



# Uleam

**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MAMABÍ**

**Tema**

Los utensilios de cocina ancestral y su aporte en la cocina moderna manabita. Caso Bahía de Caráquez.

**Autora:**


Gema Carolina Avellán Loor

**Extensión Sucre 1016E01 Bahía de Caráquez**

**Licenciatura Hospitalidad y Hotelería**

**Febreo 2025- Bahía de Caráquez**



 <b>Uleam</b> <small>UNIVERSIDAD LAICA        ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>CERTIFICADO DE TUTOR(A).</b>	<b>CÓDIGO: PAT-04-F-004</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO        BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR</b>	<b>REVISIÓN: 1</b> Página 1 de 1

## CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutora de la Extensión Sucre – Bahía de Caráquez de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

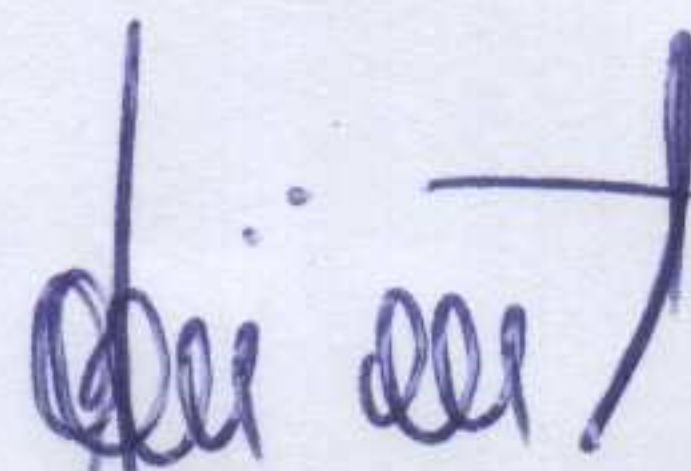
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante **Gema Carolina Avellán Loor**, legalmente matriculada en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2024-2025, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es **“Los utensilios de cocina ancestral y su aporte en la cocina moderna manabita. Caso Bahía de Caráquez”**.

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

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

Bahía de Caráquez, Enero 06 de 2025

Lo certifico,



Lic. William Renán Meneses Pantoja, Mg.  
**Docente Tutor**  
**Área: Hospitalidad y Hotelería**



## DECLARACIÓN DE LA AUTORÍA

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

El derecho intelectual de este Proyecto de Investigación corresponde a la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, Extensión Bahía de Caráquez.

AUTORA

Gema Avellan

GEMA CAROLINA AVELLÁN LOOR



**APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

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

\_\_\_\_\_  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

\_\_\_\_\_  
**CALIFICACIÓN**

\_\_\_\_\_  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

\_\_\_\_\_  
**CALIFICACIÓN**

\_\_\_\_\_  
**S.E. Ana Isabel Zambrano Loor**

**SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADÉMICA**



## DEDICATORIA

Este trabajo de titulación es el resultado todo el sacrificio y la firme decisión de alcanzar mis metas y sueños. Quiero dedicarlo a mis hijas Brithany Zambrano y Nazly Zambrano quienes fueron mi mayor fuente de inspiración y fortaleza para poder cumplir este objetivo, gracias por su amor y paciencia, a mi Esposo Jorge Luis Zambrano Basurto quien ha sido mi pilar fundamental en todo este proceso gracias por tu amor por creer en mí y brindarme tu apoyo, este logro es tanto mío como ustedes.

Gema Avellán.



## AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer primeramente a Dios por brindarme sabiduría y fortaleza en este camino, por enseñarme a creer en mí y así poder cumplir esta meta. Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que han acompañado durante este proceso a mis hijas y a mi esposo por su apoyo y su comprensión durante toda mi carrera universitaria, a mis Padres Henry Avellán y Betty Looor y hermanos, Gabriela Avellán y Ramón Avellán, a los amigos que me regalo la universidad en especial Lorena Alvarado y Gustavo Acuña, quienes me brindaron su amistad desde el primer día, quienes han estado siempre con palabras de apoyo y motivación. A Nayely, Viviana, María, Josselyn y Johajanna gracias por brindarme su amistad. A mi tutor de proyecto de titulación Lcdo. Williams Meneses gracias por sus consejos, por brindarme sus conocimientos y por ser una guía en este proceso. A todos los Docentes que nos brindaros sus conocimientos durante la carrera, a nuestra querida universidad por ser nuestro segundo hogar.

Cada uno de ustedes ha contribuido para que hoy esta meta sea posible GRACIAS.



## INDICE

CERTIFICACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN .....	I
DECLARACIÓN DE LA AUTORÍA.....	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTOS.....	V
INDICE .....	VI
RESUMEN.....	VIII
ABSTRACT .....	IX
INTRODUCCIÓN .....	1
DISEÑO TEORICO .....	3
CAPITULO I .....	4
1. Marco teórico .....	4
1.1. Utensilios de cocina .....	4
1.1.1. Utensilios de cocina ancestral .....	5
1.1.2. Utensilios ancestrales usados en la cocina manabita. ....	6
1.1.3. Utensilios de cocina tradicional vs utensilios de cocina moderna.....	7
1.1.4. Elaboraciones culinarias con el uso de los utensilios ancestrales .....	7
1.2. Su aporte en la cocina moderna manabita.....	7
1.2.1. Técnicas de cocina ancestral.....	8
1.2.2. Técnicas de cocina moderna .....	8
1.2.3. Utensilios utilizados en la cocina moderna.....	9
1.2.4. Innovación en técnicas culinarias.....	10



<b>CAPITULO II.....</b>	<b>11</b>
<b>2. Diagnóstico .....</b>	<b>11</b>
<b>2.1. Trabajo de campo.....</b>	<b>11</b>
<b>2.2. Población .....</b>	<b>11</b>
<b>2.3. Muestra.....</b>	<b>12</b>
<b>2.4. Encuesta .....</b>	<b>12</b>
<b>2.4.1. Análisis de los resultados de la encuesta .....</b>	<b>13</b>
<b>2.5. Entrevista .....</b>	<b>17</b>
<b>2.5.1. Análisis de los resultados de la entrevista.....</b>	<b>17</b>
<b>2.6.1. Interpretación de datos .....</b>	<b>19</b>
<b>2.7. Triangulación de la información.....</b>	<b>19</b>
<b>CAPITULO III .....</b>	<b>21</b>
<b>3. Propuesta.....</b>	<b>21</b>
<b>3.1. Antecedentes .....</b>	<b>21</b>
<b>3.2. Justificación .....</b>	<b>22</b>
<b>3.3. Objetivo general .....</b>	<b>22</b>
<b>3.4. Objetivos específicos.....</b>	<b>22</b>
<b>3.5. Desarrollo de la propuesta.....</b>	<b>23</b>
<b>4. CONCLUSIONES .....</b>	<b>26</b>
<b>5. RECOMENDACIONES.....</b>	<b>27</b>
<b>6. BIBLIOGRAFÍAS .....</b>	<b>28</b>
<b>7. ANEXOS .....</b>	<b>30</b>



## RESUMEN

La presente investigación estuvo enfocada en el uso de utensilios ancestral y su influencia en la cocina moderna manabita, a través de una investigación exhaustiva se ha buscado identificar y revalorizar estas herramientas tradicionales, como el fogón de leña, piedra de moler, ollas de barro entre otras que forman parte esencial de la gastronomía local, a través de las encuestas y entrevistas se recopiló información y datos sobre el uso de estos implementos en la actualidad, para este proceso hemos considerado pertinente que los dueños y administradores de los restaurantes de Bahía de Caráquez, para obtener información que del uso de estos implementos. Muchos de ellos consideran la importancia del uso de estos utensilios ya que esta es esencial para mantener la identidad cultural, sin embargo, ellos se han adaptado a los utensilios modernos. Esta investigación no solo destaca como el uso de estos elementos preserva la identidad cultural, si no también enriquece nuestra oferta gastronómica, en la cual se utiliza la fusión entre lo ancestral y lo moderno. Además de ser de generar un impacto económico y social de esta conexión con nuestra cultura gastronómica. Además de proponer la elaboración de un manual sobre los utensilios de cocina ancestral, fomentando el interés por nuestra gastronomía a las nuevas generaciones para poder de esta manera preservar este patrimonio cultural y a sus tradiciones culinarias.

**Palabras Claves: Fusión, Cultura, Gastronomía.**



## ABSTRACT

This research was focused on the use of ancestral utensils and their influence on modern Manabi cuisine. Through an exhaustive investigation, we have sought to identify and revalue these traditional tools, such as the wood stove, grinding stone, clay pots, among others, which are part essence of local gastronomy. Through surveys and interviews, information and data were collected on the use of these implements today, for this process, we have considered it pertinent for the owners and managers of the restaurants in Bahía de Caráquez to obtain information on the use of these implements. Many of them consider the importance of using these utensils as essential to maintaining cultural identity; however, they have adapted to modern utensils. This research not only highlights how the use of these elements preserves cultural identity, but also enriches our gastronomic offering, in which the fusion between the ancestral and the modern is used. In addition to generating an economic and social impact from this connection with our gastronomic culture. In addition to proposing the preparation of a manual on ancestral kitchen utensils, fostering interest in our gastronomy among new generations in order to preserve this cultural heritage and its culinary traditions.

**Keywords: Fusion, Culture, Gastronomy.**



## INTRODUCCIÓN

La cocina manabita es un legado importante para la cultura gastronómica de Manabí, esta es conocida por el uso de ingredientes locales y utensilios ancestrales que han sido heredados y transmitidos de generación en generación, lo que hace que nuestra cultura culinaria sea reconocida nacional e internacionalmente, esto es uno de los plus que hacen que la cocina manabita forme parte del patrimonio cultural de Manabí, y sea uno de los principales atractivos turísticos de nuestra provincia y de la ciudad de Bahía de Caráquez.

Como menciona Rodríguez (2021) “La gran riqueza culinaria que los manabitas hemos sabido desarrollar con el transcurrir del tiempo es resultado de la capacidad creativa de nuestros antepasados y de su milenaria interacción con condiciones medioambientales particulares y procesos históricos cambiantes” (p. 2)

Manabí es una de las provincias que se caracteriza por el uso de utensilios y técnicas ancestrales las cuales han sido heredadas de generación en generación, estos instrumentos forman parte de un gran legado culinario que hace de su gastronomía es un reflejo de riqueza cultural.

Según Libertad Regalado, (2008) en sus relatos menciona que:

Manabí es una provincia que guarda como un tesoro la sabiduría de toda una tradición culinaria, una tradición que se remonta a miles de años, de la cual son herederos en la actualidad los y las manabitas, y de la que constantemente hacen gala ante sus convidados. (p. 14)

Es importante recalcar que gracias a las tradiciones culinarias que posee Manabí, esta cocina es reconocida por su originalidad y exquisitez, que a lo largo de los años ha conservado técnicas y utensilios que han formado parte de la identidad culinaria.

De acuerdo con (Herrera, et al., 2022) menciona que “cocina ancestral es un arte fundamentalmente sociocultural, con formas locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha logrado facilitar su elaboración y universalizar en algunos casos, ello ha sucedido por la fácil adquisición de materias primas que se labran” (p.61).



La cocina ancestral es un arte que tiene una fuerte influencia sociocultural enraizada en las tradiciones que son el pilar fundamental en muchas culturas del mundo, esta se caracteriza por el uso de ingredientes nativos, reflejos de su ubicación costera.

Las cocinas son tradiciones vivas, que no sólo ocupan un lugar privilegiado en la construcción de los hábitos alimentarios, sino que permiten sumergirse en la riqueza de saberes, conocimientos, prácticas que se han constituido en factores de cohesión social, de desarrollo económico, de identidad.

La valoración del conocimiento y las prácticas ancestrales, ha fortalecido la identidad cultural de la gente de Manabí. La antigua técnica de procesar el maíz y la yuca permite preparar una variedad de platos, desde principales hasta postres y bebidas. Los métodos de cocción tradicionales, como el uso del horno de Manabí y utensilios de barro, añaden un sabor único a los alimentos. Además, la utilización de utensilios específicos como, molinos, ralladores, trituradores y telas para tamizar la masa de maíz para la preparación de chicha, está estrechamente relacionado con su pasado histórico. (Álvarez et al., 2023)



## DISEÑO TEORICO

### **Problema.**

¿Cómo podría el análisis de los utensilios de la cocina ancestral contribuir a la cocina moderna manabita en Bahía de Caráquez?

### **Objeto.**

Identidad cultural .

### **Campo.**

Turismo Gastronómico.

### **Objetivos:**

#### **Objetivo general.**

Analizar los utensilios de cocina ancestral y su aporte tradicional en la cocina moderna manabita en la ciudad de Bahía de Caráquez.

#### **Objetivos específicos.**

Revisar las fuentes bibliográficas primarias, secundarias, en instituciones relacionadas.

Recolectar la información de los elementos a estudiar para luego ser analizado por medio de las técnicas e instrumentos idóneos.

Diseñar un manual con los utensilios de la cocina ancestral que aporten a la cocina moderna manabita en Bahía de Caráquez.

### **Variables:**

#### **Variable Independiente:**

Los utensilios de cocina ancestral.

#### **Variable Dependiente:**

Su aporte en la cocina moderna manabita.



## CAPITULO I

### 1. MARCO TEÓRICO

#### 1.1. Utensilios de cocina

Los utensilios de cocina han sido fundamentales desde la prehistoria, estos utilizados por nuestros ancestros los cuales utilizaban herramientas rudimentarias, como piedras afiladas y palos, para cazar y procesar lo que conseguían. Con el pasar del tiempo estos implementos han evolucionado como, las ollas de barro han dado lugar a la creación de recetas más complejas y a la rica tradición culinaria que conocemos hoy.

Como lo menciona Fernando Cameán, (2024)

Ahondar en la historia de la cocina nos transporta a un viaje fascinante a través del tiempo, donde cada invento, por rudimentario que nos pueda parecer, ha marcado la evolución de nuestra forma de preparar y consumir alimentos. Desde las herramientas más básicas hasta los utensilios más sofisticados, cada elemento ha contribuido a la transformación de la experiencia culinaria, impulsando la eficiencia, la creatividad y el placer de cocinar.

Los utensilios de cocina han sido una parte esencial en la gastronomía, estos tienen una historia llena tradición y cultura, aunque con el pasar de los años estos han evolucionado, es importante resaltar la importancia del uso de estos implementos que dan un realce a nuestra cultura gastronómica, la cual es reconocida por su estilo culinario el cual se destaca no solo por el uso de estos elementos si no también el uso de ingredientes locales.

Según Conceptos de la historia,( 2023)

El uso de utensilios de cocina ha tenido un impacto duradero en la sociedad y la cultura alimentaria. La cocción de alimentos es una parte fundamental de muchas culturas y ha dado lugar a una variedad de platos tradicionales y técnicas de cocina. Además, el desarrollo de tecnologías de cocina ha llevado a la aparición de nuevos electrodomésticos y utensilios de cocina que han simplificado la preparación de alimentos.



### 1.1.1. Utensilios de cocina ancestral

Los utensilios de cocina ancestral son portadores de nuestra cultura e historia, estos instrumentos que han formado parte de nuestras tradiciones son de gran importancia ya que conectan con las raíces, además algunos de estos elementos están hechos de materiales naturales y locales. Desde el punto de vista de: Laura Fernández, (2024)

Más allá de su valor histórico y estético, los utensilios de cocina antiguos ofrecen ventajas únicas:

**Materiales naturales:** Están elaborados con materiales naturales como piedra, barro y fibra vegetal, lo que los hace ecológicos y seguros para el contacto con alimentos.

**Durabilidad:** A menudo fabricados con materiales resistentes como piedra y metal, estos utensilios pueden durar generaciones con el cuidado adecuado.

**Valor sentimental:** Los utensilios de cocina antiguos pueden transmitirse de generación en generación, convirtiéndose en preciadas reliquias familiares.

Los utensilios de cocina antiguos son testigos de la evolución de la gastronomía y la cocina. Sus nombres y usos únicos reflejan las tradiciones culinarias de diferentes épocas

A lo largo de la historia estos utensilios han evolucionado la gastronomía, estos elementos reflejan la creatividad de nuestros ancestros al aprovechar los recursos que tenían a su alcance, estos implementos han sido diseñados para facilitar la preparación y la conservación de las tradiciones culinarias de nuestros antepasados. De acuerdo con Carvajal & Díaz, (2020)

La gastronomía es una disciplina con una amplia transcendencia, transmitida de generación en generación preservado como una herencia de los pueblos. Cada país, ciudad, región tiene su propia gastronomía distintiva que la diferencia de un lugar respecto a otro, esto por la materia prima que interviene en la elaboración de un platillo, la forma de preparación, y el valor cultural que tiene para sus pobladores. (p. 28)



### 1.1.2. Utensilios ancestrales usados en la cocina manabita.

La cocina ancestral manabita es considerada como un patrimonio ancestral y cultural de nuestra provincia, la misma que se caracteriza por el uso de ingredientes y utensilios característicos de la zona, con el pasar de los años el uso de utensilios ancestral han caído en desuso debido a la influencia de métodos y utensilios modernos, por ejemplo, la olla de barro y la piedra de moler han sido reemplazados por herramientas que son menos representativas de la identidad cultural. Así como lo indica Delgado & Villalba, (2023)

A pesar de que se intenta revalorizar la cultura a través de la elaboración de réplicas de utensilios del pasado, no se logra la total de la importancia del uso de los utensilios históricos en la cocina Manabita. Los utensilios tradicionales han sido totalmente reemplazados en la actualidad, se debe mencionar que está perdida del uso de los utensilios ancestrales se debe también a que la tecnología ha creado artefactos de cocina y utensilios que simplifican el proceso. (p. 5)

En la cocina manabita los utensilios ancestrales representan tradición culinaria, la importancia de estos objetos trasciende su uso, convirtiéndolos en un legado que se transmite de generación en generación, estas herramientas representan símbolos de identidad y conexión con nuestras raíces. Tanto la piedra de moler, la cuchara de palo, entre otros son los que conforman los utensilios básicos y clásicos de la gastronomía ancestral manabita: Tal como lo menciona Daniela Diaz,( 2020)

Sin duda, algunos elementos usados en la cocina tradicional manabita son el uso del fogón, las cazuelas de barro, la piedra de moler, los mates, abanico de mocora, ralladores que se usan para la cocción de los alimentos. Igualmente, el uso de hojas de plátano para envolver los alimentos, hierbas como el cilantro, el uso del plátano, maní, verde, maíz, camote, maracuyá, zapallo, ají alimentos que impregnan a esta cocina de un sin número de sabores, cabe recalcar que el uso de ciertas herramientas culinarias aun las usa las familias del campo a pesar de la industrialización. (p. 22)



### **1.1.3. Utensilios de cocina tradicional vs utensilios de cocina moderna**

Los utensilios de cocina ancestral son los protagonistas silenciosos de la tradición culinaria, ya que estos representan nuestra identidad, conservando las tradiciones que han sido transmitida con el pasar de los años, estas herramientas no son solo objetos funcionales sino también símbolo de identidad y conexión con nuestras raíces, mientras que los elementos modernos están diseñados para optimizar las elaboraciones gastronómicas ofreciendo características como control de temperatura y fácil limpieza, la elección de estos elementos tradicionales o modernos puede ser una cuestión de preferencia.

Chavéz & Sánchez, (2022) mencionan que “La gastronomía ancestral una práctica culinaria de unión de sabores e ingredientes naturales como también la aplicación de procesos antiguos transmitidos de generación en generación en el que se identifica un pueblo o región”. (p. 32)

### **1.1.4. Elaboraciones culinarias con el uso de los utensilios ancestrales**

Las elaboraciones gastronómicas con utensilios ancestrales son un vínculo entre la tradición y la gastronomía, estos utensilios nos conectan con las historias y vivencias de nuestros antepasados, el uso de estos implementos aporta un gusto característico que son fundamentales para resaltar nuestras elaboraciones.

Como lo indica Libertad Regalado (2008)

La comida es una realidad social en nuestro Manabí, está unida a una señal de hospitalidad y de una ritualidad religiosa, festiva y luctuosa. Nada mejor distingue a los manabitas que el afán de convidar a quienes los visitan a uno de sus platos y hacer gala del sabor delicioso de estos y de cómo se los prepara. Por lo visto, esto tiene sus raíces ancestrales, ya que los cronistas nos hablan de esta hospitalidad. (p. 55)

## **1.2. Su aporte en la cocina moderna manabita**

Hablar de la cocina moderna representa la evolución gastronómica de formas creativas y sostenibles, este estilo de cocina no solo se centra en sabor si no también en la presentación visual de los platillos elaborados, adaptándolos a las tendencias actuales. La



tecnología ha jugado un papel fundamental en la cocina moderna desde la actualización de las técnicas, que han llevado a la a esta a crear una fusión de diferentes culturas, donde sabores de diferentes partes del mundo se complementan ofreciendo una experiencia diferente y única. En opinión de Maria Soberanes Collado,( 2007)

La historia de la cocina es sin duda alguna polifacética y en absoluto aburrida. Referirnos a ella revela su estrecha relación con la evolución del hombre y la historia de la humanidad, la evolución de la alimentación y por supuesto las relaciones que hacen a nuestra sociedad sistema complejo de símbolos, que operan desde las distintas practicas sociales, arte, mitos, religión. (p. 11)

### **1.2.1. Técnicas de cocina ancestral**

Las técnicas de cocina ancestral son fundamentales para la evolución de la gastronomía, esta no solo se centra en la preparación de los alimentos si no también en el realce de sus sabores. En muchas cultural el uso de los utensilios simples como piedra de moler, olla de barro demuestran un respeto por los recursos naturales y dan un enfoque sostenible a la alimentación. La cocina ancestral es fuente de sabiduría para enriquecernos sobre la gastronomía. Refiriendose a este tema Luis & Angielo, menciona que (2023).

Las técnicas de cocción ancestrales no son simplemente métodos de preparación de alimentos, son testimonios vivos de la historia de la región; cada utensilio tradicional, cada receta transmitida de generación en generación cuentan una historia que se remonta a las tribus precolombinas que poblaron esta tierra. (p. 45).

### **1.2.2. Técnicas de cocina moderna**

La cocina moderna abraza a la tecnología, utilizando herramientas innovadoras las cuales les permite reinventar platos tradicionales y ofrecer experiencias nuevas, estas técnicas no solo transforman la forma de elaborar los alimentos, también reflejan la búsqueda de ofrecer experiencias nuevas, ricas y únicas. Tal como menciona Jaime Rodríguez García, (2016)



La cocina contemporánea, es el último eslabón de la cocina contemporánea y moderna. Significa ser crítico y avanzar en el conocimiento. Si el resultado es positivo y persiste, se convierte en un movimiento que atrae seguidores e imitadores. Y si no funciona o no recibe apoyo, se convierte en una moda temporal. Los cocineros de vanguardia son conscientes de esto y, a pesar de todo, utilizan su imaginación y técnica para mejorar la gastronomía. No tiene características específicas, sino que depende de la imaginación, la experiencia y las posibilidades del chef. Cualquiera puede hacerlo, pero hacerlo bien, emocionando y satisfaciendo a todos no es posible.  
(p. 2)

### **1.2.3. Utensilios utilizados en la cocina moderna.**

En la cocina moderna los utensilios realizan un papel fundamental en las preparaciones, ya que facilitan la elaboración de los alimentos, además a la eficiencia y creatividad en la cocina, algunos de estos elementos son, ollas antiadherentes, cuchillas de chef, tablas de cortar, también los utensilios de medición como tazas y cucharas con los cuales se garantiza la precisión de las recetas. La tecnología también ha afectado al desarrollo de los electrodomésticos, con la aparición de dispositivos inteligentes que aumentan el tiempo y el control de la cocción.

Por consiguiente Grey afirma que, (2021)

La cocina contemporánea incluye una serie de utensilios de cocina tradicionales, de operación manual, herramientas eléctricas de tamaño reducido y electrodomésticos de gran tamaño. Los chefs profesionales y aficionados, dotados de utensilios básicos, son capaces de llevar a cabo labores fundamentales de cocina, tales como la medición exacta, el corte y el calentamiento de ingredientes. Si cuentas con un equipo básico de cocina, puedes gozar de la satisfacción personal y los resultados tangibles y deliciosos de preparar tus propias comidas



#### **1.2.4. Innovación en técnicas culinarias.**

Esta se ha convertido en un pilar fundamental en la gastronomía, transformando la manera de elaboración y preparación de los alimentos, hablar de innovación es abarcar la incorporación de nuevas tecnologías, hasta la fusión de técnicas culinarias de diferentes culturas. La utilización de la cocina moderna se refleja en la presentación de los alimentos ya que el uso de elementos visual juega un papel importante en la experiencia gastronómica. Asimismo, la sostenibilidad anima a los chefs a explorar formas de reducir el desperdicio y promover el uso de ingredientes locales y de temporada. Desde la perspectiva de TwoManyChefs, (2023)

La innovación en el ámbito culinario facilita la mezcla de culturas y costumbres culinarias. Los chefs tienen la habilidad de adoptar ingredientes y técnicas de diversas regiones del mundo y fusionarlas de formas sabrosas. No solo expande el espectro culinario, sino que también fomenta la diversidad de culturas mediante el alimento.



## CAPITULO II

### 2. Diagnóstico

El diagnóstico es el proceso de identificar, describir y analizar los problemas o situaciones que se enfrentan en un contexto determinado. En las técnicas de investigación, el diagnóstico se refiere a la identificación y descripción de los problemas o necesidades que se buscan resolver a través de la investigación. (Mia Miña, 2024).

El enfoque investigativo fue de tipo descriptivo exploratorio, siendo a la vez un estudio cualitativo – cuantitativo, por que las preguntas fueron planteadas con opciones de respuesta cualitativa, las mismas que al ser analizadas e interpretadas se usó la cuantitativa, lo que permitió conocer el porcentaje que corresponde a cada respuesta y cuantos elementos de estudio corresponden a cada porcentaje.

#### 2.1. Trabajo de campo.

En el trabajo de campo se realizó las encuestas las cuales estuvieron dirigidas a los administradores de los restaurantes ubicados en Bahía de Caráquez, estas con el objetivo de recopilar información sobre el uso actual y la percepción que tienen sobre el valor que estos utensilios aportan a las elaboraciones culinarias.

Además, se realizaron entrevistas a especialistas o conocedores del sector gastronómico, quienes compartieron su experiencia y conocimiento sobre la importancia cultural y funcional del uso de utensilios tradicionales.

#### 2.2. Población

El término población se refiere a un grupo de individuos que forman una comunidad o habitan en un área geográfica específica. Este concepto es relevante en disciplinas como demografía, ecología y estadística. El concepto de población varía según la disciplina ya demografía, biología, ecología, sociología y en estadística. (Humanidades, 2020).

En la ciudad de Bahía de Caráquez existen 23 establecimientos que tienen la clasificación de restaurantes, según lo menciona el catastro del MINTUR,( 2024). Para este estudio se tomarán en cuenta a los administradores, gerentes o dueños de esos establecimientos para obtener la información.



### 2.3. Muestra

Una muestra estadística es un subconjunto representativo de una población estadística, aislado para su evaluación y estudio. Es un fragmento manejable de la totalidad, seleccionado idealmente al azar, que permite analizar grandes conjuntos a través de porciones más pequeñas. La lógica detrás de una muestra estadística es que, bajo condiciones adecuadas, se puede estudiar un conjunto grande mediante un grupo más reducido y representativo. (concepto.de, 2022)

En el apartado anterior se mencionó los elementos de estudio, al ser un número que se puede gestionar, se tomarán en cuenta a todos para la muestra, es decir 23 elementos.

### 2.4. Encuesta

Las encuestas son herramientas de recopilación de información que consisten en un conjunto prediseñado de preguntas estandarizadas dirigidas a una muestra representativa de individuos para conocer sus opiniones sobre un tema específico. Estas preguntas, diseñadas por el equipo de investigación en función de una hipótesis, pueden ser de dos tipos abiertas y cerradas. Las encuestas son ampliamente utilizadas en investigaciones que requieren datos estadísticos, recopilación de opiniones o consultas masivas, como sondeos políticos, estudios de mercado o evaluaciones de servicios. (concepto.de, 2022)

En las encuestas se diseñó un cuestionario estructurado con preguntas específicas sobre la cocina ancestral y su influencia en la cocina moderna de Bahía de Caráquez, estas preguntas abordarán temas como técnicas ancestrales culinarias, platos emblemáticos, ingredientes tradicionales, opiniones sobre la evolución de la gastronomía, para la elaboración de las encuestas se utilizó la plataforma Forms, a continuación, el link:

[https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=AHmhMY11\\_EyxGvToPCe47SBdW2Fh0NtNqiQweNE14aVUOUFJVDMxOEM0NUdMVE5TNkJRUDRPS1UxVS4u](https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=AHmhMY11_EyxGvToPCe47SBdW2Fh0NtNqiQweNE14aVUOUFJVDMxOEM0NUdMVE5TNkJRUDRPS1UxVS4u)



#### **2.4.1. Análisis de los resultados de la encuesta**

##### **¿Qué utensilio ancestral ha utilizado alguna vez?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 32% (16) han usado ollas de barro, mientras tanto el 22% (11) han usado molinillo, mientras tanto el 8% (4) han usado batea, sin embargo, el 18% (9) usaron piedra de moler y el 20% (10) usaron cuchara de mate.

##### **¿Considera importante preservar el uso de utensilios de cocina ancestrales en la gastronomía local?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 78% (18) que consideran muy importante, mientras tanto 17% (4) lo considera algo importante, mientras tanto el 0% (0) están dudosos, sin embargo, el 4% (1) lo considera poco importante y el 0% (0) lo consideran nada importante.

##### **¿Considera importante que los establecimientos usen utensilios de cocina ancestrales en las elaboraciones gastronómicas?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 74% (17) que consideran muy importante, mientras tanto 5% (22) lo considera algo importante, mientras tanto el 0% (0) están dudosos, sin embargo, el 4% (1) lo considera poco importante y el 0% (0) lo consideran nada importante.

##### **¿Qué beneficios aportan los utensilios de cocina ancestral a la cocina moderna manabita?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 52% (12) que consideran que aportan conservación de tradiciones culinarias, mientras tanto 30% (7) lo consideran que aportan mejor sabor y textura de los alimentos, mientras tanto el 14% (3) consideran que aportan mayor conexión con las costumbres y tradiciones, sin embargo, el 4% (1) consideran que aportan a la conservación de la identidad cultural y el 0% (0) consideran que aporta fortalecimiento de la identidad local.



**¿Considera que los utensilios de la cocina ancestral aportan a la sostenibilidad?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 70% (16) que consideran muy importante, mientras tanto 26% (6) lo considera algo importante, mientras tanto el 0% (0) están dudosos, sin embargo, el 4% (1) lo considera poco importante y el 0% (0) lo consideran nada importante.

**¿Qué importante considera la influencia que tienen los utensilios de cocina ancestral en las recetas modernas manabitas?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 74% (17) que consideran muy importante, mientras tanto 22% (5) lo considera algo importante, mientras tanto el 0% (0) están dudosos, sin embargo, el 4% (1) lo considera poco importante y el 0% (0) lo consideran nada importante.

**¿Considera importante que la realización de talleres sobre utensilios de cocina ancestral para contribuir al rescate y valorización de nuestra gastronomía tradicional?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 74% (17) que consideran muy importante, mientras tanto 22% (5) lo considera algo importante, mientras tanto el 0% (0) están dudosos, sin embargo, el 0% (0) lo considera poco importante y el 4% (1) lo consideran nada importante.

**¿En qué medida crees que los utensilios de cocina ancestral aportan a la autenticidad de las recetas tradicionales de Bahía de Caráquez?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 74% (17) que consideran muy importante, mientras tanto 17% (4) lo considera algo importante, mientras tanto el 4% (1) están dudosos, sin embargo, el 4% (1) lo considera poco importante y el 0% (0) lo consideran nada importante.



**¿Considera importante la integración de técnicas de cocina ancestral en los restaurantes de Bahía de Caráquez?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 78% (18) que consideran muy importante, mientras tanto 22% (5) lo considera algo importante, mientras tanto el 0% (0) están dudosos, sin embargo, el 0% (0) lo considera poco importante y el 0% (0) lo consideran nada importante.

**¿Considera usted que la cocina moderna manabita podría beneficiarse del uso de utensilios de cocina ancestral?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 83% (19) que consideran muy probable, mientras tanto 13% (3) lo considera algo probable, mientras tanto el 4% (1) están dudosos, sin embargo, el 0% (0) lo considera poco probable y el 0% (0) lo consideran nada probable.

**¿Considera importante usted mantener el uso de utensilios de cocina ancestral en la cocina moderna?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 7% (18) que consideran muy importante, mientras tanto 13% (3) lo considera algo importante, mientras tanto el 9% (2) están dudosos, sin embargo, el 0% (0) lo considera poco importante y el 0% (0) lo consideran nada importante.

**¿Considera usted que el uso de utensilios tradicionales influye en el sabor de los platos manabitas?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 83% (19) que consideran muy importante, mientras tanto 17% (4) lo considera algo importante, mientras tanto el 0% (0) están dudosos, sin embargo, el 0% (0) lo considera poco importante y el 0% (0) lo consideran nada importante.



**¿Considera usted que los utensilios de cocina moderna han contribuido a mejorar la calidad de las elaboraciones culinarias?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 87% (20) que consideran muy probable, mientras tanto 2% (9) lo considera algo probable, mientras tanto el 4% (1) están dudosos, sin embargo, el 0% (0) lo considera poco probable y el 0% (0) lo consideran nada probable.

**¿Está de acuerdo en que la cocina ancestral es un pilar fundamental para preservar las costumbres y tradiciones?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 26% (6) nada de acuerdo, mientras tanto 9% (2) están dudosos, mientras tanto el 13% (3) no están ni de acuerdo ni en desacuerdo, sin embargo, el 13% (3) está bastante desacuerdo y el 39% (9) está totalmente de acuerdo.

**¿Considera usted que la cocina ancestral está conectada con la cocina moderna a través de los utensilios manabitas?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 7% (13) está totalmente de acuerdo, mientras tanto 26% (6) está de acuerdo, mientras tanto el 17% (4) está dudoso, sin embargo, el 0% (0) lo considera poco importante y el 0% (0) lo consideran nada importante.



## **2.5. Entrevista**

La entrevista es una técnica fundamental en la investigación cualitativa para recopilar datos, definida como una conversación con un propósito específico más allá del simple diálogo. Canales la describe como "la comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el sujeto de estudio, con el fin de obtener respuestas verbales a las preguntas planteadas sobre el problema propuesto". Pueden utilizarse estímulos visuales para obtener información relevante. Se considera que la entrevista es más eficaz que el cuestionario porque proporciona información más detallada y profunda, además de permitir aclaraciones durante el proceso, lo que garantiza respuestas más útiles. (Díaz et al., 2013)

Las entrevistas se realizaron a personas con experiencia y conocedores del tema gastronómico. Estas deben centrarse en obtener testimonios detallados y experiencias significativas relacionadas con la cocina ancestral y su impacto en la cocina moderna de Manabí, se llevó a cabo mediante el método lógico.

Expertos o muy conocedores del tema:

Sr. Stalin Vaca propietario restaurante – Stalin Vaca Food

Sr. Vicente Delgado – Muelle 1

Sr. Hugo Dangmer - Hotel Casa Ceibo

### **2.51. Análisis de los resultados de la entrevista.**



Entrevistados	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
	¿Considera importante preservar el uso de utensilios de cocina ancestrales en la gastronomía local?	¿Considera importante que los establecimientos usen utensilios de cocina ancestral en las elaboraciones gastronómicas?	¿Considera que los utensilios de la cocina ancestral aportan a la sostenibilidad?	¿Considera importante la realización de talleres sobre utensilios de cocina ancestral para contribuir al rescate y valorización de nuestra gastronomía tradicional?	¿En qué medida crees que los utensilios de cocina ancestral aportan a la autenticidad de las recetas tradicionales de Bahía de Caráquez?	¿Considera importante usted mantener el uso de utensilios de cocina ancestral en la cocina moderna?	¿Considera usted que el uso de utensilios tradicionales influye en el sabor de los platos manabitas?	¿Está de acuerdo en que la cocina ancestral es un pilar fundamental para preservar las costumbres y tradiciones?
<b>Sr. Vicente Delgado</b>	No lo considero importante, si bien reconozco los utensilios de cocina ancestral tiene un valor cultural e histórico.	No lo considero importante ya que lo ancestral muchas veces no se puede implementar en la cocina moderna.	La cocina ancestral aporta sostenibilidad promoviendo prácticas beneficiosas tanto en el medio ambiente como en lo local.	Sería muy importante ya que el potencial gastronómico que tiene el Ecuador es muy bueno y así de esta manera ayudáramos al rescate de nuestras tradiciones.	Aportan mucha autenticidad y es de gran importancia llevar la cocina del campo a la ciudad.	Mantener el uso de utensilios ancestrales no solo enriquece nuestra oferta culinaria, sino que también fortalece nuestra identidad como restaurante.	El uso de utensilios tradicionales es clave para mantener la autenticidad y el verdadero sabor de los platos manabitas	Es esencial que nos comprometamos a preservar estos conocimientos, ya que cada plato cuenta una historia y contribuye a nuestra diversidad cultural.
<b>Sr. Stalin Yaca</b>	Para mí es de gran importancia. ya que nosotros los chefs o los que hacemos gastronomía somos los herederos de la gastronomía milenaria	Sí, por supuesto que sí es más yo cuento con ollas de barro y cazuelas las que utilizo para servir sopas o ceviches	Por supuesto que sí, porque a la larga muchas personas que dependen de la elaboración de estos utensilios.	Por su puesto si y no lo hay y considero importante.	Los utensilios de cocina ancestral aportan ya que brinda autenticidad a nuestra identidad.	Claro q si los utensilios de cocina ancestral son mucho más que una herramienta de cocina,	Por su puesto que si a pesar de la olla de barro el fogón, aunque muchas personas no le dan el valor que se merece.	Si ya que sin nuestra costumbres y tradiciones no seríamos quienes somos ya que eso es lo que nos hace únicos.
<b>Sr. Hugo Dangmer</b>	Absolutamente. La preservación de estos utensilios es crucial, ya que no solo aportan sabor, sino que también mantienen vivas nuestras raíces culturales y la identidad.	Definitivamente. Incorporar utensilios ancestrales en los restaurantes nos permite ofrecer una experiencia auténtica al comensal, y mejora el sabor y la presentación de los platos	Sin duda. Muchos de estos utensilios están hechos de materiales naturales y son reutilizables. Fomentan un enfoque más responsable y consciente hacia la cocina y el medio ambiente.	Totalmente. Los talleres son esenciales para transmitir conocimientos, habilidades y la importancia de nuestras tradiciones gastronómicas a las nuevas generaciones.	Aportan una dimensión auténtica que es difícil de replicar con utensilios modernos.	Absolutamente. Mantener el uso de estos utensilios no solo es esencial para preservar nuestras tradiciones, sino que también enriquece el resultado final de cada plato.	Por supuesto. Utensilios como la olla de barro y el fogón aportan sabores que son únicos e inconfundibles.	Si ya que sin nuestra costumbres y tradiciones no seríamos quienes somos ya que eso es lo que nos hace únicos.



### **2.6.1. Interpretación de datos**

En esta sección podemos verificar que las personas a las que realizamos las entrevistas son conocedoras del tema, cada una de estas personas compartieron sus experiencias y opiniones sobre el uso de utensilios de cocina ancestral y su aporte en la cocina moderna mabita, en la cuales los ellos manifestaron la importancia de preservar el uso de técnicas tradicionales las cuales son difíciles de replicar con los utensilios de cocina moderna.

### **2.7. Triangulación de la información**

Los resultados de las encuestas y entrevistas permitieron obtener una visión general sobre el uso y la percepción de los utensilios de cocina ancestral en la cocina moderna. Al integrar ambos tipos de datos, podrás identificar tendencias significativas y aportar conclusiones más robustas a tu investigación.

Por una parte, al preguntar si ¿Considera importante preservar el uso de utensilios de cocina ancestrales en la gastronomía local? las personas encuestadas mencionaron que el 78% (18) que consideran muy importante, mientras las personas entrevistadas mencionaron que es fundamental mantener el uso de utensilios ancestrales, lo que puede implicar una conexión personal o cultural con las tradiciones gastronómicas de su comunidad.

En cambio, al preguntar si ¿Considera que los utensilios de la cocina ancestral aportan a la sostenibilidad? Las personas encuestadas mencionaron que el 70% (16) que consideran muy importante, mientras que las personas entrevistadas destacan que las prácticas asociadas no solo benefician al medio ambiente, sino también a las comunidades locales. Esto implica que el uso de utensilios ancestrales no es solo una cuestión de tradición, sino que también está vinculado a prácticas que apoyan la salud del ecosistema local y la economía comunitaria.

Mientras que, al preguntar si ¿Considera importante que la realización de talleres sobre utensilios de cocina ancestral para contribuir al rescate y valorización de nuestra gastronomía tradicional? Las personas encuestadas mencionaron que el 74% (17) que consideran muy importante, mientras que las personas entrevistadas reafirman con la necesidad de organizar talleres, enfatizando su papel crucial en la transmisión de conocimientos y habilidades. Destacar la importancia de educar a las nuevas generaciones sugiere un enfoque en la continuidad cultural y la necesidad de construir un puente entre el pasado y el futuro de la gastronomía tradicional. También implica que,



sin esta transmisión de conocimientos, existe el riesgo de que se pierdan prácticas valiosas y elementos culturales asociados a la cocina ancestral.



## CAPITULO III

### 3. Propuesta

Diseñar un manual con los utensilios de la cocina ancestral que aporten a la cocina moderna manabita en Bahía de Caráquez.

#### 3.1. Antecedentes

La cocina Manabita fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador el 18 de octubre de 2018, lo que subraya su importancia en la identidad nacional ya que cuenta con una variedad de utensilios que resaltan y enriquecen sus tradiciones. Cada utensilio es un componente esencial en la gastronomía manabita, ya que cada uno de ellos tiene su propia técnica y uso, las cuales enriquecen a la experiencia culinaria y así de esta manera poder mantener vivas nuestras costumbres y tradiciones, para poder rescatar y valorar el uso de estos elementos y garantizar la continuidad de nuestra herencia gastronómica y cultural que esta representa.

Así mismo, el 21 de octubre los jueces gastronómicos internacionales del certamen “Región gastronómica mundial”, realizaron la visita oficial a la provincia de Manabí para valorar la cocina manabita y su cultura, entre ello estuvo los utensilios de la cocina ancestral los cuales fueron los que impactaron.

Los precedentes mencionados hacen ver que los utensilios ancestrales son parte importante de la cocina manabita, es por ello que al ingresar a cualquier restaurante se puede observar que utilizan los mencionados elementos de cocina

Uno de los que más se destaca es el horno manabita como símbolo de esta herencia. Este utensilio -medio de cocción en el cual sobre todo intervienen las mujeres- constituye la forma de preparación de alimentos y en la que se transforman alimentos y formas de preparación cultural para tener como resultado platos como la tonga de gallina, que ofrece el restaurante “Valentina Colibrí” que también gano el premio de la mejor sazón de Manabí el 21 de octubre de 2023



### **3.2. Justificación**

La cocina ancestral manabita es un patrimonio cultural que refuerza la identidad local, esta herencia que está llena de sabiduría y tradiciones ha sufrido riesgos de ser extinta ya que con el pasar de los años la globalización ha sido uno de los factores para que estas costumbres pierdan su valor, es por ello que se ha creído pertinente la elaboración de un manual que recopile las técnicas y uso de los utensilios tradicionales de la cocina manabita, con el fin de preservar el legado cultural.

El manual es un elemento que servirá para que las generaciones futuras tengan una herramienta educativa sobre las tradiciones culinarias acerca de todo para que no se pierdan esas costumbres que se han ido heredando con el pasar de los años, a más de aportar en el fortalecimiento del sentido de pertenencia y orgullo cultural. Al incluir la descripción detallada esta facilitará el aprendizaje y se incentivará al uso y la práctica de dichas tradiciones.

Así mismo realizará un aporte a la sostenibilidad ya que promueve el uso de utensilios y productos locales que representan al medio ambiente y ayudan a resaltar la importancia de las técnicas ancestrales promoviendo la gastronomía manabita como un elemento de gran importancia para el desarrollo cultural y económico.

### **3.3. Objetivo general**

Diseñar un manual con los utensilios de la cocina ancestral que aporten a la cocina moderna manabita en Bahía de Caráquez

### **3.4. Objetivos específicos**

- Buscar información bibliográfica acerca de los utensilios que son utilizados en cocina.
- Analizar la información recogida para realizar su proceso.
- Elaboración de manual de uso de utensilios de cocina ancestral.



### 3.5. Desarrollo de la propuesta

La elaboración de un manual de utensilios de cocina es de gran importancia para preservar las tradiciones manabitas, este servirá como recurso educativo que ayudará a revitalizar el interés por las practicas culinarias pata las nuevas generaciones y también podrá ser una herramienta valiosa para chefs y cocineros, este folleto incluirá descripciones detalladas de cada utensilio y su uso.

Este material podría contribuir al desarrollo del turismo en Manabí ya que podría atraer visitantes que quieran conocer la experiencia de la cocina ancestral manabita, ya que, al fomentar el uso de dichos utensilios y su implementación, se puede generar un mayor aprecio por la cultura y tradiciones de nuestra provincia. En un mundo donde la globalización está dejando a un lado está muy importantes de nuestra identidad cultural. Este manual tendrá la siguiente estructura:

- Una breve introducción la cual hablara de la cocina ancestral y de mantener sus tradiciones culinarias.
- Una sección donde hablar de cada uno de los utensilios de cocina ancestral, con fotografías de cada utensilio y una breve descripción de cada uno de ellos.
- Un recetario donde realizaremos la recopilación de recetas tradicionales, además de la historia de cada una de ellas.



# UTENSILIOS DE COCINA ANCESTRAL MANABITA



SABORES QUE INSPIRAN  
CONOCE LA COCINA  
ANCESTRAL

## ÍNDICE

PROPUESTA BASADA EN EL  
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:  
"LOS UTENSILIOS DE COCINA  
ANCESTRAL Y SU APORTE EN LA  
COCINA MODERNA MANABITA.  
CASO BAHÍA DE CARÁQUEZ"

POR:  
GEMA CAROLINA AVELLÁN LOOR

- 01 INTRODUCCIÓN
- 02 CARACTERÍSTICAS DE  
LOS UTENSILIOS
- 03 RECETAS EMBLEMÁTICAS  
MANABITAS
- 04 RESUMEN



01

## INTRODUCCIÓN



LA COCINA ANCESTRAL MANABITA, ES UN REFLEJO DE NUESTRA CULTURA, LOS UTENSILIOS JUEGAN UN PAPEL FUNDAMENTAL, YA QUE SON HERRAMIENTAS QUE APORTAN HISTORIA, SABISURIA Y COSTUMBRES. ESTE MANUAL NO SOLO SE ENFOCA EN LOS UTENSILIOS DE COCINA MANABITA, SI NO TAMBIEN RENDIR HOMENAJE A LA CULTURA MANABITA Y ASÍ PODER PROMOVER INTERES POR LA HERENCIA GASTRONOMICA Y PRESERVAR LOS CONOCIMIENTOS ANCESTRALES.



02

## UTENSILIOS DE COCINA ANCESTRAL



### HORNO DE LEÑA O FOGON

#### Descripción:

El horno de leña permite alcanzar altas temperaturas, que pueden ser 250°C y 500°C

#### Características:

El horno de leña es un símbolo de herencia culinaria, que ofrece una experiencia gastronómica auténtica.



### OLLA DE BARRO

#### Descripción:

Olla tradicional hecha de barro, generalmente, pueden resistir temperaturas de hasta 752°C (aproximadamente 1385°F)

#### Características:

Ideal para cocinar en fogón, esta resalta los sabores de los alimentos.



03

## UTENSILIOS DE COCINA ANCESTRAL

### MOLINILLO

#### Descripción:

Fabricado de madera, mango largo y buen agarre.

#### Características:

Este utensilio de la cocina tradicional se utiliza para mezclar o batir los alimentos



### TENAZA

#### Descripción:

Generalmente está fabricado de metal, proporciona durabilidad y resistencia al calor.

#### Características:

Ideal para sacar panes, asados, brasa, etc este asegura una manipulación segura.



04

## UTENSILIOS DE COCINA ANCESTRAL

### PIEDRA DE MOLER

#### Descripción:

Esta piedra suele ser de tamaño variado, generalmente está hecha de piedra porosa, lo que permite una buena adherencia y resistencia al desgaste. Las piedras pueden variar en tipo, dependiendo de la región

#### Características:

Fundamental para moler granos y especias, este aporta un sabor rústico a las elaboraciones



### BANDEJAS DE MATE

#### Descripción:

Generalmente está fabricado de mate, suelen tener formas variadas según el uso que se necesite y un acabado rústico.

#### Características:

Estas bandejas son elaboradas a mano y le dan un toque único y característico que refleja la cultura y tradición de Manabí.



05



## UTENSILIOS DE COCINA ANCESTRAL

### BATEA

#### Descripción:

Generalmente, las bateas están elaboradas de maderas locales, como la madera de balsa o madera de guayacán, que son conocidas por su resistencia y durabilidad.

#### Características:

Tienen una forma circular o ovalada y vienen en diferentes tamaños, adaptándose a las necesidades de la cocina. Su diseño es profundo, lo que permite mezclar ingredientes de manera efectiva.



### CERNIDOR DE MATE

#### Descripción:

Tradicionalmente, está hecha de madera y puede incluir elementos de la planta de mate, conocida por su flexibilidad y resistencia.

#### Características:

Su diseño permite separar partículas finas de los ingredientes más gruesos, asegurando una mejor textura en los platillos.

La elaboración de cernideras sigue métodos artesanales, manteniendo viva la tradición culinaria de la región.



06

## UTENSILIOS DE COCINA ANCESTRAL

### MASO DE MADERA

#### Descripción:

El maso de madera es un utensilio similar a un mortero, utilizado para machacar y triturar ingredientes como especias, hierbas y otros alimentos.

#### Características:

Al igual que el tablón, está hecho de maderas resistentes que pueden soportar el impacto del golpeo. Este tiene una base ancha y un mango largo, lo que permite un agarre cómodo al momento de utilizarlo.



### TABLON DE MADERA

#### Descripción:

Fabricado de maderas locales, como el guayacán o la balsa, que son elegidas por su durabilidad y resistencia al desgaste. Varía en dimensiones, pero suele ser lo suficientemente grande para facilitar la preparación de platos típicos.

#### Características:

Se utiliza para amasar, cortar y servir alimentos. Su superficie permite trabajar con masa y otros ingredientes sin que se adhieran fácilmente.



07

## RECETARIO



### VICHE DE MARISCOS

#### Ingredientes

Carne de Guatitche, Pescado,  
1/2 libra de papaja  
1/2 libra de habichuelas  
1/2 libra de frijoles  
1/2 taza de mani  
1 plátano verde  
1/4 de taza de ajos (opcional)  
1 cebolla  
2 dientes de ajo  
Sal a gusto  
Agua suficiente

#### Utensilios

1 Olla de barro  
2 Fogón manabita  
3 Molinillo  
4 Cuchara de madera  
5 Piedra de moler  
6 Tablón de madera

#### Preparación

1. En la olla de barro, agregarles agua suficiente.  
2. Agregar los Vegetales: Una vez cocido el maíz, añade el papaja, las habichuelas y los frijoles. Déjalo a fuego lento en el fogón manabita, removiendo ocasionalmente con la cuchara de madera.  
3. Incorporar el Mani.  
4. Preparar los Bultos de Plátano Para y cortar el plátano verde, forme bollos y agrégalos a la mezcla. Déjalo cocinar hasta el viche.

1. Cocción Final: Cocina todo junto durante unos 30 minutos más, asegurándose de que todos los ingredientes estén bien integrados y cocidos.  
2. Servir caliente en platos de cerámica, decorando con un poco más de mani tostado si lo deseas.  
3. Este Viche no solo es un plato para el pueblo, sino que también representa una conexión profunda con las tradiciones culinarias de Manabí, utilizando utensilios que han sido parte integral de la cultura local por generaciones.



08

## RECETARIO



### CALDO DE GALLINA CRIOLLA

#### Ingredientes

- 1 gallina criolla
- 2.5 litros de agua fría
- 1 cebolla puerro picada en dos
- 1 rama de cilantro blanco picado
- 1 pimiento portillo en dos
- 4 dientes de ajo picados
- 1 rama de culantro picado fino
- 1 yuca mediana, pelada y cortada en trozos
- Sal a gusto
- Orégano y comino al gusto

#### Utensilios

- Olla grande: Para cocinar el caldo, preferiblemente de barro.
- Cuchillo: Para cortar los ingredientes.
- Tabla de picar: Para preparar los vegetales y la carne.
- Cernidera o colador: Para filtrar el caldo si es necesario.
- Mazo o piedra de moler: Para machacar los ajos y otros ingredientes si se desea.

#### Elaboración

- Preparar la gallina: Limpiar bien la gallina y cortarla en piezas. Cocinar las piezas en una olla grande junto con el agua fría.
- Cocción inicial: Llevar la olla al fuego y dejar hervir. Durante la cocción, retirar la espuma que se forma en la superficie para obtener un caldo más claro.
- Agregar ingredientes: Una vez que el agua esté hirviendo, añadir la sal, la cebolla, el puerro, el pimiento, los ajos picados, el cilantro y el comino. Cocinar a fuego medio.
- Cocción lenta: Cuando los vegetales estén cocidos (aproximadamente 20 minutos), restregar de la olla. Continúa cocinando a fuego lento hasta que la carne de la gallina esté tierna (aproximadamente 40 minutos a 1 hora).
- Incorporar la yuca: Cuando la carne esté suave, agrega la yuca cortada en trozos y cocina hasta que esté blanda.
- Finalizar el caldo: Retira la olla del fuego y añade la cebolla blanca picada y el culantro finamente picado para dar frescura al caldo.



09

## RECETARIO



### BOLLO

#### Ingredientes

Para la masa:  
6 plátanos verdes grandes (aproximadamente 800 gramos)  
1/2 taza de aceite de achote  
1/2 libra de mani tostado (puede ser molido o en pasta)  
1 cebolla colorada pequeña, picada  
1 pimiento verde pequeño, picado  
3 dientes de ajo, triturados  
Sal y pimienta al gusto

Para el relleno: 500 gramos de corito o pescadillo

Hojas de plátano (para envolver los bollos)

#### Utensilios

Bateo para integrar todos los ingredientes.  
Cuchillo: Para cortar los ingredientes.  
Tabla de picar: Para preparar los vegetales y el pescado.  
Bollador: Para rellenar los plátanos.  
Cernidera o colador: Para filtrar el caldo si es necesario.  
Mazo o piedra de moler: Para machacar los ajos y otros ingredientes si se desea.

#### Elaboración

#### Preparación de la Masa

1. Batir los Plátanos: Pela y rafa los plátanos verdes utilizando un rallador fino. Si no puedes hacerlo rápidamente, agrega un poco de aceite de achote para evitar que se calden.
2. Preparar el Relleno: En una sartén, calienta la mitad del aceite de achote y sofríe la cebolla colorada, el pimiento verde y los ajos hasta que estén tiernos y fragantes.
3. Mezclar ingredientes: En un tazón grande, mezcla el plátano rallado con el relleno, el mani tostado (puedes licuarlo con un poco del caldo si lo prefieres) y sazón con sal y pimienta al gusto. Amasa bien la mezcla hasta que esté homogénea.

#### Preparación del Relleno

1. Cocinar el Pescado: Si lo deseas, puedes cocinar el pescado o corito en un poco de agua con sal y ajo hasta que esté tierno. Luego, córtalo en trozos pequeños.

#### Armado de los Bollos

1. Preparar las Hojas de Plátano: Lava las hojas de plátano y córtalas en rectángulos grandes (aproximadamente 30 cm x 40 cm). Puedes pasarlas por el fuego rápidamente para hacerlas más flexibles.
2. Formar los Bollos: Toma una porción de masa (aproximadamente una taza) y colócala en el centro de la hoja de plátano. Agrega un poco del pescado cocido encima y cubre con otra porción de masa. Junta los lados de la hoja para envolver el bollo y asegúralo doblando los extremos hacia atrás.
3. Para cocinar los bollos el horno debe estar caliente, agregamos hojas de verde dentro del horno y agregamos la ballas dentro del horno tapamos y sellamos el mismo con comino y encima de la tapa ubicamos brasa y dejamos toda la noche.

Presentación: Una vez listos, retira los bollos del horno y déjalos enfriar un poco antes de servir. Pueden acompañarlos con salsa de mani o ají al gusto.



10

## RESUMEN

Los utensilios de cocina ancestral no solo son herramientas, si no también símbolos de una rica tradición cultural. La preservación de estas prácticas y utensilios son de gran importancia para mantener viva la herencia gastronómica de Manabí.

Los utensilios de cocina ancestral son portadores de cultura e historia, estos instrumentos que han formado parte de nuestras tradiciones son de gran importancia ya que nos conectan con nuestras raíces, además de que algunos de estos elementos ya que están hechos de materiales naturales y locales, lo que fomenta prácticas culinarias responsables y respetuosas con el medio ambiente.



11



#### 4. CONCLUSIONES

- La información en las fuentes bibliográficas relacionadas al tema han sido escasas, debido a que no existen textos fiables los que puedan ser base de consulta o punto de partida, siendo así la investigación más compleja dentro de este ámbito, inclusive en los archivos institucionales la información no está recabada según las fuentes de consulta. Esta investigación me ha permitido apreciar cómo estos utensilios no solo son herramientas culinarias, sino también portadores de nuestra identidad cultural y tradiciones. La integración de utensilios ancestrales en la cocina moderna puede enriquecer la gastronomía local y fomentar prácticas sostenibles.
  
- Para garantizar que el análisis posterior sea riguroso y relevante, es esencial recopilar información sobre los elementos a estudiar. Es fundamental asegurar que las fuentes recopiladas sean precisas y representativas dentro del contexto cultural y culinario de la cocina ancestral manabita. Para ello, se podrían explorar otras vías para la recolección de información, siempre que estas sean representativas de la rica diversidad cultural y culinaria de la región. Esta metodología no solo fortalecerá la validez de los datos obtenidos, sino que también contribuirá a preservar y valorar las tradiciones locales, promoviendo un entendimiento más profundo de la herencia culinaria manabita.
  
- Es esencial preservar y valorar la herencia cultural de Manabí, especialmente en Bahía de Caráquez, creando un manual que incluya utensilios de la cocina ancestral. La cocina ancestral no solo representa una forma de cocinar, sino también tradiciones, técnicas y saberes que se han transmitido a lo largo de generaciones. Las nuevas generaciones pueden apreciar y utilizar herramientas que tienen un significado histórico y cultural al incorporar estos utensilios en la cocina moderna, lo que fomenta una conexión entre el pasado y el presente. Al integrar sabores y métodos tradicionales que pueden ser distintivos en comparación con las prácticas culinarias contemporáneas, esto puede enriquecer la experiencia culinaria actual.



## 5. RECOMENDACIONES

- Se deberían realizar más estudios que permitan obtener información fiable del tema, puesto que esto permitiría aperturar nuevas investigaciones relacionadas a los utensilios de cocina ancestral Manabita, siendo así estos muy útiles para los estudiantes de todos los niveles y personas interesadas. Parara maximizar el impacto de la integración de utensilios de cocina ancestral en la gastronomía moderna, es fundamental establecer alianzas entre restaurantes, escuelas culinarias y comunidades locales. Esta iniciativa no solo fortalecerá la identidad cultural de la región, sino que también fomentará el consumo de productos locales y apoyará a los artesanos que fabrican estos utensilios, contribuyendo así al desarrollo sostenible de la comunidad.
  
- Es fundamental llevar a cabo una recopilación exhaustiva de información sobre los utensilios de cocina ancestral manabita, que incluya la participación activa de conocedores como chefs locales, cocineros tradicionales y miembros de la comunidad. Esta colaboración aseguraría que los datos sean precisos y representativos, lo que fomentaría el conocimiento tanto de las tradiciones culinarias como de las innovaciones en este ámbito. De esta manera, se podría obtener información valiosa que beneficie tanto a los pobladores locales como a aquellos foráneos interesados en la riqueza cultural y gastronómica de la región
  
- La creación del manual debería incluir a los utensilios y técnicas de la cocina ancestral de Manabí, que permitan implementar programas de divulgación y talleres prácticos en escuelas, colegios, universidades, centros culturales y comunidades locales. Además, se podría incorporar sesiones interactivas donde los participantes puedan experimentar con la cocina ancestral y fusionar estos métodos con enfoques modernos ayudaría a establecer un vínculo más profundo con su herencia cultural. Así mismo, se recomienda documentar estas experiencias a través de videos, fotografías y relatos escritos para crear un archivo visual que sirva como recurso educativo y de referencia. Esto no solo fomentará un sentido de pertenencia y orgullo cultural, sino que también contribuirá a un reconocimiento más amplio de la riqueza culinaria de Bahía de Caráquez y sus tradiciones.



## 6. BIBLIOGRAFÍAS

- Álvarez, V., Cedeño, O. B., Regalado, L., & Tamariz, P. (2023). *Manabí. Gastronomy from the Middle of the World*. <https://igcat.org/wp-content/uploads/2023/12/Manabi-WRG-Gastronomy-from-the-middle-of-the-world-candidate-2026.pdf>
- Cameán, F. (15 de Mayo de 2024). *FUNDADEPS*. Utensilios: los inventos más rudimentarios de nuestra cocina (fundadeps.org)
- Carvajal, M., & Díaz, P. (2020). *TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES DE LA COMUNIDAD DE AGATO UNA ALTERNATIVA DENTRO DE LA COCINA CREATIVA*. <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10757/2/02%20LGAS%20051%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Chavéz, A., & Sánchez, V. (2022). *GASTRONOMÍA ANCESTRAL MANABITA Y EL USO DE INGREDIENTES LOCALES EN LA PRESERVACIÓN AMBIENTAL EN EL CANTÓN DE JARAMIJÓ*. Manta. <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/4499/1/ULEAM-HT-0166.pdf>
- Conceptos de la historia. (2023). *Conceptos de la historia*. <https://conceptosdelahistoria.com/edades-de-la-historia/prehistoria/uso-de-utensilios-de-cocina/>
- Delgado, K., & Villalba, M. (2023). *ESTUDIO DE LOS UTENSILIOS EMPLEADOS EN LA COCINA MANABITA Y SU IMPORTANCIA HISTÓRICA Y ANTROPOLÓGICA EN EL MARCO DEL TURISMO*. Manta. <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/4500/1/ULEAM-HT-0167.pdf>
- Días, M. D. (2020). *La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico: Caso ciudad Jama*. <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/22604/1/T-ESPE-043898.pdf>
- Fernández, L. (2024). *Linguísimo*. [https://linguisimo.com/utensilios-de-cocina-antiguos-con-sus-nombres/#Importancia\\_de\\_los\\_Utensilios\\_de\\_Cocina\\_Antiguos](https://linguisimo.com/utensilios-de-cocina-antiguos-con-sus-nombres/#Importancia_de_los_Utensilios_de_Cocina_Antiguos)
- Grey, S. (20 de noviembre de 2021). *eHow*. [https://www.ehowenespanol.com/herramientas-basicas-equipamientos-utilizados-cocina-info\\_180721/](https://www.ehowenespanol.com/herramientas-basicas-equipamientos-utilizados-cocina-info_180721/)
- Herrera, et al. (30 de Marzo de 2022). *Potencialización de la cocina tradicional a partir del uso de ollas de barro en la elaboración de caldos tradicionales en el Austro*. ALFA. <https://revistaalfa.org/index.php/revistaalfa/article/view/160/403>
- Libertad Regalado. (2008). *Manabí y su comida milenaria*. Manta, Manabí, Ecuador : Consejo Editorial: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. <https://munayi.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2024/05/Manabi-y-su-Comida-Milenaria.pdf>
- Luis, G., & Angielo, B. (2023). *Técnicas de cocción ancestrales resguardadas y aplicadas a la gastronomía de la región de Magdalena*. <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/sosquua/article/view/951>
- Maria Soberanes Collado. (2007). *UN PASEO POR LA HISTORIA DE LA COCINA-ESPACIO-MUEBLE*. <https://scripta.up.edu.mx/server/api/core/bitstreams/b7527a58-7796-42d7-9c1d-a4ee4ea3ae84/content>



- Mia Miña. (2024). *Ejemplos verdes*. <https://ejemplosverdes.com/definicion-de-diagnostico-en-tecnicas-de-investigacion-ejemplos-autores-concepto/>
- Regalado, L. (2008). *Manabi y su comida milenaria*. Manta, Manabi, Ecuador: Ediciones ULEAM. <https://munayi.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2024/05/Manabi-y-su-Comida-Milenaria.pdf>
- Rodriguez, E. C. (2021, Septiembre 02). *SCRIBD*. <https://es.scribd.com/document/522756762/GASTRONOMIA-MANABITA>
- Rodríguez, G. J. (2016). *Cocina Modernista*. <https://core.ac.uk/download/pdf/235860613.pdf>
- TwoManyChefs. (2023, septiembre 05). *TwoManyChefs*. <https://www.twomanychefs.com/la-importancia-de-innovar-en-la-cocina/#:~:text=La%20innovaci%C3%B3n%20en%20la%20cocina%20permite%20la%20fusi%C3%B3n%20de%20culturas,a%20trav%C3%A9s%20de%20la%20comida.>



## 7. ANEXOS

### Anexos # 1 Preguntas de las encuestas

forms.office.com/Pa

#### Los utensilios de cocina ancestral y su aporte en la cocina moderna manabita.

Si usted colabora a través de esta encuesta nos permite entender mejor cómo se integran y adaptan estos utensilios tradicionales en la actualidad, así como su impacto cultural y gastronómico.

\* Obligatorio

1. ¿Cuál de estos utensilios ancestral ha utilizado alguna vez?

- a) Olla de barro
- b) Molinillo
- c) Balsa
- d) Placa de mader
- e) Cochera de mase

2. ¿Considera importante preservar el uso de utensilios de cocina ancestral en la gastronomía local?

- a) Muy importante
- b) Algo importante
- c) Dudoso
- d) Poco importante
- e) Nada importante

3. ¿Considera importante que los establecimientos que ofrecen platos de cocina ancestral en los restaurantes gastronómicos?

- a) Muy importante
- b) Algo importante
- c) Dudoso
- d) Poco importante
- e) Nada importante

4. ¿Qué beneficios aportan los utensilios de cocina ancestral a la cocina moderna manabita?

- a) Conservación de tradiciones culturales
- b) Mejor sabor y textura de los alimentos
- c) Mayor conexión con las costumbres y tradiciones
- d) Conservación de la identidad cultural
- e) Fortalecimiento de la identidad local

forms.office.com/Pa

5. ¿Considera que los utensilios de la cocina ancestral aportan a la sustentabilidad?

- a) Muy importante
- b) Algo importante
- c) Dudoso
- d) Poco importante
- e) Nada importante

6. ¿Qué importancia considera la influencia que tienen los utensilios de cocina ancestral en las recetas modernas manabitas?

- a) Muy importante
- b) Algo importante
- c) Dudoso
- d) Poco importante
- e) Nada importante

7. ¿Considera importante que la realización de talleres sobre utensilios de cocina ancestral para contribuir al rescate y valoración de nuestra gastronomía tradicional?

- a) Muy importante
- b) Algo importante
- c) Dudoso
- d) Poco importante
- e) Nada importante

8. ¿En qué medida cree que los utensilios de cocina ancestral aportan a la autenticidad de los platos tradicionales de Bahía de Caraquez?

- a) Muy importante
- b) Algo importante
- c) Dudoso
- d) Poco importante
- e) Nada importante

9. ¿Considera importante la integración de utensilios de cocina ancestral en los restaurantes de Bahía de Caraquez?

- a) Muy importante
- b) Algo importante
- c) Dudoso
- d) Poco importante
- e) Nada importante

forms.office.com/Pa

10. ¿Considera usted que la cocina moderna manabita podría beneficiarse del uso de utensilios de cocina ancestral?

- a) Muy probable
- b) Algo probable
- c) Dudoso
- d) Poco probable
- e) Nada probable

11. ¿Considera importante usted mantener el uso de utensilios de cocina ancestral en la cocina moderna?

- a) Muy importante
- b) Algo importante
- c) Dudoso
- d) Poco importante
- e) Nada importante

12. ¿Considera usted que el uso de utensilios tradicionales influye en el sabor de los platos manabitas?

- a) Muy importante
- b) Algo importante
- c) Dudoso
- d) Poco importante
- e) Nada importante

13. ¿Considera usted que los utensilios de cocina moderna han contribuido a mejorar la calidad de los restaurantes gastronómicos?

- a) Muy probable
- b) Algo probable
- c) Dudoso
- d) Poco probable
- e) Nada probable

14. ¿Puede de acuerdo es que la cocina ancestral es un pilar fundamental para preservar las costumbres y tradiciones?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) No de acuerdo ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

15. ¿Considera usted que la cocina ancestral está conectada con la cocina moderna a través de los utensilios manabitas?

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

Puede imprimir una copia de su respuesta después de enviarla

[Enviar](#)

No vea nunca su contraseña. [Notificar abuso](#)

Microsoft 365

Este contenido lo creó el propietario del formulario. Los datos que envíe se envían al propietario del formulario. Microsoft no es responsable de las prácticas de privacidad o seguridad de sus clientes, incluídas las que adopta el propietario de este formulario. Nunca des la contraseña.

Microsoft Forms | Encuestas, cuestionarios y sondajes con tecnología de inteligencia artificial. [Crear un nuevo formulario](#)

El propietario de este formulario no ha proporcionado una declaración de privacidad sobre cómo utilizará los datos de sus respuestas. No proporcione información personal o confidencial. | [Términos de uso](#)

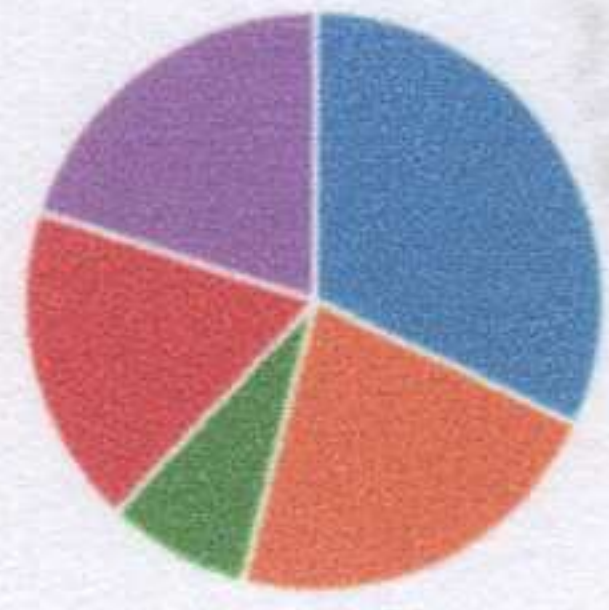


## Anexos #2 Gráficos de las encuestas

### 1. ¿Cuál de estos utensilios ancestral ha utilizado alguna vez?

Más detalles

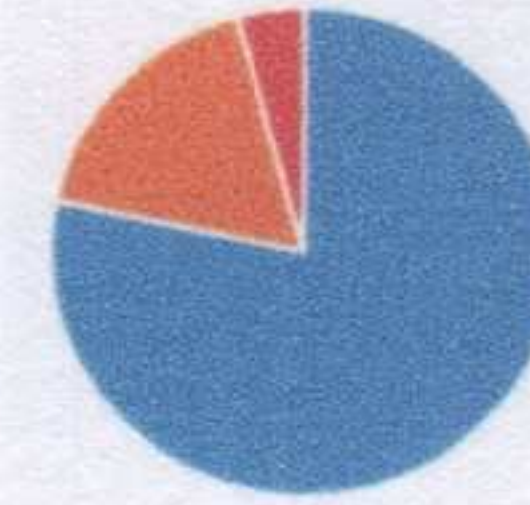
a) Olla de barro	16
b) Molinillo	11
d) Batea	4
c) Piedra de moler	9
e) Cuchara de mate	10



### 2. ¿Considera importante preservar el uso de utensilios de cocina ancestral en la gastronomía local?

Más detalles Información

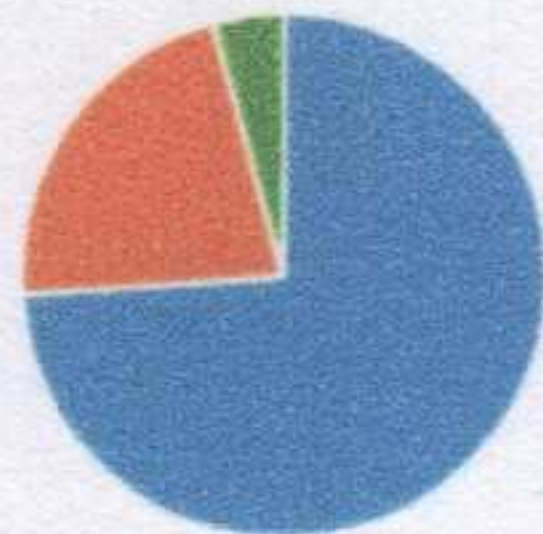
a) Muy importante	18
b) Algo importante	4
c) Dudoso	0
d) Poco importante	1
e) Nada importante	0



### 3. ¿Considera importante que los establecimientos usen utensilios de cocina ancestral en las elaboraciones gastronómicas?

Más detalles Información

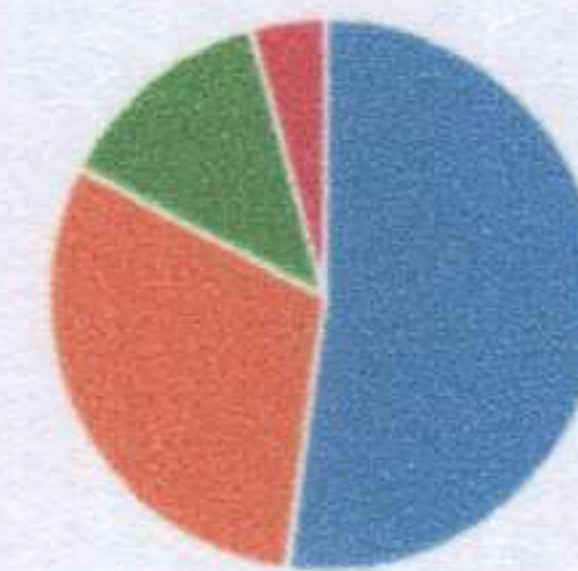
a) Muy importante	17
b) Algo importante	5
c) Dudoso	1
d) Poco importante	0
e) Nada importante	0



### 4. ¿Qué beneficios aportan los utensilios de cocina ancestral a la cocina moderna manabita?

Más detalles Información

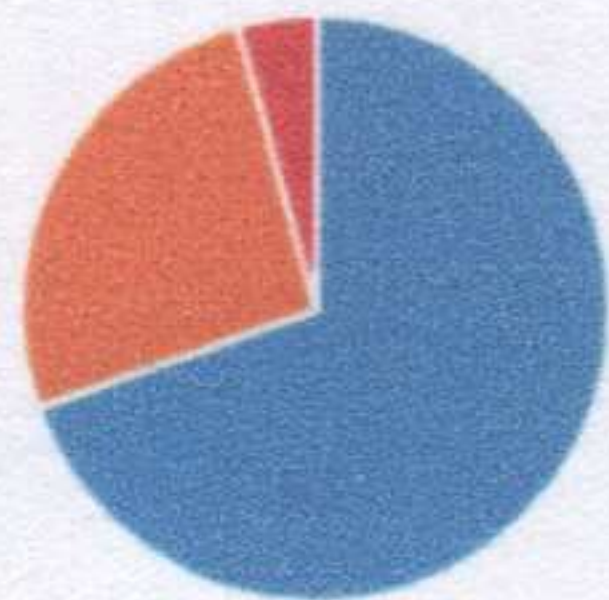
a) Conservación de tradiciones c...	12
b) Mejor sabor y textura de los ...	7
c) Mayor conexión con las costu...	3
d) Conservación de la identidad ...	1
e) Fortalecimiento de la Identida...	0



### 5. ¿Considera que los utensilios de la cocina ancestral aportan a la sostenibilidad?

Más detalles Información

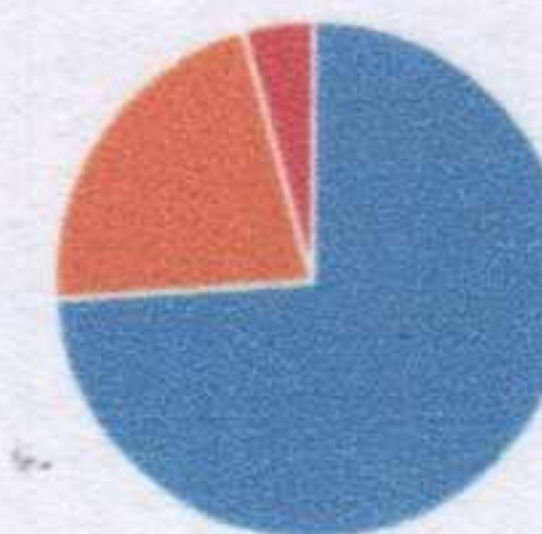
a) Muy importante	16
b) Algo importante	6
c) Dudoso	0
d) Poco importante	1
e) Nada importante	0



### 6. ¿Qué importante considera la influencia que tienen los utensilios de cocina ancestral en las recetas modernas manabitas?

Más detalles Información

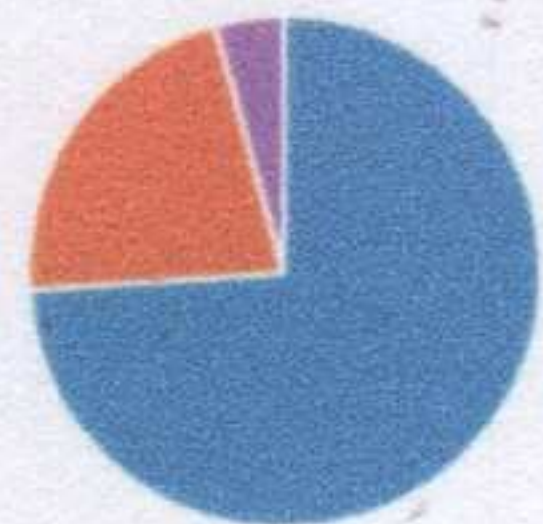
a) Muy importante	17
b) Algo importante	5
c) Dudoso	0
d) Poco importante	1
e) Nada importante	0



### 7. ¿Considera importante que la realización de talleres sobre utensilios de cocina ancestral para contribuir al rescate y valorización de nuestra gastronomía tradicional?

Más detalles Información

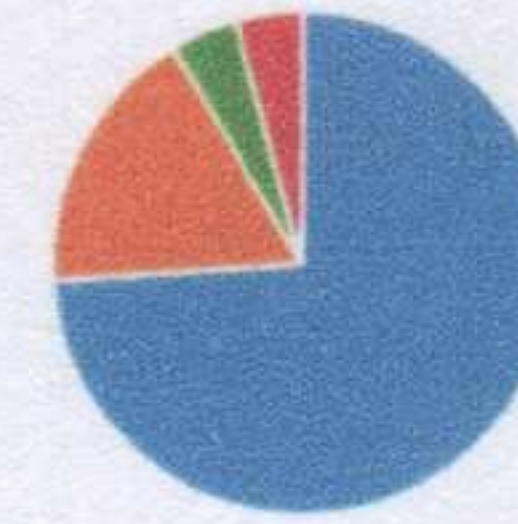
a) Muy importante	17
b) Algo importante	5
c) Dudoso	0
d) Poco importante	0
e) Nada importante	1



### 8. ¿En qué medida crees que los utensilios de cocina ancestral aportan a la autenticidad de las recetas tradicionales de Bahía de Caráquez?

Más detalles Información

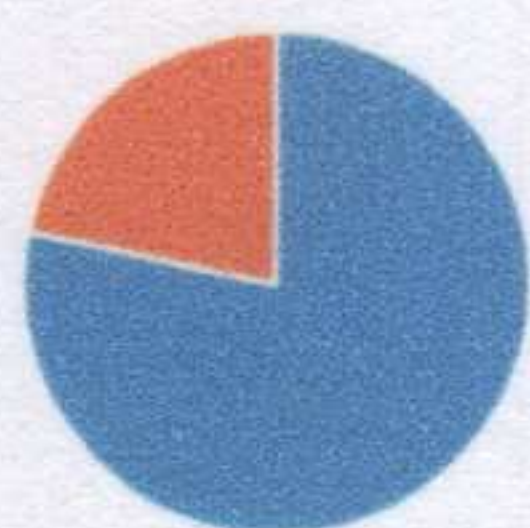
a) Muy importante	17
b) Algo importante	4
c) Dudoso	1
d) Poco importante	1
e) Nada importante	0



### 9. ¿Considera importante la integración de técnicas de cocina ancestral en los restaurantes de Bahía de Caráquez?

Más detalles Información

a) Muy importante	18
b) Algo importante	5
c) Dudoso	0
d) Poco importante	0
e) Nada importante	0



### 10. ¿Considera usted que la cocina moderna manabita podría beneficiarse del uso de utensilios de cocina ancestral?

Más detalles Información

a) Muy probable	19
b) Algo probable	3
c) Dudoso	1
d) Poco probable	0
e) Nada probable	0

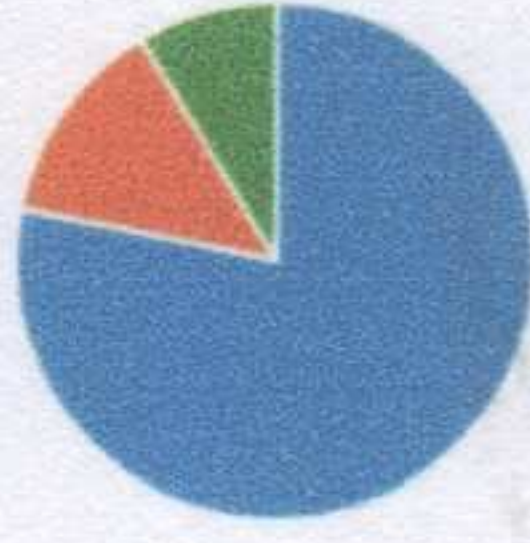




11. ¿Considera importante usted mantener el uso de utensilios de cocina ancestral en la cocina moderna?

[Más detalles](#) [Información](#)

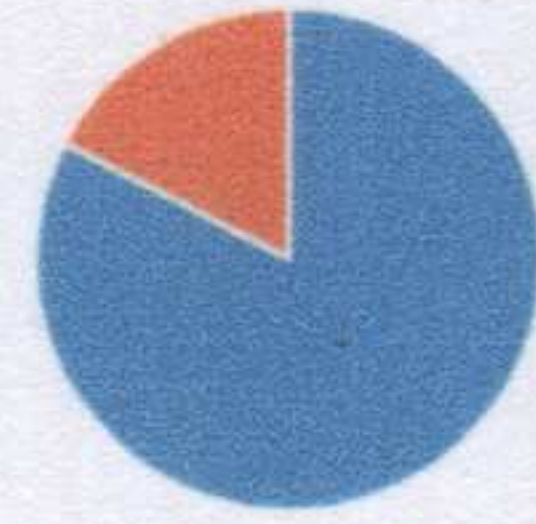
a) Muy importante	18
b) Algo importante	3
c) Dudoso	2
d) Poco importante	0
e) Nada importante	0



12. ¿Considera usted que el uso de utensilios tradicionales influye en el sabor de los platos manabitas?

[Más detalles](#) [Información](#)

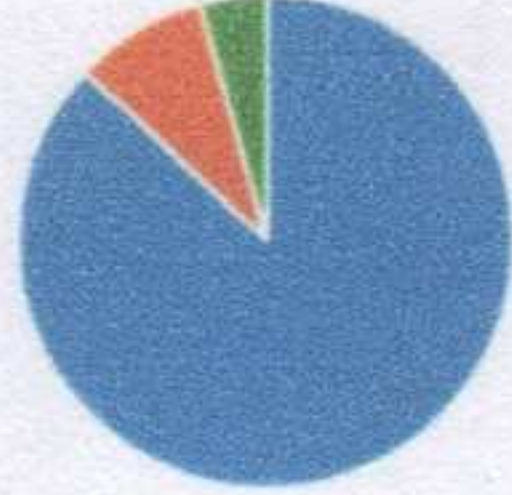
a) Muy importante	19
b) Algo importante	4
c) Dudoso	0
d) Poco importante	0
e) Nada importante	0



13. ¿Considera usted que los utensilios de cocina moderna han contribuido a mejorar la calidad de las elaboraciones culinarias?

[Más detalles](#)

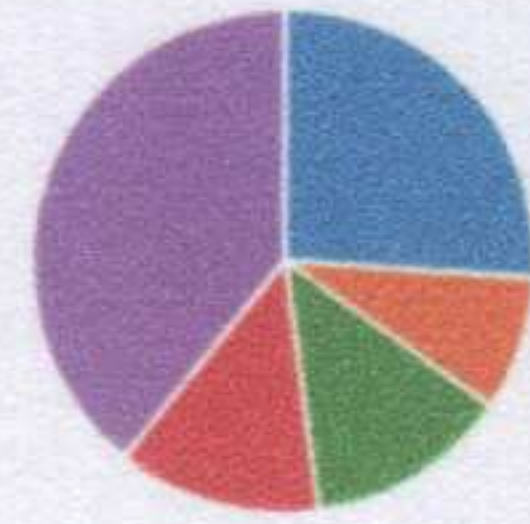
a) Muy probable	20
b) Algo probable	2
c) Dudoso	1
d) Poco probable	0
e) Nada probable	0



14. ¿Está de acuerdo en que la cocina ancestral es un pilar fundamental para preservar las costumbres y tradiciones?

[Más detalles](#) [Información](#)

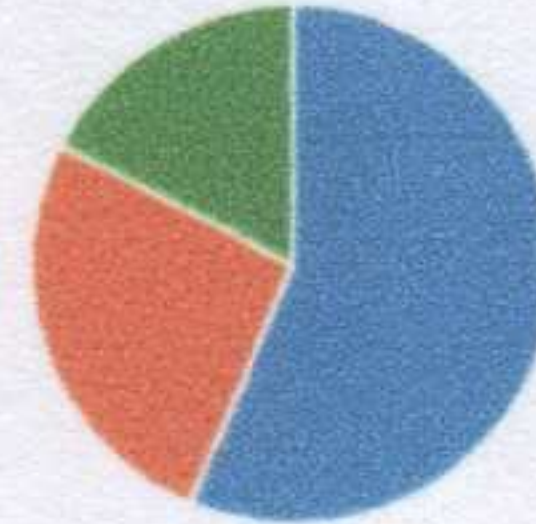
a) Nada de acuerdo	6
b) Dudoso	2
c) Ni de acuerdo ni en desacuer...	3
d) Bastante de acuerdo	3
e) Totalmente de acuerdo	9



15. ¿Considera usted que la cocina ancestral está conectada con la cocina moderna a través de los utensilios manabitas?

[Más detalles](#) [Información](#)

a) Totalmente de acuerdo	13
b) De acuerdo	6
c) Dudoso	4
d) En desacuerdo	0
e) Totalmente en desacuerdo	0





### Anexo #3 frecuencia de las entrevistas

**1.¿Qué utensilio ancestral ha utilizado alguna vez?**

INDICADOR	FRECUENCIA	%
Olla de barro	16	32%
Molinillo	11	22%
Batea	4	8%
Piedra de moler	9	18%
Cuchara de mate	10	20%
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	

**2.¿Considera importante preservar el uso de utensilios de cocina ancestrales en la gastronomía local?**

INDICADOR	FRECUENCIA	%
Muy importante	18	78%
Algo importante	4	17%
Dudoso	0	0%
Poco importante	1	4%
Nada importante	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	

**3.¿Considera importante que los establecimientos usen utensilios de cocina ancestrales en las elaboraciones gastronómicas?**

INDICADOR	FRECUENCIA	%
Muy importante	17	74%
Algo importante	5	22%
Dudoso	1	4%
Poco importante	0	0%
Nada importante	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	

**4.¿Qué beneficios aportan los utensilios de cocina ancestral a la cocina moderna manabita?**

INDICADOR	FRECUENCIA	%
Conservación de tradiciones culinarias.	12	52%
Mejor sabor y textura de los alimentos	7	30%
Mayor conexión con las costumbres y tradiciones.	3	13%
Conservación de la identidad cultural.	1	4%
Fortalecimiento de la Identidad Local.	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	

**5.¿Considera que los utensilios de la cocina ancestral aportan a la sostenibilidad?**

INDICADOR	FRECUENCIA	%
Muy importante	16	70%
Algo importante	6	26%
Dudoso	0	0%
Poco importante	1	4%
Nada importante	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	

**6.¿Qué importante considera la influencia que tienen los utensilios de cocina ancestral en las recetas modernas manabitas?**

INDICADOR	FRECUENCIA	%
Muy importante	17	74%
Algo importante	5	22%
Dudoso	0	0%
Poco importante	1	4%
Nada importante	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	

**7.¿Considera importante que la realización de talleres sobre utensilios de cocina ancestral para contribuir al rescate y valorización de nuestra gastronomía tradicional?**

INDICADOR	FRECUENCIA	%
Muy importante	17	74%
Algo importante	5	22%
Dudoso	0	0%
Poco importante	0	0%
Nada importante	1	4%
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	

**8.¿En qué medida crees que los utensilios de cocina ancestral aportan a la autenticidad de las recetas tradicionales de Bahía de Caráquez?**

INDICADOR	FRECUENCIA	%
Muy importante	17	74%
Algo importante	4	17%
Dudoso	1	4%
Poco importante	1	4%
Nada importante	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	



**9.¿Considera importante la integración de técnicas de cocina ancestral en los restaurantes de Bahía de Caráquez?**

INDICADOR	FRECUENCIA	%
Muy importante	15	65%
Algo importante	8	35%
Dudoso	0	0%
Poco importante	0	0%
Nada importante	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	

**10.¿Considera usted que la cocina moderna manabita podría beneficiarse del uso de utensilios de cocina ancestral?**

INDICADOR	FRECUENCIA	%
Muy importante	19	83%
Algo importante	3	13%
Dudoso	1	4%
Poco importante	0	0%
Nada importante	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	

**11.¿Considera importante usted mantener el uso de utensilios de cocina ancestral en la cocina moderna?**

INDICADOR	FRECUENCIA	%
Muy importante	18	78%
Poco importante	3	13%
Dudoso	2	9%
Poco importante	0	0%
Nada importante	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	

**12.¿Considera usted que el uso de utensilios tradicionales influye en el sabor de los platos manabitas?**

INDICADOR	FRECUENCIA	%
Muy importante	19	83%
Poco importante	4	17%
Dudoso	0	0%
Poco importante	0	0%
Nada importante	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	

**13.¿Considera usted que los utensilios de cocina moderna han contribuido a mejorar la calidad de las elaboraciones culinarias?**

INDICADOR	FRECUENCIA	%
Muy probable	20	87%
Algo probable	2	9%
Dudoso	1	4%
Poco probable	0	0%
Nada probable	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	

**14.¿Está de acuerdo en que la cocina ancestral es un pilar fundamental para preservar las costumbres y tradiciones?**

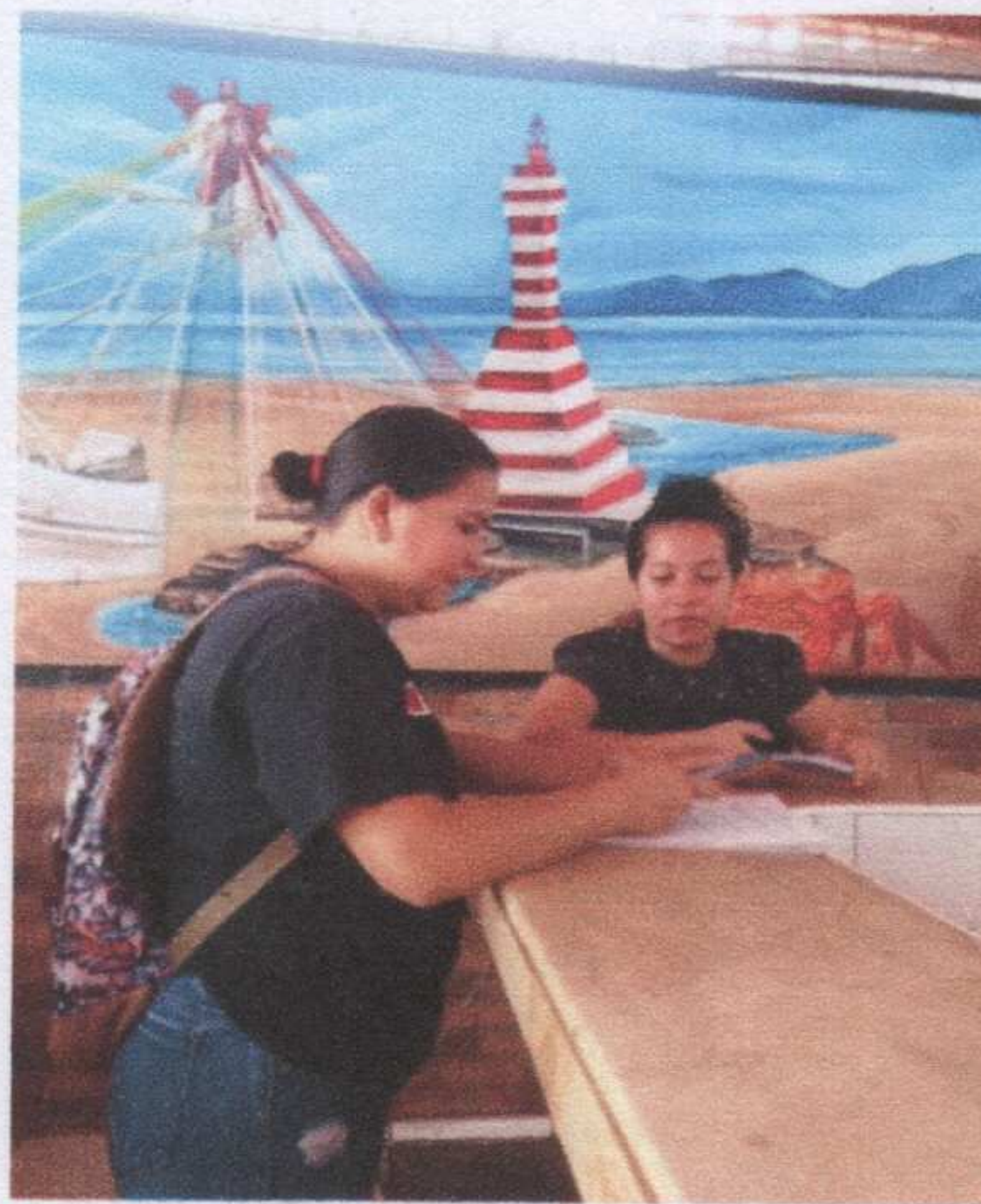
INDICADOR	FRECUENCIA	%
Nada de acuerdo	6	26%
Dudoso	2	9%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	3	13%
Bastante de acuerdo	3	13%
Totalmente de acuerdo	9	39%
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	

**15.¿Considera usted que la cocina ancestral está conectada con la cocina moderna a través de los utensilios manabitas?**

INDICADOR	FRECUENCIA	%
Totalmente de acuerdo	13	57%
De acuerdo	6	26%
Dudoso	4	17%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	



Anexo #4 fotos de las encuestas





## **Anexos #5 Preguntas de las entrevistas**

<b>Los utensilios de cocina ancestral y su aporte en la cocina moderna manabita. Caso Bahía de Caráquez.</b>
Sr. Stalin Vaca propietario restaurante – Stalin Vaca Food
Sr. Vicente Delgado – Muelle 1
Sr. Hugo Dangmer - Hotel Casa Ceibo

### **PREGUNTAS DE ENTREVISTAS.**

- 1. ¿Considera importante preservar el uso de utensilios de cocina ancestral en la gastronomía local?**
- 2. ¿Considera importante que los establecimientos usen utensilios de cocina ancestral en las elaboraciones gastronómicas?**
- 3. ¿Considera que los utensilios de la cocina ancestral aportan a la sostenibilidad?**
- 4. ¿Considera importante la realización de talleres sobre utensilios de cocina ancestral para contribuir al rescate y valorización de nuestra gastronomía tradicional?**
- 5. ¿En qué medida crees que los utensilios de cocina ancestral aportan a la autenticidad de las recetas tradicionales de Bahía de Caráquez?**
- 6. ¿Considera importante usted mantener el uso de utensilios de cocina ancestral en la cocina moderna?**
- 7. ¿Considera usted que el uso de utensilios tradicionales influye en el sabor de los platos manabitas?**
- 8. ¿Está de acuerdo en que la cocina ancestral es un pilar fundamental para preservar las costumbres y tradiciones?**



**Anexos #6 entrevista #1 SR. VICENTE DELGADO**

**¿Considera importante preservar el uso de utensilios de cocina ancestral en la gastronomía local?**

No lo considero importante, si bien reconozco los utensilios de cocina ancestral tiene un valor cultural e histórico no creo que sean imprescindibles para la gastronomía local, ya que la cocina moderna permite una preparación más rápida.

**¿Considera importante que los establecimientos usen utensilios de cocina ancestral en las elaboraciones gastronómicas?**

No lo considero importante ya que lo ancestral muchas veces no se puede implementar en la cocina moderna.

**¿Considera que los utensilios de la cocina ancestral aportan a la sostenibilidad?**

La cocina ancestral aporta sostenibilidad promoviendo practicas beneficiosas tanto en el medio ambiente como en lo local.

**¿Considera importante la realización de talleres sobre utensilios de cocina ancestral para contribuir al rescate y valorización de nuestra gastronomía tradicional?**

Sería muy importante ya que el potencial gastronómico que tiene el Ecuador es muy bueno y así de esta manera ayudaríamos al rescate de nuestras tradiciones.

**¿En qué medida crees que los utensilios de cocina ancestral aportan a la autenticidad de las recetas tradicionales de Bahía de Caráquez?**

Aportan mucha autenticidad y es de gran importancia llevar la cocina del campo a la ciudad.

**¿Considera importante usted mantener el uso de utensilios de cocina ancestral en la cocina moderna?**

Mantener el uso de utensilios ancestrales no solo enriquece nuestra oferta culinaria, sino que también fortalece nuestra identidad como restaurante y nuestro compromiso con la cultura y el medio ambiente.

**¿Considera usted que el uso de utensilios tradicionales influye en el sabor de los platos manabitas?**



El uso de utensilios tradicionales es clave para mantener la autenticidad y el verdadero sabor de los platos manabitas.

**¿Está de acuerdo en que la cocina ancestral es un pilar fundamental para preservar las costumbres y tradiciones?**

Es esencial que nos comprometamos a preservar estos conocimientos, ya que cada plato cuenta una historia y contribuye a nuestra diversidad cultural.

**Anexos #7 entrevista #2 SR. STALYN VACA**

**¿Considera importante preservar el uso de utensilios de cocina ancestral en la gastronomía local?**

Para mí es de gran importancia, aunque por cuestiones de espacio no puedo contar con un horno de lena, pero aun así trato de rescatar la gastronomía ancestral, ya que nosotros los chefs o los que hacemos gastronomía somos los herederos de la gastronomía milenaria ancestral que hemos heredado de nuestros abuelos los que hacemos nosotros y esta etapa es tratar de agregar un plus a esa base.

**¿Considera importante que los establecimientos usen utensilios de cocina ancestrales en las elaboraciones gastronómicas?**

Sí, por supuesto que sí es más yo cuento con ollas de barro y cazuelas las que utilizo para servir sopas o ceviches, es por eso que en mi opinión en el ámbito gastronómico se debería implementar el uso de estos utensilios por lo menos un 80%.

**¿Considera que los utensilios de la cocina ancestral aportan a la sostenibilidad?**

Por supuesto que sí, porque a la larga muchas personas que dependen de la elaboración de estos utensilios.

**¿Considera importante que la realización de talleres sobre utensilios de cocina ancestral para contribuir al rescate y valorización de nuestra gastronomía tradicional?**

Por su puesto si y no lo hay y considero importante que ustedes que están dentro de esta área incentiven a través de la universidad y asociarse con otras entidades y brindar talleres



para niños y adultos ya que la idea es educar desde pequeños y poder incentivar al rescate de nuestra gastronomía tradicional.

**¿En qué medida crees que los utensilios de cocina ancestral aportan a la autenticidad de las recetas tradicionales de Bahía de Caráquez?**

Los utensilios de cocina ancestral aportan en todo porque es algo que nuestras generaciones nos han heredado con el pasar de los años y es importante el uso de los mismo ya que brinda autenticidad a nuestra identidad.

**¿Considera importante usted mantener el uso de utensilios de cocina ancestral en la cocina moderna?**

Claro q si los utensilios de cocina ancestral son mucho más que una herramienta de cocina, son un tesoro cultural que debemos preservar y compartir.

**¿Considera usted que el uso de utensilios tradicionales influye en el sabor de los platos manabitas?**

Por su puesto que si a pesar de la olla de barro el fogón, aunque muchas personas no le dan el valor que se merece.

**¿Está de acuerdo en que la cocina ancestral es un pilar fundamental para preservar las costumbres y tradiciones?**

Si ya que sin nuestra costumbres y tradiciones no seríamos quienes somos ya que eso es lo que nos hace únicos.

#### **Anexos #8 entrevistas del SR. HUGO DANGMER #3**

**¿Considera importante preservar el uso de utensilios de cocina ancestrales en la gastronomía local?**

Absolutamente. La preservación de estos utensilios es crucial, ya que no solo aportan sabor, sino que también mantienen vivas nuestras raíces culturales y la identidad de nuestra cocina.

**¿Considera importante que los establecimientos usen utensilios de cocina ancestrales en las elaboraciones gastronómicas?**



Definitivamente. Incorporar utensilios ancestrales en los restaurantes nos permite ofrecer una experiencia auténtica al comensal, y mejora el sabor y la presentación de los platos

**¿Considera que los utensilios de la cocina ancestral aportan a la sostenibilidad?**

Sin duda. Muchos de estos utensilios están hechos de materiales naturales y son reutilizables. Fomentan un enfoque más responsable y consciente hacia la cocina y el medio ambiente

**¿Considera importante la realización de talleres sobre utensilios de cocina ancestral para contribuir al rescate y valorización de nuestra gastronomía tradicional?**

Totalmente. Los talleres son esenciales para transmitir conocimientos, habilidades y la importancia de nuestras tradiciones gastronómicas a las nuevas generaciones.

**¿En qué medida cree que los utensilios de cocina ancestral aportan a la autenticidad de las recetas tradicionales de Bahía de Caráquez?**

Aportan una dimensión auténtica que es difícil de replicar con utensilios modernos. El uso de estos elementos contribuye a que los platos sean verdaderamente representativos de nuestra cultura.

**¿Considera importante usted mantener el uso de utensilios de cocina ancestral en la cocina moderna?**

Absolutamente. Mantener el uso de estos utensilios no solo es esencial para preservar nuestras tradiciones, sino que también enriquece el resultado final de cada plato.

**¿Considera usted que el uso de utensilios tradicionales influye en el sabor de los platos manabitas?**

Por supuesto. Utensilios como la olla de barro y el fogón aportan sabores que son únicos e inconfundibles, y esa es una parte fundamental de la gastronomía manabita.

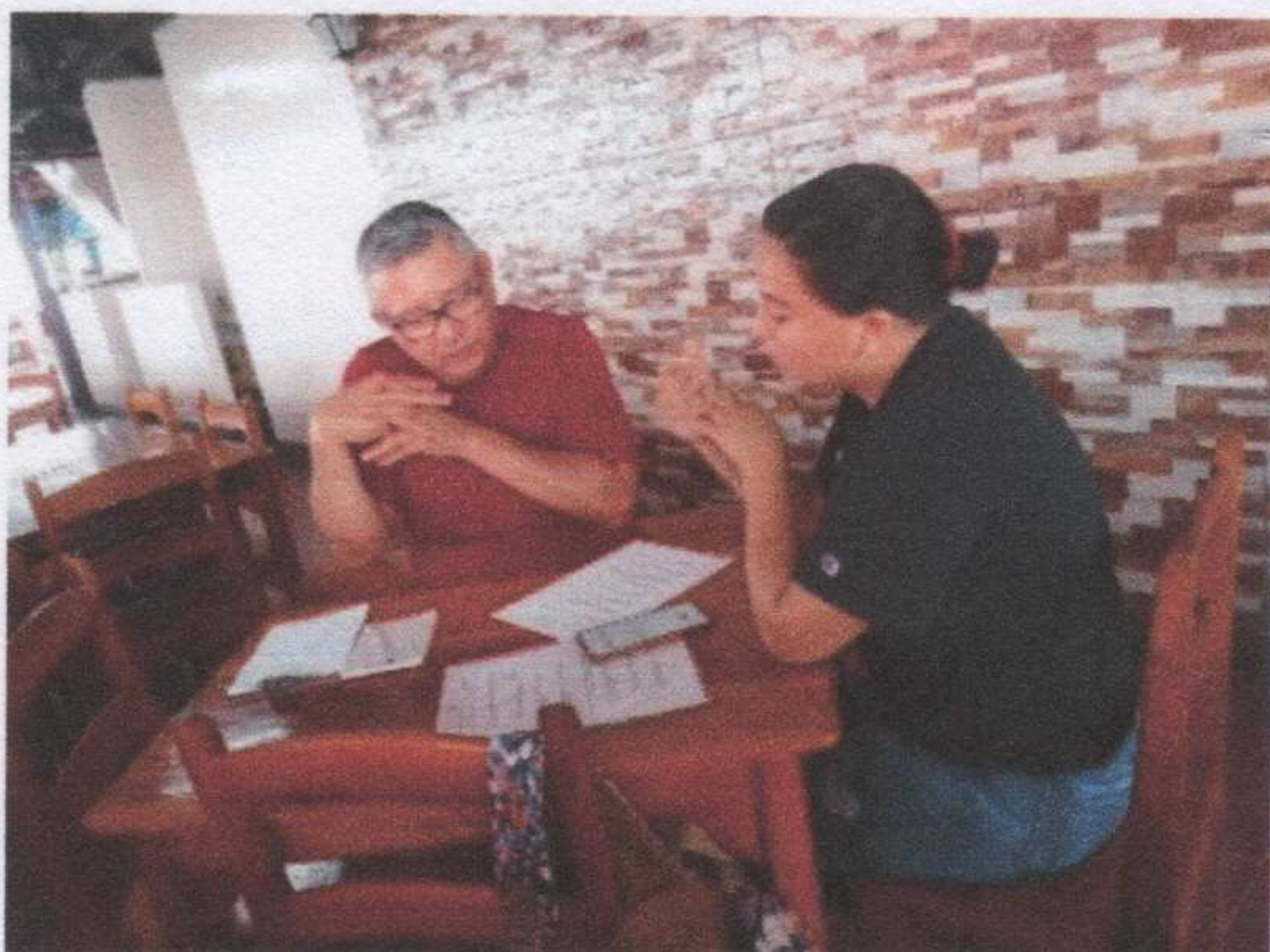
**¿Está de acuerdo en que la cocina ancestral es un pilar fundamental para preservar las costumbres y tradiciones?**

Sin duda alguna. La cocina ancestral no solo es alimento; es un legado cultural que nos conecta con nuestra historia y nuestras raíces.



**Anexos #9 Fotos de las entrevistas**

**Sr. Vicente Delgado – Muelle 1**



**Sr. Hugo Dangmer - Hotel Casa Ceibo**



**Sr. Stalin Vaca propietario restaurante – Stalin Vaca Food**

