



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ.

Facultad Educación Turismo Artes y Humanidades.

CARRERA DE TURISMO

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

TEMA:

**Influencia de la Gastronomía Ancestral Manabita en la cocina Contemporánea
Local.**

Autor: Luis Andrés Vélez Vera

Tutora: Mariuxi Bruzza Moncayo.

CERTIFICACION

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

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante VELEZ VERA LUIS ANDRES, legalmente matriculado en la carrera de TURISMO, período académico 2025-2026(1), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL MANABITA EN LA COCINA CONTEMPORÁNEA LOCAL."*

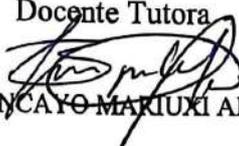
La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y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

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

Manta, martes, 05 de agosto de 2025.

Lo certifico,

Docente Tutora


BRUZZA MONCAYO MARIUXI ALEXANDRA

MANTA, 2025

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

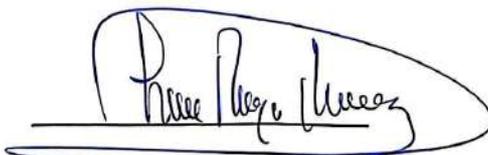
El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Influencia de la Gastronomía Ancestral Manabita en la cocina Contemporánea Local”. Ha sido realizado y concluido por el estudiante Luis Andrés Vélez Vera, 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:



Lic. Luis Reyes Chávez, Mg.

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



Ing. Lizandro Molina Sabando, Mg.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Ing. Anthony Navarrete García, Mg.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Ing. Mariuxi Bruzza Moncayo, PhD.

DOCENTE TUTOR/A



Luis Andrés Vélez Vera

GRADUADO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

La siguiente investigación es realizada para la obtención del grado de Licenciado en Turismo, en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. La información ubicada en este documento pertenece de manera exclusiva al autor, por lo cual se exhorta a dar los créditos necesarios, en caso de utilizar extractos de este contenido.

Luis Andrés Vélez Vera

135190247-1

GRADUADO

DEDICATORIA

Dedico esta tesis, ante todo, a Dios, origen de mi existencia y entendimiento. Le doy las gracias por estar ahí durante todo este camino, por darme esa perseverancia y las fuerzas necesarias para vencer las dificultades, y por dejarme alcanzar esta aspiración. Sin Su conducción maravillosa, nada de esto habría sido posible.

A mis padres, que representan mi mayor motivación y respaldo incondicional, les manifiesto mi reconocimiento por su cariño infinito, los esfuerzos que han realizado y las valiosas lecciones sobre el valor del esfuerzo constante y la rectitud. Ustedes han constituido mi sostén y mi amparo en los momentos duros, y hoy festejo este triunfo con ustedes, pues también es un resultado de su esmero y de la seguridad que siempre han depositado en mí.

Este trabajo es un modesto reflejo de todo lo que me han ofrecido y de la fe que siempre he mantenido en Dios y en el poder del amor familiar.

AGRADECIMIENTO

Quisiera expresar desde el fondo de mi corazón mi gratitud a Dios, ese ser fiel que siempre me ha iluminado en cada paso de mi vida, regalándome la fuerza y la lucidez para lograr mis metas. A mis padres, mi eterno reconocimiento por ser esa luz y ese pilar fundamental; sin su respaldo incondicional, esto no sería una realidad. A mis amigos y a todos mis seres queridos, gracias por su apoyo, esa fe en mí y su cariño, pilares esenciales que nos impulsan y nos hacen crecer como personas integrales.

Quiero manifestar mi agradecimiento a mi profesora Mariuxi Bruzza Moncayo, quien, con su habilidad, entendimiento y apoyo, me acompañó a lo largo de esta investigación. Su entrega profesional no se limitó a mi persona, sino que abarcó a todos y cada uno de sus estudiantes.

Resumen

El estudio mira cómo la comida antigua de Manabí ha pegado en la cocina de hoy, mostrando cómo las costumbres de la cocina se han metido, cambiado o guardado en los platos que se ofrecen ahora en la zona. Se usó una forma de investigar que metió cosas como hablar un poco con cocineros y gente que sabe de comida, además de mirar bien diferentes restaurantes y leer documentos viejos sobre la cocina.

Se descubrió que cosas como usar el fuego de leña, con ingredientes de allí como el maní, el plátano verde, la gallina criolla, el chivo y el pescado, y formas antiguas de cocinar como envolver en hojas y usar la piedra de moler, todavía se usan y se cambian en la cocina de ahora. Esto le da una forma de ser, un valor cultural y algo verdadero a los nuevos platos. Esto se ve en cómo se ven los platos y en las historias de los cocineros de la zona que intentan recordar la comida de antes de Manabí. En total, la comida antigua de Manabí no solo es algo cultural, sino que también ayuda a hacer cosas nuevas y a que la comida de la zona sea más fuerte.

Palabras clave: Cocina actual, Identidad cultural, Técnicas ancestrales, Revitalización cultural.

Abstract

The study looks at how the ancient food of Manabí has caught on in today's cuisine, showing how the customs of the cuisine have been introduced, changed or kept in the dishes now offered in the area. A way of investigating was used that included things such as talking a little with cooks and people who know about food, as well as looking at different restaurants and reading old documents about cooking.

It was discovered that things like using the wood fire, with ingredients from there such as peanuts, green plantains, Creole chicken, goat, and fish, and ancient ways of cooking such as wrapping in leaves and using the grinding stone, are still used and changed in the kitchen today. This gives a way of being, a cultural value and something true to the new dishes. This is seen in how the dishes look and in the stories of the cooks in the area who try to remember the food of before Manabí. All told, the old food of Manabí is not only cultural, but it also helps to do new things and make the food of the area stronger.

Keywords: Contemporary cuisine, Cultural identity, Ancestral techniques, Cultural revitalization.

ÍNDICE DE CONTENIDO

Introducción.....	12
Justificación	13
1. CAPITULO I. MARCO TEÓRICO.....	19
1.1. Introducción.....	19
Figura 1 Conceptos Teóricos	20
1.2. Antecedentes	1
1.2.1. Influencias Precolombinas	1
1.2.2. Conquista y colonización.....	2
1.2.3. Gastronomía en Manabí.....	3
1.3. Bases teóricas	4
1.3.1. Teoría patrimonio cultural intangible	4
1.3.2. Teoría de la Cultura alimentaria	1
1.3.3. Teoría gastronómica y experiencia cultural.....	1
1.4. Bases conceptuales.....	1
1.4.1. Tradiciones culinarias	1
1.4.2. Gastronomía sostenible.....	2
1.4.3. Técnicas culinarias ancestrales	3
2. CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO.....	1
2.1. Introducción.....	1
2.2. Enfoque de la investigación.....	1
2.3. Tipo de investigación.....	1
2.4. Diseño de la investigación	2
2.5. Población y muestra.....	1
2.6. Métodos, técnicas e instrumentos para la recolección de datos	1
3. CAPITULO III: RESULTADOS.....	1
3.1. Introducción.....	1
Resultado esperado del Objetivo 1.....	1
3.1.1. Análisis.....	4

3.2. Resultado esperado del Objetivo 2.....	5
3.3.1 Análisis	9
Resultado del Objetivo 3.....	10
3.4.1. Resultados obtenidos del objetivo 3	11
3.4.2. Hallazgos	12
3.4.3. Análisis objetivo 3	2
1. CAPITULO IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	1
1.1. Conclusiones	1
4.2. Recomendaciones	2
Anexo1: ficha de observación.....	14
Anexo.2 Resultados de la observación.....	14
Anexo 3. Guia de entrevista	14
Anexo 4. Resultados de las entrevistas.....	14
Anexos 5: Validación de la Guía de Entrevistas por expertos.....	25
Anexo.6. Establecimientos Visitados	14

Indice de Tablas

Tabla N°1 Problema Central	14
Tabla N°2 Comparacion de ingredientes y tecnicas	3
Tabla N°3 Resumen comparativo de testimonios	6
TablaN°4 Matriz de analisis documental.....	14

Introducción

Los conocimientos en la gastronomía ancestral y el turismo cultural según Santana (2003) redacta que las personas de la localidad buscan la manera de poder atraer más visitantes con el uso de recursos medioambientales, la cultura local, el ocio, el deporte y eventos de cualquier naturaleza para uso rápido, repetitivo, ameno y sencillo por parte de los turistas. La comida sabrosa de Manabí guarda secretos dichos al oído por abuelas antiguas, dueñas de recetas de hace mil años de gente que ya no está; un regalo que, ahora mismo, se alimenta de las mañanas de cocina de antes (Villalva, 2020).

Probando sus platos, pudimos ver la trayectoria, las fuentes y las marcas de las diferentes cocinas globales, algo que refleja la identidad y la esencia de cada pueblo. La alimentación excede la simple nutrición; desde siempre, el arte culinario ha manifestado de forma patente nuestra cultura y a la sociedad. Los gustos y métodos de preparación se han transformado con el tiempo, aunque muchos de los platos que tanto nos gustan.

La gastronomía es un reflejo tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos que se encuentran arraigados en un lugar concreto. En todo caso, la cocina y todo lo que la rodea, la cultura en sí misma, forman parte y todo en el desarrollo de las comunidades y la vida en sociedad en todas partes del mundo. Los saberes ancestrales gastronómicos con el turismo cultural, ligadas a una serie de rituales, creencias y cultura que, sin duda alguna, sirven como herramientas de dinamización del turismo y el aprovechamiento de la riqueza cultural inmaterial con la que cuenta la ciudad, debido a su vasta gastronomía conectada a fiestas, costumbres y tradiciones.

Justificación

Este proyecto encuentra su fundamento tanto social como económico en la incorporación de la cocina ancestral en la gastronomía actual, ya que esta fusión incentiva la unidad social. Las recetas y las tradiciones gastronómicas actúan como lazos que conectan a familias y comunidades, convirtiendo la cocina en un vehículo para la transmisión de valores, historias y costumbres. La conservación y promoción de la gastronomía ancestral garantiza que la identidad cultural y el legado que se transmite entre generaciones continúen vivos.

Por si fuera poco, este proyecto encuentra su razón de ser en su peso cultural, puesto que la cocina tradicional de Manabí es un espejo de la historia, las costumbres y los principios de la zona. Al incorporarla a la cocina actual, se facilita que los jóvenes mantengan un vínculo con sus raíces, consolidando así el carácter cultural del pueblo. Aparte de esto, la gastronomía manabita suma valor a la pluralidad cultural del país. Celebrar e impulsar estas costumbres culinarias hoy día no solo añade valor al patrimonio cultural a nivel nacional, sino que además fomenta un sentimiento de orgullo y apego entre los pobladores de Manabí.

En resumen, este proyecto tiene un trasfondo ecológico potente, dado que la cocina ancestral de Manabí va de la mano con técnicas de cultivo orgánicas y un uso consciente de los bienes naturales. Al incorporar estas costumbres a la cocina actual, se promueve un modelo alimentario que respeta el medio ambiente. Los métodos de cocina ancestrales generalmente utilizan muchos productos locales, lo cual sirve para preservar la diversidad biológica.

Por lo antes expuesto se plantea la **problemática** mediante la técnica del árbol como se muestra en la tabla 1.

Tabla N°1 Problema Central.

Efectos	Poca presencia de platos tradicionales en la cocina contemporánea y empobrece la diversidad cultural gastronómica	Deficiente creación de propuestas innovadoras, afectación en la competitividad gastronómica de la provincia.	Cocina ancestral manabita no es valorada ni demandada lo que afecta su potencial como atractivo turístico
Problema central	Falta de preservación y adaptación de técnicas, ingredientes y conocimientos tradicionales, lo que limita su influencia en la oferta gastronómica moderna y su potencial como parte de la identidad cultural de la provincia.		
Causas	Pérdida de conocimientos culinarios tradicionales	Falta de innovación en la adaptación de ingredientes autóctonos	Escasa promoción de la gastronomía ancestral

La gastronomía ancestral manabita tiene una afluencia significativa en la cocina contemporánea local, ya que su riqueza cultural y variedad de ingredientes han dejado una huella indeleble en las prácticas y técnicas culinarias actuales.

Estas técnicas no solo aportan un sabor auténtico, sino que también promueven la sostenibilidad. Hoy en día muchos chefs y cocineros locales incorporan estos elementos en platos modernos, combinando técnicas contemporáneas con sabores ancestrales. Esto permite que nuevas generaciones aprecien la cultura culinaria sin perder su identidad.

Sin embargo, la falta de preservación y adaptación de técnicas, ingredientes y conocimientos tradicionales limita su influencia en la oferta gastronómica moderna y su potencial como parte de la identidad cultural de la provincia. La falta de adaptación de técnicas y recetas tradicionales puede resultar en una oferta gastronómica homogénea, donde predominan las influencias globales y se pierden los sabores y métodos únicos de la región. Las técnicas y los ingredientes tradicionales pueden ofrecer una base rica para la innovación gastronómica. Si estas no se adaptan a las tendencias actuales, se pierde la oportunidad de fusionar lo antiguo con lo nuevo, limitando así la creatividad de los chefs y la oferta gastronómica. Varias provincias buscan atraer turistas a través de su oferta gastronómica, y si no se preservan y se adaptan las tradiciones culinarias, se pierde una valiosa oportunidad de destacar en el turismo, ya que los visitantes a menudo buscan experiencias auténticas y locales. Para (Puglisi, 2018) destaca la falta de adaptación y preservación de técnicas y recetas tradicionales la misma que puede llevar a una disminución en la oferta gastronómica contemporánea y a una pérdida del sentido de pertenencia de la comunidad.

Un elemento que alimenta esta cuestión es que el saber de nuestros ancestros se está perdiendo. Esto ocurre porque las familias ahora son más chicas y no interactúan tanto entre

generaciones, así que no aprenden esas cosas. Como estas familias no andan muy cerca de su comunidad, terminan agarrando costumbres distintas todo el tiempo. Lo que más preocupa es que a menudo escogen otras cosas, haciendo que nuestra propia cultura se vea menos valiosa. Hoy en día, que sepamos cada vez menos de cómo se cocinaba antes se ha vuelto un problema importante. Como decía Pollan en 2017, la comida industrializada ha hecho que muchos dependan de cosas ya hechas, alejándolos de cómo se cocinaba antes y de conocer los ingredientes. Un reto común es que los cocineros y quienes cultivan la comida no siempre conocen bien los productos de la zona, lo buenos que son y cómo usarlos de formas originales. A veces, la cocina de siempre se preocupa tanto por proteger las recetas y los métodos antiguos que no queda mucho margen para experimentar con novedades o añadir toques distintos.

Aparte, se ve un déficit de entendimiento sobre características y posibilidades que dan los ingredientes de la zona, frenando su uso importante hoy día. Un montón de gente aún ama con locura sus comidas de siempre y no se animan a jugar con trucos o mezclas raras, lo que pone un techo a los cambios en este mundo. Si los abuelos no le cuentan a los nietos los secretos de la cocina, puede que nos quedemos sin ideas nuevas para usar lo nuestro. En algunos lugares, casi nadie pide cosas de la tierra, lo que quita las ganas de probar cosas nuevas con eso. Según un estudio de (Mateo, 2019), seguir amando los ingredientes de la zona puede ser una mina de oro para inventar cosas ricas en la cocina.

Otra de las causas es la falta de promoción de la gastronomía ancestral es tan visible que actualmente solo se ve presencia u oferta de otras recetas y esta se ve afectada tanto así que su reconocimiento y aprecio se dificulta por parte del público, ya que recibe menos atención en medios de comunicación y plataformas digitales, la falta de inversión y promoción hace que

nuestra marca en la gastronomía manabita no sea reconocida más que todos en las redes sociales que hoy en día es donde más se vende.

Ante la problemática expuesta se **formula la siguiente interrogante:** ¿Cuál es el impacto del uso de técnicas e ingredientes de la gastronomía ancestral manabita en la cocina local contemporánea?

La presente indagación examina de qué manera el arte culinario típico de Manabí impacta las costumbres y novedades recientes en la gastronomía de la zona. Este análisis parte del vínculo entre el legado culinario propio de la provincia manabita y su integración con la cocina innovadora del área.

Se toma en cuenta la cocina actual del lugar como el factor a estudiar, en tanto que los componentes, métodos y usanzas de la gastronomía antigua de Manabí funcionan como el factor que influye.

Como parte de la investigación se plantea el siguiente **objetivo General:**

- Investigar el impacto de la cocina tradicional manabita en la gastronomía local actual, examinando de qué manera sus prácticas, componentes y costumbres han sido mantenidos, modificados o evolucionados en el presente

Y los Objetivos específicos son:

- Estudiar los ingredientes esenciales y las técnicas culinarias de la cocina ancestral manabita que se han incorporado en la gastronomía moderna de la región.
- Identificar factores culturales, económicos y sociales que ha influido en la preservación y la transformación de la cocina ancestral manabita en la gastronomía actual.
- Analizar como la cocina ancestral manabita impacta en la identidad cultural y en la valoración del patrimonio gastronómico de la comunidad local.

1. CAPITULO I. MARCO TEÓRICO

1.1.Introducción

La estructura teórica resulta ser un elemento clave en todo proyecto, ya sea científica o del ámbito académico, dado que sienta los cimientos que sostienen el análisis en cuestión. Ofrece una revisión completa de los conceptos, teorías y antecedentes relevantes que se han desarrollado anteriormente sobre el tema.

Este apartado ayuda a situar el problema de investigación, proporcionando una comprensión profunda de los estudios previos, las teorías actuales y las principales áreas de debate que orientarán el desarrollo de la investigación.

A continuación, se muestra la estructura del marco referencial del presente proyecto de investigación

MARCO TEORICO

Antecedentes

INFLUENCIAS PRECOLOMBINAS

CONQUISTA Y COLONIZACION

GASTRONOMIA EN MANABI

Bases
teóricas

TEORIA PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE

TEORIA CULTURA ALIMENTARIA

TEORIA GASTRONOMICA Y EXPERIENCIA
CULTURAL

Bases
conceptuales

TRADICIONES CULINARIAS

VALOR GASTRONOMICO

TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES



1.2. Antecedentes

1.2.1. Influencias Precolombinas

El maíz tuvo un papel fundamental para las comunidades indígenas de Manabí y otras regiones de América Latina. Los pueblos Manteño y Huancavilca dedicaban parte de su labor agrícola a cultivar diversas variedades de maíz, el cual utilizaban para elaborar una gran variedad de platillos, como tamales y chicha de maíz. En la actualidad el maíz continúa siendo fundamental en la gastronomía manabita, lo emplean en recetas típicas como el tigrillo, una mezcla de la plátano, queso y huevo, además en las ricas empanadas, cuyo interior lleva queso.

En Manabí, es muy común envolver la comida en hojas, una costumbre que viene de muchísimo antes de que los españoles vengan por los territorios ecuatorianos. Esta forma de cocinar ha estado presente en la cultura indígena durante siglos y se usa en platos como las humitas, que son como tamales de maíz que se envuelven en hojas de bijao, dándole un sabor que no se parece a ningún otro. Este enfoque no solo contribuye a conservar la frescura y el sabor de los alimentos, sino que en algunas tradiciones indígenas también tiene un significado ceremonial y se lleva a cabo de manera ritual.

Marín ofrece una visión integral de cómo la comida era mucho más que un medio de subsistencia para los pueblos precolombinos, integrando el análisis cultural, histórico y social de la gastronomía indígena (Marín, 2004).

1.2.2. Conquista y colonización

Hace mucho tiempo, más o menos en el siglo XVI, algo curioso empezó a pasar: las culturas, las comidas y las formas de cocinar se juntaron, cambiando para siempre la historia de la comida. En Manabí, un lugar bonito en la costa de Ecuador, la cocina es especial porque mezcla lo que hacían los indígenas de allí con las recetas que trajeron los españoles. También se nota que hay cosas de la comida africana, asiática y europea. En este texto, veremos cómo era la comida en Manabí cuando llegaron los españoles y empezaron a vivir allí.

Antes de que llegaran los españoles, la gente de Manabí ya consumía cosas ricas como maíz, yuca, pescado, mariscos, frutas y verduras. Los Manteños y los Huancavilcas son algunos de los pueblos que vivían allí y que hicieron que la comida fuera aún más variada. Antes, cocinaban con ollas de barro o haciendo empanadas de maíz. También hacían estofados de pescado, una tradición que seguimos disfrutando hoy en día, como el ceviche.

En este libro, Naranjo habla sobre cómo ha cambiado la comida en Ecuador desde antes de la llegada de los españoles hasta ahora. También menciona cómo la colonización afectó la forma en que comemos en el país. A pesar de que es un estudio más grande, también habla sobre cómo la colonización española afectó a las diferentes partes del país, como Manabí, al traer ingredientes de Europa y África (Naranjo, 2016)

1.2.3. Gastronomía en Manabí

En la zona de Manabí, la comida típica ha cambiado con el paso de los años, influenciada por sucesos históricos, el entorno natural, las costumbres y la gente de la provincia. Con el tiempo, la cocina se ha ido adaptando y perfeccionando, mezclando productos locales con toques de otras partes. Por eso, hoy en día hay un montón de platos deliciosos que se pueden probar en Manabí.

Antes de que los españoles llegaran a Ecuador en el siglo XVI, las diversas culturas indígenas que habitaban la región ya disfrutaban de una gastronomía rica y variada. Comunidades como los Cañaris, Incas, Shuar, Tsáchilas, Manteños y Huancavilcas se alimentaban principalmente de los productos que les ofrecía su entorno inmediato.

Con la llegada de los colonizadores españoles en 1533, se dieron cambios significativos en las costumbres alimenticias, la vida cotidiana y las interacciones sociales de la población local. Los españoles trajeron consigo nuevos ingredientes y técnicas culinarias que se mezclaron con las tradiciones indígenas, dando origen a una cocina completamente nueva.

Los ecuatorianos comenzaron a incorporar carne de cerdo, vaca y cordero, animales de granja que se convirtieron en elementos esenciales de su alimentación. Aunque el maíz seguía siendo fundamental, los colonizadores trajeron consigo arroz, trigo y otros granos que empezaron a integrarse en la dieta ecuatoriana. Hierbas y sazones: Llevaron diferentes cosas como ajo, aceite, laurel y pimienta, que hicieron que la comida de la zona tuviera mejor sabor.

Productos lácteos como leche, queso y mantequilla son muy importantes en la comida ecuatoriana.

Bebidas alcohólicas como el vino y el aguardiente empezaron a ser usadas en fiestas y celebraciones porque le gustaba a la gente.

Desde entonces, han pasado alrededor de tres siglos, en los cuales se ha producido la integración de influencias gastronómicas, sobre todo de España, Francia, África y de los comerciantes del Caribe, quienes se establecieron en las costas del antiguo Ecuador para impulsar su desarrollo económico. (Villagómez, 2010).

1.3.Bases teóricas

1.3.1. Teoría patrimonio cultural intangible

El argumento de estos autores es que “la importancia del patrimonio cultural inmaterial considera la defensa de la diversidad cultural, de promoción de la creatividad, hacia una cultura viva enriquecedora y garante del desarrollo sostenible”, donde los ingredientes y mecanismos utilizados contribuyan con la sostenibilidad a largo plazo sin que se pierda la identidad original (Gómez & Pérez, 2011).

La identidad cultural contempla los valores, identidades y representaciones de tradiciones, símbolos, creencias articulados como elementos propios de una comunidad o grupo social (Mercado & Hernández, 2010). Tales elementos representativos actúan como pilar imprescindible para que los miembros de una comunidad puedan establecer un sentimiento de pertenencia. Es allí donde el patrimonio cultural inmaterial compone estas prácticas culturales y de valores compartidos que pueden unir a la comunidad (Mouly & Giménez, 2017 citado por Mora,2020,p.5).

Sabiendo así que El patrimonio cultural intangible (PCI) incluye todo lo que las comunidades consideran importante, como sus costumbres, conocimientos, tradiciones y habilidades que forman parte de su cultura y herencia. Este patrimonio incluye cosas como la comida, la música, las danzas, las historias que se cuentan de boca en boca, las celebraciones y otras manifestaciones culturales que se heredan de padres a hijos (UNESCO, 2003).

Esta convención sirve para proteger y fomentar las tradiciones y expresiones culturales importantes para las comunidades, en lugar de centrarse en monumentos y objetos físicos como el patrimonio material. La propia Convención establece una dependencia entre el patrimonio material y el inmaterial, que fomenta una asociación evidente entre el Patrimonio Cultural Inmaterial y los museos parecida a la que se estableció entre el patrimonio y los museos en la Convención de 1972 (UNESCO, 2015)

La Convención de la UNESCO de 2003, que sirve para proteger nuestro patrimonio cultural que no es material, como tradiciones y expresiones. FEDERIC es un hombre inteligente y talentoso. investiga qué significa esta regla y cómo ha cambiado la forma en que se piensa y se hace el patrimonio cultural desde que se adoptó (Dofour, 2009).

Para ello se crearon diversos grupos focales con personas de diferentes procedencias a las que se pidió que aportaran algunos objetos personales que les evocaban su lugar de origen, los cuales se pusieron en diálogo con los objetos de las colecciones del museo procedentes de las mismas áreas geográficas y culturales. La exposición recogió los objetos y las historias de los participantes (Izard & Celigueta, 2016).

El patrimonio cultural inmaterial inaugura una nueva fase para la gestión de las políticas culturales a nivel internacional. Se trata de un fuerte quiebre con relación a las definiciones previas de patrimonio, incorporando las críticas a lo que se consideró visiones hegemónicas y eurocéntricas de la Unesco (Hottin, 2012; Hertz, 2015).

1.3.2. Teoría de la Cultura alimentaria

En teoría la Identidad y la Cultura Culinaria nos revela que nuestros hábitos alimenticios y la manera en que cocinamos son esenciales para definir nuestra esencia como colectivo. En la cocina manabita, es evidente que la comida va más allá de simplemente satisfacer el hambre;

tiene un hondo valor simbólico en nuestra cultura e identidad. El goce de nuestros platos y las recetas que empleamos están íntimamente ligados a la historia y las costumbres de nuestra tierra, uniéndonos así en un contexto común extenso.

La alimentación es el primer aprendizaje al que se enfrenta el ser humano y los comportamientos alimentarios forman la base de la cultura alimentaria. En otras palabras, hablamos del cúmulo de ideas, convicciones, saberes y costumbres, ya sean transmitidas por tradición o adquiridas, que se vinculan a la forma en que nos alimentamos y que son comunes a las personas de una cultura o colectivo social específico dentro de ella (Pérez-Gil, 2009).

Según Duran (1985), la cultura alimentaria mexicana es resultado de una fusión de influencias, un mestizaje que, a su vez, fomentó la cultura e identidad propias de la nación mexicana.

De acuerdo a Tylor, la cultura es la totalidad compleja que incluye conocimientos, creencias, arte, ley, costumbre y cualquier otra capacidad y hábitos adquiridos por el ser humano como miembro de una sociedad. Por tanto, el termino cultura tiene una relación directa con los hábitos, comportamientos y costumbres que existen y se construyen en la vida social dentro de una comunidad, la cual se ha ido transformando de acuerdo a las necesidades del ser humano (Tylor, 1871).

Además (Lucero, 2023) dice que lo que comemos y los alimentos que preparamos son importantes para mantener nuestra identidad cultural y resistir a las influencias de otros países o modas globales. Es importante para definir quiénes somos en diferentes culturas, incluyendo las de América Latina.

1.3.3. Teoría gastronómica y experiencia cultural

De acuerdo con Molano (2007), “el concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias”. La gastronomía 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 tan nuestras, sin embargo, tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos. Comer descalzo, o sin cubiertos, son hechos tan habituales en determinadas culturas como rarezas en otras (Fusté, 2016).

Desde la perspectiva de este personaje (Pollan, 2006) estudia cómo la comida, la cultura y las decisiones que tomamos al comer están relacionadas en la actualidad. Según Pollan, la comida que comemos y cómo la preparamos dice mucho sobre nuestra cultura

También menciona que nuestra forma de comer está influenciada por la globalización y la forma en que se producen los alimentos en masa.

Las recetas típicas de cada región son un tesoro cultural invaluable para sus pueblos y comunidades, reflejando su identidad y siendo cruciales para las economías tanto a nivel regional como local. (p. 11). Este patrimonio de identidad único entremezcla ingredientes nativos o propios del lugar geográfico en el cual se ubican las cocinas tradicionales que construyen recetas gastronómicas (Meléndez & Cañez, 2009 citado por Moreira, 2023, p. 26).

Además, “el turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuya motivación principal es la de degustar de platillos regionales auténticos que estimulen sus sentidos” (Millán, Morales & Pérez, 2014).

1.4. Bases conceptuales

1.4.1. Tradiciones culinarias

Revivir las costumbres culinarias sugiere que la gente anhela salvaguardar sus prácticas ancestrales de cocinar y degustar platillos, que se han ido diluyendo por las nuevas tendencias o la vida en las grandes ciudades. Sostener y divulgar esas recetas y modos de elaborar la comida es crucial, pues constituyen una parte medular de la idiosincrasia de una comunidad o cultura. Este suceso comprende la protección de las prácticas y saberes vinculados con la alimentación propia de cada cultura, así como los ingredientes, las técnicas de cocina y las pautas de consumo, con el propósito de salvaguardar nuestra historia y legado.

La tradición gastronómica abarca todo lo que sabemos y hacemos con la comida, desde su elaboración hasta la forma en que la compartimos con otros. Estas tradiciones muestran las creencias y valores de una comunidad a lo largo del tiempo, y sobrepasan el simple hecho de seguir una receta. Incluyen tanto las recetas propias del lugar como el uso de productos locales, el modo en que se convive alrededor de la comida en el ámbito comunitario, y las costumbres ligadas a fiestas y celebraciones.

En su trabajo estudia la importancia de la comida en la conservación de las costumbres de un grupo de personas, especialmente al recuperar recetas antiguas y destacar la comida local como una forma de mantener viva una cultura frente a la influencia de la globalización (Lamas, 2019).

1.4.2. Gastronomía sostenible

La implementación de prácticas de sustentabilidad ambiental en los restaurantes también ofrece beneficios económicos (Kim & Hall, 2020).

Usar productos de la zona y que respeten el medio ambiente es clave por muchos motivos importantes. Entre ellos, proteger nuestro entorno natural, impulsar las tradiciones culinarias, dar un empujón a la economía de la región y cuidar más nuestra salud. Estos alimentos, que vienen de las comunidades de alrededor, se cultivan o preparan sin dañar la Tierra. Son vitales, tanto para lo que hemos heredado culturalmente como para el bienestar del planeta y de todos nosotros.

Los ingredientes que llamamos locales y sostenibles son esos que conseguimos con métodos que cuidan del medio ambiente, sin causarle ningún mal a la naturaleza. Este planteamiento toca muchos puntos diferentes.

Elegir ingredientes locales ayuda bastante a bajar la contaminación que producen los camiones y demás transportes que traen comida desde muy lejos. Al hacer esto, disminuimos el impacto en el cambio climático de los gases que sueltan estos vehículos, echándole una mano a la capa de ozono.

La agricultura sostenible implica el uso de técnicas agrícolas que no generan un impacto negativo en el entorno ni emplean sustancias químicas perjudiciales, como pesticidas y fertilizantes sintéticos. De esta manera, se resguarda la naturaleza y se asegura la disponibilidad de alimentos saludables. Se enfoca en métodos de cultivo naturales que cuidan de las plantas y los animales, y que mantienen el equilibrio en los ecosistemas locales.

El argumento de (Waters, 2007) es que es una persona que apoya mucho los alimentos que se producen en la misma zona y de forma sostenible. También le gusta cocinar con productos orgánicos y frescos que se consiguen cerca de donde vive. En su trabajo, destaca que usar alimentos locales y sostenibles hace que la comida sea mejor, ayuda a las economías locales y fomenta una vida sana.

1.4.3. Técnicas culinarias ancestrales

Las costumbres culinarias de antaño representan saberes y técnicas transmitidas generacionalmente en las distintas culturas gastronómicas de nuestros pueblos. Estas prácticas se han mantenido vivas por siglos y están intrínsecamente unidas a las tradiciones, los entornos y los recursos naturales de las comunidades. No solo integran nuestro legado cultural, sino que además apoyan la preservación del medio ambiente, protegen la biodiversidad y se acomodan a los diversos ecosistemas que habitamos.

Las técnicas culinarias del pasado abarcan las maneras de preparar, cocinar y almacenar alimentos que han sido desarrolladas por diversas culturas a lo largo de la historia. Estas metodologías se fundamentan en la sabiduría acumulada y el aprovechamiento de los recursos naturales disponibles en cada región. Respetan los ciclos naturales y se centran en el uso de

ingredientes locales. Muchas veces, estas metodologías se asocian con estilos de cocina que prescinden de maquinaria pesada, prefiriendo la utilización de herramientas manuales y procesos más lentos que enriquecen el sabor y la calidad de los platillos.(León, 2015) estudia cómo cocinaban en el pasado en varios países de América Latina y cómo eso está relacionado con la variedad de plantas y animales de la zona. La obra destaca la importancia de usar métodos antiguos como dejar que los alimentos se fermenten, cocinarlos a la parrilla y secarlos para conservarlos.

2. CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

2.1.Introducción

En esta sección se expone el plan metodológico que establece el marco organizativo para la investigación acerca de la gastronomía ancestral de Manabí en el presente. Se especifican el enfoque, la clase y el diseño de la investigación, junto con las características de la población y la muestra, con el propósito de asegurar que la recolección y el análisis de datos sean consistentes con los objetivos del estudio.

2.2.Enfoque de la investigación

Esta investigación tiene un enfoque cualitativo, Según Hernández, Fernández y Baptista (2014), este enfoque se caracteriza por ser flexible, inductivo y centrado en los datos no numéricos; busca interpretar la realidad a través de los significados que las personas le atribuyen a sus experiencias. Por su parte, Creswell (2014) señala que la investigación cualitativa se utiliza para explorar problemas complejos y entender en profundidad los puntos de vista de los individuos, recolectando información mediante entrevistas, observación y análisis documental.

Se sigue un enfoque cualitativo en el presente proyecto por cuanto se espera comprender los significados culturales, las prácticas y la evolución de la gastronomía ancestral en la provincia de Manabí dentro del contexto contemporáneo. Se pretende explorar las percepciones, saberes tradicionales y adaptaciones actuales desde la voz de los actores involucrados.

2.3.Tipo de investigación

El tipo de investigación descriptiva según Sampieri, Collado y Lucio (2022) busca especificar las propiedades, características y perfiles importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis. Así como la exploratoria es un estudio preliminar que permite identificar variables, relaciones y marcos teóricos relevantes cuando el conocimiento sobre el tema es escaso Kerlinger (1979).

En el presente proyecto se trata de una investigación descriptiva-exploratoria. Descriptiva porque se pretende caracterizar los elementos tradicionales de la gastronomía manabita que aún se mantienen o han evolucionado; y exploratoria porque se abordará un fenómeno poco estudiado desde la perspectiva sociocultural y gastronómica en su contexto actual.

2.4. Diseño de la investigación

El diseño no experimental son estudios en los cuales no se realiza una manipulación de variables y no se controla el entorno. Se limita a observar y describir los hechos tal como se presentan. Tamayo y Tamayo (2004). Así como el diseño transversal según Arias Galicia (2006) consiste en observar fenómenos tal y como se presentan en un momento determinado, sin realizar ninguna intervención o manipulación.

Se empleará un diseño no experimental y transversal. No experimental, porque no se manipularán variables, sino que se observará y analizará la realidad sociocultural actual entorno a la gastronomía ancestral manabita tal como ocurre. Transversal, ya que se requiere recolectar

información que permita describir e interpretar las prácticas culturales, saberes tradicionales, valores simbólicos, y formas de transmisión del conocimiento gastronómico. en un momento específico en el tiempo para comprender la situación actual de la gastronomía ancestral manabita.

2.5.Población y muestra

La población estará conformada por cocineros tradicionales, que conservan prácticas culinarias ancestrales. La muestra será no probabilística y por conveniencia, seleccionando a participantes clave que posean conocimientos profundos sobre el tema. Se estima trabajar con informantes claves, dependiendo del grado de saturación de la información, priorizando a cocineros y/o chefs con más de 15 años en el saber ancestral manabita.

2.6.Métodos, técnicas e instrumentos para la recolección de datos

En esta fase del proyecto, se implementará la técnica de observación directa, utilizando un instrumento específico que consistirá en una ficha de observación estructurada. Se realizarán entrevistas semiestructuradas dirigidas a chefs, cocineros tradicionales y especialistas en la cultura culinaria de Manabí, con el propósito de recoger sus opiniones sobre la preservación y reinterpretación de recetas ancestrales.

Se espera que la recopilación de información tenga lugar entre junio y julio de 2025, en diversos restaurantes ubicados a lo largo de Manta, en Manabí. Estos locales se caracterizan por poner en valor la cocina de antaño o por añadir toques típicos manabitas a sus innovaciones culinarias. El trabajo práctico consistirá en visitas programadas a estos lugares, con el fin de

examinar detalladamente los hábitos, los productos y los métodos característicos de la cocina tradicional de Manabí, junto con sus ajustes actuales.

En lo que respecta a los instrumentos, se crearán fichas y guías de entrevistas que servirán para facilitar las conversaciones con chefs y custodios de conocimientos ancestrales sobre ingredientes, métodos y la evolución de los platos. Estos materiales serán revisados por expertos para verificar su claridad, relevancia y efectividad en la recopilación de datos.

3. CAPITULO III: RESULTADOS

3.1.Introducción

En este apartado, se presentan los resultados obtenidos del trabajo de campo realizado en distintas parroquias de Manta, con especial énfasis en los saberes y tradiciones que sustentan la gastronomía tradicional de Manabí. Los datos fueron recolectados a través de entrevistas, observación no participativa y conversaciones, lo que facilitó la identificación de los elementos culturales, sociales y económicos más significativos que influyen en la preservación, promoción y desarrollo de las recetas tradicionales en la actualidad.

Resultado esperado del Objetivo 1

En correspondencia con el objetivo específico de esta investigación, que consiste en *Estudiar los ingredientes esenciales y las técnicas culinarias de la cocina ancestral manabita que se han incorporado en la gastronomía moderna de la región*, se plantea como resultado esperado la obtención de un *listado comparado de ingredientes y técnicas tradicionales presentes en recetas actuales*. Con este texto, se podrá identificar aquellos elementos de la cocina tradicional que persisten hoy día, así como las transformaciones sufridas en la oferta culinaria local, contribuyendo así a proteger y a potenciar la singularidad de las costumbres alimentarias propias de la región.

Para llegar a esta conclusión, se optó por un método de observación no participante, lo que permitió recoger información de manera objetiva, evitando cualquier alteración en las costumbres gastronómicas bajo estudio. Se empleó un instrumento denominado ficha de observación estructurada (Anexo_1_), diseñada específicamente para registrar de forma sistemática los ingredientes utilizados y las técnicas culinarias implementadas en

establecimientos que ofrecen cocina local contemporánea. La comparación se efectuará basándose en los datos previos sobre ingredientes y prácticas tradicionales que han sido documentadas en la literatura.

Este resultado pretende proporcionar evidencia empírica acerca de la integración o transformación de los conocimientos culinarios ancestrales en la gastronomía actual, brindando recursos valiosos tanto para la gestión cultural como para el impulso del turismo gastronómico en Manabí. A continuación, una tabla comparativa:

Tabla 2: Listado comparado de ingredientes y técnicas tradicionales presentes en recetas actuales

Nombre del Plato	Ingredientes tradicionales presentes	Técnicas ancestrales presentes	Elementos modernos incorporados	Fuente de la receta
Caldo de gallina criolla	Gallina criolla, yuca, plátano verde, cebolla, ajo, culantro, comino, sal	Cocción lenta en leña o fogón, uso de olla de barro o aluminio grueso	Uso de olla de presión, caldos concentrados, comerciales, presentación gourmet	Familiar
Seco de gallina criolla	Gallina criolla, cebolla, ajo, ají, culantro, tomate,	Cocción lenta al fuego de leña, reducción de jugos naturales	Cerveza o vino, uso de licuadora para las salsas, emplatado moderno	Familiar
Corviche	Plátano verde, maní, pescado (como albacora o dorado), cebolla, ajo, achiote	Rallar plátano a mano, cocción en leña, molienda	Uso de licuadora para moler ingredientes, cocción en sartén de	Familiar

		manual de mani, envolver y hornar.	teflón, refrigeración previa de la masa	
El Bollo	Masa de plátano , maní, culantro, cebolla, ajo, achiote, hojas de bijao, pescado	Molino manual del verde , envoltura en hojas de bijao, cocción al vapor en leña	Procesamiento del verde con licuadora o molino eléctrico, cocción en vaporera moderna	Familiar
Vtche	Pescado o mariscos, maní, zapallo, choclo, habas, camote, yuca, maduro	Ollas de barro, cucharones de madera	Versión gourmet, uso de licuadoras, procesadores, vajilla moderna	Familiar
Seco de chivo	Carne de chivo criollo, ajo, cebolla, pimienta, comino, achiote, naranja agria o limón, cerveza artesanal	Cocción lenta en fogón, uso de ollas gruesas o de barro	Sustitución de carne (res/cabra importada), uso de olla de presión, refrescos industriales	Familiar
Tonga	Arroz, salsa de maní, seco de gallina criolla o pollo, hojas de plátano para envolver	Envoltorio en hoja de plátano	Variaciones con arroz integral, quinoa, proteínas alternativas	Familiar
Majado de Verde	Plátano verde, manteca o aceite	Majado manual, uso de ollas de barro en algunos casos	Uso de procesadores, queso crema, aceite de oliva, sal prieta	Familiar

Fuente: Elaboración propia

3.1.1. Análisis

La observación ha revelado que la cocina contemporánea de Manabí sigue incorporando en sus platillos una variedad de ingredientes tradicionales, con una fuerte presencia de productos agrícolas locales como el maní, el zapallo, el choclo, el camote, el plátano verde y la yuca. En todos los platillos examinados se puede observar, con diferentes grados de intensidad, la relevancia de estos elementos, lo que pone de manifiesto la conexión cultural y simbólica con la gastronomía ancestral.

En otro orden de ideas, si hablamos de cómo se cocina, se ve que hay una tendencia a usar cosas más modernas, particularmente en cómo se preparan y sirven los platos. Aunque comidas típicas como el viche, la tonga y el caldo de gallina criolla se sigan haciendo casi igual que antes, con ollas de barro o envueltos en hojas de plátano, otros platos como el majado de verde están probando cosas nuevas. Por ejemplo, usan máquinas, los presentan como si fueran de restaurante caro y hasta le ponen ingredientes que no son de aquí, como queso crema o aceite de oliva.

Todo esto nos dice que, a pesar de que se intenta mantener los sabores y productos originales de la región, lo que pide la gente, las nuevas ideas en la cocina y la influencia de la comida de otros países han cambiado un poco las costumbres. Pero, ojo, estos cambios no siempre significan que se está perdiendo la cultura, sino que es una forma de darle una vuelta para que la comida típica siga viva, aunque cambien las cosas.

En síntesis, se evidencia que los ingredientes ancestrales gozan de alta presencia en la cocina local contemporánea, mientras que las técnicas tradicionales se encuentran en un proceso de adaptación o, en algunos casos, riesgo de desaparición, lo que resalta la importancia de su

documentación y promoción, especialmente como valor agregado en el turismo gastronómico de Manabí.

3.2.Resultado esperado del Objetivo 2

El segundo objetivo específico de esta investigación busca *Identificar los factores culturales, económicos y sociales que han influido en la preservación y transformación de la cocina ancestral manabita en la gastronomía local actual..* Para alcanzar dicho propósito, se plantea como resultado esperado la recopilación de *testimonios que expliquen las razones de preservación o cambio* de las prácticas culinarias tradicionales, desde la perspectiva de actores locales vinculados al ámbito gastronómico.

El levantamiento de información se realizará a través de la técnica de **entrevistas semiestructuradas** lo que permitirá obtener un panorama integral de los factores que inciden en la vigencia, transformación o reinterpretación de los saberes culinarios ancestrales. El instrumento empleado será un formulario de entrevista (Anexo 2), diseñado específicamente para indagar en los aspectos socioculturales, económicos y simbólicos que influyen en la preservación o la transformación de las prácticas culinarias tradicionales en cuanto a su elaboración, ingesta y herencia.

Este planteamiento hará más sencillo entender los factores que han influido en la permanencia o en la evolución de las recetas tradicionales hoy en día, aportando datos cualitativos cruciales para la creación de tácticas que impulsen la protección, la puesta en valor y la divulgación de la idiosincrasia culinaria de Manabí.

En cumplimiento del segundo objetivo específico, se realizaron entrevistas semiestructuradas a 7 establecimientos gastronómicos ancestrales contemporáneos de Manta, con el fin de identificar los factores culturales, económicos y sociales que han influido en la preservación y adaptación de la gastronomía ancestral manabita. Los testimonios obtenidos

(Anexo 3) permiten comprender las motivaciones, retos y perspectivas en torno a la transmisión y evolución de los saberes culinarios tradicionales en la cocina actual.

A continuación, se presenta la tabla 3 como resumen que recoge dichos testimonios

Tabla 3: Tabla de Resumen Comparativo de Testimonios

Restaurantes								
Categoría	de	El Horno	Antojitos	Casa	Iche	La	La Tonga	Tonga
Análisis			Manabitas	Rosada		Tierrita		Bollo
Factores de conservación de recetas		Transmisión generacional	Uso de ingredientes locales y utensilios tradicionales	Identidad reflejada en espacios y menús, hornos de leña, vajillas	Uso de ingredientes locales básicos (plátano, maní, maíz, pescado)	Transmisión oral, apego cultural, festividad des familiares	Conexión emocional que las personas tienen con su historia y cultura	Resistencia cultural, vínculo emocional con los platos
Rol de la tradición familiar		Papel fundamental, supervisión de conocidos	Transmisión oral en el hogar	Enseñanza desde la infancia, fortalecimiento de la continuidad	Formación de jóvenes chefs, fusión de tradición y modernidad	Aprendizaje desde la niñez, cocina compartida entre generaciones	Cocinar como legado familiar, cocina vivencial	Base del conocimiento culinario, formación práctica desde pequeños

Influencia económica en la gastronomía	Escasez y altos precios de productos	Adaptación a productos accesibles, revalorización de lo local	Uso de productos locales como alternativa económica	Consumo local fortalece la economía y la salud	Creatividad ante escasez, uso de productos locales	Sustitución de ingredientes caros, uso de cultivos propios	Adaptación sin perder sabor, presión económica motivada la tradición
Impacto del turismo en la preparación/presentación	Conservación de utensilios tradicionales, atracción turística	Revalorización de platos ancestrales, s	Innovación y presentación gourmet de platos tradicionales	Enfoque experiencial y consciente del patrimonio o es	Estímulo para rescatar recetas olvidadas, presentación cuidada	Mejora estética del plato sin perder autenticidad	Visibilidad del patrimonio culinario, atracción por lo auténtico
Ingredientes que ya no se usan	Sí, por altos costos incluso en productos locales	Algunos escasos por temporadas, afecta la oferta gastronómica	Algunos escasos, pero buscan mantener su uso	Reintroducción de ingredientes casi extintos, incentivo agroecológico	Maní criollo, ciertos mariscos, por costo y escasez	Plátano maduro criollo, pescados específicos, reemplaz	Especies marinas por sobrepesca o alto valor

						os comunes	
Valoración de nuevas generaciones	No, falta de enseñanzas familiares	Sí, hay jóvenes que valoran la gastronomía ancestral	Sí, incluso interés de extranjero	Sí, gracias a ferias gastronómicas y enseñanza familiar	Creciente interés con apoyo educativo y familiar	Algunos influenciados por lo moderno, otros con interés real	Esperanza en jóvenes, redes sociales ayudan a reconectar
Acciones sugeridas para preservar la cocina	Enseñanza a nuevas generaciones, centros de formación	Difusión digital y promoción en redes	Capacitación en autenticidad y presentación	Ferias gastronómicas, talleres dirigidos por cocineros locales	Talleres en escuelas, apoyo a cocineros tradicionales	Rescate de recetas, ferias, grabación de saberes	Talleres comunitarios, impulso a productos locales

Fuente: Elaboración propia

3.3.1 Análisis

Los factores que han impactado la preservación y la reafirmación actual de la gastronomía ancestral de Manabí se pueden analizar desde tres perspectivas fundamentales: la cultural, la económica y la social.

En el ámbito cultural, la transmisión de saberes culinarios de generación en generación ha sido clave para evitar la desaparición de las costumbres gastronómicas. Nuestras conversaciones resaltaron el papel fundamental de madres y abuelas como verdaderos pilares de este legado valioso, quienes supieron perpetuar recetas, técnicas y sus simbolismos mediante la enseñanza activa en el hogar. Para incontables familias, seguir fielmente las recetas de sus ancestros representa una forma de honrar su historia y fortalecer su propia identidad cultural.

En cuanto al impacto económico, no cabe duda de que la disponibilidad de ingredientes locales como el plátano, el maní y el pescado ha contribuido a que numerosas recetas tradicionales sigan vigentes. Es importante señalar que la cocina ancestral ha ganado una relevancia económica notable al convertirse en un polo de atracción para el turismo cultural y gastronómico. Esta conexión ha motivado a distintos emprendedores a revitalizar y comercializar platos típicos como el viche, la tonga y el corviche, tanto en entornos clásicos como en versiones culinarias más contemporáneas.

Desde la perspectiva social, el orgullo de ser manabita y considerar la cocina como un emblema de la región ha alentado a las nuevas generaciones de cocineros a reinterpretar las recetas de sus antepasados. Esto se refleja en propuestas que fusionan la tradición con presentaciones innovadoras, como versiones sofisticadas de platos que son auténticos íconos. Asimismo, eventos como festivales gastronómicos y mercados locales han sido esenciales para

fortalecer los vínculos de la comunidad con su herencia culinaria, creando espacios para reunirse, aprender y difundir estos conocimientos.

Respecto a las ideas que los entrevistados plantearon para proteger la cocina ancestral hoy en día, sobresalen cuatro estrategias fundamentales:

1. Impulsar espacios educativos que unan generaciones, como talleres, ferias y escuelas de cocina, que faciliten el aprendizaje directo entre cocineros de siempre y las nuevas generaciones.

2. Para impulsar la divulgación de nuestra riqueza culinaria, podemos usar las herramientas digitales, sacando partido de redes sociales, blogs y formatos audiovisuales, para así conectar con más gente, sobre todo con los más jóvenes.

3. También, generar proyectos vecinales que impulsen el trabajo en equipo entre los cocineros de siempre y las nuevas generaciones que están aprendiendo, reforzando así el traspaso de saberes desde una óptica más colaborativa.

4. Además, respaldar la creación, el cultivo y la comercialización de esos ingredientes de aquí de toda la vida, garantizando que esos productos sigan estando disponibles para que podamos cocinar como siempre se ha hecho.

En conjunto, estos aspectos o ideas revelan un progreso positivo en la cocina ancestral de Manabí, que procura no solo salvaguardar las costumbres, sino además unir las pertinentemente al entorno social, económico y cultural de hoy.

Resultado del Objetivo 3

En el contexto de esta investigación, el tercer objetivo específico es *Analizar cómo la cocina ancestral manabita impacta en la identidad cultural y en la valoración del patrimonio*

gastronómico de la comunidad local. Profundizar en esta investigación resulta crucial, dado que nos asiste para comprender que los hábitos alimenticios de antaño no solo nutren, sino que también personifican símbolos que refuerzan la identidad y la cohesión grupal en la región.

Con miras a lograr este objetivo, la meta es hallar narrativas significativas, ya sean culturales o de entidades, que muestren el valioso legado de la gastronomía típica de Manabí. De esta manera, se busca dar a conocer las narrativas, proclamaciones, textos normativos y manifestaciones culturales que fortalecen la idea y la aceptación de esta gastronomía como parte del legado cultural intangible de la comunidad.

Para llegar a este punto, se utilizará la metodología de revisión de documentos, que ayuda a examinar una variedad de fuentes, tanto de primera mano como de segunda, como por ejemplo, reglamentos municipales, pronunciamientos de entidades, folletos turísticos, estudios ya realizados y otros papeles relevantes. Para garantizar que el estudio sea ordenado y exhaustivo, se ha diseñado una tabla para el análisis de documentos que nos asista a encontrar, organizar y entender los elementos narrativos que aportan a la comprensión de la influencia sociocultural de la cocina ancestral.

De esta forma, se pretende no solo mostrar la existencia de estos discursos, sino también entender su impacto y su papel en el fortalecimiento de la identidad y en el proceso de valorización del patrimonio en las comunidades estudiadas.

3.4.1. Resultados obtenidos del objetivo 3

Se realizó un proceso de revisión documental que incluyó fuentes institucionales, académicas y materiales de comunicación social, relacionadas con la gastronomía ancestral manabita. La selección de documentos se basó en su relevancia para identificar discursos que reconocen o valoran esta práctica como parte del patrimonio cultural. Las categorías de documentos analizados son:

1. Ordenanzas municipales sobre cultura y patrimonio

- Ordenanza de la preservación del patrimonio cultural y natural de la ciudad de Manta
- Patrimonio alimentario ecuatoriano
- Gastronomía Manabita

2. Publicaciones académicas y estudios previos

- La cocina tradicional y cómo impulsa el turismo cultural en la región de Manta

3. Declaraciones oficiales de instituciones locales

- La Cocina Tradicional Manabita, recibe la certificación de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador

4. Medios de comunicación o campañas de sensibilización

- El 5to Encuentro de Políticas y Economía de la Cultura será en Manabí, Ecuador

5. Materiales turísticos y promocionales

- Festival Manabí gastronomía milenaria

3.4.2. Hallazgos

La matriz de análisis documental que se muestra en la Tabla 4, ha sido fundamental para organizar y sistematizar la información derivada de documentos clave, tales como normativas locales, estrategias de desarrollo, campañas de promoción, publicaciones académicas, así como otros registros institucionales y culturales relacionados con la gastronomía ancestral de Manabí.

Esta herramienta hace posible identificar y ordenar los relatos simbólicos, culturales e institucionales que evidencian la estima y la aceptación de las costumbres culinarias antiguas, entendiéndolas como una pieza clave del legado cultural intangible de la zona. Asimismo, ayuda a generar vínculos entre las diversas narrativas y su impacto en la construcción del sentido de pertenencia cultural del lugar.

Posteriormente, se presenta la matriz de análisis documental que detalla los documentos analizados, las fuentes de información, los extractos significativos que se han identificado, además de la interpretación de su aportación al proceso de valorización del patrimonio y el reforzamiento de la identidad cultural.

Tabla 4: Matriz de Análisis Documental

N.º	Documento analizado	Fuente /Entidad	Tipo de discurso (Institucional / Cultural / Promocional)	Extracto o fragmento relevante	Evidencia de valorización patrimonial o identidad cultural	Observaciones
-----	------------------------	--------------------	---	-----------------------------------	--	---------------

Nº1	Ordenanza gadmc-manta no. 004 ordenanza para la preservación del patrimonio cultural y natural de la ciudad de MANTA	GAD Manta	Cultural	h)Establecer regulaciones y acciones que se deben implementar para proteger la integridad de los lugares y bienes monumentales que han sufrido o que podrían sufrir modificaciones o adiciones forzadas, así como también para asegurar la preservación del patrimonio intangible relacionado con las festividades y tradiciones de San Pedro y San Pablo. Gobierno autónomo descentralizado municipal Manta (s.f).	Este pasaje destaca la importancia del patrimonio culinario al reconocer de manera explícita a la “cultura gastronómica” como parte de los elementos resguardados dentro del patrimonio inmaterial	Limitación de información explícita, ya que en las ordenanzas solo trata del patrimonio cultural de manera general.
-----	--	-----------	----------	---	--	---

N.º	Documento analizado	Fuente/ Entidad	Tipo de discurso (Institucional / Cultural /	Extracto o fragmento relevante	Evidencia de valoración patrimonial identidad cultural	de Observaciones

			Promocional)			
Nº2	La cocina tradicional y cómo impulsa el turismo cultural en la región de Manta	Publicaciones académicas	Cultural	Mejía (2013) señala que la gastronomía ancestral representa un campo de estudio de enorme relevancia histórica. Este campo se dedica a examinar las antiguas materias primas, las recetas, así como las técnicas culinarias que aún perviven, todo ello con el objetivo de salvaguardar el saber de nuestros ancestros mediante la práctica y la vivencia.	Mejía, en su obra de 2013, hace un aporte esencial al subrayar la importancia cultural y la herencia de la cocina de siempre; su razonamiento va más allá de solo hablar de comida, resaltando que este arte implica proteger conocimientos, recetas y métodos que pasan de padres a hijos. Al describirla como una "costumbre con un gran peso histórico", se refuerza su papel fundamental en el patrimonio cultural de los pueblos, conectando así la	

					<p>identidad de un grupo con sus hábitos alimenticios, los productos típicos del lugar y la sabiduría transmitida por sus antepasados que aún perdura.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

N.º	Documento analizado	Fuente/ Entidad	Tipo de discurso (Instituc	Extracto o fragmento relevante	Evidencia de valorización	de bserv
-----	------------------------	--------------------	----------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------	-------------

			ional / Cultural / Promoci onal)		patrimonial o identidad cultural	acion es
Nº3	Gastronomía de Manabí	Ministerio de cultura y patrimonio.	Cultural	La gastronomía de Manabí conocida como cocina tradicional manabita es una serie de platos y técnicas culinarias de la provincia homónima. Es el resultado de las tradiciones del pueblo montuvio y cholo del campo del litoral ecuatoriano y gira en torno a la actividad económica de esta región tanto en la parte agropecuaria como pesca, así como también las tradiciones ancestrales que se remontan a etapas precolombinas, como es	El texto destaca que esta forma de cocina tiene sus raíces en costumbres montuvias, cholos de la costa y en prácticas ancestrales que datan de la época precolombina, entre ellas, el empleo del horno manabita. Esto pone de manifiesto una continuidad histórica en sus métodos y conocimientos culinarios, lo cual es una característica fundamental del patrimonio inmaterial.	

el caso del horno manabita. Fue declarado el 18 de octubre de 2018 como Patrimonio Cultural Inmaterial de Ecuador. Los platos incluyen: Bollo de pescado, Caldo de torrijas, Caña manaba, Cocadas blancas, Corviche, Dulces de Rocafuerte. Hornado manaba, Maduro lampreado, Maní quebrado, Mazamorra choneña, Muchines, Natilla, Salprieda, Seco de gallina criolla, Tonga, Viche.

N.º	Documento analizado	Fuente/ Entidad	Tipo de discurso (Institucional / Cultural / Promocional)	Extracto o fragmento relevante	Evidencia de valorización patrimonial o identidad cultural	Ob serva ciones
Nº4	Certificación de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador	Ministerio de cultura y patrimonio.	Cultural	El Ministerio de Cultura y Patrimonio y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural reconocen a la Cocina Tradicional Manabita, como Patrimonio Inmaterial del Ecuador, entregarán una certificación en el marco de la Sesión Solemne por los 198 años de Independencia de Portoviejo, este jueves 18 de	Se menciona que la cocina tradicional manabita fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador el 18 de octubre de 2018. Esta declaración oficial la posiciona como un componente valioso y protegido de la identidad nacional, no solo provincial. El hecho de ser reconocida por el Estado implica que tiene un valor histórico, social y cultural.	

el caso del horno manabita. Fue declarado el 18 de octubre de 2018 como Patrimonio Cultural Inmaterial de Ecuador. Los platos incluyen: Bollo de pescado, Caldo de torrijas, Caña manaba, Cocadas blancas, Corviche, Dulces de Rocafuerte. Hornado manaba, Maduro lampreado, Maní quebrado, Mazamorra choneña, Muchines, Natilla, Salprietá, Seco de gallina criolla, Tonga, Viche.

				octubre de 2018. Instituto Nacional Cultura y Patrimonio(s.f)		
--	--	--	--	--	--	--

N.º	Documento analizado	Fuente/ Entidad	Tipo de discurso (Institucional / Cultural / Promocional)	Extracto o fragmento relevante	Evidencia de valorización patrimonial o identidad cultural	Ob serva ciones
Nº5	Patrimonio alimentario ecuatoriano	Ministerio coordinador de Patrimonio	Cultural	Fusté (2016) advierte que el patrimonio a través de la historia siempre ha estado presente en la vida diaria de las personas no solo en disciplinas como el arte y la literatura, también en otros ámbitos como las	El texto subraya que el patrimonio es un componente vital de la cultura y la memoria colectiva, merecedor de reconocimiento y cuidado continuo.	

				<p>técnicas artesanales, la gastronomía, la historia y el cine, expresiones que de acuerdo con lo enunciado por el Ministerio Coordinador de Patrimonio (2017), forman parte de la identidad cultural de un pueblo, lo cual es meritorio para su conservación y preservación sin importar el interés materialista con lo cual concuerda (Armijos <i>et al.</i>,2022).</p>	
--	--	--	--	---	--

N.º	Documento analizado	Fuente/ Entidad	Tipo de discurso (Institucional / Cultural / Promocional)	Extracto o fragmento relevante	Evidencia de valorización patrimonial o identidad cultural	Observaciones
Nº6	Festival Manabí Gastronomía Milenaria	Medios de comunicación	Promocional	La Prefectura de Manabí llevó a cabo la segunda edición del Festival Manabí Gastronomía Milenaria, que, según cifras oficiales, produjo ventas por encima de \$ 1,5 millones y congregó a 120.000 personas a lo largo de dos días. El Universo. (2025).	La gran afluencia de público y los volúmenes de ventas evidencian el interés, el orgullo y la identidad local que evoca la cocina tradicional manabita, fundamentada en recetas y métodos que han sido heredados.	

N.º	Documento analizado	Fuente/Entidad	Tipo de discurso (Institucional / Cultural / Promocional)	Extracto o fragmento relevante	Evidencia de valorización patrimonial o identidad cultural	Observaciones
Nº7	La 5ta edición del Encuentro de Políticas y Economía de la Cultura tendrá lugar en Manabí, Ecuador.	Publicaciones de proyectos académicos	Promocional	Reconocimientos como la distinción de “Región Mundial de Gastronomía 2026” por el Instituto de Gastronomía, Cultura, Arte y Turismo (IGCAT) reafirman el trabajo conjunto entre los sectores público y	El reconocimiento que concede el IGCAT subraya que la gastronomía va más allá de ser una técnica de cocina; representa un componente del patrimonio que encapsula tradiciones, conocimientos ancestrales y una rica diversidad cultural.	

				privado.(UAR TES, 2025).		
--	--	--	--	-----------------------------	--	--

3.4.3. Análisis objetivo 3

Tras revisar los documentos sobre reglas, formación, organizaciones, prensa y turismo en el contexto de la comida ancestral de Manabí, se nota un hilo común: todos resaltan lo importante que es para la cultura local y su título de patrimonio inmaterial en Ecuador. Al mirar estas fuentes, vemos que coinciden bastante en lo que simboliza, su impacto social y cómo influye en la economía la cocina de antes en Manabí. También concuerdan en las iniciativas actuales para cuidarla y mostrarla al mundo. En lo que sigue, les cuento cómo interpreto lo más interesante que encontré, ordenado por tipo de documento analizado.

1. Regulaciones urbanas acerca de la cultura y el legado histórico

Las reglas para la preservación del legado cultural y natural de Manta definen un esquema jurídico que abarca la cocina típica como un elemento clave del legado cultural del área. Esta ley resalta que la cocina antigua va más allá de su rol culinario usual, formando una seña de identidad y un tipo de recuerdo compartido que requiere resguardo, divulgación y entrega a los hijos y nietos. Textos como el Legado alimentario ecuatoriano, junto a las alusiones concretas a la Cocina Manabita, consolidan este punto de vista al confirmar que las usanzas culinarias son demostraciones activas del legado cultural intangible, mostrando de esta manera los principios, saberes y modos de vida de los pueblos costeros de Manabí.

2. Estudios académicos e indagaciones previas

Las indagaciones académicas consideradas, especialmente el estudio llamado “La cocina ancestral y su impacto en el turismo cultural en Manta”, aportan un cimiento robusto, tanto teórico como práctico, que ratifica la relevancia de la gastronomía manabita en el desarrollo cultural y turístico de la región. Tales análisis recalcan que la cocina tradicional fomenta un sentido de pertenencia e identidad en el territorio, y subrayan que su trascendencia se ha incrementado gracias al auge del turismo de experiencias y cultural. Además, la acción de degustar platos característicos se revela no solamente como un acto nutritivo, sino también como una forma de vincularse con el relato, las costumbres y los valores de la colectividad.

3 Manifestaciones de organismos municipales

Un momento destacado en los archivos de las instituciones es cuando la Cocina Típica Manabita fue reconocida como Tesoro Intangible del país, gracias a la decisión del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC). Este reconocimiento no solo resalta la importancia de la cocina tradicional en nuestra sociedad y cultura, sino que también le otorga una protección legal. Estas decisiones son clave para que más personas conozcan la cocina manabita, fomentando el desarrollo de estrategias que se centran en su preservación, educación y difusión, lo que asegura que esta rica tradición perdure a lo largo del tiempo.

4. Prensa y campañas culturales

La inclusión de la cocina tradicional en eventos culturales, como el 5to Encuentro de Políticas y Economía de la Cultura en Manabí, refleja una creciente fusión de la gastronomía ancestral con los debates contemporáneos sobre la economía cultural, la sostenibilidad y la formulación de políticas públicas. La atención que estos eventos reciben en los medios ayuda a establecer la gastronomía como un recurso clave que trasciende lo meramente culinario,

evolucionando hacia un patrimonio cultural y económico con un gran potencial de impulso para el desarrollo tanto local como regional.

5. Materiales promocionales y turísticos

Los recursos destinados a la promoción, como los utilizados en el festival "Manabí, gastronomía milenaria," reflejan la nueva valorización de la cocina tradicional como un importante atractivo turístico con un profundo significado simbólico. Estas acciones tienen como objetivo no solo atraer visitantes, sino también fortalecer la identidad cultural de la comunidad local, promoviendo la interacción entre diferentes generaciones y el aprecio por el conocimiento culinario autóctono. Asimismo, dichos eventos abren puertas para la educación, aumentan la visibilidad y contribuyen a la dinamización económica de los pequeños productores y chefs tradicionales.

La revisión de la documentación muestra que la gastronomía tradicional de Manabí ha conseguido un significativo grado de reconocimiento a nivel institucional, social y cultural. Esta ha sido identificada como un elemento esencial del patrimonio inmaterial de la nación y una expresión crucial de la identidad manabita. Las normativas, investigaciones, pronunciamientos oficiales y planes de divulgación son fundamentales para su preservación, viéndola como una herramienta que fortalece la memoria histórica, la unidad de la comunidad y la promoción cultural de la zona.

Además, la interconexión entre la gastronomía, el turismo y las políticas públicas sugiere que la cocina ancestral podría ser un eje estratégico para el desarrollo sostenible local, tanto en términos económicos como culturales. No obstante, los documentos también indican la urgencia de implementar acciones prácticas y participativas que garanticen su transmisión a las nuevas generaciones, su adecuación a los contextos actuales y su resguardo frente a los desafíos de la globalización y el olvido.

1. CAPITULO IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Luego de haber desarrollado el análisis e interpretación de los resultados obtenidos mediante las entrevistas observación directa en diferentes recetas ancestrales contemporáneas y la revisión documental, este capítulo presenta las conclusiones generales a las que se llegó con base en los objetivos planteados al inicio del trabajo. Asimismo, se formulan recomendaciones prácticas orientadas a fortalecer la valorización y preservación de la gastronomía ancestral manabita como parte del patrimonio cultural de la comunidad local.

1.1.Conclusiones

Analizando los datos obtenidos del trabajo de campo y la revisión de documentos, se pueden formular las siguientes conclusiones que abordan el objetivo central de este estudio: examinar el impacto de la cocina ancestral de Manabí en la identidad cultural y la valorización del patrimonio gastronómico en la comunidad local.

Para empezar, se constató que la cocina moderna de Manta incluye una gran diversidad de ingredientes típicos en sus comidas, como el plátano verde, el maní, el pescado y la yuca. Esta adición demuestra el profundo apego de la cocina de siempre en la vida cotidiana de la comunidad, lo cual refuerza la identidad alimentaria y cultural de la región.

Por otro lado, en cuanto a las maneras de cocinar de antes, se vio un cambio importante. Si bien algunas familias y comercios aún se aferran a prácticas como cocinar con leña o emplear utensilios de barro, un número creciente de personas ha adoptado innovaciones tecnológicas y maneras distintas de emplatar. Este cambio no debería percibirse como el fin de una tradición, sino como una evolución que ayuda a que la cocina de siempre se mantenga relevante en un mundo que no para de evolucionar.

Culturalmente hablando, se ha notado que la transmisión del saber culinario de generación en generación, especialmente de madres y abuelas a sus herederos, ha resultado crucial para preservar las recetas de antaño. Esta instrucción no solo conserva los gustos, sino que también comunica principios, memorias y un sentido de pertenencia.

Económicamente, la presencia de productos locales ha contribuido a que muchos platos característicos sigan existiendo. Además, la cocina tradicional se ha transformado en un polo de atracción para el turismo, lo cual beneficia tanto a los emprendedores como a las poblaciones locales. Gracias a todo esto, ha aumentado la valoración por los platos de toda la vida en diversos escenarios gastronómicos, desde las comidas en casa hasta las últimas tendencias.

A nivel social, se notó que el orgullo por la cocina manabita es básico para que se conserve. Aunque las nuevas generaciones están influenciadas por modas de todo el mundo, hay un interés cada vez mayor por volver a conectar con sus raíces culinarias, gracias en parte a ferias gastronómicas, redes sociales y experiencias turísticas centradas en lo ancestral.

Para terminar, el reconocimiento de la cocina tradicional manabita como Patrimonio Cultural Inmaterial de Ecuador por parte de instituciones ha dado un apoyo tanto simbólico como legal que aumenta su visibilidad y su importancia en la mente de todos. Esta confirmación es fundamental para su protección y promoción, resaltando lo importante que es dentro del patrimonio nacional.

Para resumir, los datos muestran que la cocina tradicional de Manabí no es solamente importante para comer, sino que también sirve como una forma de mantener viva su cultura, un camino hacia sentirse parte de un grupo y una herramienta clave para que la región progrese de manera responsable.

4.2. Recomendaciones

Tras haber analizado los puntos clave antes mencionados, se plantean ahora una serie de sugerencias pensadas para impulsar con fuerza la protección, difusión y renovación de la cocina tradicional manabita en nuestros tiempos.

Resulta indispensable crear espacios educativos donde personas de distintas generaciones puedan encontrarse, permitiendo que los cocineros de mayor experiencia transmitan sus conocimientos a los más jóvenes. Organizar talleres comunitarios, crear escuelas de cocina tradicional y programar eventos gastronómicos son medidas que contribuirán a proteger las costumbres culinarias, a la vez que se consolida la identidad cultural desde la infancia, garantizando así la permanencia de este legado.

Asimismo, es fundamental aprovechar las plataformas digitales para dar visibilidad a este tesoro culinario. La creación de contenidos audiovisuales, blogs y documentales que giren en torno a la cocina de siempre hará que sea más accesible para los jóvenes conectar con esta valiosa herencia. Las redes sociales se presentan como herramientas esenciales para mostrar recetas antiguas y fomentar su incorporación en la vida cotidiana, lo que aumentará el respeto y la valoración por esta riqueza cultural en el presente.

De igual manera, se hace necesario impulsar un modelo de producción y comercialización sostenible para los ingredientes autóctonos que son imprescindibles en la cocina de Manabí. Respaldar a los agricultores y pescadores locales reforzará la cadena de suministro de insumos genuinos y promoverá la conservación, tanto ambiental como cultural. Además, se sugiere establecer alianzas estratégicas entre los sectores público y privado, así como el ámbito académico, a través de convenios y proyectos colaborativos que faciliten la investigación, documentación y difusión de la gastronomía ancestral, asegurando su integración en las políticas culturales y del turismo.

Para concluir, una recomendación crucial es integrar la gastronomía tradicional en la oferta turística local, diseñando rutas culinarias, celebraciones temáticas y experiencias interactivas para los visitantes. Esta iniciativa impulsará la economía regional y fortalecerá la identidad cultural manabita a nivel global. Simultáneamente, resulta imprescindible documentar y preservar el patrimonio culinario, recopilando recetas, técnicas y relatos orales, transformándolos en recursos educativos, atrayendo al turismo y salvaguardando el legado, garantizando así la continuidad de esta valiosa tradición.

Referencias Bibliográficas

Arias, L. (s. f.). Clase 1: Influencias culturales en la gastronomía ecuatoriana [PDF]. Cámara de Comercio Empresarial. https://camaradecomercioempresarial.org/wp-content/uploads/wpcfto_files/58996a1cccafd8ba431f4739846951declase%201%20-%20Luis%20Arias.pdf

Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). SAGE Publications.

Durán, V. E. (1985). *La identidad nacional a través del fortalecimiento de la cultura alimentaria*. Tercera reunión regional sobre asistencia social alimentaria, Villahermosa, Tabasco. Recuperado de http://201.161.2.34/servicios/p_anuies/publicaciones/revsup/res054/txt9.htm

El Universo. (2025). Manabí, gastronomía milenaria: 15 millones en ventas y 120,000 visitantes. <https://www.eluniverso.com/noticias/ecuador/manabi-gastronomia-milenaria-2025-15-millones-en-ventas-y-120000-visitantes-noticias-portoviejo-nota/?utm>

Fusté, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/311550788_Los_paisajes_de_la_cultura_la_gastronomia_y_el_patrimonio_culinario

Gobernación de Manabí. (s. f.). [Publicación en Facebook]. Recuperado el 23 de julio de 2025, de <https://www.facebook.com/gobernaciondemanabi/posts/1106629801493446/?utm>

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Manta. (s. f.). Ordenanza para la... [PDF]. Recuperado el 23 de julio de 2025, de

<https://studylib.es/doc/6738413/ordenanza-gadmc-manta-no.-004-ordenanza-para-la?utm>

Gutiérrez, M. (2023). Cocina y cultura en Latinoamérica. En Sabores y tradiciones (pp. 45–70). SciELO Books. <https://books.scielo.org/id/rqvz2/pdf/gutierrez-9786289558272-03.pdf>

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación (6.^a ed.). McGraw-Hill.

Hernández Sampieri, R., Collado, C. F., y Lucio, M. P. (2022). Metodología de la investigación (séptima edición). McGraw-Hill..

Inga Aguagallo, C. F., Badillo Arévalo, P. A., Llerena Oñate, K. P., Silva Jiménez, V. N., & Guato Pozo, J. C. (2023). Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), 4944–4970. <https://www.ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/download/4810/7281?inline=1>

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (s. f.). La cocina tradicional manabita recibe la certificación de patrimonio cultural inmaterial del Ecuador. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/la-cocina-tradicional-manabita-recibe-la-certificacion-de-patrimonio-cultural-inmaterial-del-ecuador/>

Izard, G., & Celigueta, G. (Eds.). (2016). *Dialogues with Africa: The Memory of Objects*. Ajuntament de Barcelona / Museu de Cultures del Món. https://www.swich-project.eu/fileadmin/content/swich/CollaborativeExhibitions/ES/booklet_UK_s.pdf

Kerlinger, F. N. (1979). Fundamentos de investigación del comportamiento (3.^a ed.). McGraw-Hill.

- Kim, M. J., & Hall, C. M. (2020). Can sustainable restaurant practices enhance customer loyalty? The roles of value theory and environmental concerns. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 43, 127–138. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.03.004>
- Lamas, M., & Rodríguez, M. (2019). La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 76(1), 1–22. <https://doi.org/10.21138/bage.2631>
- Lucero, P. A. (2023). Sentido social del riesgo sobre el uso de agrotóxicos en productores y trabajadores rurales en el partido de Junín (Buenos Aires), entre 2015 y 2019. *Mundo Agrario*, 24(57), e223. <https://doi.org/10.24215/15155994e223>
- Marín, A., Álvarez, J., & Rosique, M. (2004). Alimentación prehispánica y transformaciones tras la conquista europea del altiplano cundiboyacense, Colombia. *Revista Virtual Universidad Católica del Norte*, 6(4), 97–110. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/1942/194229980009.pdf>
- Millán Vázquez de la Torre, G., Morales Fernández, E., & Pérez Naranjo, L. M. (2014). Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía: Situación actual. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 65, 113–137. <https://doi.org/10.21138/bage.1746>
- Molano, O. L. (2007). Identidad cultural: un concepto que evoluciona. *Revista Opera*, (7), 69–84. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>
- Moreira Moreira, A. C. (2023). Evolución de la gastronomía manabita a partir de la conquista española y su incidencia en tiempos de globalización (Trabajo de titulación Licenciatura en Hospitalidad y Hotelería). Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/4463/1/ULEAM-HT-0140.pdf>
- Pérez-Gil, S. E. (2009). Cultura alimentaria y obesidad. *Gaceta Médica de México*, 145(5), 392–395. Recuperado de https://www.anmm.org.mx/GMM/2009/n5/32_vol_145_n5.pdf
- Pollan, M. (2006). *The omnivore's dilemma: A natural history of four meals*. Penguin Press.

- Observatorio UARTES. (2025, 1 de mayo). El 5to encuentro de políticas y economía de la cultura será en Manabí, Ecuador. <https://observatorio.uartes.edu.ec/2025/05/01/el-5to-encuentro-de-politicas-y-economia-de-la-cultura-sera-en-manabi-ecuador/?utm>
- Pasos Online. (2022). Sánchez Cárdenas, L. J. Patrimonio cultural inmaterial: enfoques, gestión y desafíos [PDF]. https://www.pasosonline.org/Publicados/pasosoedita/PSEdita29/PSEdita29_17.pdf
- Rodríguez, G. (2004). Seguridad alimentaria y nutricional: camino hacia el desarrollo humano. *Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD)*. Recuperado de https://www.undp.org/sites/g/files/zskgke326/files/migration/sv/UNDP_SV_Seguridad-Alimentaria.compressed.pdf
- Santana, A. (2003). Patrimonios culturales y turistas: unos leen lo que otros miran. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 1(1), 1–12. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2003.01.001>
- Tamayo y Tamayo, M. (2004). *El proceso de investigación científica* (4.ª ed.). Limusa.
- Tylor, E. B. (1871). *Primitive Culture: Researches into the development of mythology, philosophy, religion, language, art and custom* (Vol. 1). J. Murray.
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. <https://ich.unesco.org/es/convention>
- Unilever Food Solutions México. (2025, 25 de agosto). Técnicas ancestrales mexicanas para innovar en tu cocina. Unilever Food Solutions México. <https://www.unileverfoodsolutions.com.mx/tendencias/tecnicas-ancestrales.html>
- Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. (2023). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Manta, provincia de Manabí año 2022* [Tesis de grado, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí]. Repositorio Institucional ULEAM. <https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/4515>

Villagómez, E. S. (2010). *Estilización de la gastronomía ecuatoriana de la región Costa y la implementación de productos nuevos importados de otros países*. Universidad Tecnológica Equinoccial. Recuperado de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11555/1/41621_1.pdf

Villalva, M. (2020). *Gastronomía: Saberes ancestrales*. Universidad Nacional de Chimborazo.

Waters, A., Curtan, P., Kerr, K., & Streiff, F. (2007). *The art of simple food: Notes, lessons, and recipes from a delicious revolution: A cookbook*.

Anexo1: ficha de observación

Objetivo 1: Observación directa

Técnica: Observación no participante

Instrumento propuesto: Ficha de observación estructurada

Ítem observado	¿Presente? (SI/No)	Detalles / Comentarios
Uso de ingredientes tradicionales (ej. maní, maíz, plátano verde)		
Uso de técnicas ancestrales (ej. cocción en tiesto, envoltorio en hoja de bijao)		
Nombre del plato observado		
Descripción del plato (elementos tradicionales vs. modernos)		
Fuente de la receta (familiar, reinterpretada, creación propia)		

Anexo.2 Resultados de la observación

En este espacio, se presentan los siguientes platos observados en los diferentes restaurantes de la ciudad de Manta, donde se hace una pequeña descripción de cada uno y de los elementos que se utilizan.

El caldo de gallina criolla es un platillo emblemático de Manabí, destacado por su sabor intenso y reconfortante. Este se prepara cocinando lentamente la gallina criolla junto a elementos como yuca, plátano verde, cebolla, ajo y especias naturales, entre las que destacan el comino y el culantro. Este caldo es valorado no solo por sus aportes nutricionales, sino también por su significancia cultural, ya que se sirve comúnmente en reuniones familiares, celebraciones y como un remedio tradicional. Su elaboración sigue técnicas ancestrales como la cocción prolongada en fogón, lo cual potencia los sabores de la carne y los vegetales.

	¿Presente? (Sí/No)	Detalles Comentarios
Uso de ingredientes tradicionales (ej. maní, maíz, plátano verde)	SI	Gallina, choclo, habas, yuca, ajo , cebolla chillangua, verduras.
Uso de técnicas ancestrales (ej. cocción en tiesto, envoltorio en hoja de bijao)	SI	Ollas de barro, cucharones de madera.
Nombre del plato observado	Caldo de gallina criolla	

Descripción del plato (elementos tradicionales vs. modernos)	Fogón de leña, en olla de barro o aluminio grueso. Uso de olla de presión o cocinas industriales para reducir el tiempo.	
Fuente de la receta (familiar, reinterpretada, creación propia)	Familiar	

El seco de gallina criolla es un platillo emblemático de Manabí que se elabora utilizando gallina criolla, la cual se marina en una mezcla de especias que incluye ajo, cebolla, achiote, ají y chillangua. La cocción se realiza a fuego lento hasta que la carne alcance su punto óptimo y la salsa logre una consistencia espesa y deliciosa. Usualmente, este plato se sirve acompañado de arroz blanco, plátano maduro frito y, en ocasiones, yuca o aguacate. Este manjar destaca la riqueza de la cocina tradicional de la región, ofreciendo sabores profundos y técnicas culinarias transmitidas a lo largo del tiempo.

	¿Presente? (Sí/No)	Detalles Comentarios
Uso de ingredientes tradicionales (ej. maní, maíz, plátano verde)	SI	Gallina, yuca, ajo, cebolla chillangua.

Uso de técnicas ancestrales (ej. cocción en tiesto, envoltorio en hoja de bijao)	SI	Ollas de barro, cucharones de madera.
Nombre del plato observado	Seco de gallina criolla	
Descripción del plato (elementos tradicionales vs. modernos)	Fogón de leña, en olla de barro o aluminio grueso. Uso de olla de presión o cocinas industriales para reducir el tiempo.	
Fuente de la receta (familiar, reinterpretada, creación propia)	Familiar	

Corviche

El corviche es un plato típico de la cocina de Manabí, hecho con masa de plátano verde rallado, combinado con maní y generalmente relleno de pescado, como albacora o atún. Esta masa se forma en croquetas y se fríe, logrando una textura crujiente por fuera y suave en el interior. Se considera una preparación representativa de la costa ecuatoriana y simboliza la mezcla de ingredientes autóctonos y conocimientos ancestrales.

	¿Presente? (Sí/No)	Detalles Comentarios

Uso de ingredientes tradicionales (ej. maní, maíz, plátano verde)	SI	Pescado
Uso de técnicas ancestrales (ej. cocción en tiesto, envoltorio en hoja de bijao)	SI	Ollas de barro
Nombre del plato observado	Corviche	
Descripción del plato (elementos tradicionales vs. modernos)	Fogón de leña, en olla de barro o aluminio grueso. Hornos industriales para reducir el tiempo.	
Fuente de la receta (familiar, reinterpretada, creación propia)	Familiar	

El Bollo

Se trata de un platillo tradicional de la cocina ancestral de Manabí y de la costa de Ecuador, que se elabora principalmente con plátano verde rallado. Esta masa se combina con maní triturado y sazónadores como ajo, cebolla, achiote y chillangua. Adicionalmente, puede incluir pescado, como la albacora, mariscos o carne de cerdo. La mezcla se envuelve en hojas de bijao o plátano y se cocina al vapor o en el horno.

	¿Presente? (Sí/No)	<p>Detalles</p> <p>Comentarios</p>
 <p>Uso de ingredientes tradicionales (ej. maní, maíz, plátano verde)</p>	SI	Pescado, ajo, cebolla, chillangua.
Uso de técnicas ancestrales (ej. cocción en tiesto, envoltorio en hoja de bijao)	SI	Ollas de barro, hojas de verdura u hojas de bijao.
Nombre del plato observado	El Bollo	
Descripción del plato (elementos tradicionales vs. modernos)	<p>Fogón de leña, en olla de barro o aluminio grueso.</p> <p>Cocinas industriales para reducir el tiempo.</p>	
Fuente de la receta (familiar, reinterpretada, creación propia)	Familiar	

El viche es una sopa densa que proviene de Manabí, hecha a base de pescado o mariscos, maní, zapallo, choclo, habas, camote, verduras, plátano maduro y yuca. Este platillo es conocido como la "fanesca de los manabitas" debido a su riqueza y consistencia espesa. Investigaciones arqueológicas sugieren que las culturas chorrera, valdivia y Jama Coaque ya disfrutaban de esta sopa, lo que evidencia su rica herencia ancestral.

	¿Presente? (Sí/No)	Detalles Comentarios
Uso de ingredientes tradicionales (ej. maní, maíz, plátano verde)	SI	Zapallo, choclo, habas, camote, verduras, maduro y yuca.
Uso de técnicas ancestrales (ej. cocción en tiesto, envoltorio en hoja de bijao)	SI	Ollas de barro, cucharones de madera.
Nombre del plato observado	Viche	

Descripción del plato (elementos tradicionales vs. modernos)	Mariscos o pescado, maní molido, zapallo, choclo, camote, habas, yuca, maduro. Ollas de barro, cucharones de madera. Se mantienen los ingredientes base, pero pueden usarse en versiones orgánicas o gourmet. Ollas de acero inoxidable, licuadoras, procesadores y vajilla moderna.	
Fuente de la receta (familiar, reinterpretada, creación propia)	Familiar	

El seco de chivo

El seco de chivo destaca como uno de los platillos más representativos de la gastronomía tradicional manabita y de diversas áreas de la costa ecuatoriana. Este plato consiste en un guiso denso, con un sabor robusto y fragante, que se prepara utilizando carne de chivo, cocinada a fuego lento junto a ingredientes naturales. Generalmente, se sirve con arroz blanco, plátano maduro frito y, en ocasiones, con yuca o ensalada criolla.

	¿Presente? (Sí/No)	Detalles Comentarios
Uso de ingredientes tradicionales (ej. yuca, plátano maduro,)	Si	Sal, ají
Uso de técnicas ancestrales (ej. cocción en tiesto, envoltorio en hoja de bijao)	No	Mantiene la forma de la época pasada y la moderna
Nombre del plato observado	Seco de chivo	
Descripción del plato (elementos tradicionales vs. modernos)	Tales elementos sustitutos Jugos naturales por productos embotellados o vinagre, y utensilios para su respectiva cocción ollas a presión y cocinas industriales.	
Fuente de la receta (familiar, reinterpretada, creación propia)	Familiar	

La tonga es una comida típica de Manabí que se elabora con arroz, salsa de maní, y seco de gallina criolla o pollo, todo ello lo cual se envuelve en múltiples capas de hojas de plátano. Este platillo tiene sus raíces en la época de los caucheros, quienes empleaban este sistema para llevar su almuerzo mientras trabajaban en la selva de Manabí.

	¿Presente? (Sí/No)	Detalles Comentarios
Uso de ingredientes tradicionales (ej. maní, maíz, plátano verde)	Si	
Uso de técnicas ancestrales (ej. cocción en tiesto, envoltorio en hoja de bijao)	Si	
Nombre del plato observado	La tonga	
Descripción del plato (elementos tradicionales vs. modernos)	Arroz, seco de gallina criolla o pollo, salsa de maní tradicional. Puede incluir arroz con hierbas, quinoa o arroz integral, y proteínas alternativas (pavo, camarones).	

Fuente de la receta (familiar, reinterpretada, creación propia)	Familiar	
---	----------	--

El majado de verde es un platillo tradicional de la región costera de Ecuador, proveniente de las áreas productoras de banano. Este plato se elabora con plátano verde que se cocina y luego se aplasta, sirviéndose junto a chicharrón y bistec. En la provincia de Manabí, se complementa con salsa de maní, crema de leche, queso crema y sal prieta, resultando en una mezcla de sabores excepcional.

	¿Presente? (Sí/No)	Detalles Comentarios
Uso de ingredientes tradicionales (ej. maní, maíz, plátano verde)	Sí	
Uso de técnicas ancestrales (ej. cocción en tiesto, envoltorio en hoja de bijao)	No	Su técnica de cocción es normal, pero en ollas de barro
Nombre del plato observado	Majado de verde	
Descripción del plato (elementos tradicionales vs. modernos)	Plátano verde hervido y majado a mano, con manteca o aceite.	

	Puré de plátano verde finamente procesado, a veces mezclado con mantequilla, queso crema o aceite de oliva.	
Fuente de la receta (familiar, reinterpretada, creación propia)	Familiar	

Anexo 3. Guía de entrevista

Guía de Entrevista Semiestructurada

Objetivo Específico 2: Reconocer los elementos culturales, económicos y sociales que han desempeñado un papel en la conservación y modificación de la cocina ancestral manabita en la gastronomía actual local.

Técnica: Entrevista semiestructurada

Instrumento: Guía de entrevista

Dirigido a: Chefs, cocineros tradicionales, gestores culturales o actores clave del ámbito gastronómico.

Datos Generales del Entrevistado

- Nombre del entrevistado:
- Cargo o función:
- Lugar de trabajo o comunidad:
- Años de experiencia en el ámbito gastronómico:
- Relación con la gastronomía ancestral manabita:

Preguntas de la Entrevista

1. ¿Qué factores considera que han influido en que ciertas recetas tradicionales manabitas se conserven hasta hoy?
2. ¿Qué papel juega la tradición familiar en la transmisión de conocimientos culinarios ancestrales?
3. ¿De qué manera la situación económica de la región ha influido en mantener o adaptar estas prácticas gastronómicas?
4. ¿Cuál ha sido el impacto del turismo en la forma en que se preparan y se presentan los platos tradicionales?
5. ¿Existen ingredientes que ya no se usan por dificultad de acceso o alto costo? ¿Por qué?
6. ¿Cree que las nuevas generaciones valoran la gastronomía ancestral? ¿Por qué sí o por qué no?
7. ¿Qué acciones cree que deberían tomarse para preservar la cocina ancestral en los próximos años?

Anexo 4. Resultados de las entrevistas

Parroquia Manta

Nombre del entrevistado: Gloria Benítez

Cargo o función: Encargada

Lugar de trabajo: Restaurante Horno

Año de experiencia en el ámbito gastronómico: 20 AÑOS

Relación con la cocina ancestral manabita: Conocimiento

Restaurante el Horno

1. ¿Qué factores considera que han influido en que ciertas recetas tradicionales manabitas se conserven hasta hoy?

Unos de los factores que han influido para que estas recetas se conserven ha sido el conocimiento que se ha transmitido de generación den generacion.

2. ¿Qué papel juega la tradición familiar en la transmisión de conocimientos culinarios ancestrales?

Un papel fundamental por que por ejemplo no es lo mismo que cocinen los hijos solos una receta sin esa supervisión de la persona conocedora de que ingrediente lleva el plato.

3. ¿De qué manera la situación económica de la región ha influido en mantener o adaptar estas prácticas gastronómicas?

Ha sido una temporada difícil y hay productos que estan escasos y demasiado caros

4. ¿Cuál ha sido el impacto del turismo en la forma en que se preparan y presentan los platos tradicionales?

La influencia que ha tenido en el sector turístico la manera en que se exhiben los platillos se origina en los tipos de materiales y herramientas que aún se utilizan para la elaboración de estos alimentos.

5. ¿Existen ingredientes que ya no se usan por dificultad de acceso o alto costo? ¿Por qué?

Sí, debido a que actualmente los precios han aumentado considerablemente, incluso los productos locales de la ciudad han visto un incremento en sus costos. Esta situación impacta negativamente, ya que dificulta la posibilidad de invertir o incluir nuevos platos en el menú.

6. ¿Cree que las nuevas generaciones valoran la gastronomía ancestral? ¿Por qué sí o por qué no?

No, esto ocurre porque numerosos padres no fomentan en la nueva generación el aprendizaje de estos saberes.

7. ¿Qué acciones cree que deberían tomarse para preservar la cocina ancestral en los próximos años?

Es fundamental que los niños valoren esto y que existan instituciones que ofrezcan esa educación para las próximas generaciones.

Restaurante Antojitos Manabitas

Nombre del entrevistado: Diego Rivas

Cargo o función: Encargado

Lugar de trabajo: Restaurante Antojitos Manabita

Año de experiencia en el ámbito gastronómico: 10 AÑOS

Relación con la cocina ancestral manabita: Preparación de platos

1. ¿Qué factores considera que han influido en que ciertas recetas tradicionales manabitas se conserven hasta hoy?

El uso constante de ingredientes autóctonos fundamentales como el plátano, la yuca y el maní se refleja en los utensilios de la época precolombina y en tradiciones que perduran hasta hoy.

2. ¿Qué papel juega la tradición familiar en la transmisión de conocimientos culinarios ancestrales?

La herencia familiar ha sido en su mayoría comunicada oralmente, dentro del hogar y en la vida diaria.

3. ¿De qué manera la situación económica de la región ha influido en mantener o adaptar estas prácticas gastronómicas?

La gastronomía de la región se ajusta a los ingredientes disponibles, tales como plátanos, yuca, maíz y peces de la costa, lo que también otorga un valor significativo a nuestros productos.

4. ¿Cuál ha sido el impacto del turismo en la forma en que se preparan y presentan los platos tradicionales?

El impacto del turismo gastronómico ha impulsado la revalorización de recetas ancestrales, como el viche, tonga, atrayendo visitantes

5. ¿Existen ingredientes que ya no se usan por dificultad de acceso o alto costo? ¿Por qué?

Existen numerosos elementos que suelen ser escasos durante extensos períodos, lo que provoca dificultades y, en ocasiones, la desaparición de ciertos platos en el menú.

6. ¿Cree que las nuevas generaciones valoran la gastronomía ancestral? ¿Por qué sí o por qué no?

Sí, en tiempos recientes he notado que hay chicos que están eligiendo y apreciando la gastronomía manabita.

7. ¿Qué acciones cree que deberían tomarse para preservar la cocina ancestral en los próximos años?

Difusión a través de plataformas digitales para presentar los platos tradicionales de la provincia.

Restaurante Casa Rosada

Nombre del entrevistado: María Alcivar

Cargo o función: cocinera

Lugar de trabajo: Restaurante Casa Rosada

Año de experiencia en el ámbito gastronómico: 12 AÑOS

Relación con la cocina ancestral manabita: Preparación de platos

1. ¿Qué factores considera que han influido en que ciertas recetas tradicionales manabitas se conserven hasta hoy?

Ella opina que el ambiente arquitectónico no solo les brindó la oportunidad de expresar su identidad manabita en el espacio físico, sino también en la oferta gastronómica, las tradiciones y la utilización de hornos de leña, así como en otras recetas tradicionales como el bolón de verde y el corviche seco de chivo, entre otros.

2. ¿Qué papel juega la tradición familiar en la transmisión de conocimientos culinarios ancestrales?

Mi historia en esto empezó de niña, aprendiendo a preparar recetas criollas de verdad. El traspaso de saberes de madres a hijos y el cuidado de las formas de siempre han sido vitales para que estas comidas sigan vivas.

3. ¿De qué manera la situación económica de la región ha influido en mantener o adaptar estas prácticas gastronómicas?

La incorporación de ingredientes locales como el plátano, el maní y el pescado tiene una dimensión tanto cultural como económica. Estos componentes, que son de fácil acceso, posibilitan la creación de comidas tradicionales y a buen precio.

4. ¿Cuál ha sido el impacto del turismo en la forma en que se preparan y presentan los platos tradicionales?

El turismo ha promovido una valorización estética, así como la diversificación y la innovación en los platos, dado que se lleva a cabo una fusión que busca presentar los alimentos con un estilo gourmet.

5. ¿Existen ingredientes que ya no se usan por dificultad de acceso o alto costo? ¿Por qué?

En ocasiones, se puede optar por no utilizar ciertos ingredientes debido a la falta de varios de ellos, y además, hay algunos que tienen precios altos. Sin embargo, se sigue buscando tener lo necesario para preparar el platillo.

6. ¿Cree que las nuevas generaciones valoran la gastronomía ancestral? ¿Por qué sí o por qué no?

Sí, y ese interés demuestra que las nuevas generaciones, incluso las que provienen de otros países, están volviendo a conectarse con estos sabores tradicionales.

7. ¿Qué acciones cree que deberían tomarse para preservar la cocina ancestral en los próximos años?

Capacitar al sector gastronómico que armonice autenticidad y presentación.

Restaurante Iche

Nombre del entrevistado: Elena Mendoza

Cargo o función: encargada

Lugar de trabajo: Iche

Año de experiencia en el ámbito gastronómico: 8 AÑOS

Relación con la cocina ancestral manabita: Preparación de platos

1. ¿Qué factores considera que han influido en que ciertas recetas tradicionales manabitas se conserven hasta hoy?

La incorporación de ingredientes autóctonos esenciales como el plátano, el maní, el maíz y el pescado ha jugado un papel importante en su supervivencia.

2. ¿Qué papel juega la tradición familiar en la transmisión de conocimientos culinarios ancestrales?

El turismo ha cambiado la manera en que se elaboran y exhiben las recetas tradicionales en Iche, promoviendo una perspectiva más vivencial y reflexiva sobre su patrimonio gastronómico.

3. ¿De qué manera la situación económica de la región ha influido en mantener o adaptar estas prácticas gastronómicas?

La cocina de Manabí da un gran empuje a la economía del lugar, pues elegir ingredientes de la zona refuerza el soporte económico y fomenta una mejor salud para todos.

4. ¿Cuál ha sido el impacto del turismo en la forma en que se preparan y presentan los platos tradicionales?

El turismo ha transformado la forma en que se preparan y presentan las recetas de siempre en Iche, generando una mirada más cercana y consciente sobre su herencia culinaria.

5. ¿Existen ingredientes que ya no se usan por dificultad de acceso o alto costo? ¿Por qué?

En Iche, han revivido cultivos casi desaparecidos, tal como el pechiche, impulsando su cultivo a través de la creación de salsas y licores artesanales. Esto significa un incentivo económico para los campesinos de la zona. Aparte, no solamente rescatan elementos culinarios ancestrales, sino que a su vez fomentan una agricultura ecológica sustentable.

6. ¿Cree que las nuevas generaciones valoran la gastronomía ancestral? ¿Por qué sí o por qué no?

Actualmente, numerosos jóvenes están reconociendo la importancia de la comida manabita. Este fenómeno se atribuye, en gran parte, a la creciente influencia de sus familias. Además, las ferias gastronómicas contribuyen significativamente a la preservación de esta rica tradición culinaria manabita.

7. ¿Qué acciones cree que deberían tomarse para preservar la cocina ancestral en los próximos años?

Es fundamental que se organicen regularmente ferias culinarias que promuevan la gastronomía de Manabí, así como talleres de cocina cultural liderados por abuelas y chefs de la región.

Parroquia Tarqui

Nombre del entrevistado: Andrea

Cargo o función: cocinera

Lugar de trabajo: Restaurante la tierrita

Año de experiencia en el ámbito gastronómico: 20 AÑOS

Relación con la cocina ancestral manabita: Preparación de platos

Restaurante la Tierrita

¿Qué factores considera que han influido en que ciertas recetas tradicionales manabitas se conserven hasta hoy?

La comunicación verbal que se transmite de una generación a otra, el vínculo cultural con nuestras orígenes y el orgullo que experimentamos por nuestra identidad gastronómica. Igualmente, el distintivo sabor de platillos como el viche, la tonga y el seco de chivo ha llevado a numerosas familias a continuar su preparación, especialmente durante ocasiones significativas o celebraciones locales.

¿Qué papel juega la tradición familiar en la transmisión de conocimientos culinarios ancestrales?

Tiene un papel importantísimo ya que, en muchas familias, aprender a cocinar es parte del crecimiento. Desde pequeños, nuestras madres y abuelas nos han transmitido y compartido este conocimiento, involucrándonos a todos en la cocina. No es simplemente seguir al pie de la letra una receta, sino entender los secretos, las destrezas y el cariño que se invierte al preparar cada plato.

¿De qué manera la situación económica de la región ha influido en mantener o adaptar estas prácticas gastronómicas?

Con el panorama económico tal como está, la gente se las está ingeniando en casa, echando mano de lo que ya tienen o buscando alternativas a esos productos que se han encarecido o que ya no se consiguen tan fácilmente. Gracias a esto, algunas comidas siguen siendo accesibles, dándole una vuelta a las recetas, pero sin que pierdan su esencia. A veces, incluso, han empezado a sembrar sus propios alimentos o a pescar a pequeña escala para no renunciar al sabor auténtico de sus platos.

¿Cuál ha sido el impacto del turismo en la forma en que se preparan y presentan los platos tradicionales?

Se ha impulsado rescatar esas recetas que andaban perdidas por ahí, ya que los turistas buscan como agua de mayo experiencias que se sientan de verdad. A veces, se les ha dado un pequeño toque para que los sabores les cuadren más a los que nos visitan, pero sin pasarse de la raya con la receta de siempre.

¿Existen ingredientes que ya no se usan por dificultad de acceso o alto costo? ¿Por qué?

De igual forma, productos como el cacahuate de la zona, la sal de manantial y algunas hierbas aromáticas han visto cómo sus precios se disparaban. Este encarecimiento se debe, en parte, a la falta de suministro provocada por las alteraciones del clima, así como a temas de la economía y de cómo se reparten.

¿Cree que las nuevas generaciones valoran la gastronomía ancestral? ¿Por qué sí o por qué no?

Un gran número de jóvenes está volviendo a conectar con la cocina tradicional, influenciados por programas educativos, plataformas en redes sociales y nuevos negocios en el ámbito gastronómico. No obstante, la globalización y la vida acelerada de hoy en día los llevan a optar, en muchas ocasiones, por alimentos rápidos. Pese a ello, existe un rayo de esperanza, ya que un creciente grupo de jóvenes está demostrando un deseo por adquirir conocimientos y preservar nuestras costumbres culinarias.

¿Qué acciones cree que deberían tomarse para preservar la cocina ancestral en los próximos años?

Establecer entornos que faciliten la difusión de saberes tradicionales, tales como ferias, talleres y festivales.

Parroquia los esteros

Restaurant La Tonga

Nombre del entrevistado: Alex Mero

Cargo o función: cocinero

Lugar de trabajo: Restaurante la tonga

Año de experiencia en el ámbito gastronómico: 6 AÑOS

Relación con la cocina ancestral manabita: Preparación de platos

¿Qué factores considera que han influido en que ciertas recetas tradicionales manabitas se conserven hasta hoy?

La esencia radica en el vínculo emocional que cada individuo establece con su patrimonio cultural e histórico. Numerosas recetas están asociadas con celebraciones familiares, conmemoraciones religiosas y ocasiones especiales que se repiten a lo largo del tiempo.

¿Qué papel juega la tradición familiar en la transmisión de conocimientos culinarios ancestrales?

Es fundamental tanto aquí como en una gran cantidad de hogares manabitas. Desde muy pequeños, se aprenden las recetas observando a madres y abuelas en la cocina. Esta tradición trasciende la simple transmisión de ingredientes y métodos de preparación, ya que implica también técnicas, relatos y principios. De esta manera, la cocina se transforma en un medio para preservar el legado familiar.

¿De qué manera la situación económica de la región ha influido en mantener o adaptar estas prácticas gastronómicas?

El panorama financiero ha jugado un papel crucial; la urgencia económica ha llevado a las familias a usar lo que buenamente encuentran, adaptando recetas de siempre con productos más baratos. Aparte, la falta de medios ha complicado a veces el empleo de ingredientes genuinos o la preservación de las formas de hacer de antaño.

¿Cuál ha sido el impacto del turismo en la forma en que se preparan y presentan los platos tradicionales?

La llegada del turismo ha permitido que la cocina manabita sea más reconocida, además de fomentar la mejora en la presentación de los platillos, la atención a la higiene y la creación de una experiencia integral, todo ello mientras se mantiene la autenticidad.

¿Existen ingredientes que ya no se usan por dificultad de acceso o alto costo? ¿Por qué?

Es verdad que ciertos ingredientes se han complicado bastante de conseguir; por ejemplo, ciertos frutos del mar, hierbas nativas o hasta el cacahuete criollo, cuya oferta ha menguado si comparamos con antes. Esto se debe, sobre todo, a que escasean, sus precios han subido y es difícil sembrarlos o recogerlos como se hacía de costumbre.

¿Cree que las nuevas generaciones valoran la gastronomía ancestral? ¿Por qué sí o por qué no?

Hay muchachos que valoran mucho sus raíces culturales y se enorgullecen de dónde vienen, pero también hay otros a quienes les llama más la atención la comida chatarra y lo que está de moda en todo el mundo. Sin embargo, el boom de las redes sociales, los eventos de comida y los comercios de la zona han hecho que vuelva a surgir la curiosidad por probar y volver a conocer la comida de antes.

¿Qué acciones cree que deberían tomarse para preservar la cocina ancestral en los próximos años?

Es necesario llevar a cabo talleres en las instituciones educativas, respaldar a los pequeños restaurantes que preservan la tradición y fomentar la realización de festivales culinarios que enseñen y rindan homenaje a la cocina de nuestros antepasados.

Parroquia San lorenzo

Restaurante Tonga bollo

Nombre del entrevistado: Elena Rivas

Cargo o función: cocinera

Lugar de trabajo: Restaurante tonga bollo

Año de experiencia en el ámbito gastronómico: 18 AÑOS

Relación con la cocina ancestral manabita: Preparación de platos

¿Qué factores considera que han influido en que ciertas recetas tradicionales manabitas se conserven hasta hoy?

Las costumbres culinarias tradicionales de Manabí han perdurado debido a la profunda identidad cultural de sus comunidades, la transmisión de saberes entre generaciones en el seno familiar, y el hecho de que muchos de estos platillos son fundamentales en las festividades, rituales religiosos y en la vida diaria.

¿Qué papel juega la tradición familiar en la transmisión de conocimientos culinarios ancestrales?

La cocina tradicional se adquiere a través de la experiencia cotidiana en los hogares, no a través de la lectura. En numerosas familias de San Lorenzo, la actividad de cocinar se convierte en una experiencia colectiva, donde desde pequeños se les enseña a elaborar platillos como bollo, viche y seco de gallina criolla, entre otros.

¿De qué manera la situación económica de la región ha influido en mantener o adaptar estas prácticas gastronómicas?

La situación económica difícil ha forzado a muchas familias a cambiar sus recetas de siempre, añadiendo ingredientes que cuestan menos o son más fáciles de encontrar. Pero, por otro

lado, esto también ha fomentado el uso de productos locales y la apuesta por la economía circular, ayudando así a mantener vivas las costumbres en la cocina con lo que está al alcance de la mano.

¿Cuál ha sido el impacto del turismo en la forma en que se preparan y presentan los platos tradicionales?

El turismo ha dejado una huella favorable. Un gran número de turistas está en busca de vivencias genuinas, lo que ha incentivado a los restaurantes de la zona a apreciar aún más su herencia cultural.

¿Existen ingredientes que ya no se usan por dificultad de acceso o alto costo? ¿Por qué?

Ciertamente, existen algunos ingredientes, mariscos y condimentos tradicionales que son escasos, además de otros que han experimentado un aumento en su precio o se han vuelto difíciles de conseguir debido al cambio climático, a la pesca desmedida o a dificultades logísticas.

¿Cree que las nuevas generaciones valoran la gastronomía ancestral? ¿Por qué sí o por qué no?

Es notable cómo muchos jóvenes valoran otra vez la cocina de siempre, si bien algunos se han alejado de ella atraídos por la comida rápida y las tendencias más actuales.

¿Qué acciones cree que deberían tomarse para preservar la cocina ancestral en los próximos años?

Resultaría provechoso organizar eventos culinarios como ferias, concursos y festivales en la región, brindando a los residentes la ocasión de formarse, compartir vivencias y fortalecer su aprecio por la valiosa cocina de Manabí.

Anexos 5: Validación de la Guía de Entrevistas por expertos

Sí No

Si respondió sí, indique cuál y por qué: _____

Firma del Evaluador: _____

Tipo de Instrumento: Entrevista semiestructurada

Nombre del Evaluador (experto): _____ Emil Viera Manzo _____

Área de especialización: _____ Gastronomía y administración _____

Institución: _____ ULEAM _____

Fecha: ___20 / ___06 / ___2025

Matriz de Evaluación de Ítems del Instrumento

Nº	Pregunta	Claridad (1-5)	Relevancia (1-5)	Redacción (1-5)	Observaciones del experto
1	¿Qué factores considera que han influido en que ciertas recetas tradicionales manabitas se conserven hasta hoy?	5	5	5	
2	¿Qué papel juega la tradición familiar en la transmisión de conocimientos culinarios ancestrales?	5	5	5	
3	¿De qué manera la situación	5	5	5	

	económica de la región ha influido en mantener o adaptar estas prácticas gastronómicas?				
4	¿Cuál ha sido el impacto del turismo en la forma en que se preparan y presentan los platos tradicionales?	5	5	5	
5	¿Existen ingredientes que ya no se usan por dificultad de acceso o alto costo? ¿Por qué?	5	5	5	
6	¿Cree que las nuevas generaciones valoran la gastronomía ancestral? ¿Por qué sí o por qué no?	5	5	5	
7	¿Qué acciones cree que deberían tomarse para preservar la cocina ancestral en los próximos años?	5	5	5	

Valoración Global del Instrumento

¿El instrumento permite alcanzar el objetivo planteado?

Sí Parcialmente No

Observación: _____

¿Considera necesario eliminar, agregar o modificar alguna pregunta?

Tipo de instrumento: Entrevista semiestructurada

Nombre del Evaluador (experto): Marco Durán

Área de especialización: _____

Institución: U.L.G.A.M.

Fecha: 23 / 06 / 2015

Matriz de Evaluación de Ítems del Instrumento.

Nº	Pregunta	Claridad (1-5)	Relevancia (1-5)	Redacción (1-5)	Observaciones del experto
1	¿Qué factores considera que han influido en que ciertas recetas tradicionales manabitas se conserven hasta hoy?	5	5	5	
2	¿Qué papel juega la tradición familiar en la transmisión de conocimientos culinarios ancestrales?	5	5	5	
3	¿De qué manera la situación	5	5	5	

2 / 3	económica de la región ha influido en mantener o adaptar estas prácticas gastronómicas?				
4	¿Cuál ha sido el impacto del turismo en la forma en que se preparan y presentan los platos tradicionales?	5	5	5	
5	¿Existen ingredientes que ya no se usan por dificultad de acceso o alto costo? ¿Por qué?	5	5	5	
6	¿Cree que las nuevas generaciones valoran la gastronomía ancestral? ¿Por qué sí o por qué no?	5	5	5	
7	¿Qué acciones cree que deberían tomarse para preservar la cocina ancestral en los próximos años?	5	5	5	

Valoración Global del Instrumento

¿El instrumento permite alcanzar el objetivo planteado?

Sí Parcialmente No

Observación: _____

Sí No

Si respondió sí, indique cuál y por qué: _____

Firma del Evaluador: _____ 



Manta, 23 de junio de 2025

Asunto: Respuesta a solicitud a la validación de instrumento de investigación

Ingeniera
Marlux Bruzza Moncayo, PhD.
Tutora Carrera Turismo
En su despacho. -

De mi consideración:

Por medio de la presente, me permito comunicarle que, en cumplimiento de la solicitud, la semana pasada mantuve una entrevista con el Estudiante **Vélez Vera Luis Andrés**, en relación con su proyecto de investigación titulado "Influencia de la Gastronomía Ancestral Manabí en la Cocina Contemporánea Local".

Como resultado del análisis realizado, se concluye que el instrumento de investigación propuesto está estructurado adecuadamente y cumple con los parámetros metodológicos y académicos requeridos.

Sin otro particular, y esperando que esta información sea de utilidad para el desarrollo del trabajo de titulación, me es grato suscribirme de usted.

Atentamente,

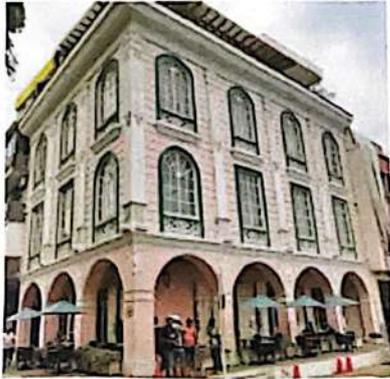


Lic. Luis Reyes Chávez, Mg.
Docente

CC. Archivo. -

Anexo.6. Establecimientos Visitados

Casa Rosada



Iche



El Horno



La Tierrita



Tonga Bollo

