



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABI

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

TRABAJO DE TITULACIÓN

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

TEMA

**“GASTRONOMÍA ANCESTRAL MANABITA Y EL USO DE INGREDIENTES LOCALES
EN LA PRESERVACIÓN AMBIENTAL EN EL CANTÓN DE JARAMIJÓ”**

AUTORES

CHÁVEZ ESPINOZA ANDY JAVIER

SÁNCHEZ LÓPEZ VICTOR JORIAN

TUTORA

ING. BLANCA ALICIA TRUEBA MACIAS, MG

MANTA-MANABÍ-ECUADOR

2022

Certificación

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de los estudiantes **Chávez Espinoza Andy Javier** y **Sánchez López Victor Jorian**, legalmente matriculada en la carrera de Turismo, período académico 2022-2023(2), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto **“Gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales en la preservación ambiental en el cantón de Jaramijó.”**

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

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

Manta, febrero del 2023

Lo certifico,

Ing. Alicia Blanca Trueba Macias, Mg.

Docente Tutor(a)

Aprobación del tribunal

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**Gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales en la preservación ambiental en el cantón de Jaramijó.**” ha sido realizado y concluido por las estudiantes **Chávez Espinoza Andy Javier** y **Sánchez López Victor Jorian** 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,

Lic. Marco Duran Vasco, Mg.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Dra. Pahola Diaz
MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN

Lic. Dallas Hormaza
MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN

Ing. Alicia Trueba Macias, Mg.
DOCENTE TUTOR DE TITULACIÓN

Manta, 13 de abril del 2023

Declaración de autoría

Andy Javier Chávez Espinoza y Víctor Jorian Sánchez López, declaramos bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de nuestra autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional, y que hemos consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración cedemos los derechos de propiedad intelectual a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, según lo establecido por la Ley de Propiedad intelectual y su reglamento.

Andy Javier Chávez Espinoza

1315664118

Victor Jorian Sánchez López

1316811999

Dedicatoria I

A Dios por darme la vida y estar siempre conmigo, guiando mi camino.

A mis Padres Ramon Chávez Mantuano y Mariuxi Espinoza Chica. Por su gran esfuerzo y apoyo incondicional, siendo ellos mi motor y mayor inspiración que a través de su amor, paciencia, buenos valores he podido culminar esta meta de mi vida.

A mis tíos; Verónica y Walter Chávez Mantuano. Lorena, Jessica y Darwin Espinoza Chica, mi tío Pedro Chávez que desde el cielo me cuida y protege dándome las fuerzas suficientes para acabar mi carrera como toda la vida lo anhelaba. A todos ellos por la motivación constante, los ánimos suficientes y el valor para culminar esta etapa importante.

A mis abuelos; Nelly Mantuano, Galo Espinoza y Rita Chica quienes me han inculcado a no desfallecer ni rendirme ante nada y siempre preservar a través de sus sabios consejos.

A mis hermanos Ángel y Juleisy que los amo con mi vida, primos que en el trayecto de mi vida me han demostrado todo su amor.

A Paola Gómez, por acompañarme en este arduo camino y compartir conmigo.

A mis mejores amigos; Ángel, Gregory, Anderson y en especial a Jorian por haber logrado juntos nuestro gran objetivo y sobre todo por los maravillosos momentos que hemos compartido.

A la Ing. Alicia Trueba Macias tutora de tesis, por su valiosa guía y asesoramiento.

A la Dr. Luzmila López Reyes por cada una de sus valiosas aportaciones.

Gracias a todos los que nos brindaron su ayuda en este proyecto.

Andy J. Chávez Espinoza

Dedicatoria II

A Dios quien me brindo la fortaleza y sabiduría necesaria para tomar las mejores decisiones en cada paso de mi vida y sobre todo permitirme disfrutar de este logro tan importante para mí.

A mis Padres Hider Sánchez Carreño y Mirian López Lucas quienes me enseñaron afrontar las dificultades y nunca rendirme. Gracias a ellos por forjarme con buenos principios, valores, perseverancia y empeño. Todo esto inculcado con una dosis de amor y sin recibir nada a cambio.

A mi abuela Victoria y mi Tia Anita López quienes lograron brindarse los ánimos y apoyo incondicionales para poder continuar adelante en mi proceso y nunca rendirme y sobre todo a mis abuelos Vicenta y Victor quienes me cuidan desde el cielo.

A mi hermano Josean Sánchez a quien quiero con mi vida y que siempre me motivo a no rendirme y seguir adelante, y a mis primos que en el transcurso del tiempo me brindaron también su apoyo y motivación incondicional.

A mis mejores amigos Juan, Ángel, Anderson, Gregory y en especial a Andy quienes se convirtieron en esos hermanos incondicionales, permitiéndome lograr mi objetivo y forjar momentos inolvidables en todo momento.

A la Ing. Alicia Trueba Macias por su valiosa guía y asesoramiento para poder culminar este proyecto.

A la Dr. Luzmila López Reyes por cada una de sus valiosas guías y aportaciones durante el proceso de titulación.

Gracias a todos los que nos brindaron su ayuda en este proceso.

Victor J. Sánchez López

Reconocimiento

Reconozco y agradezco a la prestigiosa Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por haberme permitido formar parte de su gran institución, a mi querida Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades y de la misma manera una mención especial a los catedráticos por inculcarme sus conocimientos y valores durante el desarrollo de mi formación profesional.

Resumen

El presente trabajo de investigación consiste en determinar la *“Gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales en la preservación ambiental en el Cantón de Jaramijó”*, el cual es reconocido como caleta de pescadores enfrascado en las actividades turísticas y de pesca siendo un cantón inclusivo y de gente emprendedora, convirtiéndose en un destino turístico relevante a nivel nacional. Jaramijó es considerado un pueblo de desarrollo turístico gracias a que una de las principales fuentes de ingresos es la gastronomía que se basa en los mariscos, trayendo consigo sabores y técnicas culinarias únicas que se han podido mantener con el paso del tiempo, así como los diferentes procedimientos ancestrales de la gastronomía manabita. La finalidad de este proyecto de investigación se enfoca en determinar esa gastronomía que a través de los años se ha podido seguir vivenciando con las personas que se dedican a tener presentes este tipo de recetas. Se pudo tener diferentes puntos de vista a través de diversos comentarios y explicaciones las cuales se dieron por entrevistas dirigidas a las personas del cantón Jaramijó, como personas naturales y la entidad pública que es el GAD, gracias a los comentarios conseguidos pudimos formular una encuesta que nos ayudó a constatar la gastronomía y el uso de ingredientes locales que se mantienen todavía en la actualidad. Utilizando diferentes tipos de investigación como el método descriptivo, cualitativo y cuantitativo, los cuales nos permitieron llegar a la conclusión de cuáles son los más relevantes y sobresalientes del cantón. Todo con la finalidad de reconocer los ingredientes locales con más relevancia, los cuales ayudan a mantener el sabor ancestral en los platillos del cantón, y a su vez una preservación ambiental gracias a su baja contaminación.

Palabras claves: Gastronomía ancestral, Gastronomía ancestral manabita, Ingredientes locales de Jaramijó, Preservación ambiental.

Abstract

The present research work consists of determining the “*Manabita ancestral gastronomy and the use of local ingredients in environmental preservation in the Canton of Jaramijó*”, which is recognized as a fishermen ‘s cove engaged in tourist and fishing activities, being an inclusive canton and of enterprising people, becoming a relevant tourist destination at a national level. Jaramijó is considered a tourist development town thanks to the fact that one of the main sources of income is gastronomy that is based on seafood, bringing with its unique flavors and culinary techniques that have been maintained over time, as well as the different ancestral procedures of Manabita gastronomy. The purpose of this research project focuses on determining that gastronomy that over the years has been able to continue experiencing with people who are dedicated to keeping this type of recipe in mind. It was possible to have different points of view through various comments and explanations which were given by interviews addressed to the people of the Jaramijó canton, as natural persons and the public entity that is the GAD, thanks to the comments obtained we were able to formulate a survey that it helped us to verify the gastronomy and the use of local ingredients that are still maintained today. Using different types of research such as the descriptive, qualitative and quantitative, method, which allowed us to conclude which are the most relevant and outstanding in the canton. All with the purpose of recognizing the most relevant local ingredients, which help to maintain the ancestral flavor in the dishes of the canton, and in turn environmental preservation thanks to its low contamination.

Key words: Ancestral gastronomy, Manabita ancestral gastronomy, Local ingredients from Jaramijó, Environmental preservation.

Índice de contenido

Certificación	2
Aprobación del tribunal	3
Declaración de autoría	4
Dedicatoria I	5
Dedicatoria II	6
Reconocimiento	7
Resumen	8
Abstract.....	9
Índice de contenido.....	10
Índice de tablas	14
Índice de ilustraciones.....	16
Introducción.....	19
Justificación	21
CAPITULO I	23
Determinación del problema.....	23
1.1 Determinación del objeto y campo de estudio.....	25
1.2 Variables	25
1.3 Establecimiento de los objetivos (Generales y específicos).....	26
1.3.1 Objetivo general.....	26
1.3.2 Objetivos específicos.....	26

CAPITULO II.....	27
Marco Teórico.....	27
2.1 Antecedentes.....	27
2.2 Marco Legal.....	28
2.2.1 Constitución del Ecuador	28
2.2.2 Sección octava – Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales	28
2.2.3 Ley de gestión ambiental 2004.....	29
2.2.4 Ley de Turismo	29
2.3 Gastronomía.....	30
2.3.1 Historia de la gastronomía.....	31
2.3.2 Gastronomía Ancestral	32
2.3.3 Gastronomía Ancestral Manabita	33
2.4 Ancestral	33
2.4.1 Saberes Ancestrales.....	34
2.5 Alimentos.....	34
2.5.1 Productos Orgánicos	34
2.6 Procesos Culinarios.....	35
2.6.1 Técnicas Culinarias	35
2.7 Métodos	35
2.8 Utensilios	37

2.9 Medio Ambiente	37
2.9.1 Preservación Ambiental	38
2.9.2 Sostenibilidad.....	38
2.10 Tradición.....	39
2.10.1 Costumbres.....	39
2.10.2 Identidad Cultural.....	39
2.10.3 Comunidad.....	40
2.10.4 Pueblo	40
2.11 Turismo.....	41
2.11.1 Desarrollo turístico local	41
2.11.2 Clasificación del turismo.....	42
2.11.3 Turismo Gastronómico.....	43
2.11.4 Turismo Rural	44
2.11.5 Turismo Sostenible.....	44
2.12 Cantón Jaramijó	45
2.12.1 Fundamento Histórico	45
2.12.2 Comida Típica del cantón Jaramijó	46
2.12.3 Ingredientes locales del cantón Jaramijó	46
CAPITULO III.....	47
Marco Metodológico.....	47

3.1 Aspectos metodológicos generales.....	47
3.2 Enfoque de investigación	48
3.3 Tipo de Investigación.....	48
3.4 Herramientas de recolección de datos	49
3.5 Recursos.....	49
3.6 Diseños de Técnicas e Instrumentos a utilizar	49
3.7 Software a utilizar	50
3.8 Población y Muestra.....	50
3.8.1 Tipo de muestra.....	50
CAPITULO IV	53
Análisis de los resultados	53
4.1 Análisis de entrevistas	53
4.1.1 Entrevista dirigida a la comunidad de Jaramijó	53
4.1.2 Entrevista dirigida a las autoridades competentes del GAD del cantón Jaramijó	57
4.1.3 Entrevista dirigida a los empleados del restaurante “El Embajador”	61
4.2 Análisis de encuestas.....	64
4.3 Resultados	88
4.3.1 Utensilios	88
4.3.2 Productos.....	91
4.3.2.1. Pescados	91

4.3.2.2 Ingredientes	92
4.3.3 Recetas	93
Conclusiones.....	97
Recomendaciones	99
Bibliografía.....	100
Anexos.....	105

Índice de tablas

Tabla 1: Métodos de Cocción	37
Tabla 2: Origen del Turista	42
Tabla 3: Clasificación del turismo	43
Tabla 4: Ingredientes locales del cantón Jaramijó	46
Tabla 5: Métodos de Investigación.....	48
Tabla 6: Recursos.....	49
Tabla 7: Entrevista dirigida a la comunidad de Jaramijó.....	56
Tabla 8: Entrevista dirigida a las autoridades competentes del GAD del cantón	60
Tabla 9: Entrevista dirigida a los empleados del restaurante “El Embajador”	62
Tabla 10: Resultados de la pregunta 1	64
Tabla 11: Resultados de la pregunta 2	65
Tabla 12: Resultados de la pregunta 3	66
Tabla 13: Resultados de la pregunta 4	67
Tabla 14: Resultados de la pregunta 5	68

Tabla 15: Resultados de la pregunta 6	69
Tabla 16: Resultados de la pregunta 7	72
Tabla 17: Resultados de la pregunta 8	73
Tabla 18: Resultados de la pregunta 9	76
Tabla 19: Resultados de la pregunta 10	77
Tabla 20: Resultados de la pregunta 11	80
Tabla 21: Respuesta de la pregunta 12	81
Tabla 22: Resultados de la pregunta 13	84
Tabla 23: Resultados de la pregunta 14	87
Tabla 24: Utensilio N. 1	88
Tabla 25: Utensilio N. 2.....	89
Tabla 26: Utensilio N. 3.....	90
Tabla 27: Clase de Pescados	91
Tabla 28: Ingredientes locales 1	92
Tabla 29: Ingredientes locales 2	93
Tabla 30: Receta N. 1.....	94
Tabla 31: Receta N. 2.....	95
Tabla 32: Receta N. 3.....	96
Tabla 33: Árbol del problema.....	105
Tabla 34: Formato de Entrevista #1	106
Tabla 35: Formato de Entrevista #2.....	107
Tabla 36: Formato de Entrevista #3.....	108
Tabla 37: Formato de Entrevista #4.....	109

Tabla 38: Datos de los Entrevistados.....	110
Tabla 39: Formato de entrevista	114

Índice de ilustraciones

Ilustración 1: Pregunta 1 (Encuesta).....	64
Ilustración 2: Pregunta 2 (Encuesta).....	65
Ilustración 3: Pregunta 3 (Encuesta).....	66
Ilustración 4: Pregunta 4 (Encuesta).....	67
Ilustración 5: Pregunta 5 (Encuesta).....	68
Ilustración 6: Pregunta 6 (Encuesta).....	70
Ilustración 7: Pregunta 6 (Encuesta) (Resultados Finales)	70
Ilustración 8: Pregunta 7 (Encuesta).....	72
Ilustración 9: Pregunta 8 (Encuesta).....	74
Ilustración 10: Pregunta 8 (Encuesta) (Resultados Finales)	74
Ilustración 11: Pregunta 9 (Encuesta).....	76
Ilustración 12: Pregunta 10 (Encuesta).....	78
Ilustración 13: Pregunta 10 (Encuesta) (Resultados Finales)	78
Ilustración 14: Pregunta 11 (Encuesta).....	80
Ilustración 15: Pregunta 12 (Encuesta).....	82
Ilustración 16: Pregunta 12 (Encuesta) (Resultados Finales)	82
Ilustración 17: Pregunta 13 (Encuesta).....	85
Ilustración 18: Pregunta 13 (Encuesta) (Resultados Finales)	85
Ilustración 19: Pregunta 14 (Encuesta).....	87

Ilustración 20: Horno de Leña	88
Ilustración 21: Olla de Barro.....	89
Ilustración 22: Cuchara de mate	90
Ilustración 23: Pescado Cabezudo	91
Ilustración 24: Pescado Camotillo	91
Ilustración 25: Pescado Murico	91
Ilustración 26: Yuca.....	92
Ilustración 27:Plátano Verde.....	92
Ilustración 28: Maní.....	93
Ilustración 29: Ají Dulce.....	93
Ilustración 30: Estofado de Cabezudo	94
Ilustración 31:Estofado de Murico.....	95
Ilustración 32: Seco de Gallina Criolla.....	96
Ilustración 33:Foto de Sra. Mercedes Franco (Entrevistada).....	110
Ilustración 34: Foto de Sra Gladis Marin (Entrevistada)	110
Ilustración 35: Foto de Lic. Geoconda Menendez (Entrevistada)	110
Ilustración 36: Foto de Ing. Gema Chilan (Entrevistada).....	110
Ilustración 37: Foto de Elvis Véliz (Entrevistado)	110
Ilustración 38: Foto de Carlos Carrión (Entrevistado).....	110
Ilustración 39: Foto de Jacinta del Carmen (Entrevistada).....	110
Ilustración 40: Foto de María Mendoza (Entrevistada)	110
Ilustración 41: Google Forms (Resultados de encuesta).....	115
Ilustración 42: Entrevista a el Sr. Carlos Carión.....	115

Ilustración 43: Entrevista a Elvin Veliz	116
Ilustración 44: Entrevista en el "Embajador"	116
Ilustración 45: Entrevista a la Ing. Gema Chilan	117
Ilustración 46: Entrevista en el GAD de Jaramijó	117
Ilustración 47: Entrevista a la Lic. Geoconda Menendez	118
Ilustración 48: Entrevista a la Sra. Matilde Franco.....	118

Introducción

El presente proyecto de investigación realizado en el cantón Jaramijó tiene como finalidad obtener y presentar los resultados de haber determinado la gastronomía ancestral, además permitirá conocer los principales ingredientes locales que son protagonistas para la elaboración de diferentes recetas que llevan esa sazón y toque manaba.

En el capítulo I se identificó la problemática referente a las preparaciones ancestrales gastronómicas manabitas que están desapareciendo en el cantón Jaramijó y como esto ha provocado el desinterés en las técnicas y métodos de preparaciones afectando al desarrollo turístico, en base a esto se buscó determinar los objetivos y parte de la justificación referente al tema a investigar.

El capítulo II, se compone del marco teórico, datos históricos, definiciones teóricas que hacen relevante el estudio sobre la gastronomía, la preservación ambiental del cantón Jaramijó, siendo este un lugar pesquero en donde sus habitantes se han dedicado a esta actividad, la cual ha sido su sustento económico principal y por ello hoy en día no se ven tan involucrados en actividades turísticas y gastronómicas.

En el capítulo III, se redacta la metodología, métodos, técnicas, herramientas, secuencia de pasos que nos permite recoger datos relevantes y útiles de la investigación, a través de datos cualitativos y cuantitativos.

En el capítulo IV, se mostrará los resultados con sus análisis de datos que fueron adquiridos mediante técnicas y métodos en el territorio del cantón Jaramijó, logrando evidenciar la pérdida de gastronomía ancestral y el uso de ingredientes locales en la preservación ambiental.

Para finalizar la investigación, se detalla cual es la gastronomía ancestral, ingredientes locales, productos, utensilios que sigue prevaleciendo a través del tiempo en el cantón Jaramijó, todo con la finalidad de lograr generar un aporte al rescate de la historia gastronómica del cantón Jaramijó y a su vez agregarle un valor histórico, todo esto basado en conclusiones y recomendaciones que ayuden a impulsar o generar nuevos proyectos de investigación sobre el rescate de gastronomía ancestral.

Justificación

(Mejía, 2014) afirma: “La gastronomía ancestral refleja un patrimonio sobre cada uno de los elementos que integran la cocina y la comida, teniendo un sentido simbólico y un valor social y cultural en la historia de una comunidad, manteniendo vivas las memorias de las tradiciones culinarias de la antigüedad”.

La utilización de ingredientes naturales, herramientas, utensilios y los procedimientos de preparación de comida ancestral, no solo aseguran que la comida, elaborada en ollas de barro y en cocina de leña, adquieran un sabor exquisito, si no que los alimentos ancestrales aportan gran variedad de nutrientes como minerales, vitaminas y antioxidantes, los cuales ayudan a reducir enfermedades, mantener la salud y mejorar la calidad de vida. A lo que también, se puede agregar la disminución de la contaminación del medio ambiente.

La presente investigación tiene como fin generar y ampliar el interés sobre el tema, creando un aporte significativo al conocimiento existente en cuanto al desarrollo de la gastronomía ancestral y uso de ingredientes locales en la preservación ambiental, sirviendo como punto de parte para el desarrollo de un mejor hábito gastronómico y por ende la calidad de vida en el cantón Jaramijó.

En investigación previa, se observa escasa información a nivel del Cantón Jaramijó, en referencia a la gastronomía ancestral, siendo un factor obstaculizador en la indagación de información, lo que genera que las nuevas generaciones vayan olvidando de a poco, las técnicas de preparación de ciertos alimentos ya que muchos de los ingredientes locales están desapareciendo o siendo reemplazados, ocasionando un cambio drástico en la preservación ambiental debido a su uso.

La desvalorización y desconocimientos de los saberes gastronómicos originarios del cantón han provocado una falta de identidad y pérdida de raíces ancestrales que afecta directamente a las actuales generaciones, por lo tanto, a través del proyecto se busca generar una propuesta de valor y rescate de tradiciones gastronómicas.

Con esta propuesta de valor se busca que las personas a futuro puedan contar con un material de apoyo y bibliográfico sobre este tema tan importante que es la gastronomía ancestral, causando efectos positivos en el rescate de estas tradiciones antiguas.

CAPITULO I

Determinación del problema

Con el paso de los años la comunidad de Jaramijó se identifica por su gran variedad de platillos a base de mariscos, los cuales son preparados con productos obtenidos de la pesca tradicional de la zona, dando una diversidad de colores y sabores. De esta forma la gastronomía logra relacionarse con el turismo, pues logra consolidarse como un complemento importante para los turistas a la hora de visitar el lugar.

Con relación a lo expuesto, (Koch, 2011) comenta que se obtiene una determinación en la gastronomía ancestral, conforme a la observación y manejo de factores hidrológicos y climáticos, con la que continua la experimentación agrícola, el perfeccionamiento de la conservación y almacenamiento, entre otros elementos, que forma la base de una cultura alimentaria ancestral, para pasar a ser *“un universo que contiene una serie de expresiones y elementos derivados e identificables, como técnicas y utensilios de origen ancestral para la producción y conservación de alimentos, insumos nativos y métodos de preparación específicos”*.

Con esto, la gastronomía ancestral al ser un producto tradicional de comunidades, se ha convertido en algo muy solicitado por las personas a la hora de conocer nuevos lugares gracias a su preparación con ingredientes y utensilios locales brindando un sabor diferente a lo cotidiano. No obstante se ha comenzado a perder estas costumbres y optar por técnicas o costumbres modernas las cuales generan un producto diferente con gusto y sabor contrario a lo tradicional, dejando a un lado los procesos utilizados en la cocina antiguamente como lo son los ingredientes y utensilios locales de una comunidad, alguna de estas prácticas culinarias modernas son extraídas a través del uso del internet modificando el estilo de alimentación y tradiciones alimentarias que

se usaban anteriormente, esto hace que la comunidad pierda gradualmente platos realizadas con productos ancestrales.

En base a (Vallejos, 2017) menciona que la gastronomía ancestral con los procesos de preparación y utilización de productos autóctonos de las comunidades radica un lugar significativo en la importancia de sus nutrientes ya que hacen de ella única y relevante, es decir, constituye un importante legado proceso de agricultura con el fin de obtener una vida saludable y nutritiva.

Muchas comunidades o lugares han comenzado a perder estas costumbres y optar por técnicas o costumbres modernas las cuales generaron un producto desigual con un gusto y saber diferente a lo tradicional dejando a un lado los procesos utilizados en la cocina antiguamente, como lo son los ingredientes locales de una comunidad, algunas de estas prácticas culinarias modernas son extraídas a través del uso del internet modificando el estilo de alimentación y tradiciones alimentarias que se usaban anteriormente, esto hace que la comunidad pierda gradualmente platos realizados con productos ancestrales.

Dentro de la comunidad de Jaramijó, el nuevo estilo de vida y costumbres que se ha adoptado en los últimos años, han sido una de las causas principales para la pérdida de cultura porque se ha llegado a idealizar a la gastronomía ancestral como anticuada y complicada para las generaciones actuales las mismas que han demostrado desinterés por el uso de ingredientes locales en la preparación de alimentos, lo cual genero un mal uso para la preservación del ambiente de la zona, todos estos factores han permitido que el cantón no desarrolle su potencial gastronómico y que están influenciando directamente en el turismo cultural.

1.1 Determinación del objeto y campo de estudio

Para precisar los límites de la investigación se expresa como objeto de investigación la percepción de la zona del cantón Jaramijó, mientras el campo de acción es la gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales para la preservación del medio ambiental del lugar. Se plantea como idea a defender que la investigación sobre la gastronomía ancestral manabita en el cantón Jaramijó, provincia Manabí, contribuirá al rescate de costumbres y tradiciones que en base a eso la toma de decisiones sea frutífera para el desarrollo turístico del cantón.

1.2 Variables

Las principales variables de esta investigación son:

- **Varias independientes:** Gastronomía ancestral Manabita y el uso de ingredientes locales.
- **Variables dependientes:** Preservación ambiental en el cantón Jaramijó

Dado lo expuesto se plantea los siguientes objetivos.

1.3 Establecimiento de los objetivos (Generales y específicos)

1.3.1 Objetivo general

- Analizar la gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales en la preservación ambiental en el cantón Jaramijó.

1.3.2 Objetivos específicos

- Indagar los procesos culinarios que influyeron significativamente la gastronomía ancestral del cantón Jaramijó.
- Investigar sobre prácticas culinarias en base a las costumbres tradicionales manabitas en relación con el cantón Jaramijó.
- Identificar los ingredientes locales que aportan en su mayoría la conservación del medio ambiente en el cantón Jaramijó.
- Reconocer la gastronomía ancestral más relevante del cantón Jaramijó y el uso de ingredientes frecuentes por la localidad a través de datos cuantitativos plasmados en base a la investigación.
- Generar fichas gastronómicas, relacionadas con platillos, utensilios y productos ancestrales que ayuden aportar el rescate de información sobre las tradiciones del lugar.

CAPITULO II

Marco Teórico

En este capítulo se aborda los conceptos teóricos, que encuentran relaciones con la gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales en la preservación ambiental en el cantón de Jaramijó. Este apartado es de suma importancia para la comprensión de la investigación.

2.1 Antecedentes

Analizando informaciones disponibles en el sitio web Universidad Tecnológica Equinoccial, tesis de Moreno (2013) se puede citar que:

En el país se realizan diversos tipos de proyectos para rescatar y fortalecer la identidad ecuatoriana; la cual se ha visto influenciada por culturas extranjeras; como consecuencia las costumbres y tradiciones del país va quedando relegada. El Ministerio Coordinador de Patrimonio ha creado distintos programas para fomentar el cuidado de patrimonio material e inmaterial del país, como por ejemplo del proyecto denominado salvaguardia del patrimonio inmaterial culinario del Ecuador, mismo que tiene objetivo “Recuperar y potenciar el patrimonio inmaterial de la gastronomía tradicional ecuatoriana como un recurso estratégico en aporte al fortalecimiento de las identidades y al desarrollo endógeno, posicionándola a nivel nacional e internacional” (Moreno, 2013).

Examinando informaciones disponibles en la página web Ecuaworld, artículo de Núñez (2016) se puede referenciar que:

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradiciones de siglos (Núñez, 2016).

2.2 Marco Legal

Existen diversas leyes, reglamentos y ordenanzas que tienen una estrecha relación con la naturaleza del presente trabajo de investigación, las mismas que serán citadas a continuación para el amparo en la elaboración de la presente propuesta.

2.2.1 Constitución del Ecuador

- **Art. 72.-** La naturaleza tiene derecho a la restauración. Esta restauración será independiente de la obligación que tienen al Estado y las personas naturales o jurídicas de indemnizar a los individuos y colectivos que dependen de los sistemas naturales afectados. En los casos de impacto ambiental grave o 13 permanente, incluidos los ocasionados por la explotación de los recursos naturales no renovables, el Estado establecerá los mecanismos más eficaces para alcanzar la restauración y adoptará las medidas adecuadas para eliminar o mitigar las consecuencias ambientales nocivas (Asamblea Nacional del Ecuador, 2008)
- **Art. 74.-** Las personas, comunidades, pueblos y nacionalidad tendrán derecho a beneficiarse del ambiente y de las riquezas naturales que les permitan el buen vivir. Los servicios ambientales no serán susceptibles de apropiación; su producción, prestación, uso y aprovechamiento serán regulados por el Estado (Asamblea Nacional del Ecuador, 2008).

2.2.2 Sección octava – Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales

- **Art. 388.-** El estado destinará los recursos necesarios para la investigación científica, el desarrollo tecnológico, la innovación, la formación científica, la recuperación y desarrollo de saberes ancestrales y la difusión del conocimiento. Un porcentaje de estos recursos se destinará a financiar proyectos mediante fondos concursables. Las

organizaciones que reciban fondos públicos estarán sujetas a la rendición de cuentas y al control estatal respectivo (Asamblea Nacional del Ecuador, 2008).

2.2.3 Ley de gestión ambiental 2004

- **Capítulo II.** De la evaluación de impacto ambiental y del control ambiental.
- **Art. 20.-** Para el inicio de toda actividad que suponga riesgo ambiental se deberá contar con la licencia respectiva, otorgada por el Ministerio del ramo (Ley Gestión Ambiental, 2004) .

2.2.4 Ley de Turismo

- **Generalidades**
- **Art. 1.-** La presente Ley tiene por objeto determinar el marco legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico; las potestades del Estado y las obligaciones y derechos de los prestadores y de los usuarios (Ley de Turismo , 2022).
- **Art. 2.-** Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos (Ley de Turismo , 2002).
- **Art. 3.-** Son principios de la actividad turística, los siguientes:
 - a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional.
 - b) La participación de los gobiernos provinciales y cantonales para impulsar y apoyar el desarrollo turísticos, dentro del marco de la descentralización.

- c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas.
- d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país.
- e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos (Ley de Turismo , 2002).

2.3 Gastronomía

La gastronomía tiene su concepto direccionado de la mera alimentación o consumo, planteado por la Real Académica de la Lengua Española, la cual propone que el término “*gastronomía*” originaria del griego *γαστρονομία*, hace referencia al “*Arte de preparar una buena comida*”, a su vez se refiere a reglas y comida respectivamente, esta composición de normas de alimentación es precisamente lo que induce a denominarle, el arte de la alimentación o el buen comer (Ramos, 2011).

La gastronomía se basa en producir platos de comidas para saborear ricas preparaciones culinarias con los sentidos. Distintos lugares dan diferentes degustaciones debido a su diferente preparación y uso de ingredientes.

Cuando se habla de gastronomía, de hecho, no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos, sino que se abarca un concepto más amplio que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma. Sin embargo, (Schlüter., 2003), define a la gastronomía como: “... *El estudio de la relación entre la cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el termino gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa.*

Sin embargo, esta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida” (Pág. 18).

2.3.1 Historia de la gastronomía

En la antigüedad cuando el hombre se dio cuenta que puede cultivar en la tierra aparece el cultivo del maíz, cebada, trigo, provenientes de Asia menor. El haba, la higuera y las uvas se cultivaron en Europa. La mayoría de los vegetales se consumían en estado natural, el primer cereal hervido fue el mijo, el primer pan fue realizado con trigo (Gutiérrez de Alva, 2012).

La cocina en general es la época primitiva se basaba en buscar la supervivencia ingiriendo todo lo que les daba la tierra, frutas y semillas, su actividad principal era la cacería, de donde obtenían la carne para el sustento diario, en esta época todo se ingería al natural sin ningún aditamento.

La cocción surge cuando el hombre descubrió el fuego entonces decide someter a las llamas pescados y carnes aprendiendo ahumar la carne sabor muy apetecido para la época.

Las frutas y las carnes eran lavadas con el agua del mar, es donde el ser humano descubre el sabor de la sal y comienza a mezclar los alimentos con especias para obtener un sabor deleitable, dando inicio a degustar buenas y nuevas preparación de alimentos.

Entre los acontecimientos más importantes podemos destacar:

- Descubrimiento del fuego.
- Utilización de salazones.
- Mejoras en los cultivos y expansión de productos debido a las distintas conquistas.
- Revolución francesa.

- Invención y expansión de la refrigeración.
- Búsqueda de una dieta sana y equilibrada.

Gracias a las innovaciones en la preparación hoy en día la gastronomía ha logrado crear un incremento del turismo a nivel mundial, gracias a su variedad de colores, olores, sabores y como un medio difusor de culturas, logrando así certificar a personas que deciden especializar en esto. También es muy común degustar de recetas tradiciones hoy en día las cuales han sido heredades de generación en generación.

2.3.2 Gastronomía Ancestral

La gastronomía ancestral una práctica culinaria de unión de sabores e ingredientes naturales como también la aplicación de procesos antiguos transmitidos de generación en generación en el que se identifica un pueblo o región.

Por otra parte (D'Angeli, 2011) considera que la gastronomía ancestral se centra en el estudio de sus antiguos productos, recetas y métodos culinarios, generando una fuente generosa de ideas de sabores y texturas.

La gastronomía ancestral es parte del patrimonio intangible de un pueblo, es esa memoria individual que no se borra, donde los sabores y texturas de los alimentos traen muchas veces hacia la memoria recuerdos significativos de la vida. La gastronomía, en otros sentidos, no es solo preparar y degustar de los alimentos, es también conocer la relación de los individuos y el medio que los rodea, lo que implica hacer de las comidas algo creativo e innovador y adaptarse a los cambios constantes de la sociedad, como una manera de exhibir algo nuevo pero que a su vez no pierda su sentido simbólico en toda su totalidad.

2.3.3 Gastronomía Ancestral Manabita

Es singular la tradición culinaria de Manabí y se podría decir hasta milenaria debido a la preparación de sus platos hace millones de años, en la provincia de Manabí se encuentra una gastronomía muy variada y exquisita, siendo el territorio de la provincia el lugar donde se producen todos los alimentos básicos que la componen, es esto; que le da esa característica particular a los manjares que te puedes encontrar en esta tierra, desde una mesa campesina manabita hasta de la más lujosa mesa gourmet. Todos la que la han probado y la conocen coinciden en que la cocina manabita es una de las más ricas y variadas del país, los platos que aquí podemos encontrar están con sus ingredientes y preparación respectiva, son parte del extenso menú de la provincia de Manabí, que gracias a las bondades que brinda tanto el mar en su perfil costanero, y su sistema montañoso hace de Manabí una tierra rica en el arte culinario, siendo esta reconocida ya a nivel mundial como una de las lugares en el mundo donde se puede probar comida de alta calidad y de muy buena sazón. El factor básico para el desarrollo de una buena cocina es el conocimiento y capacidad de la gente, y es que el manabita tiene una extraordinaria habilidad al momento de preparar los alimentos, el cocinarlos al calor de la leña hace que la comida tenga un sabor único y exclusivo, capaz de satisfacer a los paladares más exigentes de propios y extraños (Manabi, 2016).

2.4 Ancestral

Tiene relación con lo inmemorial y lo tradicional desde un punto de vista indígena y de una cultura externa. Abarca, asimismo de manera antagónica, tres aspectos que son la primicia histórica, herencia de una memoria insondable e inscripción en un territorio considerado como parte integral de una identidad colectiva (Mouries, 2014)

2.4.1 Saberes Ancestrales

En la Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural del 2001 se establece que los saberes tradicionales y ancestrales son un patrimonio cuyo valor no se circunscribe únicamente a las comunidades originarias, sino que dichos saberes constituyen un importante recurso para toda la humanidad, en tanto enriquecen el conocimiento mutuo por medio del dialogo, y permiten conservar el amplio espectro de la diversidad cultural existente en un territorio dado (UNESCO, 2002)

2.5 Alimentos

Substancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que, ingeridas por el hombre, aporten a su organismo los materiales y la energía necesaria para el desarrollo de sus procesos biológicos las mismas que se ingieren por hábito, costumbre o por su valor nutritivo (FAO, 2018).

2.5.1 Productos Orgánicos

Se considera productos orgánicos a aquellos alimentos que se consiguen sin la intervención de fertilizantes, herbicidas o pesticidas químicos en todas las etapas de su producción y en los suelos donde son cultivados. Sin embargo, esta percepción ha cambiado, pues ya no son una categoría <<exclusiva>>, sino que la mayoría de los ciudadanos acceden a estos productos. Actualmente, sumando a esto, los consumidores se muestran cada vez más predispuestos a informarse sobre el cuidado nutricional en los lugares donde los compran (Apoyo, 2008).

En cambio, para los productos orgánicos, los métodos de producción deben ser libres de químicas, además de tener certificación orgánica. Usualmente, el termino orgánico es entendido como referente al proceso que sucede con el alimento en el origen (por ejemplo, entendido como referente al proceso que sucede con el alimento en el origen (por ejemplo, en la tierra, la planta, el animal), mientras que el termino natural describe lo que ocurre después de que alimento deja el

origen y el subsecuente proceso de producción (CHASSY, Brusse, 2014); (Harman Group, 2010). Se puede afirmar entonces que este proceso es la clave de distinción entre los términos natural y orgánico pues en el caso de los productos orgánicos no se usa pesticidas durante la producción.

2.6 Procesos Culinarios

El desarrollo de los procesos en la cocina son el resultado de un minucioso estudio de todas las fases por las que va a pasar el alimento hasta llegar al comensal en la que interviene los productos, los equipos e instrumentos de cocina, métodos o técnicas culinarias y la estrecha relación entre la producción y el consumo.

2.6.1 Técnicas Culinarias

“Las distintas técnicas culinarias tienen su origen en las diversas formas de transmisión de calor, en como estas afectan a los alimentos, y en la determinación de cuáles son las técnicas que mejor sea cada producto” (Armendáriz, 2013). (Alcívar Navarrete, 2019) define como técnica culinaria como las actividades que mejora o suma un esfuerzo para la presentación de un resultado final en base a conocimientos los cuales se representan en una actividad laboriosa con el propósito de resaltar la identidad cultural de un pueblo.

2.7 Métodos

Los métodos de cocción son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Hay muchos alimentos que necesitan una modificación química para hacerlos digestivos y también hay alimentos que se pueden consumir crudos, pero mediante la cocción podemos hacerlos más sabrosos y apetitosos, se modifica su aspecto y su textura, y su garantía sanitaria se ve aumentada porque la cocción destruye casi todos los microorganismos.

Cocción en seco, cocción en medio aéreo o por contracción
<ul style="list-style-type: none"> • Al horno • A la plancha • A la parrilla • A la brasa • Gratinar • Rustir • Baño María • Al vacío
Cocción en medio líquido o húmedo
<ul style="list-style-type: none"> • Hervir • Blanquear o Escaldar • Escalfar o Pochar • Cocción al vapor • Cocción en caldo blanco
Cocción en medio graso
<ul style="list-style-type: none"> • Freír • Rehogar y sofreír • Saltar • Dorar
Cocción mixta o combinada
<ul style="list-style-type: none"> • Guisar (como el ragú o ragout)

- Estofar
- Brasear

Tabla 1: Métodos de Cocción

Fuente: Elaboración Propia

2.8 Utensilios

Los utensilios de cocina son los más populares, ya que están presentes en todas las viviendas. Sin estos instrumentos, resulta imposible cocinar e ingerir los alimentos.

Los primeros utensilios de cocina eran fabricados con piedra. Con los años comenzaron a desarrollarse utensilios de manera, de metal y de plástico. En la actualidad, en la mayoría de las cocinas hay utensilios de distintos materiales, que se emplean según la ocasión. Entre los materiales hoy en día para la fabricación de utensilios de cocina destacan varios tipos de metales, y en algunos casos se combinan dos o más en un mismo producto. Esto da lugar a uno de los problemas que más a menudo pasan desapercibidos: la contaminación de la comida en el hogar. Es muy importante conocer las características de los utensilios que usamos para cocinar, ya que algunos materiales resultan especialmente nocivos para la salud, aunque sus efectos solamente puedan apreciarse a largo plazo.

2.9 Medio Ambiente

“El concepto de Medio Ambiente ha estado asociado casi siempre de manera exclusiva a los sistemas naturales, a la protección y a la conservación de los ecosistemas, vistos como las relaciones únicas entre los factores bióticos y abióticos, sin que ocurra un análisis o una reflexión sobre la incidencia de los aspecto socioculturales, políticos y económicos en la dinámica de dichos sistemas naturales” (POLÍTICA AMBIENTAL SINA, 2002)

Es por eso, que la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Medio Ambiente, Estocolmo 1972 (UNESCO, 2022) define que *“El Medio Ambiente es el conjunto de componentes físicos, químicos, biológicos y sociales capaces de causar efectos directos o indirectos, en un plazo corto o largo, sobre los seres vivos y las actividades humanas”*.

2.9.1 Preservación Ambiental

La preservación ambiental, conservación o protección ambiental, se refiere a las distintas maneras que existen de regular, minimizar o impedir el daño que las actividades de índole industrial, agrícola, urbana, comercial o de otro tipo ocasionan a los ecosistemas naturales, y de 18 principalmente a la flora y la fauna. La preservación del medio ambiente es el objetivo primordial del conservacionismo, un movimiento social en defensa de políticas y leyes ecológicas, y tiene como valores la biodiversidad, el equilibrio biótico, la armonía paisajística, entre otros (Freundt, 2020)

2.9.2 Sostenibilidad

Las primeras referencias al concepto de sustentabilidad ambiental datan de 1987, en la Comisión Mundial sobre Medioambiente y Desarrollo de la Organización de las Naciones Unidas. Su definición de sostenibilidad ambiental indica que se trata de la *“satisfacción de las necesidades de la generación presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades”*.

Por tanto, la sostenibilidad ambiental implica un equilibrio entre el desarrollo económico, social, el cuidado y la protección de la naturaleza, de manera que podamos gestionar eficientemente los recursos naturales de los que disponemos, preservándolos para que las generaciones futuras también puedan usarlos.

2.10 Tradición

(CARE, 2016) Conjunto de patrones culturales de una o varias generaciones heredadas de las anteriores y transmitidos a las siguientes, es la historia verídica que la gente cuenta como sus vivencias y elementos culturales que mantienen la identidad de un pueblo, estos son los valores, creencias, costumbres y formas de expresión característicos de cierta región y forman parte de la identidad de un grupo social. (MAGDA FRANCISCA, 2017). Se refiere a la tradición como las vivencias, recuerdos de las memorias de países, pueblos, comunidades que hacen de su pasado una referencia que los hace único e identificarse como parte de una colectividad, están estrechamente vinculadas con el patrimonio pues mediante este el espíritu e inicio de ser un pueblo continua con las practicas consideradas que pasan de generación en generación y que conserva su sentido y esencia a través del tiempo lo que hace a una recordar quiénes, cuáles son sus raíces además de diferenciarse de los otros.

2.10.1 Costumbres

(Aguirre Paredes, 2019) se refiere a las costumbres como el resultado de procesos de formación cultural en los que se integra hábitos que se adquiere con las prácticas frecuentes de un acto y está reflejada en la forma de comportamiento particular de una tendencia social en los que se encuentra la mayoría de los individuos que conforman la sociedad distinguiéndola de otras, costumbres que se transmiten en las diferentes generaciones de forma oral o representativa.

2.10.2 Identidad Cultural

Identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior. De acuerdo con estudios antropológicos y sociológicos, la identidad surge por

diferenciación y como reafirmación frente al otro. Aunque el concepto de identidad trascienda las fronteras (como en el caso de los emigrantes), el origen de este concepto se encuentra con frecuencia vinculado a un territorio. “La identidad cultural de un pueblo viene definida históricamente a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, como la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias, o los comportamientos colectivos, esto es, los sistemas de valores y creencias. Un rasgo propio de estos elementos de identidad cultural es su carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la colectividad” (CAETANO, 2003).

2.10.3 Comunidad

Comprende un grupo de personas que tiene igualdad de condiciones y constituye una forma genuina y perdurable de convivencia implica una organización y un marco de liderazgo y relaciones de poder, es utilizado frecuentemente en la antropología, cultura y ciencias sociales y su utilización se ve reflejada generalmente a miembros que provienen del campo como de la ciudad o grupos humanos con características socio culturales, ambientales y económicas similares (ESPE, 2017).

2.10.4 Pueblo

Se denomina pueblo a las personas que en conjunto conforman una nación o una comunidad de menor escala. Este concepto tomó distintas connotaciones a lo largo de la historia, ya desde la antigüedad. Así, cada momento histórico supo asignarle a este colectivo un determinado rol en la historia. Sin lugar a duda, el pueblo es el ámbito en donde se cocinan los distintos movimientos que tendrán una repercusión que se expandirá en el tiempo. Habitantes de una región, nación o país que constituyen una comunidad que comparten una cultura similar. En

el régimen antiguo el termino pueblo hacía referencia a la clase social en ese entonces emergente o masas populares que se encuentran cargando de connotaciones étnicas (Payero, 2014).

2.11 Turismo

En la Cuenta Satélite del Turismo de México se define al turismo como “*el desplazamiento momentáneo que realizan las personas y comprende las acciones que efectúan durante sus viajes y estancia fuera de su entorno habitual*”. Cuando una persona realiza un viaje sin motivo de lucro, requiere de una innumerable cantidad de servicios que van desde el transporte, hospedaje y alimentos hasta distracciones, esparcimiento o compras. Así, el turismo engloba un conjunto de actividades que producen los bienes y servicios que demandan los turistas.

(Organización Mundial de Turismo, 1991) menciona que el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a los de su entorno habitual, por un periodo inferior a un año, con fines de ocio, por negocio y otros motivos. De esta forma, como una actividad que realizan los visitantes, el turismo no constituye una actividad económica productiva, sino una actividad de consumo.

2.11.1 Desarrollo turístico local

El desarrollo local sería todo un proceso en el que participen actores en la discusión de un territorio determinado. Aunque la visión de participación ha permitido generar procesos de mejora de la calidad de vida, en la mayoría de los casos la participación e ha transformado en un fin en si mismo, sin su necesario vínculo con la producción de visiones estratégicas del territorio o con visiones que se afilian a la matriz de pensamiento que supone que todo es posible desde el territorio y su déficit se ubica en la posibilidad de salir de lo local visto como localismo e involucrar actores que tomen decisiones económicas y políticas, dentro y fuera del territorio en consideración. En tal sentido, deben tener en cuenta que, a esta altura de los procesos, la participación es cada vez más

pragmática y asociada a la obtención de recursos y voluntades políticas para llevar adelante las propuestas generadas por la población.

2.11.2 Clasificación del turismo

El turismo puede clasificarse en turismo vacacional, deportivo, de negocios, de convenciones, gastronómica, de salud, científico, cultural, religioso, estudiantes, de aventura y familiar o de amigos. Para (Acaren, 2001), todos estos tipos de turismo corresponden a una calificación que suele agruparse en tres categorías: turismo vacaciones, especializado y de afinidad, los cuales se detallan a continuación.

Origen del turista			
Sitio visitado	Nacional	Extranjero	
Dentro del país	Interno	Receptor	Interior
Fuera del país	Emisor		
	Turismo Nacional		
Origen del turista			
Sitio visitado	Nacional	Extranjero	
Dentro del país	Interno	Receptor	Internacional
Fuera del país	Emisor		

Tabla 2: Origen del Turista

Fuente: Acerenza M, 2001

Clasificación del Turismo según el motivo de viaje

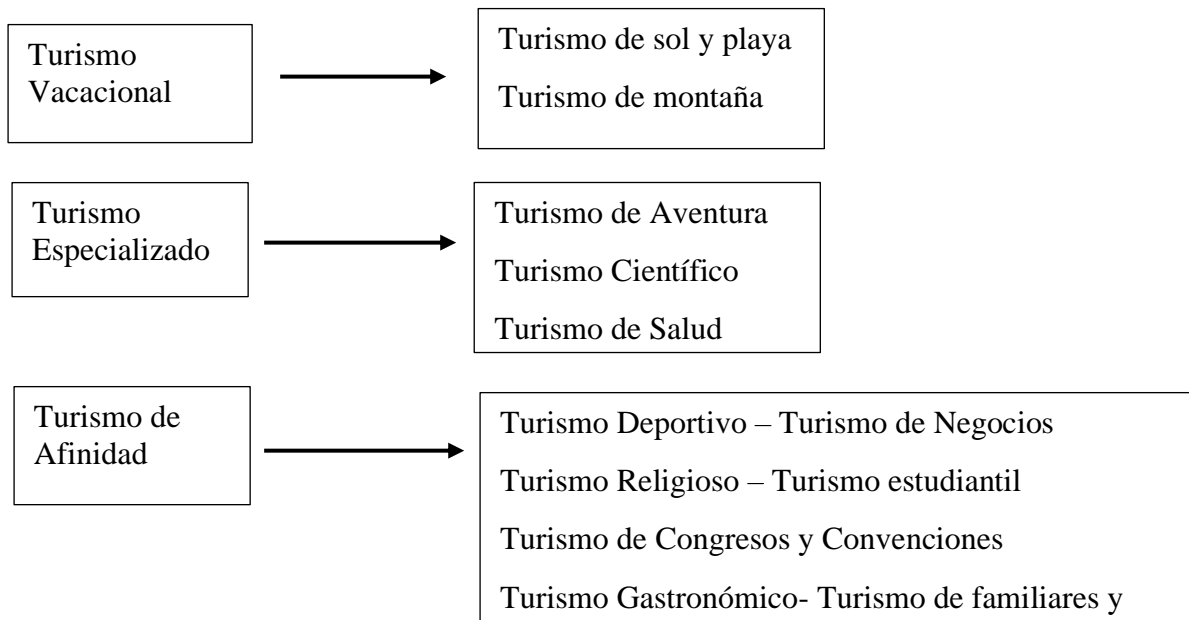


Tabla 3: Clasificación del turismo

Fuente: Acerenza M, 2001

2.11.3 Turismo Gastronómico

Es necesario entender el comportamiento de quien lo practica; o sea, el comportamiento de aquellos, cuya practica turística y sus elecciones están directamente influenciadas por la gastronomía. (Torres Bernier, 2003) Menciona sobre semanas que hay turistas que “*se alimentan*” y otros que “*viajan para comer*”. Estos turistas que interesados por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultura como fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer. El último caso difiere de los turistas que solo se alimentan, porque estos ven a la comida desde una perspectiva fisiológica que no los motiva a viajar. Por lo tanto, los turistas gastronómicos son, sin duda, aquellos que buscan comida; siendo la gastronomía, en este caso, el principal atractivo o, usando la terminología de Baptista, el recurso primario del destino visitado. La forma como el turista encara la gastronomía y la intensidad con que esta afecta su viaje es decisiva para entender el turismo gastronómico.

2.11.4 Turismo Rural

Los espacios rurales son, por lo general, espacios vitales y culturales tradiciones, que contribuyen a forjar una diversidad cultural y una identidad nacional. La definición del espacio rural es difícil, porque sus límites no son claros: para unos es el espacio periférico a la actividad agrícola o las zonas de la naturaleza donde se encuentran los pueblos y aldeas; otros la identifican con el concepto de campo, o bien con todo lo que no sea aglomeración urbana. Se puede afirmar que el espacio rural en una zona poca poblada caracterizada por (Revista Turismo N° 16, 2006).

Una económica basada en el aprovechamiento de recursos naturales y en la producción de bienes que se han convertido en propios del lugar.

Se encuentra apartado de los centros urbanos y son lugares principalmente interiores.

No está industrializado, y por ello conserva su identidad y su cultura casi intacta.

2.11.5 Turismo Sostenible

“El desarrollo del turismo sostenible satisface las necesidades de los turistas y regiones anfitrionas presentes, al mismo tiempo que protege y mejora las oportunidades del futuro. Está enfocado hacia la gestión de todos los recursos, de tal forma que se satisfagan todas las necesidades económicas, sociales y estéticas, al tiempo que se respeta la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas de apoyo a la vida” (Betancourt, Peregrín, Falcón, & Urra, 2007). En el caso del desarrollo sintetizado en el turismo como una de las industrias de mayor auge en el mundo, se puede plantear que teniendo en cuenta el termino de sostenibilidad se ha transitado vertiginosamente en sus concepciones por diferentes autores y organismo.

2.12 Cantón Jaramijó

Cantón Jaramijó es también conocido como caleta de los pescadores, perteneciente a nuestro perfil costanero ecuatoriano en la parte oeste de la Provincia de Manabí. Posee varios atractivos naturales y riqueza histórica, también cuenta con servicios básicos y fácil acceso. Jaramijó se encontró poblada por la tribu Jaramiassu que, posteriormente, dio lugar a la cultura Haraway. *“El cantón Jaramijó perteneció al cantón Montecristi desde la expedición de la Ley de División Territorial, emitida por el Gobierno de la Gran Colombia, el 25 de junio de 1824, con la que se creaba la jurisdicción de la provincia de Manabí. El 20 de abril de 1998 se proclama el cantón número 21 de la Provincia de Manabí: Jaramijó”* (JARAMIJO, 2014).

2.12.1 Fundamento Histórico

El joven cantón Jaramijó, conocido como caleta de pescadores es un cantón que se proyecta a futuro; cuenta con su propia historia Prehispánica y época Republicana, hazañas cultura, tradiciones, folklore, industrias y economía que lo hacen grande en riqueza y con un gran potencial para su desarrollo turístico. El desarrollo poblacional ha permitido que el cantón Jaramijó, tenga una producción pesquera, artesanal e industrial que en unión a su gran influencia turística tiene una base económica sólida que le permite vivir sus propios recursos, teniendo por lo tanto en forma clara y determinantes las condiciones socio económicas para ser cantón. Qué el cantón Jaramijó ha escrito páginas de gloria en la historia de la República del Ecuador, sus habitantes tienen un acervo cultural de gran trascendencia para la vida de la Provincia de Manabí y la Patria. Que el cantón Jaramijó ha escrito páginas de gloria en la Republica del Ecuador, sus habitantes tiene un acervo cultural de gran trascendencia para la vida de la provincia de Manabí y por ende de la Patria.

2.12.2 Comida Típica del cantón Jaramijó

La gastronomía típica de la parroquia de Jaramijó es muy variada y se basa principalmente en productos provenientes del mar como son: pescado, camarones, al igual que conchas, cangrejos, etc. Los plátanos también hacen parte importante de la culinaria típica de la parroquia entre ellos están: verdes, maduros y guineos. Considerando la gastronomía ancestral, algunos de los platos típicos que en su mayor parte son degustados por los pobladores de esta localidad y turistas están:

- Cazuela de pescado.
- Pescado Hornado.
- Ceviche.
- Bolón de verde.
- Apanado

2.12.3 Ingredientes locales del cantón Jaramijó

CULTIVOS PRINCIPALES	UPAS	SUPERFICIE (HA)
Higuerilla	12	46
Maíz duro choclo	16	27
Maíz duro seco	25	77
Maní	17	*
Sandia	22	28
Yuca	22	24
Zapallo	17	25

Tabla 4: Ingredientes locales del cantón Jaramijó

Fuente: GAD Jaramijó, 2014

CAPITULO III

Marco Metodológico

Este capítulo aborda el cómo y con que se desarrolló la investigación, describe el tipo de investigación, métodos, técnicas y herramientas utilizadas durante el proceso investigativo, en este apartado también se determina la muestra y se define la población para recolectar la información pertinente

3.1 Aspectos metodológicos generales

A continuación, se detallan los pasos que se llevaron a cabo en la estructura general. En la introducción se analizaron las distintas perspectivas acerca de la investigación, se planteó la problemática en base al análisis bibliográfico y revisión de documentos oficiales. Luego, se estableció el objeto de investigación y se delimito el campo, se determinaron las correspondientes variables y se plantearon los objetivos generales y específicos.

En el diseño del Marco Teórico se tomaron como referencia algunos escritos de varios autores, en estos se encontraron datos importantes acerca de los epígrafes del tema de investigación. Las palabras claves del presente proyecto son: gastronomía ancestral, preservación ambiental en el cantón de Jaramijó.

En la etapa del Marco Metodológico se explican los mecanismos a utilizar para el análisis de la problemática de investigación. En esta etapa se analizaron diferentes documentos referentes a la investigación y posterior a aquello se elaborará el instrumento. Se determino la muestra y se definió la población, a la cual se le aplicarían los respectivos en el campo de estudio.

En la etapa de Resultados y Discusión se proyectan los resultados obtenidos luego de la aplicación de los instrumentos en el campo de estudio, los mismos que serán puesto a disposición

de las autoridades competentes del ámbito turístico. Al finalizar, se elaboran las conclusiones y recomendaciones del trabajo.

3.2 Enfoque de investigación

Para el presente proyecto de investigación se llevó a cabo obtener información mediante algunos métodos de investigación a continuación se detalla lo siguiente:

Método de investigación	Definición	Autor
<i>Cualitativa</i>	Busca la medición de datos, analizando diferentes preguntas mediante la evaluación de indicadores.	(Iván Darío Toro Jaramillo, 2006)
<i>Cualitativa</i>	Consiste en plantear técnicas para la toma de decisiones, el cual involucra aspectos tangibles a la realidad.	(Stephen, 2005)

Tabla 5: Métodos de Investigación

Fuente: Elaboración Propia

Estos métodos de investigación nos permitirán reconocer el sitio, además de darnos datos claros para el trabajo de investigación.

3.3 Tipo de Investigación

- **Bibliográfica:** Se reúne datos de libros, revistas, documentos en referencia al campo y objeto de la investigación mostrando la validez de nuestro estudio.
- **Descriptiva:** Se describen las características de la población o fenómeno.
- **De Campo:** Se requiere visitar en varias oportunidades el sitio en estudio, para la recuperación de las técnicas gastronómicas ancestrales en el campo a través de las entrevistas.

3.4 Herramientas de recolección de datos

- **Encuesta:** La encuesta es un instrumento para recoger información cualitativa y/o cuantitativa de una población estadística. Para ello, se elabora un cuestionario, cuyos datos obtenidos será procesados con métodos estadísticos.
- **Entrevista:** La entrevista, una de las técnicas para la recolección de datos más utilizadas en la investigación cualitativa, permite la obtención de datos o información del sujeto de estudio mediante la interacción oral con el investigador.

3.5 Recursos

Humanos	GAD de Jaramijó, población (personas naturales), Restaurante “El embajador”.
Materiales	Papel, esferográficos, libros.
Tecnología	Computadora portátil, Tablet, Smartphone
Económico	\$40 C/U

Tabla 6: Recursos

Fuente: Elaboración Propia

3.6 Diseños de Técnicas e Instrumentos a utilizar

Para la toma de información se utilizó el método de entrevista el cual fue realizado con el objetivo de recuperar la gastronomía ancestral y el uso de ingredientes locales en la preservación ambiental en el cantón de Jaramijó.

- **Entrevista:** Para la elaboración de este instrumento se tomó en consideración preguntas accesibles para la población en general (personas naturales, GAD de Jaramijó, Restaurantes), el cual consta de varias preguntas que nos permitirá conocer con claridad el objetivo de este proyecto.

- **Encuesta:** Las encuestas fueron elaboradas con el propósito de visualizar con mayor detalle cual es la gastronomía ancestral manabita más conocida en Jaramijó, este cuestionario cuenta con 14 preguntas, las cuales fueron aplicadas a diferentes autoridades y personas naturales del cantón para obtener los resultados en base a la investigación.

3.7 Software a utilizar

Se maneja para la medición de resultados estadístico el programa Office 2019 dentro de los cuales se utilizó Word y Excel para realizar cuadros estadísticos de las encuestas y entrevistas y poder mostrar los resultados de manera numérica y grafica.

3.8 Población y Muestra

La población que se utilizó para la presente investigación corresponde, a los habitantes de Jaramijó la cual cuenta con 18 486 pobladores de los cuales se los delimito a 7606 personas entre los 35 y 80 años según datos del (INEC, 32 2010), se tomó en cuenta este rango ya hay un numero amplio de habitantes, porque según su límite de edades están involucrados en el ámbito de preparaciones gastronómicas ancestrales del cantón. Por lo tanto, se aplicó la fórmula finita para obtener la muestra del número que se va a encuestar.

3.8.1 Tipo de muestra

La muestra es probabilística, es decir los individuos tienen la misma probabilidad de ser elegidos y ser seleccionados, asegurando la cantidad representativa de la muestra extraída y por lo tanto será lo más recomendado. La muestra es una parte representativa del universo, entendiendo como universo al grupo al que desea estudiar. La muestra se calcula con la finalidad de hacer más sencillo el proceso de investigación, ya que en ocasiones resulta prácticamente imposible encuestar a todo el grupo objetivo para (Sampieri, 2010) establece que la muestra es el grupo de personas en la cual se realiza cuestionarios mediante métodos cualitativos como parte de la recolección de dato.

Para la aplicación de la fórmula de muestra se considera un margen de error del 0.05 ya que puede existir mínima falla dentro de la cantidad de personas y el nivel de confianza tiene un porcentaje del 95% ya que gracias a las encuestas a realizarse mostraran datos reales y fiables (Raúl, 2011).

Datos requeridos

Muestra para habitantes

n = Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la población = 7606

P = Posibilidad de que ocurra un evento = 0.5

Q = Posibilidad de que no ocurriera de un evento = 0,5

E = Error se considera el 5% = (0.05).

Z= Nivel de confianza, que para el 95% = 1,96

$$n = \frac{Z^2 \cdot N \cdot p \cdot q}{E^2 (N - 1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

$$n = \frac{(1,96)^2 \cdot (7606) \cdot (0.5) \cdot (0.5)}{(5)^2 (7606 - 1) + (1,96)^2 \cdot (0.5) \cdot (0.5)}$$

$$n = \frac{(1,96)^2 \cdot (7606) \cdot (0.5) \cdot (0.5)}{(5)^2 (7606 - 1) + (1,96)^2 \cdot (0.5) \cdot (0.5)}$$

$$n = \frac{(3,8416) \cdot (7606) \cdot (0.5) \cdot (0.5)}{25(7605) + (3,8416) \cdot (0.5) \cdot (0.5)}$$

$$n = \frac{7304.8024}{190125 + 0.9604}$$

$$n = \frac{73048024}{190125.9604}$$

$n = 384$ Habitantes para encuestar

CAPITULO IV

Análisis de los resultados

4.1 Análisis de entrevistas

Posteriormente se muestran los resultados conseguidos por las entrevistas que fueron realizadas a personas seleccionadas del cantón Jaramijó. Referente a esto se tomaron una cierta cantidad de preguntas referenciadas al tema de investigación dando los siguientes resultados, también se recalca que esta información es autóctona de los entrevistados en su aumento.

4.1.1 Entrevista dirigida a la comunidad de Jaramijó

- **Objetivo:** Esta entrevista tiene como finalidad recabar información en base a la gastronomía ancestral manabita a través de sus técnicas, ingredientes locales que utilizaban los residentes ancestrales del cantón y como fue pasando de generación en generación.

<i>Preguntas/Entrevistados</i>	<i>Sra. Mercedes Franco</i>	<i>Sra. Gladis Marín</i>	<i>Sra. Jacinta Mero</i>	<i>Sra. María Mendoza</i>
<i>¿Es usted residente actualmente en el cantón Jaramijó?</i>	Nací y llevo toda mi vida aquí en Jaramijó.	Nací y me crié toda la vida en Jaramijó.	Nací en Jaramijó y me quedé hacer mi vida aquí.	Si yo nací en Jaramijó y me crié aquí
<i>Qué platos ancestrales usted conoce. ¿Y cuáles son?</i>	Entre ellos están seco de pollo, menestra de frejol, sudado de pescado, entre otras.	Están el seco de pescado, el sudado, las tortas de verde con pescados y las cazuelas, pero en si mi familia se ha dedicado a las elaboraciones de cuajadas desde años.	Conozco los más relevantes desde mis tiempos como las tortas de pescados y chancho, viches, y los secos de pescado.	Entre ellos sé que antes preparaban mucho el pescado hornado, el pescado frito y al vapor, también el ceviche de pinchagua.

<p><i>¿Cómo aprendió usted a elaborar este platillo ancestral?</i></p>	<p>Aprendí de mi familia en especial de mi madre, que me enseñó a cocinar con diferentes alimentos.</p>	<p>Realizó este platillo por mi madre la cual desde muy pequeña me enseñó las técnicas y la elaboración.</p>	<p>La mayoría recuerdo que mi madre me enseñaba más cuando preparamos con toda la familia para una fecha especial.</p>	<p>En mi todo fue mi abuela y mi madre ellas preparaban para atender a la familia cuando visitaba o para un cumpleaños de alguien de la casa</p>
<p><i>¿Qué utensilios manipula usted en la elaboración de platos ancestrales?</i></p>	<p>Las preparaciones las realizaba en ollas de barro, utensilios de madera, mate, piedra entre algunos otros que todavía utilizo y para ese toque ancestral utilizaba el horno de leña</p>	<p>La elaboración de este producto se lo realizaba en recipientes de cerámica, barro, cucharas de madera y el horno para hervir leche, sin embargo, en la actualidad se hace en ollas de aluminio, aunque la preparación sigue siendo la misma.</p>	<p>Cuando elaboramos alguna de estas recetas recuerdo que se utilizaba mucho la piedra de moler, la tabla de picar, y las ollas de barro y las cucharas de mate.</p>	<p>Recuerdo que utilizamos mucho el horno de leña, las piedras de afilar, las cucharas de madera, la piedra de moler, el cernidero de mate y claro las ollas de barro.</p>
<p><i>¿Con qué productos prepara usted la comida ancestral?</i></p>	<p>Productos como el comino, la cebolla, el tomate, el ajo, la yuca y el ají dulce.</p>	<p>Entre los productos que utilizo para la elaboración de la cuajada es leche y cuajo de chanco. Pero para otras comidas están la yuca, el verde, tomate, pimiento, ajo, ají dulce y orégano.</p>	<p>Utilizábamos mucho la cebolla, la yuca, el cilantro, el orégano, el verde, maní y claro entre algunos tipos de granos.</p>	<p>Algunos productos que más teníamos a la mano eran los mariscos de algunos tipos, aparte utilizamos el verde, maní, la cebolla, tomate, pimiento, el cilantro, el ají dulce, orégano.</p>

<p><i>¿Sigue viva la tradición de gastronomía ancestral en su familia? ¿Y cómo se ha conservado esta tradición?</i></p>	<p>En lo general trato de mantener y usar ingredientes frescos y que no sean procesados eso llevan a darle otro saber que no es el original a las preparaciones y trata de enseñarle a sus hijas y nietas.</p>	<p>No he dejado perder la tradición de la familia y ha optado por enseñar a mis cuñadas las cuales han logrado expandir el negocio familiar llevando este platillo a otras localidades de Manabí.</p>	<p>Desde mi familia si la mantenemos, tratamos de que las costumbres al momento de preparar ciertas recetas lograr mantener esos métodos que me enseñaron.</p>	<p>En mi hogar si llevamos la tradición que nos dejó la familia, tratamos de implementar los productos frescos y usar los pocos utensilios que guardamos para cocinar.</p>
<p><i>¿Considera usted importante mantener la tradición gastronómica de manera permanente?</i></p>	<p>La gastronomía ancestral es muy importante gracias a su nivel bajo de contaminación esto debido a que hoy en día mucho de los productos traen mucho químico y afectan al organismo.</p>	<p>Es importante mantener vigente la gastronomía ancestral, porque permite conservar estas tradiciones, y a la vez fomentar el turismo gastronómico.</p>	<p>Es necesaria ya que la juventud no quiere cocinar de las formas ancestrales, pero sería bueno fomentarla y que se mantenga viva en todos los hogares de Jaramijó.</p>	<p>Si, la verdad es muy importante saber que en los tiempos de antes trataban de comer sano y usar productos frescos, ahora ya no sería bueno fomentarla y que los jóvenes aprendan de estas tradiciones antiguas.</p>
<p><i>¿La gastronomía ancestral ayuda a mantener las costumbres y tradiciones del lugar?</i></p>	<p>Claro porque eso es la esencia de algunas personas que quieren tener viva este tipo de gastronomía.</p>	<p>Claro porque en si ayudamos a el cantón que sea reconocido por su gastronomía y más en los mariscos que se producen aquí manteniendo esa tradición.</p>	<p>Por supuesto eso es una identidad gastronómica saber que los productos del mar lo elaboremos en ricas preparaciones manteniendo vida esa gastronomía.</p>	<p>Si es muy importante mantener viva las costumbres de nuestro cantón y más que todo esa gastronomía que nos identifica ya siendo un lugar de pesca.</p>

<p><i>¿Qué opina usted sobre la implementación de recetas ancestrales en los establecimientos de restauración?</i></p>	<p>Que ellos son los que deben ayudar a este rescate preparando platos que sean originarios de Jaramijó.</p>	<p>Deberían hacerlo porque ellos deben implementar esas recetas que son necesarias para el rescate de sabores y técnicas.</p>	<p>En ellos están el rescate de esta gastronomía ancestral manteniendo viva la calidad y sabor de los platos originarios que se preparaban antes.</p>	<p>Deben seguir implementando y sacando nuevos platos en si que se fusionen sabores para llamar la atención de los turistas y siga flote la misma receta ancestral.</p>
--	--	---	---	---

Tabla 7: Entrevista dirigida a la comunidad de Jaramijó

Fuente: Elaboración Propia

Interpretación:

En los resultados que pudimos obtener una vez realizada la entrevista que contaban de 9 preguntas la cual estaba enfocada a personas naturales con respecto al ámbito de la gastronomía ancestral manabita enfocada a personas naturales con respecto al ámbito de la gastronomía ancestral manabita dentro del cantón de Jaramijó. Los resultados obtenidos están en similitud, lo cual podemos observar en las entrevistas, se logró interpretar que los entrevistados son residentes del cantón de Jaramijó, entre ellas también se detalla los platos más referenciales, los cuales están: la cazuela, el seco de gallina criolla y sudados de pescado cabezudo y camotillo, el viche, la torta de pescado y chanco, la cuajada y la menestra de frejol. Referente a esto se remontan que lo aprendieron de algún familiar entre esos están las abuelas y sus madres, las cuales llevaron estas tradiciones de generación en generación, a su vez el uso de diferentes utensilios que se utilizan para la preparación de estos platillos los cuales se caracterizan por su buen sabor, y entre los utensilios más utilizados están: el horno de leña, ollas y vasijas de barro, cucharas de mate y madera, las tablas de picar y moler. También se destaca aquellos productos locales que se utilizan para la elaboración de la gastronomía ancestral como la yuca, el verde, ají dulce, cilantro, maní,

orégano y otros que se comercializaban aun en la actualidad como el tomate, cebolla, pimiento y la leche. Estas personas buscan generar un rescate de la gastronomía a través de sus familiares inculcando y enseñando las técnicas y preparación. Se logro analizar que la importancia de mantener esta gastronomía ancestral es muy necesaria porque ayuda a conservar la alimentación sana gracias a que este tipo de comidas no utilizaban tantos productos químicos. La importancia de rescatar esta alimentación ayuda a mantener viva la tradición de una generación ancestral. También es importante que los restaurantes de la zona ayuden a fomentar y a mantener las preparaciones de recetas usando productos locales. Proponen que las personas traten de entender que la gastronomía ancestral no es igual a la actual que cambia desde sus métodos de preparación hasta los productos que se usan para elaborar la misma.

4.1.2 Entrevista dirigida a las autoridades competentes del GAD del cantón

Jaramijó

Objetivo: Esta entrevista tiene como finalidad recabar información en base a la gastronomía ancestral manabita, conocer como la entidad pública genera un rescate de estas tradiciones en el cantón.

<i>Preguntas/Entrevistados</i>	<i>Lic. Geoconda Menéndez</i>	<i>Preguntas/Entrevistados</i>	<i>Ing. Gema Chilán</i>
<i>¿Conoce usted sobre la gastronomía ancestral que predomina en Jaramijó? ¿Y cuáles son esos platos ancestrales?</i>	Jaramijó es una zona costera, obviamente prevalece la gastronomía elaborada en marisco, lo más sobresaliente entre los platos, son los viches, cazuelas de pescados y chancho, secos y caldos.	<i>¿Conoce usted acerca de productos que se cultivan en el cantón?</i>	Jaramijó siendo un cantón pesquero, parte de la producción de mariscos en ciertas zonas aledañas se cultivan yuca, verde, frejoles, ají dulce, entre otros.

<p><i>¿Considera usted que la gastronomía ancestral es una alternativa de desarrollo para el turismo de la localidad?</i></p>	<p>Si, por supuesto lo que buscamos como municipalidad es el aporte y el rescate de estas tradiciones y mantener la gastronomía de nuestros antepasados y aportar con el turismo.</p>	<p><i>¿Cuáles de estos productos son más consumidos por los locales?</i></p>	<p>En si productos los que se consumen más están los pescados entre ellos el cabezudo y camotillo entre los otros productos esta la yuca, el verde y el maní.</p>
<p><i>¿Qué plato reconoce usted es el que sobresale en la preparación ancestral en Jaramijó?</i></p>	<p>En si sobresalen muchos los mariscos, pero entre ellos es el estofado de cabezudo que se lo captura más bien por ciertos meses en temporada.</p>	<p><i>¿Considera factible que las preparaciones de recetas manabitas sean elaboradas con productos orgánicos locales cultivados de manera sostenible?</i></p>	<p>Entre más orgánicos sean mejor, si consumimos más de estos productos estamos previniendo enfermedades graves como las intestinales que afectan más al cuerpo humano.</p>
<p><i>¿Conoce usted actualmente algún plato ancestral que se elabore en la zona?</i></p>	<p>Aparte del estofado están las cazuelas, las tortas y claro los viches de mariscos y caldos de gallina criolla.</p>	<p><i>¿Cree usted que el cantón Jaramijó sufre de contaminación debido a la fuerte cantidad de desechos que se generan por la gastronomía local?</i></p>	<p>Se trata de contrarrestar y tener el debido cuidado más que todo a los dueños de los restaurantes, se les está siempre visitando en campaña de concientización ambiental y el cuidado al momento de preparar y manipular los productos para el consumo humano.</p>
<p><i>¿Las autoridades, organizaciones y los</i></p>	<p>Claro el municipio busca apoyar</p>	<p><i>¿Cómo departamento ambientalista cuál es su</i></p>	<p>Como dirección de gestión</p>

<p><i>habitantes tienen una buena relación en la búsqueda del desarrollo turístico de la localidad?</i></p>	<p>emprendimientos gastronómicos que sean parte del rescate de productos y las elaboraciones de estos platos, por eso integramos el festival del cabezudo ya hace 7 años atrás permitiendo prevalecer este producto y sus preparaciones.</p>	<p><i>principal enfoque para recudir estos desechos de productos alimenticios?</i></p>	<p>ambiental del cantón estamos a diario atentos en la recolección en la zona de los restaurantes, los lugares concurridos por turistas partiendo de un trabajo arduo minimiza la proliferación de vectores, roedores, entre otra forma de contaminación directa por los residuos de comida.</p>
<p><i>¿Existen proyectos que busquen el rescate de la ancestralidad del cantón implementando el apoyo de proyectos y ferias gastronómicas que busca el rescate de la cultura y el alza del turismo?</i></p>	<p>Si, aparte del festival queremos implementar ferias gastronómicas y capacitaciones en base a otros platos ancestrales para potenciar el turismo y ayudar a fortalecer la economía con los emprendimientos y ser único en la provincia de Manabí.</p>	<p><i>¿Desde su punto de vista considera importante generar una conciencia ambiental a los residentes del cantón a través de capacitaciones y ferias que ayuden a fomentar el buen uso de los productos locales para la elaboración de platos ancestrales?</i></p>	<p>Si claro para ellos trabajamos en campañas de concientización ambiental a nivel de las unidades educativas, sectores concurridos del cantón y como son los restaurantes que en si mantenga el buen uso de los desechos y el margen de cuidado ambiental desde sus cocinas.</p>
<p><i>¿Qué propondría usted para potenciar o fortalecer el Turismo Gastronómico ancestral como alternativa de desarrollo para el cantón Jaramijó?</i></p>	<p>Que la tradición no decaiga, se conserve con el apoyo de la municipalidad a pesar de que fortalezcamos el turismo, ayudemos a mantener vivas</p>		

	las tradiciones y costumbres de los jaramisense.		
--	--	--	--

Tabla 8: Entrevista dirigida a las autoridades competentes del GAD del cantón

Fuente: Elaboración Propia

Interpretación:

En base a los resultados que obtuvimos realizando las entrevista a las personas encargadas de las direcciones de Turismo con 7 preguntas y la dirección de Gestión Ambiental con 6 preguntas lograos obtenerla siguiente información.

La dirección de turismo nos aclaró que al ser Jaramijó un pueblo pesquero se dedica a las preparaciones de comida a base de mariscos, entre otros. Tratan de resaltar el aporte y rescate de los antepasados ayudando y llevado a ricas y variadas preparaciones, aparte de integrar los viches, cazuelas y secos de gallina criolla, quieren seguir apoyando a los emprendedores proponiendo más festivales y ferias gastronómicas haciendo brillar los productos locales del cantón.

La dirección de Gestión Ambiental nos dice que es un cantón dedicado a la pesca y saliendo a flote con el turismo en ciertas zonas aledañas se cultivan verde, yuca ají dulce, entre otros tipos de frejoles. Productos sobres alimentos como el verde y el maní que ayudan a las diferentes preparaciones del cabezudo y el camotillo, recomiendan usar productos orgánicos así reduciría enfermedades al cuerpo humano que sean dañinas por alimentos ya procesados. Como departamento ambientalista tratan de llevar el cuidado de la ciudad al frenar la contaminación haciendo campañas y realizando capacitaciones para la manipulación de alimentos en los restaurantes de la misma forma estar atentos a la recolección de residuos de los restaurantes para que no se propaguen enfermedades y plagas para mantener el margen del cuidado de las cocinas con el medio ambiente.

4.1.3 Entrevista dirigida a los empleados del restaurante “El Embajador”

Objetivo: Esta entrevista tiene como finalidad recopilar información de como este restaurante a través del tiempo ha logrado mantener algunas recetas ancestrales y el cambio drástico que ha sufrido su preparación con el paso del tiempo.

<i>Preguntas/Entrevistados</i>	<i>Elvin Veliz Chávez</i>	<i>Carlos Carrión Astudillo</i>
<i>¿Es usted residente de Jaramijó?</i>	Si, nací aquí en Jaramijó.	Si, nacido y criado en Jaramijó.
<i>¿Cuánto tiempo lleva de funcionamiento el restaurante “El Embajador”?</i>	Desde 1965 lleva de funcionamiento.	Tiene 58 años de funcionamiento, hoy este restaurante es considerado uno los pioneros en ofrecer servicio de restauración.
<i>¿Conoce usted acerca de gastronomía ancestral?</i>	Si, sé que todavía sigue practicando básicamente lo que le da vida a la tradición todavía tratan de extraer este tipo de retrato para el deleite obviamente de los comensales.	Para mí lo ancestral es lo que podemos llevar en nuestras mentes tener ese recuerdo de poder preparar algo con sabores y olores que recordemos y más cuando preparamos un platillo con tradición.
<i>¿Sigue viva la tradición gastronómica ancestral en su familia?</i>	Mi familia mantiene las tradiciones en especial mi padre todavía prepara, no como antes pero todavía sigue mostrando la esencia de aquí.	Por su puesto, eso se lleva dentro de mi familia, mi madre y mi abuela preparaban diversos platos y eso se lo heredaban a mis hermanas y primas.
<i>¿Actualmente conserva algún platillo tradicional?</i>	Para mí son las cazuelas marineras que es muy concurrida en el lugar.	Está el estofado de cabezudo, maurico, pescado frito y las cazuelas
<i>¿Sigue usando en la actualidad alguno de estos utensilios a la hora de preparar la comida? ¿Por qué y cuáles son?</i>	Si entre las más usadas hasta ahora son las vasijas de barro para la elaboración de las cazuelas y después usamos cucharas de madera y mate o las bateas para majar verde o maní	Si claro, la batidora, cucharas de palo, mate y madera, la piedra de moler y claro las vasijas de barro
<i>¿Dentro de la preparación de sus platillos usted utiliza ingredientes locales ancestrales los cuales producen un efecto diferente en su olor y sabor?</i>	Por lo que veo en las preparaciones realizan su propio aliño que se prepara con productos que se consume o sea para la preparación como tomate,	Lo más sobresaliente aquí son el maní, el verde, la yuca estos los utilizamos ya que cambian el olor y el sabor al momento de preparar estos platos, son buenos

	pimiento, ajo cilantro, para complementar lo que es el verde, la yuca y claro la base de los mariscos que colocamos.	acompañantes para la mayoría de los mariscos.
<i>¿Cuáles son los métodos de preservación ambiental que usted implementa dentro del restaurante?</i>	Para nuestros alimentos realizamos la conserva de envases de cristal y mantenerlo en refrigeración con respeto a los residuos trabajamos con el servicio de recolección de desechos, como todos los restaurantes y una persona que se lleva el desperdicio el cual utiliza para el criado de cerdos.	Trabajamos con carros recolectores de basura, además se entrega el desperdicio de los platos para el alimento de los cerdos de algunos comuneros de la zona.
<i>¿Según su criterio usted considera que la comida actual es distinta a la ancestral? ¿Por qué?</i>	Hoy en día tratan de asemejarse a la cocina ancestral porque han implementado nuevas técnicas de preparación, pero dejando de lado, obviamente el sabor y esa tradición que unía la gastronomía de este tipo, hoy las generaciones tratan de adaptarse y heredar lo más que puedan las preparaciones.	Hoy en día se ha perdido la forma de preparar alimentos sanos por que se adopta costumbre de otros lados, se olvidan de lo sano que era comer antes, nos educaban y nos cuidaban de cualquier enfermedad gracias al tipo de alimentación con la que se los preparaba. La gastronomía ancestral debe prevalecer en el sentido del cuidado de los alimentos al ser productos orgánicos, que logran dar un cuidado con la salud al ser y nos protegen de enfermedades.

Tabla 9: Entrevista dirigida a los empleados del restaurante “El Embajador”

Fuente: Elaboración Propia

Interpretación:

Referente a los datos obtenidos en los entrevistados como son un trabajador y el encargado del Restaurante “El Embajador” tomando de referencia 9 preguntas, pudimos analizar que los entrevistados son nacidos de Jaramijó y saben que el restaurante lleva atendiendo más de 58 años desde 1965, sabiendo sobre cómo es y cómo se diferencia la gastronomía ancestral entre sabores

olores y preparaciones. Sus familias han mantenido estas tradiciones de cómo preparar las recetas sacando la esencial ancestral. Ellos dicen que las cazuelas, los estafados y los pescados fritos son los más solicitados en el establecimiento, claro usando utensilios antiguos como ollas y vasijas de barro, cucharas y molinillos de madera, integrándolos a los productos sobresalientes como la yuca, el verde, el maní y los mariscos. Claro al ser un restaurante se busca formas de no aumentar la contaminación por eso los residuos de las preparaciones de estos platillos son recolectadas por el carro recolector de la zona y el desperdicio de los platos son entregados a personas de la zona para el alimento de animales como el cerdo. Ellos proponen seguir con la gastronomía ancestral que no se pierda y siga manteniéndose intacta impartiendo a las nuevas generaciones, logrando reforzar las costumbres y tradiciones gastronómicas.

4.2 Análisis de encuestas

Pregunta 1: Edad

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
20-30	130	33.9%
31-50	102	26.6%
51-60	127	33.1%
61 en adelante	25	6.4%
TOTAL	384	100%

Tabla 10: Resultados de la pregunta 1

Fuente: Elaboración Propia

1) Edad

384 respuestas

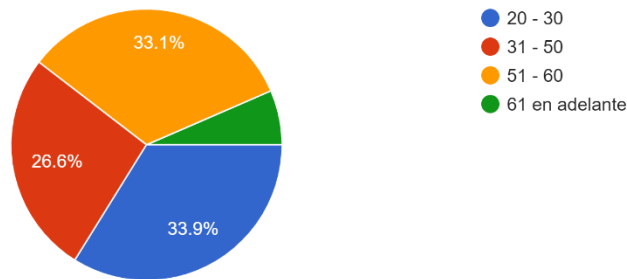


Ilustración 1: Pregunta 1 (Encuesta)

Fuente: Google Forms

Interpretación: De acuerdo con los resultados, observamos que la mayoría de los encuestados que representa el **33.9%** corresponde a personas de edad entre **20-30**, mientras que un **33.1%** corresponde a personas de edad de entre **51-60**, también visualizamos que existe un **26.6%** de personas encuestadas entre la edad de **31-50**, y por último encontramos un **6.4%** de personas que corresponden a la edad de **61 en adelante**. Dando como resultado que la mayoría de las personas encuestadas corresponden a personas de **20-30**.

Pregunta 2: Sexo

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MASCULINO	168	43.8%
FEMENINO	216	56.3%
TOTAL	384	100%

Tabla 11: Resultados de la pregunta 2

Fuente: Elaboración Propia

2) Sexo

384 respuestas

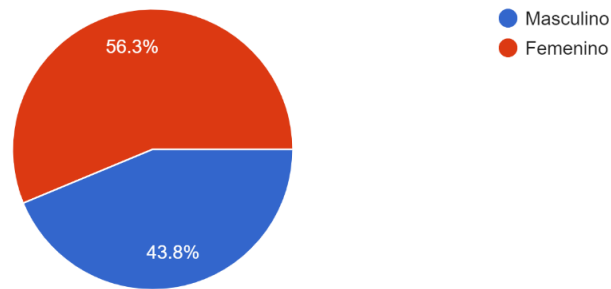


Ilustración 2: Pregunta 2 (Encuesta)

Fuente: Google Forms

Interpretación: De acuerdo con los resultados, observamos que la mayoría de los encuestados que representa el **56.3%** corresponde a personas de sexo *FEMENINO*, mientras que un **43.8%** corresponde a personas de sexo *MASCULINO*. Dando como resultado que la mayoría de personas encuestados son de sexo *FEMENINO*.

Pregunta 3: ¿Conoce usted de la gastronomía ancestral del cantón Jaramijó?

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	279	72.7%
NO	105	27.3%
TOTAL	384	100%

Tabla 12: Resultados de la pregunta 3

Fuente: Elaboración Propia

3) ¿Conoce usted de la gastronomía ancestral del cantón Jaramijó?

384 respuestas

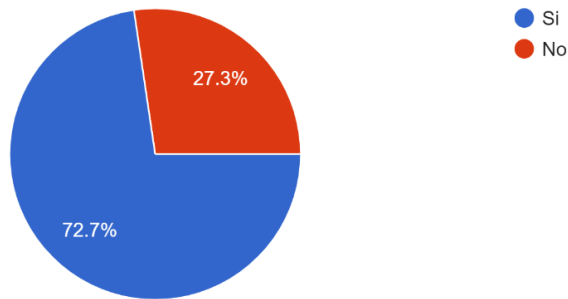


Ilustración 3: Pregunta 3 (Encuesta)

Fuente: Google Forms

Interpretación: De acuerdo con los resultados, observamos que la mayoría de los encuestados que representa el **72.7%** *SI* conocen sobre la gastronomía ancestral del cantón Jaramijó, mientras que el **27.3%** respondió que *NO* conocen. Dando como resultado que la mayoría de personas *SI* conocen sobre sobre la gastronomía ancestral del cantón Jaramijó.

Pregunta 4: ¿Considera que la gastronomía ancestral es parte de la cultura del cantón Jaramijó?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	334	87%
NO	50	13%
TOTAL	384	100%

Tabla 13: Resultados de la pregunta 4

Fuente: Elaboración Propia

4) ¿Considera que la gastronomía ancestral es parte de la cultura del cantón Jaramijó?
384 respuestas

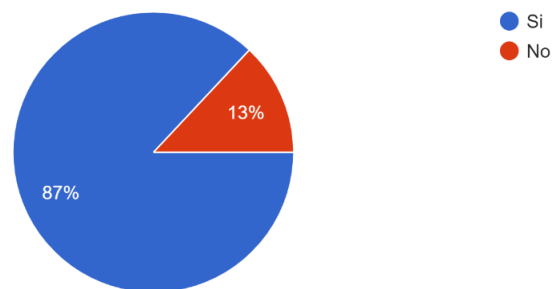


Ilustración 4: Pregunta 4 (Encuesta)

Fuente: Google Forms

Interpretación: De acuerdo con los resultados, observamos que la mayoría de los encuestados que representa el **87%** *SI* considera que la gastronomía ancestral forma parte de la cultura del cantón, mientras que el **13%** considera que la gastronomía ancestral *NO* forma parte de la cultura del cantón Jaramijó. Dando como resultado que la mayoría de personas encuestadas *SI* consideran que la gastronomía ancestral forma parte de la cultura del cantón Jaramijó.

Pregunta 5: ¿Cree usted que las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía ancestral de la localidad?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	198	48.4%
NO	186	51.6%
TOTAL	384	100%

Tabla 14: Resultados de la pregunta 5

Fuente: Elaboración Propia

5) ¿Cree usted que las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía ancestral de la localidad?

384 respuestas

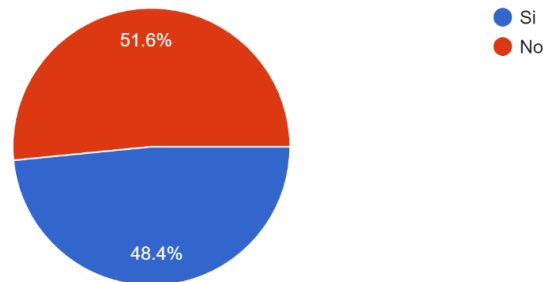


Ilustración 5: Pregunta 5 (Encuesta)

Fuente: Google Forms

Interpretación: De acuerdo con los resultados, observamos que la mayoría de los encuestados que representa el **51.6%** creen que las nuevas generaciones **NO** conocen sobre la gastronomía ancestral, mientras que el **48.4%** creen que **SI**. Dando como resultado que la mayoría de personas encuestadas creen que las nuevas generaciones **NO** conocen sobre la gastronomía ancestral.

Pregunta 6: ¿Qué tipo de comida considera que la generación actual prefiere consumir?

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE	PORCENTAJE DE CASOS
COMIDA RÁPIDA	205	32.85%	53.4%
COMIDA CASERA	132	21.15%	34.4%
COMIDA VEGETARIANA	64	10.26%	16.7%
COMIDA TÍPICA	121	19.39%	31.5%
COMIDA VEGANA	53	8.49%	13.8%
COMIDA ANCESTRAL	46	7.37%	12%
OTROS	3	0.48%	0.8%
TOTAL	624	100%	

Tabla 15: Resultados de la pregunta 6

Fuente: Elaboración Propia

6) ¿Qué tipo de comida considera que la generación actual prefiere consumir?

384 respuestas

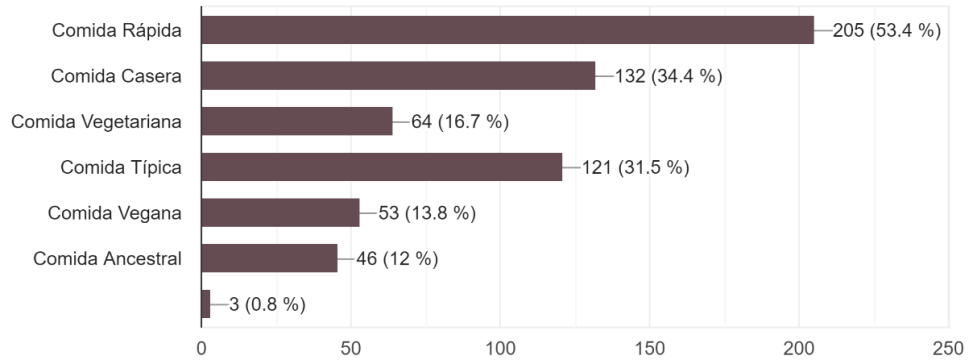


Ilustración 6: Pregunta 6 (Encuesta)

Fuente: Google Forms

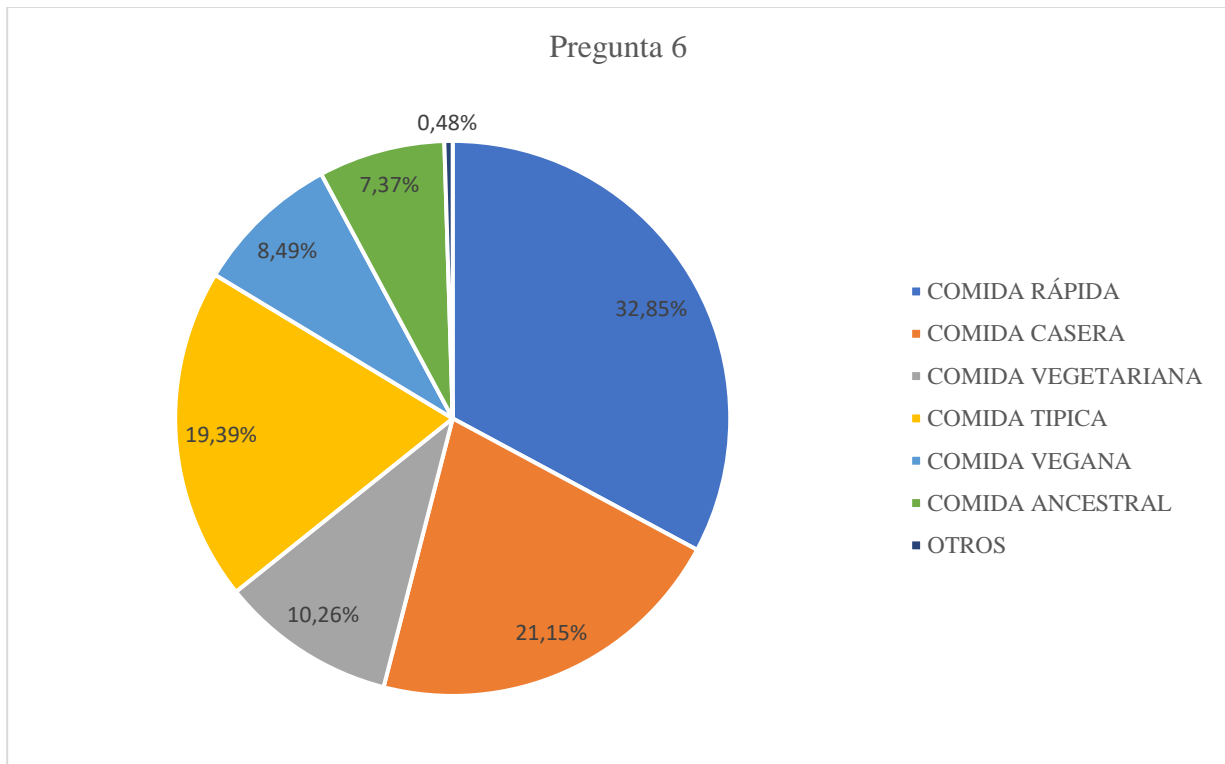


Ilustración 7: Pregunta 6 (Encuesta) (Resultados Finales)

Fuente: Elaboración Propia

Interpretación: De acuerdo con los resultados obtenidos podemos observar que el número de respuestas es superior a la muestra dando un total de 624, por lo cual al ser una pregunta de multirrespuesta las personas obtuvieron la oportunidad de seleccionar más de dos opciones dándonos resultados variados en cada respuesta, con esto, los resultados obtenidos en porcentajes vario, sobresaliendo del 100%, con referente a esto se dividió el número de porcentajes con el total de respuesta teniendo un total del 100%. Al obtener estos resultados los porcentajes variados se mostraron como porcentajes en casos siendo esto un problema al momento de sumar, sin embargo, con la división realizada pudimos obtener otro resultado variado dando la sumatoria del 100%. Con esto observamos: que la mayoría de encuestados seleccionaron la opción de *COMIDA RÁPIDA* representada en un **32.85%**. La opción de *COMIDA CASERA* logro obtener un **21.15%**. La *COMIDA TÍPICA* con un **19.39%**. La *COMIDA VEGETARIANA* tiene un **10.26%**. La *COMIDA VEGANA* tiene un **8.49%**. La *COMIDA ANCESTRAL* logro obtener un **7.37%** y por último observamos que la gente opto por *OTROS* correspondiente al **0.48%**. Dando como resultado que las personas encuestadas consideran que las nuevas generaciones prefieren consumir *COMIDA RÁPIDA*.

Pregunta 7: ¿Sabía usted que la gastronomía ancestral es más nutritiva que la gastronomía actual?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	326	84.9%
NO	58	15.1%
TOTAL	384	100%

Tabla 16: Resultados de la pregunta 7

Fuente: Elaboración Propia

7) ¿Sabía usted que la gastronomía ancestral es más nutritiva que la gastronomía actual?
384 respuestas

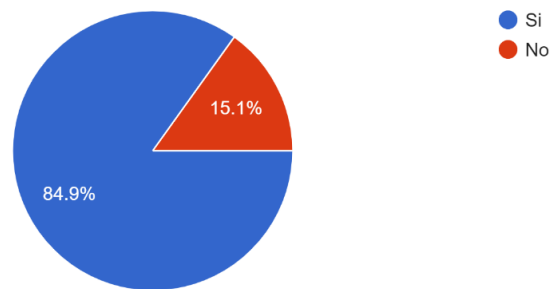


Ilustración 8: Pregunta 7 (Encuesta)

Fuente: Google Forms

Interpretación: De acuerdo con los resultados, observamos que la mayoría de los encuestados que representa el **84.9%** *SI* consideran a la gastronomía ancestral es más nutritiva que la actual, mientras que el **15.1%** considera que *NO*. Dando como resultado que la mayoría de personas encuestadas *SI* consideran que la gastronomía ancestral es más nutritiva que la actual.

Pregunta 8: Para la preparación de estos platos ancestrales se utilizaba utensilios antiguos. ¿Cuáles de esto considera usted el más importante a la hora de preparar estos platillos?

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE	PORCENTAJE DE CASOS
CUCHARA DE MATE	166	18.1%	43.2%
HORNO DE LEÑA	183	20.0%	47.7%
OLLAS DE BARRO	174	19.0%	45.3%
VASIJAS DE BARRO	130	14.2%	33.9%
PIEDRA DE MOLER	77	8.4%	20.1%
MOLINILLO DE MADERA	74	8.1%	19.3%
TODOS	109	11.9%	28.4%
OTROS	3	0.3%	0.8%
TOTAL	916	100%	

Tabla 17: Resultados de la pregunta 8

Fuente: Elaboración Propia

8) Para la preparación de estos platos ancestrales se utilizaba utensilios antiguos. ¿Cuáles de estos considera usted el más importante a la hora de preparar estos platillos?

384 respuestas

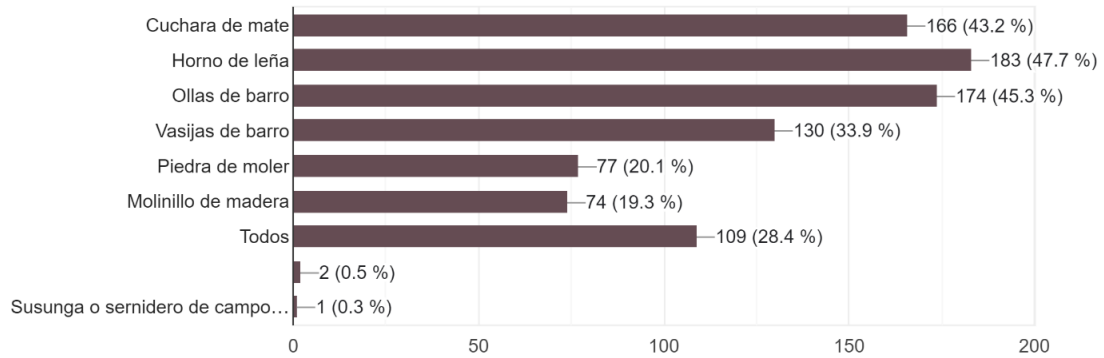


Ilustración 9: Pregunta 8 (Encuesta)

Fuente: Google Forms

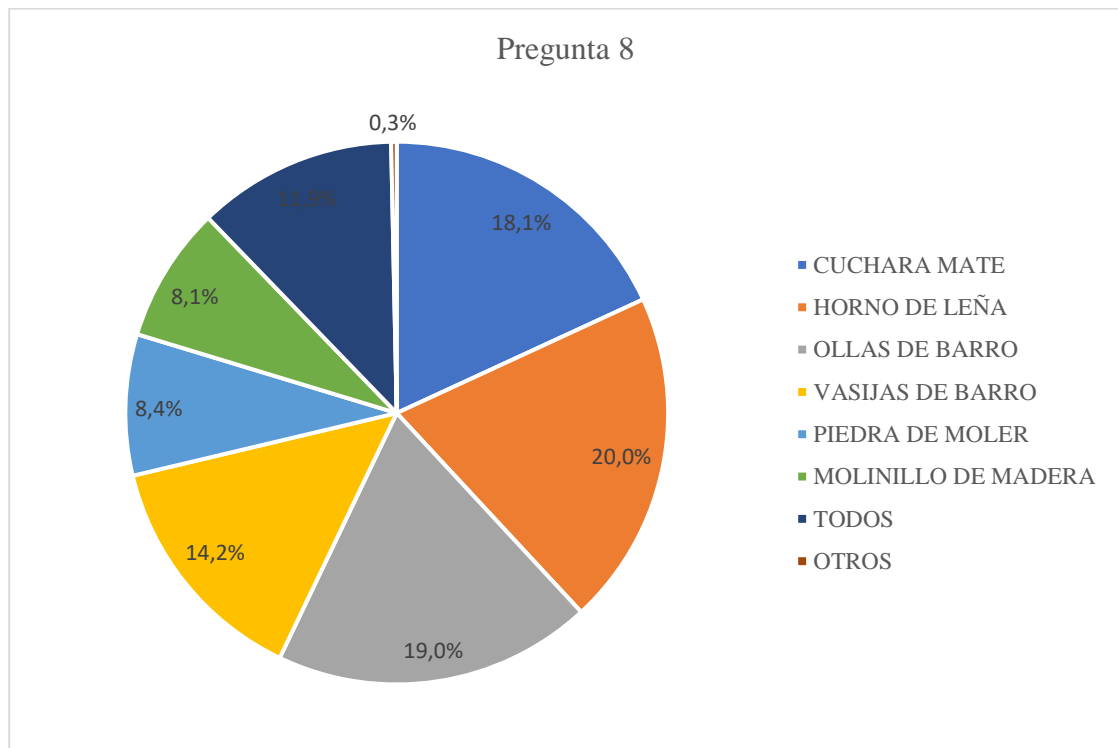


Ilustración 10: Pregunta 8 (Encuesta) (Resultados Finales)

Fuente: Elaboración Propia

Interpretación: De acuerdo con los resultados obtenidos podemos observar que el número de respuestas es superior a la muestra dando un total de 916, por lo cual al ser una pregunta de multirrespuesta las personas obtuvieron la oportunidad de seleccionar más de dos opciones dándonos resultados variados en cada respuesta, con esto, los resultados obtenidos en porcentajes vario, sobresaliendo del 100%, con referente a esto se dividió el número de porcentajes con el total de respuesta teniendo un total del 100%. Al obtener estos resultados los porcentajes variados se mostrarán como porcentajes en casos siendo esto un problema al momento de sumar, sin embargo, con la división realizada pudimos obtener otro resultado variado dando la sumatoria del 100%. Con esto observamos: que la mayoría de encuestados seleccionaron la opción de *HORNO DE LEÑA* representada en un **20.0%**. La opción de *OLLAS DE BARRO* logro obtener un **19.0%**. La *CUCHARA DE MATE* con un **18.1%**. Las *VASIJAS DE BARRO* con un **14.2%**. También escogieron la opción de *TODOS* con un **11.9%**. La *PIEDRA DE MOLER* con un **8.4%**. El *MOLINILLO DE MADERA* logro obtener un **8.1%** y por último observamos que la gente optó por *OTROS* correspondiente al **0.3%**. Dando como resultado que las personas encuestadas consideran que los utensilios más importantes a la hora de preparar gastronomía ancestral es el *HORNO DE LEÑA* el cual obtuvo el primero lugar, como segundo lugar *OLLAS DE BARRO* y como tercer lugar el utensilio más recomendando es la *CUCHARA DE MATE*.

Pregunta 9: ¿En su hogar aún se utilizan algunos de los utensilios ancestrales citados con anterioridad?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	307	79.9%
NO	77	20.1%
TOTAL	384	100%

Tabla 18: Resultados de la pregunta 9

Fuente: Elaboración Propia

9) ¿En su hogar aún se utilizan algunos de los utensilios ancestrales citados con anterioridad?
384 respuestas

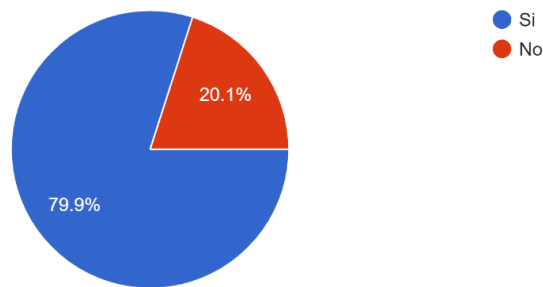


Ilustración 11: Pregunta 9 (Encuesta)

Fuente: Google Forms

Interpretación: De acuerdo con los resultados, observamos que la mayoría de los encuestados que representa el **79.9%** *SI* siguen utilizando utensilios ancestrales, mientras que el **20.1%** *NO* utilizan estos utensilios. Dando como resultado que la mayoría de los encuestados *SI* utilizan algunos utensilios ancestrales. en la actualidad.

Pregunta 10: ¿Qué tipos de ingredientes locales recuerda con mucha frecuencia que se utilizaba en la gastronomía ancestral?

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE	PORCENTAJE DE CASOS
AJÍ DULCE	182	13.3%%	47.4%
YUCA	224	16.4%	58.3%
VERDE	206	15.0%	53.6%
MANÍ	187	13.6%	48.7%
CILANTRO	149	10.9%	38.8%
ORÉGANON	11	8.2%	29.4%
ALBACA	95	6.9%	24.7%
CEBOLLIN	79	5.8%	20.6%
TOMILLO	52	3.8%	13.5%
CILANTRO DE POZO	7	5.5%	19.8%
OTROS	7	0.5%	1.9%
TOTAL	1370	100%	

Tabla 19: Resultados de la pregunta 10

Fuente: Elaboración Propia

10) ¿Qué tipos de ingredientes locales recuerda con mucha frecuencia que se utilizaba en la gastronomía ancestral?

384 respuestas

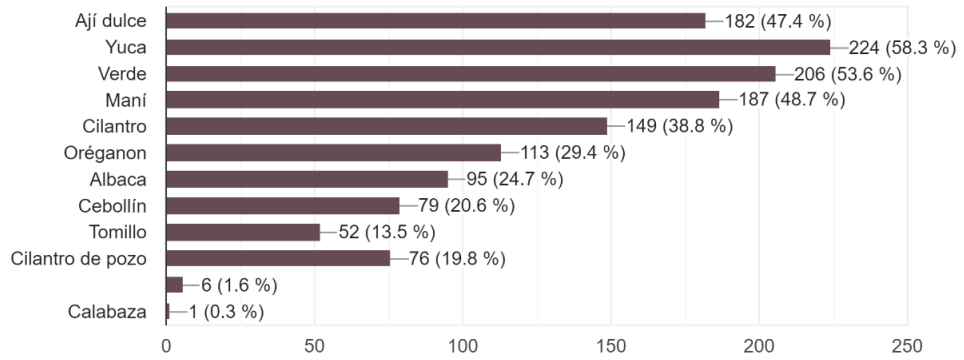


Ilustración 12: Pregunta 10 (Encuesta)

Fuente: Google Forms

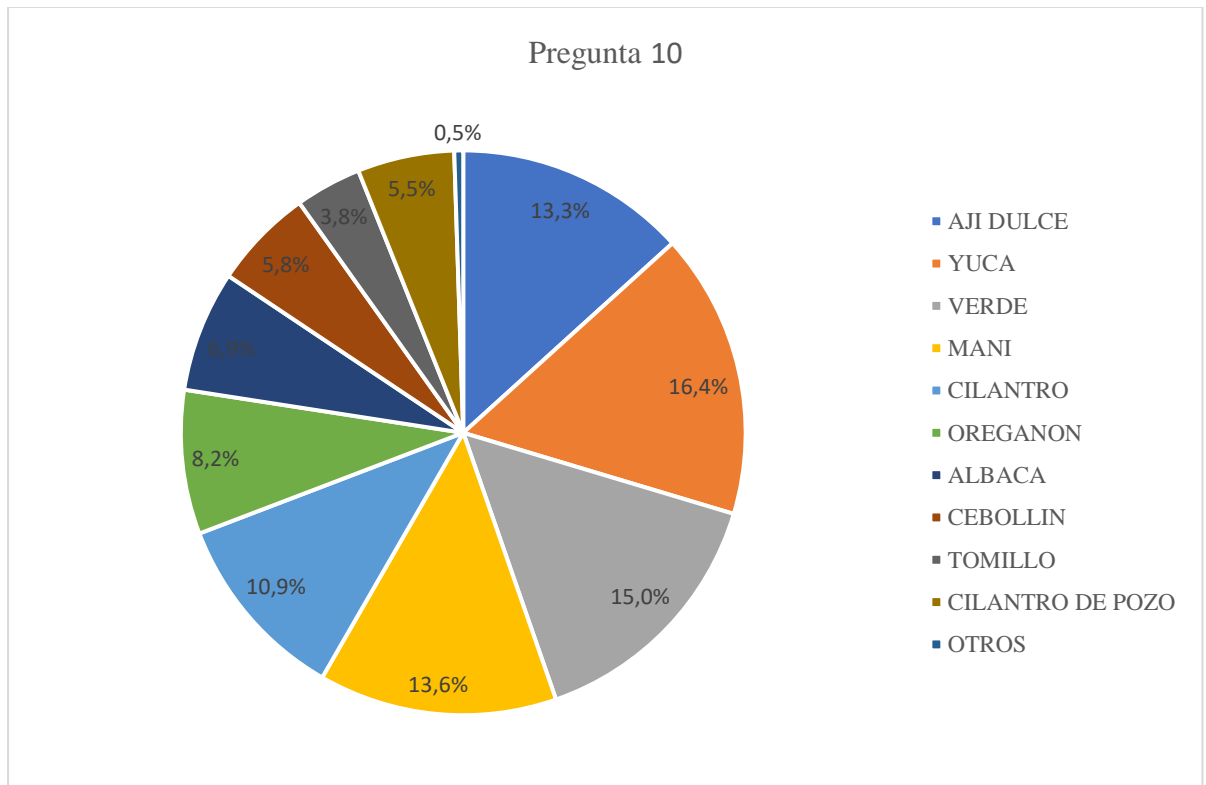


Ilustración 13: Pregunta 10 (Encuesta) (Resultados Finales)

Fuente: Elaboración Propia

Interpretación: De acuerdo con los resultados obtenidos podemos observar que el número de respuestas es superior a la muestra dando un total de 1370, por lo cual al ser una pregunta de multirrespuesta las personas obtuvieron la oportunidad de seleccionar más de dos opciones dándonos resultados variados en cada respuesta, con esto, los resultados obtenidos en porcentajes vario, sobresaliendo el 100%, con referente a esto se dividió el número de porcentajes con el total de respuestas teniendo un total del 100%. Al obtener estos resultados los porcentajes variados se mostraron como porcentajes en casos siendo esto un problema al momento de sumar, sin embargo, con la división realizamos pudimos obtener otro resultado variado dando la sumatoria del 100%. Con esto observamos: que la mayoría de encuestados seleccionaron la opción *YUCA* representada en un **16.4%**. La opción de *VERDE* con un **15.0%**. El *MANÍ* con un **13.6%**: El *AJÍ DULCE* con un **13.3%**. La opción de *CILANTRO* con un **10.9%**. El *ORÉGANON* tiene un **8.2%**. La *ALBACA* tiene un **6.9%**. El *CEBOLLIN* con un **5.8%**. El *CILANTRO DE POZO* tiene un **5.5%**. El *TOMILLO* logro obtener un **3.8%** y por último observamos que la gente optó por *OTROS* correspondiente al **0.5%**. Dando como resultado que las personas encuestadas consideran que la *YUCA* el cual obtuvo el primero lugar, el *VERDE* el segundo lugar, el *MANÍ* el tercer lugar y el *AJÍ DULCE* en cuarto lugar son los ingredientes locales que usan con mayor frecuencia en la gastronomía ancestral manabita.

Pregunta 11: ¿Conoce de gente que aun siga cultivando este tipo de ingredientes para la preparación de sus platillos?

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	340	88.5%
NO	44	11.5%
TOTAL	384	100%

Tabla 20: Resultados de la pregunta 11

Fuente: Elaboración Propia

11) ¿Conoce de gente que aun siga cultivando este tipo de ingredientes para la preparación de sus platillos?

384 respuestas

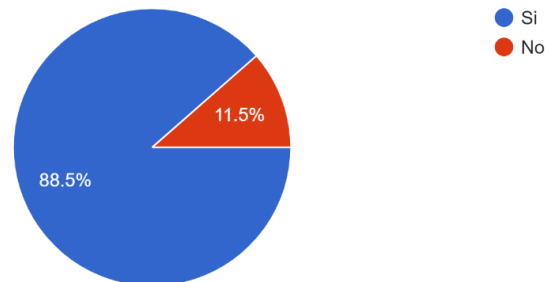


Ilustración 14: Pregunta 11 (Encuesta)

Fuente: Google Forms

Interpretación: De acuerdo con los resultados, observamos que la mayoría de los encuestados que representa el **88.5%** *SI* conocen sobre personas que aun cultivan ingredientes para la preparación de sus platillos, mientras que el **11.5%** *NO* conocen. Dando como resultado que la mayoría de personas encuestadas *SI* conocen de personas que aun cultivan sus ingredientes para la preparación de sus platillos.

Pregunta 12: En su conocimiento. ¿Cuál de estos platillos ancestrales aún se sigue preparando en la actualidad?

ALTERNATIVAS	RESPUESTAS	PORCENTAJE	PORCENTAJE DE CASOS
SECO DE GALLINA CRIOLLA	183	12.9%	47.7%
ESTOFADO DE CABEZUDO	208	14.7%	54.2%
ESTOFADO DE MURICO	196	13.8%	51%
TORTAS DE PESCADO Y CHANCHO	170	12.0%	44.3%
CAMOTILLO FRITO	141	9.9%	36.7%
PESCADO CON MANÍ	146	10.3%	38%
PESCADO HORNADO	140	9.9%	36.5%
MENESTRA DE FREJOL SECO	107	7.5%	27.9%
VICHE	123	8.7%	32%
OTROS	5	0.4%	1.3%
TODOS	1419	100%	

Tabla 21: Respuesta de la pregunta 12

Fuente: Propia

12) En su conocimiento. ¿Cuál de estos platillos ancestrales aún se sigue preparando en la actualidad?

384 respuestas

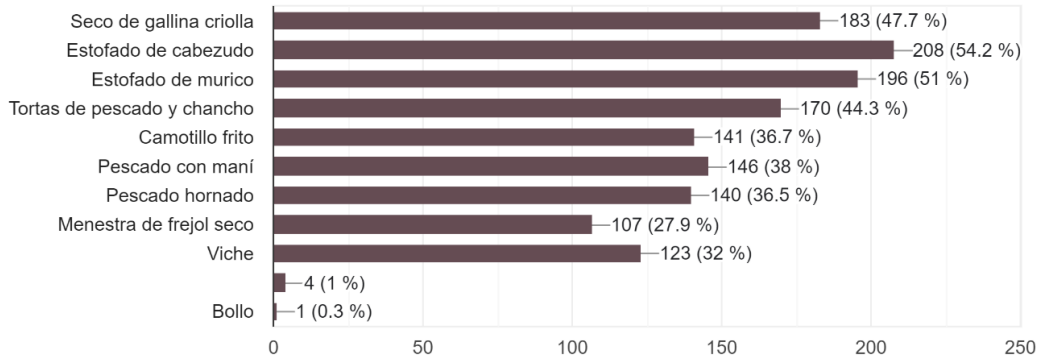


Ilustración 15: Pregunta 12 (Encuesta)

Fuente:: Google Forms

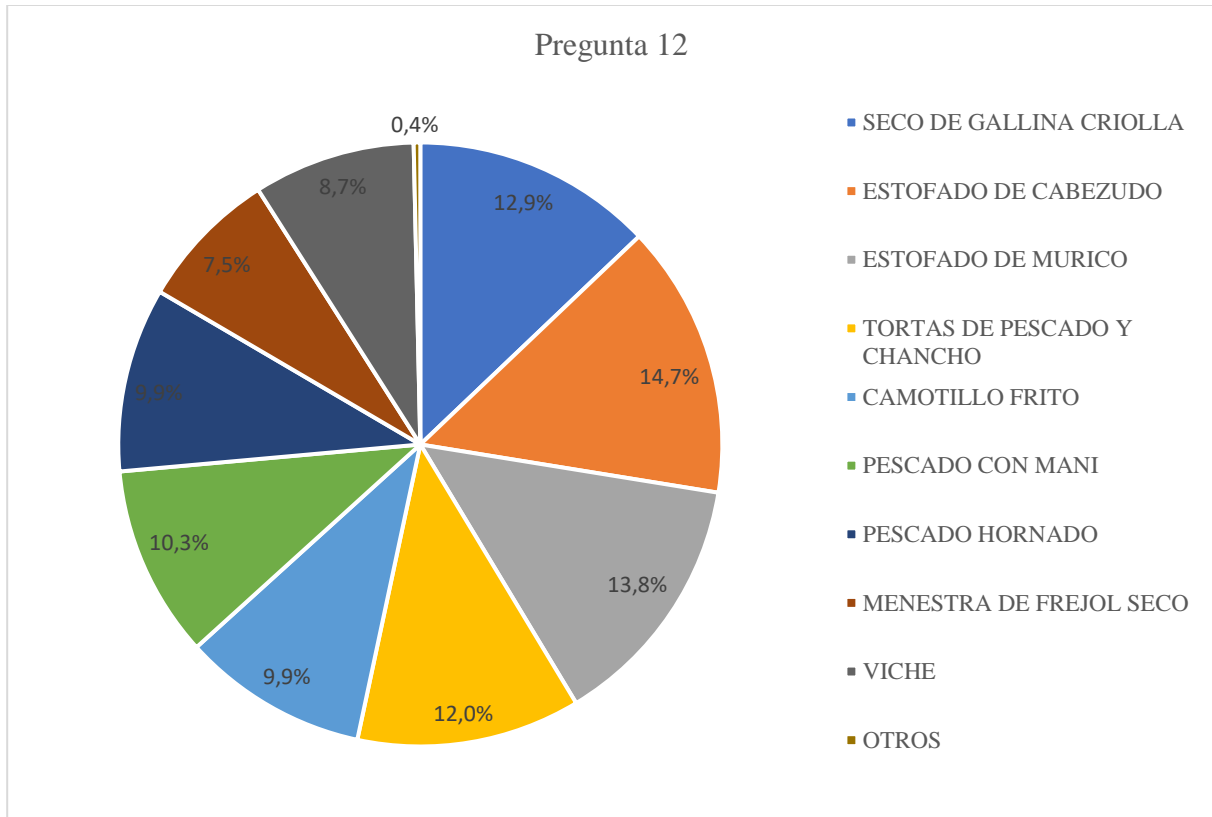


Ilustración 16: Pregunta 12 (Encuesta) (Resultados Finales)

Fuente: Elaboración Propia

Interpretación: De acuerdo con los resultados obtenidos podemos observar que el número de respuestas es superior a la muestra dando un total de 1419, por lo cual al ser una pregunta de multirrespuesta las personas obtuvieron la oportunidad de seleccionar más de dos opciones dándonos resultados variados en cada respuesta, con esto, los resultados obtenidos en porcentajes vario, sobresaliendo del 100%, con referente a esto se dividió el número de porcentajes con el total de respuestas teniendo un total del 100%. Al obtener estos resultados los porcentajes variados se mostraron como porcentajes de casos siendo esto un problema al momento de sumar, sin embargo, con la división realizada pudimos obtener otro resultado variado dando la sumatoria del 100%. Con esto observamos: que la mayoría de encuestados seleccionaron la opción *ESTOFADO DE CABEZUDO* representado en un **14.7%**. La opción de *ESTOFADO DE MURICO* logro obtener un **13.8%**. El *SECO DE GALLINA CRIOLLA* con un **12.9%**. Las *TORTAS DE PESCADO Y CHANCHO* con un **12.0%**. El *PESCADO CON MANÍ* con un **10.3%**. El *CAMOTILLO FRITO* con un **9.9%**. El *PESCADO HORNADO* con un **9.9%**. El *VICHE* tiene un **8.7%**. La *MENESTRA DE FREJOL SECO* logro obtener un **7.5%** y por último observamos que la gente optó por *OTROS* correspondiente al **0.4%**. Dando como resultado que las personas encuestadas consideran que el *ESTOFADO DE CABEZUDO* el cual obtuvo el primer lugar, el *ESTOFADO DE MURICO* segundo lugar y como tercer lugar el *SECO DE GALLINA CRIOLLA* son los platillos ancestrales que aún se siguen preparando con más frecuencia en la localidad.

Pregunta 13: ¿De qué manera cree usted que se pueda fortalecer estas tradiciones de gastronomía ancestral?

ALTERNATIVA	RESPUESTAS	PORCENTAJE	PORCENTAJE DE CASOS
RESTAURANTES DE COMIDA TIPICA	145	23.7%	37.8%
PUBLICACIONES	124	20.3%	32.3%
EXPOSICIONES	124	20.3%	32.3%
FERIAS Y FESTIVALES	212	34.7%	55.2%
OTROS	6	1.0%	1.7%
TOTAL	611	100%	

Tabla 22: Resultados de la pregunta 13

Fuente: Elaboración Propia

13) ¿De qué manera cree usted que se pueda fortalecer estas tradiciones de gastronomía ancestral?

384 respuestas

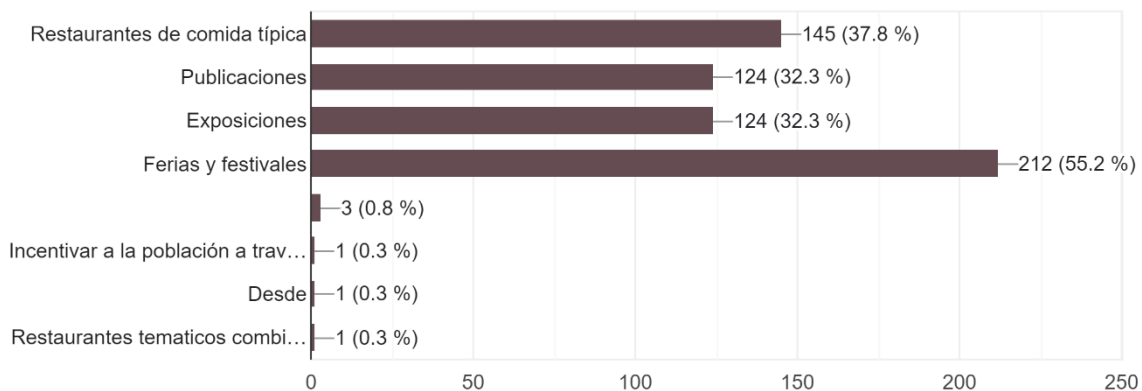


Ilustración 17: Pregunta 13 (Encuesta)

Fuente: Google Forms

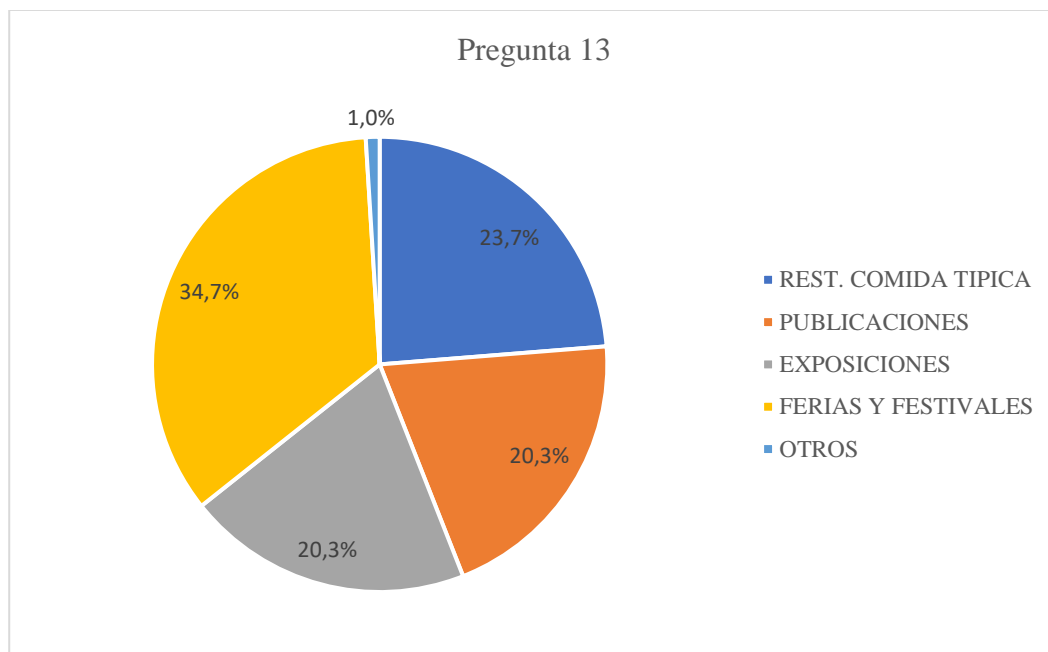


Ilustración 18: Pregunta 13 (Encuesta) (Resultados Finales)

Fuente: Elaboración Propia

Interpretación: De acuerdo con los resultados obtenidos podemos observar que el número de respuestas es superior a la muestra dando un total de 611, por lo cual al ser una pregunta de multirrespuesta las personas obtuvieron la oportunidad de seleccionar más de dos opciones dándonos resultados variados en cada respuesta, con esto, los resultados obtenidos en porcentajes vario, sobresaliendo del 100%, con referente a esto se dividió el número de porcentajes con el total de respuestas teniendo un total del 100%: Al obtener estos resultados los porcentajes variados se mostraron como porcentajes en casos siendo esto un problema al momento de sumar, sin embargo, con la división realizada pudimos obtener otro resultado variado dando la sumatoria del 100%. Con esto observamos: que la mayoría de encuestados seleccionaron la opción de *FERIAS Y FESTIVALES* representada en un **34.7%**. La opción de *RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA* logro obtener un **23.7%**. Las *PUBLICACIONES* con un **20.3%**. Las *EXPOSICIONES* logro obtener un **20.3%** y por último observamos que la gente opto por *OTROS* correspondiente al **1.0%**. Dando como resultado que las personas encuestadas consideran las *FERIAS Y FESTIVALES* como un fortalecimiento para mantener las tradiciones de la gastronomía ancestral.

Pregunta 14: ¿Cree usted que la implementación de un recetario gastronómico dinamizará el Turismo Cultural en el cantón Jaramijó?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	377	98.2%
NO	7	1.8%
TOTAL	384	100%

Tabla 23: Resultados de la pregunta 14

Fuente: Elaboración Propia

14) ¿Cree usted que la implementación de un recetario gastronómico dinamizará el Turismo Cultural en el cantón Jaramijó?

384 respuestas

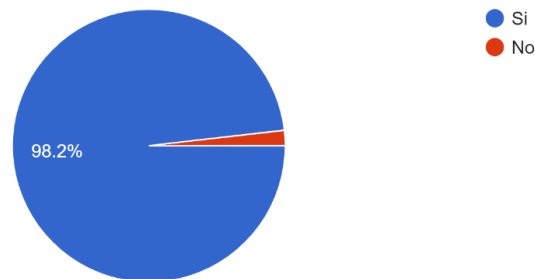


Ilustración 19: Pregunta 14 (Encuesta)

Fuente: Google Forms

Interpretación: De acuerdo con los resultados, observamos que la mayoría de los encuestados que representa el **98.2%** *SI* están de acuerdo en que la creación de un recetario gastronómico dinamizara el turismo cultural en el cantón Jaramijó, mientras que el **1.8%** consideran que *NO*. Dando como resultados que la mayoría de las personas encuestadas *SI* consideran factible la implementación de un recetario gastronómico logrando dinamizar el turismo cultural en Jaramijó.

4.3 Resultados

Una vez obtenido el análisis de los métodos de investigación los cuales se basan en la entrevista y la encuesta, nos permitió determinar cuáles utensilios, productos, ingredientes y recetas son los que ayudan a mantener vigente la gastronomía ancestral manabita en el cantón Jaramijó actualmente.

4.3.1 Utensilios

En base a los análisis podemos determinar los tres utensilios más relevantes del cantón.


Nombre del utensilio: Horno de leña	Utensilio N. 1
Fotografía:  <p data-bbox="716 1157 997 1184"><i>Ilustración 20: Horno de Leña</i></p>	
Descripción del utensilio: Para construirlo se necesita tener buena madera, por lo general se utiliza guayacán o laurel el tiempo puede ser una semana.	
Materiales para la elaboración: Madera, caña, barro, arcilla, tierra, una olla de barro grande y ceniza	
Uso: Este utensilio sirve para cocinar los diferentes alimentos de manera lenta el cual le da un sabor único a cada comida cocida en horno de leña.	

Tabla 24: Utensilio N. 1

Fuente: Elaboración Propia


Nombre del utensilio: Olla de Barro	Utensilio N. 2
Fotografía: <div style="text-align: center;">  <p data-bbox="722 646 993 674"><i>Ilustración 21: Olla de Barro</i></p> </div>	
Descripción del utensilio: Para la elaboración de estos utensilios se necesita, remojar el barro en un recipiente con agua y arena de río y amasa hasta que quede todo compacto, luego se raspa la mezcla con cuchara de mate para lisarla y darle la forma que se desee y se coloca las ollas al sol para secar. Se pule con piedra de río o de mar para darle brillo a las ollas; por último, se quema hasta que quede de color dorado.	
Materiales para la elaboración: Barro, arena de río, piedra, cuchara de mate.	
Uso: Se utilizan para la elaboración de comidas ancestrales, generalmente para la preparación de alimentos de una forma lenta que necesitan de 2 a 3 horas de cocción. También son usados como vajillas para servir estos alimentos.	

Tabla 25: Utensilio N. 2

Fuente: Elaboración Propia


Nombre del utensilio: Cuchara de mate	Utensilio N. 3
Fotografía: 	
<p style="text-align: center;"><i>Ilustración 22: Cuchara de mate</i></p>	
<p>Descripción del utensilio: Para construirlo se necesita tener buena madera, por lo general se utiliza mate seco el tiempo puede ser de un par de días.</p>	
<p>Materiales para la elaboración: Madera, distintas herramientas manuales o eléctricas para darle forma y pulirla.</p>	
<p>Uso: Este utensilio sirve principalmente, como un auxiliar en la cocina.</p>	

Tabla 26: Utensilio N. 3

Fuente: Elaboración Propia

4.3.2 Productos

En base a los análisis podemos determinar que Jaramijó al ser un puerto de pescadores tienen a tres clases de pescados como los tradicionales del cantón, así como también pudimos determinar cuatro ingredientes locales ancestrales más frecuentes al momento de preparar alimentos.

4.3.2.1. Pescados




PESCADO CABEZUDO (Caulolatilus princeps)	PESCADO CAMOTILLO (Diplectrum pacificum)	PESCADO MURICO (Epinephelus labriformis)
 <p><i>Ilustración 23: Pescado Cabezudo</i></p>	 <p><i>Ilustración 24: Pescado Camotillo</i></p>	 <p><i>Ilustración 25: Pescado Murico</i></p>
<p>Generalmente color gris azulado; una franja azul a lo largo de las aletas dorsal y anal, aleta pectoral azul, con una franja amarilla en el centro y su aleta caudal amarillenta. Esta especie asociada a los arrecifes habita en sustratos rocosos, pero también se puede encontrar en la arena blanda y lodo. Su rango de profundidad 3 – 150 metros. Distribuido el perfil costero, (Provincia Esmeraldas – Golfo de Guayaquil)</p> <p>Fuente: Instituto Pesca www.institutopesca.gob.ec</p>	<p>Su color gris café oscuro 2/3 de la parte superior de la cabeza y el cuerpo, sombreado a blanco en el estómago, garganta, pecho y bajo la boca. Cuerpo alargado, moderadamente comprimido. Todo el perfil costero, (Provincia Esmeraldas – Golfo de Guayaquil) con un rango de profundidad 1 – 90 metros.</p> <p>Fuente: Instituto Pesca www.institutopesca.gob.ec</p>	<p>Cuerpo robusto, relativamente profundo y ovalado, comprimido, el parte más profundo es en el origen de la aleta dorsal; color café a rosa rojizo; color de las aletas desvaneciéndose a cafetucho oscuro; un bigote negro arriba de la mandíbula superior. Es una especie de aguas profundas, rara en arrecifes coralinos. Es carnívoro y se alimenta de crustáceos, pulpos, calamares, sepias y peces óseos. Su habitad en zonas arenosas con profundidad de 1-450m.</p> <p>Fuente: Biogeodb www.biogeodb.stri.si.edu</p>

Tabla 27: Clase de Pescados

Fuente: Elaboración Propia

4.3.2.2 Ingredientes

<p>YUCA (Manihot esculenta)</p>	<p>PLÁTANO VERDE (Musa paradisiaca)</p>
 <p><i>Ilustración 26: Yuca</i></p>	 <p><i>Ilustración 27: Plátano Verde</i></p>
<p>Uno de los alimentos que más se consume en Sudamérica. Este tubérculo se incluye con frecuencia en la mayoría de las comidas, pues es el preferido muchas personas por su delicioso sabor. Conocida como mandioca o tónica, es un tubérculo rico en almidones, una raíz comestible muy apetecida por su delicioso sabor al consumir.</p> <p>Fuente: Fao www.fao.org</p>	<p>Siendo una falsa baya que puede medir entre 7 y 30 centímetros de largo. Está cubierto por un pericarpo – la famosa cascara de la banana – de tipo coráceo. Cuando el fruto aún no está maduro, o en algunas especies, la cascara es verde y a medida que adquiere madurez va tomándose de un color amarilloso intenso. La forma de plátano es cilíndrica y lineal o levemente curvada. Esta pulpa es muy rica en almidón y azúcares.</p> <p>Fuente: Flores www.flores.ninja</p>

Tabla 28: Ingredientes locales 1

Fuente: Elaboración Propia


<p style="text-align: center;">MANÍ (<i>Arachis hypogaea</i>)</p>	<p style="text-align: center;">AJI DULCE (<i>Scotch Bonnet</i>)</p>
<div style="text-align: center;">  <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 28: Maní</i></p> </div>	<div style="text-align: center;">  <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 29: Ají Dulce</i></p> </div>
<p>Es una oleaginosa originaria de Sudamérica la cual presenta una alta diversidad en la región de 30 a 60 cm de altura, tallo muy ramificado, de crecimiento ascendente cuyas ramas pueden crecer erectas o rastreras. Las hojas son ovaladas o elípticas formadas de cuatro foliolos. Se usa en la agricultura, alimentación, ganadería, industria farmacéutica. La semilla contiene antioxidantes, grasas, proteínas, carbohidratos, fibras crudas, vitaminas y minerales.</p> <p>Fuente: Universidad Nacional de Córdoba www.agro.unc.edu.ar</p>	<p>A diferencia de otras variedades de la especie, esta carece del característico sabor picante y en cambio tiene un sabor más dulce. Su cuerpo es más carnoso y que su forma no es similar a una vaina como otras variedades sino más cuadrada. Es nativo de América Central y el Norte de Sudamérica, pero su uso hoy es muy difundido en muchas regiones, llegando el caso que China es el mayor productor mundial. Es común que tengan colores Verdes, Amarillos, Naranjas y Rojos.</p> <p>Fuente: Boviveur www.boviveur.es</p>

Tabla 29: Ingredientes locales 2

Fuente: Elaboración Propia

4.3.3 Recetas

En base a los análisis podemos determinar las tres recetas ancestrales conservadas en la gastronomía del cantón.


Nombre de la receta: Estofado de Cabezudo	Receta N. 1
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pescado cabezudo • Achiote • Ajo en pasta • Ají dulce • Cebolla Colorada • Pimiento Verde • Tomate • Agua • Papa • Cilantro • Sal • Pimienta • Comino 	
<p>Preparación: En una olla de barro se coloca el aceite de achiote, la cebolla, el pimiento, la pasta de ajo una vez molida con una piedra junto al ají dulce y sofreímos hasta que se cristalice, agregamos el tomate rallado y cocinamos unos 5 minutos más. Como siguiente paso, el agua, las papas picadas en cubos, sal, pimienta y comino al gusto y dejamos cocinar. Cuando las papas ya estén casi listas ponemos los filetes de pescado cabezudo ya limpio y cortados en pedazos medianos y los dejamos cocinar a fuego bajo por aproximadamente 5 minutos por cada lado, finalmente agregamos el cilantro picado.</p> <p>Este pescado se lo acompañaba con plátano asado, patacones y arroz blanco.</p>	
<p>Fotografía:</p>  <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 30: Estofado de Cabezudo</i></p>	
<p>Datos curiosos: Para la elaboración de este plato, se utilizaba el pescado cabezudo de tamaño promedio.</p>	

Tabla 30: Receta N. 1

Fuente: Elaboración Propia


Nombre de la receta: Estofado de Murico	Receta N. 2
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes: • Pescado murico • Achiote • Ajo en pasta • Ají dulce • Cebolla colorada • Pimiento verde • Tomate • Agua • Papa • Cilantro • Sal • Pimienta • Comino 	
<p>Preparación: En una olla de barro se coloca el aceite de achiote, la cebolla, el pimiento, la pasta de ajo una vez molida con una piedra junto al ají dulce y sofreímos hasta que se cristalice, agregamos el tomate rallada y cocinamos unos 5 minutos más. Como siguiente paso, el agua, las papas ya estén casi listas ponemos los filetes de pescado murico ya limpio y cortado en pedazos medianos y los dejamos cocinar a fuego bajo por aproximadamente 5 minutos por cada lado, finalmente agregamos el cilantro picado.</p> <p>Este pescado se lo acompaña con plátano asado, patacones y arroz blanco.</p>	
<p>Fotografía:</p> <div style="text-align: center;">  <p><i>Ilustración 31: Estofado de Murico</i></p> </div>	
<p>Datos curiosos: Para la elaboración de este plato, se utilizaba el pescado murico de tamaño promedio.</p>	

Tabla 31: Receta N. 2

Fuente: Elaboración Propia


Nombre de la receta: Seco de gallina criolla	Receta No. 3
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gallina criolla • Achiote • Yuca • Ajo en pasta • Ají dulce • Cebolla colorada • Pimiento verde • Tomate • Agua • Cilantro • Orégano • Sal • Pimienta • Comino 	
<p>Preparación: Comenzamos porcionando y adobando las presas de gallina con las especias. Dejándolas reposar por unos 10 minutos. En una olla de barro realizamos un refrito de tomate, cebolla, ajo, pimientos, el cilantro por unos 3 minutos después de sazona con orégano, pimienta, sal, comino y ají dulce al gusto para obtener una mezcla espesa. Luego colocamos las presas y tapamos con agua hasta cubrirlas, cuando rompa en hervor bajar el fuego y faltando 20 minutos colocamos la yuca hasta que este cocida junto a las presas. Al finalizar se equilibra los sabores y se lo termina con un cilantro picado. Servir caliente acompañado con arroz blanco, verde asado y cocolón.</p>	
<p>Fotografía:</p>	 <p style="text-align: center;"><i>Ilustración 32: Seco de Gallina Criolla</i></p>
<p>Datos curiosos: Para la elaboración de este plato, se puede variar con papa y servir una palizada con toda la menudencia de la gallina criolla y realizar una menestra de verde y la sangre de la gallina.</p>	

Tabla 32: Receta N. 3

Elaboración: Propia

Conclusiones

Establecemos como conclusión que la parte de la gastronomía ancestral manabita, donde se logra evidenciar claramente que Jaramijó a tratado de conservar el rescate de técnicas culinarias en los procesos de ciertos ingredientes labrados en la zona. Logrando así identificar cuáles son los platillos más sobresalientes y que siguen idóneos en ciertas familias del cantón. Se considera de importancia los resultados obtenidos de la encuesta y entrevista para así determinar que sigue existente la gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales en la preservación ambiental, en Jaramijó.

También logramos determinar a través de datos cuantitativos que la población de Jaramijó considera que el impulso turístico hacia la gastronomía ancestral se lograra a través de promociones e implementación de ferias, festivales, publicación, exposiciones, congresos de capacitación que ofrezcan temas gastronómicos, logrando impulsar el rescate y mantenimiento de estas costumbres y tradiciones haciendo que no desaparezcan.

Con lo investigado se pudo evidenciar que el cantón es turístico con algunas cifras de ingresos de turistas en ciertas fechas del año con mucho potencial gracias a su gastronomía y atracciones turísticas llamando la atención de personas nacionales y extranjeros, por lo tanto es necesario promocionar e implementar nuevos proyectos y porque no impulsar restaurantes temáticos, y que ofrezcan comida manabita, logrando el rescate de la gastronomía ancestral, mantener estas costumbres y tradiciones y que no desaparezcan.

La población encuentra un sabor y esencia especial en los platillos ancestrales gracias a su preparación, por lo cual ha sido fundamental el sentido de impulsar a las personas a rescatar la gastronomía ancestral, creando ideas de emprendimiento que logren resaltar el enfoque de sabores y aroma al paladar, así mismo la municipalidad de Jaramijó nos manifestó que brindara apoyo a la

población para nuevos proyectos que se vinculen a la tradición de los productos autóctonos del cantón, haciendo que brille su exquisita sazón ancestral.

Mediante esta investigación se identificó la importancia de la gastronomía ancestral manabita de manera adecuada y como continúan estos procesos y practicas culinarias que se oferta en Jaramijó, como cantón que exista este tipo de turismo y claro sin hacer a un lado la preservación ambiental usando ingredientes de uso orgánico, esto nos lleva a entender que debemos enfocarnos en personas con conocimientos gastronómicos ancestrales lo cual ayude a identificar claramente como se lleva la tradición y el uso de utensilios esenciales para las preparaciones que dan ese toque ancestral manabita, por años por parte del municipio se ha caracterizado por dar la mano para la ayuda que se necesita para mantener viva la esencia.

Finalmente concluimos que la entidad pública (GAD JARAMIJÓ) dentro del área de turismo, cultura y patrimonio trabajan de la mano con la comunidad para integrar nuevos proyectos en base al turismo gastronómico con la esencia que caracteriza al mismo pueblo. Con los requerimientos de impulsar los platos ancestrales se proporciona este proyecto investigativo como motivación para la creación en aplicar nuevos propósitos que tenga la oferta de conservación gastronómica ancestral para beneficio de la colectividad de cada ciudad y su aporte para el turismo.

Recomendaciones

Se recomienda desarrollar proyectos turísticos innovadores enfocados en el rescate y fomento de la gastronomía ancestral y todos los factores que intervienen en la misma como el uso de productos agrícolas ancestrales, así como técnicas y utensilios, logrando incentivar a la población para que conozcan y valoren sobre lo que es la preparación de los platos ancestrales. Logrando contrarrestar la venta de comida rápida y aumentar la venta de comida sana rescatando estas costumbres ancestrales de la localidad.

Es necesario tomar en cuenta la elaboración de un recetario gastronómico con información clara y precisa sobre preparaciones ancestrales donde se vea plasmado los procesos y técnicas culinarias lo cual ayude a concientizar a las nuevas generaciones sobre la importancia de la gastronomía ancestral y sus beneficios para la salud y el medio ambiente.

Para esto se necesita un trabajo en conjunto con las entidades públicas, privadas haciendo que se involucren en proyectos con la comunidad principalmente, y sobre destacar aquellas personas del lugar que tengan conocimiento sobre las tradiciones, costumbres propias del cantón.

Se sugiere que los establecimientos de alimentos y bebidas que ofertan gastronomía ancestral tradicional se enfoquen en la preservación ambiental y de procesos culinarios que antiguamente se utilizaban para preparar la comida tradicional de la zona.

Realizar diferentes tipos de programas con simbología gastronómica en las diferentes temporadas del año con productos que sean emblemáticos del lugar y de esta manera permitir que los turistas degusten de la variedad de platos típicos existentes en la localidad.

Bibliografía

- Acaren, M. A. (2001). *Administración del Turismo. Vol. 1*. México: Editorial TRILLAS. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/11/Conceptualizaci%C3%B3n-origen-y-evoluci%C3%B3n-del-turismo-de-Miguel-Acerenza-PDF.pdf>.
- Aguirre Paredes, J. A. (26 de Abril de 2019). *Diseño de una guía gastronómica de sabores y saberes ancestrales para el aprovechamiento y dinamización del turismo en la parroquia capsol cantón chunchi*. (Chimborazo, Ed.) Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11781>
- Alcívar Navarrete, X. T. (06 de Junio de 2019). *Estudio de la gastronomía ancestral de la parroquia Guayllabamba, cantón Quito*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11821>
- Apoyo, I. (2008). *Tendencias en salud y alimentación*. Lima. Obtenido de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0252-18652015000200002
- Armendáriz, J. (2013). *Procesos de elaboración culinaria*. Madrid. Obtenido de <https://www.paraninfo.mx/catalogo/9788497322010/procesos-de-cocina>.
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador dada por la Asamblea Nacional*. Quito.
- Betancourt, M., Peregrín, A., Falcón, M., & Urra, H. y. (13 de Enero de 2007). *Procedimiento para la planificación y gestión integral del desarrollo turístico sostenible a escala local en Cuba*. Cuba: Universidad del Camaguey. Obtenido de <https://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/article/view/173>.

- CAETANO, G. (06 de Febrero de 2003). *Políticas culturales y desarrollo social*. Obtenido de <http://www.campus-oei.org/pensariberoamerica/c04a01.htm>
- CARE, F. (2016). *Etnohistoria de los pueblos y nacionalidad originarias del Ecuador*. Obtenido de <https://www.care.org.ec/wp-content/uploads/2016/02/Modulo-2.pdf>
- CHASSY, Brusse. (Mayo de 2014). *Organic Marketing Report*. Obtenido de RESERCHGATE: http://academicsreview.org/wpcontent/uploads/2014/04/Academics-Review_Organic-Marketing-Report1.pdf>.
- D'Angeli, A. G. (07 de Noviembre de 2011). *Cocina Tradicional*. México, México: Larousse. Obtenido de <http://www.amazon.com.mx/Larousse-cocina-mexicana-Gironella-DAngeli/dp/6072109357>
- ESPE. (2017). *Turismo Comunitario visión estratégica como perspectiva intercultural*. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/13754/1/978-9942-765-20-8%20TURISMO%20COMUNITARIO%20VISI%C3%93N%20ESTRAT%C3%89GICA%20COMO%20PERSPECTIVA%20INTERCULTURAL.pdf>
- FAO. (26 de Diciembre de 2018). OPS. Obtenido de https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10433:educacion-inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-dealimentos&Itemid=41278&lang=es
- Freundt, R. R. (2020). *La preservación ambiental en la actualidad y el impacto económico en la población de nueva requena región ucajali*. Obtenido de <https://biblio.ecotec.edu.ec/revista/edicionespecial/TURISMO%20COMUNITARIO.pdf>.

- Gutiérrez de Alva, C. (2012). *Historia de la Gastronomía* . Obtenido de <http://www.imchef.org/historia-de-la-cocina-un-buen-resumen/>
- Harman Group. (2010). *Beyond Organic & Natural* . Obtenido de <http://www.hartman-group.com/downloads/beyond-organic-natural-report-overview.pdf>
- JARAMIJO, G. M. (03 de Noviembre de 2014). Obtenido de <http://www.jaramijo.gob.ec/jaramijo/>
- Koch. (2011). *Cocina e identidad la culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Peru: Biblioteca Nacional del Perú N 2011-12361. Obtenido de <https://repositorio.cultura.gob.pe/>
- Ley de Turismo . (27 de 12 de 2002). Obtenido de <https://www.ambiente.gob.ec/>
- Ley Gestion Ambiental. (10 de 09 de 2004). Obtenido de <https://www.ambiente.gob.ec/>
- MAGDA FRANCISCA, C. M. (2017). Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/331407876_AGROTURISMO_ESENCIA_Y_CHARACTERISTICAS
- Manabi. (2016). *Gobierno Provincial de Manabí* . Obtenido de <http://www.manabi.gob.ec/index.php/en/cantones/rocafuerte.html>
- Mejía, L. M. (2014). *Tendencias gastronómicas. Culinaria*. Obtenido de https://bibliotecaunapec.blob.core.windows.net/tesis/CM_CI_ATH_07_2019_ET190150.pdf
- Moreno, S. (2013). *Investigación de la cocina tradicional ecuatoriana en las comunidades de Pilahuín y Huapante de los cantones de Ambato y Píllaro de la provincia de*

Tungurahua y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda. Obtenido de

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13138/1/53194_1.pdf

- Mouries, T. (2014). *Vigencia de lo ancestral en la amazonia peruana*. Obtenido de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0254-92122014000100002
- Nuñez, J. (2016). *Cocina Ecuatoriana*. Obtenido de <http://revistas.esPOCH.edu.ec/index.php/mktDESCUBRE/article/download/684/688/>
- Organización Mundial de Turismo. (1991). *Conferencia Internacional de Estadísticas de Turismo y Viajes*. Obtenido de http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/Cesop/Comisiones/d_turismo.htm
- Payero, L. (2014). *El derecho de autodeterminación de los pueblos*. Obtenido de http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/Cesop/Comisiones/d_turismo.htm
- POLÍTICA AMBIENTAL SINA . (2022).
- POLÍTICA AMBIENTAL SINA. (2002). *Ministerio del Medio Ambiental*. (M. d. Nacional, Ed.) Obtenido de http://cmap.upb.edu.co/rid=1195259861703_152904399_919/politica_educacion_amb.pdf
- Ramos, M. (2011). *La Gastronomía de México, Identidad Cultural desvalorada en el ámbito del turismo mexicano*. (Catalunya, Ed.) Obtenido de <https://dugidoc.udg.edu/handle/10256/10111>
- Raúl, L. (9 de 3 de 2011). *Scribd*. Obtenido de <https://es.scribd.com/>

- Revista Turismo N° 16. (2006). *Desarrollo Sostenible y Tuirsmo Comunitario*. (L. Paz, Ed.) Obtenido de <https://biblio.ecotec.edu.ec/revista/edicionespecial/TURISMO%20COMUNITARIO>.
- Sampieri, R. H. (2010). *metodologia de la investigacion méxico*. Obtenido de https://www.uv.mx/personal/cbustamante/files/2011/06/Metodologia-de-la-Investigaci%C3%83%C2%B3n_Sampieri.pdf
- Schlüter., J. M.-R. (2003). *Gastronomía y turismo*. (B. Aires, Ed.) Obtenido de <http://www.cieturisticos.com.ar/UNA%20INTRODUCCION%20gastronomia%20y%20turismo.pdf>
- Torres Bernier, E. (2003). *Del turista que se alimenta al turista que busca comida - Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo* . Obtenido de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=2031734&pid=S1851-1732201100030001200003&lng=en
- Turismo, L. d. (27 de 12 de 2002). Obtenido de <https://www.ambiente.gob.ec/>
- UNESCO. (26 de Julio de 2002). *Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural*. Obtenido de https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000127162_spa.
- UNESCO. (26 de Julio de 2022). Obtenido de https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000127162_spa.
- Vallejos. (2017). Patrimonio alimentario y cocina ancestral. 61-75. Obtenido de <https://revistaholopraxis.com>

Anexos

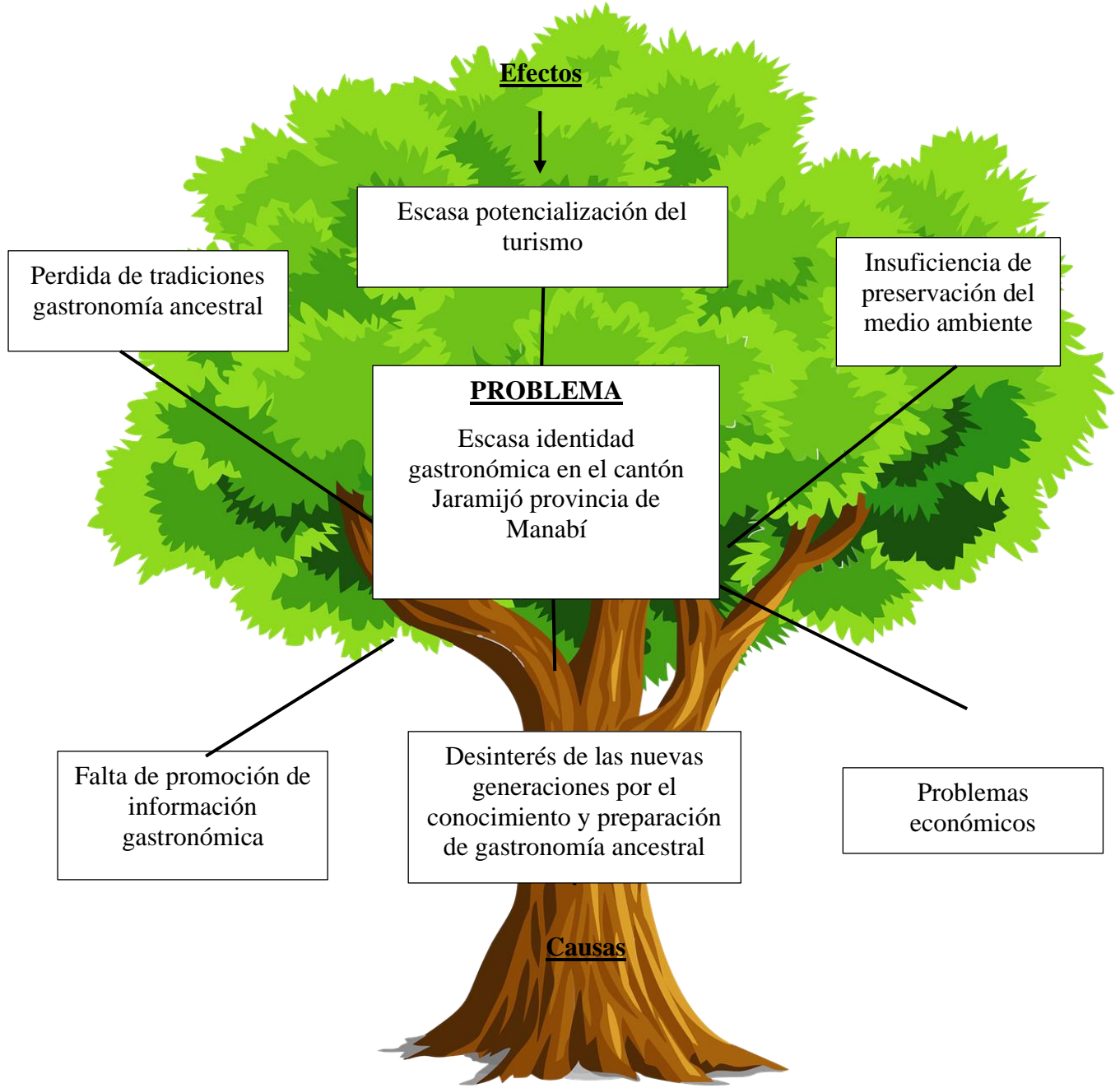


Tabla 33: Árbol del problema

Fuente: Elaboración Propia

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABI

ENTREVISTA DIRIGIDA A PERSONAS NATURALES DEL CANTÓN JARAMIJÓ

Nombre y Apellido: _____

Edad: _____

- 1) ¿Es usted residente actualmente en el cantón Jaramijó?
- 2) Qué platos ancestrales usted conoce. ¿Y cuáles son?
- 3) ¿Cómo aprendió usted a elaborar este platillo ancestral?
- 4) ¿Qué utensilios manipula usted en la elaboración de los platos ancestrales?
- 5) ¿Con que productos prepara usted la comida ancestral?
- 6) ¿Sigue viva la tradición gastronómica ancestral en su familia? ¿Y cómo se ha conservado esta tradición?
- 7) ¿Considera usted importante mantener la tradición gastronómica de manera permanente?
- 8) ¿La gastronomía ancestral ayuda a mantener las costumbres y tradiciones del lugar?
- 9) ¿Qué opina usted sobre la implementación de recetas ancestrales en los establecimientos de restauración?

Tabla 34: Formato de Entrevista #1

Fuente: Elaboración Propia

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

ENTREVISTA DIRIGIDA AL DEPARTAMENTO DE TURISMO DEL CANTÓN

JARAMIJÓ

Datos del entrevistado

Nombre y Apellido: _____

Edad: _____

- 1) ¿Conoce usted sobre la gastronomía ancestral que predomina en Jaramijó? ¿Y cuáles son esos platos ancestrales?
- 2) ¿Considera usted que la gastronomía ancestral es una alternativa de desarrollo para el turismo de la localidad?
- 3) ¿Qué plato reconoce usted es el que sobresale en la preparación ancestral en Jaramijó?
- 4) ¿Conoce usted actualmente algún plato ancestral que se elabore en la zona?
- 5) ¿Las autoridades, organizaciones y los habitantes tienen una buena relación en la búsqueda del desarrollo turístico de la localidad?
- 6) ¿Existen proyectos que busquen el rescate de la ancestralidad del cantón implementando el apoyo de proyectos y ferias gastronómicas que busca el rescate de la cultura y el alza del turismo?
- 7) ¿Qué propondría usted para potenciar o fortalecer el Turismo Gastronómico ancestral como alternativa de desarrollo para el cantón Jaramijó?

Tabla 35: Formato de Entrevista #2

Fuente: Elaboración Propia

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

**ENTREVISTA DIRIGIDA AL DEPARTAMENTO DE GESTIÓN AMBIENTAL DEL
CANTÓN JARAMIJÓ**

Datos del entrevistado

Nombre y Apellido: _____

Edad: _____

- 1) ¿Conoce usted acerca de productos que se cultivan en el cantón?
- 2) ¿Cuáles de estos productos son más consumidos por los locales?
- 3) ¿Considera factible que las preparaciones de recetas manabitas sean elaboradas con productos orgánicos locales cultivados de manera sostenible?
- 4) ¿Cree usted que el cantón Jaramijó sufre de contaminación debido a la fuerte cantidad de desechos que se generan por la gastronomía local?
- 5) ¿Cómo departamento ambientalista cuál en su principal enfoque para reducir estos desechos de productos alimenticios?
- 6) ¿Desde su punto de vista considera importante generar una conciencia ambiental a los residentes del cantón a través de capacitaciones y ferias que ayuden a fomentar el buen uso de los productos locales para la elaboración de platos ancestrales?

Tabla 36: Formato de Entrevista #3

Fuente: Elaboración Propia

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

ENTREVISTA DIRIGIDA AL SECTOR DE RESTAURACIÓN DEL CANTÓN

JARAMIJÓ

Datos del entrevistado

Nombre y Apellido: _____

Edad: _____

- 1) ¿Es usted residente de Jaramijó?
- 2) ¿Cuánto tiempo lleva de funcionamiento el restaurante “El Embajador”?
- 3) ¿Conoce usted acerca de gastronomía ancestral?
- 4) ¿Sigue viva la tradición gastronómica ancestral en su familia?
- 5) ¿Actualmente conserva algún platillo tradicional?
- 6) ¿Sigue usando en la actualidad alguno de estos utensilios a la hora de preparar la comida?
¿Por qué y cuáles son?
- 7) ¿Dentro de la preparación de sus platillos usted utiliza ingredientes locales ancestrales
los cuales producen un efecto diferente en su olor y sabor?
- 8) ¿Cuáles son los métodos de preservación ambiental que usted implementa dentro del
restaurante?
- 9) ¿Según su criterio usted considera que la comida actual es distinta a la ancestral? ¿Por
qué?

Tabla 37: Formato de Entrevista #4

Fuente: Elaboración Propia

<p align="center">Entrevista #1</p>  <p align="center"><i>Ilustración 33:Foto de Sra. Mercedes Franco (Entrevistada)</i></p>	<p align="center">Entrevista #2</p>  <p align="center"><i>Ilustración 34: Foto de Sra Gladis Marin (Entrevistada)</i></p>	<p align="center">Entrevista #3</p>  <p align="center"><i>Ilustración 35: Foto de Lic. Geoconda Menendez (Entrevistada)</i></p>	<p align="center">Entrevista #4</p>  <p align="center"><i>Ilustración 36: Foto de Ing. Gema Chilán (Entrevistada)</i></p>
<p>Nombre: Mercedes Matilde Franco Delgado Edad: 85 años Género: Femenino</p>	<p>Nombre: Gladis Marín Edad: 59 años Género: Femenino</p>	<p>Nombre: Lic. Geoconda Menéndez Franco Edad: 46 años Género: Femenino Cargo: Analista del área de turismo, cultura y patrimonio</p>	<p>Nombre: Ing. Gema Chilán Cevallos Edad: 32 años Género: Femenino Cargo: Técnica del departamento de Gestión Ambiental</p>
<p align="center">Entrevistado #5</p>  <p align="center"><i>Ilustración 37: Foto de Elvis Véliz (Entrevistado)</i></p>	<p align="center">Entrevistado #6</p>  <p align="center"><i>Ilustración 38: Foto de Carlos Carrión (Entrevistado)</i></p>	<p align="center">Entrevistado #7</p>  <p align="center"><i>Ilustración 39: Foto de Jacinta del Carmen (Entrevistada)</i></p>	<p align="center">Entrevistado #8</p>  <p align="center"><i>Ilustración 40: Foto de María Mendoza (Entrevistada)</i></p>
<p>Nombre: Elvin Alan Veliz Chávez Edad: 25 años Género: Masculino</p>	<p>Nombre: Carlos Rodolfo Carrión Astudillo Edad: 72 años Género: Masculino</p>	<p>Nombre: Jacinta del Carmen Mero Santana Edad: 69 años Género: Femenino</p>	<p>Nombre: María Magdalena Mendoza Veliz Edad: 60 años Género: Femenino</p>

Tabla 38: Datos de los Entrevistados

Fuente: Elaboración Propia

FORMATO DE ENCUESTA

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

Facultad de Educación, Turismo, Arte y Humanidades – Carrera Turismo

“Gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales en la preservación ambiental en el cantón Jaramijó”

Objetivo: Analizar la gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales en la preservación ambiental en el cantón Jaramijó

1) Edad

- 20 – 30
- 31 – 50
- 51 – 60
- 61 en adelante

2) Sexo

- Masculino
- Femenino

3) ¿Conoce usted de la gastronomía ancestral del cantón Jaramijó?

- Si
- No

4) ¿Considera que la gastronomía ancestral es parte de la cultura del cantón Jaramijó?

- Si
- No

5) ¿Cree usted que las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía ancestral de la localidad?

Si

No

6) ¿Qué tipo de comida considera que la generación actual prefiere consumir?

Comida Rápida

Comida Casera

Comida Vegetariana

Comida Típica

Comida Vegana

Comida Ancestral

Otros

7) ¿Sabía usted que la gastronomía ancestral es más nutritiva que la gastronomía actual?

Si

No

8) Para la preparación de estos platos ancestrales se utilizaba utensilios antiguos. ¿Cuáles de esto considera usted el más importante a la hora de preparar estos platillos?

Cuchara de mate

Horno de leña

Ollas de barro

Vasijas de barro

Piedra de moler

Molinillo de madera

Todos

Otros

9) ¿En su hogar aún se utilizan algunos de los utensilios ancestrales citados con anterioridad?

- Si
- No

10) ¿Qué tipos de ingrediente locales recuerda con mucha frecuencia que se utilizaba en la gastronomía ancestral?

- Ají dulce
- Yuca
- Verde
- Maní
- Cilantro
- Oréganon
- Albaca
- Cebollín
- Tomillo
- Cilantro de pozo
- Otros

11) ¿Conoce de gente que aun siga cultivando este tipo de ingredientes para la preparación de sus platillos?

- Si
- No

12) En su conocimiento. ¿Cuál de estos platillos ancestrales aún se sigue preparando en la actualidad?

- Seco de gallina criolla
- Estofado de cabezudo
- Estofado de murico
- Tortas de pescado y chancho
- Camotillo frito
- Pescado con maní
- Pescado hornado
- Menestra de frejol seco
- Viche
- Otros

13) ¿De qué manera cree usted que se pueda fortalecer estas tradiciones de gastronomía ancestral?

- Restaurantes de comida típica
- Publicaciones
- Exposiciones
- Ferias y festivales
- Otros

14) ¿Cree usted que la implementación de un recetario gastronómico dinamizará el Turismo Cultural en el cantón Jaramijó?

- Si
- No

Tabla 39: Formato de entrevista

Elaboración: Propia

GASTRONOMÍA ANCESTRAL MANABITA Y EL USO DE INGREDIENTES LOK

Preguntas Respuestas **384** Configuración

384 respuestas [Vinculo a Hojas de cálculo](#)

No se aceptan más respuestas

Mensaje para los que responden

El formulario ya no admite respuestas

Resumen Pregunta Individual

Ilustración 41: Google Forms (Resultados de encuesta)



Ilustración 42: Entrevista a el Sr. Carlos Carión



Ilustración 43: Entrevista a Elvin Veliz



Ilustración 44: Entrevista en el "Embajador"



Ilustración 45: Entrevista a la Ing. Gema Chilan



Ilustración 46: Entrevista en el GAD de Jaramijó



Ilustración 47: Entrevista a la Lic. Geoconda Menendez



Ilustración 48: Entrevista a la Sra. Matilde Franco