



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO

TRABAJO DE TITULACIÓN

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS**

TEMA

“Estudio de la gastronomía tradicional del cantón Portoviejo”

AUTOR

STEPHANY CAROLINA CRUZATTY MOREIRA

TUTOR

CARLOS ROLANDO PIGUAVE MERO

2022

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Hotelería y Turismo de Manta de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de la estudiante Cruzatty Moreira Stephany Carolina legalmente matriculado/a en la carrera de Hotelería, período académico 2021 (2), cumpliendo el total de 400 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es “Estudio de la gastronomía tradicional del cantón Portoviejo”.

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, 12 de enero de 2022.

Lo certifico,

CARLOS ROLANDO PIGUAVE MERO

Docente Tutor

Área: Hotelería

AUTORÍA

La investigación pertenece exclusivamente a la autora, este informe se realiza como requisito previo a la obtención del título de Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Para uso del contenido de este documento se debe citar a la autora.

Stephany Carolina
Cruzatty Moreira
1313378612

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

El trabajo de fin de carrera, titulado “**Estudio de la gastronomía tradicional del cantón Portoviejo**”, ha sido realizado y concluido por la señorita **Stephany Carolina Cruzatty Moreira**, el mismo que ha sido controlado por los miembros del tribunal.

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

Para testimonio y autenticidad. Firmamos:

Lic. Luis Reyes
Presidente del tribunal

Ing. Amparo Cabrera
Miembro del tribunal

Ing. Carolina Archundia
Miembro del tribunal

Mg. Carlos Piguave Mero
Docente Tutor

Stephany Carolina Cruzatty Moreira
Estudiante

AGRADECIMIENTO

Le doy mi agradecimiento a mi familia por apoyarme durante mis estudios. Por consiguiente, un agradecimiento a mi querido tutor de tesis el Mg. Carlos Piguave, que con su sabiduría me ofreció su orientación durante todo el proceso de la investigación. Por último, pero no menos importante, a las personas que forman parte del área gastronómica del cantón Portoviejo que me brindaron sus conocimientos y un poco de su tiempo para que yo lograra culminar mi investigación exitosamente.

A todos ellos gracias.

DEDICATORIA

Mi investigación se la dedico a mi mamá, mi hermana, mi señora abuelita y al resto de mi familia, a mis compañeras “naveto” que me hacían ver el lado que causara gracia cuando me sentía estancada, para mi Ariana por todo su apoyo, para mi amiga Gema que insistía preguntarme siempre ¿Cómo vas con tu tesis? y me la dedico a mí por creer en mí.

Por último, va dedicada también a la tía Samy mi gurú de vida en estos años en los que me he estado convirtiendo en adulta.

RESUMEN

Las tradiciones culinarias de un lugar específico representan a una población y su evolución a través del tiempo, estos cambios se vuelven parte clave de la herencia cultural de un lugar y como su preservación y su práctica continua pueden ser la fuente para el desarrollo turístico sostenible de un lugar. Por lo tanto el presente escrito tiene la intención de examinar las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Portoviejo, en esta investigación se aplicó un enfoque cualitativo con métodos como el descriptivo, conjuntamente con el método de análisis y síntesis, consecuente a esto se ha utilizado la técnica de revisión documental de varios autores tanto nacionales como internacionales además, se trabajó con una muestra de 5 personas todas pertenecientes a este cantón, Se utilizó como instrumento la guía de entrevista para indagar sobre sus conocimientos de la gastronomía.

Los resultados evidenciaron que condiciones deben cumplir las preparaciones para ser calificadas como un plato tradicional y con la ayuda de estos indicadores se identificaron cuáles podrían ser los alimentos tradicionales que caracterizan al lugar. Por lo tanto, se concluye que la cultura alimenticia de un lugar es muy importante ya que es un representativo de identidad y puede ser utilizado para el desarrollo local de Portoviejo si las autoridades locales muestran los incentivos de promocionarla y resguardarla para las futuras generaciones.

Palabras clave: Tradiciones, gastronomía, representativo, preparaciones, desarrollo local, identidad.

ABSTRACT

The culinary traditions of a specific place represent a population and its evolution through time, these changes become a key part of the cultural heritage of a place and how its preservation and its continuous practice can be the source for the sustainable tourism development of a place. Therefore, this writing intends to examine the gastronomic traditions of the city of Portoviejo, for this a qualitative approach was applied with methods such as descriptive, together with analysis and synthesis, in this research the documentary review technique was used for national and international authors, in addition, the investigation had a sample of 5 people all born in in this city. The interview guide was the instrument used to inquire about their gastronomic knowledge.

The results showed the conditions the preparations must meet to be considered as a traditional dish and with the help of this indicators it was identified what could be the traditional foods that characterize the place. Therefore, it is concluded that the food culture of a place is very important since it is a representative of identity and can be used for the local development of Portoviejo if the local authorities show the incentives to promote it and protect it for future generations.

Keywords: Traditions, gastronomy, representative, preparations, local development, identity.

INDICE

AGRADECIMIENTO.....	5
DEDICATORIA	6
RESUMEN	7
ABSTRACT.....	8
INTRODUCCIÓN	11
Planteamiento del problema	12
Formulación del problema.....	14
Objetivo general:.....	15
Objetivos específicos:	15
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO O REFERENCIAL.....	16
1.1 Gastronomía.....	16
1.1.1. Tipos de Gastronomía.....	17
1.1.1.1 Gastronomía internacional.....	17
1.1.1.2. Gastronomía nacional.....	17
1.1.1.3. Gastronomía Tradicional.....	18
1.1.1.4 Gastronomía sostenible.....	19
1.1.2. Indicadores de la gastronomía tradicional.....	20
2.1 Turismo y gastronomía.....	21
3.1 Patrimonio cultural inmaterial.....	22
4.1 Desarrollo turístico.....	23
5.1 Cantón Portoviejo.....	24
5.1.2 Historia de la gastronomía de Portoviejo.....	24
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO.....	26
ENFOQUE.....	26
MÉTODOS	26
TÉCNICA	27
INSTRUMENTOS.....	28
CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	30
CONCLUSIONES.....	44
RECOMENDACIONES.....	46
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	47
ANEXOS	51

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Referentes gastronómicos	30
Tabla 2 Indicadores de gastronomía tradicional	32
Tabla 3 Pregunta #1: ¿Cuáles son los platos que considera usted más antiguos y por qué?	33
Tabla 4 Pregunta 2: ¿Cuáles son los platos que son consumidos actualmente que representan las tradiciones del cantón Portoviejo y por qué piensa usted que son aquellos?.....	34
Tabla 5 Pregunta 3: ¿Conoce usted si han tenido una evolución a través de los años? es decir, se siguen usando los mismos productos en su elaboración o en otro caso habría cambiado su presentación	35
Tabla 6 Pregunta 4 ¿Estos platos son preparados con productos locales?.....	36
Tabla 7 Pregunta 5: ¿Cuál es la receta de estos platos?	37
Tabla 8 Pregunta 6: ¿Cuál es su modo tradicional de preparación?	38
Tabla 9 Pregunta 7: ¿Como adquirió los conocimientos acerca de la preparación de estos platos?	39
Tabla 10 Pregunta 8: ¿Sabe con exactitud donde se originan estos platos dentro del cantón?....	40
Tabla 11 Pregunta 9: ¿Estos platos se consumen en celebraciones o fechas especiales, o son de consumo diario en la mesa de los portovejenses?.....	41
Tabla 12 Pregunta 10: A manera personal, ¿Considera usted que la gastronomía tradicional está ligada a su identidad como portovejense?	42

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico # 1	14
Gráfico # 2	16

INTRODUCCIÓN

El presente texto transmite componentes de la cultura en relación con la alimentación y como esta influye en la sostenibilidad del turismo, así mismo apoya la continuidad y el reconocimiento de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial, de este modo se hace indispensable que se implementen políticas públicas centradas en consolidar una gastronomía identitaria (Falcón, y otros, Gastronomía ecuatoriana y turismo local., 2018). Por lo tanto, podemos decir que la gastronomía de un país refleja partes de su historia, acerca de sus pueblos y las diferencias entre los habitantes de cada una de sus regiones; este es el caso de Ecuador, un país pluricultural en donde la gastronomía ha tenido puntos de gran cambio a través de las épocas, desde el tiempo del imperio Inca, como la conquista española, hasta la actualidad es así como lo afirma Paola Vásquez (2016) cuando describe el arribo de productos europeos, africanos e incluso asiáticos por los que fue inevitable la diversificación de los alimentos producidos por la población.

En cuanto a la gastronomía de la provincia de Manabí, se puede apreciar que esta hace uso de una gran variedad de productos a causa de las características climatológicas que favorecen a la obtención de ciertos productos de ciclo corto como el maíz, arroz, maní, yuca, plátano entre otros. estos productos fueron y son la base de la elaboración de muchos platos ancestrales tradicionales que han forjado la identidad cultural (Varela & Marcillo, 2015).

En relación a lo expuesto, se destacan las siguientes comidas: sal prieta, maní graneado acompañados con plátano verde o maduro asado, tortillas de maíz, yuca; hayacas, humitas, empanadas de verde, muchines, bolones de verde con queso, maní o chicharrón, patacones, chifles; viche de pescado o mariscos, caldo y seco de gallina criolla, caldo de vegetales con queso criollo, caldo de albóndigas, la tonga, variedad de ceviches (Espinoza, Zonas Gastronómicas en Manabí y el Turismo Cultural, 2015); otro elemento de la tradición culinaria en Manabí puede ser observado en lugares en donde la cocción de alimentos es realizada en fogones, una tecnología ancestral usada aun en la modernidad. (Martinez, 2015)

En Portoviejo la capital manabita, estudios científicos y descriptivos reflejan que la cocina del pasado y del presente tiene una estrecha relación con su bio-región como lo es la cuenca del

Río Portoviejo (Samaniego, 2019), al paso del tiempo este valle ha tenido un cambio de rural a urbano sin embargo en la actualidad hay habitantes que aún viven adyacentes al río Portoviejo por lo tanto siguen practicando la agricultura y ganadería por este motivo conservan sus costumbres alimenticias, además de su rica industria marítima, así mismo (Molina, Palma, & Chávez, 2018) indican que existe una estrecha relación entre gastronomía y costumbres, enraizadas en la zona rural y que han trascendido a la zona urbana, sin muchas pretensiones de quedarse debido al epistemicidio ocasionado por la ola del modernismo y la practicidad.

Por otra parte, a resultado de la promoción y desarrollo culinario demostrado después del terremoto sufrido en el año 2016, dicho sector concedió las mayores facilidades de emprendimientos y subsecuentemente de empleos para sus habitantes por estas razones la ciudad de los Reales Tamarindos llegó a formar parte de la Red de Ciudad Creativa en la modalidad de gastronomía (Organización de las Naciones Unidas, 2019), lo que la pone a la par con ciudades con un gran nivel turístico como lo son Phuket en Tailandia, Macao en China y Arequipa en Perú.

Planteamiento del problema

La conservación y transferencia de la cultura gastronómica es una parte inherente de la expresión de un pueblo al que ella pertenece ya que la sustitución de los alimentos tradicionales por la comida proveniente de otra cultura, es un acto que influye considerablemente a largo plazo en el saber y en el ser del individuo (y de las futuras generaciones) al no poder identificar ni percibir cuál es la cocina emblemática o referente de la ciudad a la que pertenece, creando un nuevo contexto gastronómico ajeno al individuo (Salazar, 2012)

Con el paso de las generaciones los paladares y las formas de cocinar evolucionan y las costumbres se desvanecen. Las viejas formas de cocinar (una pizca de esto o aquello) son olvidadas, muchas madres y abuelas cocinaban solo a gusto y tradición no dejando recetas que pasar a las siguientes generaciones (Swarns, 2012) consecuentemente la razón por la que llamamos específicamente a algunos platos típicos hoy en día es porque existen gracias a las familias que han mantenido lo mejor que han podido las costumbres. Otras razones por que las transferencias de estos conocimientos se opacaron en la memoria de las personas es la transición que hubo en la cocción de los alimentos cuando se pasó de vivir del ambiente de

campo a la ciudad poco a poco se adoptaron los cambios de otras ciudades del mundo como lo fue las cocinas y hornos a gas (Albala, 2013) lo que incremento el riesgo al preparar alimentos, simultáneamente a este hecho la preparación de los alimentos en los cuales participaban varios miembros de la familia se vio delimitado a solo las personas adultas para mayor seguridad.

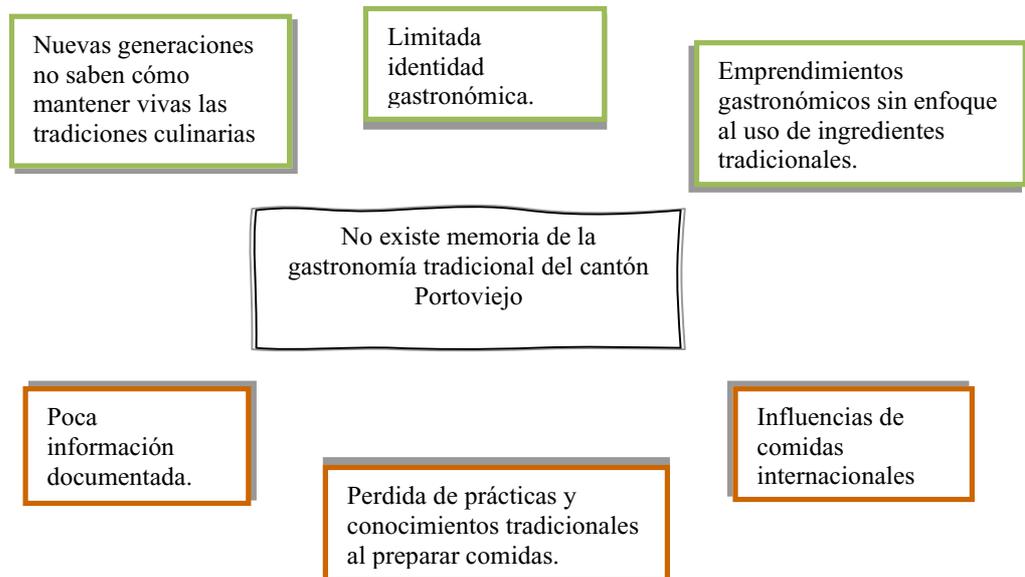
Como resultado del mismo la poca transferencia de las tradiciones culinarias dejó expuesto a este sector a influencias externas que menguaron la alimentación representativa -como lo es la comida rápida- por lo tanto, mantener la autenticidad para que los platos tengan sabor a la región y las comidas que representen el área brindarían conocimientos y una conciencia sobre de dónde vienen sus comidas ya la misma es un símbolo de la sociedad y desde este punto de vista es la puerta de entrada para que los visitantes aprecien la cultura de un destino (Chang, Mak, & Athena, 2011), este es el caso de la gastronomía japonesa, en donde “rescatar” la gastronomía no ha sido una preocupación ya que nunca se perdió, en Kyoto por ejemplo existen restaurantes pasados de generación en generación como lo es Tamahide que abrió sus puertas en 1760 y hasta el día de hoy obtiene largas filas por su famoso plato *oyakodon* – un plato que consiste primordialmente de arroz, pollo y huevo, preparado con la misma receta de hace generaciones atrás-. (Goh, 2015)

El hecho de que Ecuador no tenga estos representativos es porque la gastronomía se dio por sentada y términos como impulsar, rescatar, promover, valorar y sobre todo visibilizar son usados en la actualidad como consecuencia del mismo. Después de que la capital Manabita pasara a formar parte de la red de ciudades creativas en el campo gastronómico, Ángel Montes, director del Departamento de Turismo, Cultura y Patrimonio del GAD Portoviejo, resaltó la formación de un comité para emprender los compromisos a través de festivales que muestren el potencial gastronómico de la ciudad y enfatiza que el reconociendo muestra el trabajo en la conservación de las recetas y sobre todo compromete a las autoridades a seguir trabajando por en investigación culinaria. (Ministerio del Turismo, 2019) Aunque se hace indispensable también actuar creativamente en la innovación de productos culinarios de la comida local, regional y perfeccionar los servicios, de modo que se posibilite obtener un valor agregado por la gestión turística y propiciar el incremento de la competitividad de un determinado producto turístico con relación a otros (Falcón, y otros, 2018)

Por lo expuesto, se sintetiza en el siguiente esquema de árbol del problema, las principales causas y efectos identificados:

Gráfico # 1

Árbol del problema



Elaboración propia

Formulación del problema

¿Cómo preservar la memoria de la gastronomía tradicional del cantón Portoviejo?

Para precisar los límites de la investigación se plantea como **objeto de investigación** la gastronomía tradicional mientras el **campo de acción** es el cantón Portoviejo.

Principales variables de investigación

Independiente: La gastronomía tradicional

Dependiente: desarrollo turístico y cultural del cantón.

Objetivo general:

Contribuir a la preservación de la memoria de la gastronomía tradicional de Portoviejo para favorecer el desarrollo turístico y cultural del cantón.

Objetivos específicos:

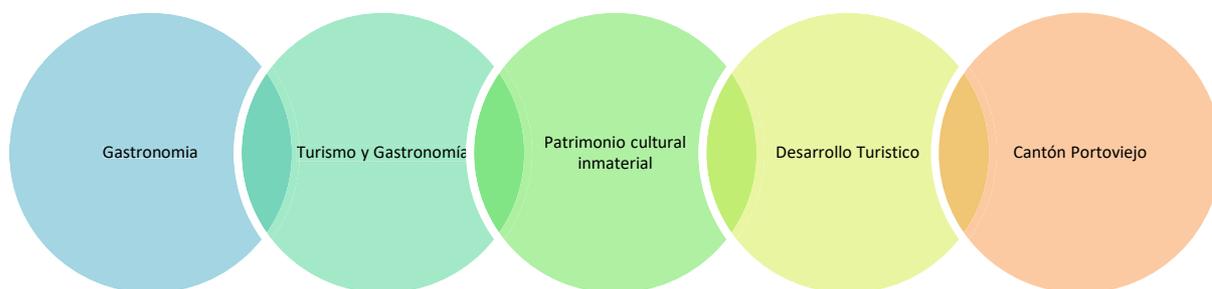
1. Identificar los principales referentes sobre la gastronomía tradicional de Portoviejo.
2. Determinar los principales indicadores que se deben conocer sobre la gastronomía tradicional.
3. Mostrar los resultados del estudio de la gastronomía tradicional del cantón Portoviejo.

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO O REFERENCIAL

Para una mejor comprensión teórica se ha organizado el siguiente esquema que muestra el hilo conductor de las principales variables objeto de estudio:

Gráfico # 2

Hilo conductor del marco teórico referencial



Elaboración propia

1.1 Gastronomía

Para Fausté-Forné (2016) es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan inherentes, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos.

Por otro lado, (Lujan, 2019), plasma en su libro que la historia de la alimentación va ligada con la evolución del hombre, la necesidad de comida configuro los aspectos de la psicología de los pueblos, ya que el hombre apenas tuvo el fuego a su favor, creo utensilios y vario los alimentos. Fundamentado en lo anteriormente expuesto, se comprende por gastronomía como el entendimiento del hombre a través de sus medios de alimentación, un arte que estudia la conexión entre la comida, la cultura y la tradición según el área geográfica que es elegida, esta

hace usos de teorías y metodologías históricas, antropológicas, económicas, socioculturales y científicas, al tiempo abraza los conceptos experimentales y prácticos que hacen que valga la pena estudiarla.

1.1.1. Tipos de Gastronomía

1.1.1.1 Gastronomía internacional

La gastronomía internacional se profundiza en una cultura ya que los olores y sabores marcan la diferencia entre los países esta misma no solo implica aprender recetas y cómo combinar los productos, sino que también incluye la comprensión de componentes culturales, instrumentos y utensilios, técnicas y sabores. Esto le permite al profesional de la Gastronomía maximizar su creatividad al crear fusiones de sabores y técnicas culinarias que dan un toque especial a los platillos. (UTPL, 2020)

Para (Kocevski & Risteski, 2020) hay dos enfoques para definir la cocina internacional. El primero es que la cocina internacional es algo que tiene aceptación internacional, es decir, una cocina cuyas características son las mismas en todo el mundo. Un ejemplo de ello sería la cadena de comida rápida McDonalds, donde su oferta es la misma en todo el mundo, por lo que es un alimento internacional. El segundo enfoque habla de la cocina internacional como cocina elaborada y consumida fuera de su país de origen, por ejemplo, la cocina italiana en los Estados Unidos es internacional, pero en Italia es cocina nacional. si la cocina internacional es vista como una cocina aceptada en todo el mundo, siempre será la misma, sin importar dónde se esté preparando. Esto significa que la cocina internacional es al mismo tiempo cocina nacional de otro país.

1.1.1.2. Gastronomía nacional

La gastronomía proviene de la iniciativa e imaginación humana mientras que nacional se refiere a las cosas materiales como lo es la tierra es decir a lugares geográficos específicos y los productos encontrados en ellos. En este sentido el termino "gastronomía" nos dice algo sobre la

comida y "naciones" algo sobre los lugares, aunque actualmente la gastronomía está asociada con la nacionalidad hasta tal punto que la acuñación de "gastronomía nacional" se ha convertido en un medio casi exclusivo de organizar el vínculo entre comida y lugar.

Debido a la naturaleza tangible y visceral de los alimentos, la gastronomía de un lugar se ha utilizado como una forma de marcar la propiedad sobre los ingredientes crudos, las técnicas de cocina, las prácticas rituales, el significado social que provienen de un lugar determinado. (Mintz, 1996)

La gastronomía nacional es probablemente uno de los tipos de cocina más complicados. Hay mucho debate sobre cómo definir este tipo de gastronomía. Los problemas surgen del hecho de que esta no se define simplemente por el aspecto territorial, muchos otros factores influyen en él, como geográficos, económicos, históricos, políticos, religiosos, etc. (Anderson, 2005) nos indica que la gastronomía nacional cambia bajo estas influencias. Por lo tanto, la clasificación de una cocina ayuda a marcar un lugar geográfico como nación; permite a las personas imaginar la unidad nacional y crear categorías convenientes para comprender las prácticas alimentarias.

1.1.1.3. Gastronomía Tradicional

La gastronomía tradicional posee un sabor muy diferente de los alimentos convencionales y procesados ya que estos alimentos están llenos de sabor, textura y aroma. Estos alimentos reales, integrales y nutritivos se disfrutaban de generación en generación consumidos durante milenios por personas de todo el mundo. El consumo de alimentos tradicionales favorece las labores agrícolas familiares más pequeñas y sus operaciones ayudan al medio ambiente utilizando métodos sostenibles de producción de alimentos. (Price, 2010) ya que los mismos no se procesan ni envasan ni se envían a todo el planeta, por lo que en muchos casos los alimentos tradicionales también son los que se encuentran en su comunidad local.

La alimentación y los hábitos alimentarios son parte de la cultura de las personas y como tal pasa a formar parte de los valores culturales que incluye la tradición. Más aún se puede hablar de los hábitos alimentarios tradicionales, refiriéndose a los hábitos de consumo de alimentos,

tipos de alimentos que se consumen, así como como las formas y técnicas de preparación de alimentos y cocción de los alimentos, que se han transmitido durante generaciones (Kocevski & Risteski, 2020). Visto de esta manera lo que separa la comida tradicional de la nacional es el hecho de que la comida nacional se refiere a las formas alimentarias actuales, incluidas las recientemente aceptadas, mientras que la comida tradicional siempre se refiere a las prácticas que se han transmitido por un largo tiempo dentro de las descendencias familiares, aunque la gastronomía tradicional sigue en evolución y estos cambios se producen debido a las nuevas formas de vida que vienen con el progreso y la modernización.

1.1.1.4 Gastronomía sostenible

La gastronomía sostenible, es una cocina que nos ayuda a saber de dónde provienen los ingredientes, cómo se cultivan y llegan a nuestros mercados y eventualmente a nuestros platos. Esta es la idea de que algo como la agricultura, la pesca o incluso la preparación de alimentos se puede hacer de manera que no se desperdicie nuestros recursos naturales sin perjudicar nuestro medio ambiente o nuestra salud.

Promover la energía limpia para los restaurantes locales (use gas y electricidad en lugar de carbón, use gas natural en lugar de carbono); Sensibilizar a la ciudadanía sobre la gastronomía sostenible a través de canales de televisión y programas gastronómicos y a través de exposiciones culturales alimentarias, destinadas a la industria alimentaria y los agricultores. (ONU, 2021)

El concepto de que los alimentos pueden contribuir al desarrollo rural y la sostenibilidad cultural está respaldado por el esfuerzo de reconectarse con los consumidores a través de la personalización del canal de venta. Este esfuerzo apoya una relocalización cultural de los alimentos de acuerdo con la demanda actual de respeto al medio ambiente y sostenibilidad.

Además, este tipo de apoyo protege los puestos de trabajo existentes y crea empleo al estimular las economías agrarias y favorecer a las comunidades agrícolas locales y las pequeñas empresas. En última instancia, estos cambios son una herramienta para el desarrollo rural, en este contexto, la valorización del lugar a través de la comida está ligada a la comunidad local, el territorio y la economía (Rinaldi, 2017)

Fundamentado en lo anteriormente expuesto sobre los diferentes tipos de gastronomía, la investigadora concluye que la gastronomía es practicada en todo el mundo y las diferencias entre cada país, región o ciudad es lo que la hace única y representativa del lugar de donde proviene, además es un factor de desarrollo para las comunidades que está ganando más reconocimiento e impulso de parte de entidades importantes como la ONU mundialmente y en el caso de Portoviejo el GAD municipal, los cuales buscan salvaguardar este tipo de patrimonio inmaterial.

1.1.2. Indicadores de la gastronomía tradicional

Molina, Molina, & Oña (2016) al preguntarse si existen definiciones específicas para la gastronomía como patrimonio intangible dan por conclusión los siguientes aspectos:

Un producto de consumo frecuente o asociado a celebraciones o de temporadas específicas, transmitido de una generación a otra, hecho de una manera específica, naturalmente procesado, distinguido y conocido por sus propiedades sensoriales y asociado con una determinada área local, región o país platos nacionales cocinados con ingredientes locales de la cocina del país No solo la comida, sino también la forma de beber y comer. La combinación de diferentes elementos: sociabilidad, transmisión, identidad, tradición y evolución, comida fresca y local

Según Kocevski & Risteski PHDs de la facultad de turismo y hospitalidad de la universidad San Clemente de Ohrid de Sofía en Bulgaria se divide en dos indicadores:

- Aspectos geográficos; Clima ya que de este factor dependen los productos que crecen en el territorio como los vegetales, frutas, ganado.
- Aspecto histórico: estilo de preparación, manera de servir, su evolución y su geografía ya que los eventos históricos siempre están conectados a territorios específicos.

Para Gellynck y Kühne (2008) los productos alimenticios tradicionales se definen de acuerdo con tres criterios:

- Los pasos clave de producción de un producto alimenticio tradicional deben realizarse en un área determinada, que puede ser nacional, regional o local.

- El producto alimenticio tradicional debe ser auténtico en su receta (mezcla de ingredientes), origen de la materia prima y/o proceso de producción.
- Además, el producto alimenticio tradicional debe haber estado disponible comercialmente durante al menos 50 años.

El estudio de Almansouri, Verkerk, Fogliano, & Luning (2021) presento estos indicadores con su para la realización de comida autentica patrimonial:

- Lugar : Abastecimiento (productos)
- Legado y personas : Preparación y cocción
- Lugar, legado y personas: Manera de servir y manera de consumir o presentación y modales en la mesa.

Para Jacinthe Bessière (1998) el patrimonio no se considera únicamente como un vínculo entre el pasado y el presente, sino también como un depósito de significado necesario para comprender el mundo, por lo tanto, considera estos indicadores: Continuidad, permanencia, estabilidad, reproducción, dinamismo y Adaptación, ideología de conservación

Por otro lado, la (Organización Mundial del Turismo; Basque Culinary Center, 2021) sostienen como indicadores para potenciar la identidad culinaria de destinos a lo siguiente:

- Protección
- Reconocimiento
- Promoción
- Desarrollo de los productos locales y la gastronomía propia

2.1 Turismo y gastronomía

La alimentación también puede ser comprendida en el contexto del turismo cultural ya que para muchos turistas uno de los atractivos del viaje es la experiencia gastronómica que cada localidad ofrece. (Tramontin & Gonçalves, 2010) porque la elaboración de productos y platos regionales se convierte en parte de la experiencia turística. Al saborear un plato diferente, el turista se encuentra con las manifestaciones de la cultura local, entra en contacto con los

saberes y sabores, los colores, los ingredientes, los condimentos y los modos de preparación; unidos al contexto histórico en que surgió el plato (y permaneció) en aquella cultura. Estos factores transmiten la identidad de la población local a través de la degustación de la gastronomía regional.

Dicho de otra manera, la alimentación, en su sentido cultural, puede ser entendida como un sistema de representaciones donde lo que es o no comestible y cómo debe ser consumido son elementos que componen redes de significados. La estructura social se entiende a través del lenguaje de la alimentación. Así, lo que es comestible para una cultura no lo es para otra, al igual que la manera de comer, de preparar los alimentos, o de armar el menú. Todo esto forma parte de un conjunto de significados sociales y simbólicos diversos (Menasche & Gomensoro, 2007).

Por consecuente a la información anterior, se puede decir que el turismo y su interrelación con la gastronomía es un factor motivacional para viajar, en donde las comidas y bebidas locales son las características que el turista busca y disfruta, con la que forma experiencias que le permiten empaparse de las tradiciones del lugar el cual visita.

3.1 Patrimonio cultural inmaterial

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. La importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en los conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un estado, y reviste la misma importancia para los países en desarrollo que para los países desarrollados. (Organización de las Naciones Unidas, 2021)

Ahora bien, para la profesora de Patrimonio y estudios de museos Smith (2015) el patrimonio es un proceso, en donde identificamos los valores, los recuerdos y cuáles son los significados culturales y sociales que nos asisten a dar sentido al presente, nuestro lugar social y a nuestras

identidades. El patrimonio es un proceso de negociar los significados y valores históricos y culturales que ocurren en torno a las decisiones que tomamos para preservar, o no, ciertos lugares u objetos físicos o eventos intangibles y la forma en que estos se gestionan exhiben o realizan. Por lo expuesto, se entiende que el patrimonio cultural inmaterial está compuesto por todas las manifestaciones inmateriales de la cultura las cuales representan la variedad del patrimonio de la humanidad y convirtiéndose en un transmisor importante de diversidad cultural, de esta manera las poblaciones de un lugar específico pueden ser los portadores de estas conexiones culturales encontradas en comunidades y grupos.

4.1 Desarrollo turístico

El desarrollo sostenible del turismo y las prácticas de gestión sostenible según la (OMT, 2000) se aplican a todas las formas de turismo en todos los tipos de destinos, incluidos el turismo de masas y los diversos segmentos turísticos. Los principios de sostenibilidad se refieren a los aspectos medioambiental, económico y sociocultural del desarrollo turístico, habiéndose de establecer un equilibrio adecuado entre esas tres dimensiones para garantizar su sostenibilidad a largo plazo.

Por lo tanto, el turismo sostenible debe respetar la autenticidad sociocultural de las comunidades anfitrionas, conservar sus activos culturales y arquitectónicos y sus valores tradicionales, y contribuir al entendimiento y la tolerancia intercultural. Además, debe asegurar actividades económicas viables a largo plazo, que brinden beneficios socioeconómicos correctamente distribuidos, entre los que se cuenten oportunidades de empleo estable y de obtención de ingresos y servicios sociales para las comunidades anfitrionas, y que contribuyan a la reducción de la pobreza. (Varisco, 2008)

En tal sentido el desarrollo turístico a través la gastronomía se ha vuelto un punto estratégico que contribuye a la generación de divisas y empleo, dando valor a la producción de alimentos de calidad, hasta las empresas hoteleras o turísticas y que ayuda a la promoción de la marca del país.

5.1 Cantón Portoviejo

Es la capital provincial y centro de manifestaciones políticas y culturales de Manabí. La ciudad fue fundada el 12 de marzo de 1535 por el Capitán Francisco Pacheco fundada para custodiar la frontera norte de la Gobernación de Pizarro y para abastecer de maíz, agua y alimento a los barcos españoles (Municipio de Portoviejo, 2010). La cabecera cantonal es conocida como la ciudad de los Reales Tamarindos, porque hubo una época en que se plantaron y crecieron los más frondosos árboles de esta fruta. Portoviejo tiene mucha historia, tradición y gran potencial arqueológico. Al inicio de este siglo fue descubierto una gran cantidad de piezas arqueológicas y restos de ciudades antiguas, en lo alto del Cerro de Hojas. (Gobierno de Manabí, s.f.).

Como festividades populares de la ciudad podemos encontrar las siguientes;

- 12 de marzo: fundación de Portoviejo.
- 18 de octubre: independencia de Portoviejo.
- 24 de septiembre: fiesta religiosa en honor a la Virgen de La Merced.
- Junio y Julio: fiestas de San Pedro y Pablo, en agradecimiento a la buena cosecha y pesca que reciben durante el año.

5.1.2 Historia de la gastronomía de Portoviejo

Portoviejo fue la primera ciudad en ser fundada por los españoles, esta situación hizo posible que los pueblos aborígenes cercanos a Puerto Viejo -antiguo nombre de la ciudad- en la colonia aprendieran de manera eficaz la crianza y faenamiento de los cerdos, así mismo con la elaboración de las morcillas y longanizas, que es una actividad que los descendientes mantienen hasta hoy. (Espinoza, 2019). Ahora bien, cuando nos referimos a su gastronomía, Portoviejo forma parte de la zona 3 de las 5 zonas gastronómicas que han sido determinadas en Manabí, junto con Santa Ana, Olmedo, Rocafuerte y Tosagua.

Se hace necesario resaltar que la sazón de la capital manabita fue reconocida como parte de la Red de Ciudades Creativas, por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, al conmemorarse el Día Mundial de las Ciudades, Portoviejo recibió este

reconocimiento en donde se busca recuperar su cultura, a través de la gastronomía y la conservación de recetas ancestrales. (Ministerio de Turismo, 2019).

En vista de lo anteriormente descrito, se puede sintetizar que el cantón Portoviejo ha sido de gran importancia no solo política sino también cultural, siendo reconocida como la primera ciudad del Ecuador en conseguir el reconocimiento de ciudad creativa en el área gastronómica, por sus diferentes sabores y emprendimientos gastronómicos por su población y el apoyo dado por las autoridades del cantón para que estos sean apreciados por todos.

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

En este capítulo se va a identificar el enfoque metodológico de la investigación con los distintos métodos y como son aplicados en la misma, además como se precisan las técnicas e instrumentos que van a ser aplicados.

ENFOQUE

El presente trabajo de investigación tendrá un enfoque cualitativo que tiene como propósito reconstruir la realidad, descubrirla e interpretarla; de modo que en este método lo importante no es la verificación, sino la comprensión o la interpretación de lo investigado (Paitán, Mejía, Ramírez, & Villagomez, 2014); Así mismo este enfoque utiliza la recolección de datos sin medición numérica para descubrir o afinar preguntas de investigación en el proceso de interpretación, es la razón por la que con frecuencia es necesario regresar a etapas previas; Por ello, se deben visualizar las fases desde la inmersión inicial hasta el reporte de resultados. (Sampieri, Collado, & Lucio, 2010). de acuerdo con (Creswell, 1997), también se refiere a este enfoque como una investigación naturalista, fenomenológica, interpretativa o etnográfica, y es una especie de “paraguas” en el cual se incluye una variedad de concepciones, visiones, técnicas y estudios no cuantitativos

En síntesis, no se busca investigar parámetros fijos que sean contables sino información que nos ayude interpretar en manera general sobre el tema, por lo tanto, se recolectarán datos descriptivos para determinar los platos referentes de la ciudad de Portoviejo con un énfasis en sus procesos de realización para tener una comprensión más profunda acerca de los mismos.

MÉTODOS

El estudio se enmarcó en una investigación de carácter descriptivo y este tipo de estudios buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otra variable sometida a análisis. Y solo se

recogerá información sobre los conceptos a los que se refieren. (Sampieri, Collado, & Lucio, 2010). Para Tamayo (2003) la investigación descriptiva comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de como una persona, grupo o cosa, conduce sus funciones en el presente ya que la investigación descriptiva trabaja sobre las realidades de los hechos y sus características fundamentales es de presentarnos una interpretación correcta. Consiguientemente las medidas estipuladas por los autores permitirán que la investigación sea concisa para luego analizar describir, interpretar y narrar las características de la gastronomía tradicional de Portoviejo.

Y además será utilizado el método de análisis y síntesis ya que tiene gran utilidad para la búsqueda y el procesamiento de la información empírica, teórica y metodológica. Este análisis posibilita descomponer la información en busca de lo esencial en relación con el objeto de estudio, mientras que la síntesis puede llevar a generalizaciones contribuyen paso a paso y son parte de la red de indagaciones necesarias (Jiménez & Jacinto, 2017). De esta manera el análisis y la síntesis no existen independientemente uno del otro. En la realidad el análisis se produce mediante la síntesis: el análisis de los elementos de la situación problemática se realiza relacionando estos elementos entre sí y vinculándolos con la situación problema como un todo. A su vez la síntesis se produce sobre la base de los resultados alcanzados previamente por el análisis. (García Dihigo & Gutiérrez, 2005).

Dicho método es aplicado en esta investigación esencialmente en la elaboración del marco teórico, momento en que se realizó la revisión literaria de diferentes autores sobre los métodos de estudio en el que se precisó las principales definiciones para las variables de la investigación y a partir de la síntesis de esta información la autora llega a su propio criterio y construye por sí misma las conclusiones de este trabajo investigativo.

TÉCNICA

La entrevista puede definirse como una situación construida o creada, con el fin específico de que un individuo pueda expresar una conversación, de su pasado, presente o futuro” (Kahn & Cannell, 1977). Para Denzin y Lincoln (1994) la entrevista es “una conversación, es el arte de

realizar preguntas y escuchar respuestas”, lo que indica que la entrevista está fuertemente influenciada por las características personales del entrevistador. Por lo tanto, la entrevista da la oportunidad de obtener detalles en profundidad del entrevistado claro está que esto solo puede ser logrado si la otra parte es decir el entrevistador esta entrenado para guiarlos en esta conversación y hacer las preguntas correctas para recopilar datos significativos acerca de las historias, experiencias y perspectivas personales de cada individuo entrevistado.

Las entrevistas se realizarán a personas con conocimientos gastronómicos de la ciudad como propietarios de restaurantes o locales de comida criollas, además a chefs de escuelas de gastronomía de la ciudad el cuales su trabajo este enfocado en preparación de comida tradicional. Otra técnica utilizada es la revisión documental que permite identificar las investigaciones elaboradas con anterioridad, las autorías y sus discusiones; delinear el objeto de estudio (Valencia López, 2017); construir premisas de partida; consolidar autores para elaborar una base teórica; hacer relaciones entre trabajos; Según (Whitney, 1937), los datos son las cosas con las que pensamos. Son las materias primas de la reflexión, hasta que por comparación, combinación y evaluación se intensifican a niveles más altos de generalización, donde nuevamente sirven como materiales básicos para un pensamiento cada vez más elevado. Esta técnica será utilizada para identificar los indicadores según los distintos autores revisados y a partir de esto determinar las preguntas requeridas para el levantamiento de información.

INSTRUMENTOS

Una guía de entrevista es simplemente una lista de los temas de alto nivel que planea cubrir en la entrevista con las preguntas de alto nivel que desea responder bajo cada tema. Por lo general, limitamos la guía a una página para que sea fácil de consultar y para asegurarnos de que no estamos obteniendo un nivel demasiado bajo. El proceso de creación de una guía de este tipo puede ayudar a enfocar y organizar su línea de pensamiento y, por lo tanto, el cuestionamiento. (Kaufmann, 2016). Por lo tanto, la guía que es utilizada en esta investigación consta de diez preguntas abiertas, las cuales fueron sometidas a un proceso de validación por parte de tres expertos en el área gastronómica de la facultad de Hotelería y Turismo de la universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

Elaboración del cuestionario de entrevista

1. ¿Cuáles son los platos que considera usted más antiguos y por qué?
2. ¿Cuáles son los platos que son consumidos actualmente que representan las tradiciones del cantón Portoviejo y por qué piensa usted que son aquellos?
3. ¿Conoce usted si han tenido una evolución a través de los años? es decir, se siguen usando los mismos productos en su elaboración o en otro caso ha cambiado su presentación
4. ¿Estos platos son preparados con productos locales?
5. ¿Cuál es la receta de estos platos?
6. ¿Cuál es su modo tradicional de preparación?
7. ¿Como adquirió los conocimientos acerca de la preparación de estos platos?
8. ¿Sabe con exactitud donde se originan platos dentro del cantón?
9. ¿Estos platos se consumen en celebraciones o fechas especiales, o son de consumo diario en la mesa de los portovejenses?
10. A manera personal, ¿Considera usted que la gastronomía tradicional está ligada a su identidad como portovejense?

Fuente: Elaboración propia

Se utilizó también el muestreo intencional para desarrollar la muestra de la investigación en discusión. De acuerdo con este instrumento, que pertenece a la categoría de muestreo no probabilístico, los miembros de la muestra se seleccionan sobre la base de sus conocimientos, relaciones y experiencia con respecto a un tema de investigación (Whitney, The elements of research, 1937). Se eligieron como miembros de este muestreo a cinco personas nacidas en Portoviejo. todos los participantes tienen experiencia en el área de gastronomía de la ciudad con negocios de comida tradicional que han estado o estuvieron vigentes hace muchos años. Un chef y cuatro emprendedores son la población objetivo a participar, los mismos fueron contactados por la investigadora la cual no es miembro o ha sido miembro del grupo familiar o de trabajo de las personas elegidas.

Unidades de análisis: Escuela gastronómica artes culinarias, Restaurante El Caramel, Las tongas de Berni, Restaurante las Hamacas, Restaurante las Chozas.

Unidades de información: Chef. Irina Intriago Mendoza, Santa Bernardita Vélez Pisco, Gloria Jessenia de la Cruz Macias, Zoila Monserrate Argandoña Santana y Ramona Saltos Macias.

CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este apartado se va a mostrar los resultados obtenidos de la aplicación de las técnicas determinadas en el capítulo anterior como son la revisión bibliográfica y la entrevista; Para esto se ha organizado la información de tal manera que se responda a los objetivos inicialmente planteados.

Por lo que respondiendo al objetivo 1 que plantea: “Identificar los principales referentes sobre la gastronomía tradicional de Portoviejo”, la investigadora muestra los siguientes resultados, fruto de la revisión bibliográfica:

Tabla 1 Referentes gastronómicos

#	Autores	Referencias sobre la Gastronomía de Portoviejo
1	GAD Portoviejo, (2020)	Sin duda la nueva fortaleza de Portoviejo es su comida, su creatividad y su gente, todo esto es el círculo virtuoso que se traduce en reconocimientos nacionales e internacionales pues Portoviejo fue reconocido por la UNESCO como ciudad creativa gastronómica además de pueblo mágico y destino seguro, títulos que le otorgaron el Ministerio de Turismo, el SECTUR de México y el consejo mundial de viajes y turismo; Lo que es un punto muy importante porque nos identifica como lo mejor y el ser reconocido a nivel nacional e internacional es la meta para una ciudad que en la gastronomía forja su turismo.

2	Dra. Libertad Regalado, (2020)	<p>La comida tradicional es el vínculo que tienen los alimentos con la cultura, esto hace que los productos alimenticios sean una pieza importante de la historia. La cocina tradicional de Portoviejo se ha mantenido al interior de los hogares, así como en la oferta de restaurantes, donde la fortaleza es su práctica permanente, gracias a un sistema agrícola-alimenticio-culturas que ha permitido mantener vivas las recetas.</p> <p>Un punto importante es que la misma está registrada en el sistema de información de patrimonios culturales del Ecuador porque cumple con los criterios de reconocimiento del patrimonio cultural inmaterial gracias a un trabajo realizado desde la ciudad de Portoviejo con un grupo de investigadores. La UNESCO el 31 de octubre del 2019 proclamo a Portoviejo como miembro de la red de ciudades creativas, en el ámbito creativo de la gastronomía entendiéndose a Portoviejo como un espacio articulador de la provincia de Manabí estos son dos pasos muy importantes en el objetivo que nos proponemos, entender la gastronomía como patrimonio cultural alimentario debe llevarnos a construir un producto que logre a través del estudio científico la revalorización, conservación, la promoción y la protección de este bien.</p>
---	--------------------------------	---

Fuente: Elaboración propia a partir de varios autores

Análisis: Existe poca literatura respecto a la gastronomía tradicional de la ciudad de Portoviejo sin embargo los autores coinciden en lo importante que es la gastronomía para el desarrollo de la actividad turística y se destaca que ha sido reconocido por la UNESCO en el área creativo-gastronómica.

Así mismo considerando el objetivo número 2 que busca determinar los principales indicadores que se deben conocer de la gastronomía tradicional, la investigadora ha creado la siguiente matriz que permite dar respuesta a este objetivo.

Tabla 2 Indicadores de gastronomía tradicional

Autores	Indicadores
María de Miguel Molina, Blanca de Miguel Molina, Virginia Santamarina Campos & María del Val Segarra Oña (2016)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Un producto de consumo frecuente o asociado a celebraciones y / o temporadas específicas 2. Transmitido de una generación a otra, hecho de una manera específica 3. Naturalmente procesado 4. Distinguido y conocido por sus propiedades sensoriales 5. Asociado con una determinada área local, región o país
Según Kocevski & Risteski (2020)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aspectos geográficos: Clima 2. Aspecto histórico: Estilo de preparación, manera de servir, evolución y geografía.
Gellynck & Kühne (2008)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los pasos clave de producción de un producto alimenticio tradicional deben realizarse en un área determinada, que puede ser nacional, regional o local. 2. El producto alimenticio tradicional debe ser auténtico en su receta (mezcla de ingredientes), origen de la materia prima y/o proceso de producción.
Almansouri, Verkerk, Fogliano, & Luning (2021)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lugar : Abastecimiento (productos) 2. Legado y personas : Preparación y cocción 3. Lugar, legado y personas: Manera de servir y manera de consumir o presentación y modales en la mesa.
Jacinthe Bessière (1998)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Continuidad 2. Permanencia 3. Estabilidad 4. Reproducción 5. Dinamismo y Adaptación 6. Ideología de conservación

Organización Mundial del Turismo y el Basque Culinary Center (2021)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Protección 2. Reconocimiento 3. Promoción 4. Desarrollo de los productos locales y la gastronomía propia
---	--

Fuente: Elaboración propia a partir de varios autores

Análisis: A través del análisis de la literatura se evidencio en la tabla #2 a diferentes autores y su definición acerca los indicadores de la gastronomía tradicional. La investigadora concluye que los siguientes son los elementos en común, estos términos y variaciones identificados fueron usados como puntos importantes en las entrevistas realizadas y se muestran a continuación:

- Geográfico: Realizado en una determinada área local, región o país.
- Continuidad: Transmitido de una generación a otra.
- Reproducción: Auténtico en su modo de preparación (ingredientes, cocción y manera de servir)
- Permanencia: Preparaciones de consumo frecuente y disponible comercialmente por al menos cincuenta años.
- Protección: Ideología de conservación y promoción.

En relación con el objetivo 3 que manifiesta: “mostrar los resultados del estudio de la gastronomía tradicional del cantón Portoviejo”, la investigadora a continuación presenta los resultados de las preguntas generadas en las entrevistas.

Tabla 3 Pregunta #1: ¿Cuáles son los platos que considera usted más antiguos y por qué?

Entrevistados	Respuesta
Írina Intriago Mendoza	Viche, corviche, ceviche, troliche porque el termino iche que viene de la lengua de nuestros ancestros significa comida.
Santa Bernardita Vélez Pisco	Tongas con la gallina criolla y los bollos, porque desde la antigüedad los hombres salian a trabajar al campo por lo que tenian que ir bien alimentados y esa es la razón por la que la tonga se envuelve en la hoja del verde.

Gloria Jessenia de la Cruz Macias	El viche y el caldo de gallina criolla serian los más antiguos, con el caldo de gallina como el principal porque se han consumido desde hace mucho tiempo aquí en Portoviejo.
Zoila Monserrate Argandoña Santana	Los viches, estofado de gallina criolla, los bollos y los corviches son los platos servidos siempre desde mi infancia.
Ramona Saltos Macias	Viches de pescado, camarón, de carapacho de cangrejo, suero blanco, caldos de hueso de chanco, la chicha y los verdes asados, esto es lo que es come siempre en Mejía.

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Los resultados de esta pregunta demostraron algunos platos en común siendo el más sobresaliente el viche con sus variaciones ya que puede ser de pescado, camarón y carapacho de cangrejo, por segundo vemos como el producto de la gallina criolla el cual está presente en diferentes preparaciones como la tonga, el caldo y el estofado o seco, además se menciona al bollo y al corviche como otras de las preparaciones más antiguas, sorprendentemente solo una de las entrevistadas nombro a una bebida como lo es la chicha.

Tabla 4 Pregunta 2: ¿Cuáles son los platos que son consumidos actualmente que representan las tradiciones del cantón Portoviejo y por qué piensa usted que son aquellos?

Entrevistados	Respuesta
Irina Intriago Mendoza	El seco de gallina, el caldo de gallina, el viche y los corviches, las tortillas de maíz y de yuca, los panes de almidón, todos son muy representativos no solo de Portoviejo, pero de la gastronomía manabita, y no hay que olvidar la tonga, la morcilla y la chicha estos son autóctonos y se comen actualmente en pequeños puestos y también en restaurantes, no pasan de vigencia.
Santa Bernardita Vélez Pisco	Corviches, empanadas y las tortillas porque siguen siendos populares ahora y su venta es diaria.
Gloria Jessenia de la Cruz Macias	Los caldos de haba con chanco, de gallina, el suero blanco, y la salprietra aunque no es un plato en si es comprado siempre para acompañar las comidas.

Zoila Monserrate Argandoña	El seco y el aguado de gallina criolla y la albahacora hornada, al menos aquí en el restaurante El Caramel siguen siendo lo que más se vende.
Ramona Saltos Macias	El chicharrón de pescado o pescado apanado con los patacones, sopas marineras por la cercanía que se tiene con Crucita, aunque también hay platos con camarones de río.

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Se observa que los platos que resaltan son nuevamente el seco y el caldo de gallina, esta seguida por las tortillas de maíz y el corviche, aunque entran otros platos como el caldo hueso, el suero blanco y las morcillas, también son populares los acompañamientos como el plátano patacón y la salprietá, de esta manera se percata que algunas de las preparaciones que se etiquetaron como antiguas siguen siendo de consumo relevante y pueden ser encontrados en pequeñas huecas o restaurantes reconocidos en la ciudad de Portoviejo. Apartándonos de los ingredientes agrícolas adicionalmente las entrevistadas dan relevancia a los platos a base de mariscos que son adquiridos en la parroquia de Crucita.

Tabla 5 Pregunta 3: ¿Conoce usted si han tenido una evolución a través de los años? es decir, se siguen usando los mismos productos en su elaboración o en otro caso habría cambiado su presentación

Entrevistados	Respuesta
Irina Intriago Mendoza	En ciertos lugares donde preparan las tortillas de maíz si se ha cambiado porque no están utilizando la verdadera harina de maíz donde se cocinaba y se rayaba, ahora utilizan harinas procesadas en esto yo he notado variación aunque si hay lugares que conservan las recetas originales de la harina de maíz y también la de yuca que es la yuca rayada, ahora saliendo de Portoviejo o más bien de Manabí el seco de gallina tiene muchas variaciones a veces les ponen cosas acidas y demás que no son utilizadas por nosotros.
Santa Bernardita Vélez Pisco	No muchos cambios, pero en la tonga ahora para darle color al arroz se usa colorante amarillo entonces cuando se abre la tonga su presentación ya no es solo con arroz blanco, además de para sazonar ahora se le está agregando el maggie.

Gloria Jessenia de la Cruz	Hay poca variación a través de los años se han estado usando casi los mismos ingredientes
Zoila Monserrate Argandoña	No, los únicos cambios que se le hacen al plato son si el cliente lo desea.
Ramona Saltos Macias	Si se le daba algún cambio a la presentación del plato era para cambiar la apariencia y que el restaurante se diferencie entre otro.

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Los cambios expresados fueron el uso de harinas procesadas, sazonzadores como el Maggie y uso de colorantes que cambian la apariencia del plato, aparte de esto el grupo entrevistado concluye que hay pocas variaciones en el plato y si se da un cambio puede ser porque los consumidores lo solicitan.

Tabla 6 Pregunta 4 ¿Estos platos son preparados con productos locales?

Entrevistados	Respuesta
Irina Intriago Mendoza	La mayoría sí, a los vendedores que pasan con carretas porque ellos traen sus productos desde los mercados.
Santa Bernardita Vález Discua	Si todo se compra aquí.
Gloria Jessenia de la Cruz Medina	Si, los mismos productos de siempre.
Zoila Monserrate Argandoña	Todos son productos locales unos incluso comprados a las mismas personas desde hace años.
Ramona Saltos Macias	Si, comprado en el mercado de la ciudad.

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Cada participante alega comprar productos locales, a las mismas personas a lo largo de los años, a vendedores ambulantes o en los mercados de la ciudad.

Tabla 7 Pregunta 5: ¿Cuál es la receta de estos platos?

Entrevistados	Respuesta
Irina Intriago Mendoza	El seco de gallina Los ingredientes son la cebolla, tomate, pimiento y mucho ajo, achiote, sal esto es para el refrito, personalmente le agregó orégano y cilantro picado desde el inicio, las presas de la gallina criolla se dejan sudar en el agua y en mi cocina siempre se le agrega yuca.
Santa Bernardita Vélez Pisco	Tonga -El arroz se cocina con colorante amarillo - Pollo se condimenta y se deja marinar en refrito licuado de ajo, cebolla, tomate, pimiento. -Después el pollo se cocina aproximadamente una hora a fuego lento en paila -Para la crema de maní, también se hace un refrito de tomate, cebolla y pimiento se junta con mani y se cocina a fuego lento por dos horas vemos que está listo cuando al mani le sale su propia grasa, sal al gusto, se le coloca el maduro frito, se envuelve en la hoja de verde y listo. Corviche -Primero se hace el rayado del plátano, este se lo mezcla con el maní. -Se utiliza ajo, cebolla y pimiento para el refrito con achiote en donde se cocina el pescado. -Se envuelve el pescado con la masa de plátano y mani y se frie. -Después de la fritura se sirve acompañado de una ensalada con aji.
Gloria Jessenia de la Cruz Macias	Viche Hervir el mani con achiote y sal Se condimenta con ajo, comino, orégano, sal y pimienta. Se cocina el choclo, zanahoria, maduro, frejol tierno, yuca y pepino. Se prepara la masa de verde con mani y se hacen las bolitas de verde Aparte se cocina el pescado aliñado con ajo, sal y pimienta y se agrega al final.

Zoila Monserrate Argandoña Santana	<p>Seco de gallina</p> <p>Se prepara un refrito de tomate cebolla, cilantro pimienta, ajo, y se sasona con comino, pimienta, oregano y sal luego se colocan las presas y se ponen a cocinar. Se sirven con arroz blanco y patacones.</p> <p>Pescado hornado</p> <p>Se pone a hornar la albacora aliñado con cebolla, pimienta, tomate, sal y pimienta y se sirve con patacones y ensalada de cebolla curtida con tomate.</p>
Ramona Saltos Macias	<p>Chicha</p> <p>Se prepara con maíz molido o rallado, hierbaluisa, hojas de higo, naranja, anís, canela, clavo de olor y pimienta de olor.</p> <p>En agua se remoja el maíz hasta que se disuelva y de ahí se lo pone a cocinar con los demás ingredientes por un tiempo de 2 a 3 horas, por último, se lo cierne con una tela de hilo y queda listo para servirse.</p>

Fuente: Elaboración propia

Análisis: En estas recetas que se compartieron podemos identificar a platos que son representativos desde la antigüedad y que siguen siendo consumidos actualmente como El seco de gallina, viche, corviche, tonga y la chicha.

Tabla 8 Pregunta 6: ¿Cuál es su modo tradicional de preparación?

Entrevistados	Respuesta
Irina Intriago Mendoza	El que describimos anteriormente ese es el usado siempre, aunque mi abuelita primero dejaba sudar las presas de pollo sin el refrito y después se lo agregaba esa era su preparación personal y las personas en el campo que usan sus pailas y sus cocinas antiguas.
Santa Bernardita Vélez Pisco	Para las tongas se sigue utilizando la manera tradicional un fogon, y ahí se prepara el estofado de gallina además del arroz y la crema de mani y se envuelve en la hoja de platano, otro ejemplo sería el bollo porque se cocina en horno de leña.
Gloria Jessenia de la Cruz Macias	Para mí siempre ha sido en pailas grandes por el mismo hecho de que hemos sido un restaurante y se cocina en grandes cantidades, pero están los lugares que siguen cocinando en los fogones de leña.

Zoila Monserrate Argandoña Santana	Los platos como le digo se preparan igual que ahora quizás hay diferencia en que antes se cocinaban en hornos de leña con ollas de barro que aun se pueden encontrar pero en pocos lugares y no aquí en el centro.
Ramona Saltos Macias	Del ejemplo que le di de la chicha es igual eso es lo tradicional, lo cocinamos igual, lo sazonamos y lo principal que es cernirlo todo esto es igual desde hace más de 40 años.

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Por los datos recolectados la manera de preparación tradicional en el carácter de los productos usados no cambia, pero su cocción tradicional es en fogones o hornos de leña con ollas de barro y en grandes pailas.

Tabla 9 Pregunta 7: ¿Como adquirió los conocimientos acerca de la preparación de estos platos?

Entrevistados	Respuesta
Irina Intriago Mendoza	En mi casa, esto no es de mi preparación de chef, es herencia culinaria porque mis dos abuelas cocinaban riquísimo.
Santa Bernardita Vález Dique	Porque a mi me encanta cocinar lo aprendí cuando lo preparaba mi familia.
Gloria Jessenia de la Cruz Macias	Mi mama trabajaba en restaurante hasta que abrió su propio negocio en la vía a Crucita cuando yo era pequeña, viendola a ella seguía los pasos, porque se convirtió en el negocio familiar que aun está en funcionamiento.
Zoila Monserrate Argandoña Santana	Yo sola aprendí me gustaba experimentar en la comida iba probando hasta que me quedaban los sabores que a mi me gustaban así que mi sazón es propia.
Ramona Saltos Macias	Mi esposo y yo éramos dueños del restaurante Las Chozas y yo aprendí a cocinar gracias a las cocineras que contratábamos ya que la mayoría venían del campo y las zonas netamente rurales.

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Casi todos los entrevistados expresaron como las recetas y las preparaciones han sido heredadas de sus familias. Una de las entrevistadas recibió los conocimientos por personas originarias del campo y en otro caso fue un aprendizaje por cuenta propia.

Tabla 10 Pregunta 8: ¿Sabe con exactitud donde se originan estos platos dentro del cantón?

Entrevistados	Respuesta
Irina Intriago Mendoza	En Portoviejo para comer morcillas y longaniza iría a Calderón y Sosote porque esa es su especialidad, si quisiera comer un seco de gallina muy bueno iría al restaurante el Tomate y los mejores ceviches en el Tutiven. En el cerro de hojas encontramos también los platos puramente tradicionales, nada de fusión.
Santa Bernardita Vélez Pisco	Son consumidos en general en todo el canton, y no solo en Portoviejo sino que en todo Manabí
Gloria Jessenia de la Cruz Macias	Yo escucho a muchas personas decir algunos sitios por ejemplo los Tres Charcos porque ahí cocinan en leña o escucho me voy a Calderón porque ahí estan las morcillas y la longaniza o me voy a a via Crucita porque esta el caldo de gallina criolla.
Zoila Monserrate Argandoña Santana	Todas esta comidas son encontradas en todo Portoviejo, depende de las preferencias de las personas donde lo consume.
Ramona Saltos Macias	Desde el tiempo en que las personas viajaban en las chancheras venían hacia Mejía a disfrutar de la comida criolla.

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Las participantes no indican el origen de los platos, pero hacen referencia a lugares que son reconocidos por ciertas comidas, en el caso de la comida criolla se la puede encontrar a lo largo de la vía Crucita en parroquias como Mejía o específicamente en restaurantes como El Tomate, las morcillas y las longanizas como una especialidad en la parroquia Abdón Calderón y ceviches en un restaurante de Portoviejo llamado Tutiven, también ubicado cerca de la vía Crucita.

Tabla 11 Pregunta 9: ¿Estos platos se consumen en celebraciones o fechas especiales, o son de consumo diario en la mesa de los portovejenses?

Entrevistados	Respuesta
Irina Intriago Mendoza	La mayoría se consumen a diario, tal vez en el caso del viche se puede decir que hay la tradición de comerlo en semana santa porque es hecho a base de mariscos, pero en realidad si son platos de la cocina diaria.
Santa Bernardita Vélez Pisco	Lo consumimos la mayoría de las veces cuando queremos degustar de nuestra comida criolla y si lo podemos encontrar a diario en lugares como el mercadazo o lugares como las aguas.
Gloria Jessenia de la Cruz Macias	Son de consumo diario y los encuentras tanto en restaurantes como en la mesa de los portovejenses.
Zoila Monserrate Argandoña Santana	Según lo que las personas quieren comer lo pueden conseguir a diario pero en el caso de mi restaurante tenemos dos platos que solo se preparan los días viernes que son el seco y aguado de gallina.
Ramona Saltos Macias	Son de consumo diario porque todos buscan la comida criolla.

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Las fuentes nos indican que son de consumo diario, encontrados fácilmente en la mesa de las familias portovejenses, en restaurantes o en el ahora llamado Mercadazo, Solo se encuentra el caso especial del viche que tradicionalmente se lo consume en semana santa, pero también es tratado como un plato de consumo diario.

Tabla 12 Pregunta 10: A manera personal, ¿Considera usted que la gastronomía tradicional está ligada a su identidad como portovejense?

Entrevistados	Respuesta
Irina Intriago Mendoza	Esta implícito en nosotros no tanto portovejense pero como cocina manabita que es reconocida por todo el país y en unos casos hasta fuera de él, en lugares como Nueva York podemos encontrar restaurantes de inmigrantes de comida manabita y una forma en la que puedes identificar a un manabita o a un portovejense porque después de todo es la capital y el cantón con la mayor población, es por su cocina o con tan solo decir cuál es tu comida favorita puedes ser identificada.
Santa Bernardita Vélez Pisco	En mi caso cuando he ido a vivir en otras ciudades he llevado mi comida manabita y algunos ingredientes los compro y llevo desde Portoviejo y si no puedo llevarlos hago que me los envíen principalmente el maní porque estos sabores son los que me identifican a mi y a toda la comida que ofrezco.
Gloria Jessenia de la Cruz Macias	En el restaurante Las Hamacas tenemos todo tipo de clientelas desde el portovenjense a personas internacionales, siempre tenemos el reconocimiento que la comida de portoviejo es buena y es lo que nos representa.
Zoila Monserrate Argandoña Santana	Mi restaurante tiene 60 años de funcionamiento, en todos estos años ha sido frecuentado por todo tipo de personas, y hay muchas familias que he visto crecer de generacion en generacion y siguen viniendo al Caramel y claro que somos parte de la identidad de la ciudad por los años que tenemos aquí colocados justo en el centro de la ciudad.
Ramona Saltos Macias	Si, está muy ligada a nuestra cultura porque a cualquier lugar que vamos tratamos de encontrar comida criolla y sino la encontramos tratamos de prepararlos con los ingredientes que sean más cercanos a los nuestros.

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Todas las fuentes indican que se identifican por los sabores de sus comidas, algunas porque sus negocios son reconocidos como lugares que han estado en funcionamiento por mucho tiempo brindando a las generaciones comida criolla o tradicional y por llevar consigo estas preparaciones interprovincialmente e incluso internacionalmente.

La investigación revela que la gastronomía tiene un rol esencial en la conexión cultural y la identidad de las poblaciones, esta conexión se ve reflejada en su dieta o cultura de comida. A través de las publicaciones, artículos de investigadores sobre la historia de la gastronomía y del turismo, en conjunto con las entrevistas dieron a conocer los referentes y los indicadores de la gastronomía tradicional de Portoviejo.

CONCLUSIONES

Esta investigación realizada nos recalca que todo pasa por una progresiva modernización debido a la globalización, preservar el patrimonio inmaterial cultural es importante para Portoviejo porque es una de las bases de su identidad ya que la cultura culinaria tradicional es parte también de la cultura nacional del país, los resultados nos llevan a las siguientes conclusiones.

- Se identificaron como principales referentes de la gastronomía a autores como el Gobierno autónomo descentralizado de Portoviejo (2020) y la Dr. Libertad Regalado (2020), que coinciden en lo importante que es la gastronomía tradicional para Portoviejo y el reconocimiento que tiene a nivel mundial dado por la UNESCO en el año 2019 incentiva y que haya más estudios e investigaciones científicas que ayuden a conservar los datos de la historia gastronómica de este cantón para que así se promueva nacional e internacionalmente y no menos importante la protección de este bien cultural.
- Se concluye también que existen varios autores que proponen modelos distintos de indicadores que pudiesen caracterizar lo tradicional de la gastronomía de un destino, sin embargo, una vez analizado estos criterios la investigadora determina que entre los principales indicadores se encuentran el geográfico que significa que debe estar realizado en una determinada área local, región o país, la continuidad y la reproducción que nos indica que debe ser transmitido de una generación a otra y auténtico en su modo de preparación es decir el uso de sus ingredientes, su cocción y la manera de servir, por otro lado tenemos el indicador de la permanencia que debe de contar con preparaciones de consumo frecuente y disponibles comercialmente por al menos cincuenta años y por último la el indicador de protección con la ideología de conservación y promoción.
- Así mismo, después de analizar los resultados de las entrevistas y la literatura, la investigadora concluye en que los principales platos que podrían ser clasificados como platos tradicionales del cantón Portoviejo son aquellos que cumplen con los requisitos anteriormente mencionados y que en síntesis serían estos: caldo, seco y tonga de gallina criolla, el viche, ceviche y corviche lo que llevo a la investigadora a examinar el dato del término *Iche* como un significativo de comida en alguna lengua antigua lo cual es por

parte corroborado por la historiadora Libertad Regalado que presume dos significados para el sufijo uno de ellos dándole el significado de maní -que es uno de los ingredientes principales en el viche y corviche- y el otro como una terminación que designaba a ciertos platos o ingredientes como sabrosos, finalmente vemos a la salprietá con plátano verde o maduro como la entrada más representativa en los hogares y restaurantes portovejenses.

RECOMENDACIONES

- Implementar programas de preservación de recetas con preparaciones tradicionales con el patrocinio de autoridades como el GAD municipal en conjunto con profesionales en el área gastronómica e historiadores no oficiales es decir personas que han presenciado la historia para así mejorar el reconocimiento y la protección del patrimonio inmaterial gastronómico.
- Para el desarrollo de un turismo gastronómico sostenible futuros estudios deberían estar enfocados en la creación de guías de restaurantes o huecas en las que se pueda degustar comida tradicional en la ciudad de Portoviejo.
- Por último, los festivales gastronómicos en la ciudad deberían implementar demostraciones de la preparación de platos en vivo, para impulsar el interés y la continuación de estas prácticas hacia las comunidades locales y a las futuras generaciones.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Albala, K. (2013). *Food: A Cultural Culinary History*. THE GREAT COURSES.
- Almansouri, M., Verkerk, R., Fogliano, V., & Luning, P. A. (2021). Exploration of heritage food concept. *Trends in Food Science & Technology* .
- Anderson, E. (2005). *Everyone Eats - Understand Food and Culture*. New York & London: New York University Press .
- Bessièrè, J. (1998). Local Development and Heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis* , 21-34.
- Chang, R. C., Mak, J., & Athena, H. (2011). Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When East meets West. *Tourism Management, Elsevier, vol. 32 (2)*, 307-316.
- Creswell, J. (1997). *Qualitative inquiri and research designs: Choosing harmony among five traditions*. Thousand : Sage Publications.
- Cultura, O. d. (2014). *Indicadores de UNESCO para la cultura y el desarrollo*. París.
- Danhke, G. (1989). *Investigación y comunicación* .
- Denzin, N., & Lincoln, Y. (1994). *Introduction: Entering the Field of Qualitative Research*. California: Sage.
- Espinoza, L. R. (2015). Zonas Gastronómicas en Manabí y el Turismo Cultural. *Memorias*, 116.
- Espinoza, L. R. (2019). *Manabí y su comida milenaria* (2da ed.). (A. Cuzme, Ed.) Manta, Manabí, Ecuador: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
- Falcón, V. V., Muñoz, D. A., Díaz, N. I., Garlobo, E. R., Quinapanta, M. d., & Martínez, P. A. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*.
- Falcón, V. V., Muñoz, D. A., Díaz, N. I., Garlobo, E. R., Quinapanta, M. d., & Martínez., P. A. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*.
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Academia* , 04-16.
- García Dihigo, J., & Gutiérrez, C. (2005). *Metodología de la investigación para las ciencias administrativas*. Matanzas: Universidad de Matanzas.
- Gellynck, X., & Kühne, B. (2008). Innovation and collaboration in traditional food chain networks. *Journal on Chain and Network Science vol.8*, 121-129.

- Gobierno de Manabí. (s.f.). *manabi.gov.ec*. Obtenido de manabi.gov.ec:
<https://www.manabi.gov.ec/sitio2020/cantones/portoviejo>
- Goh, L. (24 de Junio de 2015). *en.japantravel.com*. Obtenido de Tamahide Birthplace of the oyakodon: <https://en.japantravel.com/tokyo/tamahide/21418>
- Jiménez, A. R., & Jacinto, A. O. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *EAN*, 179-200.
- Kahn, & Cannell. (1977). Entrevista. *investigación social Madrid*.
- Kaufmann, M. (2016). *Perspectives on Data Science for Software Engineering*.
- Kocevski, J., & Risteski, M. (2020). *DEFINING CUISINE AND TYPES OF CUISINE*. Ohrid: Faculty of Tourism and Hospitality .
- Lujan, N. (2019). *Historia de la gastronomía*. Debate.
- Martinez, V. L. (2015). Cocinando con los ancestros: Ollas globulares y hornos en el registro arqueológico. *Memorias*, 105.
- Ministerio de Turismo. (27 de 11 de 2019). *turismo.gob.ec*. Obtenido de turismo.gob.ec:
<https://www.turismo.gob.ec/portoviejo-un-destino-gastronomico-reconocido-en-el-mundo/>
- Ministerio del Turismo. (27 de noviembre de 2019). *Ministerio del Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/portoviejo-un-destino-gastronomico-reconocido-en-el-mundo/>
- Mintz, S. (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture and the Past*. Boston: Beacon Press.
- Molina, G. A., Palma, P. V., & Chávez, O. T. (2018). Diagnóstico de la cultura alimentaria de la parroquia urbana de Portoviejo, Manabí, Ecuador. En *DOSSIER ACADÉMICO: BOSQUES, RECURSOS NATURALES Y TURISMO SOSTENIBLE*. (pág. 103). Portoviejo.
- Molina, M. d., Molina, B. d., & Oña, V. S. (2016). Intangible Heritage and Gastronomy: The Impact of UNESCO Gastronomy Elements. *Journal of Culinary Science & Technology*, 293-310.
- Municipio de Portoviejo. (20 de mayo de 2010). *AME*. Obtenido de Asociación de Municipios Ecuatorianos: <https://ame.gob.ec/canton-portoviejo/>
- OMT. (2000). *Desarrollo turístico sostenible*.

- ONU. (2021). *Día de la Gastronomía Sostenible*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas: <https://onu.org.gt/fechas-onu/dias-internacionales/junio/dia-de-la-gastronomia-sostenible/>
- ONU. (2019). *Organización de Naciones Unidas*. Obtenido de Portoviejo | Réseau des villes creatives.: <https://en.unesco.org/creative-cities/portoviejo>
- Ordoñez, P. V. (2016). *Análisis histórico comparativo de la forma de preparación de los platos más destacados de la gastronomía Ecuatoriana*.
- Organización de las Naciones Unidas. (29 de junio de 2021). *Organización de las Naciones Unidas*. Obtenido de Patrimonio cultural inmaterial: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Organización Mundial del Turismo; Basque Culinary Center. (20 de septiembre de 2021). *Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de e-unwto.org: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Paitán, H. Ñ., Mejía, E. M., Ramírez, E. N., & Villagomez, A. (2014). *Metodología de la investigación cuantitativa-cualitativa y redacción de la tesis*. Bogotá: Ediciones de la U.
- Portoviejo, G. (17 de octubre de 2020). *Youtube*. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=vW8JpnMOovg&ab_channel=GADPortoviejo
- Price, W. A. (28 de octubre de 2010). *Agriculture Society*. Obtenido de <http://agriculturesociety.com/2010/10/what-are-traditional-foods/>
- Regalado, D. L. (21 de octubre de 2020). *Zoom*. Obtenido de facebook: <https://www.facebook.com/3erCongresoContinentalDeCocinasPatrimoniales/videos/688104985156274>
- Rinaldi, C. (2017). Alimentos y gastronomía para el desarrollo sostenible del lugar: un análisis multidisciplinario de diferentes enfoques teóricos. *Sustainability*, 9-10.
- Rosero, S. (2021). Ahí donde se junta el campo con el mar. *Mundo DINERS*.
- Salazar, D. (2012). *Cocina quiteña: cruce de culturas y pérdida de identidad*. Quito, Ecuador: Universidad Iberoamericana del Ecuador.
- Samaniego., F. B. (2019). *La creatividad en la Cuenca del Río Portoviejo, contradicción entre la escasez y el excedente en el patrimonio alimentario manabita, como factor de resiliencia para el ingreso en la Red de Ciudades Creativas en Gastronomía de la UNESCO (2019)*. Obtenido de Instituto Nacional de Patrimonio Cultural: https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/64233820/Art%C3%ADculo_Portoviejo_Gastrono

m%C3%ADa_Redmundial-signed.pdf?1597981754=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DLa_creatividad_en_la_Cuenca_del_Rio_Port.pdf&Expires=1624986710&Signature=K9r7kLQf

Sampieri, R. H., Collado, C. F., & Lucio, M. d. (2010). *METODOLOGÍA de la investigación*. The McGraw-Hill.

Smith, L. (2015). Intangible Heritage: A challenge to the authorised heritage discourse? *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 133-142.

Swarns, R. L. (18 de septiembre de 2012). Holding On to Heritage Before It Slips Away. New York, Estados Unidos. Obtenido de Holding On to Heritage Before It Slips Away.

Tamayo, M. (2003). *El proceso de la investigación científica*. Mexico: Grupo Noriega.

Tramontin, R. G., & Gonçalves, J. M. (2010). La gastronomía como atractivo turístico . *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 776-791.

UTPL. (8 de junio de 2020). *UTPL*. Obtenido de Gastronomía: una forma de conocer el mundo: <https://noticias.utpl.edu.ec/gastronomia-una-forma-de-conocer-el-mundo>

Valencia López, V. E. (2017). REVISIÓN DOCUMENTAL EN EL PROCESO DE INVESTIGACIÓN. 5.

Varela, F. A., & Marcillo, J. A. (2015). Gastronomía manabita: Problemáticas que ocasionan la pérdida de la identidad y el valor patrimonial. *Memorias*, 149.

(2015). Zonas Gastronómicas en Manabí y el Turismo . *Memorias Contribuciones Científicas*, 116-129.

Varisco, C. (2008). *Desarrollo turístico y desarrollo local*.

Whitney, F. L. (1937). *The elements of research*. New York: Prentice-Hall .

Whitney, F. L. (1976). *Elements of investigation*. Omega.

ANEXOS

Anexo 1 Validación de entrevista

Manta, diciembre 2021

Señoras: Rodríguez Pincay Irene, Dallas Glenda Hormaza Muñoz y Basurto Cedeño Estefanía

Se está realizando una investigación de carácter académico, con el objeto de Generar un estudio histórico de la gastronomía tradicional del cantón Portoviejo.

Para ello se ha diseñado y elaborado el instrumento-cuestionario anexo, el cual requiere ser validado por profesionales con experiencia en investigación.

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

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

|

Agradecido por su colaboración.

Atentamente,

Stephany Cruzatty
Autora Académica



Tema de investigación :
“Estudio histórico de la gastronomía tradicional del cantón Portoviejo”.

Objetivo General:

- Contribuir a la preservación de la memoria de la gastronomía tradicional de Portoviejo para favorecer el desarrollo turístico y cultural del cantón.

Objetivos Específicos:

- Identificar los principales referentes teóricos sobre la gastronomía tradicional de Portoviejo
- Determinar los principales indicadores que se deben conocer sobre la gastronomía tradicional.
- Mostrar los resultados del estudio de la gastronomía tradicional del cantón Portoviejo.

CUESTIONARIO ENTREVISTA

1. ¿Cuáles son los platos que considera usted más antiguos y representativos de las tradiciones del cantón Portoviejo ?
2. ¿Por qué considera que son representativos? / ¿Por qué considera que representan las tradiciones de Portoviejo?
3. ¿Estos platos son preparados con productos locales?
4. ¿Cuál es la receta de estos platos?
5. ¿Cuál es su modo tradicional de preparación ?
6. ¿Conoce usted si han tenido una evolución a través de los años, es decir, se siguen usando los mismos productos en su elaboración o ha cambiado la presentación?
7. ¿Como adquirió los conocimientos acerca de la preparación de estos platos?
8. ¿Sabe con exactitud de donde se origina este plato dentro del cantón?

Datos Personales del Experto:

Apellidos: Rodríguez Pincay

Nombre: Irene Rosario

Organización donde Trabaja: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

Título de Pregrado: Ingeniera en Administración de Empresas Hoteleras

Título de Post-Grado: Magister en Turismo con mención en Gestión de Desarrollo de Proyectos de Turismo Sostenible

C. I.: 1307568731

Evaluación General

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

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

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

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

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

3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		
2	X		

3	X		
4	X		
5	X		
6	X		
7	X		

4. ¿Considera válido el Instrumento?

Si X No_____

Observaciones: Mi sugerencia es que sean preguntas de selección de respuesta, ya que así puede tabular mucho más rápido los resultados.



Firma:

Fecha: 8 de diciembre del 2021

Datos Personales del Experto:

Apellidos: Basurto Cedeño Nombre: Estefanía

Organización donde Trabaja: ULEAM

Título de Pregrado: Ingeniera en Administración de empresas turísticas y hoteleras

Título de Post-Grado: Magister en dirección y gestión turística

C. I.:

Evaluación General

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

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

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

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

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		
2	X		
3	X		

4	X		
5	X		
6	X		
7	X		

3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		AQUÍ SON DOS PREGUNTAS: LOS MAS ANTIGUOS (1) LOS MAS REPRESENTATIVOS (2) Y DEBE ADICIONAR QUE LE DIGAN POR QUE
2	X		
3	X		
4	X		
5	X		
6	X		
7	X		INCLUYA UNA PREGUNTA MAS, QUE HABLE DE LA IDENTIDAD... YA QUE EL SENTIMIENTO DE IDENTIDAD QUE SE GENERA POR EL CONSUMO Y PREPARACION DE GASTRONOMIA ANCESTRAL ES UN INDICADOR EN BASE A LO QUE INDICA UNESCO

4. ¿Considera válido el Instrumento?

Si X No _____

Observaciones: EN EL TEXTO

Firma: ESTEFANIA BASURTO

Fecha: 7 DE DICIEMBRE 2021

Datos personales del experto:

Apellidos: Hormaza Muñoz Nombre: Dallas

Organización donde Trabaja: Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí

Título de Pregrado: Licenciada en Ciencias de la Educación

Título de Post-Grado: Magíster en Administración financiera.

C. I. 130467047-2

Evaluación General

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

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

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		¿Qué platos se consideran los más antiguos y representativos de las tradiciones del cantón Portoviejo?
2	X		¿Por qué considera que son los más representativos y tradicionales de Portoviejo?
3	X		¿Los ingredientes empleados en estos platos contienen productos locales?
4	X		¿Cuál es la receta de estos platos?
5	X		¿Cuál es su modo tradicional de preparación?
6	X		¿Se siguen usando los mismos ingredientes en su elaboración o ha cambiado la preparación y presentación a través de los años?
7	X		¿Sabe con exactitud, dónde se originan estos platos dentro del cantón?

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

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

3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1		X	Mejoré la redacción
2		X	Mejoré la redacción
3		X	Mejoré la redacción
4	X		Ninguna
5	X		Ninguna
6		X	Mejoré la redacción
7		X	Mejoré la redacción

4. ¿Considera válido el Instrumento?

Si X No _____

Observaciones: _____

Firma:



Fecha: 07-12-2021



Entrevista dirigida a las personas con conocimientos en el área gastronómica de la ciudad de Portoviejo.

Pregunta 1. ¿Cuáles son los platos que considera usted más antiguos y por qué?

Pregunta 2. ¿Cuáles son los platos que son consumidos actualmente que representan las tradiciones del cantón Portoviejo y por qué piensa usted que son aquellos?

Pregunta 3. ¿Conoce usted si han tenido una evolución a través de los años? es decir, se siguen usando los mismos productos en su elaboración o en otro caso ha cambiado su presentación

Pregunta 4. ¿Estos platos son preparados con productos locales?

Pregunta 5. ¿Cuál es la receta de estos platos?

Pregunta 6. ¿Cuál es su modo tradicional de preparación?

Pregunta 7. ¿Como adquirió los conocimientos acerca de la preparación de estos platos?

Pregunta 8. ¿Sabe con exactitud donde se originan platos dentro del cantón?

Pregunta 9. ¿Estos platos se consumen en celebraciones o fechas especiales, o son de consumo diario en la mesa de los portovejenses?

Pregunta 10. A manera personal, ¿Considera usted que la gastronomía tradicional está ligada a su identidad como portovejense?

Anexo 3 Realización de entrevistas



Anexo 4 Realización de entrevistas



Anexo 5 Realización de entrevistas



Anexo 6 Realización de entrevistas



Anexo 7 Realización de entrevistas

