



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES.
CARRERA DE TURISMO**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIATURA EN TURISMO.**

TEMA

**“IMPACTO DE LOS INGREDIENTES EN EL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL:
UN ANÁLISIS CUANTITATIVO”**

AUTORA

SALTOS CASTRO LADY PATRICIA

TUTOR

ING. LIZANDRO MOLINA

Manta, enero 2025

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Arte y Humanidades,
carrera Turismo de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

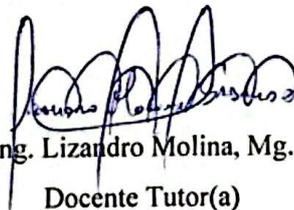
Haber dirigido y revisado el trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante
Saltos Castro Lady Patricia, legalmente matriculada en la carrera de Turismo, período
académico 2024-2025 (2), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto **"Impacto
de los ingredientes en el Patrimonio Cultural Inmaterial: un análisis cuantitativo"**

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

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

Manta, 22 de enero de 2025

Lo certifico,



Ing. Lizandro Molina, Mg.
Docente Tutor(a)

Área: Turismo

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado "Impacto de los ingredientes en el Patrimonio Cultural Inmaterial", ha sido realizado y concluido por la estudiante Saltos Castro Lady Patricia; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

Ing. Diego Guzmán Vera, Mg
**PRESIDENTE DEL
TRIBUNAL**

Dra. Mariuxi Bruzza Moncayo
**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

Dr. Carlos Piguave Mero, PhD
**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

Ing. Lizandro Molina Sabando
DOCENTE TUTOR

Lady Patricia Saltos Castro
ESTUDIANTE

AUTORÍA

El actual trabajo de investigación se realiza como requisito previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo en la Universidad Laica Alfaro de Manabí. El contenido expuesto en este proyecto pertenece exclusivamente a Saltos Castro Lady Patricia en calidad de autora de la tesis **“Impacto de los ingredientes en el Patrimonio Cultural Inmaterial: un análisis cuantitativo”**, en caso de utilizar este documento, se debe otorgar los respectivos créditos.



Saltos Castro Lady Patricia
1725161325

DEDICATORIA

Dedico mi trabajo a Dios, fuente de mi fortaleza y guía constante en cada paso de este camino. Gracias por darme la sabiduría, la perseverancia y las bendiciones que me han permitido superar los desafíos y alcanzar esta meta.

A mis padres, Darwin Saltos y Elizabeth Castro, por su amor incondicional, su ejemplo de esfuerzo y sacrificio, y por ser mi mayor inspiración. Gracias por creer en mí y por estar siempre a mi lado, incluso en los momentos más difíciles.

A mis hermanos, Jonathan Saltos y Bryan Saltos, por su apoyo inquebrantable, sus palabras de aliento y por recordarme siempre el valor de la familia. Son y siempre serán una parte esencial de mi vida y de mis logros.

Esta dedicatoria es para ustedes, quienes han sido mi mayor soporte y razón para seguir adelante. Este triunfo también es suyo.

Y en general a todos los que han puesto su granito de arena se los dedico por los consejos, impulsarme a no rendirme, incluso en los momentos más difíciles de este camino académico. La confianza y motivación fueron fundamentales para culminar esta etapa de mi vida.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios, quien ha sido mi refugio y guía a lo largo de este camino. Gracias por tu infinita bondad, por darme la fuerza y la sabiduría necesarias para superar cada obstáculo, y por llenar mi vida de bendiciones.

A mis padres y hermanos, les expreso mi gratitud más profunda. Ustedes son el pilar de mi vida, mi mayor motivación y el motor que me impulsa a seguir adelante. Su apoyo incondicional, sus sacrificios y su amor incansable han sido fundamentales para alcanzar este logro, gracias por sus palabras de aliento, su ejemplo de determinación. Cada paso que he dado ha sido con el deseo de hacerlos sentir orgullosos.

Extiendo mi agradecimiento a Marvin Véliz, cuyo apoyo y motivación constante me impulsaron a completar esta etapa tan importante. Tu confianza en mí y tus palabras de ánimo fueron esenciales para llegar hasta aquí.

Agradezco también a mi tutor de tesis Lizandro Molina, por la asesoría brindada durante la elaboración del presente proyecto, por transmitirme sus conocimientos y haberme instruido a mejorar y fortalecer mi aprendizaje.

A la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, a la Facultad de Hotelería y Turismo y a cada uno de los docentes, agradezco quienes han compartido conmigo este recorrido académico, con paciencia y dedicación, transmitieron su conocimiento.

A todos ustedes, mi más sincero agradecimiento. Este logro no habría sido posible sin su apoyo y sus valiosas contribuciones.

Índice

DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
RESUMEN.....	12
ABSTRACT.....	13
INTRODUCCIÓN.....	14
CAPITULO 1.....	18
1.1 MARCO TEÓRICO.....	18
1.2 Antecedentes.....	18
1.3 Fundamento Teórico.....	19
1.3.1 Identidad Cultural.....	19
1.3.2 Ingredientes.....	20
1.3.3 Cultura Gastronómica.....	21
1.3.4 Patrimonio Cultural Inmaterial.....	22
1.3.5 Manabí.....	24
1.3.6 Recetas autóctonas de Manabí.....	24
1.3.7 Gastronomía Local.....	25
1.3.8 Patrimonio Culinario.....	26
1.3.9 Conocimiento ancestral.....	27
1.3.10 Análisis Cuantitativo.....	27
CAPITULO 2.....	30
2.1. Marco Metodológico.....	30

Relación del enfoque cuantitativo con el problema planteado y las hipótesis	31
Relación entre los resultados esperados y las hipótesis	31
2.2 Técnicas de recolección de información	31
2.2.1 Encuesta	32
2.2.2 Revisión bibliográfica	32
2.3 Instrumento.....	32
2.3.1 Cuestionario	32
2.4 Validez del instrumento.....	32
2.5 Población de estudio.....	34
2.5.1 Muestra cuantitativa	34
Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	34
Fundamentación estadística.....	35
2.6 Alfa de Cronbach.....	35
2.6.1 Análisis de Alfa de Cronbach	36
2.6.1.1 Alfa de Cronbach del Instrumento A (Mentoras de la cocina tradicional) ...	36
2.6.1.2 Alfa de Cronbach del Instrumento B (Expertos en cocina)	37
2.6.1.3 Alfa de Cronbach del Instrumento C (Población en general)	37
2.8 Matriz de Consistencia.....	39
CAPITULO 3.....	40
3.1 RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	40
3.1.1. Análisis de resultados cuantitativos	40
3.1.2. Dimensiones demográficas	40

3.2 Análisis e Interpretación de los resultados.....	56
3.3 Estrategias para Preservar y Promover la Identidad Cultural y la Diversidad	
Gastronómica.....	56
1. Fomentar el aprendizaje intergeneracional	56
2. Adaptar alimentos tradicionales al estilo de vida moderno	57
3. Usar tecnologías para preservar y difundir técnicas ancestrales.....	57
CONCLUSIONES.....	59
RECOMENDACIONES.....	59
REFERENCIAS.....	60

Lista de Cuadros

Cuadro 1: Ingredientes tradicionales	21
Cuadro 2: Docentes que validaron el instrumento	33
Cuadro 3: De indicadores los ingredientes tradicionales en la preservación de la cultur.	29
Cuadro 4: Matriz de consistencia	39
Cuadro 5: Dimensiones	33
Cuadro 6: Dimensiones demográficas Instrumento A.....	40
Cuadro 7: Dimensiones demográficas Instrumento B.....	41
Cuadro 8: Dimensiones demográficas Instrumento C.....	42

Lista de ilustraciones

Ilustración 1: Identidad Cultural	19
Ilustración 2: Ingredientes	20
Ilustración 3: Cultura Gastronómica	21
Ilustración 4: Patrimonio Cultural Inmaterial	22
Ilustración 5: Manabí	24
Ilustración 6: Gastronomía Local	25
Ilustración 7: Patrimonio Culinario	26
Ilustración 8: Conocimiento ancestral	27
Ilustración 9: Rangos del Alfa de Cronbach	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 10: Estadística de Fiabilidad Instrumento A	36
Ilustración 11: Estadística de Fiabilidad Instrumento B	37
Ilustración 12: Estadística de Fiabilidad Instrumento C	37
Ilustración 13: Análisis de datos	38

Lista de gráficos

Gráfico 1: Residencia de los encuestados	43
Gráfico 2: Ingredientes destacados	44
Gráfico 3: Ingredientes menos utilizados en la juventud	45
Gráfico 4: Cadenas de comida rápida	46
Gráfico 5: Alimentos procesados	47
Gráfico 6: Globalización ha contribuido a la pérdida de identidad gastronómica.....	48
Gráfico 7: Generaciones menos interesados	49
Gráfico 8: Falta de interés en recetas tradicionales.....	50
Gráfico 9: Transmisión de conocimientos	51
Gráfico 10: Comida rápida reemplaza a comida tradicional.....	52
Gráfico 11: Recetas tradicionales	53
Gráfico 12: Conocimientos culinarios	54
Gráfico 13: Ingredientes locales disminuyen con el tiempo	55

RESUMEN

La globalización y los cambios en los patrones de consumo representan una amenaza significativa para el patrimonio cultural inmaterial de Manabí, especialmente en su gastronomía tradicional. Este estudio tuvo como objetivo analizar el impacto de los ingredientes autóctonos en la cocina local y su relación con la identidad cultural de la región. La investigación utilizó un enfoque cuantitativo no experimental y un diseño de campo, complementado con revisión bibliográfica.

Se emplearon encuestas como técnica principal para recolectar datos. Los cuestionarios se dirigieron a tres grupos: mentoras de cocina tradicional (41 participantes con vasta experiencia culinaria), expertos en gastronomía (9 profesionales especializados) y población general (334 encuestados). En total, se aplicaron 384 cuestionarios validados por expertos y por el coeficiente alfa de Cronbach, que aseguró consistencia interna en el instrumento.

Los resultados evidenciaron que ingredientes clave como el maní y el zapallo están perdiendo relevancia en los mercados y recetas tradicionales, mientras que el plátano verde se mantiene como un componente central gracias a su versatilidad. Este fenómeno es impulsado por la influencia de la comida rápida, la globalización y la falta de transmisión generacional de conocimientos culinarios.

Además, el estudio propone estrategias para la preservación del patrimonio cultural: fomentar el aprendizaje culinario intergeneracional mediante centros comunitarios, adaptar platos tradicionales al estilo de vida moderno, y usar tecnologías para registrar técnicas ancestrales. Estas medidas buscan revitalizar la identidad cultural de Manabí y promover la gastronomía local como un recurso de desarrollo sostenible.

Palabras clave: Patrimonio cultural, Gastronomía, Identidad, Ingredientes autóctonos, Globalización.

ABSTRACT

Globalization and changes in consumption patterns represent a significant threat to Manta's intangible cultural heritage, especially its traditional gastronomy. This study aimed to analyze the impact of indigenous ingredients in local cuisine and their relationship with the region's cultural identity. The research used a non-experimental quantitative approach and a field design, complemented by a bibliographic review.

Surveys were used as the main technique to collect data. The questionnaires were addressed to three groups: traditional cooking mentors (41 participants with vast culinary experience), gastronomy experts (9 specialized professionals) and the general population (334 respondents). In total, 384 questionnaires were applied, validated by Cronbach's alpha coefficient, which ensured internal consistency in the instrument.

The results showed that key ingredients such as peanuts and squash are losing relevance in traditional markets and recipes, while green plantain remains a central component thanks to its versatility. This phenomenon is driven by the influence of fast food, globalization, and the lack of generational transmission of culinary knowledge.

In addition, the study proposes strategies for the preservation of cultural heritage: promoting intergenerational culinary learning through community centers, adapting traditional dishes to the modern lifestyle, and using technologies to record ancestral techniques. These measures seek to revitalize the cultural identity of Manabí and promote local gastronomy as a resource for sustainable development.

Keywords: Cultural heritage, Gastronomy, Identity, Native ingredients, Globalization.

INTRODUCCIÓN

La globalización y los cambios en los patrones de consumo han generado importantes desafíos para la preservación del patrimonio cultural inmaterial, particularmente en la provincia de Manabí. Dentro de este contexto, la gastronomía local emerge como un elemento clave que refleja tradiciones, valores y conocimientos ancestrales transmitidos de generación en generación. Ingredientes autóctonos como pescados, mariscos, cereales, tubérculos y especias, que forman parte esencial de las recetas tradicionales, se encuentran en peligro de desaparición debido a la falta de transmisión intergeneracional y a la creciente influencia de la comida rápida y los alimentos procesados.

El patrimonio cultural inmaterial abarca una vasta gama de expresiones, tradiciones y saberes que van desde las artes escénicas hasta las prácticas sociales, rituales y manifestaciones culinarias. Dentro de este marco, el presente estudio se delimita específicamente a la gastronomía tradicional de Manabí como una forma crucial de patrimonio cultural inmaterial. Este enfoque permite analizar cómo las recetas, los ingredientes y los conocimientos asociados no solo forman parte de la dieta cotidiana, sino que constituyen un elemento clave de la identidad cultural de la región y su conexión intergeneracional.

A nivel macro, la preservación de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial ha sido reconocida por la UNESCO desde 2010. Este reconocimiento resalta la importancia de la gastronomía como un medio para proteger y transmitir la diversidad cultural a nivel global, promoviendo su integración en estrategias de desarrollo sostenible. En el ámbito meso, la riqueza culinaria de Manabí se posiciona como un componente integral de su identidad cultural y como una herramienta potencial para el turismo cultural. Ejemplos de esto incluyen iniciativas locales que buscan rescatar recetas tradicionales y promover rutas gastronómicas que integren ingredientes autóctonos. Sin embargo, a nivel micro, se observa una disminución en el uso de ingredientes autóctonos como el maní y el zapallo, mientras que el plátano verde se mantiene como un elemento central debido a su versatilidad. Esto se debe a factores como el desinterés cultural y las preferencias cambiantes hacia alimentos procesados o foráneos, lo que afecta directamente la transmisión de prácticas tradicionales a las nuevas generaciones. Este fenómeno amenaza la continuidad de las prácticas culinarias tradicionales y, por ende, la cohesión social y la transmisión de conocimientos.

El presente estudio tiene como **objetivo general**: analizar cómo la identidad cultural y la variedad de los ingredientes gastronómicos que tributan al patrimonio cultural inmaterial de Manabí.

Para ello, se han planteado los siguientes **objetivos específicos**:

- Fundamentar teóricamente los elementos asociados a la identidad cultural y la variedad de los ingredientes.
- Enlistar los ingredientes y recetas autóctonas de la provincia de Manabí.
- Determinar la afectación de los ingredientes gastronómicos en el patrimonio cultural inmaterial.
- Proponer estrategias para preservar y promover la identidad cultural y la diversidad de ingredientes gastronómicos de Manabí como parte de su patrimonio cultural inmaterial.

El **planteamiento del problema** se centra en responder a la siguiente pregunta: ¿Cómo se genera la pérdida de identidad cultural y variedad de ingredientes gastronómicos en la provincia de Manabí? Este interrogante surge a partir de síntomas como la reducción del uso de ingredientes tradicionales y causas identificadas como la globalización, los cambios en los hábitos de consumo y la disminución de la transmisión intergeneracional. La técnica exploratoria utilizada incluye el árbol del problema y el diagrama causa-efecto para identificar las relaciones entre los factores que inciden en esta problemática. Además, se aplicó la técnica de los 5 porqués para profundizar en las causas raíz:

- **Problema:** Disminución del uso de ingredientes autóctonos.
 1. ¿Por qué ocurre? Por la influencia de la comida rápida.
 2. ¿Por qué hay más comida rápida? Porque es más accesible económicamente.
 3. ¿Por qué es más accesible? Porque los ingredientes autóctonos son más costosos.
 4. ¿Por qué son más costosos? Porque su producción ha disminuido.

5. ¿Por qué ha disminuido? Porque hay menor demanda.

El objeto de investigación es el impacto de los ingredientes autóctonos en el patrimonio cultural inmaterial, mientras que el campo de acción se delimita a la provincia de Manabí. Se plantean las siguientes hipótesis: Hipótesis 1: La globalización de los productos alimenticios influye negativamente en la preservación de los ingredientes tradicionales en la gastronomía de Manabí. Hipótesis 2: La falta de transmisión generacional de conocimientos gastronómicos tradicionales provoca una disminución en la variedad de ingredientes usados en las recetas locales.

Las principales variables de investigación se definen de la siguiente manera:

- **Variable independiente 1:** Globalización de los productos alimenticios.
- **Variable dependiente 1:** Preservación de los ingredientes tradicionales en la gastronomía de Manabí.
- **Variable independiente 2:** Transmisión generacional de conocimientos gastronómicos tradicionales.
- **Variable dependiente 2:** Variedad de ingredientes usados en las recetas locales.

El diseño metodológico se fundamenta en un enfoque cuantitativo, considerando una población conformada por expertos en gastronomía y mentoras de la cocina tradicional (ancianas con más de 20 años de experiencia), además de la población general de Manabí. Para probar las hipótesis planteadas, se utilizaron instrumentos validados por expertos y se aplicó un método estadístico basado en el alfa de Cronbach para garantizar la confiabilidad de los datos. Estos instrumentos fueron dirigidos a dos segmentos clave: la población general de Manabí y mentoras de la cocina tradicional, además de expertos en el área de cocina tradicional. La muestra se seleccionará de manera intencionada para garantizar representatividad. Se aplicarán cuestionarios estructurados como instrumento principal, y las técnicas empleadas incluyeron únicamente encuestas y la consulta de un cuadro de indicadores que permita evaluar cómo la globalización afecta el uso de ingredientes autóctonos. Estos instrumentos están diseñados para responder tanto a las variables dependientes como a las independientes, y los resultados obtenidos se analizarán mediante tablas cruzadas que facilitarán una comprensión más profunda de las relaciones entre las

variables y la validación de las hipótesis planteadas. Este análisis permitió identificar patrones clave en cómo la globalización y la falta de transmisión generacional afectan directamente la preservación y variedad de los ingredientes tradicionales. Los hallazgos revelan que la globalización tiene un impacto significativo en la disminución del uso de ingredientes autóctonos debido a la preferencia por alimentos procesados. Asimismo, la ausencia de un proceso sólido de transmisión generacional ha reducido el conocimiento sobre recetas y prácticas tradicionales en las nuevas generaciones.

La importancia de esta investigación radica en su contribución al análisis del impacto de los ingredientes en el patrimonio cultural y en la generación de estrategias para su salvaguarda. Como resultado, se espera fundamentar propuestas que refuercen la identidad cultural de Manabí y promuevan la gastronomía local como una ruta turística sostenible y culturalmente enriquecedora.

El trabajo de investigación se estructura de la siguiente manera: **Capítulo 1**, marco teórico donde se muestra los antecedentes de la investigación y bases teóricas que nos servirá de guía. **Capítulo 2**, describe la metodología, las técnicas, instrumentos de investigación, la muestra del estudio y análisis e interpretación de los resultados obtenidos. En el **Capítulo 3**, se muestran los resultados y discusiones, obtenidos a través de las encuestas aplicadas a mentoras de la cocina tradicional, a expertos en cocina y población en general, para el cumplimiento del objetivo específico tres. También se muestran las conclusiones y recomendaciones basadas a los resultados obtenidos.

CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO

CAPITULO 1

1.1 MARCO TEÓRICO

1.2 Antecedentes

Para la realización de esta investigación sobre el Impacto de ingredientes en el patrimonio cultural inmaterial: un análisis cuantitativo se extrajo información de varias fuentes bibliográficas, autores relacionados a temas gastronómicos, culturales, conocimientos y saberes ancestrales, tal como artículos científicos, libros, revistas, documentos y páginas web, entre otros.

La (UNESCO, 2009) reconoce la gastronomía como una categoría del Patrimonio Cultural Inmaterial, destacando su rol en la preservación de la identidad cultural. Se ha estudiado cómo el patrimonio culinario, al igual que otras formas, requiere un enfoque multidisciplinario que valore no solo los ingredientes, sino también las prácticas, conocimientos y técnicas de preparación transmitidas oralmente de generación en generación.

Estudios como los de (Gracia-Arnaiz, 2008)) exploran cómo las prácticas alimentarias son fundamentales en la identidad cultural de los pueblos, proporcionando un intercambio entre los miembros de una comunidad y contribuyendo a la cohesión social.

Autores como (Bolaños, Gutiérrez Sánchez, Ledesma Domínguez, & Tadeo Castro, 2019) y (Fusté-Forné, 2016) han abordado cómo la alimentación no solo es un acto de consumo, sino una representación de la cultura y los valores de una sociedad. En Manabí, por ejemplo, la identidad cultural se expresa a través de platos típicos que utilizan ingredientes autóctonos como pescados, mariscos, y productos agrícolas locales.

Estos estudios han demostrado que la alimentación actúa como un puente entre generaciones, manteniendo vivas las tradiciones y la identidad, especialmente en comunidades rurales donde la producción de alimentos se basa en conocimientos ancestrales y prácticas sustentables.

Los ingredientes locales, como el pescado, la yuca, el plátano, y el maní, son ejemplos de cómo los alimentos representan no solo recursos culinarios, sino una memoria viva de la interacción histórica de la comunidad con su entorno. (Rivera, 2010) y (Suárez Luque & Rodríguez, 2018) discuten cómo los saberes ancestrales relacionados con la selección, cultivo y preparación de ingredientes son esenciales en la cosmovisión de muchas culturas.

CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO

La relación de los ingredientes con el territorio es también significativa. Estudios sugieren que, en zonas rurales, los ingredientes usados en platos típicos están ligados a prácticas agrícolas específicas que, además de su valor gastronómico, sostienen la biodiversidad local y mantienen las tradiciones agrícolas.

Algunos autores, como (Medina, 2017), argumentan que factores como la globalización, el cambio en los estilos de vida, y la migración pueden afectar negativamente la preservación de la gastronomía tradicional.

1.3 Fundamento Teórico

1.3.1 Identidad Cultural



Ilustración 1: Identidad Cultural
Fuente: Comunicado UPSE

La identidad cultural es algo que distingue y hace único a una localidad, región o nación, nos conecta con nuestras raíces brindando un sentido de pertenencia entre nosotros mismos por lo que es importante saber primero que es identidad y que es cultura para poder abundar en el tema. La identidad es un concepto complejo y multifacético considerada como un fenómeno que trasciende de percepción en lo que

tenemos, somos y pensamos de nosotros mismos y al reflexionar sobre las creencias, valores y experiencias se va relacionando con el mundo que nos rodea.

Se define de la siguiente forma según la real academia española como “conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.” (Fusté-Forné, 2016).

Según (Tylor, 1871) en su texto *Cultura Primitiva*, la cultura en su sentido etnográfico, “es ese todo complejo que comprende conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre en tanto que miembro de la sociedad.”. La condición de la cultura entre las diferentes sociedades de la humanidad, en la medida en que es capaz de ser investigada sobre principios generales, es un tema apto para el estudio de las leyes del pensamiento y acción humana (pág. 64).

(Rojas, 2004) citando a Montero (1987) interpreta en su libro de ideología que la identidad se desarrolla dentro de pautas culturales e históricas, tradicionales o no, dentro

CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO

de dinámicas de conflicto, con un período evolutivo propio y con un pasado y un futuro, con un conjunto de significaciones y representaciones que son relativamente permanentes. Es decir, la identidad no es fija ni estática, “cambia, se transforma, guardando siempre un núcleo fundamental que permite el reconocimiento de sí mismo colectivo y del yo en nosotros”. Está entre lo individual y lo social y no se puede separar individuo de grupo; no se puede hablar de cambio o progreso individual sin hablar de cambio social y es por ello que las crisis de identidad individual y las crisis en el desarrollo histórico generalmente están unidas y contribuyen a explicarse mutuamente. Así pues, el proceso de formación de la identidad (Rojas, 2004).

“La identidad cultural de un pueblo viene definida históricamente a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, como la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias, o los comportamientos colectivos, esto es, los sistemas de valores y creencias (...) Un rasgo propio de estos elementos de identidad cultural es su carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la colectividad” (Varas, 2000).

Se define por (Molano L., 2007) que la identidad está ligada a la historia y al patrimonio cultural. La identidad cultural no existe sin la memoria, sin la capacidad de reconocer el pasado, sin elementos simbólicos o referentes que le son propios y que ayudan a construir el futuro.

1.3.2 Ingredientes



Ilustración 2: Ingredientes
Fuente: Pág. Facebook Ceviche Ecuatoriano

Según la RAE (Real Academia Española) el ingrediente es cosa que entra con otras en un remedio, una bebida, un guisado u otro compuesto.

Uno de los componentes o el constituyente principal de cualquier mezcla o combinación que constituye un alimento comercial (AAFCO, 2000).

CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO

Ingredientes tradicionales

Plátano verde/ maduro	El plátano es fundamental en la cocina manabita y se utiliza en múltiples preparaciones como patacones, chifles, y bolones. También se consume asado o cocido y se combina con ingredientes como queso, maní o pescado.
Maní	Ingrediente crucial en salsas y platos tradicionales como el viche y la cazuela. El maní aporta sabor y textura, y su uso se remonta a prácticas ancestrales de preparación.
Yuca	La yuca se emplea tanto hervida como frita y en preparaciones como el sango de yuca. Es un acompañamiento frecuente en platos de pescado y mariscos.
Zapallo	El zapallo es ingrediente de sopas y cremas, y su pulpa se utiliza también en postres y platos dulces, como el flan de zapallo.
Culantro	Utilizado como condimento en salsas y caldos, aporta un aroma y sabor distintivo en platos típicos.
Achiote	Empleado para dar color y sabor a los guisos, el achiote es fundamental en la sazón de platos manabitas.
Pescados y mariscos	Se destacan en preparaciones como el viche, la cazuela y el ceviche, platos en los que el pescado y los mariscos son los ingredientes principales.

Cuadro 1: Ingredientes tradicionales
Fuente: Elaboración propia

(Regalado Espinoza, 2019)

1.3.3 Cultura Gastronómica



Ilustración 3: Cultura Gastronómica
Fuente: Entorno Turístico

La cultura está constituida por múltiples prácticas sociales que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones, las cuales son transmitidas de una generación a otra, presentando características y significados de acuerdo con la sociedad donde se generan, o bien, en palabras de Gilberto Giménez sería lo siguiente:

CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO

Tal y como señala Sonia Montecino (2009, pág. 19) cocina y cultura bien pueden ser sinónimas. Entendida como lenguaje, la trama de la alimentación humana nos arroja a una densa materia en la cual el cuerpo, las técnicas y los símbolos se entreveran para producir una urdimbre en las distintas sociedades. Esta autora nos propone ver a la sociedad a través de una actividad fundamental, como lo es la alimentación, y cómo esta va creando un conjunto de características únicas ligadas a la manera de organizar y preparar los alimentos.

Esta interpretación de (Leyva & Santamaria Gómez) sugieren que el ser humano, en efecto, cocina para alimentarse, pero esto lo realiza de acuerdo con su entorno cultural. Cocinar y comer expresan formas y estilos de vida, las cuales se van adquiriendo durante su interacción con los demás individuos. Las maneras de alimentarse se deben a distintos factores, tales como el alcance y aprovechamiento de los recursos naturales existentes en su mismo espacio, así como las tradiciones heredadas por la familia en particular, y la sociedad en general (pág. 152).

Mercedes Iturbide (2002: 361) indica que la cocina exalta los sentidos, aviva la imaginación y genera fantasías que en ocasiones quedan traducidas en deliciosos platillos. A su vez, nos dice, la cocina y el amor están estrechamente vinculados, van de la mano y se alimentan el uno al otro ().

La tradición culinaria se refiere a los recetarios transmitidos oralmente a través de una serie de procesos configurados por varias formas y actividades de la vida cotidiana como la vida familiar o las diferentes formas en las que se relacionan padres e hijos. (Martínez, 2004) señala también que la cocina, como tradición oral, es un sistema simbólico que interpreta el mundo cultural circundante y funciona como un lenguaje que posibilita una variada tipología de procesos de comunicación, lo cual la convierte en un centro de comunicación.

1.3.4 Patrimonio Cultural Inmaterial



Ilustración 4: Patrimonio Cultural Inmaterial
Fuente: Crespial.org

El contenido de la expresión “patrimonio cultural” ha cambiado bastante en las últimas décadas, debido en parte a los instrumentos elaborados por la (UNESCO). El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de

CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO

objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

Por su parte, Krebs y Schmidt-Hebbel (2002) afirman que el patrimonio cultural es todo aquello que le confiere una identidad determinada a un país, concepto que se acerca más al de patrimonio cultural inmaterial, entendido como «el patrimonio vivo, como un crisol de la diversidad cultural y su conservación, como una garantía de creatividad permanente» (pág. 209).

Pese a su fragilidad, el patrimonio cultural inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida (UNESCO).

La importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación.

Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo y apoyar la creatividad y los sectores culturales dinámicos son fundamentales para abordar los desafíos de nuestro tiempo, desde el cambio climático hasta la pobreza, la desigualdad, la brecha digital y emergencias y conflictos cada vez más complejos.

(Medina, 2017) anuncia en su artículo que el patrimonio, asimismo, aunque venga de un modo u otro (más o menos antiguo o reciente) desde el pasado, es siempre “presente”, y debe de estar todavía en uso. Algo que hoy ya no existe, no puede ser patrimonio, sino un recuerdo histórico. Finalmente, añadimos un último eje: el turismo. Y es que el patrimonio cultural es considerado hoy en día como un recurso turístico de gran potencial y, en este mismo sentido, el patrimonio que se ha ido construyendo de la “cultura alimentaria” (paisajes productivos, alimentos, platos, vinos y bebidas, infraestructuras, rutas, industrias...) se está dando cada vez más en el marco del turismo y del discurso del desarrollo local a través de este (pág. 107).

CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO

1.3.5 Manabí



Ilustración 5: Manabí
Fuente: Ecubus

La provincia de Manabí, que por Ley de División Territorial dictaminada por el Congreso de la República de Colombia (Gran Colombia) existe desde el 25 de junio de 1824, circunscrito en el espacio territorial del Departamento del Sur, que para 1830 sería una de las ocho provincias con las que se forma la república del Ecuador (Cedeño, 2023).

En lo que respecta al Ecuador y particularmente a Manabí, durante la época colonial, el proceso de aculturación fue sostenido y en aumento progresivo, al punto que en la época republicana, fines del siglo XIX, se da la mutación del término indio a cholo, con lo que empieza a invisibilizarse a los habitantes derivados de los pueblos autóctonos de la Costa, para incorporarlos en el proceso de producción capitalista que se gestaba y, para comienzos del siglo XXI, completar el proceso de desindianización al ser identificado con el término e integrado al grupo de mestizos, rompiéndose drásticamente la conexión histórico ancestral relativo a su identidad cultural (pág. 29)..

1.3.6 Recetas autóctonas de Manabí

Según el libro de "Manabí y su comida milenaria" de (Regalado Espinoza, 2019), las recetas autóctonas que destacan incluyen:

Viche de pescado o camarón: Es un plato emblemático de la cocina manabita que combina pescado o camarón con yuca, plátano verde, zapallo, y maní, sazonado con culantro y achiote.

Cazuela de pescado: Preparado con una base de puré de plátano, yuca, maní, zapallo y pescado, todo horneado en una cazuela de barro con especias, achiote y culantro fresco.

Corviche: Hecho de masa de plátano verde rellena con pescado y maní.

Bollo: Masa de plátano rellena de pescado, envuelta en hojas y cocida al vapor.

CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO

Chicha de maíz: Una bebida emblemática de Manabí, presente en festividades y preparada mediante la fermentación del maíz.

Tortillas de maíz y yuca: Rellenas con queso o chicharrón, típicas en celebraciones religiosas.

1.3.7 Gastronomía Local



Ilustración 6: Gastronomía Local
Fuente: El diario Ecuador

La gastronomía local pone de manifiesto valores que engloban tanto los aspectos puramente fisiológicos, es decir, aquellos que derivan de la necesidad de cualquier individuo de alimentarse, sea o no turista, como los relacionados con la comprensión de la historia, las costumbres ancestrales o las relaciones sociales de un destino (Menor, Hidalgo, López, & Jara, 2002).

Estudiar el turismo gastronómico supone analizar el comportamiento del turista. Un viajero que no manifieste un especial interés por la gastronomía local o que no viaja con la intención de degustarla, se comporta como un visitante que sólo busca alimentarse durante su estancia en el destino elegido. Por el contrario, los turistas interesados por la gastronomía viajan teniendo como motivación, bien principal, bien secundaria, el conocimiento de una gastronomía diferente, el aprendizaje sobre ésta, el relajarse saboreando la cocina típica local o el enriquecimiento cultural.

El alcance de la gastronomía por lo amplio, no se circunscribe únicamente a la necesidad de comer, sino que la trasciende, al ser considerada como expresión social construida socialmente, que contribuye a determinar la identidad de grupos poblacionales con similar tradición culinaria, desde los puntos de vista local y territorial, siendo un factor por tomar en cuenta en el desarrollo, al aportar el aprovechamiento de la flora y la fauna. La gastronomía ha devenido en un factor esencial en el arraigo y potenciación de los diversos destinos turísticos, de tal modo, que los estudios en los que se le relaciona con el turismo (Vega, y otros, 2018).

CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO

1.3.8 Patrimonio Culinario



Ilustración 7: Patrimonio Culinario
Fuente: Abrazo Cultural

El patrimonio culinario, especialmente en las zonas rurales, es el resultado de la interacción de un grupo con la naturaleza, así como de la acumulación de tradiciones con el paso del tiempo. Sea como sea, la gastronomía es un rasgo cultural identitario y una herramienta de desarrollo regional para los territorios rurales y las periferias (Fusté-Forné, 2016).

En torno a los productos, pues, base de cualquier patrimonio culinario, se crean una serie de sinergias. Un ejemplo es el queso. Al estudiar los paisajes del queso () se aprecian infinitas conexiones —mercados, ferias, degustaciones, maridajes— con un alcance no solo local, sino también regional, y en algunos casos incluso internacional.

Las cocinas tradicionales, se derivan de un ancestral manejo y uso de elementos naturales provenientes de la biodiversidad de los ecosistemas terrestres, lacustres y marinos. También de la dominación, domesticación y clasificación de productos de ecosistemas para el consumo humano, que llevan incluido la experimentación y la práctica de distintos procedimientos de preparación, mezcla, cocción, maridaje (Mancera-Valencia, 2019).

Según varios autores (Baratero, Martínez, Camarasa, & Molinari, 2020) comprenden que el patrimonio culinario es trasladado por el paso de los años lo que hace valorar las experiencias de vida, así de a poco se arma un rompecabezas personal con las vivencias, experiencias y los recuerdos guardados en los sentidos. Todo eso es parte del patrimonio intangible que a su vez se complementa con piezas de los otros, así va tomando forma, a veces inacabada volviéndose sorprendente a través de los días, la atenta escucha y observación. El hecho de trasladar conocimientos referidos a la cocina de la Madre Patria que hicieron los abuelos semianalfabetos a toda la familia sin perder en absoluto su raíz, con todos sus valores, sencillez, honradez y nobleza, el respeto por los ingredientes utilizados en sus platos (tan de moda ahora), permitiendo que, luego de tantísimas décadas,

CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO

se pueda estar escribiendo ahora desde el corazón e intentando comprender después de años de estudios tan sabia esencia natural en ellos (pág. 12).

1.3.9 Conocimiento ancestral



Ilustración 8: Conocimiento ancestral
Fuente: biodiversidadla.org

Para (Delgado, 2017) El Ecuador es un Estado plurinacional y multiétnico, hogar de catorce nacionalidades indígenas. Es además un país que en las últimas décadas ha experimentado profundos cambios sociales que han afectado tanto a las economías locales, amenazadas por el mercado global, como a las relaciones sociales.

La ancestralidad tiene sus raíces en el corazón de un pueblo, de una cultura en el que se entrelazan sus creencias recibidas de los más ancianos y que ha perdurado en el transitar de tiempo. Los saberes ancestrales indígenas evocan una forma peculiar y autóctona de hacer cada práctica de estas culturas, inspiradas por el profundo amor a la Pachamama, es decir, por la tierra, la naturaleza y por cada uno de los elementos que la conforman, así como sus creencias, rituales y muestras de todo lo que han recogido sobre su paso por la tierra en el cumplimiento de su ciclo de vida (Suárez Luque & Rodríguez, 2018).

De allí que (Rivera, 2010), señale: “Los saberes ancestrales, son el conjunto de conocimientos y valores, que han sido transmitidos de generación en generación, dentro de un sistema de educación endógena y cuyo papel dentro de la sociedad ha sido el de colaborar al desarrollo” (pág. 5). Se comprende que estos conocimientos populares de las ascendencias son parte de la educación en general que se hereda de los padres a los hijos, más que todo en el medio rural. Estos saberes son transmitidos en diferentes formas, que van desde lo más sencillo como una conversación entre los miembros de la familia, hasta las diferentes expresiones como narrativas mitológicas, danzas, ceremonias, ritos, entre otros (Suárez Luque & Rodríguez, 2018).

1.3.10 Análisis Cuantitativo

El análisis cuantitativo es una metodología que se enfoca en la recopilación y análisis sistemático de datos numéricos. Según Hernández, Fernández y Baptista (2014), este enfoque

CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO

permite identificar patrones, establecer relaciones y generar generalizaciones a partir de datos objetivos, lo que lo convierte en una herramienta valiosa para el estudio de fenómenos sociales y culturales.

En el contexto de esta investigación, el análisis cuantitativo se utiliza para comprender cómo los cambios en el uso de ingredientes tradicionales afectan al patrimonio cultural inmaterial de la gastronomía en Manabí. Este método incluyó la aplicación de encuestas estructuradas a tres grupos clave: mentoras de cocina tradicional, expertos en gastronomía y la población general, recopilando datos que luego fueron procesados estadísticamente para identificar tendencias y correlaciones.

Las técnicas aplicadas, como la validación mediante el alfa de Cronbach y el análisis de frecuencias, garantizaron la confiabilidad y robustez de los resultados. Este enfoque es esencial para obtener una comprensión integral de los factores que impactan en la preservación de los ingredientes autóctonos, permitiendo fundamentar propuestas prácticas para su salvaguarda.

CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO

Cuadro de indicadores que resalta cómo los ingredientes tradicionales son esenciales para la preservación de la cultura culinaria local.

Indicadores	Descripción	Autor/fuente
Ingredientes autóctonos	Los ingredientes como plátano, yuca, maní y pescados marcan la identidad culinaria de una región y reflejan su conexión con la biodiversidad y la historia.	Regalado Espinoza (2019); UNESCO (2011).
Transmisión de conocimientos	Las recetas y prácticas culinarias tradicionales son transmitidas de generación en generación, fomentando la continuidad cultural.	Rivera (2010); Suárez Luque & Rodríguez (2018).
Impacto en la identidad cultural	Los alimentos tradicionales refuerzan la identidad cultural, actuando como un puente entre el pasado y el presente.	Gracia-Arnaiz (2008); Fusté-Forné (2016).
Amenazas a la preservación	La globalización y el cambio en los patrones de consumo debilitan la utilización de ingredientes locales, afectando la gastronomía tradicional.	Medina (2017); Mancera-Valencia (2019).
Turismo gastronómico	Promueve el rescate de tradiciones culinarias y fomenta el reconocimiento internacional de la gastronomía local como patrimonio cultural.	López-Guzmán, Hernández Mogollón y Di Clemente (2014).
Valor simbólico de la gastronomía	La comida es un sistema simbólico que interpreta el entorno cultural y social, actuando como un medio de comunicación e identidad.	Martínez (2004); Giménez (2007).
Estrategias para la salvaguarda	Es fundamental implementar políticas y prácticas educativas para proteger los ingredientes y conocimientos tradicionales.	UNESCO (2011); Delgado (2017).

Cuadro 2: De indicadores que resalta los ingredientes tradicionales en la preservación de la cultura
Fuente: Elaboración propia

CAPÍTULO 2: MARCO METODOLÓGICO

CAPITULO 2

2.1.Marco Metodológico

La presente investigación adopta un **enfoque cuantitativo**, el cual se caracteriza por la recolección y análisis sistemático de datos numéricos. Según Hernández, Fernández y Baptista (2014), este enfoque permite identificar patrones, establecer relaciones y generar generalizaciones basadas en datos objetivos. Este método es adecuado para abordar el problema planteado: **¿Cómo se genera la pérdida de identidad cultural y la variedad de ingredientes gastronómicos en la provincia de Manabí?**, ya que proporciona una base empírica para analizar las relaciones entre variables clave como la globalización, la transmisión generacional de conocimientos y la preservación de ingredientes tradicionales.

(Vergel Cabrales) en su proceso de líneas y proyectos de Investigación, indica que, “El tipo de investigación descriptiva, comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual y la composición o procesos de los fenómenos, el enfoque se hace sobre conclusiones dominantes o sobre grupo de personas o cosas, se conduce o funciona en presente; trabaja sobre realidades de hecho, caracterizándose fundamentalmente por presentarnos una interpretación correcta.

Tiene un alcance descriptivo, el cual contribuirá con el aporte de conocimientos inherentes, en efecto la presente se centra en analizar los ingredientes que impactan en el patrimonio cultural inmaterial en el cantón Manta; también se utiliza el método deductivo e inductivo, para poder deducir y analizar el tema a investigar que parte de lo particular a lo general y viceversa.

(Hyde & Kenneth, 2000) nos afirma que hay dos enfoques generales a un razonamiento que puede resultar en la adquisición de nuevos conocimientos: El razonamiento **inductivo** que comienza con la observación de casos específicos, el cual tiene por objeto establecer principalmente generalizaciones; y el razonamiento deductivo que comienza con las generalizaciones, tratando de ver si estas generalizaciones se aplican a casos específicos.

El enfoque deductivo permite aplicar teorías generales a casos específicos, mientras que el enfoque inductivo permite construir teorías a partir de observaciones detalladas y específicas. Combinando ambos métodos, se puede obtener una visión más completa del impacto de los ingredientes en el patrimonio cultural inmaterial.

CAPÍTULO 2: MARCO METODOLÓGICO

Relación del enfoque cuantitativo con el problema planteado y las hipótesis

El enfoque cuantitativo se vincula directamente con las hipótesis planteadas al permitir su medición y evaluación de manera estructurada:

1. **Hipótesis 1:** La globalización de los productos alimenticios influye negativamente en la preservación de los ingredientes tradicionales en la gastronomía de Manabí.
 - A través del análisis cuantitativo, se evaluaron las percepciones de los encuestados sobre el impacto de la globalización, utilizando preguntas específicas en los cuestionarios. Esto permitió establecer correlaciones entre la globalización y la disminución del uso de ingredientes locales.
2. **Hipótesis 2:** La falta de transmisión generacional de conocimientos gastronómicos tradicionales provoca una disminución en la variedad de ingredientes usados en las recetas locales.
 - Mediante el uso de indicadores relacionados con la transmisión de conocimientos culinarios, se midió cómo las generaciones mayores contribuyen a la preservación del patrimonio cultural y cómo su disminución afecta la diversidad de los ingredientes utilizados.

Relación entre los resultados esperados y las hipótesis

El enfoque cuantitativo permite:

- Validar la hipótesis 1 analizando la relación entre las percepciones sobre la globalización y la disminución del uso de ingredientes tradicionales.
- Evaluar la hipótesis 2 mediante el análisis de la correlación entre la transmisión generacional de conocimientos y la variedad de ingredientes utilizados.

2.2 Técnicas de recolección de información

La técnica por utilizar para la recolección de información es la encuesta donde se conoce las preferencias por parte del mercado objetivo, además de personas que aportan información relevante al tema por medio de las encuestas. Según (Centty, 2006) las técnicas de recolección son: "Procedimientos metodológicos y sistemáticos que se encargan de operatividad e implementar

CAPÍTULO 2: MARCO METODOLÓGICO

los métodos de Investigación y que tienen la facilidad de recoger información de manera inmediata.

La recolección de datos bibliográficas será por medio de fuentes de información primarias, estas son las encuestas que se harán donde la información es nueva y esencial para el proyecto; y secundarias, mediante el uso de libros, revistas científicas, informes, artículos y tesis de grado asociadas al tema.

2.2.1 Encuesta

Según (Tamayo, 2008) la encuesta “es aquella que permite dar respuestas a problemas en términos descriptivos como de relación de variables, tras la recogida sistemática de información según un diseño previamente establecido que asegure el rigor de la información obtenida”.

2.2.2 Revisión bibliográfica

Una revisión bibliográfica es un análisis de documentos acerca de un tema que se está rastreando. Presenta la información publicada sobre un tema y plantea una organización de ese material de acuerdo con un punto de vista. Se utiliza para recopilar y comentar la literatura publicada sobre un tema (Coral Diana, 2014).

2.3 Instrumento

Por instrumentos se entiende a los medios materiales que se emplean para la recolección de los datos (Guffante, Guffante, & Chávez, 2016).

2.3.1 Cuestionario

La presente investigación utilizar el cuestionario como instrumento de recolección de datos, (Hernández & otros, confiabilidad, 2003) afirma que, “un cuestionario consiste en un conjunto de preguntas al respecto de una o más variables a medir”.

2.4 Validez del instrumento

Con respecto a la validez del instrumento, (Hernandez, 2006) señala: Un instrumento (o técnica) es válido si mide lo que en realidad pretende medir. La validez es una condición de los resultados y no del instrumento en sí. El instrumento no es válido de por sí, sino en función del propósito que persigue con un grupo de eventos o personas determinadas (p. 107).

La validez de los instrumentos fue presentados a 3 grupos: grupo A (mentoras de la cocina tradicional), grupo B (expertos en cocina) y grupo C (población en general) se realizó mediante un

CAPÍTULO 2: MARCO METODOLÓGICO

análisis previo de expertos de la carrera de Turismo y Gastronomía quienes en base a la matriz de validación dieron el visto bueno para su aplicación y así ser validado por alfa de Cronbach.

A continuación, se detalla los expertos encargados de la validación de las encuestas.

<i>Docente</i>	<i>Cargo que desempeña</i>
<i>Lic. Marcos Duran</i>	<i>Docente Titular de la carrera de Turismo</i>
<i>Ing. Emil Viera</i>	<i>Docente Titular de la carrera de Gastronomía</i>
<i>Dr. Xavier Álvaro</i>	<i>Docente Titular de la carrera de Turismo</i>

Cuadro 3: Docentes que validaron el instrumento
Fuente: Elaboración propia

<i>Matriz de calificación de resultado de encuesta</i>	
	
<i>DIMENSIONES</i>	<i>ITEM</i>
<i>Demográfico</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Edad</i> • <i>Genero</i> • <i>Campo de Experiencia</i> • <i>Nivel educativo</i>
<i>Socio Grafico</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sector de residencia</i>
<i>Social</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Proceso de toma de decisión</i>
<i>Cultural</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Identidad</i> • <i>Tradición</i>
<i>Globalización</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Transmisión intergeneracional</i>

Cuadro 4: Dimensiones
Fuente: Elaboración propia

La matriz presentada organiza los resultados de la encuesta en cuatro dimensiones principales: demográfica, socio gráfica, social, cultural y globalización. Cada dimensión incluye ítems específicos que permiten evaluar diversos aspectos relacionados con la población encuestada. Por ejemplo, en el ámbito demográfico, se analiza la edad, género, campo de experiencia y nivel educativo; mientras que en lo socio gráfico se considera el sector de residencia. La dimensión social aborda el proceso de toma de decisiones, y en lo cultural se destacan elementos como la identidad y tradición. Finalmente, la globalización se examina mediante la transmisión intergeneracional, permitiendo explorar cómo los cambios globales impactan en la

CAPÍTULO 2: MARCO METODOLÓGICO

preservación cultural. Esta estructura facilita una evaluación integral de las variables claves para la investigación.

2.5 Población de estudio

La población es el conjunto de todos los casos que se pretenden analizar en una investigación (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014). Se tomará como muestra a los habitantes de Manta, turistas y visitantes que se encuentran en el cantón al momento del levantamiento de información.

2.5.1 Muestra cuantitativa

El tamaño de la muestra cuantitativo, según (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014), “la muestra es un subgrupo de la población de interés sobre el cual se recolectarán datos, y que tiene que definirse y delimitarse de antemano con precisión, además de que debe ser representativo de la población”. El tamaño de muestra que se utilizara es Infinita dirigida a las mentoras de la cocina, expertos en cocina y población en general que se encuentran en la provincia de Manabí al momento del levantamiento de información. “En las muestras probabilísticas, todos los elementos de la población tienen la misma posibilidad de ser escogidos para la muestra”.

La fórmula empleada en la investigación fue la siguiente:

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

$$n = \frac{(1,960 * 1,960) * 50\% * 50\%}{5\% * 5\%} = \frac{0,9604}{0,25} = 384,16$$

n= Tamaño de muestra buscado

Z= Parámetro estadístico que depende el nivel de confianza (NC)

E = Error de estimación máximo aceptado

S²= Desviación estándar

p= Probabilidad de que ocurra el evento estudiado

q= (1-p) = probabilidad de que no ocurra el evento estudiado

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Se emplearon encuestas como principal técnica de recolección de información. Los cuestionarios se diseñaron para medir variables relacionadas con la globalización, la transmisión generacional de conocimientos y la percepción de los ingredientes autóctonos. Estos instrumentos fueron

CAPÍTULO 2: MARCO METODOLÓGICO

validados mediante el coeficiente Alfa de Cronbach, alcanzando índices de confiabilidad superiores a 0.7, lo que asegura consistencia interna.

- **Población y muestra:** La población objetivo incluyó mentoras de la cocina tradicional (41 participantes), expertos en gastronomía (9 participantes) y población general (334 encuestados). La muestra total fue de 384 participantes, seleccionados mediante un muestreo intencionado para garantizar la representatividad de los grupos clave.
- **Instrumentos:** Los cuestionarios se estructuraron en dimensiones como demografía, globalización, transmisión de conocimientos y preservación de la gastronomía local.

Fundamentación estadística

Los datos recolectados se analizaron utilizando herramientas como Google Forms y Excel, realizando pruebas estadísticas básicas (frecuencias, promedios y correlaciones) para identificar patrones y validar las hipótesis. Los hallazgos proporcionaron una base sólida para las estrategias propuestas, que buscan mitigar los efectos de la globalización y fortalecer la transmisión generacional.

2.6 Alfa de Cronbach

El coeficiente Alfa de Cronbach es un índice usado para medir la confiabilidad del tipo consistencia interna de una escala, es decir, para evaluar la magnitud en que los ítems de un instrumento están correlacionados. En otras palabras, el alfa de Cronbach es el promedio de las correlaciones entre los ítems que hacen parte de un instrumento (Heidi Celina Oviedo, 2005).

Rangos del Alfa de Cronbach

Alfa de Cronbach	Consistencia Interna
$\alpha \geq 0,9$	Excelente
$0,8 \leq \alpha < 0,9$	Buena
$0,7 \leq \alpha < 0,8$	Aceptable
$0,6 \leq \alpha < 0,7$	Cuestionable
$0,5 \leq \alpha < 0,6$	Pobre
$\alpha < 0,5$	Inaceptable

Ilustración 9: Rangos del Alfa de Cronbach
Fuente: linkedin.com

CAPÍTULO 2: MARCO METODOLÓGICO

El alfa de Cronbach va de 0 a 1. Mayor fiabilidad cuando se acerca a 1, menor fiabilidad o consistencia cuando se acerca a cero. Cuando tiende a cero indica que no hay ninguna correlación entre los elementos. Son totalmente independientes. Los analistas utilizan con frecuencia 0,7 como valor de referencia para el alfa de Cronbach. En este nivel y superiores, los ítems son suficientemente consistentes para indicar que la medida es confiable (Frost, 2022).

2.6.1 Análisis de Alfa de Cronbach

Tras el análisis e interpretación de la tabla de dimensiones demográficas y de los gráficos generados a partir de los datos recolectados mediante Google Forms y Excel para los tres instrumentos, se realizó un estudio de medición de confiabilidad. Este proceso tuvo como objetivo evaluar la consistencia interna y la correlación entre los ítems de los instrumentos utilizados, con el fin de determinar la fiabilidad de los resultados obtenidos.

2.6.1.1 Alfa de Cronbach del Instrumento A (*Mentoras de la cocina tradicional*)

Resumen del procesamiento de los casos

		N	%
Casos	Válidos	41	100,0
	Excluidos ^a	0	,0
	Total	41	100,0

a. Eliminación por lista basada en todas las variables del procedimiento.

Estadísticos de fiabilidad

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en los elementos tipificados	N de elementos
,865	,864	11

Ilustración 10: Estadística de Fiabilidad Instrumento A

Análisis: El resumen del procesamiento es de 41 casos validados, el número de elementos es de 11 ya que estas son las dimensiones sociales, culturales y de globalización que se realizaron en la encuesta con una estadística de fiabilidad de frecuencia 0,86 siendo un rango de consistencia interna (buena), indicando que los ítems son consistentes de que la medida es confiable.

CAPÍTULO 2: MARCO METODOLÓGICO

2.6.1.2 Alfa de Cronbach del Instrumento B (Expertos en cocina)

Resumen del procesamiento de los casos

		N	%
Casos	Válidos	9	100,0
	Excluidos ^a	0	,0
	Total	9	100,0

a. Eliminación por lista basada en todas las variables del procedimiento.

Estadísticos de fiabilidad

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en los elementos tipificados	N de elementos
,921	,936	11

Ilustración 11: Estadística de Fiabilidad Instrumento B

Análisis: El resumen del procesamiento es de 9 casos válidos, el número de elementos es de 11 ya que estas son las dimensiones sociales, culturales y de globalización que se realizaron en la encuesta con una estadística de fiabilidad de frecuencia 0,92 siendo un rango de consistencia interna (excelente), indicando que los ítems son consistentes de que la medida es confiable.

2.6.1.3 Alfa de Cronbach del Instrumento C (Población en general)

Resumen del procesamiento de los casos

		N	%
Casos	Válidos	334	100,0
	Excluidos ^a	0	,0
	Total	334	100,0

a. Eliminación por lista basada en todas las variables del procedimiento.

Estadísticos de fiabilidad

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en los elementos tipificados	N de elementos
,924	,926	11

Ilustración 12: Estadística de Fiabilidad Instrumento C

CAPÍTULO 2: MARCO METODOLÓGICO

Análisis: El resumen del procesamiento es de 334 casos validados, el número de elementos es de 11 ya que estas son las dimensiones sociales, culturales y de globalización que se realizaron en la encuesta con una estadística de fiabilidad de frecuencia 0,92 siendo un rango de consistencia interna (excelente), indicando que los ítems son consistentes de que la medida es confiable.

El análisis realizado de los siguientes resultados fue en función a, la recolección bibliografía, y encuestas.

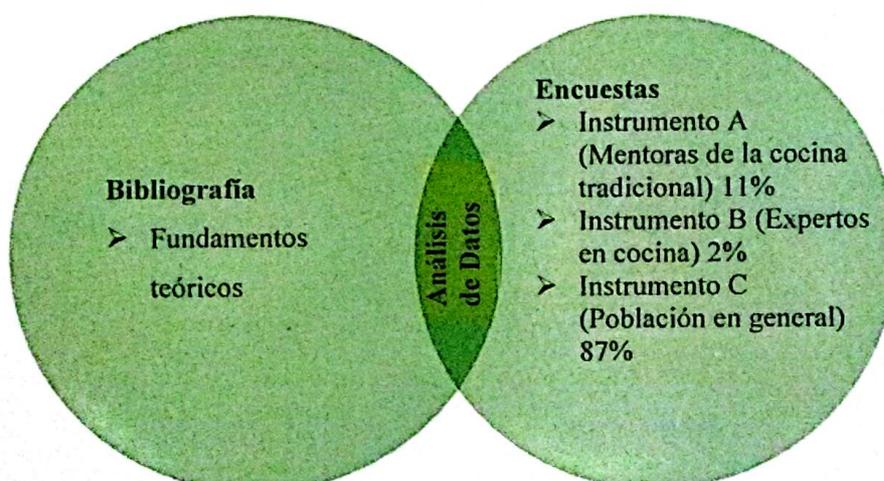


Ilustración 13: Análisis de datos
Fuente: Elaboración propia

En el gráfico se muestra los porcentajes de los 3 instrumentos de las cuales trabajamos 384 encuestas, donde el grupo de mentoras de la cocina tradicional presenta el 11% por tener un número de 41 encuestados. El grupo de los expertos en cocina es del 2% ya que (Herrera Masó, págs. 1-11) mencionan que no hay una norma estricta para determinar la muestra mínima de expertos, pero indican que los rangos suelen variar entre 2 y 20 expertos, y que algunos estudios consideran suficiente contar con 10 expertos. El grupo de la población en general es del 87% ya que este representa la mayor cantidad de 334 encuestados.

CAPÍTULO 2: MARCO METODOLÓGICO

2.8 Matriz de Consistencia

Problema	Objetivos	Variable	Metodología	Población
<p><i>¿Cómo se genera la pérdida de identidad cultural y variedad de ingredientes gastronómicos en la provincia de Manabí?</i></p>	<p>Analizar cómo la identidad cultural y la variedad de los ingredientes gastronómicos tributan o afectan en el patrimonio cultural inmaterial Manabí</p> <p>Objetivos específicos</p> <p>Fundamentar teóricamente todos los elementos asociados a la identidad cultural y la variedad de los ingredientes</p> <p>Enlistar los ingredientes y recetas autóctonas en la provincia de Manabí</p> <p>Identificar las características o los aspectos culturales y el papel en la preservación del patrimonio cultural.</p> <p>Determinar la afectación de los ingredientes gastronómicos en el patrimonio cultural inmaterial</p>	<p>Independiente</p> <p>*Globalización de productos alimenticios</p> <p>*Transmisión generacional de conocimientos gastronómicos.</p>	<p>Tipo y diseño de la investigación</p> <p>Enfoque Cuantitativo</p> <p>Diseño de la investigación es no experimental</p> <p>Investigación de campo</p> <p>Alcance descriptivo Método deductivo e inductivo</p>	<p>Encuesta</p> <p>Población: 384</p> <p>Muestra: Mentoras de la cocina tradicional, Expertos en cocina y Población en general</p>
	<p>Dependiente</p> <p>*Preservación de ingredientes tradicionales</p> <p>*Variedad de ingredientes tradicionales utilizados en recetas locales.</p>	<p>Técnicas:</p> <p>Encuesta</p> <p>Instrumentos: Cuestionarios</p> <p>Herramientas de recolección y análisis de datos: Google Forms, Excel, Spss, Power BI</p>		

Cuadro 5: Matriz de consistencia
Fuente: Elaboración propia

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

CAPITULO 3

3.1 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1.1. Análisis de resultados cuantitativos

A continuación, se presentan tres cuadros que representan los resultados obtenidos de las encuestas implementadas para el presente estudio. Se recogió el análisis estadístico dado por Google Forms y Excel mediante el cual se obtuvieron los porcentajes y posteriormente se realizó el análisis e interpretación.

3.1.2. Dimensiones demográficas

Posteriormente se detalla el porcentaje de las dimensiones demográficas del **Instrumento A mentoras de la cocina tradicional.**

Genero	n	(%)
Femenino	41	100%
Edad		
46-55	9	22%
56-65	18	44%
66 o más	14	34%
Campo de experiencia		
Gastronomía	10	24%
Turismo	3	7%
Educación, Cultura e Historia	3	7%
Ninguno	25	61%

Cuadro 6: Dimensiones demográficas Instrumento A
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

Se puede observar que de los 41 encuestados está compuesto exclusivamente por mujeres, principalmente de edades avanzadas, lo que subraya su rol como guardianas de conocimientos ancestrales. Aunque una mayoría carece de experiencia profesional en campos como la

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

gastronomía o el turismo, su conexión con las prácticas culinarias tradicionales está arraigada en la transmisión cultural no formal, con tiempo de dedicación solo en casa.

Interpretación: El perfil demográfico de las mentoras de la cocina tradicional evidencia la importancia de las generaciones mayores en la preservación del patrimonio gastronómico. Sin embargo, la limitada profesionalización y la concentración de conocimientos en personas mayores plantean riesgos para la continuidad de estas tradiciones, especialmente ante el desinterés de las nuevas generaciones y la influencia de la globalización.

Instrumento B expertos en cocina.

Genero	n	(%)
Masculino	6	67%
Femenino	3	33%
Edad		
Menos de 35	4	44%
35-45	5	56%
Antecedente educativo		
Licenciatura	7	78%
Técnico	1	11%
Ingeniería	1	11%
Campo de experiencia		
Gastronomía	7	78%
Turismo	1	11%
Educación, Cultura e Historia	1	11%

Cuadro 7: Dimensiones demográficas Instrumento B
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

La mayoría son hombres (67%) de las 9 encuestas, con un rango de edad predominante entre los 35 y 45 años (56%). En cuanto a nivel educativo, el 78% cuenta con licenciatura, mientras que técnico e ingeniería representan el 11% cada uno. En el campo de experiencia, el 78% está relacionado con la gastronomía, turismo y educación/cultura/historia representan el 11% cada uno.

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Interpretación: El grupo analizado tiene una alta representación masculina y académica, con experiencia profesional principalmente en gastronomía. Esto resalta que los participantes no solo tienen un nivel educativo alto, sino también una especialización significativa en el área gastronómica, lo que puede contribuir a un análisis más detallado y fundamentado de los temas relacionados con la investigación.

Instrumento C población en general.

Genero	n	(%)
Masculino	88	26%
Femenino	246	74%
Edad		
Menos de 35	77	23%
35-45	71	21%
46-55	31	9%
56-65	40	12%
66 o más	115	34%

Cuadro 8: Dimensiones demográficas Instrumento C
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

Se observa que la mayoría de los participantes son mujeres (74%) de las 334 encuestas, mientras que los hombres representan el 26%. En cuanto a la edad, el grupo predominante corresponde a personas de 66 años o más (34%), seguido por menores de 35 años (23%) y el rango de 35 a 45 años (21%). Los grupos de 46 a 55 años y de 56 a 65 años representan una menor proporción, con 9% y 12%, respectivamente.

Interpretación: La participación femenina domina claramente el estudio, lo que puede indicar un mayor interés o vinculación de las mujeres con el tema de investigación. Además, la representación significativa de personas mayores de 66 años refuerza la importancia de las generaciones mayores en la transmisión de conocimientos tradicionales y culturales. Sin embargo, también se destaca una presencia relevante de jóvenes menores de 35 años, lo que podría indicar un interés emergente en preservar y aprender sobre las tradiciones culturales en generaciones más jóvenes.

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Seleccione el lugar donde reside

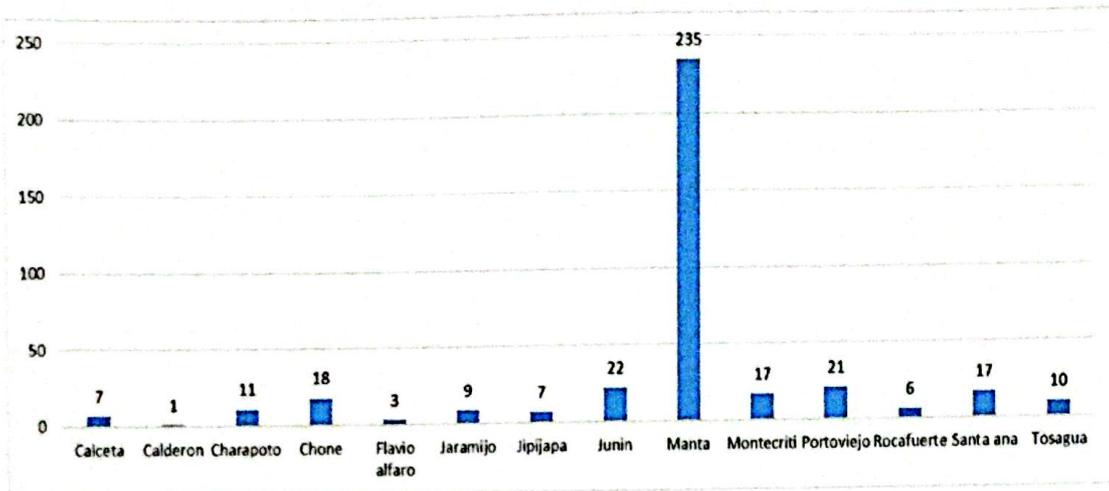


Gráfico 1: Residencia de los encuestados
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

Se puede observar que de los 384 de encuestados, 235 son residentes de Manta, mientras que 22 son de Junín, 21 encuestados son de Portoviejo, 18 son de Chone, 17 son residentes de Montecristi y Santa Ana, 11 son de Charapotó, 10 son de Tosagua, 9 son de Jaramijó, 7 son residentes de Calceta y Jipijapa, 6 son de Rocafuerte, 3 son de Flavio Alfaro y 1 de Calderón.

Interpretación: La mayor concentración de encuestados en Manta refuerza el enfoque local de la investigación, mientras que la participación de otras localidades añade una dimensión regional, enriqueciendo el análisis del impacto de los ingredientes tradicionales en el patrimonio cultural.

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

¿Cuáles de estos ingredientes son más utilizados en su comida diaria?

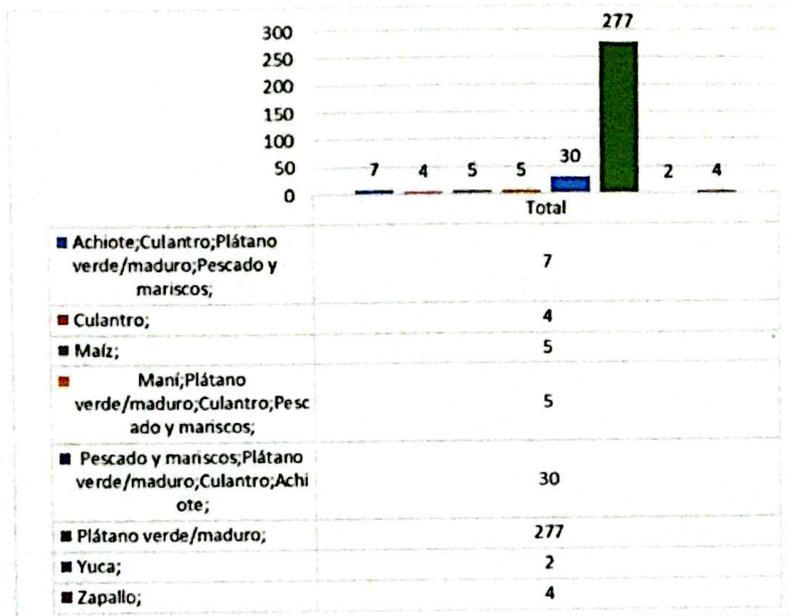


Gráfico 2: Ingredientes destacados
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

El plátano verde/maduro es el ingrediente más destacado con 277 menciones, consolidándose como el eje central de la gastronomía local debido a su versatilidad en platos tradicionales como patacones y cazuelas. Le siguen combinaciones de pescado, mariscos, culantro y achiote 30 menciones, reflejando la influencia costera en la cocina. Ingredientes como yuca, zapallo, maíz y culantro, aunque menos frecuentes, aportan diversidad y autenticidad a las recetas tradicionales.

Interpretación: El plátano verde/maduro es el eje central de la gastronomía local, seguido de combinaciones con pescado y especias que reflejan la influencia costera. Ingredientes menos frecuentes como la yuca y el zapallo aportan diversidad, aunque su menor uso resalta la necesidad de preservarlos para proteger el patrimonio culinario regional.

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

1. ¿Cree que los ingredientes tradicionales que usaba en su juventud son menos utilizados hoy en día?

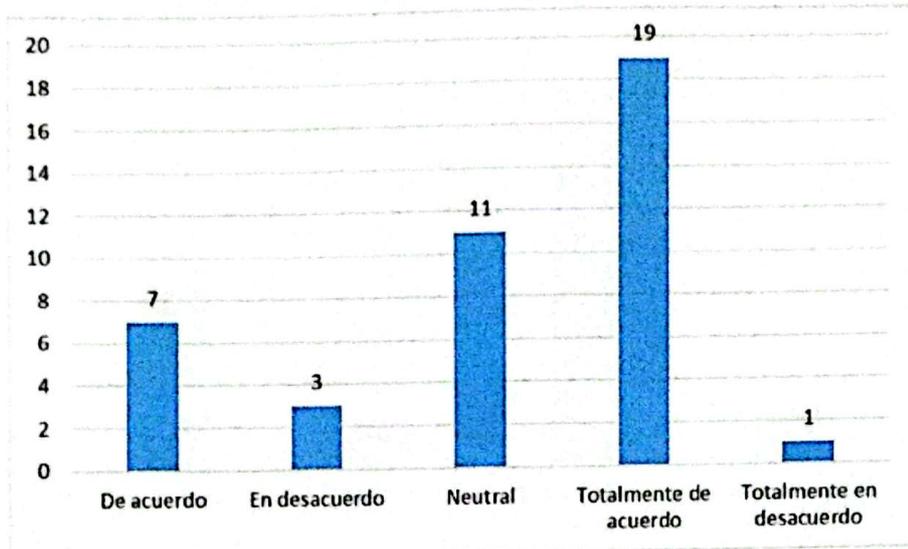


Gráfico 3: Ingredientes menos utilizados en la juventud
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

Se puede observar que la mayoría de los encuestados el 26 de 41 está de acuerdo en que los ingredientes tradicionales han disminuido en su uso, reflejando un cambio en los hábitos alimenticios.

Interpretación: Refleja un cambio cultural y alimenticio influenciado por factores como la globalización y nuevas tendencias culinarias, lo que pone en riesgo la continuidad de prácticas gastronómicas tradicionales.

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

2. ¿Cree que la presencia de cadenas de comida rápida ha afectado el uso de ingredientes tradicionales en su comunidad?

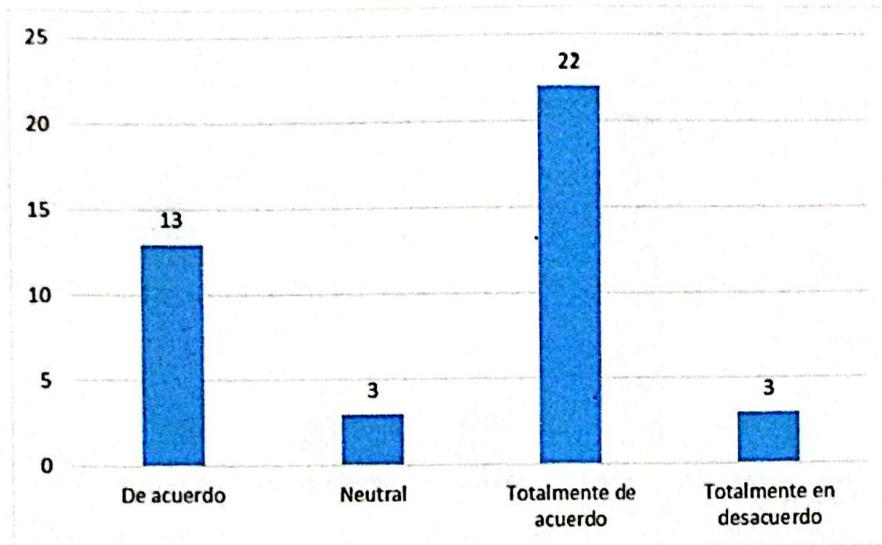


Gráfico 4: Cadenas de comida rápida
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

La mayoría de los encuestados el 35 de 41 está de acuerdo o totalmente de acuerdo en que el acceso a alimentos procesados ha reducido la variedad de ingredientes locales en las recetas familiares. Esto refleja una percepción generalizada de que los alimentos industrializados han desplazado prácticas tradicionales, afectando tanto la diversidad como la autenticidad de la cocina local.

Interpretación: La mayoría de los encuestados está de acuerdo o totalmente de acuerdo en que las cadenas de comida rápida afectan el uso de ingredientes tradicionales.

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3. ¿Considera que el acceso a alimentos procesados ha reducido la variedad de ingredientes locales en las recetas familiares

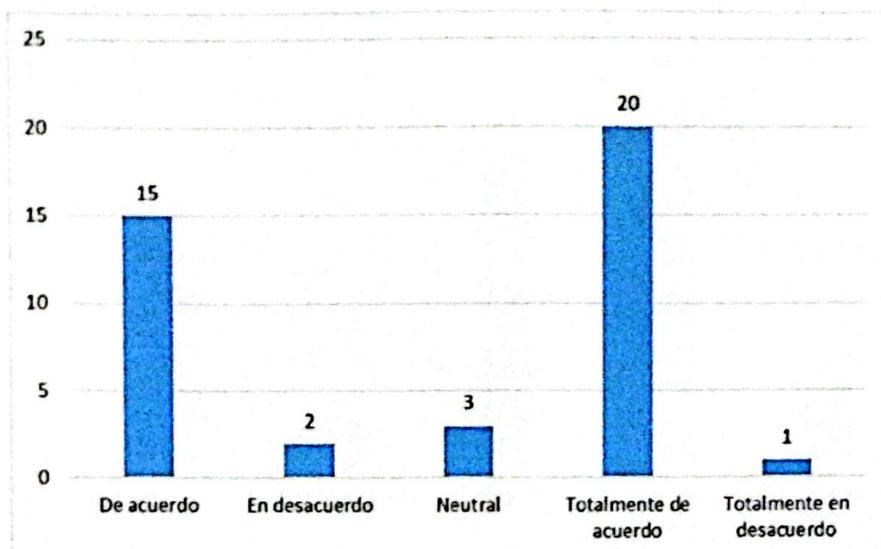


Gráfico 5: Alimentos procesados
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

La mayoría de los encuestados 35 de 41 está de acuerdo o totalmente de acuerdo en que las cadenas de comida rápida han afectado el uso de ingredientes tradicionales, indicando una preocupación generalizada sobre cómo estas cadenas están desplazando prácticas y recetas locales. Esto resalta la necesidad de proteger la gastronomía tradicional frente a la globalización alimentaria.

Interpretación: el acceso a alimentos procesados está contribuyendo al desplazamiento de ingredientes locales en las recetas familiares. Esto refleja un cambio en los hábitos alimenticios que pone en riesgo la continuidad de las tradiciones culinarias, destacando la importancia de promover y preservar el uso de ingredientes autóctonos para mantener la identidad cultural y la diversidad gastronómica; Este resultado evidencia que la globalización y el cambio de hábitos alimenticios afectan la preservación de ingredientes locales, cumpliendo con el objetivo específico de determinar la afectación de los ingredientes gastronómicos en el patrimonio cultural inmaterial.

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4. ¿Cree que la globalización ha contribuido a la pérdida de identidad gastronómica en Manabí?

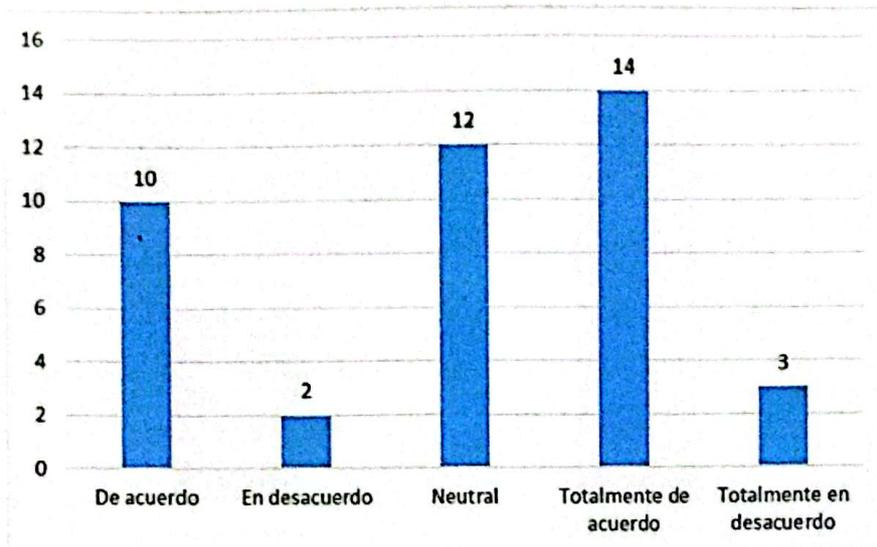


Gráfico 6: Globalización ha contribuido a la pérdida de identidad gastronómica
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

La mayoría de los encuestados 24 de 41 está de acuerdo o totalmente de acuerdo en que la globalización ha contribuido a la pérdida de identidad gastronómica en Manabí, lo que evidencia una percepción de que las influencias externas están desplazando prácticas y tradiciones locales. Sin embargo, 12 personas mantienen una postura neutral, y solo 5 están en desacuerdo, lo que refuerza la preocupación predominante por proteger la cultura culinaria ante las tendencias globales.

Interpretación: La mayoría percibe que la globalización afecta negativamente la identidad gastronómica de Manabí, reflejando una preocupación por la pérdida de tradiciones culinarias locales frente a influencias externas.

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

5. ¿Considera que las nuevas generaciones están menos interesadas en aprender recetas tradicionales?

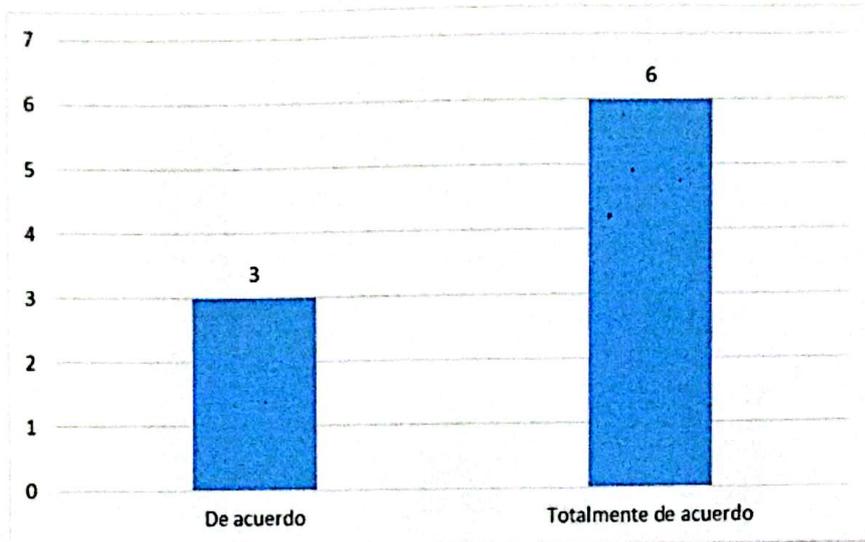


Gráfico 7: Generaciones menos interesadas
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

La totalidad de los encuestados (9 de 9) está de acuerdo o totalmente de acuerdo en que las nuevas generaciones tienen menos interés en aprender recetas tradicionales.

Interpretación: Las nuevas generaciones muestran menor interés en aprender recetas tradicionales. Esto sugiere un riesgo significativo para la continuidad de las prácticas culinarias locales, destacando la necesidad de fomentar la transmisión de estos conocimientos para preservar la identidad gastronómica.

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

6. ¿Siente que la falta de interés en las recetas tradicionales afecta la oferta de ingredientes locales en los mercados?

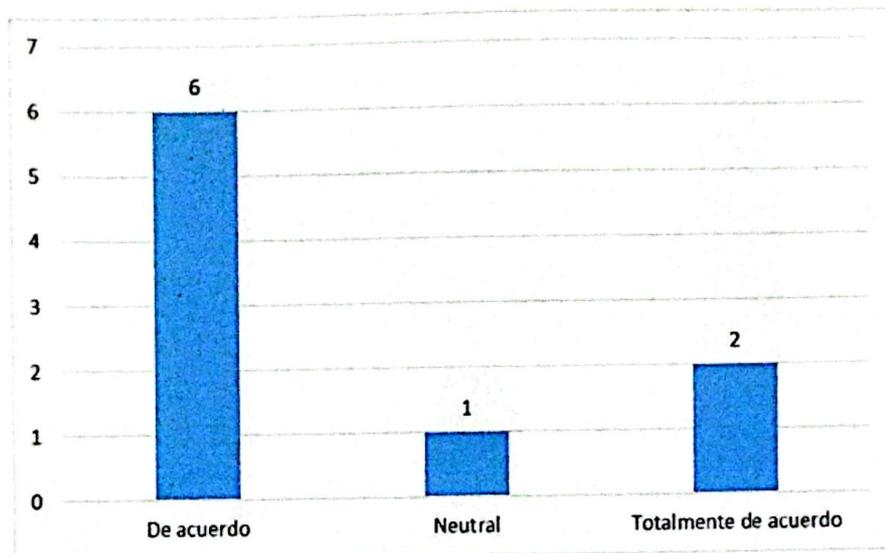


Gráfico 8: Falta de interés en recetas tradicionales
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

La mayoría de los encuestados (8 de 9) está de acuerdo o totalmente de acuerdo en que la falta de interés en las recetas tradicionales afecta la oferta de ingredientes locales en los mercados. Esto indica una percepción clara de que el desinterés cultural está impactando no solo la gastronomía, sino también la disponibilidad de productos autóctonos. Solo una persona se mantiene neutral, reforzando la importancia de acciones para revitalizar las prácticas culinarias y garantizar la demanda de ingredientes locales.

Interpretación: La falta de interés en recetas tradicionales se percibe como un factor que reduce la oferta de ingredientes locales en los mercados, destacando la necesidad de revitalizar la gastronomía para preservar estos productos.

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

7. ¿Considera que la falta de transmisión de conocimientos culinarios tradicionales afecta la identidad gastronómica local?

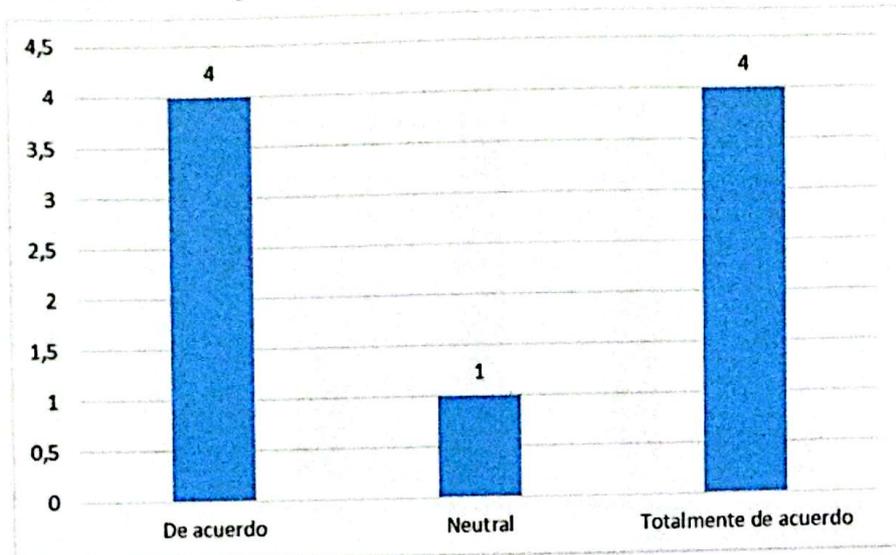


Gráfico 9: Transmisión de conocimientos
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

La mayoría de los encuestados (8 de 9) está de acuerdo o totalmente de acuerdo en que la falta de transmisión de conocimientos culinarios tradicionales afecta la identidad gastronómica local.

Interpretación: La falta de transmisión de conocimientos culinarios tradicionales se identifica como un factor que impacta directamente en la identidad gastronómica local, destacando la necesidad de implementar iniciativas para preservar estas prácticas y proteger el patrimonio cultural. El análisis conjunto del **Gráfico 7** y otros resultados evidencia que las generaciones mayores son las principales depositarias de estos conocimientos, lo que subraya la relevancia de la transmisión intergeneracional como un elemento clave para la preservación de la identidad cultural. Este hallazgo está en línea con el objetivo de analizar cómo los cambios afectan el patrimonio cultural inmaterial.

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

8. ¿Considera que la comida rápida ha reemplazado a la comida tradicional en su dieta?

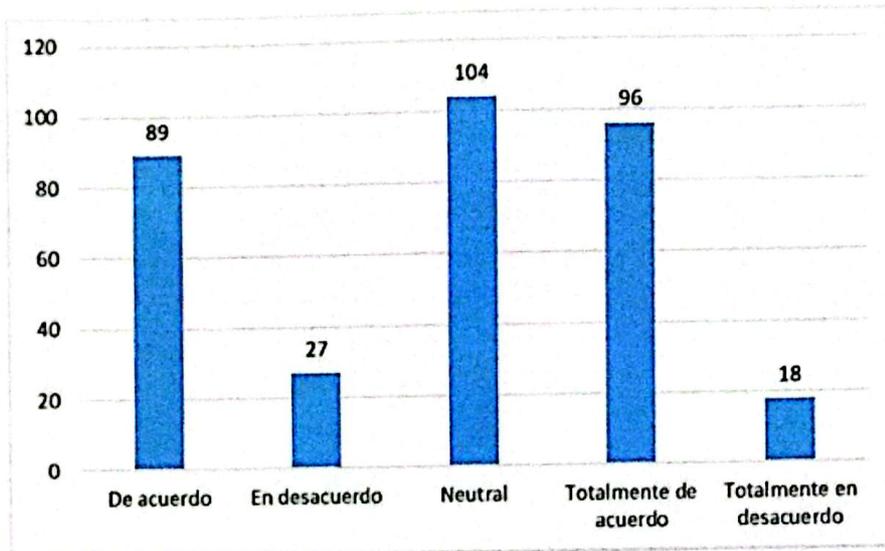


Gráfico 10: Comida rápida reemplaza a comida tradicional
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

De los encuestados (89 de 334 "De acuerdo" y 96 "Totalmente de acuerdo") considera que la comida rápida ha reemplazado a la comida tradicional en su dieta, lo que representa una percepción preocupante sobre la influencia de los hábitos alimenticios modernos. Sin embargo, 104 personas se mantienen neutrales, lo que indica que una parte considerable de los encuestados no tiene una posición clara sobre el tema. Por otro lado, 27 en desacuerdo y 18 totalmente en desacuerdo sugieren que algunos todavía priorizan la comida tradicional en su dieta.

Interpretación: La comida rápida ha reemplazado a la comida tradicional en su dieta, lo que evidencia un cambio en los hábitos alimenticios hacia opciones más rápidas y modernas.

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

9. ¿Considera que es importante que las generaciones mayores enseñen las recetas tradicionales a los jóvenes?

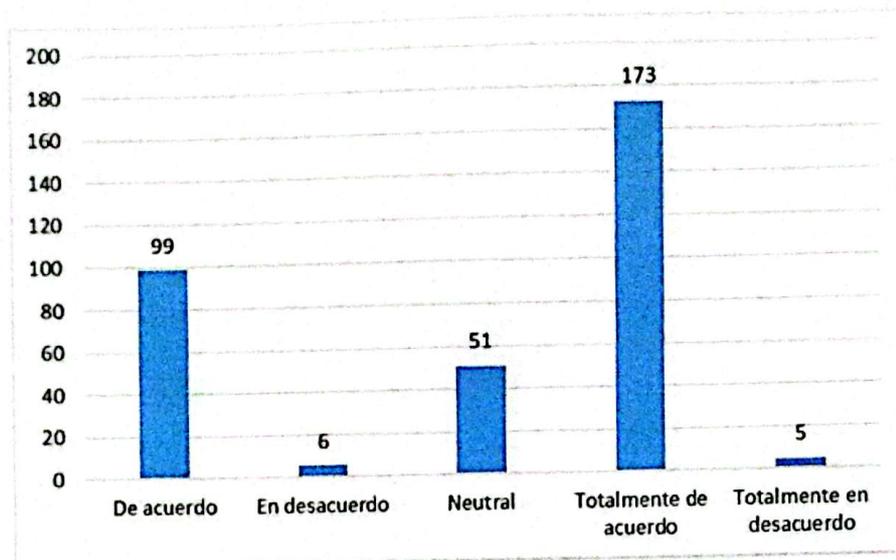


Gráfico 11: Recetas tradicionales
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

De los encuestados (272 de 334, combinando "De acuerdo" y "Totalmente de acuerdo") considera importante que las generaciones mayores enseñen las recetas tradicionales a los jóvenes. Esto refleja un consenso claro sobre la necesidad de transmitir conocimientos culinarios para preservar la identidad gastronómica y cultural. Solo una pequeña minoría (11, sumando "En desacuerdo" y "Totalmente en desacuerdo") no comparte esta opinión, y 51 se mantienen neutrales, lo que sugiere que algunas personas podrían no percibir este tema como prioritario o relevante en sus contextos.

Interpretación: La importancia de que las generaciones mayores transmitan recetas tradicionales a los jóvenes, lo que evidencia una fuerte valoración hacia la preservación de la identidad cultural y gastronómica.

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

10. ¿Cree que la transmisión de conocimientos culinarios puede ayudar a preservar la identidad gastronómica de Manabí?

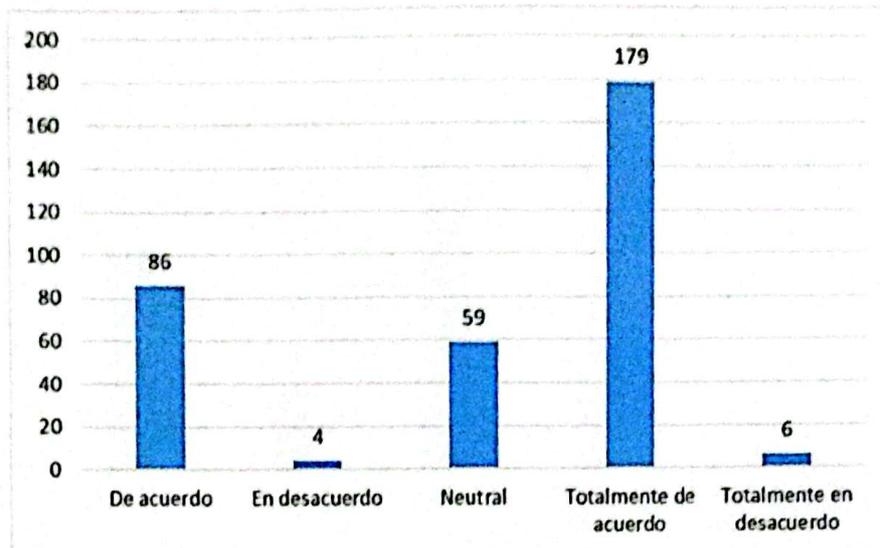


Gráfico 12: Conocimientos culinarios
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

De los encuestados (265 de 334, sumando "De acuerdo" y "Totalmente de acuerdo") considera que la transmisión de conocimientos culinarios es clave para preservar la identidad gastronómica de Manabí. Este resultado refleja un fuerte consenso sobre el papel fundamental de la enseñanza intergeneracional en la conservación de las tradiciones culinarias. Solo una minoría (10 personas, sumando "En desacuerdo" y "Totalmente en desacuerdo") no comparte esta visión, y 59 encuestados se posicionan de manera neutral, posiblemente por desconocimiento o indiferencia hacia el tema.

Interpretación: La importancia de la transmisión de conocimientos culinarios como medio para preservar la identidad gastronómica de Manabí.

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

11. ¿Cree que la variedad de ingredientes locales que usa en su hogar ha disminuido con el tiempo?

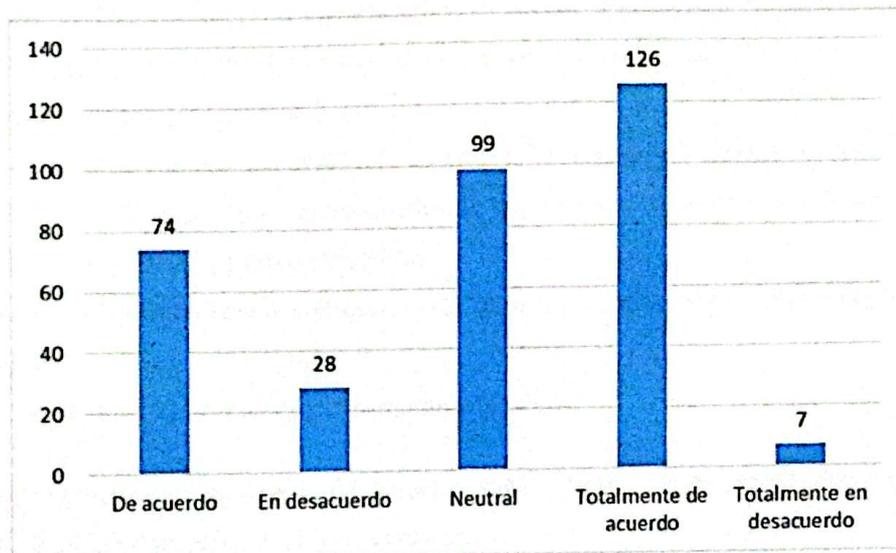


Gráfico 13: Ingredientes locales disminuyen con el tiempo
Fuente: Elaboración propia

Análisis:

De los encuestados (200 de 334, sumando "De acuerdo" y "Totalmente de acuerdo") considera que la variedad de ingredientes locales usados en sus hogares ha disminuido con el tiempo. Esto refleja una percepción clara de que los cambios en los hábitos de consumo y la disponibilidad de productos locales están afectando las prácticas culinarias tradicionales. Por otro lado, 99 personas se mantienen neutrales, lo que podría indicar incertidumbre o falta de impacto directo en sus hogares. Solo 35 personas (sumando "En desacuerdo" y "Totalmente en desacuerdo") opinan que la variedad no ha disminuido, representando una minoría.

Interpretación: Una disminución en la variedad de ingredientes locales utilizados en el hogar, lo que refleja el impacto de cambios en los hábitos de consumo y la disponibilidad de productos tradicionales.

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.2 Análisis e interpretación de los resultados

La presente investigación se analizó los resultados sobre el estado de la gastronomía tradicional, los factores como la globalización, el acceso a alimentos procesados y la falta de transmisión generacional están contribuyendo a la pérdida de prácticas culinarias y de ingredientes locales, enfrenta desafíos significativos.

Con base en los resultados obtenidos, se proponen las siguientes estrategias para preservar y promover la identidad cultural y la diversidad de ingredientes gastronómicos de Manabí, dando cumplimiento al segundo objetivo específico.

3.3 Estrategias para Preservar y Promover la Identidad Cultural y la Diversidad Gastronómica

1. Fomentar el aprendizaje intergeneracional

Objetivo: Promover la transmisión de conocimientos culinarios tradicionales entre generaciones para garantizar la continuidad de las prácticas culturales.

- **Acciones:**
 - Crear centros comunitarios de aprendizaje culinario en Manabí donde mentoras de la cocina tradicional y expertos enseñen técnicas ancestrales.
 - Realizar talleres intergeneracionales que incluyan la preparación de platos tradicionales y el aprendizaje sobre el valor cultural e histórico de los ingredientes autóctonos.
 - Organizar concursos culinarios y festivales gastronómicos enfocados en recetas autóctonas, integrando a las generaciones más jóvenes.
- **Impacto esperado:**
 - Incrementar el interés de las generaciones más jóvenes en la cocina tradicional.
 - Fortalecer la conexión intergeneracional y preservar los conocimientos culinarios locales.
- **Recursos necesarios:**
 - Instalaciones comunitarias.
 - Mentoras y expertos en cocina tradicional.
 - Materiales didácticos (utensilios de cocina, ingredientes locales).

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

- **Métricas para seguimiento:**

- Número de talleres y participantes por año.
- Evaluaciones de satisfacción de los asistentes.
- Encuestas para medir el interés y conocimiento antes y después de las actividades.

2. Adaptar alimentos tradicionales al estilo de vida moderno

Objetivo: Incorporar la gastronomía tradicional en las dinámicas actuales de consumo, haciendo más accesibles los alimentos autóctonos.

- **Acciones:**

- Diseñar y comercializar líneas de productos tradicionales listos para consumir, como sopas instantáneas basadas en viche o snacks de plátano verde.
- Colaborar con supermercados, restaurantes y cadenas locales para promover los alimentos tradicionales como opciones rápidas y saludables.
- Desarrollar campañas de marketing que posicionen los alimentos autóctonos como elementos de identidad cultural y sostenibilidad.

- **Impacto esperado:**

- Aumentar la visibilidad y consumo de productos tradicionales en la vida cotidiana.
- Crear un mercado sostenible para productores locales.

- **Recursos necesarios:**

- Alianzas con supermercados y restaurantes.
- Equipos de producción y distribución.
- Presupuesto para campañas de marketing.

- **Métricas para seguimiento:**

- Ventas mensuales de los productos tradicionales.
- Participación de productores locales en la cadena de suministro.
- Alcance e interacción en campañas de marketing.

3. Usar tecnologías para preservar y difundir técnicas ancestrales

Objetivo: Aprovechar herramientas tecnológicas para documentar, difundir y complementar los saberes tradicionales de la gastronomía manabita.

CAPÍTULO 3: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

- **Acciones:**
 - Crear una **plataforma digital interactiva** que documente recetas, técnicas de preparación y conocimientos asociados a los ingredientes tradicionales.
 - Implementar un **sello de calidad "Prácticas Tradicionales Sostenibles"** para identificar productos elaborados respetando técnicas ancestrales.
 - Capacitar a los agricultores y cocineros locales en el uso de **tecnologías sostenibles** integradas con prácticas tradicionales.
- **Recomendaciones de tecnologías:**
 - **Plataformas digitales interactivas:** Desarrollo de una página web y aplicaciones móviles con tutoriales, videos y foros interactivos.
 - **Realidad aumentada (AR):** Para ofrecer experiencias inmersivas sobre cómo preparar recetas tradicionales, mostrando técnicas paso a paso.
 - **Base de datos en la nube:** Para almacenar información sobre recetas, técnicas y su historia, accesible para agricultores, cocineros y académicos.
 - **Sistemas de trazabilidad digital:** Uso de QR codes en productos autóctonos para que los consumidores conozcan su origen y la técnica detrás de su producción.
 - **Software de gestión agrícola sostenible:** Ayuda a los productores a planificar cultivos de ingredientes tradicionales usando prácticas ecológicas.
- **Impacto esperado:**
 - Preservar los conocimientos culinarios para generaciones futuras.
 - Incrementar el valor de los productos tradicionales en el mercado.
- **Recursos necesarios:**
 - Desarrollo de software y plataformas digitales.
 - Equipos de grabación y edición para documentar técnicas.
 - Personal técnico para mantenimiento y capacitación.
- **Métricas para seguimiento:**
 - Cantidad de recetas y técnicas documentadas en la plataforma.
 - Número de usuarios activos en las plataformas digitales.

CONCLUSIONES

- La investigación demostró que la identidad cultural de Manabí está estrechamente ligada a sus ingredientes autóctonos y prácticas culinarias tradicionales, los cuales representan un pilar fundamental de su patrimonio cultural inmaterial.
- Se identificaron ingredientes y recetas tradicionales como el plátano verde, el maní, el viche, el ceviche, los cuales reflejan la riqueza y diversidad gastronómica de la provincia.
- El análisis cuantitativo confirmó que factores como la globalización y el acceso a alimentos procesados han reducido significativamente el uso de ingredientes locales en la cocina diaria.
- Se diseñaron tres estrategias en este plan de acción con el objetivo de preservar y promover la identidad cultural y la diversidad gastronómica de Manabí, enfocadas en fomentar el aprendizaje culinario, adaptar alimentos tradicionales al ritmo de vida moderno y usar tecnología para complementar técnicas ancestrales, garantizando su sostenibilidad.

RECOMENDACIONES

- A partir de esta investigación la Universidad debe fomentar este tipo de investigaciones sobre la preservación de ingredientes autóctonos y su impacto en la identidad cultural, involucrando a estudiantes y profesores en proyectos comunitarios.
- Promover rutas gastronómicas que integren la oferta de platos tradicionales en colaboración con mercados y restaurantes locales, aumentando la visibilidad y el valor de la cultura culinaria de Manabí como atractivo turístico.
- Establecer ferias gastronómicas comunitarias donde se promocionen recetas autóctonas e ingredientes tradicionales, incentivando a los agricultores locales y a las familias a preservar estos conocimientos.
- Se sugiere que, a partir de los resultados obtenidos en este proyecto de investigación, se implemente un plan piloto para aplicar el plan de acción propuesto, con un enfoque inicial en comunidades clave de Manabí donde la gastronomía tradicional y los ingredientes autóctonos tienen mayor relevancia cultural.

REFERENCIAS

- AAFCO, A. (2000). 2000 Official Publication. *Association of American Feed Control Inc*, 444. West Lafayette. Retrieved Junio 2024, from <http://www.aafco.org>
- Aguirre, S. M. (2009). Fuegos, Hornos Y Donaciones. Chile: Catalonia. Retrieved Junio 2024, from <https://uchile.cl/publicaciones/60867/fuegos-hornos-y-donaciones-alimentacion-y-cultura-en-rapa-nui#>;
- Ascanio, A. (2004, Enero). Las contradicciones del turismo cultural, la economía y la política. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(1), 139-143. El Sauzal (Tenerife), España. Retrieved Junio 2024, from <https://www.redalyc.org/pdf/881/88120111.pdf>
- Baratero, M. C., Martínez, M. S., Camarasa, E. L., & Molinari, C. A. (2020, Octubre). "El Patrimonio Culinario y la Herencia Cultural". *1er. CONGRESO PARLAMENTO VIRTUAL DEL FOLKLORE DE AMERICA-2020*, 1-20. Argentina. Retrieved Junio 2024, from <https://www.coffar.org.ar/congreso20/congreso2020/disertantes/48PatrimonioCulinario/Patr.%20Culinario%20Trabajo%20Grupal%20AProdeMus-COFFAR.pdf>
- Bolaños, M. A., Gutiérrez Sánchez, J., Ledesma Domínguez, F., & Tadeo Castro, R. (2019). Etnografía de los procesos alimentarios y el poder en regiones indígenas de Chiapas. *Redalyc.org*. doi:<https://doi.org/10.19130/iifl.ecm.2020.56.2.0010>
- Cabrera Chávez, A. M., & Basurto Cedeño, E. M. (2019). *Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón Manta*. Manta, Manabí, Ecuador: Universitaria. Retrieved Junio 2024, from <https://munayi.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2019/12/patrimonio-cultural-manta-web.pdf>
- Cedeño, R. M. (2023). *IDENTIDAD CULTURAL DE MANABÍ Entre cholos y montuvios*. Portoviejo: Editorial San Gregorio S.A. Retrieved from chrome-

extension://efaidnbmnnnibpcajpcglelefindmkaj/https://www.manabi.gob.ec/wp-content/uploads/2023/07/Libro-IDENTIDAD-CULTURAL-DE-MANABI-PORTADA-Y-CONTRAPORTADA.pdf

Centty, D. (2006). *MANUAL METODOLOGICO PARA EL INVESTIGADOR CIENTIFICO*.

Arequipa.

Delgado, A. D. (2017). *Conocimientos ancestrales y procesos de desarrollo; Nacionalidades*

idigenas del Ecuador. (A. D. Verdu Delgado, & N. A. Gonzales Tamayo, Eds.) Loja:

EDILOJA Cia Ltda. Retrieved Junio 2024, from

<https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/20.500.11962/21489/1/Conocimientos%20ancestrales%20UTPL.pdf>

Frost, J. (2022). Cronbach's Alpha: Definition, Calculations & Example. Retrieved from

<https://statisticsbyjim.com/basics/cronbachs-alpha/>

Fusté-Forné, F. (2016, Mayo). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio

culinario. *Artículo*, 3. Girona, España. Retrieved Junio 19, 2024, from

<http://www.scielo.edu.uy/pdf/dix/v24n1/v24n1a01.pdf/>

Fusté-Forné, F. (2016, Mayo). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio

culinario. Girona, España: Dixit n.º 24. Retrieved Junio 2024

Gimenez, G. (2007). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales* (Vol. 18). Mexico:

CONACULTA & ITESO. Retrieved Junio 2024, from

[https://vinculacion.cultura.gob.mx/capacitacion-cultural/intersecciones/vol-](https://vinculacion.cultura.gob.mx/capacitacion-cultural/intersecciones/vol-18/Estudios%20sobre%20la%20cultura%20y%20las%20identidades%20sociales.pdf)

[18/Estudios%20sobre%20la%20cultura%20y%20las%20identidades%20sociales.pdf](https://vinculacion.cultura.gob.mx/capacitacion-cultural/intersecciones/vol-18/Estudios%20sobre%20la%20cultura%20y%20las%20identidades%20sociales.pdf)

Giraldez. (2010). *Investigación, innovación y buenas prácticas. Música*. Barcelona: GRAÓ.

- Gracia-Arnaiz, M. (2008, Enero). Somos lo que comemos. *Estudios de Alimentación y Cultura en España*. (M. Gracia, Ed.) Capellades, Barcelona, España: Icaria. Retrieved Junio 24, 2024, from https://www.researchgate.net/publication/261179067_Somos_lo_que_comemos_Estudios_de_Alimentacion_y_Cultura_en_Espana
- Guffante, T., Guffante, F., & Chávez, P. (2016). *Investigación Científica: El proyecto de investigación*.
- Heidi Celina Oviedo, A. C.-A. (2005). Aproximación al uso del coeficiente alfa de Cronbach. *Scielo*. Retrieved from [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-74502005000400009#:~:text=El%20coeficiente%20alfa%20fue%20descrito,correlacionados%20\(3%2C17\)](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-74502005000400009#:~:text=El%20coeficiente%20alfa%20fue%20descrito,correlacionados%20(3%2C17)).
- Hernández, & otros. (2003). *confiabilidad*. Retrieved from [Urbe/tesis pub/0081163/cap03.pdf](http://urbe.tesis.pub/0081163/cap03.pdf)
- Hernandez, F. (2006). *Validación*. Retrieved from Eumed.net: <https://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/zll/metodologia.investigacion.html>
- Hernández, Fernández, & Baptista. (2014). *Metodología de la investigación*. Mexico: INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V. Retrieved from <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Herrera Masó, J. R. (2022). El método de consulta a expertos en tres niveles de validación. *Revista Habanera de Ciencias Médicas*, 1-11.
- Hyde, & Kenneth, F. (2000). *Recognising deductive processes in qualitative research*. *Qualitative Market. Research: An International Journal*.

- Krebs, M., & Klaus Schmidt, H. (2002). Patrimonio cultural:. 2(2), 207-287. Santiago de CHILE, Chile. Retrieved Junio 2024, from <https://www.dii.uchile.cl/~revista/revista/vol2/n2/02.pdf>
- Leyva, K. O., & Santamaria Gómez, A. (n.d.). Cultura Gastronomica. 151-182. Retrieved Junio 2024, from http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_08.pdf
- Lopez-Guzmán, T., Hernández Mogollón, J. M., & Di Clemente, E. (2014). Gastronomic Tourism as a Motor of Local and Regional. *Estudios Economicos Regionales y Sectoriales : EERS. Regional and sectoral economic studies*, 14, 95-102. Retrieved Junio 2024, from <https://www.usc.gal/economet/reviews/eers1417.pdf>
- Luna, R. B. (2013, febrero 15). El concepto de la Cultura: definiciones, debates y usos sociales. (343), 2. Barcelona, España. doi:ISSN 1989-4988
- Luque, Á. (2019). *Extracción Terminológica*. Malaga. Retrieved from <https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/18987/Extracci%C3%B3n%20terminol%C3%B3gica%20Luque%20%26%20Seghiri%20-%20Presentaci%C3%B3n%20UMA.pdf?sequence=1>
- Mancera-Valencia, F. J. (2019, Noviembre 26). Patrimonio Cultural Gastronomico: Consideraciones teóricas. *Ecotonos*, 26-39. Retrieved Junio 2024, from <https://www.idesmac.org/revistas/index.php/diversidad/article/download/30/26>
- Martínez, A. M. (2004). Cocina Mediterranea. In A. M. Martínez, *Cocina tendencias* (Ilustrada ed., p. 96). Blume. Retrieved Junio 2024
- Medina, F. X. (2017, Febrero 2). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas. *Anales de Antropología*, 106-113. Barcelona, España: Sciencedirect. Retrieved Junio 2024

- Menor, A., Hidalgo, A., López, T., & Jara, C. (2002). Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero. *Investigaciones Turísticas*(23)(23), 140-161. Retrieved Junio 2024, from https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/121226/6/Investigaciones-Turisticas_23_07.pdf
- Molano L., O. L. (2007, Mayo). Identidad cultural. (7), 69-84. Bogota, Colombia. Retrieved junio 2024, from <https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>
- Patrimonio Cultural Inmaterial. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario*. INPC.
- Real Academia Española, R. (n.d.). *Real Academia Española*. (D. d. española, Editor) Retrieved Junio 2024, from Real Academia Española: <https://dle.rae.es>
- Regalado Espinoza, L. (2019). *Manabí y su comida milenaria*. Manta.
- Rivera, I. E. (2010, Febrero 17). *UN ACERCAMIENTO A LOS SABERES ANCESTRALES DE LAS COMUNIDADES EN EL SALVADOR*. Retrieved Junio 2024, from Scribd: <https://es.scribd.com/document/713135807/UN-ACERCAMIENTO-A-LOS-SABERES-ANCESTRALES-DE-LAS-COMUNIDADES-EN-EL-SALVADOR-ultimo>
- Rojas, M. R. (2004). IDENTIDAD Y CULTURA. *Educere*, 8(27), 489-496. Retrieved junio 2024, from <https://www.redalyc.org/pdf/356/35602707.pdf>
- Suárez Luque, J. C., & Rodríguez, M. (2018). SABERES ANCESTRALES INDIGENAS: UNA COSMOVISIÓN TRANSDISCIPLINARIA. *NOVUM SCIENTIARUM*, 71-82. Retrieved JUNio 2024, from <https://core.ac.uk/download/pdf/277658247.pdf>
- Tamayo, T. y. (2008). *Eumed.net*. Retrieved Enero 5, 2023, from Encuestas: <https://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/zll/metodologia-investigacion.html>
- Timon Tiemblo, M. P. (2016). La situación del patrimonio cultural inmaterial en España y el Plan Nacional como instrumento de salvaguarda. *I Jornades de Cultura Popular i Tradicional*

de les Illes Balears, 21-30. Retrieved Junio 2024, from

<https://lull.uib.es/articulos/2095142.16095/1.PDF>

Tylor, E. B. (1871). *Cultura Primitiva*. Londres. Retrieved Junio 2024, from

<https://naturalezaculturaypoder.wordpress.com/wp-content/uploads/2014/01/tylor-1993.pdf>

UNESCO. (2009). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* Retrieved Junio 2024, from

UNESDOC Biblioteca Virtual: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000189113_spa

Valdiviezo, M. (2023). *La Alcaldía de Manta y la Gastronomía de la Ciudad*. Retrieved Junio

2024, from La Alcaldía de Manta y la Gastronomía de la Ciudad:

<https://marcianavaldivieso.com/la-alcaldia-de-manta-y-la-gastronomia-de-la-ciudad/>

Varas, I. G. (2000). *Identidad Cultua y Arte. Identidad cultural de un pueblo*. Retrieved 2024,

from

https://educacion.indiceenlinea.com/valores/docs/identidad_cultural/sesion_01/sesion_01_identidad_cultural_02.pdf

Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía

ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y*

Valores.(1). Retrieved Junio 2024, from

https://www.researchgate.net/publication/328297398_Gastronomia_ecuatoriana_y_turismo_local

Vergel Cabrales, G. (n.d.). LINEAS Y PROYECTOS DE INVESTIGACION. Retrieved from

https://www.unitecnar.edu.co/sites/default/files/cictar/lineas_proy_investigacion-1.pdf

Proyecto de Investigación_LadySaltos

3%
Textos sospechosos



26% Similitudes (ignorado)
 5% similitudes entre comillas
 14% entre las fuentes mencionadas
 3% Idiomas no reconocidos

Nombre del documento: Proyecto de Investigación_LadySaltos.docx
 ID del documento: 2ec6b1f1c9868e6330a8b0ab821b21fd6067e421
 Tamaño del documento original: 300,13 kB
 Autores: []

Depositante: LIZANDRO MOLINA SABANDO
 Fecha de depósito: 16/12/2024
 Tipo de carga: interface
 fecha de fin de análisis: 16/12/2024

Número de palabras: 10.158
 Número de caracteres: 70.908

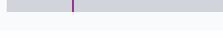
Ubicación de las similitudes en el documento:



Fuentes principales detectadas

N°	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	TESIS Velez Estefania.docx TESIS Velez Estefania #189629 El documento proviene de mi biblioteca de referencias 3 fuentes similares	6%		Palabras idénticas: 6% (642 palabras)
2	web.uaemex.mx http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_08.pdf	3%		Palabras idénticas: 3% (330 palabras)
3	www.coffar.org.ar https://www.coffar.org.ar/congreso20/congreso2020/disertantes/48PatrimonioCulinario/Patr. Cu... 14 fuentes similares	3%		Palabras idénticas: 3% (293 palabras)
4	scielo.edu.uy Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario http://scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001 14 fuentes similares	3%		Palabras idénticas: 3% (268 palabras)
5	rua.ua.es https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/121226/6/Investigaciones-Turisticas_23_07.pdf 1 fuente similar	2%		Palabras idénticas: 2% (164 palabras)

Fuentes con similitudes fortuitas

N°	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	TESIS Catalina y Xiomara.docx TESIS Catalina y Xiomara #f88470 El documento proviene de mi grupo	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (28 palabras)
2	Documento de otro usuario #5c5ab5 El documento proviene de otro grupo	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (19 palabras)
3	dialnet.unirioja.es https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9787171.pdf	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (22 palabras)
4	munayi.uleam.edu.ec https://munayi.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2019/12/patrimonio-cultural-manta-web.pdf	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (17 palabras)
5	virtual.urbe.edu https://virtual.urbe.edu/tesispub/0088963/cap03.pdf	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (18 palabras)

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

-  <http://www.aafco.org>
-  <https://uchile.cl/publicaciones/60867/fuegos-hornos-y-donaciones-alimentacion-y-cultura-en-rapa-nui>
-  <https://www.redalyc.org/pdf/881/88120111.pdf>
-  <https://statisticsbyjim.com/basics/cronbachs-alpha/>
-  https://www.researchgate.net/publication/261179067_Somos_lo_que_comemos_Estudios_de_Alimentacion_y_Cultura_en_Espana