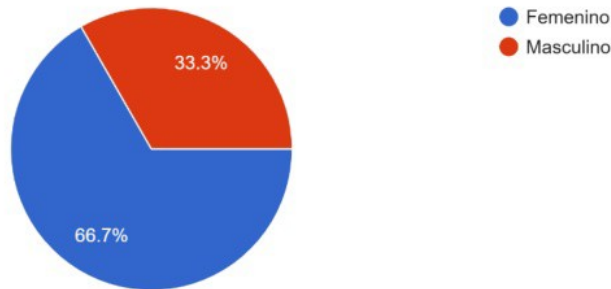
**Anexo 2: Gráficos de la encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita.**

**Gráfico 1. ¿Cuál es su edad?**



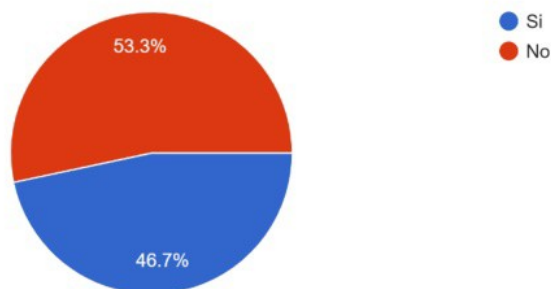
*Nota:* Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita

**Gráfico 2. Sexo o género**



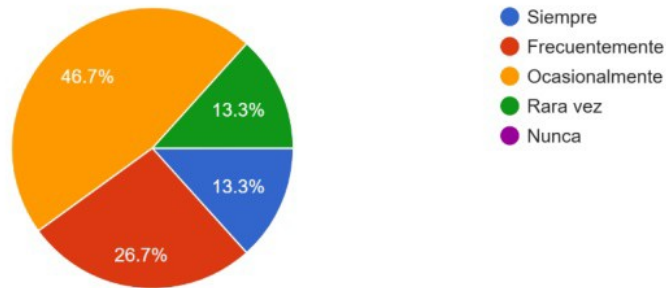
*Nota:* Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita

**Gráfico 3. ¿Es usted originario de Manabí?**



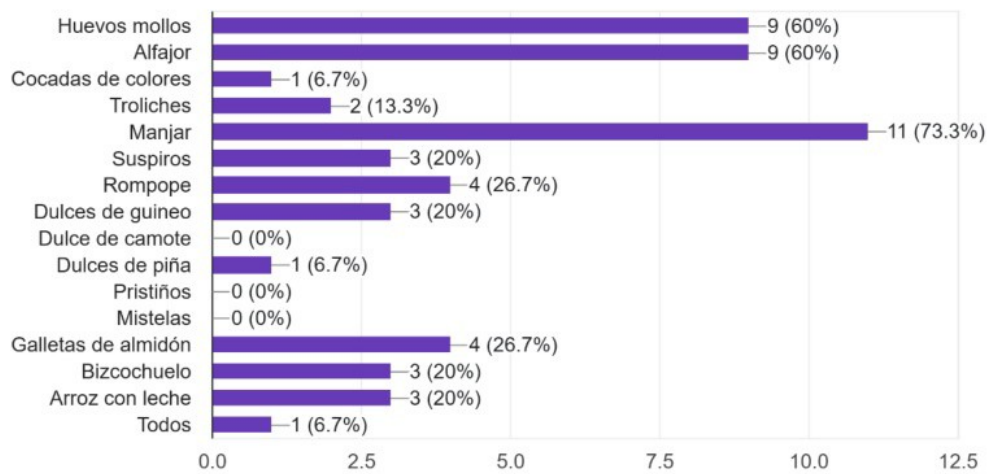
*Nota:* Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita

**Gráfico 4. ¿Con qué frecuencia consume repostería tradicional manabita?**



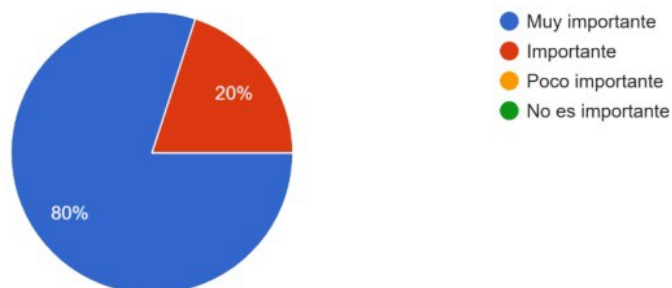
*Nota:* Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita

**Gráfico 5. ¿Cuál es su postre preferido tradicional manabita?**



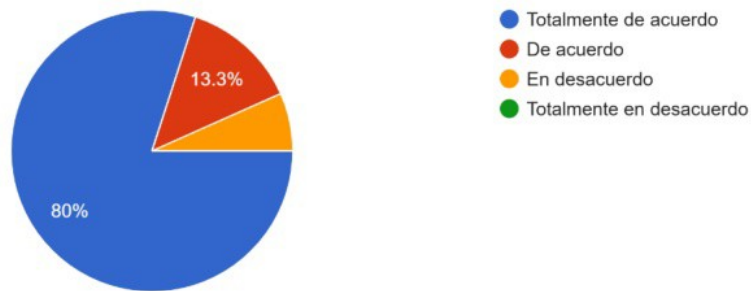
*Nota:* Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita, pregunta con opciones múltiples.

**Gráfico 6. ¿Considera usted que la repostería manabita es importante para el turismo local?**



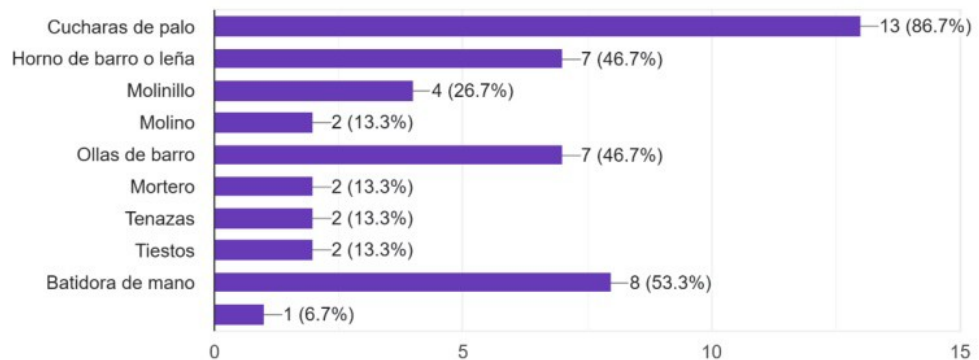
*Nota:* Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita

**Gráfico 7. ¿Cree que la repostería manabita refleja la identidad cultural de la región?**



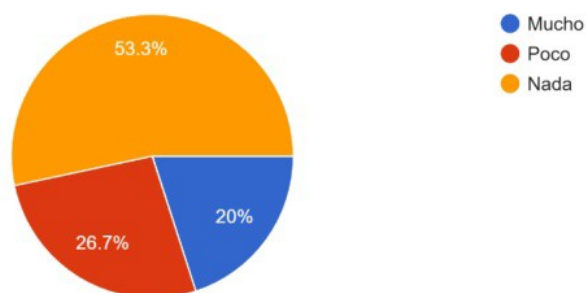
*Nota:* Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita

**Gráfico 8. ¿Conoce usted los utensilios utilizados en la preparación de la repostería manabita?**



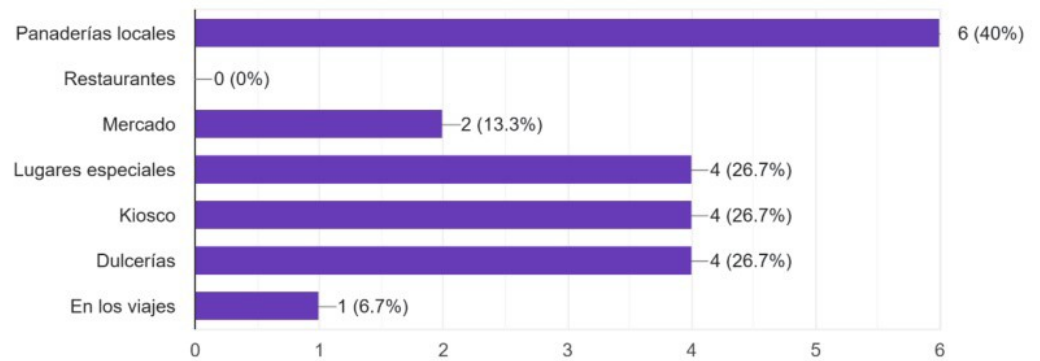
*Nota:* Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita, pregunta con opciones múltiples.

**Gráfico 9. ¿Ha preparado alguna vez un dulce tradicional manabita?**



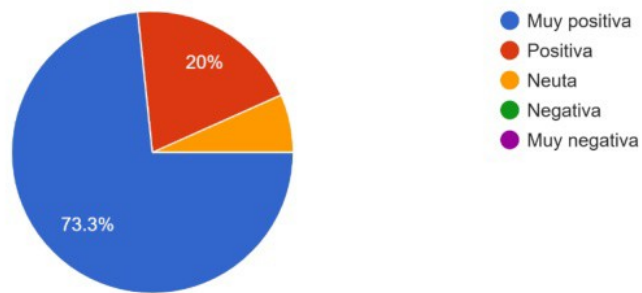
*Nota:* Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita

**Gráfico 10. ¿Dónde suele comprar repostería tradicional manabita?**



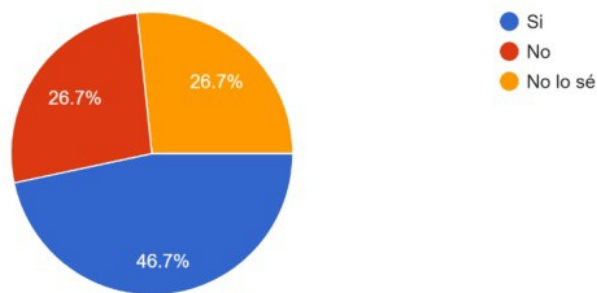
*Nota:* Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita, pregunta con opciones múltiples.

**Gráfico 11.** ¿Cuál es su opinión sobre la influencia de la repostería tradicional en la cultura ecuatoriana?



*Nota:* Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita

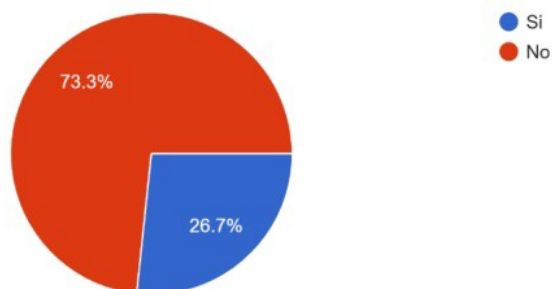
**Gráfico 12.** ¿Considera que la repostería manabita ha cambiado con el tiempo?



*Nota:* Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita

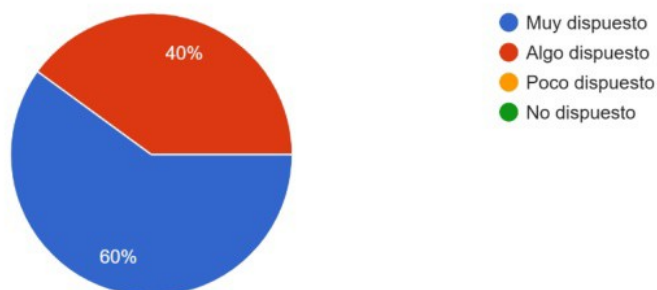
**Gráfico 13.** ¿Sabe si existen festivales o eventos dedicados a la repostería tradicional en su comunidad?



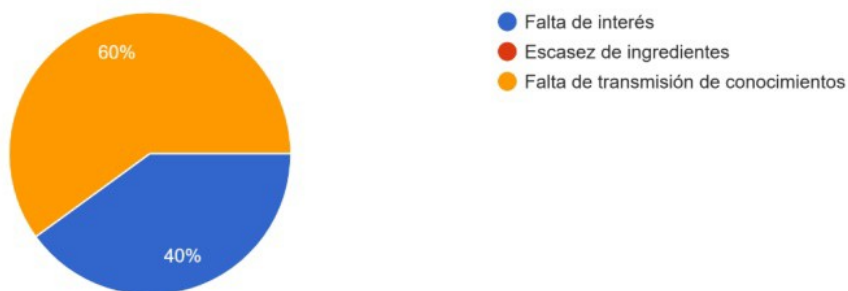


*Nota:* Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita

**Gráfico 14.** *¿Qué tan dispuesto estaría a enseñar a las nuevas generaciones sobre la preparación de postres tradicionales manabitas?*

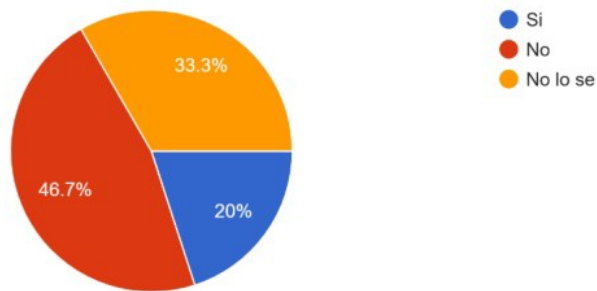


**Gráfico 15.** *¿Cuáles cree que son las principales dificultades para preservar las recetas de la repostería manabita?*

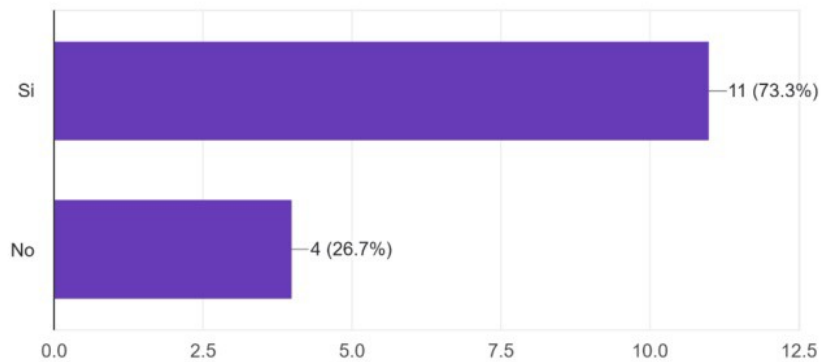


*Nota:* Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita

**Gráfico 16.** *¿Considera usted que los jóvenes están interesados en aprender a preparar postres tradicionales manabitas?*

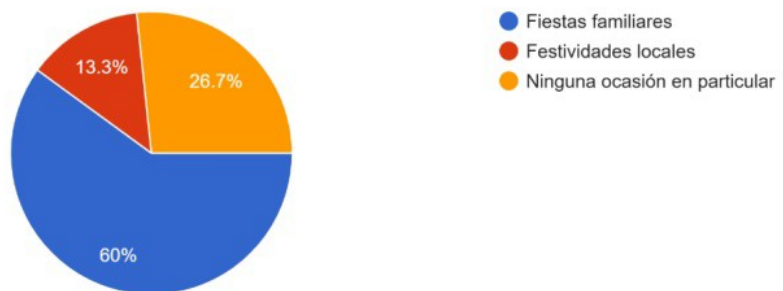


**Gráfico 17.** *¿Ha notado si en su hogar o comunidad se han perdido algunas recetas tradicionales de repostería manabita?*



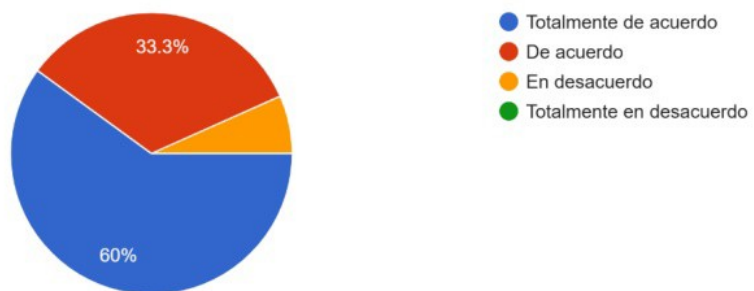
**Nota:** Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita

**Gráfico 18.** *¿En qué ocasiones especiales suele preparar o consumir repostería tradicional manabita?*



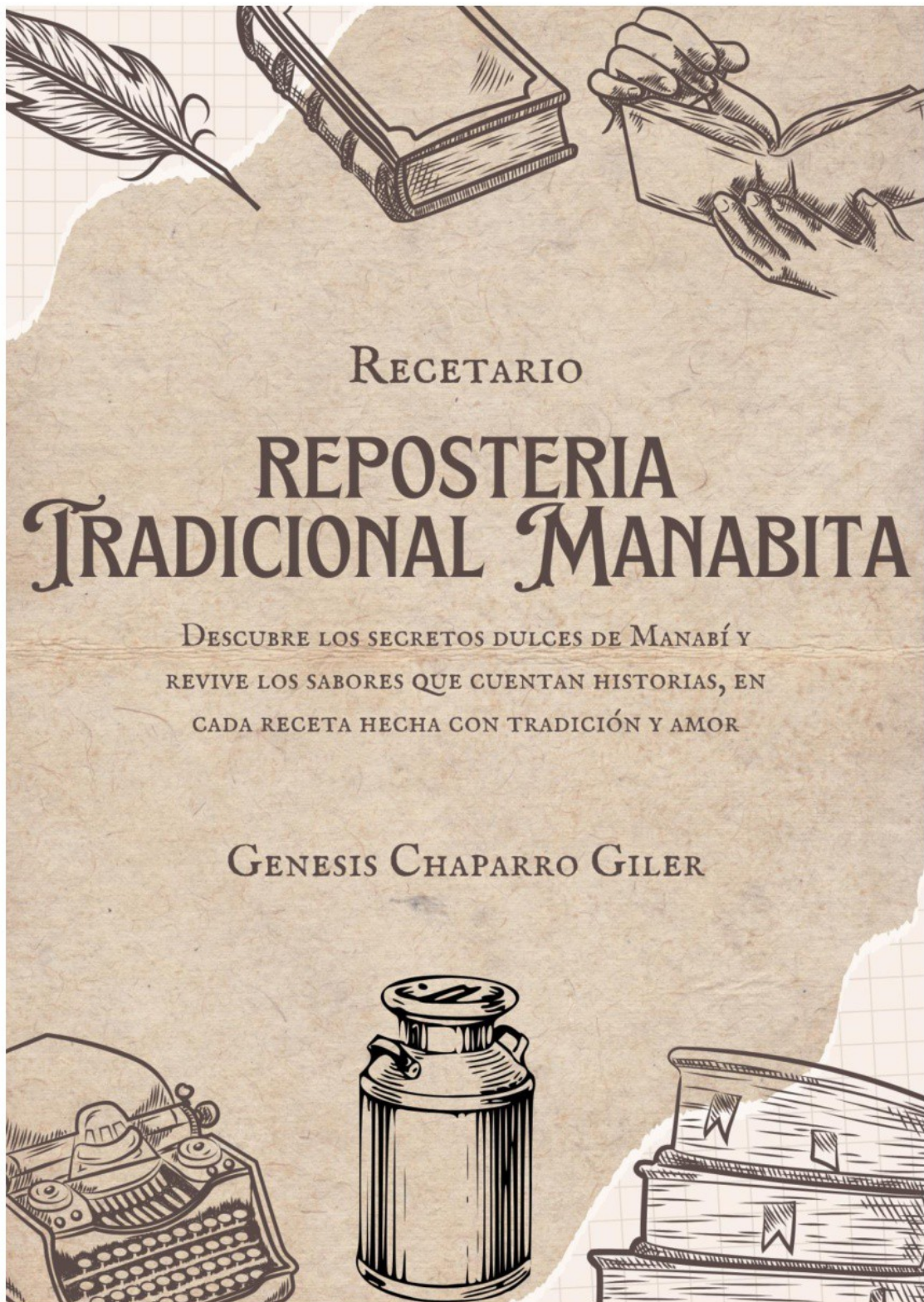
**Nota:** Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita

**Gráfico 19.** *¿Cree que la repostería tradicional manabita debería incluirse en la enseñanza formal (escuelas o universidades) como parte de la cultura culinaria del Ecuador?*



**Nota:** Encuesta aplicada a consumidores de la repostería tradicional manabita

Anexo 4: Diseño preliminar de la portada y contenido de la propuesta





#001

## Manjar de leche



### INGREDIENTES:

- 3 litros de leche
- 2 y 1/2 tazas de azúcar
- 3 cucharadas de arroz
- Canela



### CONSEJO.

- Usa una olla de material grueso
- Siempre a fuego bajo/medio
- Nunca dejes de revolver

### PROCEDIMIENTO:

- Remojar el arroz en agua, solo lo suficiente para cubrir y reservarlo.
- En una olla ubicar la leche, el azúcar y la canela, llevar a fuego bajo hasta reducir cantidad y que el color haya cambiado a uno mas oscuro.
- Retirar la canela.
- Licuar el arroz con solo un poco de agua y luego pasarlo por un colador.
- .Agregar el liquido del arroz a la olla con nuestra reducción de leche, es importante en este punto bajar la llama al minimo y no dejar de revolver el contenido.
- Mantener en fuego hasta conseguir el espesor deseado.

