



Uleam

UNIVERSIDAD LAICA
ELOY ALFARO DE MANABÍ

UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Extensión Pedernales

TRABAJO DE TITULACIÓN

Modalidad Proyecto Integrador

Título

Implementación de vajilla tradicional para las prácticas en el
laboratorio de gastronomía Extensión Pedernales

BINA

Samuel Fernando Panezo Cobeña

Tutor(a)

Dr. Félix Pastrán Calles

Unidad Académica

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica

Carrera

Tecnología Superior en Gastronomía

Pedernales, Manabí Ecuador

2025

CERTIFICACION DEL TUTOR

Lcda.; Aida Cedeño docente de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí,
Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, en calidad de Tutor(a).

CERTIFICO:

Que el presente proyecto integrador con el título: "Implementación de vajilla tradicional para las prácticas en el laboratorio de gastronomía Extensión Pedernales" ha sido exhaustivamente revisado en varias sesiones de trabajo, está listo para su presentación y apto para su defensa. Las opciones y conceptos vertidos en este documento son fruto de la perseverancia y originalidad de su(s) autor(es):

Samuel Panezo

Siendo de su exclusiva responsabilidad

Pedernales, 2025


Dr. Félix Pastrán Calles
TUTOR

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien(es) suscribe(n) la presente:

Samuel Panezo

Estudiante(s) de la Carrera de **Tecnología Superior en Gastronomía**, declaro(amos) bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: "Implementación de vajilla tradicional para las prácticas en el laboratorio de gastronomía Extensión Pedernales", previa a la obtención del Título de Tecnólogo Superior en Gastronomía., es de autoría propia y ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros y consultando las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

Pedernales, 2025

Fernando

Samuel Panezo



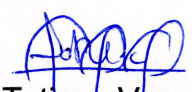
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: "Implementación" de su(s) autor(es): Samuel Panezo, " **Tecnología Superior en Gastronomía**", y como Tutor(a) del Trabajo el/la **Dr. Félix Pastrán Calles**.

Pedernales, 2025



Ing. Derli Álava Rosado, PhD.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



Ing. Tatiana Vera Calderón, Mg.
MIEMBRO DE TRIBUNAL



Lic. Dennis David León Portilla, Mg.
MIEMBRO DE TRIBUNAL

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

Las ollas de barro, que han sido empleadas desde épocas muy antiguas, ya no se limitan solo a la cocción sobre fuego de leña, la tradición en el uso de estas ollas de barro tiene una historia de aproximadamente 4.000 años, a partir de la primera cerámica creada en la cultura Valdivia. Los artefactos producidos por esta civilización incluían recipientes para preparar, servir y almacenar alimentos, ya que las ollas de barro son apreciadas por su excelente capacidad de retención del calor y sus propiedades térmicas (Delgado, 2023).

El barro ocupa un lugar central en las tradiciones artesanales que provienen de tiempos remotos. Los tiestos moldeados se calientan al fuego y recogen en su interior la comida que se quiere transformar. Pero el barro no se agota en esos pequeños cuencos; avanza en el diseño de hornos y cocinas que fuego y barro cobran un aire de comunidad, protegen el fuego y permiten que el calor se desplace de un punto a otro de las viviendas. El barro se ve como un elemento esencial en las técnicas tradicionales, así como otros elementos como los recipientes, que fueron y siguen siendo comunes al ser utilizados sobre el fuego para cocinar los alimentos deseados. Además, existe el uso de hornos y cocinas hechas de barro (Herrera, 2022).

Preparar alimentos en ollas de barro es una costumbre que los abuelos peruanos han dejado como legado, en muchas cocinas del país, gracias al aporte que brinda en los hogares del país. Una de las ventajas principales es que mantienen los nutrientes de los platos intactos. Cuando los alimentos hierven una y otra vez entre las paredes de barro, el calor se distribuye de forma homogénea; eso ayuda a conservar las vitaminas y minerales que, en otras ollas, a veces se evaporan con

facilidad. Ahí mismo se da otra magia. Por su propia naturaleza, este material tomará su tiempo y sus temperaturas se mantendrán constantes. Esa cocción lenta permite a cada ingrediente cocinarse a su ritmo y, de paso, a las fibras, proteínas y vegetales de fragmentarse y ser fáciles de digerir en el organismo (Revista Peru, 2024).

Conforme a lo previamente citado sobre la tradición culinaria, siendo memorable y útil durante siglos, materiales proporcionados por la naturaleza, como el barro para la elaboración de utensilios de cocina. Las ollas y platos de barro, representan no solo una manifestación cultural, sino que además poseen características especiales que favorecen la salud y el entorno. Al integrar estos elementos tradicionales en el trabajo actual, se busca rescatar saberes ancestrales y promover una alimentación más saludable y sostenible.

El uso de cerámica tradicional promueve una conexión más profunda con la tierra y los alimentos, lo cual permite llegar a una alimentación más consciente y sostenible. Mediante la implementación de vajilla de barro en el laboratorio de cocina de la ULEAM extensión Pedernales se fomenta la conservación de las prácticas culturales y saberes ancestrales, combinado con las nuevas técnicas de cocina, para ello se aplica una metodología, descriptiva-observacional, en conjunto con una propuesta donde se establecen determinadas actividades para lograr la implementación de este trabajo.

1.1 PROBLEMA

1.1.1 Pregunta de investigación

¿La implementación de la vajilla de barro contribuirá al mejoramiento de las prácticas culinarias en el laboratorio de Gastronomía?

Hoy en día, en el sector gastronómico, ha surgido un desarrollo constante en la creación de nuevos dispositivos y tecnologías, que hacen que el proceso de cocción mucho más veloz y eficaz, debido a los beneficios que ofrecen estas herramientas, numerosos chefs y cocineros han sentido la necesidad de utilizarlas de manera habitual. Este fenómeno ha llevado al abandono de las ollas de barro, lo que se traduce en la pérdida de su riqueza cultural (Chango et al, 2020).

Como resultado, se está perdiendo las tradiciones culturales y la relevancia de utilizar las ollas de barro, ya que se la reconoce como cocina ancestral, y que es un componente del “Legado Culinario del Ecuador”. Por mejorar los laboratorios de gastronomía se toman medidas como: implementación de personal capacitado y con conocimiento en el área, materiales adecuados para prácticas, utensilios de alta gama y técnicas culinarias modernas, pero todos estos esfuerzos están direccionados a formar profesionales altamente capacitados, pero existe una notable ausencia de utensilios tradicionales como la vajilla de barro en sus equipamientos.

Cuando en la formación culinaria se escatiman las herramientas tradicionales, los estudiantes pierden una conexión sustancial con la forma ancestral de la cocina, las cuales son fundamentales en la gastronomía. Por ejemplo, al dejar de utilizar cerámica de barro, se abstiene a perder la oportunidad de experimentar directamente la forma de como este material influye en el sabor, la temperatura y la textura de los

alimentos al ser cocinados y servidos a la mesa. Al abandonar estos aspectos importantes, el plan de estudios no tiene garantías de éxito, y el estudiante, por ende, no podrá tener un vínculo que une a la pasión de cocinar con la herencia enriquecedora de su comunidad.

1.2 JUSTIFICACIÓN

Introducir la vajilla de barro tradicional en las aulas de cocina es una vía excepcional para ampliar la formación de los próximos profesionales en gastronomía. Desde una mirada pedagógica, su presencia facilita un examen más completo sobre los saberes culinarios, incluyendo las técnicas de cocciones lentas, la relación de las recetas con lo propio del área y las virtudes del barro y su proceso de fabricación. El uso de estas piezas refrenda la noción de que la cocina es un sistema en el que se entrelazan el saber culinario, las narrativas diarias, los contextos históricos y la responsabilidad medioambiental.

Hoy en día con los avances en la tecnología e innovaciones en el mundo de la gastronomía, existen utensilios tradicionales, muy comunes como las cazuelas de barro y las planchas de cerámica, que, a pesar de muchos años al estar presentes en la cotidianidad, ofrecen ventajas que la tecnología actual no puede transmitir del todo. Diversos estudios recientes han demostrado que la cocción de alimentos en barro ayuda a conservar micronutrientes, da un sabor único en los platillos y carameliza los azúcares, lo que da como resultado un sabor que enamora al paladar de lo buenos apreciadores de la comida criolla. Además, su estructura y contorno porosa ayuda a que exista una distribución homogénea del calor, evitando propensas temperaturas que conllevan a adquirir una deficiente digestión de las recetas. A raíz de esto, el involucrar las vajillas de barro en los laboratorios de gastronomía no solo

enriquece el equipo disponible, sino que también abre la puerta a nuevas oportunidades creativas para los estudiantes. Asimismo, la idea de utilizar vajilla de barro tradicional en estos laboratorios se alinea perfectamente con las líneas de investigación de la institución, que se centran en la innovación y la preservación cultural.

Al salvaguardar y poner en práctica técnicas culinarias heredadas de generaciones pasadas, se contribuye a mantener vivo el patrimonio gastronómico local y a reforzar la identidad cultural de la región. Además, el análisis académico de las propiedades del barro y su influencia en la calidad de los alimentos puede aportar nuevos conocimientos útiles para el desarrollo teórico y práctico dentro de la institución.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo general

Integrar la vajilla de barro tradicional en prácticas culinarias del laboratorio de cocina en la Extensión Pedernales.

1.3.2 Objetivos específicos

- Investigar y documentar las técnicas culinarias tradicionales de cocción en vajilla de barro de la región.
- Identificar los tipos de vajilla de barro adecuados para su implementación en el laboratorio de gastronomía de la extensión Pedernales.
- Diseñar un recetario de platos tradicionales de la región preparados en vajilla de barro.

1.4 METODOLOGÍA

En este trabajo de investigación se aplicará una metodología descriptiva la cual permite determinar el objeto en estudio y determinar las soluciones a la problemática planteada, también es de carácter cuantitativa-cualitativa de forma que permite la obtención de datos e información para el desarrollo del trabajo escrito y así poder alcanzar los objetivos planteados. La investigación es de carácter descriptiva, tomando una muestra de la población del cantón Pedernales, para la obtención de información y datos a través de la realización de entrevistas acerca de las técnicas de cocción, recetas ancestrales y el significado cultural de la vajilla de barro en la cocina ecuatoriana. Este trabajo permitirá determinar la mejor forma y la aplicación de estrategias para la elaboración de un recetario interactivo en conjunto con demostraciones prácticas (preparación de platillos culinarios) donde se le de uso a las vajillas de barro.

1.5 Procedimientos

1.5.1 Fase 1: Investigación y Documentación

Revisión bibliográfica: Se efectuará un análisis minucioso bibliográfico, registros históricos y estudios anteriores que abordan las prácticas culinarias autóctonas en Ecuador, poniendo particular atención en la provincia de Manabí y en la utilización de cerámica en la gastronomía tradicional.

Trabajo de campo: Para el cumplimiento del trabajo de campo se llevarán a cabo entrevistas con preguntas referentes al tema en estudio, para ello se seleccionarán cocineros tradicionales, artesanos de la cerámica y personas mayores del cantón

Pedernales para recopilar información referente a las técnicas de cocción, recetas ancestrales y el significado cultural de la vajilla de barro.

Análisis de objetos: Se llevará a cabo un análisis en base a las piezas de vajilla de barro de diferentes épocas y orígenes para identificar características, materiales y técnicas de elaboración que permitan establecer criterios para la selección de los mejores materiales, diseños y modelos que permitan la conservación de sabores y temperaturas por un tiempo mayor.

1.5.2 Fase 2: Análisis del producto

Criterios de selección: Para la selección y adquisición de vajillas, tomando en cuenta información proporcionada en la fase anterior, se establecerán criterios para seleccionar los tipos de vajilla de barro más adecuados para el laboratorio, considerando factores como capacidad de cocción, durabilidad, disponibilidad local y adecuación a las técnicas culinarias tradicionales.

Adquisición: Se adquirirán las piezas de vajilla seleccionadas, priorizando la producción artesanal local para apoyar a los artesanos de la región, teniendo en cuenta los criterios de selección antes mencionados, mediante los cuales se podrá conservar por un tiempo mayor las preparaciones, además que podrán ser adaptados al laboratorio de cocina, especialmente deben ser de fácil manejo y que no ocasionen ningún tipo de accidente al momento de realizar alguna práctica o preparación de recetas.

1.5.3 Fase 3: Práctica

Desarrollo de recetas: Se elaborarán recetas tradicionales utilizando las técnicas de cocción identificadas en la primera fase y adaptándolas a los ingredientes disponibles en la región.

Diseño de actividades prácticas: Se diseñarán actividades prácticas para los estudiantes de gastronomía, incluyendo demostraciones, talleres y prácticas culinarias, donde se utilizará la vajilla de barro para preparar los platos seleccionados y así aprender las técnicas y tiempo de cocción utilizando vajillas de barro.

Evaluación: Se evaluará como las actividades prácticas contribuyen en el aprendizaje de los estudiantes.

1.6 Técnicas de investigación

1.6.1 Revisión Bibliográfica

De acuerdo a (Chagoya, 2008) la revisión bibliográfica es una técnica indispensable en cual área de la investigación, el cual permite conocer el estado del arte sobre el tema, identificar las principales teorías y enfoques, y contextualizar el estudio. Dentro del presente trabajo esta técnica será utilizada para recopilar información sobre la historia de la vajilla de barro, las técnicas de cocción tradicionales, los beneficios nutricionales y culturales asociados a su uso, así como estudios previos sobre el tema.

1.6.2 Investigación de Campo

Esta permite la obtención de datos de la fuente, sin intermediario con los sujetos de estudio (Guamá, 2019). Para ello dentro de la investigación se realizarán

entrevistas con cocineros tradicionales, artesanos de la cerámica y personas mayores de la comunidad para recopilar información sobre técnicas de cocción, recetas ancestrales, y el significado cultural de la vajilla de barro. Además, se realizarán observaciones relevantes en el transcurso de la elaboración de la vajilla y en la preparación de alimentos.

Por otro lado, las entrevistas por lo general son en físico, aunque también pueden hacerse vía telefónica u online. A veces, el encuentro se lleva a cabo en el domicilio del entrevistado, y en otras ocasiones se prefiere un ambiente más neutral. La postura del entrevistador puede ser formal o más relajada, y puede elegir entre un formato estructurado, semiestructurado o no estructurado (Sánchez K. P., 2024).

Dentro de las técnicas seleccionadas en el presente estudio, en base a lo que concierne a la recolección de información, a la entrevista se la conoce como una herramienta fundamental y necesaria para el levantamiento de datos e información. Misma que permite ir a profundidad con un determinado tema, mediante la generación de preguntas con respuestas abiertas, donde el entrevistado expone sus opiniones, debido a que no presenta limitaciones en cuanto a las formas de respuestas.

1.6.3 *Análisis Documental*

El análisis documental permite acceder a información relevante contenida en documentos históricos, recetas antiguas, y otros materiales escritos, tal como menciona (Peña, 2023). De acuerdo a lo antes mencionado se analizarán documentos históricos, recetas antiguas, y otros materiales escritos relacionados con la vajilla de barro y las técnicas culinarias tradicionales de la región

1.7 Métodos

Según (Ortega, 2024) los procedimientos estadísticos que permiten reconocer predisposiciones son denominados como estudios de datos cuantitativos. Se trata de un enfoque que busca eliminar la parcialidad en la valoración de datos a través del uso del análisis numérico. La analítica de datos y el análisis de datos son procesos que están interrelacionados y son útiles para determinar interpretaciones investigativas, desarrollar modelos estadísticos y estructurar encuestas y estudios relacionados con el tema de interés.

1.7.1 Método cualitativo

Este método se utiliza para entender vocablos, conceptos y vivencias. Se aplica para interpretar información obtenida de consultas abiertas en encuestas, entrevistas, críticas, estudios de casos y otras fuentes que se desarrollan a través del texto en lugar de números, y también utiliza técnicas de muestreo no aleatorias. El análisis cualitativo es diverso, se basa en la evaluación del investigador y, por consiguiente, requiere que se expliquen de manera clara las elecciones y los fundamentos que lo respaldan.

1.7.2 Método cuantitativo

El método cuantitativo precisa que se procesen datos cuantificables, en forma de cifras, lo que lo obliga a trabajar con poblaciones grandes y tomar muestras que sean representativas a modo de criterio de validación. El proceso consiste en reunir datos que se pueden jerarquizar, medir o clasificar y que se someten a análisis

estadísticos para revelar patrones, relaciones y generalizaciones. (Sánchez K. P., 2024).

Por ende, se emplea el método cuantitativo-cualitativo el cual permite describir y resumir las características de un determinado conjunto de datos y la información es sintetizada en tablas, cuadros y gráficos. Lo cual permite determinar el nivel de confianza y validez de la investigación, acompañados de herramientas para el procesamiento de datos, Para la aplicación de las entrevistas se aplicó el método cualitativo para la selección del número de entrevista direccionadas a cocineros tradicionales, artesanos de la cerámica y personas mayores de la comunidad.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. DEFINICIONES

La vajilla de barro presente en diversas culturas en lo que va de la historia, es un elemento importante en la preparación y consumo de alimentos. Su uso trasciende lo funcional, convirtiéndose en un puente entre la tradición y la innovación culinaria. En esta sección, se explorarán los orígenes, las propiedades y los beneficios de utilizar vajilla de barro en la gastronomía. De acuerdo con (Quintana & Medina, 2021).

La vajilla de barro es mucho más que un simple utensilio de cocina. Sus propiedades únicas y su rica historia la convierten en una herramienta invaluable para los chefs y curiosos de la gastronomía que anhelan experiencias culinaria auténtica y saludable. Citando a (García et al, 2020).

2.1.1 Orígenes y evolución

Las vasijas de barro tienen una historia que trasciende milenios. Se considera que las primeras de estas obras se fabricaron durante el Neolítico, hacia el 10.000 a.C. Restos de estas primeras piezas se han hallado en emplazamientos de América, Asia y el Medio Oriente, atestiguando que la alfarería fue un logro casi simultáneo en distintas culturas. La posibilidad de acondicionar alimentos y líquidos en recipientes de gran resistencia amplificó la capacidad de almacenaje y ayudó a cimentar sociedades que, a partir de entonces, se fueron volviendo gradualmente más complejas. Desde su origen, el barro cocido ha estado imbricado en las actividades humanas a la vez que en los imaginarios colectivos. Se le ha atribuido, entre otras, la función de guardar riquezas traviesas y de servir en ritos polimorfos, por lo que su presencia trasciende los límites de lo utilitario. En el presente artículo haremos un recorrido por los milenios y las culturas que han modelado este material, culminando en la variedad de formas que hoy atesoran los museos (Alfarería Nuñez, 2025).

2.1.2 Características de la Olla de Barro

El barro es un ingrediente clave en la cocina, este ha ido ganando terreno a lo largo de los siglos, ya que ayuda a distribuir el calor de manera uniforme en todo el recipiente, el arte milenario de la cocina tradicional, permite la cocción lenta permitiendo que los sabores se fusionen y el calor de la arcilla intensifica los ingredientes, creando comidas impregnadas de tradición.

Las cazuelas están especialmente diseñadas para hacer guisos, y también se les conoce como guiseras o de fiesta. Vienen en varios tamaños: campana completa, tres cuartos de campana, media campana y un cuarto de campana. Las ollas tienen una forma semiesférica y cuentan con dos asas, lo que las hace perfectas para

cocinar alimentos y hervir agua. Gracias a su acabado vidriado, no absorben olores ni sabores, lo que facilita su limpieza. Además, es importante curar las ollas antes de usarlas (Martínez & Torres, 2023).

El uso de ollas de barro en la gastronomía, conlleva distintas ventajas en comparación a las cocinas metálicas, incluyendo consigo la economía y asequibilidad. De igual manera, que por sus bondades naturales conllevan las siguientes ventajas mencionadas por (Silva, 2021):

- ✓ Libre de sustancias nocivas
- ✓ Ahorro de energía libre de sustancias nocivas
- ✓ Ahorro de energía
- ✓ Distribución equitativa del calor
- ✓ Preservación de la humedad
- ✓ Conservación de la temperatura
- ✓ Distribución equitativa del calor
- ✓ Retención de la humedad
- ✓ Conservación de la temperatura

2.1.3 Materiales y Técnicas de Elaboración

Las artesanas, mediante su experiencia, comprenden la cantidad precisa de barro necesaria para fabricar cada objeto. Comienzan la labor al dar forma al barro con un tornete, lo que les ayuda a crear la forma con sus manos. Luego, proceden a nivelar las piezas para quitar el material sobrante y suavizar los bordes, utilizando como guía el tamaño de su mano. En el tercer día, la pieza se golpea en un método denominado pac-char, utilizando utensilios básicos que facilitan su elaboración. Las

orejas de la olla son añadidas una por una, unidas con restos de barro fresco y decoradas con motivos simples, donde la imaginación juega un papel fundamental en su presentación (Zaruma, 2020).

Después de que la artesanía se seca durante un día, se le aplica una sustancia llamada engome, que tiene un tono rojizo y es bastante común en la región. Luego, se guarda junto con otras piezas artesanales para cocerlas en un horno de adobe o ladrillo, que tiene capacidad para 200 artículos y necesita estar en funcionamiento durante unas 4 horas. Este proceso culmina con el refinamiento de la artesanía, que consiste en pulirla con una envoltura de plástico o una piedra suave. La fabricación de artesanías incluye una amplia variedad de productos, como ollas para arroz, tazones, platos, tazas, jarras y copas, cada una decorada con detalles que las hacen únicas y especiales (Zaruma, 2020).

2.1.4 Beneficios de utilizar vajilla de barro

Dentro de los beneficios de utilizar la vajilla de barro en los procesos de cocción es que esta se puede realizar de manera lenta, considerando su porosidad, lo que permite que la humedad y el calor circulen fácilmente en su interior, al conservar la humedad hace que la comida sea mas jugosa, tierna y fresca en comparación con la cocina convencional, al ayudar a que las especias y condimentos penetren mas profundamente en la comida dando ese toque especial.

Ademas al ser elaboradas con material arcilla tiene propiedades alcalinas, lo que neutraliza el pH de los alimentos y al ser antiadherentes tambien es posible preparar comidas sin grasa colaborando con la reducción del colesterol malo y por ultimo al ser la arcilla un material ecologico las ollas de barro son completamente

biodegradables, utensionlos que con el cuidado adecuado pueden durar mucho tiempo.

2.1.5 Cuidado de la Cazuela de Barro

Curar el Barro: Primer paso antes del moldeado, la curación. Así el barro cierra sus poros y se vuelve resistente a los cambios térmicos y al calor mismo. Una sola curación es suficiente. Para lograrlo: la noche anterior a su uso, sumergimos la pieza en agua y la dejamos al menos 8 horas. Si deseamos eliminar por completo el sabor temprano del barro, ingresemos al agua, justo al inicio del remojo, una cucharada de vinagre. Al retirar el barro, lo secamos antes de modelarlo para conseguir una superficie más vibrante (Alambique, 2025).

La limpieza del barro: Es importante no lavar la cerámica justo después de sacarla del horno o del fuego. Debemos dejar que se enfríe antes de empezar a limpiarla, ya que un cambio brusco de temperatura puede causar daños o grietas en el objeto. Para limpiar la arcilla refractaria, se puede usar agua y jabón, pero es crucial evitar esponjas metálicas y estropajos de lana o alambre. (Alambique, 2025)

Es preferible no utilizar detergentes sintéticos; lo más adecuado es usar jabón blanco tipo lagarto. Con el tiempo, debido a su naturaleza porosa, la arcilla puede captar y liberar olores. En ese caso, el bicarbonato de sodio es la mejor alternativa para su limpieza. Se lava el objeto, se prepara una mezcla con agua y bicarbonato, se aplica en la pieza utilizando un cepillo, se deja actuar durante al menos treinta minutos y luego se enjuaga con agua (Alambique, 2025).

2.2. ANTECEDENTES

El presente proyecto se desarrolló en la Carrera de Gastronomía de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, una institución educativa superior con una sólida trayectoria en la preservación de la herencia cultural de la región. En el año 2022, la universidad dio un paso significativo al inaugurar la carrera de Gastronomía, con el objetivo de preparar a profesionales aptos para rescatar y difundir las tradiciones culinarias manabitas. Si bien la carrera es relativamente joven, la universidad ya ha emprendido diversas iniciativas para promover el uso de la vajilla y olla de barro en la región. Entre estas destacan:

2022: Creación del Laboratorio de Gastronomía, equipado con las herramientas y tecnologías necesarias para la investigación y la práctica culinaria

2023: Organización de talleres de alfarería dirigidos a estudiantes y comunidad en general, con el fin de fomentar el discernimiento y la valoración de las técnicas artesanales y la producción local de vajilla

2024: Realización del proyecto "Implementación de vajilla y olla tradicional", cuyo objetivo fue rescatar recetas tradicionales de la región y promover el uso de ingredientes locales. Como parte de este proyecto, se realizaron talleres de cocina en los que se utilizaron ollas de barro para preparar platos típicos, fortaleciendo así el vínculo entre la tradición culinaria y la identidad cultural de la región

2.3. TRABAJOS RELACIONADOS

En un trabajo realizado en ciudad de Longquan China, menciona UNESCO, (2022) la localidad de Longquan, localizada en el perfil costero de Zhejian,

caracterizada por su famosa cerámica celadón y su técnica tradicional de cocción, el cual le da ese distintivo esmalte. Este se elabora con una combinación de arcilla dorada con matices violáceos y feldespatos calcinados, caliza, cuarzo y cenizas vegetales, siguiendo métodos que a menudo se han transmitido de maestros artesanos a las futuras generaciones o entre padres e hijos. Los ceramistas que dominan el arte del celadón supervisan con detalle cada fase propia en la producción, teniendo en uso consigo un termómetro y visualizando la tonalidad del fuego, oscilando a temperaturas de aproximadamente 1.310° C.

Menciona Nochipa, (2023) donde describe al señalar la celebrada loza negra de Oaxaca. Procede de las laderas de San Bartolo Coyotepec y, a la vista y al tacto, es gloriosa, de un color que rivaliza con la noche. Cualquier vajilla de ese barro ofrece más que uso: es un testimonio inmemorial que cierra los ciclos de moldeado y quema. Los alfareros moldean en espiral, frente al torno, frente a sus propias manos, y cada circunferencia contiene historia y aliento. Se aplanan las paredes, se afilan los bordes y, con destreza generacional, la pieza se convierte en recuerdo tangible, lista para el fuego que la endurecerá y el que, por última vez, le dará su voz.

La incorporación de vajilla de barro en la cocina tradicional ha despertado un interés creciente en todo el mundo. Investigaciones realizadas en México han demostrado que el uso de ollas de barro no solo realza los sabores de los platillos, sino que también ayuda a preservar técnicas culinarias ancestrales y fomenta la sostenibilidad ambiental. Inspirándose en estas experiencias globales, este proyecto busca fomentar la participación en concursos culinarios y animar a la gente a involucrarse en eventos gastronómicos a nivel local, regional y nacional, utilizando la vajilla tradicional como un elemento distintivo. Como señala (Sánchez R. , 2024).

Brotons (2017) menciona en su estudio, que fue llevado a cabo con el objetivo de crear una colección de utensilios especializada para los platillos tradicionales más reconocidos del Distrito Metropolitano de Quito. Este análisis se centra en la carrera de gastronomía, donde los requerimientos iniciales del cliente estaban vinculados al diseño de una colección de utensilios adaptada a la cocina quiteña. Este conjunto sería utilizado en talleres de montaje y creatividad con estudiantes y el profesorado de la especialidad de gastronomía de la UDET. La vajilla convencional presentaba limitaciones debido a las formas comunes del mercado, lo que impedía representar visualmente la filosofía del programa (romper barreras, aprender haciendo). Para identificar las necesidades concretas del cliente, se llevaron a cabo múltiples entrevistas, basadas en opiniones y experiencias, tanto con el director del programa de gastronomía, Francisco Jiménez, como con los docentes de dicha carrera.

De acuerdo a Alfareria Nuñez (2025) se ha mostrado cómo la cocina tradicional en Latinoamérica, basada en el uso de ollas de barro, ha sido un legado que va transcurriendo en las distintas generaciones y ha contribuido a fortalecer el sentido de pertenencia a una comunidad. De manera similar, en Manabí, se busca rescatar y promover el uso de la vajilla de barro como un elemento fundamental de la identidad.

CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

3.1 OBJETIVO 1

3.1.1 Investigar y documentar las técnicas culinarias tradicionales asociadas al uso de la vajilla de barro

Para el cumplimiento de este objetivo, se llevará a cabo la recopilación de información por medio de sitios web confiables, libros, revistas científicas, trabajos de investigación, ensayos, relacionados con historia y tradición de la utilización del barro en vajillas y utensilios de cocina, técnicas de cocina tradicional, material, uso y cuidado de las vajillas de cocina, entre otros.

Tabla 1. Usos de las vasijas de barro

Tipo de vasija de barro	Uso principal	Ejemplo en la cocina/tradición	Región destacada	Beneficios del barro
Olla de barro	Cocción lenta de sopas, caldos y guisos	Caldo de gallina criolla, fanesca, menestra de lentejas	Sierra y Costa (uso rural)	Conserva el calor, realza el sabor natural
Comal / tiesto	Asado y tostado de granos o tortillas	Tostado de maíz, tortillas de yuca	Sierra centro y Amazonía	Distribuye el calor uniformemente, evita que los alimentos se quemen

Tinaja / cántaro	Almacenamiento de agua, chicha y bebidas fermentadas	Chicha de maíz, chicha de yuca (mazato)	Amazonía y Sierra norte	Mantiene las bebidas frescas, favorece la fermentación tradicional
Plato de barro	Servir alimentos y mantener temperatura	Seco de chivo, mote pillo, ceviche	Azuay, Manabí	Conserva el calor, evita el uso de plásticos, aporta estética tradicional
Jarra de barro	Servir líquidos y mantener fresca	Agua, jugos naturales, chicha	Manabí y Loja	Mantiene los líquidos frescos sin refrigeración
Cazuela de barro	Hornear y gratinar comidas	Cazuela de mariscos, arroz con menestra y pescado	Manabí, Esmeraldas	Cocción uniforme, conserva jugos y aromas
Paila de barro	Freír o preparar dulces	Dulce de higos, miel de panela, melcochas	Sierra centro y sur	Resistente al fuego directo, aporta sabor especial

Fuente: Instituto de Patrimonio Cultural (2022).

3.2 OBJETIVO 2

3.2.1 *Identificar los tipos de vajilla de barro más adecuados para su uso en el laboratorio de gastronomía*

Durante la investigación realizada en la provincia de Manabí, se identificaron diversos proveedores de vajilla de barro en la zona norte, particularmente en el cantón de Rocafuerte. Estos proveedores se encuentran en localidades tradicionales como Sosote, donde la producción de cerámica y vajilla artesanal es una actividad común. A continuación, se presenta una lista de 10 proveedores que se dedican a la elaboración y venta de vajilla de barro:

Tabla 2. Proveedores de Vajilla de Barro

Proveedor	Ubicación	Especialidad/Vajilla	Detalles Adicionales
Taller de Cerámica "El Buen Barro"	Sosote, Rocafuerte	Vajilla artesanal de barro tradicional	Conocidos por sus cazuelas, platos y tazas hechas a mano.
Artesanías "La Palma"	Sosote, Rocafuerte	Vajilla y utensilios de barro para cocina	Elaboración de platos, cazuelas, y otros utensilios de uso culinario.
Vajillas Artesanales "Sosote Tradicional"	Sosote, Rocafuerte	Vajilla decorativa y funcional de barro	Vajillas decorativas y funcionales que resisten altas temperaturas.

Taller Artesanal "Manos de Barro"	Rocafuerte	Cerámica utilitaria y decorativa	Especializados en cazuelas y platos grandes para la preparación de comidas.
Cerámica "El Corazón de Manabí"	Rocafuerte	Vajilla de barro tradicional y utensilios de cocina	Productos que resguardan la tradición artesanal y culinaria de Manabí.
Taller "La Tradición de Chone"	Chone, Manabí	Cerámica utilitaria y decorativa	Conocidos por sus platos, jarras y vasijas elaboradas a mano.
Artesanías "El Barro Pedernal"	Pedernales, Manabí	Vajilla de barro rústico y decorativo	Ofrecen vajillas con detalles únicos, ideales para cocción y decoración.
Cerámica "La Palma"	La Palma, Manabí	Vajilla de barro y utensilios de cocina	Especializados en platos y cazuelas con terminados artesanales.
Taller Artesanal "El Sabor del Barro"	Manta, Manabí	Vajilla de barro para uso gastronómico	Productos especializados para cocina tradicional, resistente al calor.
Vajillas Artesanales "Cazuelas del Sol"	San Vicente, Manabí	Vajilla de barro para cocina tradicional	Producción de cazuelas y platos grandes utilizados en la gastronomía local.

Aprendizaje Directo sobre la Cocina Tradicional y el Uso de Vajilla de Barro con la Señora Neiva

La visita a la señora Neiva fue un momento clave en la investigación, ya que proporcionó una comprensión más profunda de la relación entre la vajilla de barro y la cocina tradicional de Manabí. La señora Neiva es una experta en la preparación de platos típicos de la región, y su conocimiento del uso de vajilla de barro en la gastronomía local fue invaluable.

Proceso de Cocción Tradicional

Durante la visita, se pudo observar cómo la señora Neiva utiliza exclusivamente vajilla de barro para la preparación de diversos platos típicos de Manabí. La señora explicó que el uso de vajilla de barro es esencial en su cocina, ya que estos utensilios permiten que los sabores de los ingredientes se concentren y se mantengan, debido a las propiedades térmicas del barro, que distribuye el calor de manera uniforme.

Argumentos adicionales de la visita:

1. Mantenimiento de la temperatura y sabor:

La señora Neiva destacó que los recipientes de barro permiten una cocción más lenta y constante, lo que no solo mejora el sabor de los platos, sino que también ayuda a preservar la textura de los alimentos, algo especialmente importante en los guisos y sopas tradicionales. El barro, al ser un material poroso, también permite que

los alimentos "respiren", lo que contribuye a una cocción más suave y una mejor concentración de los sabores.

2. Impacto en la autenticidad de los platos:

Otro punto clave mencionado por la señora Neiva fue la autenticidad que aporta la vajilla de barro en la cocina. Según su experiencia, el uso de estos utensilios no solo mejora la calidad de la comida, sino que también preserva las tradiciones culinarias que se han transmitido de generación en generación. La vajilla de barro, a su juicio, es parte integral de la identidad cultural de Manabí.

3. Beneficios en la cocción de ciertos ingredientes:

En especial, la señora Neiva mencionó que ciertos ingredientes, como las carnes, los vegetales y los granos, requieren de una cocción prolongada para desarrollar todo su sabor. La vajilla de barro, con su capacidad para retener el calor, es ideal para estos procesos, ya que permite que los ingredientes se cocinen de manera homogénea sin perder sus propiedades esenciales.

4. Resistencia y durabilidad del material:

La señora también explicó que la vajilla de barro tiene una vida útil prolongada si se cuida adecuadamente, y que su resistencia a altas temperaturas la hace ideal para cocciones que requieren fuego directo, como el uso de fogones o cocinas a leña. Esta característica fue especialmente relevante para la investigación, ya que se trató de evaluar qué tipo de vajilla de barro sería más adecuada para ambientes gastronómicos profesionales.

5. Proceso de elaboración y cuidados de la vajilla:

Además, durante la visita, se discutió sobre cómo las piezas de vajilla de barro son elaboradas por los artesanos locales. La señora Neiva destacó que muchas de las piezas que utiliza en su cocina provienen de talleres cercanos, como **Sosote**, y explicó que las piezas deben ser bien curadas antes de su uso para evitar que se quiebren o se agrieten al exponerse a altas temperaturas. El proceso de curado es esencial para asegurar que la vajilla sea duradera y funcione bien en la cocina tradicional.

La visita a la señora Neiva no solo permitió observar el uso práctico de la vajilla de barro, sino que también proporcionó una comprensión más rica del contexto cultural y gastronómico de la región. Además de los beneficios funcionales que se observaban al usar vajilla de barro, como la mejora en la cocción y el sabor, la señora Neiva también enfatizó el valor simbólico y cultural de estos utensilios, algo que es fundamental en la identidad gastronómica de Manabí.

3.3 OBJETIVO 3

3.3.1 Desarrollar un recetario que incluya platos tradicionales de la región preparados en vajilla de barro

Para la elaboración y presentación de este recetario se realizó la compra de vasijas de barro tradicionales, garantizando autenticidad y realce en cada preparación.

Libro de Recetas con Bajilla de Barro Tradicional

Entradas

1. Humitas en Olla de Barro

Ingredientes:

- 4 tazas de choclo desgranado
- 1 taza de queso fresco rallado
- 2 cucharadas de mantequilla
- Sal al gusto
- Hojas de maíz para envolver



Preparación:

1. Triturar el choclo hasta obtener una masa homogénea.
2. Mezclar con el queso y la mantequilla, sazonar con sal.
3. Formar pequeñas porciones y envolver en hojas de maíz.

4. Cocinar al vapor durante 40 minutos.

Tiempo de preparación: 50 min.

2. Locro de Zapallo en Cazuela de Barro

Ingredientes:

- 2 tazas de zapallo picado
- 1 taza de choclo en granos
- 1 papa grande en cubos
- 1 cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 4 tazas de caldo de verduras
- Sal y pimienta al gusto



Preparación:

1. Sofreír cebolla y ajo hasta dorar.
2. Agregar el zapallo, choclo y papa, cubrir con caldo.
3. Cocinar a fuego lento hasta que los vegetales estén tiernos.

Tiempo de preparación: 35 min

Bajilla de barro recomendada: Cazuela de barro mediana

Platos Fuertes

1. Seco de Pollo en Olla de Barro

Ingredientes:

- 1 kg de pollo en piezas
- 2 tomates maduros
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Sal, pimienta y comino
- Cilantro fresco



Preparación:

1. Licuar tomates, pimiento, cebolla y ajo.
2. Sazonar el pollo y dorar en la olla de barro.
3. Verter la mezcla licuada sobre el pollo y cocinar a fuego lento por 40 minutos.
4. Decorar con cilantro fresco.

Tiempo de preparación: 50 min

Bajilla de barro recomendada: Olla de barro grande

2. Ceviche de Camarón en Mini Cazuelas de Barro

Ingredientes:

- 500 g de camarón cocido
- Jugo de 5 limones
- 1 cebolla morada en juliana
- 1 tomate en cubitos
- Cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto



Preparación:

1. Mezclar el camarón con jugo de limón y dejar reposar 10 minutos.
2. Agregar cebolla, tomate y cilantro, sazonar con sal y pimienta.

Tiempo de preparación: 15 min

Bajilla de barro recomendada: Mini cazuelas de barro individuales

Postres

1. Arroz con leche en vasija de barro

Ingredientes:

- 1 taza de arroz
- 4 tazas de leche entera
- 1 taza de azúcar
- 1 rama de canela
- 1 cáscara de limón (opcional)
- ½ taza de pasas (opcional)
- Canela en polvo para decorar



Preparación:

1. Lavar el arroz y cocinarlo en agua con la rama de canela hasta que esté semiblando.
2. Añadir la leche y cocinar a fuego lento, removiendo constantemente para evitar que se pegue.
3. Incorporar el azúcar y continuar cocinando hasta que espese.
4. Retirar la canela y la cáscara de limón.
5. Servir tibio o frío en **vasijas de barro individuales**, decorado con canela en polvo y pasas.

Tiempo de preparación: 60 min

Bajilla de barro recomendada: Vasijas de barro individuales

2. Mazamorra de maíz blanco en vasija de barro

Ingredientes:

- 2 tazas de maíz blanco seco (remojado desde la noche anterior)
- 6 tazas de agua
- 1 rama de canela
- 1 taza de leche
- ½ taza de azúcar (ajustar al gusto)
- ½ taza de queso fresco desmenuzado (opcional)



Preparación:

1. Cocinar el maíz blanco en agua con la canela hasta que los granos estén suaves.
2. Agregar la leche y el azúcar, mezclando bien para obtener una consistencia cremosa.
3. Opcional: añadir el queso fresco desmenuzado para un contraste de sabor dulce-salado.
4. Servir caliente en vasijas de barro individuales.

3.4 Utensilios tradicionales implementados

- Olla mediana
- 2 Ollas pequeña
- 2 Ollas pequeñas con tapa
- 8 platos tradicionales
- Comal
- 4 cazuelas
- sartén
- olla mediana con tapa (color negro)
- 4 ollas medianas (1 con tapa y 3 sin tapa)
- 2 Cazuelero mediano

CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

A través del desarrollo de la investigación, observación y una revisión de bibliografía se identificaron las técnicas culinarias tradicionales asociadas al uso de la vajilla de barro de la región, técnicas que se transmiten de generación en generación y están profundamente conectadas con la identidad cultural de las comunidades.

La investigación en Manabí ha identificado varios proveedores de vajilla de barro, especialmente en Sosote - Rocafuerte quienes ofrecen productos funcionales y decorativos para la cocina tradicional. Estos proveedores cumplen con los requisitos de durabilidad y resistencia al calor, ideales para el laboratorio de gastronomía. La experiencia con la señora Neiva, experta en cocina tradicional, reveló cómo la vajilla de barro mejora la cocción y el sabor de los platos, preservando la textura y autenticidad de los alimentos. Además, la vajilla de barro, al ser resistente al calor y permitir una cocción más uniforme, es esencial para la preservación de la identidad culinaria de Manabí.

El desarrollo del recetario ha permitido rescatar y poner en valor un conjunto de recetas tradicionales del cantón Pedernales, adaptadas para su elaboración en vajilla de barro. El recetario incluye una variedad de platos que representan la diversidad gastronómica local y que pueden ser fácilmente replicados en hogares y restaurantes.

4.2. RECOMENDACIONES

- Se recomienda la implementación de vajillas de barro en restaurantes locales para innovar en la presentación de los diversos platillos sean estos, cárnicos, mariscos, vegetales o una combinación entre ellos. De forma que puedan conservar de mejor forma el sabor de los alimentos ya si como su temperatura cuando son sometidos a las diferentes técnicas de cocción.
- Elaborar un recetario más completo donde se incluya la gastronomía mega diversa que posee el Ecuador, es decir incluir recetas de preparaciones de la región Costa, Sierra, Oriente y Galápagos.
- Crear materiales didácticos como guías prácticas, videos y presentaciones que faciliten el aprendizaje sobre las características y el uso correcto de la vajilla tradicional.

Referencias

Alambique. (20 de 08 de 2025). *Alambique*. Recuperado el 20 de 08 de 2025, de [www.alambique.com: https://www.alambique.com/blog/cazuela-de-barro-alfareria-tradicional-n305](https://www.alambique.com/blog/cazuela-de-barro-alfareria-tradicional-n305)

Alfareria Nuñez. (26 de 07 de 2025). Vasijas de Barro: Historia y Tipos. *Fuentes Gastronomicas*. Recuperado el 02 de 12 de 2024, de <https://alfarerianunez.com/vasijas-de-barro-historia-y-tipos/>

Brotons, S. N. (2017). *“Desarrollo de una línea de vajilla especializada para los platos típicos de tipo break más reconocidos del Distrito Metropolitano de Quito, como estudio de caso la carrera de gastronomía de la Universidad De Especialidades Turísticas (UDET). PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR , FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTES .* Recuperado el 14 de 12 de 2024, de <https://repositorio.puce.edu.ec/bitstreams/0cd86410-43b5-42f8-8cc8-3ebcacb8aa85/download>

Chagoya, E. R. (2008). *Métodos y técnicas de investigación. Obtenido de Gestipolis*. Obtenido de <https://www.gestipolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion>

Chango, C. P., Artieda, M., & Pardo, J. M. (02 de 2021). Desarrollo de un prototipo de olla de barro para las cocinas a inducción basado en Internet de las Cosas. *Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologías de Información* . Recuperado el

02 de 11 de 2024, de
https://www.researchgate.net/publication/344894509_Desarrollo_de_un_prototipo_de_olla_de_barro_para_las_cocinas_a_induccion_basado_en_Internet_de_las_Cosas

Delgado, K. (12 de 09 de 2023). *Estudio de los utensilios empleados en la cocina manabita y su importancia histórica y antropológica en el marco del turismo*. Recuperado el 01 de 11 de 2024, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/ollas-barros-cocina-gas-ecuador>

García, F., P. K., P. C., J. D., & A., & G. (2020). *Rediseño del portafolio de productos ofertados para el Rancho Vasija de Barro*. Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/51740>

Guamán Loja, M. J. (2019). *Estudio de la cultura gastronómica ancestral de la comunidad cachi del cantón el Tambo provincia del Cañar*. (E. S. Chimborazo, Ed.) Obtenido de Pdf: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/14170/1/84T00648.pdf>

Herrera, C. M., Ayora, G. D., Guapisaca, V. Á., & Ochoa, I. Á. (30 de 03 de 2022). Potencialización de la cocina tradicional a partir del uso de ollas de barro en la elaboración de caldos tradicionales en el Austro. *Alfa Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinaria*, 06(16). Recuperado el 01 de 11 de 2024, de

http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2664-

09022022000100060

Martínez, L., & Torres. (2023). *Utensilios de barro para el fuego de leña y carbón*.

Recuperado el 17 de 08 de 2025, de

<https://artsandculture.google.com/story/MgWR2UfPppdW7Q?hl=es-419>

Nochipa. (2023). *El Proceso de Creación de las Vajillas de Barro Negro*.

Recuperado el 15 de 12 de 2024, de

<https://casanochipa.com/blogs/artesantias-mexicanas/el-proceso-de-creacion-de-las-vajillas-de-barro-negro>

Novelo, V. (2003). *La capacitación de artesanos en México, una revisión*. Obtenido

de

https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=1j_3FHQkG2oC&oi=fnd&pg=PA9&dq=olla+de+barro+en+japon&ots=t-

[A9&dq=olla+de+barro+en+japon&ots=t-](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=1j_3FHQkG2oC&oi=fnd&pg=PA9&dq=olla+de+barro+en+japon&ots=t-)

[RK4WBR9H&sig=9ftkT1wGGxOjf2Ayg5GyefoFo0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=1j_3FHQkG2oC&oi=fnd&pg=PA9&dq=olla+de+barro+en+japon&ots=t-RK4WBR9H&sig=9ftkT1wGGxOjf2Ayg5GyefoFo0#v=onepage&q&f=false)

Ortega, C. (2024). [https://www.questionpro.com/blog/es/metodos-de-analisis-](https://www.questionpro.com/blog/es/metodos-de-analisis-estadisticos)

[estadisticos](https://www.questionpro.com/blog/es/metodos-de-analisis-estadisticos). Recuperado el 20 de 08 de 2025, de Investigación de mercado:

<https://www.questionpro.com/blog/es/metodos-de-analisis-estadisticos/>

Peña, M. (2023). La complejidad del análisis documental. Información, cultura y

sociedad. *Scielo*, 16, 55-81. Obtenido de

<https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851->

[17402007000100004&script=sci_arttext](https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17402007000100004&script=sci_arttext)

Peru. (2022). *Peru Sabroso*. Obtenido de <https://perusabroso.net/equipamiento-de-cocina/magia-olla-barro-como-transforma-sabores-peruanos/>

Quintana, A., & Medina, J. (2021). *Ollas, olleros, olleras y ollerías en Gran Canaria durante los siglos XVI y XVII. Coloquios de historia canario americana*. Obtenido de <https://accedacris.ulpgc.es/handle/10553/114157>

Revista Peru, 2024. (2024). *La Magia de la Olla de Barro: Cómo Transforma los Sabores Peruanos*. Recuperado el 01 de 11 de 2024, de <https://perusabroso.net/equipamiento-de-cocina/magia-olla-barro-como-transforma-sabores-peruanos/>

Sánchez, K. P. (2024). *Métodos de investigación: Qué son y cómo elegirlos*. Recuperado el 16 de 12 de 2024, de QuestionPro: <https://www.questionpro.com/blog/es/metodos-de-investigacion/>

Sánchez, R. (2024). *Conoce las ventajas de usar vajillas de barro*. Recuperado el 15 de 12 de 2024, de <https://www.alfareriaramundosanchez.com/blog/conoce-las-ventajas-de-usar-vajillas-de-barro/>

Silva, C. M. (2021). *Salud y Gastronomía en las ollas de barro de Manabí*. Recuperado el 17 de 12 de 2024, de <https://barromanabita.com/salud-y-gastronomia-en-ollas-de-barro-manabi/#ventajas>

UNESCO. (2022). *La técnica de cocción tradicional de la cerámica celadón de Longquan*. Recuperado el 15 de 12 de 2024, de

<https://ich.unesco.org/es/RL/la-tecnica-de-coccion-tradicional-de-la-ceramica-celadon-de-longquan-00205>

Zaruma, J. (31 de 06 de 2020). *Elaboracion de Ollas de Barro*. Recuperado el 13 de 12 de 2024, de <https://jonathanzaruma.wordpress.com/2016/07/31/elaboracion-de-ollas-de-barro/>

ANEXOS

Anexo 1. Adquisición de vasijas de barro

NO TIENE LOGO

SALTOS BRAVO DEAN MARTIN

Dirección Matriz: Calle: RIO TACHINA Numero: S/N Interseccion: JUAN PEREIRA

Dirección Sucursal: Calle: RIO TACHINA Numero: S/N Interseccion: JUAN PEREIRA

OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD NO

R.U.C.: 1306047083001

FACTURA

No. 001-001-000000017

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN

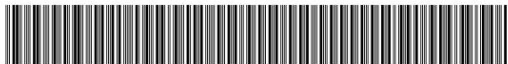
0509202501130604708300120010010000000174378475710

FECHA Y HORA DE AUTORIZACIÓN: 05/09/2025 10:12:12

AMBIENTE: PRODUCCIÓN

EMISIÓN: NORMAL

CLAVE DE ACCESO


0509202501130604708300120010010000000174378475710

Razón Social / Nombres y Apellidos: PANEZO COBEÑA SAMUEL FERNANDO

Identificación 1313948737001

Fecha 05/09/2025 Placa / Matrícula: Guía

Dirección: PEDERNALES

Cod. Principal	Cod. Auxiliar	Cantidad	Descripción	Detalle Adicional	Precio Unitario	Subsidio	Precio sin Subsidio	Descuento	Precio Total
005		1.00	25 VAJILLAS DE BARRO		300.00	0.00	0.00	0.00	300.00

Información Adicional

Email: spanezocobena@gmail.com

Forma de pago

Valor

01 - SIN UTILIZACION DEL SISTEMA FINANCIERO

300.00

SUBTOTAL 0%		300.00
SUBTOTAL NO OBJETO DE IVA		0.00
SUBTOTAL EXENTO DE IVA		0.00
SUBTOTAL SIN IMPUESTOS		300.00
TOTAL DESCUENTO		0.00
ICE		0.00
IRBPNR		0.00
PROPINA		0.00
VALOR TOTAL		300.00
VALOR TOTAL SIN SUBSIDIO		0.00
AHORRO POR SUBSIDIO: (Incluye IVA cuando corresponda)		0.00

Anexo 2. Visita a la Sra. Neiva Zambrano



