



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“REGISTRO DE LOS DULCES TRADICIONALES COMO
PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD
ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS, 2018”**

TRABAJO DE TITULACIÓN:

TIPO: Etnografías

Presentado para optar el grado académico de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTORA: KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO

TUTOR: LCDA. ANDREA FIERRO, MBA

Riobamba – Ecuador

2019

©2019, Karen Alexandra Romero Nazareno

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

El Tribunal de Trabajo de Titulación tipo Etnografías certifica que el: **“REGISTRO DE LOS DULCES TRADICIONALES COMO PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS, 2018”**, de responsabilidad del señorita Karen Alexandra Romero Nazareno, ha sido minuciosamente revisado, quedando autorizado su presentación.

	FIRMA	NOMBRE
Lcdo. Andrea Fierro DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN	_____	_____
Lcda. Jessica Robalino MIEMBRO DEL TRIBUNAL	_____	_____
Ing. Rafael Inty Salto Salto Hidalgo DOCUMENTALISTA SISBIB ESPOCH	_____	_____

Yo, KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO soy de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en este trabajo de Titulación y el patrimonio intelectual de la Tesis de Grado pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO

DEDICATORIA

El trabajo de titulación se lo dedico a mis padres quienes me han apoyado para poder llegar a esta instancia de mis estudios, ya que ellos siempre han estado presentes para apoyarme moral y psicológicamente en todo el transcurso de mi vida.

A mi tía Floricela por apoyarme en cada paso durante todo este tiempo, brindándome sus consejos y dándome su comprensión en cada momento de mi vida.

A mis hermanos Hugo, José Luis y Marcos por ser un ejemplo de estudio y apoyarme en los momentos más difíciles de mi vida. A José Luis por ser un gran apoyo a lo largo de mi carrera. A todos ellos por llenar mi vida de grandes momentos que hemos compartido.

Y a Dios, quien me ha guiado y me ha mostrado el camino a seguir, ha sido mi inspiración para alcanzar mis metas y sobrepasar mis objetivos que se me han presentado a lo largo de esta trayectoria.

KAREN ALEXANDRA

AGRADECIMIENTO

A la ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO, por abirme las puertas para poder crecer en el ámbito profesional, por inculcarme una vida llena de aprendizaje, experiencias y sobre todo felicidad.

Profesoras.

Gracias a la Lic. Andrea Fierro miembro del trabajo de titulación, les agradezco por todo el apoyo brindado a lo largo de la carrera, por su tiempo, amistad y por los conocimientos que me transmitieron.

KAREN ALEXANDRA

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Karen Alexandra Romero Nazareno; declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Por si gentil atención, anticipo mi agradecimiento.

Atentamente:

Karen Alexandra Romero Nazareno

C.I: 0803462894

CERTIFICADO

El presente Trabajo de Titulación **“REGISTRO DE LOS DULCES TRADICIONALES COMO PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS, 2018”** ha sido revisado y se autoriza su presentación.

.....
Lcda. Andrea Fierro
DIRECTOR TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo etnografías ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Lcda. Andrea Fierro, M.Sc.

DIRECTOR

Lcda. Jessica Robalino, MBA

MIEMBRO

ÍNDICE DE CONTENIDO

RESUMEN	xvi
ABSTRACT	xvii
INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS:	2
Objetivo general:	2
Objetivos específicos:	2
CAPITULO I	3
1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL	3
1.1. Marco teórico	3
1.1.1. Etnografía	3
1.1.1.1. <i>La etnografía como método</i>	3
1.1.2. Cultura	4
1.1.3. Turismo	4
1.1.4. Patrimonio inmaterial	5
1.1.4.1 <i>Patrimonio cultural alimentario</i>	5
1.1.5 Gastronomía	5
1.1.5.1 <i>Importancia de la gastronomía</i>	6
1.1.5.2 <i>Historia de la gastronomía</i>	6
1.1.5.3 <i>La tradición</i>	6
1.1.6 Registro	7
1.1.6.1 <i>Tipos de registros</i>	7
1.1.7. Estructura de la ficha de registro	9
1.1.8 Dulces	9
1.1.8.1 <i>Origen de los dulces</i>	10
1.1.8.2 <i>Aspectos históricos de los dulces tradicionales</i>	10
1.1.8.3 <i>Historia de los dulces esmeraldeños</i>	10
1.1.8.4 <i>Dulces tradicionales de esmeraldas todavía se cuece con leña</i>	11
1.1.8.5 <i>Clasificación de los dulces tradicionales de esmeraldas</i>	11
1.2 Provincia de Esmeraldas	14
1.2.1 Reseña histórica	14
1.2.2 Ubicación geográfica	15
1.2.3 Superficie	15
1.2.4 División política	16
1.2.5 Relieve	16
1.2.6 Clima	17

1.2.7	<i>Temperatura</i>	17
1.2.8	<i>Flora</i>	18
1.2.9	<i>Fauna</i>	18
1.2.10	<i>Ecosistemas</i>	19
1.2.11	<i>Patrimonio biológico</i>	19
1.2.12	<i>Hidrología</i>	19
1.2.13	<i>Suelo</i>	20
1.2.14	<i>Áreas naturales protegidas</i>	20
1.2.15	<i>Ecosistema</i>	20
1.2.16	<i>Economía</i>	21
1.2.17	<i>Turismo</i>	21
1.2.18	<i>Sistema socio – cultural</i>	22
1.2.19	<i>Gastronomía de esmeraldas</i>	22
1.3	Marco conceptual	23
1.4	Marco legal	24
1.4.1	<i>Constitución de la república del ecuador</i>	24
1.4.2	<i>Plan nacional del buen vivir</i>	24
1.4.3	<i>Ley de turismo</i>	26
	CAPÍTULO II	27
2.	MARCO METODOLÓGICO	27
2.1	Localización y temporalización	27
2.1.1	<i>Localización</i>	27
2.1.2	<i>Temporalización</i>	27
2.2	Identificación de variables	27
2.3	Descripción de las variables	28
2.4	Operacionalización de variables	28
2.3	Tipo y diseño de la investigación	29
2.4	Métodos y técnicas	29
2.5	Datos de localización	30
2.5.1	<i>Fotografía referencial</i>	31
2.5.2	<i>Datos de identificación</i>	31
2.5.3	<i>Descripción de la manifestación</i>	32
2.5.4	<i>Parámetros particulares:</i>	32
2.5.5	<i>Valoración</i>	33
2.5.6	<i>Interlocutores</i>	33
2.5.7	<i>Anexos</i>	34
2.5.8	<i>Datos de control</i>	34

2.6	Población	34
2.6.1	<i>Muestra</i>	36
2.6	Descripción de procedimientos	37
2.7.1	<i>Elaboración de los instrumentos</i>	37
2.7.2	<i>Aplicación de los instrumentos</i>	37
2.7.3	<i>Procesamiento de la información</i>	37
2.7.4	<i>Presentación de los resultados</i>	38
2.7.5	<i>Difusión de resultados</i>	38
2.7.6	<i>Elaboración de la propuesta</i>	38
	CAPÍTULO III	39
3.	PRESENTACIÓN Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	39
3.1	Sustento teórico en relación a los dulces tradicionales que forman parte de la gastronomía Esmeraldeña.	39
3.2	Identificación de los dulces tradicionales, métodos, técnicas culinarias e ingredientes para su preparación.	41
3.3	Recetas de la preparación de los dulces tradicionales	50
3.4	Desarrollo de la propuesta	57
3.5	Dulces tradicionales que se expenden en la ciudad de esmeraldas provincia de esmeraldas	83
3.5.1	<i>Codificación</i>	83
3.6	Análisis de las entrevistas	85
3.6.1	<i>Estudio de las entrevistas</i>	88
3.6.2	<i>Historia métodos y técnicas utilizadas en la elaboración de los dulces tradicionales de la ciudad de esmeraldas</i>	88
3.7	Recetas de dulces tradicionales	89
	CAPÍTULO IV	110
4.	REGISTRO DE LOS DULCES TRADICIONALES COMO PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS, 2018	110
4.1	Objetivos:	110
4.2	Antecedentes:	110
4.3	Introducción	110
	CONCLUSIONES	112
	RECOMENDACIONES	113
	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-2: Operacionalización de variables.....	28
Tabla 2-2: Población.....	34
Tabla 1-3: Sustento teórico.....	39
Tabla 2-3: Receta Mazamorra de Maíz.....	40
Tabla 3-3: Sexo de los encuestados.....	41
Tabla 4-3: Consideración del turismo local como una alternativa para el desarrollo.....	42
Tabla 5-3: Dulces tradicionales de Esmeraldas.....	43
Tabla 6-3: Materia prima utilizada en los dulces tradicionales.....	44
Tabla 7-3: Método de preparación.....	45
Tabla 8-3: Utensilios de cocina ancestrales.....	46
Tabla 9-3: Rescate de tradición.....	47
Tabla 10-3: Consumo de los dulces.....	48
Tabla 11-3: Especies a sestarles.....	49
Tabla 12-3: Artesanos que elaboran los dulces tradicionales de la Ciudad de Esmeraldas.....	83
Tabla 13-3: Análisis de las entrevistas.....	85
Tabla 14-3: Receta de la mazamorra de maíz.....	89
Tabla 15-3: Receta del casabe.....	92
Tabla 16-3: Receta del manjar de leche.....	95
Tabla 17-3: Receta del manjar de coco.....	98
Tabla 18-3: Receta de la mazamorra de maíz.....	101
Tabla 19-3: Receta Cocada.....	104
Tabla 20-3: Receta majaja.....	107

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-1: Ubicación Geográfica de Esmeraldas.	15
Figura 2-1: División Política de Esmeraldas.	16
Figura 1-2: Mapas.....	27
Figura 2-2: Descripción de procedimientos.....	37

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-3: Consideración del turismo local como una alternativa para el desarrollo.....	42
Gráfico 1-3: Cual dulces tradicionales usted conoce mas.....	43
Gráfico 3-3: Materia prima utilizada en los dulces tradicionales.....	44
Gráfico 4-3: Método de preparación.....	45
Gráfico 5-3: Utensilios de cocina ancestrales.....	46
Gráfico 6-3: Rescate de tradición.....	47
Gráfico 7-3: Consumo de los dulces.....	48
Gráfico 3-3: Especias asestarles.....	49

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A: Instrumentos de investigación

Anexo B: Encuesta

Anexo C. Ficha A4 (INPC)

Anexo D. Tabla receta estandar

Anexo E. Fotografías

RESUMEN

El presente trabajo de titulación tiene como objetivo elaborar un registro gastronómico a través de la recopilación de información y documentación de los saberes ancestrales de los dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas. Fue una investigación de tipo bibliográfica, descriptiva, no experimental de corte transversal. Se receptó la información aplicando encuestas a la población económicamente activa de la ciudad de Esmeraldas, mediante la cual se pudo identificar los dulces tradicionales de la misma; se aplicó también la entrevista como un instrumento, la cual fué dirigida hacia los 7 diferentes propietarios de los establecimientos de elaboración de dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas. También se llenó las fichas A4 del registro de Instituto Nacional de Patrimonio cultural (INPC) donde su información quedó registrada con datos de localización, fotografía referencial, datos de identificación, historia, Ingredientes, elaboración, interlocutores, anexos, datos de control y la valoración sobre la importancia para la comunidad con el fin de que los dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas queden plasmados en la memoria; para de esta manera realizar la estandarización de procesos e ingredientes por medio de la estandarización de recetas como un aporte profesional a la investigación. El registro gastronómico contribuirá a la identidad gastronómica y al enriquecimiento cultural de la ciudad de Esmeraldas dando como factibilidad al movimiento turístico y económico de quienes manejan los dulces tradicionales. Se recomienda brindar una capacitación a las personas que elaboran los dulces ya que las condiciones en las que se trabaja no son las adecuadas.

Palabras clave: <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <ETNOGRAFÍA>, <REGISTRO GASTRONÓMICO>, <MOVIMIENTO TURÍSTICO>, <SABERES ANCESTRALES>, <ENRIQUECIMIENTO CULTURAL>, <DULCES TRADICIONALES>.

ABSTRACT

The following investigation's objective was to prepare a gastronomic record through the collection of information and documentation of the ancestral knowledge of traditional sweets from Esmeralda's city. It was a bibliographical, descriptive, non-experimental cross-sectional investigation. The information was received by applying surveys to the economically active population from Esmeralda's city, through which it was possible to identify the traditional sweets of the same; the interview was also applied as an instrument, which was directed towards the 7 different owners of the traditional sweets elaboration establishments from Esmeralda's city. The A4 registration records were filled with the Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), where their information was recorded with location data, reference photography, identification data, history, ingredients, preparation, interlocutors, annexes, control data, and the valuation, about the importance for the community in order that the traditional sweets from Esmeraldas city are reflected in the memory; in order to standardize processes and ingredients through the standardization of recipes as a professional contribution to research. The gastronomic record will contribute to the gastronomic identity and cultural enrichment of the Esmeraldas city, giving as feasibility to the tourist and economic movement of those who handle traditional sweets. It is recommended to provide training to people who make sweets because the conditions in which work it is not appropriate.

Keywords: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCE>, <GASTRONOMY>, <ETHNOGRAPHY>, <GASTRONOMIC RECORD>, <TOURIST MOVEMENT>, <ANCESTRAL KNOWLEDGE>, <CULTURAL ENRICHMENT>, <TRADITIONAL SWEETS>.

INTRODUCCIÓN

El registro gastronómico es la recopilación de saberes ancestrales salvaguardo el patrimonio inmaterial, se entiende como un proceso metodológico que busca el desarrollo de acciones encaminadas a la dinamización, transmisión, comunicación y protección a través de la identificación, he impulsa la innovación del sector artesano.

En los últimos años se ha ido perdiendo la tradición de los dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas, por el desconocimiento de las personas, y porque se está desperdiciando la cultura en la gente. Por la introducción de nuevos dulces que han ingresado al mercado de tal manera que se han aislado los dulces tradicionales, este impacto se ve reflejado en los niños, jóvenes y adultos mayores que muchos de ellos pierden el interés y la iniciativa de consumir y promocionarlos.

Por esta razón se ha visto la necesidad de realizar un registro gastronómico de los dulces tradicionales el cual sirve para instruir la identidad gastronómica y a su vez conocer sobre su origen, elaboración, historia, ingredientes y procedimiento de los dulces tradicionales y evitar que nuestras tradiciones se pierdan con el pasar del tiempo, la misma que beneficiará a todas las personas de la ciudad de Esmeraldas.

Una vez realizada la investigación necesaria sobre la historia de los dulces, se presenta el registro de los dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas, en las fichas A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) y a su vez se proporcionará un registro gastronómico.

OBJETIVOS:

Objetivo general:

Desarrollar el registro de los dulces tradicionales como parte del patrimonio gastronómico de la ciudad de Esmeraldas, Provincia de Esmeraldas, 2018.

Objetivos específicos:

- Determinar sustento teórico en relación a los dulces tradicionales que forman parte de la gastronomía esmeraldeña.
- Identificar los dulces tradicionales, métodos, técnicas culinarias e ingredientes para su preparación.
- Documentar la información a través de un registro gastronómico de los dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas.

CAPITULO I

1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

1.1. Marco teórico

1.1.1. *Etnografía*

La etnografía es el arte y la ciencia de describir a un grupo humano: sus instituciones, comportamientos interpersonales, producciones materiales y creencias. Aunque se desarrolló como una manera de estudiar pequeñas sociedades tradicionales analfabetas y de reconstruir sus tradiciones culturales, la etnografía se practica ahora en toda clase de entornos sociales. En cualquier entorno. Los investigadores etnográficos se preocupan fundamentalmente por la vida rutinaria cotidiana de las personas que estudian (Angrosino, 2007).

Los etnógrafos recogen datos sobre la experiencia humana vivida para distinguir patrones predecibles más que para describir cada ejemplo concebible de interacción o producción. La etnografía se realiza en el emplazamiento elegido y el etnógrafo es, en la medida de lo posible, un participante subjetivo en la vida de aquellos a los que estudia, al tiempo que un observador objetivo de su vida (Angrosino, 2007).

1.1.1.1. *La etnografía como método*

El método etnográfico difiere de otras maneras de realizar investigación en ciencia social.

- Es un método de campo: se realiza en los entornos en que vive de hecho las personas reales, más que en laboratorios donde el investigador controle los elementos de los comportamientos que se han de observar o medir.
- Es personalizado: lo llevan a cabo investigadores que están en contacto diario cara a cara con las personas a las que estudian y que, de esta manera, son participantes y observadores de la vida que estudian.

- Es multifactorial: se efectúa mediante el uso de dos o más técnicas de recogida de datos, que pueden ser de naturaleza cualitativa o cuantitativa, para triangular una conclusión de la que pueda decirse que está fortalecida por las múltiples maneras en que se alcanzó.
- Requiere un compromiso a largo plazo: es decir, lo practicaban investigadores que pretenden interactuar con las personas a las que estudian durante un amplio período de tiempo, aunque el marco temporal exacto puede variar de varias semanas a un año o más.
- Es inductivo: se lleva a cabo de tal manera que utiliza una acumulación de detalles descriptivos para levantar patrones generales o teorías explicativas, en lugar de estructurarse para someter a prueba hipótesis (Angrosino, 2007).

1.1.2. Cultura

Según la (UNESCO, 1982), la cultura puede considerarse actualmente como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden.

1.1.3. Turismo

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico.

Como tal, el turismo tiene efectos en la economía, en el entorno natural y en las zonas edificadas, en la población local de los lugares visitados y en los visitantes propiamente dichos. Debido a estos diversos impactos, la amplia gama y variedad de factores de producción requeridos para producir los bienes y servicios adquiridos por los visitantes y al amplio espectro de agentes involucrados o afectados por el turismo, es necesario adoptar un enfoque global del desarrollo, la gestión y la supervisión del turismo. Este enfoque es muy recomendable con miras a la

formulación y puesta en práctica de políticas de turismo nacionales y locales, así como de acuerdos internacionales u otros procesos en materia de turismo (Organización Mundial del Turismo (OMT), 2008).

1.1.4. Patrimonio inmaterial

El patrimonio cultural de una nación o región no está compuesto sólo por monumentos y colecciones de objetos en museos, sino que también por expresiones vivas, intangibles o inmateriales heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes. Según la definición de la UNESCO, el patrimonio cultural inmaterial (PCI) se compone por tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. Algunas de las características del PCI es que es al mismo tiempo tradicional y contemporáneo; integrador y contribuye a la identidad cultural; representativo, transmitiéndose a través de las generaciones; y basado en las comunidades. Su importancia no radica en la manifestación cultural en sí misma, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten, revistiendo un valor social y económico tanto para grupos humanos como para Estados enteros (UNESCO, 2017).

1.1.4.1 Patrimonio cultural alimentario

Según el autor (Unigarro, 2014), considera el patrimonio alimentario como el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva es decir una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un grupo social, lo que hace posible su presencia y sentido se habla de patrimonio alimentario para designar el grupo de elementos materiales e inmateriales que están en relación con el universo y la herencia social de un territorio, ese patrimonio comprende el conjunto de productos agrícolas, brutos y transformados , el conocimiento y la experiencia manejada, producciones artesanales incorporadas a la actividad agrícola, así como cualquier objeto y saber vinculado.

1.1.5 Gastronomía

Es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno. El gastrónomo es el profesional que se encarga de este arte. A menudo se cree erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo, ésta 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 (Fumey & Etcheverría, 2008).

1.1.5.1 Importancia de la gastronomía

Es importante porque rige la vida, entera del hombre y si objeto material es todo lo que se comer, su meta la conservación de los individuos y sus medios de ejecución.

La gastronomía fija el punto exacto de cada sustancia alimenticia, no se puede presentar todos en las mismas condiciones, esta las clasifica según sus diversas cualidades, indica las que pueden asociarse y calibrando sus diversos grados de nutrientes, señala las que debe constar la base de la alimentación junto con las que son solo accesorios y las que al no ser necesarias sin una distracción y llegan a ser el acompañamiento del banquete (Argelia, 2001).

1.1.5.2 Historia de la gastronomía

Según el autor (Heinz, 2016), conocer por qué hacemos lo que hacemos es fundamental para entender cómo ha ido evolucionando las costumbres culinarias con el paso de las eras. Todo es por una razón y es el tiempo y las diferentes personas quienes han logrado difundir los conocimientos necesarios para que sean de nuestro provecho. La historia de la cocina es muy diversa y ha cambiado en cada siglo con nuevas creaciones e ideas, siempre con la mentalidad de mejorar y satisfacer más a los paladares. Para entender la cocina debemos comprender la razón de cocinar, que es alimentarse, y eso nos remonta a los inicios del hombre.

1.1.5.3 La tradición

La tradición es un tiempo aceptado colectivamente como perteneciente e incluso de la memoria colectiva, proyectando desde el pasado para legitimar y justificar el presenté (Argelia, 2001).

La búsqueda de lo natural por parte de los seres humanos no ha pasado desapercibido para los actores sociales y al mismo tiempo que se busca recuperar el control sobre lo que se busca recuperar el control sobre lo que se come, desde el lado de la barrera comercial se ha buscado ofrecer cada vez más al pueblo una mayor información sobre el producto ofertado que lleva hasta su origen destacando elementos tradicionales y artesanales para dar al consumidor lo que busca tranquilizando conciencias al mismo tiempo que se reafirma la tendencia hacia lo tradicional y lo natural (Argelia, 2001).

- **Aspectos importantes sobre la tradición**

Aspecto importante relacionado con la tradición en relación a la memoria vivida como el recuerdo, la memoria gustativa, los sabores, los colores y los olores de la niñez; las identidades personales tienen también como punto de referencia la alimentación, la tradición alimentaria, esta aparece estrechamente vinculada al pasado de los individuos para ofertar la tradición al consumidor es básica la publicidad dirigida hacia el público donde juega un papel interactivo ofreciendo por un lado toda una gama de posibilidades a su alcance y por otro asumiendo y jugando como los condicionamientos culturales que influyen sin lugar a dudas en la elección alimentaria (Argelia, 2001).

Desde esta perspectiva la referencia y la búsqueda de la tradición, las referencias al pasado, a los orígenes culturales de los alimentos promocionados, se han convertido desde alimentos promocionales, se han convertido desde hace tiempo en un recurso de especial consenso y efectividad particularmente en lo que a los productos alimentarios se refiere (Argelia, 2001).

1.1.6 Registro

Según (CULTURAL, 2011, pág. 26) El registro es la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea base para la elaboración de diagnósticos, así como para proponer líneas de investigación. Según (Rubio, 2005) El registro, en bases de datos, debe permitir la inclusión de información con carácter confidencial, códigos de ética y protocolos de acceso a la información convenidos con las comunidades y colectividades, lo que facilitaría una mayor participación de comunidades que considera que alguna información relacionada con su PCI de carácter religioso, “sagrado”, o de acceso restringido a especialistas del conocimiento, no debe ser de dominio público, pero que tienen interés en documentar y preservar este patrimonio en estos medios para las generaciones del futuro.

1.1.6.1 Tipos de registros

De acuerdo a la literatura investigada existen diferentes tipos de registros entre los cuales tenemos:

- **Registro mercantil**

Según (Villar, 2001, pág. 1250) Los registros mercantiles territoriales, situados básicamente en las capitales de provincia se ocupan de la inscripción de los empresarios y demás sujetos establecidos por la Ley y de los actos y contratos determinados por el reglamento del registro mercantil.

- **Registro de entidades locales**

Según (Villar, 2001, pág. 1250) Las corporaciones locales constituirán los registros de su personal propio coordinados con los de los registros determinaran las nóminas a efectos de la debida justificación de todas las retribuciones. De intereses las corporaciones locales constituirán un registro de intereses en el que se inscribirán todas las declaraciones sobre bienes y actividades privadas de los miembros de dichos locales.

- **Registro administrativo**

Según (Villar, 2001) La ley impone la informatización de los registros administrativos, proveyendo que a través de convenios interadministrativos se asegure la necesaria intercomunicación entre los mismos, para lo que es preciso la compatibilidad informática y la transmisión telemática de asientos, solicitudes, escritos, comunicaciones y documento. Todo ello se corresponde con la incorporación de las nuevas tecnologías en el funcionamiento de las administraciones públicas y en particular, de los registros administrativos.

- **Registro gastronómico**

El registro gastronómico es la investigación o documentación de una base de datos, con la única finalidad de utilizar y guardar de la manera más adecuada la información facilitada por los habitantes del Cantón Esmeraldas, por el conocimiento y práctica relacionada con el arte culinario, las técnicas y métodos que utilizan, los ingredientes y las recetas de estos dulces así como también la historia y la cultura como parte de este Cantón

- **Tradición**

Es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad. Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural. Por lo tanto, es algo que se hereda y que forma parte de la

identidad. El arte característico de un grupo social, con su música, sus danzas y sus cuentos, forma parte de lo tradicional, al igual que la gastronomía y otras cuestiones (Pérez & Gardey, 2010).

1.1.7. Estructura de la ficha de registro

Según (CULTURAL, 2011, pág. 31)La estructura de las fichas de registro responde a los requerimientos de información de cada uno de los tipos de bienes culturales patrimoniales: muebles, inmuebles y patrimonio inmaterial. La información está organizada en:

- **Áreas:** Conjunto de campos que proporcionan información sobre la temática que da nombre a esa sección. Las áreas se encuentran escritas en mayúsculas y numeradas secuencialmente.
- **Campos:** Datos específicos que aportan información sobre el bien registrado.

Los campos se encuentran escritos en altas y bajas. Estos pueden ser:

- Campos cerrados: Datos predeterminados en cajas de listas y casilleros de selección, que unifican la entrada de información.
- Campos abiertos: En este tipo de campos se utiliza texto abierto, de acuerdo con las especificaciones de los instructivos de cada tipo de bien. Los textos se escriben en altas y bajas, tomando en cuenta las normas gramaticales y ortográficas vigentes.
- Campos mixtos: Es la combinación de campos cerrados con campos abiertos.
En este tipo de campos se inicia con la selección de uno de los ítems del campo cerrado y se detalla mayor información en el campo abierto.

1.1.8 Dulces

Derivada del vocablo latino dulces, se utiliza para calificar a aquello que provoca un efecto agradable y sutil en el paladar. Se trata del sabor que, en una comparación, no resulta salado, amargo ni agrio. El sabor dulce es habitual en el desayuno, la merienda y los postres. Por lo general los alimentos dulces tienen una alta cantidad de hidratos de carbono, en especial de sacarosa (el azúcar común)

También se suele conocer como dulces a ciertos alimentos que se caracterizan por este tipo de sabor, como las mermeladas y los caramelos o golosinas. Es importante tener en cuenta que,

debido al elevado nivel de azúcar, el consumo de dulces debe ser limitado para evitar el desarrollo de caries o problemas de diabetes (Pérez, J., 2017).

1.1.8.1 Origen de los dulces

Según (Novillo, 2006, pág. 11) Hay narraciones registradas en la memoria de artesanos actuales sobre el origen de algunos dulces o sobre el por qué estos adquirieron nombres singulares. Aunque los informantes pueden recurrir a la inventiva generando dudas con respecto a la veracidad de sus versiones, estas finalmente, contribuyen a reafirmar una identidad local, sustentada en la identificación de un dulce como propio de un determinado barrio o sector quiteño. No es casual que se identifiquen las colaciones con San Roque o los helados de paila con la heladería San Agustín: la gente guarda en su memoria referencias o testimonios socialmente transmitidos sobre el lugar en el cual fueron preparados por primera vez dichos dulces, justificando así la identidad local de los mismos.

• **Dulces Característicos Del Siglo Xix E Inicios Del Xx**

Según (Novillo, 2006, pág. 9) El secretario del Conde Ruiz de Castilla, William Bennet Stevenson, menciona en su libro de viajes de 1808 la preparación de golosinas encara meladas o secas que se hacían a base de limas, limones, naranjas y las desaparecidas cidras cosechadas en los huertos de los conventos o casas quiteñas, donde se recolectan naranjas, limas y limones directamente de los árboles, cuando tiene aproximadamente el tamaño de las avellanas, luego se las conserva con todo cuidado y finalmente se les encaramela. Lo que en Quito se considera con toda justicia una labor de confitería es la conservación de la cáscara de las cidras grandes, las que posteriormente son llenadas con naranjas, limones, limas e higos acaramelados.

1.1.8.2 Aspectos históricos de los dulces tradicionales

Según (Novillo, 2006, pág. 5) Los dulces de una localidad o región geográfica son tradicionales, porque en su preparación se reconocen ciertos saberes culinarios que han logrado mantenerse por largos años en un contexto socio- cultural.

1.1.8.3 Historia de los dulces esmeraldeños

Los dulces tradicionales de la provincia de Esmeraldas como en todas las regiones su historia se remonta a las tradicionales recetas de las abuelas.

De esta forma quienes preparan los dulces tradicionales en la provincia tienen su propia historia como salvaguardia de las recetas de las abuelas quienes los hacían solo en ocasiones especiales. En la actualidad la mayoría de estos dulces provienen de talleres artesanales en donde se resalta el conocimiento al prepararlos configurando las golosinas con los productos que están a su alcance.

1.1.8.4 Dulces tradicionales de esmeraldas todavía se cuece con leña

Unas 120 familias en Esmeraldas se dedican a la preparación de la cocada. Pero a diferencia de otras recetas, ellos utilizan la leña en el proceso de cocción (El comercio , 2016).

Quienes la preparan desde hace algunos años aseguran que esta tradición perdura porque el humo que genera la leña le da un mejor sabor al producto, a diferencia de otros tipos de cocción. El coco se cocina más lento para no llegar a quemarse y para obtenerlo suave (El comercio , 2016).

La cocada se ha convertido en el sello que distingue a los Esmeraldeños como uno de sus principales dulces tradicionales. También es una fuente de ingresos económicos (El comercio , 2016).

1.1.8.5 Clasificación de los dulces tradicionales de esmeraldas

- **Casabe y mazamorra de maíz**

Según (RMO, 2017) Estos dulces son conocidos como ‘machería’ y entre estos constan el champú, el casabe, la mazamorra, entre otros, que se elaboraban especialmente para las fiestas religiosas.

Los ingredientes básicos de su cocina son coco, panela, chirarán, anís estrellado, clavos de olor y limoncillo, materias primas indispensables para todos sus platos (RMO, 2017).

- **Manjar leche.**

El origen de nuestro dulce favorito es incierto, ya que existe una disputa histórica entre argentinos, brasileños, chilenos, colombianos y uruguayos (Barbero, 2015)

También conocido como manjar, manjar blanco, arequipe o cajeta es un dulce tradicional de Hispanoamérica y corresponde a una variante caramelizada de la leche. Su consumo es extendido por todos los países latinoamericanos y en aquellos lugares donde existe una extensa colonia inmigrante de estos países, como España (Barbero, 2015)

Existen diversos relatos en relación al origen; sin embargo es difícil establecer cuál es el verdadero ya que muchos de los países donde se lo produce se atribuyen su invención Durante cuatro horas en una paila de bronce (Barbero, 2015)

- **Manjar de Coco**

Este producto se lleva elaborando por más de 20 años. Magdalena Ayovi implementa sus conocimientos gastronómicos por medio de un curso de elaboración de dulces y por la enseñanza impartida por su madre, hoy en día realiza su producto con la ayuda de su hija de la cual espera se siga manteniendo la tradición de la elaboración brindando al turista un producto de calidad y agrado para su viaje.

El sabor tropical representado fielmente con el coco encuentra una de sus máximas expresiones culinarias en el manjar, suave dulce que sin llegar a empalagar, deleita el paladar de quien lo degusta nos comenta Magdalena.

Relata que su gusto por el coco se da hace muchos años atrás, cuando apenas contaba con unos 4 años y probó su primer helado de coco, desde ese mismísimo momento su sentido del gusto quedó enamorado de ese sabor que ha perdurado en el tiempo y se ha alimentado de aquellos platos que le incluyen en su preparación es por esto que se vio muy interesada en darle otra variedad al producto (Ayoví, 2018).

- **Conserva de guineo y guayaba**

Según (NEWS, 2009) El bocadillo viene envuelto en hojas secas de plátano. Se trata de una deliciosa masa elaborada con guineo y guayaba, cocidos

A pesar de que es muy dulce no lleva azúcar. “Tiene mucho anís, que le da un sabor particular” El manjar solo se puede disfrutar en verano, cuando hay abundante guineo maduro (NEWS, 2009).

Este dulce, así como un sinnúmero de bocaditos preparados con panela, coco y jugo de caña, tienen su origen en la zona rural del cantón Rioverde, ubicado en el norte de Esmeraldas, los dulces se preparan con las recetas de las abuelas. Ellas los hacían solo en ocasiones especiales (NEWS, 2009).

- **Cocada negra y blanca**

La cocada debe ser muy antigua, pero en el Ecuador no consta en el primer recetario que se tiene noticia, el de Juan Pablo Sanz; aunque sí aparece una “torta de coco”, mención que sugiere la existencia de la cocada. No la incluyó en su recetario tal vez porque era muy popular y por tanto no hacía falta describir su hechura.

La cocada, o como dice el Diccionario de la Real Academia Española, dulce de médula de coco, debió ser muy popular en muchos países. Se piensa que el coco es originario de las islas del Pacífico y fue a Europa desde el trópico merced a la gestión de los exploradores, saqueadores y civilizadores que recorrieron todos los continentes, en los años del Renacimiento. En España, el dulce de coco se denominó cocada y así llegó hasta nosotros, salvo a Venezuela, en donde cocada es un refresco.

Se conoce las siguientes clases de cocadas: la prieta, que es coco con raspadura; la blanca, que es coco con azúcar, y la de huevo, que es coco con azúcar y yemas. Estas son cocadas de paila. Otra es la cocada de horno, que es de ralladura de coco y azúcar. Otra es ralladura de coco con azúcar y bañada con chocolate.

La cocada ha sentado sus reales en la provincia de Esmeraldas; bien se ve que es la vertiente dulce del coco que compite con la vertiente de sal de los encocados. Sin embargo, en todas las ciudades del Ecuador es posible encontrar delicadas cocadas de azúcar, de panela y de horno. No confundir, por ahora, con el coco chileno que también se lo come, al natural, pero que antes sirvió para completar la moneda: “calé con coco” y para apostar en el juego de la perinola, en día de difuntos, cuando todavía la gente no viajaba a las playas a comer ceviches y beber cerveza (Barrera, 2017).

- **Majaja**

La majaja es un bocadillo típico de la costa pacífica de Colombia. Se trata de una deliciosa arepa de choclo con panela raspada (guía de la cocina).

- **Cocada de hoja**

Hasta hace cinco años había negocios en cada esquina. Coco, caña de azúcar y papaya. Esos son los ingredientes principales del tipo más antiguo de cocada: la envuelta en hoja de plátano. Hasta hace cinco años se la encontraba en cada esquina de Esmeraldas. Hoy se ha vuelto escasa. Edith Velasco lo recuerda. Ella es parte de las últimas familias de artesanos que desde hace casi 80 años se dedican a la elaboración del dulce esmeraldeño (últimas noticias, 2013).

1.2 Provincia de Esmeraldas

1.2.1 Reseña histórica

Esmeraldas era conocida como "tierra de los yumbos" a quienes se consideraba como indios salvajes y peligrosos. Estas tribus eran las de los Niguas, Lachis, Campaces, Malabas y Cayapas. La falta de caminos seguros mantuvo a la provincia aislada hasta fines del siglo XVIII. El primero que trabajó en la empresa de comunicar Esmeraldas con la sierra fue don Pedro Vicente Maldonado que dedicó siete años a abrir un camino de herradura que partía desde Cotocollao y continuaba por Nono hasta establecer un embarcadero en la confluencia de los ríos Caone y Blanco, mérito que lo convirtió en el único Gobernador y Teniente de Atacames, recibiendo el título en nombre del Rey Felipe V de España. En esa época la provincia de Esmeraldas comenzaba en la isla de Tumaco y se prolongaba hasta Bahía de Caráquez desde la anulación definitiva de la Gobernación de Caráquez, además estos fueron territorios que incluían a Cabo Pasado y los territorios de los asentamientos chonanas en el actual cantón Chone, es decir todo el norte de la provincia de Manabí. Tenía 2.000 habitantes y la antigua población de Esmeraldas estaba ubicada en el punto donde el río Viche desemboca en el río Esmeraldas. Su nombre oficial fue el de Gobernación y Tenencia de Atacames como lo rectificó la Presidencia de Quito y la corona española (Ramírez, 2012).

La población negra de la provincia es mayoritaria. Según el historiador González Suárez, los primeros negros que llegaron a Esmeraldas fueron náufragos que ganaron la tierra a nado desde un barco de esclavos que escolló, al mandar por agua dulce a los negros, estos encontraron un clima similar al de África, estableciéndose en esta provincia.

Al internarse en el continente sometieron a las tribus indígenas, entre las que se encontraban los cayapas quienes llamaban "malaba", malo, diablo o "juyungo" (diablo) a los negros, el principal de los cuales era Alonso Illescas que había vivido en Sevilla y hablaba castellano. Escritores esmeraldeños como Julio Estupiñán Tello y Antonio Preciado han revalorizado la aportación negra al desarrollo cultural y han afianzado los valores propios de su raza (rebeldía, sentido de

independencia) y sus manifestaciones culturales que se plasman en la música, el baile y la poesía (Ramírez, 2012).

1.2.2 *Ubicación geográfica*

Está localizada en la frontera norte del país, hacia el Océano Pacífico. Limita por el norte con el Departamento de Nariño (Colombia); por el sur con las provincias de Manabí, Santo Domingo de los Tsáchilas, Pichincha e Imbabura; por el este con las provincias de Imbabura y Carchi; y al oeste con el Océano Pacífico (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

Sus límites geográficos son:

- **Norte:** Colombia y Océano Pacífico
- **Sur:** Manabí y Santo Domingo de los Tsáchilas
- **Este:** Carchi, Imbabura y Pichincha
- **Oeste:** Océano Pacífico (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).



Figura 1-1: Ubicación Geográfica de Esmeraldas.

Fuente: Google maps

1.2.3 *Superficie*

Según el (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020), la Provincia de Esmeraldas tiene una extensión aproximada de 16.031 km².

1.2.4 División política

Esmeraldas se encuentra dividida en 8 cantones: Esmeraldas, Eloy Alfaro, Muisne, Quinindé, San Lorenzo, Atacames, Ríoverde y La Concordia. Siendo su capital la ciudad de Esmeraldas (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).



Figura 2-1: División Política de Esmeraldas.

Fuente: Google maps

1.2.5 Relieve

Esmeraldas se encuentra constituida por relieve de: Costa (relieves colinados y llanuras que corresponden a la región Litoral) y De Montaña (relieves montañosos y escarpados influenciados por la Cordillera de los Andes) (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

El territorio provincial presenta pendientes abruptas y montañosas mayores al 70% de inclinación, las mismas que representan el 36,85% de la provincia; seguido de pendientes muy fuertes-escarpado 50 a 70 % de inclinación con una superficie de 20,22%; fuertes-colinados 25 a 50% el 18,29 %; irregular-ondulación moderada, pendiente irregular, ondulación moderada de 12 a 25% el 4,61%; pendiente de inclinación regular suave o ligeramente ondulada del 5 al 12% el 2,59% y pendientes débiles o casi planas 0-5% con un porcentaje de 14,93% (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

1.2.6 *Clima*

El extremo norte de la provincia de Esmeraldas es de clima tropical muy húmedo; desde la boca del río Santiago hacia el sur es también tropical menos húmedo por la presencia de la brisa del mar; en las estribaciones desde el pie de la cordillera hacia el este, las montañas son húmedas y su clima va temperándose con el aumento de altitud hasta el subtropical subandino. Existen dos climas definidos: tropical monzón con una temperatura promedio de 21° C y tropical húmedo en las cuencas centrales y costa externa septentrional cuya temperatura promedio es de 25° C (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

Se podría caracterizar a la provincia como húmeda, cuya pluviosidad anual seca oscila entre los 500 mm – 700 mm, húmedo con una pluviosidad anual de hasta 2000 mm; y superhúmeda con pluviosidad anual de hasta 7000 mm. La humedad de la provincia aumenta tanto hacia el Sur, como al interior y Norte (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

Las condiciones climáticas otorgan a la provincia una gran potencialidad agrícola, ganadera y forestal. Entre las características de este tipo de clima destacan temperaturas relativamente suaves en invierno y un verano cálido, con precipitaciones distribuidas a lo largo de todo el año con una marcada estación seca entre los meses de Julio y Noviembre específicamente (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

1.2.7 *Temperatura*

Según el (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020), la temperatura oscila alrededor de los 06°C en la parte alta de las estribaciones occidentales de los andes por sobre los 3480 msnm, ubicadas en la cordillera de Toisan en el límite oriental con Imbabura, en el Nacimiento del río Santiago; hasta a los 28°C, en la parte baja litoral y fluvio-marina en San Lorenzo y Muisne Esmeraldas, 2011 - 2020).

1.2.8 Flora

Las principales maderas que se encuentran en el área costera son: chanúl, balsa, laurel, sande, madera blanca, virola, guayacán, y tangaré. Existe también una amplia gama de bellas palmeras, frutales, plantas ornamentales, medicinales y flores de varias especies (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

La flora de esta área incluye la vegetación existente en la costa de Esmeraldas, idéntica a la existente en el Chocó colombiano, el cual se extiende hasta la provincia de Esmeraldas donde la vegetación es muy rica y variada. Se puede destacar en esta vegetación el mangle macho, gateado, zapatero, mangle rojo, caballero, de pava, mangle negro, iguanero, mangle blanco, mangle botón, nato, sapotolongo, ranconcha, majagua, palmicha, cortadera, grandillo, achupalla, guión, sande, moral bobo, higuerón, merequende, salero, clavellín, jigua, guaripito, canelo, amarillo, chanúl, mascarey, garza, anime, ceiba, barbudo, matapalo, chalviande, cebo, tangaré, cucharillo, guayacán, caimitillo, sapotillo, maría, madroño, machare, sangre de gallina, tete guasca, mayo, chinero, moral fino, uva, savaleta, guante, pambil, sancona, chapil, güinul, chontaduro, tagua, jagua, tachuelo, pacó, hoja blanca y negra, palmicha, clavo, pacora, balsa, laurel, yarumo, grocelillo, guabillo, cordón, malva, escobilla, cordoncillo, grama, julepe, guanábano, chirimoya, mate, achiote, paico, caña dulce, caucho de Brasil, aguacate, jack fuit, pepa de pan, guayaba, arazá, guineo, plátano, palma africana, badea, maracuyá, naranja dulce, café, cacao y madroño (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

1.2.9 Fauna

Los mamíferos más importantes de la zona pacífica ecuatoriana son: guanta, cusumbí, guatín, tatabra, mongón, tejón cabeza de mate, tapir, jaguar, venado, ardilla pecarí, perico ligero, oso hormiguero, armadillo, tigrillo piangüero, monos araña, mico y aullador. Entre las aves tucanes, cotorras, pava de monte, pichilingue, loras, papagayos, maruchas, pichichos, churreteras, pilmo, tórtolas, lechuza, pericos, guacamayos, águila, gallinazos, chango, guacharaca, pava de monte, perdiz, garza blanca y negra, martín pescador, chogozo, pato cuervo, tijereta, garcillas, garza morena, águila pescadora, piura, pichilingo, palomas, halcón, etc., entre los roedores se destacan la paca, guatín, tejón y el ratón lao (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

Entre reptiles y anfibios encontramos lagartos, caimán de la costa, iguana, piande, tortugaña, patiamarilla, nupa, tapaculo, baba, culebra equis, falsa coral, verrugosa loro, entre otros; mientras que, entre las especies piscícolas se encuentran la zabaleta, guaño, baba, cubo, barbudo, guatakermo, kenken, viringo, sardina, guabina, guita, róbalo, pargo, tamborero, brujo, palometa,

leiro, lisa, bagre, canchimala, cotudo, alguacil, colorado, tolo, tintorera, madre cazón, raya, corvina aguada, pelada, gualajo, sábalo, barbudo, mongolo. Entre los moluscos se destacan las conchas, almejas, ostiones, mejillones. Los crustáceos camarones de río, cangrejos de barro, langostas, langostino, cangrejo azul, jaiba (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

1.2.10 Ecosistemas

Segun (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020) En Esmeraldas, utilizando el sistema de clasificación de zonas de vida de Holdridge, se ha identificado las siguientes zonas de vida:

- **Bosque Húmedo Tropical**, ubicado en la zona occidental de Esmeraldas, con promedio de lluvia anual, una biotemperatura superior a los 24oC.
- **Bosque Muy Húmedo Tropical – Bosque Pluvial Premontano**, abarca el noroccidente de las provincias de Esmeraldas y Carchi. Su temperatura promedio anual es superior a los 24°C y recibe una precipitación de 4.000 a 6.000 mm de lluvia.
- **Bosque Pantanoso de agua dulce (humedal Forestal)**, ecosistema que ubicado en el área costera de Esmeraldas se compone de varias comunidades cenagosas establecidas detrás del ecosistema estuarino – manglar (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

1.2.11 Patrimonio biológico

Son las especies botánicas medicinales nativas de la Provincia que desde hace mucho son aprovechadas por los habitantes para el tratamiento de diversas dolencias (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

Algunas de estas plantas han sobrepasado las fronteras provinciales, e incluso nacionales, para convertirse en la base química de muchas moléculas con uso farmacológico, pero la mayoría siguen siendo plantas de uso local y no se ha profundizado en su estudio (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

1.2.12 Hidrología

El caudal hídrico de la Provincia se alimenta del bosque tropical húmedo y de los inmensos ríos que descienden desde los Andes hacia el océano (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020)

En la provincia de Esmeraldas se han definido:

- 6 Sistemas Hidrográficos: Mira, Mataje, Cayapas, Verde, Esmeraldas y Muisne.

- 19 Cuencas Hidrográficas: Mira, Mataje, Cayapas, Estero Vainilla, Estero Lagarto, Río Ostiones, Río Mate, Río Río Verde, Río Colope, Estero Camarones, Río Esmeraldas, Río Atacames, Río Súa, Río Tonchigüe, Estero Galera, Río San Francisco, Río Bunche, Río Muisne y Río Balzar.
- 9 Subcuencas principales de las cuencas más grandes: Ríos Santiago y Ónzole (Cuenca del Río Cayapas), ríos Guayllabamba, Blanco, Cole, Canandé, Sade, Viche, y Teone (Cuenca del Río Esmeraldas) (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

1.2.13 Suelo

Según (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020), dadas sus condiciones climáticas, posición fisiográfica, morfología y estado evolutivo; en el territorio esmeraldeño existen un sinnúmero de tipos de suelo y como consecuencia condiciones edáficas variables que a su vez le han permitido el desarrollo de zonas de vida y ecosistemas múltiples. Esta alta variabilidad no obstante está marcada por la presencia de suelos aptos para la agricultura y la ganadería.

1.2.14 Áreas naturales protegidas

La rica diversidad biológica existente en la Provincia, ha recibido el impacto de varios procesos de desarrollo, entre otros la expansión agrícola hacia lugares con otras vocaciones, como los páramos de frailejones; la utilización de las laderas sobre todo en el área andina, cuya ocupación es rápida e incontrolable, generando una degradación de los suelos que aumenta el escurrimiento por destrucción de la cobertura vegetal y así mismo un aumento de la erosión; las prácticas agrícolas en tierras poco aptas y el uso de métodos inapropiados, como en el caso de la zona amazónica en donde la capa freática es mínima y los métodos de cultivos son iguales a los aplicados en el área andina, cuyas características son totalmente diferentes (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

La intervención del hombre en áreas protegidas o en sus zonas de influencia han provocado el desplazamiento y/o extinción local de algunas especies animales y vegetales, como es el caso de las actividades exploratorias de las compañías petroleras; la construcción de carreteras que no consideran aspectos ambientales y socio - culturales; y la colonización que fomenta la explotación irracional de los recursos forestales (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

1.2.15 Ecosistema

Los ecosistemas de la Costa se encuentran altamente intervenidos y alterados, dicha condición se debe al uso intensivo que se les ha dado en función de la expansión agrícola, extracción maderera, ampliación de la frontera urbana, camaronera, entre otros. Se estima que el 95% de los bosques naturales fueron totalmente transformados en cultivos, pastizales y barbechos, a partir de los años cincuenta. Los ecosistemas terrestres costeros mantienen un 17% de su vegetación original y están representados por manglares, manglillo, matorral seco de tierras bajas de la costa, matorral seco montano bajo, bosques deciduos de tierras bajas y piemontano, semideciduos de tierras bajas y piemontano, bosque siempreverde de tierras bajas, guandales, bosque siempreverde montano bajo, herbazales de tierras bajas y sabanas arbustivas (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

En cuanto a los ecosistemas marinos el Informe Biodiversidad 2000 determina la presencia de 11 ambientes marinos: playas, costas rocosas, acantilados, bahías, estuarios, lagunas costeras, islas de barrera, planicies intermareales y costeras, deltas y dunas; un hábitat costero asociado –el manglar– y seis hábitat críticos identificados para aves marinas, playeras y migratorias, para mamíferos marinos y especies amenazadas y comerciales (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

1.2.16 Economía

Según (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020), La producción de la provincia de acuerdo a los datos de las cuentas nacionales ha mantenido una tendencia creciente del 5% anual, lo que muestra una importante recuperación de dinamismo en la economía.

El sector más relevante para la economía provincial es la refinación de petróleo que aporta con un 39% de la economía total de la provincia, le sigue en importancia el sector comercial que aporta con el 15% de la producción a nivel (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

El sector manufacturero, con una importante presencia de la industria palmicultora, aporta con el 13% y en cuarto lugar se encuentra la agricultura. El sector de restaurantes y hoteles, directamente vinculado a la industria turística, apenas aporta con el 2% de la producción total de la provincia (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

1.2.17 Turismo

Tradicionalmente son claros y definidos los sitios turísticos dentro de la provincia, sobre todo por las amplias extensiones de playa con las que cuenta y por el clima cálido con el que cuenta, entre los más importantes destinos se encuentran: Atacames, Tonsupa, Las Palmas, Las Peñas, Súa, Tonchigüe, Muisne, y Mompiche (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

La provincia cuenta con innumerables sitios de interés turístico esto ha permitido alcanzar cierto nivel de desarrollo de la actividad turística en sus diferentes modalidades como el ecoturismo, el etnoturismo, el turismo de aventura, el turismo cultural ligado al “Festival de Música y Danza Afro Americana”, el turismo religioso, el turismo comunitario que se realiza normalmente al interior de los territorios (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020).

1.2.18 Sistema socio – cultural

Según (G.A.D.P Esmeraldas, 2011 - 2020), la provincia de Esmeraldas se encuentra la presencia de afros, mestizos como colonos, y los pueblos indígenas Chachi, Épera y Awá. Por su parte, en la región colombiana se localizan los grupos indígenas Awá y Épera.

1.2.19 Gastronomía de esmeraldas.

Sus exquisitos platos tienen como base productos del mar, carne de animales silvestres, coco, plátano verde, maduro y la chillangua, ingredientes utilizados frecuentemente para la elaboración de los conocidos platos de la culinaria esmeraldeña (GoRaymi, 2017).

La Provincia de Esmeraldas es destacada por la variedad y sabor de sus platos, para ello se utilizan productos como pescados y mariscos, carnes, frutas como coco, plátano verde, maduro y la chillangua. Entre sus platos típicos se encuentran los ceviches, pescado frito con arroz y patacones, sopa marinera, caldo de bagre, arroz con camarón, arroz con concha, cangrejos encocaos, arroz marinero, encocaos de guanta y otros muchos platos, con los que deleitar hasta los paladares más exigentes (GoRaymi, 2017).

Ofrece una gastronomía vernácula única en la geografía ecuatoriana con muchos secretos que le dan un sabor especial muy apetecido en el país. Sus exquisitos platos tienen como base productos del mar, carne de animales silvestres, coco, plátano verde, maduro y la chillangua, ingredientes utilizados frecuentemente para la elaboración de los conocidos platos de la culinaria esmeraldeña (GoRaymi, 2017).

También existen otros platos que se preparan con carnes de caza o carne de monte, como se las conoce comúnmente, (guanta, venado, tatabra, guatín, etc.) que se las ahúman para su preparación, al igual que cierto tipo de pescados como el toyo de allí que se puede encontrar en algunos puestos de comida popular el famoso aserrín de toyo (GoRaymi, 2017).

Las sopas con base de las mismas carnes y mariscos, también son características en Esmeraldas, al igual que el pusandao y el ensumacao, todas muy succulentas y con diversos tipos de mariscos y carnes. Todas estas comidas son condimentadas con hierbas que crecen de forma silvestre en el campo, como la chillangua, chirarán, orégano, albahaca, entre otras (GoRaymi, 2017).

Hay otros platos que se preparan y el visitante podrá disfrutar de ceviches, pescado frito con arroz y patacones, sopa marinera, caldo de bagre, arroz con camarón, arroz con concha, cangrejos encocaos, arroz marinero, encocaos de guanta y muchas delicias más (GoRaymi, 2017).

En postres, dulces típicos no puedes dejar de saborear las famosas cocadas negra y blanca, el manjar de leche, arroz de leche, la conserva de guayaba, las majajas, humitas, troliches, bombón, manjar, los cabellos de ángel, cazabe, mazato y la chucula (GoRaymi, 2017).

Algunos dulces son preparados en base del coco: las cocadas (negra y blanca) y otros de frutas de la zona como piña, papaya verde, grosellas, hobos o ciruelas, guineo, guayaba, maíz, panela y otros a base de leche (GoRaymi, 2017).

La fruta de pan o más comúnmente conocida como pepépán y el chantaduro, son también muy consumidos y es muy común encontrarlos en las calles de la ciudad (GoRaymi, 2017).

1.3 Marco conceptual

Censo.- Lista de la población o riqueza de un país o de una comunidad no estamos incluidos en el último censo (Real Academia Española, 2014).

Etnografía.- Rama de la antropología que tiene por objeto el estudio y descripción de las razas o de los pueblos (Echeverría, 1999).

Metodología.- Es el conjunto de pautas y acciones orientadas a describir un problema. Por la general, la metodología es un apartado de la investigación científica (Definición ABC, 2007).

Patrimonio.- Conjunto de bienes que una persona ha heredado de sus ascendientes: se casó con él por su ingente patrimonio (Actas del Seminario Internacional, 2008).

Tradición.- Es la comunicación de generación en generación de los hechos históricos acaecidos en un determinado lugar y de todos aquellos elementos socioculturales que se suceden en el mismo (Definición ABC, 2007).

Dulce.- Dicho de un alimento que causa cierta sensación suave y agradable al paladar, como la miel, el azúcar, etc (Boletinagrario.com).

Majajas.- Es un bocadillo típico de la costa pacífica de Colombia. Se trata de una deliciosa arepa de choclo con panela raspada (Guia de la Cocina, 2008).

1.4 Marco legal

1.4.1 Constitución de la república del ecuador

- El presente trabajo tiene fundamentos legales como la Constitución de la República del Ecuador en la Sección Cuarta, Cultura y Ciencia en su Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas (Asamblea Constituyente, 2008) (Ministerio de Turismo, 2014).
- Así también el Capítulo Cuarto, sobre los Derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades en el Art. 57.- Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, el siguiente derecho colectivo:
 - Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social (Asamblea Constituyente, 2008).

1.4.2 Plan nacional del buen vivir

- En el objetivo 3 sobre mejorar la calidad de vida de la población. La vida digna requiere acceso universal y permanente a bienes superiores, así como la promoción del ambiente adecuado para alcanzar las metas personales y colectivas. La calidad de vida empieza por el ejercicio pleno de los derechos del Buen Vivir: agua, alimentación, salud, educación y vivienda, como prerrequisito para lograr las condiciones y el fortalecimiento de capacidades y potencialidades individuales y sociales (Consejo Nacional de Planificación, 2013 - 2017) (Ministerio de Turismo, 2014).

1.4.3 Ley de turismo

- Según (Ministerio de Turismo, 2014), Dentro del Reglamento General a la Ley de Turismo enfatiza: En el capítulo II de las Actividades Turísticas y de Quienes las Ejercen en el Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual como por ejemplo el:

- Servicio de alimentos y bebidas.

CAPÍTULO II

2. MARCO METODOLÓGICO

2.1 Localización y temporalización.

2.1.1 Localización

Este trabajo de investigación se realizó en la Provincia Esmeraldas, Cantón Esmeraldas, localizada en la Región Litoral Norte de Ecuador.

2.1.2 Temporalización

El trabajo de titulación tipo etnografía tuvo una duración aproximadamente de 6 meses, en este tiempo se recolectó los datos teóricos necesarios que permitieron justificar el estudio para el registro de los dulces tradicionales como parte del patrimonio gastronómico de la ciudad de Esmeraldas.



Figura 1-2: Mapas

Fuente: La Autora

2.2 Identificación de variables

Variable dependiente: **Registro Gastronómico**

Variable independiente: **Dulces Tradicionales**

2.3 Descripción de las variables

- **Registro gastronómico**

El registro es la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea base para la elaboración de diagnósticos, así como para proponer líneas de investigación.

- **Dulces tradicionales**

Es un alimento que causa cierta sensación suave y agradable al paladar con el coco, y el dulce, propios de la provincia verde, las historias de los artesanos coinciden en una cosa, que la tradición de los dulces no debe perderse porque forma parte de la cultura del esmeraldeño, cada uno dedica su mayor esfuerzo para poder deleitar el paladar de los esmeraldeños y turistas nacionales y extranjeros porque degustan una parte de la historia de la ciudad.

2.4 Operacionalización de variables

Tabla 1-2: Operacionalización de variables

VARIABLE INDEPENDIENTE	CATEGORÍA ESCALA	INDICADOR
Registro Gastronómico	Estructura	<ul style="list-style-type: none"> • Lugar • Material Fotográfico • Nombre del dulce • Descripción de los dulces • Nombre de los Artesanos • Perdida del producto • Dirección • Producto • Anexos • Experiencias • Investigador
VARIABLE DEPENDIENTE		
Dulces tradicionales	Dulces	<ul style="list-style-type: none"> • Mazamorra de maíz • casabe • Manjar de leche • Manjar de coco • Conserva de guayaba y guineo • Cocada • Majaja

	Métodos y Técnicas	<ul style="list-style-type: none"> • Caramelización • Horneado • Cocción
	Festividades	<ul style="list-style-type: none"> • Temporada alta playa • Feriados

Elaborado por: Romero, K. (2018)

2.3 Tipo y diseño de la investigación

Investigación exploratoria Se realiza para conocer el tema que se abordará, lo que nos permita “familiarizarnos” con algo que hasta el momento desconocíamos. Los resultados de este tipo de investigación nos dan un panorama o conocimiento superficial del tema, se obtiene la información inicial para continuar con una investigación más rigurosa, o bien se deja planteada y formulada una hipótesis (Universidad Costa Rica, 2017).

Investigación bibliográfica Es una técnica que consiste en la selección y recopilación de información por medio de la lectura, crítica de documentos y materiales bibliográficos, de bibliotecas, hemerotecas y centros de documentación e información (Córdova, 2013).

Investigación descriptiva Es la que se utiliza, para describir la realidad de situaciones, eventos, personas, grupos o comunidades que se estén abordando y que se pretenda analizar., consiste en plantear lo más relevante de un hecho o situación concreta (Universidad Costa Rica, 2017).

Investigación no experimental Es cualquiera en la que no se manipulan variables ni asignan sujetos de manera aleatoria, se efectuaran observaciones de los sujetos que podrían caer de manera natural en esas condiciones (Hernández, 2012).

Investigación de corte transversal. Es apropiado cuando la investigación se centra en analizar cuál es el nivel de una o diversas variables en un momento dado. Es adecuado para analizar la relación entre un conjunto de variables en un punto del tiempo, puede abarcar varios grupos o subgrupos de personas, objetos o indicadores. (Hernández, 2012).

2.4 Métodos y técnicas

Los métodos técnicos que se aplicaron en esta investigación fueron:

Método Teórico Permiten descubrir en el objeto de investigación las relaciones esenciales y las cualidades fundamentales, no detectables de manera sensorial. Por ello se apoya básicamente en los procesos de abstracción, análisis, síntesis, inducción y deducción (Martínez & Rodríguez, 1975).

Método Empírico Su aporte al proceso de investigación es resultado fundamentalmente de la experiencia. Estos métodos posibilitan revelar las relaciones esenciales y las características fundamentales del objeto de estudio, accesibles a la detección sensorial, a través de procedimientos prácticos con el objeto y diversos medios de estudio (Martínez & Rodríguez, 1975).

Los instrumentos utilizados para el levantamiento de la información fueron:

- **Encuestas:** Serie de preguntas que se hace a muchas personas para reunir datos o para detectar la opinión pública sobre un asunto determinado. (Boletínagrario.com, s.f.)
- **Entrevistas:** se caracteriza porque las preguntas son iguales para todos los entrevistados y son formuladas siguiendo un orden determinado. Previamente es planificada (Brito, 1992).

2.5 Datos de localización

Según (CULTURA, 2011, pág. 37) Área para ingresar los datos básicos e iniciales del registro. Esta información servirá para controlar el fichaje y asignar códigos de identificación y localización geográfica detallada (provincia, cantón, parroquia, localidad), de acuerdo con la normalización vigente emitida por el INEC:

- **Provincia.** Campo cerrado para seleccionar de la caja de listas el nombre de la provincia.
- **Cantón.** Campo cerrado para elegir de la caja de listas el nombre del cantón
- **Parroquia.** Campo cerrado para escoger de la caja de listas el nombre de la parroquia respectiva. Señalar si se trata de una parroquia urbana o rural.
- **Localidad.** Campo abierto en el que se anotará el nombre de la ciudad, comunidad, caserío, anejo, barrio, recinto, sector, o cualquier otra división (territorial, administrativa o histórica) que se maneja al interior de la parroquia urbana o rural.

2.5.1 Fotografía referencial

Según (CULTURA, 2011, pág. 38) Área que ilustra de manera fotográfica la manifestación registrada.

El material fotográfico será utilizado en publicaciones por lo que es importante la composición gráfica, escénica e iluminación de la fotografía. Las fotografías deben presentar los diferentes aspectos de la manifestación en su estado actual (CULTURA, 2011, pág. 38).

Todas las fotografías deberán tomar en cuenta las siguientes especificaciones:

- **Descripción de la fotografía.** Campo abierto para incluir un texto descriptivo que especifique el contenido de la fotografía referencial, en un máximo de 40 palabras y año del registro fotográfico.
- **Código fotográfico.** Identificación de la fotografía asignado automáticamente por el sistema. Para el llenado en campo, el código será el mismo de la ficha añadiendo al final el número ordinal ascendente.

2.5.2 Datos de identificación

Según (CULTURA, 2011, págs. 38,39) Permite colocar los datos específicos de la manifestación registrada y los campos de clasificación en la que se ubica:

- **Denominación.** Campo abierto para señalar el nombre de la manifestación, tal como la comunidad la denomina, procurando que el nombre que se use sea fácilmente comprendido por los usuarios de la información.
 - ✓ En todos los casos, se especificará el nombre de la localidad y la provincia a la que pertenece, respetando los signos de puntuación.
- **Grupo Social.** Campo cerrado para seleccionar el nombre del grupo social considerado como portador de la manifestación.

- ✓ **Lengua.** Se refiere al nombre de la lengua de la comunidad en la que se registró la manifestación.
- ✓ **Subámbito.** Corresponde a las categorías más concretas del ámbito.
- ✓ **Detalle del subámbito.** Campo cerrado para detallar el subámbito al que pertenece la manifestación cultural.

2.5.3 *Descripción de la manifestación*

Según (CULTURA, 2011, págs. 39,40,41) Área para describir la manifestación registrada, de una manera detallada y completa, según los datos etnográficos que surgen como resultado de la investigación de campo y de otras fuentes.

Para llenar la descripción se deberán seguir los siguientes parámetros:

- Mantener una estructura lógica en el texto descrito.
- Redactar en forma clara el texto de la descripción
- Visibilizar las principales características de la manifestación describiendo los elementos que la componen y las particularidades de su práctica, así como su origen.
- Priorizar la descripción de los procedimientos inherentes a la manifestación.
- Tener total concordancia con el ámbito, sub + ámbito y el detalle del subámbito.
- Relacionar los vínculos de la manifestación con otros ámbitos del patrimonio (material e inmaterial) y con otros elementos del entorno (elementos de la naturaleza y de la cultura que permiten su expresión y recreación).

2.5.4 *Parámetros particulares:*

- “Origen;
- Proceso secuencial o cronológico de la manifestación;
- Identificación y descripción de personajes;
- Contextualización de la manifestación;

- Identificación y descripción de elementos (indumentaria, herramientas, accesorios, materiales, ingredientes, etc., su procedencia, uso, forma adquisición;
- Detalle del modelo organizativo” (contraloría, 2001).

En el caso de manifestaciones de la tradición oral (transcripción de versos, leyendas, cuentos entre otros), se realizarán las aclaraciones necesarias para su comprensión (contraloría, 2001).

En el caso de técnicas artesanales tradicionales, detallar el o los procedimientos técnicos completos La descripción no tendrá límite de extensión. (contraloría, 2001).

- **Fecha o período.** Espacio de tiempo en el que se practica la manifestación. **Anual:** Se refiere a la ejecución de la manifestación en un único período o fecha del año, el cual será especificado en el Detalle de la periodicidad;
- **Continua:** Se refiere a la ejecución de la manifestación de manera continua, sin especialidad temporal;
- **Ocasional:** Se aplica a toda manifestación incluida en cualquier ámbito de la que se tenga referencia de la fecha específica de su realización;
- **Otra:** Se emplea cuando la fecha o periodicidad no corresponde a las denominaciones anteriores;
- **Detalle de la periodicidad.** Campo abierto para precisar la fecha o período en el que la se realiza la manifestación (contraloría, 2001).

2.5.5 Valoración

Según (CULTURAL, 2011, pág. 42) Describir el carácter valorativo patrimonial que tanto los interlocutores como el investigador tienen sobre la manifestación inventariada, en relación a temas de trascendencia, importancia local, cambio y vulnerabilidad.

2.5.6 Interlocutores

Según (CULTURAL, 2011, pág. 43) Área destinada para respaldar los datos personales de los interlocutores a fin de identificarlos y ubicarlos si fuese el caso:

- Apellidos y nombres
- Dirección
- Teléfono
- Sexo
- Edad

2.5.7 *Anexos*

Según (CULTURAL, 2011, pág. 44) En la que se deben incluir los materiales adicionales como: documentos de texto, fotografías, videos, material audiovisual. Los respaldos digitales de los anexos deberán estar organizados en archivos claramente identificados:

- Textos
- Fotografías
- Videos
- Audio

2.5.8 *Datos de control*

Según (CULTURAL, 2011, pág. 45) Para detallar los nombres de entidades y personas que intervienen en el registro y fechas respectivas, como constancia de su responsabilidad en el proceso:

- Entidad investigadora
-

2.6 **Población**

Se ha tomado en cuenta como población 66437 personas que representan la población económicamente activa del cantón Esmeraldas según los datos del censo de población y vivienda del año 2010 del INEC.

Tabla 2-2: Población

Edad	Sexo		
	Hombre	Mujer	Total
25	1218	1497	2715
26	1189	1407	2596

27	1111	1338	2449
28	1241	1452	2693
29	1103	1322	2425
30	1208	1412	2620
31	927	1136	2063
32	958	1134	2092
33	962	1145	2107
34	904	1080	1984
35	902	1005	1907
36	813	1020	1833
37	813	946	1759
38	902	1029	1931
39	842	954	1796
40	850	1015	1865
41	754	905	1659
42	785	867	1652
43	702	878	1580
44	734	899	1633
45	778	960	1738
46	775	823	1598
47	756	858	1614
48	777	859	1636
49	736	766	1502
50	752	860	1612
51	604	611	1215
52	617	628	1245
53	610	663	1273
54	622	641	1263
55	608	639	1247
56	592	641	1233
57	578	623	1201
58	494	573	1067
59	445	478	923
60	447	537	984
61	330	348	678
62	361	403	764
63	377	380	757
64	346	381	727
65	403	398	801
TOTAL:	30926	35511	66437

Fuente: INEC

Para realizar esta etnografía se tomó en cuenta habitantes del Cantón Esmeraldas quienes facilitaron los datos para el registro de los dulces tradicionales como parte del patrimonio gastronómico del Cantón Esmeraldas.

2.6.1 Muestra

La recolección de datos es muy importante, los mismos que ayudaron para la determinación del tamaño de la muestra, para poder obtener información autentica y confiable, para ello de aplicó la formula estadística, con un tipo de muestra probabilística:

- N = Tamaño de la muestra
- Z = 1.96 (nivel de confianza es del 95%)
- p = probabilidad a favor (en este caso 5% = 0.05)
- q = probabilidad en contra (1 – p en este caso 1 – 0.05 = 0.95)
- d = error muestral permisible (en esta investigación 5%).

$$\frac{N * Z^2 p * q}{d^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

$$n = \frac{66437 * 1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.05^2 * (66437 - 1) + 1.96^2 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{66437 * 3.84 * 0.05 * 0.95}{0.0025 * 66437 + 3.84 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{12123.15801}{166.272476}$$

$$n = 104$$

Se obtuvo como resultado la aplicación de 104 encuestas a los habitantes de la ciudad de Esmeraldas.

2.6 Descripción de procedimientos

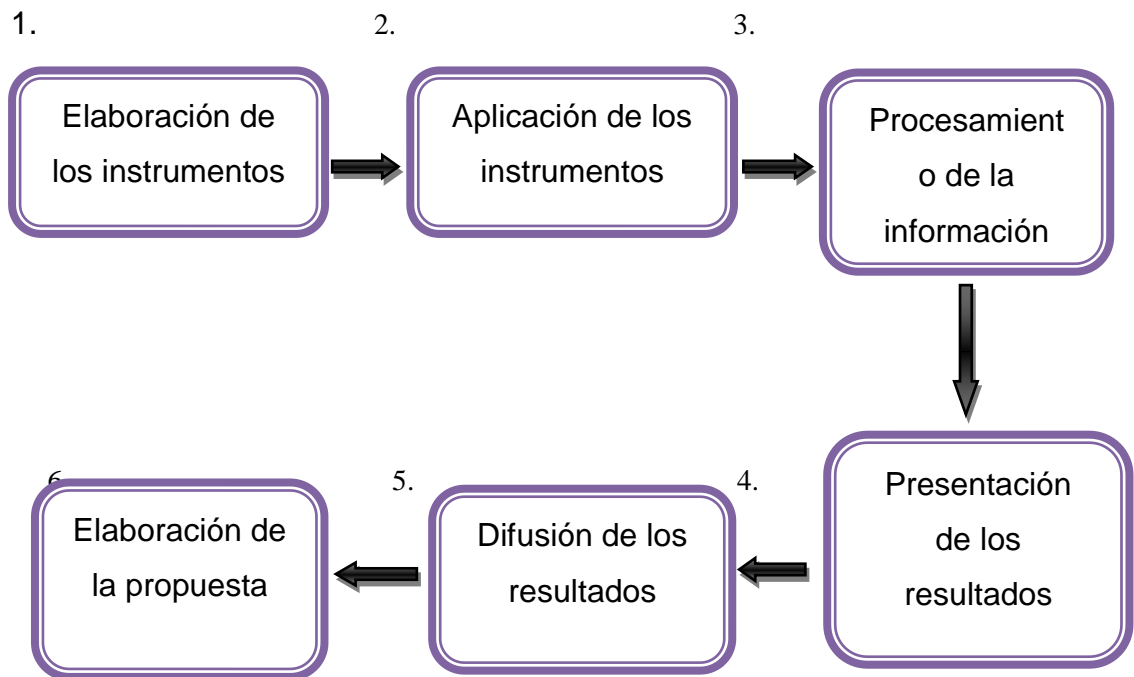


Figura 2-2: Descripción de procedimientos

Fuente: La Autora

2.7.1 *Elaboración de los instrumentos*

Encuestas: Elaboración de encuestas para determinar los dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas y las personas que elaboran los mismos.

Entrevistas: Elaboración de las entrevistas con la que se recopiló la información necesaria para prescribir los procesos para la obtención de los dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas

2.7.2 *Aplicación de los instrumentos*

Se aplicó encuestas a los habitantes de la ciudad de Esmeraldas.

Se realizó entrevistas y encuesta a las personas que realizan los dulces tradicionales.

2.7.3 *Procesamiento de la información*

Se visitó a los diferentes productores de dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas, a realizar la recopilación de información de la historia, métodos y técnicas que utilizan en la elaboración de los dulces.

2.7.4 *Presentación de los resultados*

Se estudia los resultados de los instrumentos aplicados tanto a los habitantes de la ciudad como a los artesanos o comerciantes que distribuye el producto.

2.7.5 *Difusión de resultados*

Con la información obtenida y analizada se procederá a llenar las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura INPC.

2.7.6 *Elaboración de la propuesta*

Una vez llenadas las fichas del INPC, se procederá a realizar el registro gastronómico que se basa en la historia, métodos y técnicas y elaboración de los dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas.

CAPÍTULO III

3. PRESENTACIÓN Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

3.1 Sustento teórico en relación a los dulces tradicionales que forman parte de la gastronomía Esmeraldeña.

La historia de los dulces tradicionales de la provincia de Esmeraldas se remonta a las tradicionales recetas de las abuelas. Es por ello que, quienes preparan los dulces tradicionales en la provincia tienen su propia historia.

En la actualidad la mayoría de estos dulces provienen de talleres artesanales en donde se resalta sus conocimientos ancestrales ofreciendo golosinas con productos que están a su alcance.

Lamentablemente, por esta razón, no se evidencia información bibliográfica sobre el tema, que repose en alguna institución pública o privada. Sin embargo, para complementar el sustento teórico sobre los dulces tradicionales de la gastronomía esmeraldeña, se realizó entrevistas a portadores del conocimiento, la misma que se detalla a continuación:

Tabla 1-3: Sustento teórico

Dulces	Sustento teórico
Mazamorra de Maíz Carlos Cevallos Dulces artesanales. Esmeraldas	Carlos Cevallos y es un especialista en la preparación de los dulces tradicionales afroesmeraldeños, particularmente del sector de Eloy Alfaro y San Lorenzo lleva elaborando este producto durante 33 años (RMO, 2017). Estos dulces son conocidos como ‘machería’ y entre estos constan el casabe, la mazamorra, entre otros, que se elaboraban especialmente para las fiestas religiosas (RMO, 2017).
Casabe Carlos Cevallos Dulces artesanales. Esmeraldas	Cevallos cuenta que su familia es propietaria de una microempresa familiar hace 38 años el inicia como vendedor ambulante a los 15 años para este entonces él ya sabía la técnica de elaborar los dulces que hoy en día le ayudan con su sustento familiar para esto, impartió sus conocimientos a sus hijos con el fin de no perder la tradición nos cuenta que su aprendizaje inició con su abuelita (RMO, 2017).
Manjar de coco Magdalena Ayoví Dulces artesanales. Esmeraldas	Este producto se lleva elaborando por más de 20 años (Ayoví, 2018). Complementa sus conocimientos gastronómicos por medio de un curso de elaboración de dulces y por la enseñanza impartida por su madre, hoy en día realiza su producto con la ayuda de su hija de la cual espera se siga manteniendo la tradición de la elaboración brindando al turista un producto de calidad y agrado para su viaje. (Ayoví, 2018).

	<p>El sabor tropical representado fielmente con el coco encuentra una de sus máximas expresiones culinarias en el manjar, suave dulce que sin llegar a empalagar, deleita el paladar de quien lo degusta nos comenta Magdalena. (Ayoví, 2018).</p>
<p>Manjar de leche Magdalena Ayoví Dulces artesanales. Esmeraldas</p>	<p>La señora Magdalena tuvo la necesidad de aprender a preparar estos dulces con el único fin de ayudar a sus padres y poder pagar sus estudios lleva elaborándolos 37 años ya que a los 20 años se ve la necesidad de aprender su preparación impartida por su madre. (Ayoví, 2018). El origen de este manjar se inicia de años de 1817. (Ayoví, 2018).</p>
<p>Conserva de guineo y guayaba María Natividad Dulces artesanales. Esmeraldas</p>	<p>Este dulce tiene una trayectoria en el mercado, se prepara ya alrededor de 40 años, nos cuenta María Natividad. Este dulce se lo prepara con las receta de su abuela ella solía elaborarlo solo en ocasiones especiales cuando toda la familia se reunía en su casa, es de ahí que María aprendió a realizarlo con tanto gusto para sus clientes y expendedores ya que hace 10 años que los entrega a diferentes lugares de la ciudad (Natividad, 2018). Este dulce solo se lo puede disfrutar en verano cuando hay abundante guineo maduro ya que este es uno de sus principales ingredientes, tiene su origen en la zona rural ubicado en el norte de Esmeraldas (Natividad, 2018). El bocadillo viene envuelto en hojas secas de plátano, este dulce es muy buscado por varios turistas ya que por su contextura, sabor y dulce aroma es muy apetecible, es considerado uno de los mejores dulces (Natividad, 2018).</p>
<p>Cocada Gustavo Zambrano Dulces artesanales. Esmeraldas</p> <p>Cocada</p>	<p>Los padres de Gustavo Zambrano producen cocadas desde hace 20 años en la ciudad de Esmeraldas, y entre sus principales clientes están los turistas que visitan los balnearios de Atacames, raspan hasta 500 cocos con pequeñas raspadoras construidas industriales¹ (Zambrano, 2018). En el patio de la casa de Zambrano se mueve la paila para evitar que se quemé el producto y dos personas se encargan de empacar al vacío, en pequeños platillos de plástico y en fundas plásticas. Él explica que esta actividad la aprendió siendo muy niño en San Javier, una población rural de San Lorenzo, en donde sus padres hacían cocadas para compartir en familia. Cuando llegó a Esmeraldas en busca de trabajo, y no lo encontraba, vio la oportunidad de producir cocadas para vender en ciudades de la Sierra, como Riobamba y Cuenca. Y también en las playas del sur de la provincia a la edad de 18 años el empieza con este emprendimiento duplica nos cuenta el señor. Existe diferentes tipos de cocada pero la más conocida son la cocada blanca y la negra (Zambrano, 2018)..</p>
<p>Majaja Carlos Cevallos Dulces artesanales. Esmeraldas</p>	<p>Este oficio lo heredó de su papá, don Sacoto Cevallos, abuelo de Carlos. A Carlos, sus hermanos y su padre se los ha observado en triciclos o con canastas por más de 3 décadas en las calles, plazas y avenidas de la capital Esmeraldeña vendiendo champú, casabe, majaja y mazamorra, productos elaborados a base de maíz (RMO, 2017). Gracias a este negocio subsisten 25 miembros de la familia Sacoto Quintero, relata Carlos Alfredo, uno de los 11 hijos de este matrimonio. Carlos Alfredo aprendió cómo tratar a los clientes, estrategias de venta y exhibición de productos según las indicaciones del Ministerio de Turismo y las autoridades sanitarias (RMO, 2017).</p>

Elaborado por: Karen Romero, 2019

3.2 Identificación de los dulces tradicionales, métodos, técnicas culinarias e ingredientes para su preparación.

Encuesta

Tabla 2-3: Sexo de los encuestados

DATOS	RESULTADO	PORCENTAJE
MASCULINO	45	44%
FEMENINO	58	56%
TOTAL	104	100%

Elaborado por: Romero K (2018)

Interpretación de resultados

De acuerdo a los datos obtenidos en la tabla 1 la mayor parte de las encuestados en la ciudad esmeraldas el (56%) son de sexo femenino y el grupo restante se (44%) es de sexo masculino, siendo así, la opinión mayoritaria sobre los dulces tradicionales Esmeraldeños fue proporcionada por mujeres de este cantón.

PREGUNTA 1: Usted considera que el turismo local, es una alternativa para el desarrollo

Tabla 3-3: Consideración del turismo local como una alternativa para el desarrollo

Característica	Resultado	Porcentaje
si	66	63
no	38	37
Resultado final	104	100

Elaborado por: Karen Romero, 2019

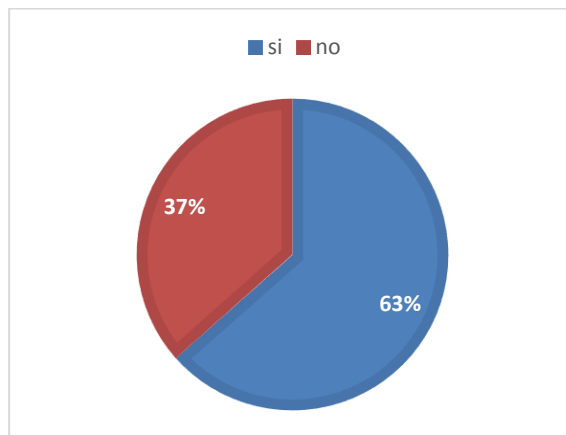


Gráfico 1-3: Consideración del turismo local como una alternativa para el desarrollo

Elaborado por: Karen Romero, 2019

Interpretación:

De acuerdo a las entrevistas aplicadas a la población económicamente activa de la ciudad de Esmeraldas, podemos ver que el 63% de los encuestados considera al turismo local como una alternativa para el desarrollo y crecimiento, y el 37% de los mismos no lo considera.

Según estos resultados podemos ver que al ser Esmeraldas una ciudad turística y que su gente uno de los principales fuentes de ingreso son el turismo, y al contar con el Malecón de Las Palmas la gente considera que el turismo local como una fuente de ingreso y como una oportunidad para el desarrollo y crecimiento de la misma. Los dulces tradicionales del lugar son muy conocidos a nivel nacional y contribuyen también al turismo y son parte del atractivo gastronómico de la ciudad.

PREGUNTA 2: Que dulces tradicionales usted conoce más.

Tabla 4-3: Dulces tradicionales de Esmeraldas

Características	Resultados	Porcentaje
Cocada negra	32	31
Manjar de coco	11	11
Conserva de guineo	31	30
Casabe	11	11
Mazamorra de maíz	11	11
Majaja	8	8
Resultado final	104	100

Elaborado por: Karen Romero, 2018

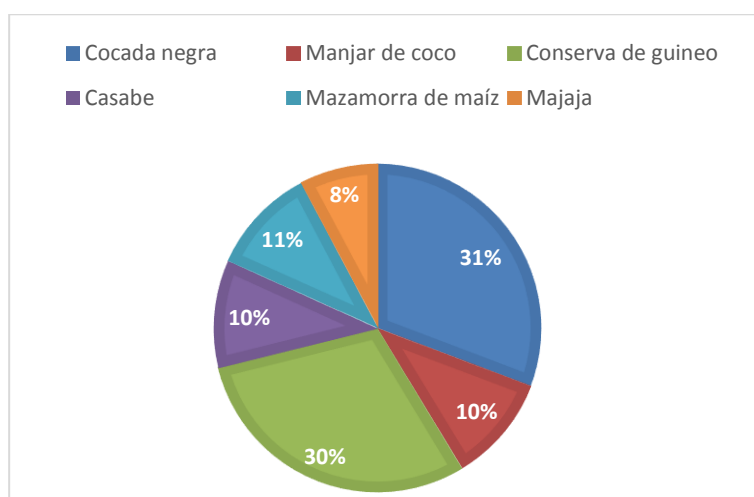


Gráfico 2-3: Cual dulces tradicionales usted conoce mas

Elaborado por: Karen Romero, 2019

Interpretación:

Según los resultados obtenidos en la investigación, el dulce más desconocido y el cual se está perdiendo es la majaja ya que es conocida tan solo por el 8% de la población, otros dulces como la cocada negra y la conserva de guineo son conocidas mayoritariamente (30 y 31% respectivamente) por su gran difusión e innovación en nuevas técnicas de preparación como es el caso de las “cocadas de sabores”.

Es la investigación realizada podemos ver que en la actualidad solo existe una persona que realiza la majaja en la ciudad de Esmeraldas, es por dicha razón que se está perdiendo dicho dulce en el lugar; es por ello que dentro de este trabajo investigativo el rescate de dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas está enfocado a preparaciones como la mencionada anteriormente que se están perdiendo dentro de la gastronomía esmeraldeña.

PREGUNTA 3:Cuál de estos productos que se producen en la Ciudad de Esmeraldas, son los más utilizados en las preparaciones Gastronómicas.

Tabla 5-3: Materia prima utilizada en los dulces tradicionales

Características	Resultados	Porcentaje
coco	50	48
Maíz	10	10
Leche	15	14
guineo	14	13
guayaba	15	14
Resultado final	104	100

Elaborado por: Karen Romero, 2019

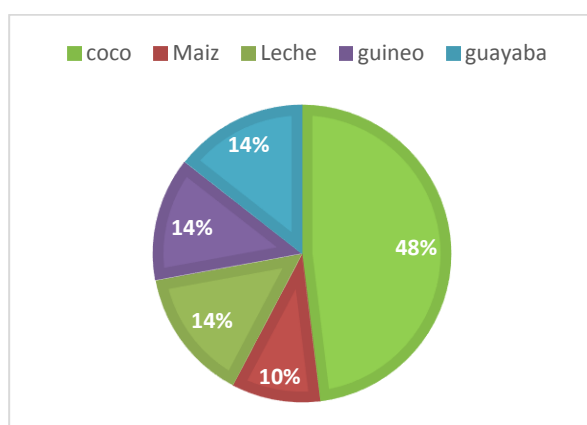


Gráfico 3-3: Materia prima utilizada en los dulces tradicionales

Elaborado por: Karen Romero, 2019

Interpretación:

En base a la encuesta realizada, el 48% de la población apunta al coco como fruta primordial de producción en la ciudad debido a la tracción y gastronomía que este aporta durante años; seguido de la leche con un 14%.

Ya que dichos ingredientes son parte de la materia prima básica para la preparación de los diferentes dulces; al realizar dicha investigación y al indagar acerca de los ingredientes y procedimiento de los dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas hemos encontrado como resultado que el coco es uno de los productos que está presente casi en todos los mencionados dulces acompañado de productos como la leche, el guineo, la guayaba, entre otros.

PREGUNTA 4: Cuál es el método de preparación de los dulces que más se utiliza en la Ciudad de Esmeraldas.

Tabla 6-3: Método de preparación

Características	Resultados	Porcentaje
Ancestral	70	67
Moderna	20	19
Mixta	14	13
Resultado final	104	100

Elaborado por: Karen Romero, 2019

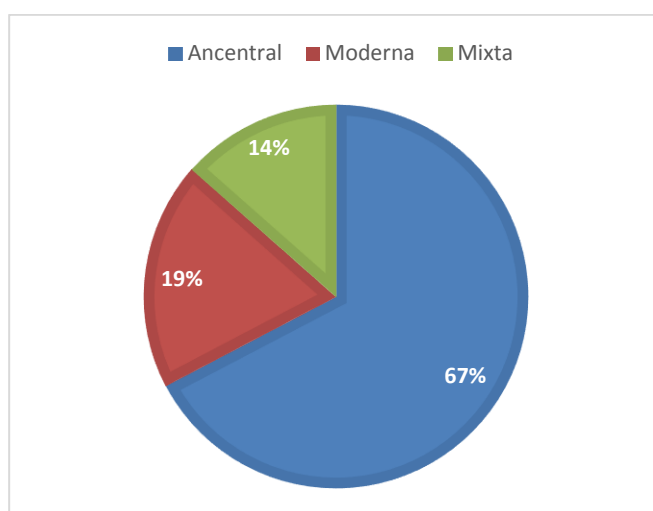


Gráfico 4-3: Método de preparación

Elaborado por: Karen Romero, 2019

Interpretación:

El 67% de la población supo manifestar que el método de cocción más utilizado para la realización de los dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas es el ancestral, el 19% indicó que se usa métodos de cocción modernos y el 14% indica que los usados don métodos de cocción mixtos.

Los resultados obtenidos nos manifiestan claramente que en la ciudad de Esmeraldas aún se mantienen métodos de cocción ancestrales, lo cual nos lleva a la idea de que la población aún mantiene sus tradiciones a pesar de las diferentes influencias tecnológicas actuales y eso también contribuye a la calidad y sabor de los dulces tradicionales.

PREGUNTA 5:Cuál de los siguientes utensilios de cocina ancestral utilizaban o utilizan para las preparaciones.

Tabla 7-3: Utensilios de cocina ancestrales

Características	Resultados	Porcentaje
cuchara de palo	20	19
cedazo	13	13
paila de bronce	44	42
paila de barro	10	10
Rallador Manual	17	16
Resultado final	104	100

Elaborado por: Karen Romero, 2019

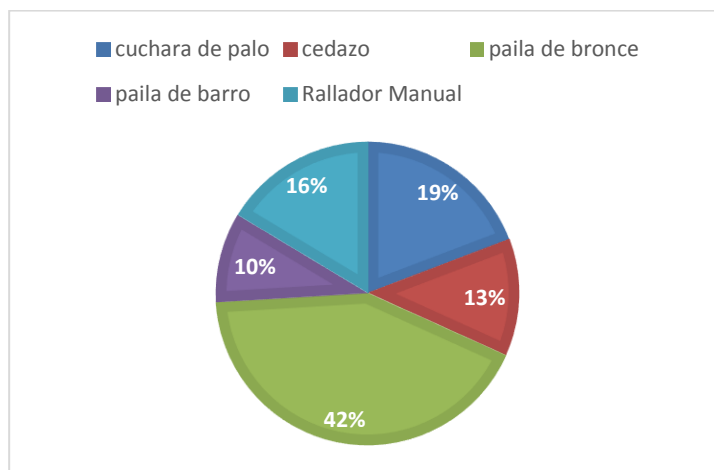


Gráfico 5-3: Utensilios de cocina ancestrales

Elaborado por: Karen Romero, 2019

Interpretación:

Al analizar los resultados podemos ver que el 42% de los encuestados nos supo manifestar que la paila de bronce es el utensilio más utilizado para la elaboración de los dulces tradicionales, seguido de la cuchara de palo con un 19%, y la paila de barro es el utensilio menos utilizado de acuerdo a las entrevistas realizadas con un 10%.

De acuerdo a los resultados descritos anteriormente podemos ver claramente que al igual que en la pregunta anterior la gente que se dedica a la preparación de los dulces tradicionales aún conservan sus tradiciones tanto en métodos de cocción como en utensilios utilizados; la cuchara de palo es un utensilio que conlleva consigo gran proliferación de bacterias por el material que está hecho, pero sin embargo la gente que aún realiza los dulces tradicionales tienen sus creencia

en mitos y leyendas alrededor de dicho instrumento de trabajo y al realizar el rescate de los dulces se ha respetado el uso del mismo.

PREGUNTA 6: Cree usted que es necesario rescatar nuestras tradiciones.

Tabla 8-3: Rescate de tradición

Características	Resultados	Porcentaje
si	82	79
no	22	21
Resultado final	104	100

Elaborado por: Karen Romero, 2019

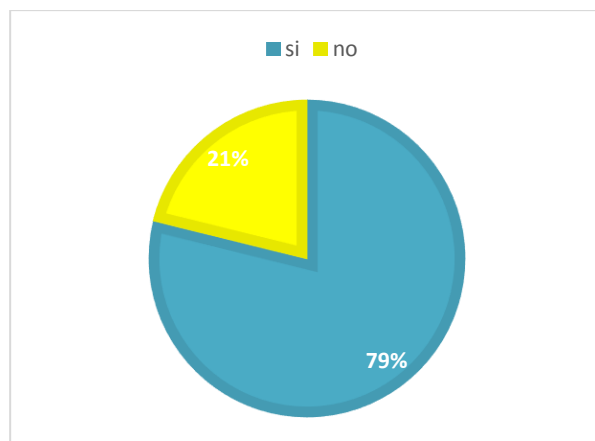


Gráfico 6-3: Rescate de tradición

Elaborado por: Karen Romero, 2019

Interpretación:

El 79 % de los encuestados que representa 82 personas nos han indicado que si es necesario realizar un rescate de los dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas; tan solo el 21% de los mismos nos supo manifestar que no es importante realizar el rescate.

De acuerdo a los resultados obtenidos podemos notar claramente el apoyo de la gente de la ciudad de Esmeraldas hacia la realización de este rescate, tan solo 22 personas nos han manifestado que no están de acuerdo, dichas personas por lo general no son oriundas del lugar es por dicha razón que no tienen el interés cultural y tradicional en conjunto de la importancia de dichos dulces para la ciudad y el cantón en general.

PREGUNTA 7: Consume usted los dulces tradicionales.

Tabla 9-3: Consumo de los dulces

Características	Resultados	Porcentaje
si	55	53
a veces	44	42
no	5	5
Resultados final	104	100

Elaborado por: Karen Romero, 2019

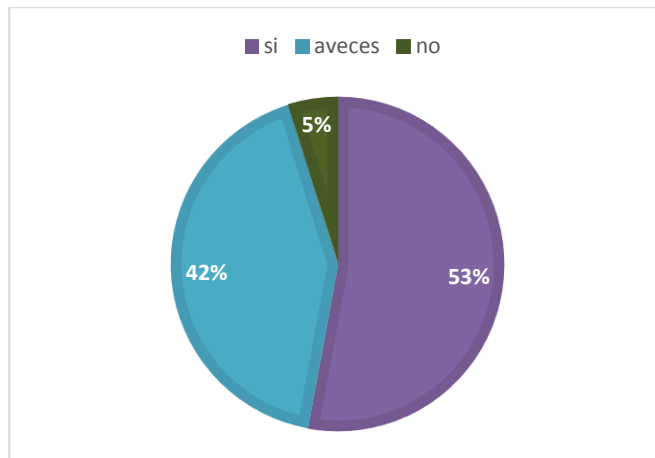


Gráfico 7-3: Consumo de los dulces

Elaborado por: Karen Romero, 2019

Interpretación:

El 53 % de los encuestados supieron manifestar que si consumen los dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas, el 42% que a veces lo realizan y tan solo el 5% que no consumen dicho producto.

Los habitantes de la ciudad de Esmeraldas manifiestan que consumen frecuentemente los dulces tradicionales, lo cual nos demuestra la gran acogida que tienen tanto dentro de la ciudad como hacia los turistas tanto nacionales como internos de Esmeraldas. El 5% de los encuestados nos supieron manifestar que no consumen los dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas siendo esto por motivos de salud.

PREGUNTA 8: Del siguiente listado de especias, ¿Cuáles son las más utilizadas en las preparaciones gastronómicas de la Ciudad de Esmeraldas?

Tabla 10-3: Especias asestarles

Características	Resultados	Porcentaje
Canela	30	29
Clavo de olor	40	38
Anís Estrellado	10	10
Chirarran	4	4
Pimienta dulce	20	19
Resultado final	104	100

Elaborado por: Karen Romero, 2019

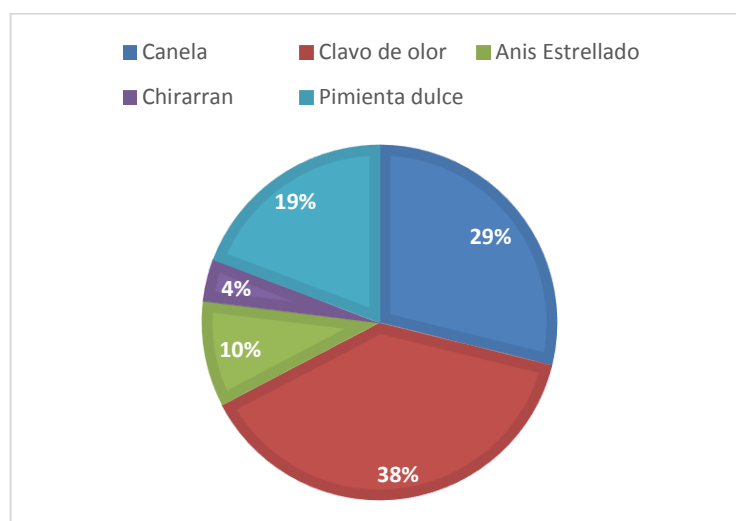


Gráfico 8-3: Especias asestarles

Elaborado por: Karen Romero, 2019

Interpretación:

De acuerdo a los resultados obtenidos podemos ver que la especie más utilizada en la preparación de dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas es el clavo de olor con un 38%, y la especie menos utilizada de las anteriormente descritas es el chirarran con un 4%.

Los resultados presentados nos indica que la canela, clavo de olor, pimienta dulces son las especias más utilizadas en la preparación de dulces Esmeraldeños debido a las propiedades organolépticas que estas aportan; el chirarran es una especie no muy conocida ya que se está perdiendo su uso tanto en la ciudad como en el país es por ello la importancia del rescate y difusión de este producto.

3.3 Recetas de la preparación de los dulces tradicionales

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Mazamorra de Maíz Frutas								# PAX: 5	
CODIGO	TIPO DE MENU:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		
CONSEVACION		ambiente	refrigeración		x	congelación	otros		
	Siglas Menú	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
						CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
1	MQ	Maíz quebrado	1000	g.		Triturado	Hervido	Cocinado	
2	L	Leche	454	ml.	Frescos		Hervido	Condimento	
3	A	Anís	10	g.			Hervido	Condimento	
4	CO	Clavo de olor	5	g.			Hervido	Condimento	
5	C	coco	200	g.	Pepas		Hervido	Condimento	
6	C	Canela	15	g.			Hervido	Condimento	
7	M	Maicena	80	g.	Tamizado		Hervido	Condimento	

Preparación:

- Para preparar este platillo se necesitan siete días, por el proceso de fermentación al que es sometido el maíz.
- Primero se lo muele y cierne, después se lo deja en agua durante el tiempo mencionado.
- Después seda cocinando el maíz quebrado aparte hasta que ablande, se coloca la maicena y el anís y la canela



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
 FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
 ESCUELA DE GASTRONOMÍA
 FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Casabe

PAX:

5

Frutas

CODIGO	TIPO DE MENU:	BOCADITOS	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	OTROS	
								otros	
CONSEVACION		ambiente		refrigeración	x	congelación		otros	
Siglas Menú		PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
						CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
1	M	Maíz	454	g.	Tamizado	molido	Hervido	cocinado	
2	HN	H. naranja	2	u.	triturada		Hervido	Aromatizante	
3	DA	azúcar	30	g.	lavadas		Hervido	Condimento	
4	L	Limoncillo	8	u.	lavadas		Hervido	Aromatizante	
5	CH	Chiraran	4	u.			Hervido	Aromatizante	
6	L	Leche	200	ml.			Hervido	Condimento	
7	A	Anís	5	g.			Hervido	Condimento	
8	C	Canela	5	g.			Hervido	Condimento	




Preparación:

- Se cocina la panela y después el limoncillo y ~~chiraran~~ el maíz se remoja en 2 días después se quiebra con molino y se lo deja en agua hasta el siguiente día
- Se lo muele de nueva hasta quedar una maza fina de maíz.
- Luego se lo disuelve en agua y se la cierne en 1 trapo llamada liencillo luego se deja asentar la leche del maíz.
- En una olla con agua de acuerdo a la cantidad del dulce que se está realizando, se le echa la leche del maíz y lo dejamos colar moviendo constantemente
- Luego se echa las hojas de naranja cuando esta hierve y se deja cocinado la leche a medida que cocino cambio de color y de olor después se pone en un recipiente.



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Manjar de Leche									# PAX: 5
Frutas									
CODIGO	TIPO DE MENU:	BOCADITOS	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		
	CONSEVACION	Ambiente		refrigeración	x	congelación		otros	
	Siglas Menú	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
						CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
1	C	Canela	8	g.			Hervido	Aromatizante	
2	A	Azúcar	250	g.			Hervido		
3	CO	Clavo de olor	5	g.			Hervido	Aromatizante	
4	M	Maicena	20	g.			Hervido		
6	L	Leche	254	ml.			Hervido		
7	P	Pasas	30	g.			Hervido		
Preparación:									
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ponga todos los ingredientes en una olla a fuego medio, revuelva hasta que el azúcar o la panela estén bien disueltos. ➤ Continúe la cocción hasta que la leche disminuya, comience a espesarse, y cambie a un color más caramelo, tomará entre 2 y 30 horas a 3 horas para que el manjar esté listo. ➤ Mientras las primeras 2 tendrá que revolver de vez en cuando para evitar que se la leche suba, de desborde y que no se pegue. la última hora restante tendrá que molerlo constantemente y no quitarle el ojo de encima para que no se queme. ➤ Cocine hasta que obtenga un color un poco café o ámbar y quede con una consistencia cremosa o espesa pero no demasiada. Tenga en cuenta que se espesa más cuando se enfría. ➤ El manjar se lo puede servir caliente o frío, solo o acompañado de galletas. Se debe mantener refrigerado. 									



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Manjar de Coco

Frutas

PAX:

5

CODIGO	TIPO DE MENU:	BOCADITOS	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	OTROS	
								otros	
		ambiente		refrigeración	x	congelación		otros	
CONSEVACION									
	Siglas Menú	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
						CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
1	LC	leche de coco	454	ml.			Hervido	Saborizante	
2	M	maicena	100	g.	Tamizado		Hervido	Espesante	
3	A	azúcar	100	g.			Hervido		
4	C	canela	2	g.	Lavado		Hervido	Aromatizantes	
5	PL	Piel de 1 limón	1	u.	Rallado	Rallado	Hervido	Aromatizantes	
6	CP	Canela en polvo	20	g.	Polvo		Hervido	Aromatizante	


Preparación:

- Disolver la maicena con unas cucharadas de leche (reservar).
- Poner al fuego la leche restante con la ramita de canela, la piel del limón rayada y el azúcar.
- Cuando la leche comience a hervir, retirar la canela y añadir la maicena, batir con energía para que no se formen grumos, sin dejar de remover, cuando todo esté bien cuajado y mezclado retirar del fuego.
- Se coloca en unos recipientes listos para la producción se mete en la nevera a enfriar por un par de horas.



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR




NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Conserva de Guineo y guayaba							# PAX: 5	
Frutas								
CODIGO	TIPO DE MENU:	BOCADITOS	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	
CONSEVACION		Ambiente	refrigeración		x	congelación	otros	
Siglas Menú		PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
						CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
GM		Guineo maduro	1000	g.	Moler	Cubos pequeños	Hervido	Genero principal
G		Guayaba	200	g.	Moler	Cubos pequeños	Hervido	
HSG		Hojas secas de guineo	20	u			Hervido	Envoltura
GL		Gotas de limón	5	ml	Líquido		Hervido	
C		Canela	15	g			Hervido	Sabor
COA		Clavo de olor	10	g			Hervido	Sabor
A		Anís	5	g			Hervido	Sabor
Preparación:								
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Moler el guineo bien maduro e ir colocándolo en una bandeja ➤ Realizar el dulce de guayaba con los condimentos de dulces ➤ Ya que esta molido lo colocan al fuego en una olla a esto le añadimos el dulce de guayaba y el azúcar moverlo con una cuchara de madera durante una hora hasta que este consistente. ➤ Cuando ya agarre un color marrón sacarlo del fuego y agregar unas gotas de limón ➤ Sacar de la olla y extenderlo en una bandeja para que se seque durante media hora hasta que este como masa. ➤ Una vez secos envolverlos en una hoja de plátano. 								



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: Cocadas								# PAX:	
Frutas								5	
CODIGO	TIPO DE MENU:	BOCADITOS	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		
CONSEVACION		ambiente		refrigeración	x	congelación		otros	
	Siglas Menú	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
						CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
1	CR	Coco rallado	454	g.	Rallado	Rallado	Hervido	Sabor	
2	LC	L. condensada	300	ml.			Hervido	Sabor	
3	A	Agua	1000	g.			Hervido		
4	CO	Clavo de olor	5	g.			Hervido	Aromatizante	
5	P	Panela	400	g.	Rallado		Hervido	Sabor	
6	C	Canela	10	g.			Hervido	Aromatizante	

Preparación:

- Colocamos en la leña la olla poner la media taza de agua con la canela, los clavos de olor y la panela hasta que esta se disuelva mientras hierve el agua a unos 100°C.
- Una vez que se haya cumplido el paso anterior se retiran los clavos de olor y las ramas de canela.
- Luego se agrega a la olla el coco con la leche condensada y se mezcla todo.
- Para que el producto no se pegue, deben mover la preparación constantemente con una paleta de madera, por 45 minutos.
- Retirar del fuego la mezcla y aplastarla o realizar pequeñas bolitas con la mano tipo trufas, según como se desee y colocar en fundas.



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: **Majaja**

Frutas

PAX:

5

CODIGO TIPO DE MENU:	CONSEVACION	BOCADITOS	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	OTROS	
								otros	
Siglas Menú	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
1	TC	Choclo en grano	1000	g-	Humedecer en agua	Molido	Hervido	Sabor	
2	P	Panela	300	g-	Troceada	Troceado	Hervido	Sabor	
3	C	Canela	15	g-	En polvo		Hervido		
4	CO	Clavos de olor	5	g-			Hervido	Olor	
5	M	Mantequilla	454	g-	Derretida		Hervido	Sabor	
6	S	Sal	15	g-			Hervido		



Preparación:

- Moler bien el maíz.
- Triturar los clavos de olor.
- Mezclar bien el maíz molido con la panela, la mantequilla, la sal, la canela y los clavos tritutados. Amasar hasta que se tenga una masa suave y uniforme.
- Colocar en una plancha las **majajas** hasta que doren.

3.4 Desarrollo de la propuesta

Para la elaboración del registro de los dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas como primer paso se debió hacer la recolección de toda la información bibliográfica.

Este proyecto hace referencia a un registro gastronómico, aquí se recopiló la historia de la ciudad de Esmeraldas, datos geográficos, historia, anexos, tradiciones, lugares turísticos y dentro de la gastronomía: lo tradicional, historia de los dulces, en qué lugar lo podemos encontrar, ingredientes que utiliza para elaborar los dulces y la preparación de cada uno de los dulces.

En el registro va recopilada la fotografía actual, para despertar el interés de los lectores, de cada uno de los dulces.



— Registro Gastronómico —

*Dulces tradicionales de la
ciudad de Esmeraldas*

Biografía



Karen Alexandra Romero Nazareno estudió en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública. Me considero una persona responsable, alegre, amigable, amable y con metas claras.

Aspiro crecer profesionalmente para llegar a ser una gran profesional y si dios me lo permite dentro de mis planes está el viajar por todo el mundo para así obtener conocimientos de otras culturas gastronómicas y así aportar al crecimiento del país para dejar una gran huella en mi historia.

Dedicatoria

El trabajo de titulación se lo dedico a mis padres quienes me han apoyado para poder llegar a esta instancia de mis estudios, ya que ellos siempre han estado presentes para apoyarme moral y psicológicamente en todo el transcurso de mi vida.

A mi tía Floricelda por apoyarme en cada paso durante todo este tiempo, brindándome sus consejos y dándome su comprensión en cada momento de mi vida.

A mis hermanos Hugo, José Luis y Marcos por ser un ejemplo de estudio y apoyarme en los momentos más difíciles de mi vida. A José Luis por ser un gran apoyo a lo largo de mi carrera. A todos ellos por llenar mi vida de grandes momentos que hemos compartido.

Y a Dios, quien me ha guiado y me ha mostrado el camino a seguir, ha sido mi inspiración para alcanzar mis metas y sobrepasar mis objetivos que se me han presentado a lo largo de esta trayectoria.

Karen Alexandra Romero Nazareno

Índice

Presentación.....	5
Introducción.....	6
La ciudad de Esmeraldas.....	7
Playas de Esmeraldas y referentes culturales de la literatura afroecuatoriana.....	8
Historia de la Mazamorra de Maíz.....	10
Historia del Casabe.....	12
Historia del Manjar de Leche.....	14
Historia del Manjar de Coco.....	16
Historia de las Conservas.....	18
Historia de las Cocadas.....	20
Historia de la Majaja.....	22

Presentación



La Provincia de Esmeraldas es destacada por la variedad y sabor de sus platos siendo así un gran potencial para el Turismo en Ecuador, para ello se utilizan productos como es en base del coco: las cocadas (negra y blanca) y otros de frutas de la zona como piña, papaya verde, grosellas, hobos o ciruelas, guineo, guayaba, maíz, panela y otros a base de leche

En postres, dulces típicos no puedes dejar de saborear las famosas cocadas negra y blanca, el manjar de leche, arroz de leche, la conserva de guayaba, las majajas, humitas, troliches, bombón, manjar, los cabellos de ángel, cazabe, mazato y la chucula.

Algunos dulces son preparados La fruta de pan o más comúnmente conocida como pepespán y el chantaduro, son también muy consumidos y es muy común encontrarlos en las calles de la ciudad. Ecuador a la carta, te ofrece una lista de platillos que son la envidia de otros destinos del mundo.

Link

<https://www.goraymi.com/es-ec/esmeraldas/comida-tipica-de-esmeraldas-aca774dd6>

Introducción



La gastronomía de la ciudad de Esmeraldas no es diferente a la de toda la provincia, podemos encontrar principalmente platos hechos a base de mariscos tales como el ceviche de concha, camarón, pescado, el ensumacao, el cevicangre, el encocado, el tapao, entre otros.

Pero sin duda algo que salta a la vista y que es la muestra absoluta del mestizaje de esta tierra es la Cocada uno de los pocos dulces que se viene conservando con el tiempo, la cocada tradicionalmente fue introducida a América y se conoce desde la época virreinal, no se sabe cómo llegó la tradición del dulce a Esmeraldas, pero el relato del origen de la receta se remonta a los conventos de la monjas criollas en el Perú y que originalmente fue comercializado y vendido como un dulce de convento, pero podemos decir que es un rasgo generalizado en muchas ciudades de Hispanoamérica que continúan con la antigua tradición del dulce, originalmente la receta era hecha a base de coco, azúcar y leche, en Esmeraldas se modificó adaptándose a la cultura, así podemos decir que los ingredientes en la versión Ecuatoriana es Panela, coco y agua.

El puerto pesquero nos invita a degustar de toda la gastronomía de esta ciudad y lo hace desde una experiencia propia con la frescura de sus ingredientes y la calidez de sus vendedores, al ser un lugar popular se encuentra costos que se acomodan al bolsillo de cualquier turista, pero con una calidad única de preparación, atención y servicio.

Link

<https://www.elcomercio.com/tendencias/gastronomia-afrodisiaca-esmeraldas-alimentos-comida.html>

La ciudad de Esmeraldas



La bulliciosa ciudad portuaria de Esmeraldas, con más de 300 000 habitantes, es la capital de la provincia del mismo nombre. Su aspecto y carácter contrasta profundamente con los pueblos costeros que están a sólo minutos, o a pocas horas de ella. Rebose de comercios que se desbordan anárquicamente a lo largo de sus calles sucias y de sus aún más lúgubres edificaciones de concreto. La mayoría de sus visitantes optan por quedarse en alguna de las playas cercanas y entran a la ciudad sólo si la necesidad les obliga. Los mejores clubes, bares y restaurantes están en el vecindario de Las Palmas, así como los mejores hoteles de la ciudad.

La mejor época para visitar Esmeraldas es durante los primeros cinco días de agosto cuando la ciudad paraliza sus actividades normales y se transforma en una fiesta gigante en celebración de su independencia. Durante días desfila de todo por sus calles, desde vaqueros hasta bandas escolares y pelotones militares amenizando a la multitud de espectadores, mientras que en la noche docenas de fiestas erupcionan frenéticamente en todas las cuadras. Algo para no perderse es el festival de Marimba, que tiene lugar en el estadio de la ciudad, una oportunidad única para disfrutar y bailar este ritmo revivido por los descendientes de aquellos que lo trajeron desde África hace cientos de años.

Link

<http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/la-provincia-de-esmeraldas.html>

Playas de Esmeraldas y referentes culturales de la literatura afroecuatoriana



Playa Las Palmas es el lugar ideal para las actividades en tierra, cuenta con un extenso malecón dotado de servicios básicos y lleno de restaurantes, bares, discotecas. Son sitios muy concurridos e ideales para divertirse cerca de la ciudad.

Este balneario es reconocido por su extensión y hermosura, visitadas cada año por centenares de viajeros.

Las Palmas a lo largo de sus 5 kilómetros de extensión les ofrece a los visitantes tanto la posibilidad de agruparse en las zonas más concurridas, como la de encontrar un lugar más aislado para disfrutar de los días de sol y de mar.

En la temporada de carnaval Las Palmas es sede del "Festival Internacional de Música y Danza Afro", evento que expresa culturalmente las raíces ancestrales vivas del pueblo negro. Durante el festival la identidad cultural afroecuatoriana se reafirma.

Escritores esmeraldeños como Nelson Estupiñán Bass, Julio Estupiñán Tello y Antonio Preciado han revalorizado la aportación negra al desarrollo cultural y han afianzado los valores propios de su raza (rebeldía, sentido de independencia) y sus manifestaciones culturales que se plasman en la música, el baile y la poesía.

Link

<https://www.ecostravel.com/ecuador/hoteles/esmeraldas/playa-las-palmas.php>

[https://es.wikipedia.org/wiki/Esmeraldas_\(Ecuador\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Esmeraldas_(Ecuador))

Historias y recetarios

1. Historia de la Mazamorra de Maíz

Carlos Cevallos es un especialista en la preparación de los dulces tradicionales afroesmeraldeños, particularmente del sector de Eloy Alfaro y San Lorenzo lleva elaborando este producto durante 33 años.

Estos dulces son conocidos como 'machería' y entre estos constan el casabe, la mazamorra, entre otros, que se elaboraban especialmente para las fiestas religiosas.

Cevallos tiene su estilo particular y sus secretos que lo han convertido en un símbolo de la gastronomía dulcera afroecuatoriana. Además de vender sus productos en el cantón San Lorenzo, enseña a los moradores de varias comunidades el oficio pensando en que alguien debe continuar con la tradición y las recetas típicas de antaño.

La gastronomía se convirtió en un medio alternativo en lo económico, que lo ayudaría en la crianza de sus 11 hijos, con los que ha formado siete grupos que se distribuyen por distintos sectores para comercializar sus productos. Los dulces los preparan en su casa y luego recorre junto a sus hijos en siete triciclos las calles y barrios de su cantón.



1.1. Ingredientes

- Maíz quebrado
- Leche
- Anís
- Clavo de olor
- Coco
- Canela
- Maicena

1.2. Procedimiento

- Para preparar este platillo se necesitan siete días, por el proceso de fermentación al que es sometido el maíz.
- Primero se lo muele y cierne, después se lo deja en agua durante el tiempo mencionado.
- Después se da cocinando el maíz quebrado aparte hasta que ablande, se coloca la maicena y el anís y la canela



2. Historia del Casabe

Cevallos cuenta que su familia es propietaria de una microempresa familiar hace 38 años el inicia como vendedor ambulante a los 15 años para este entonces él ya sabía la técnica de elaborar los dulces que hoy en día le ayudan con su sustento familiar para esto, impartió sus conocimientos a sus hijos con el fin de no perder la tradición nos cuenta que su aprendizaje inició con su abuelita.



2.1. Ingredientes

- Maíz
- Hoja de naranja
- Dulce de azúcar 10%
- Limoncillo
- Chiraran
- Leche
- Anís
- Canela
- Panela
- Clavo de olor

2.2. Procedimiento

- Se cocina la panela y después el limoncillo y chirarán, el maíz se remoja en 2 días después se quiebra con molino y se lo deja en agua hasta el siguiente día.
- Se lo muele de nueva hasta quedar una maza fina de maíz.
- Luego se lo disuelve en agua y se la cierne en 1 trapo llamada liencillo luego se deja asentar la leche del maíz.
- En una olla con agua de acuerdo con la cantidad del dulce que se está realizando, se le echa la leche del maíz y lo dejamos colar moviendo constantemente.
- Luego se echa las hojas de naranja cuando esta hierve y se deja cocinado la leche a medida que cocino cambio de color y de olor después se pone en un recipiente.



3. Historia del Manjar de Leche

La señora Magdalena tuvo la necesidad de aprender a preparar estos dulces con el único fin de ayudar a sus padres y poder pagar sus estudios lleva elaborándolos 37 años ya que a los 20 años se ve la necesidad de aprender su preparación impartida por su madre. El origen de este manjar se inicia de años de 1817.



3.1. Ingredientes

- Canela
- Azúcar
- Clavo de olor
- Maicena

3.2. Procedimiento

- Ponga todos los ingredientes en una olla a fuego medio, revuelva hasta que el azúcar o la panela estén bien disueltos.

- Continúe la cocción hasta que la leche disminuya, comience a espesarse, y cambie a un color más caramelo, tomará entre 2 y 30 horas a 3 horas para que el manjar esté listo.
- Mientras las primeras 2 tendrá que revolver de vez en cuando para evitar que se la leche suba, de desborde y que no se pegue. la última hora restante tendrá que molerlo constantemente y no quitarle el ojo de encima para que no se quemé.
- Cocine hasta que obtenga un color un poco café o ámbar y quede con una consistencia cremosa o espesa pero no demasiada. Tenga en cuenta que se espesa más cuando se enfría.
- El manjar se lo puede servir caliente o frío, solo o acompañado de galletas. Se debe mantener refrigerado.



4. Historia del Manjar de Coco

Este producto se lleva elaborando por más de 20 años. Magdalena Ayovi implementa sus conocimientos gastronómicos por medio de un curso de elaboración de dulces y por la enseñanza impartida por su madre, hoy en día realiza su producto con la ayuda de su hija de la cual espera se siga manteniendo la tradición de la elaboración brindando al turista un producto de calidad y agrado para su viaje.

El sabor tropical representado fielmente con el coco encuentra una de sus máximas expresiones culinarias en el manjar, suave dulce que sin llegar a empalagar, deleita el paladar de quien lo degusta nos comenta Magdalena.

Relata que su gusto por el coco se da hace muchos años atrás, cuando apenas contaba con unos 4 años y probó su primer helado de coco, desde ese mismísimo momento su sentido del gusto quedó enamorado de ese sabor que ha perdurado en el tiempo y se ha alimentado de aquellos platos que le incluyen en su preparación es por esto por lo que se vio muy interesada en darle otra variedad al producto.



4.1. Ingredientes

- 1 litro de leche y leche de coco
- 100 gramos de maicena
- 100 gr de azúcar
- 1 ramita de canela
- Piel de 1 limón
- Canela en polvo

4.2. Procedimiento

- Disolver la maicena con unas cucharadas de leche (reservar).
- Poner al fuego la leche restante con la ramita de canela, la piel del limón rayada y el azúcar.
- Cuando la leche comience a hervir, retirar la canela y añadir la maicena, batir con energía para que no se formen grumos, sin dejar de remover, cuando todo esté bien cuajado y mezclado retirar del fuego.
- Se coloca en unos recipientes listos para la producción se mete en la nevera a enfriar por un par de horas.



5. Historia de las Conservas

Este dulce tiene una trayectoria en el mercado, se prepara ya alrededor de 40 años, nos cuenta María Natividad. Este dulce se lo prepara con la receta de su abuela, ella solía elaborarlo solo en ocasiones especiales cuando toda la familia se reunía en su casa, es de ahí que María aprendió a realizarlo con tanto gusto para sus clientes y expendedores ya que hace 10 años que los entrega a diferentes lugares de la ciudad, los mismos que son vendidos en los kioscos y en los alrededores del parque principal de Esmeraldas a un costo de \$1.00 la unidad.

Este dulce solo se lo puede disfrutar en verano cuando hay abundante guineo maduro ya que este es uno de sus principales ingredientes, tiene su origen en la zona rural ubicado en el norte de Esmeraldas.

El bocadillo viene envuelto en hojas secas de plátano, este dulce es muy buscado por varios turistas ya que por su contextura, sabor y dulce aroma es muy apetecible, es considerado uno de los mejores dulces.



5.1. Ingredientes

- Guineo maduro
- Guayaba
- Hojas secas de guineo
- Gotas de limón
- Canela
- Clavo de olor
- Anís

5.2. Procedimiento

- Moler el guineo bien maduro e ir colocándolo en una bandeja.
- Realizar el dulce de guayaba con los condimentos de dulces.
- Ya que esta molido lo colocan al fuego en una olla a esto le añadimos el dulce de guayaba y el azúcar moverlo con una cuchara de madera durante una hora hasta que este consistente.
- Cuando tenga un color marrón, sacarlo del fuego y agregar unas gotas de limón.
- Sacar de la olla y extenderlo en una bandeja para que se seque durante media hora hasta que este como masa.
- Una vez secos envolverlos en una hoja de plátano previamente seca.



6. Historia de las Cocadas

En los patios de las casas, los afros que migraron de poblaciones de San Lorenzo, en el norte de la provincia de Esmeraldas hace unos 70 años, atizan con leñas los fogones de cemento para cocinar el coco con el azúcar. Una paila de bronce es colocada en el caldero a temperatura de 100 °C, para derretir el azúcar y posteriormente poner coco raspado, acompañado de anís y canela.

Los padres de Gustavo Zambrano producen cocadas desde hace 20 años en la ciudad de Esmeraldas, y entre sus principales clientes están los turistas que visitan los balnearios de Atacames, raspan hasta 500 cocos con pequeñas raspadoras construidas industriales. En el patio de la casa de Zambrano se mueve la paila para evitar que se queme el producto y dos personas se encargan de empacar al vacío, en pequeños platillos de plástico y en fundas plásticas. Él explica que esta actividad la aprendió siendo muy niño en San Javier, una población rural de San Lorenzo, en donde sus padres hacían cocadas para compartir en familia. Cuando llegó a Esmeraldas en busca de trabajo, y no lo encontraba, vio la oportunidad de producir cocadas para vender en ciudades de la Sierra, como Riobamba y Cuenca. Y también en las playas del sur de la provincia a la edad de 18 años el empieza con este emprendimiento. Desde entonces, él se dedica a ese oficio. El promedio de producción de cocadas es de 3 000 fundas, cada 15 días durante la temporada baja de turistas de la Sierra; es decir marzo, abril y mayo. Mientras que, en temporada alta, la producción se duplica nos cuenta el señor. Existe diferentes tipos de cocada pero la más conocida son la cocada blanca y la negra.



6.1. Ingredientes

- Coco rallado
- Leche condensada
- Agua
- Clavos de olor
- Panela
- Canela

6.2. Procedimiento

- Colocamos en la leña la olla poner la media taza de agua con la canela, los clavos de olor y la panela hasta que esta se disuelva mientras hierve el agua a unos 100°C.
- Una vez que se haya cumplido el paso anterior se retiran los clavos de olor y las ramas de canela.
- Luego se agrega a la olla el coco con la leche condensada y se mezcla todo.
- Para que el producto no se pegue, deben mover la preparación constantemente con una paleta de madera, por 45 minutos.
- Retirar del fuego la mezcla y aplastarla o realizar pequeñas bolitas con la mano tipo trufas, según como se desee y colocar en fundas.



7. Historia de la Majaja

Este oficio lo heredó de su papá, don Sacoto Cevallos, abuelo de Carlos. A Carlos, sus hermanos y su padre se los ha observado en triciclos o con canastas por más de 3 décadas en las calles, plazas y avenidas de la capital Esmeraldeña vendiendo champú, casabe, majaja y mazamorra, productos elaborados a base de maíz.

Gracias a este negocio subsisten 25 miembros de la familia Sacoto Quintero, relata Carlos Alfredo, uno de los 11 hijos de este matrimonio. Carlos Alfredo aprendió cómo tratar a los clientes, estrategias de venta y exhibición de productos según las indicaciones del Ministerio de Turismo y las autoridades sanitarias.

Es una tradición familiar y su madre Petrona Quintero, tiene la receta para preparar estos dulces.



7.1. Ingredientes

- 4 tazas de Choclo (en granos)
- 2 taza de Panela (raspada)
- 1 cucharada de Canela (molida)
- Clavo de olor
- 1 cucharadas de Mantequilla
- 1 cucharadita de Sal

7.2. Procedimiento

- Moler bien el maíz.
- Triturar los clavos de olor.
- Mezclar bien el maíz molido con la panela, la mantequilla, la sal, la canela y los clavos triturados. Amasar hasta que se tenga una masa suave y uniforme.
- Colocar en una plancha las majajas hasta que doren.



Créditos

Autora:

Karen Alexandra Romero Nazareno

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Facultad de Salud Pública

Escuela de Gastronomía




Enero 2019



3.5 Dulces tradicionales que se expenden en la ciudad de esmeraldas provincia de esmeraldas

3.5.1 Codificación

Tabla 11-3: Artesanos que elaboran los dulces tradicionales de la Ciudad de Esmeraldas.

NOMBRE	DULCE QUE ELABORA	FOTO
Carlos Cevallos	Mazamorra de maíz	
Carlos Cevallos	Casabe	
Magdalena Ayovi	Manjar de Coco	

<p>Magdalena ayovi</p>	<p>Manjar de leche</p>	
<p>María Natividad</p>	<p>Conserva de guineo y guayaba</p>	
<p>Gustavo Zambrano</p>	<p>Cocada</p>	
<p>Carlos Cevallos</p>	<p>Majaja</p>	

Elaborado por: Romero, K. (2018)

3.6 Análisis de las entrevistas

Tabla 12-3: Análisis de las entrevistas

PREGUNTAS	RESPUESTAS						
	Carlos Cevallos	Carlos Cevallos	Magdalena Ayovi	Magdalena Ayovi	María Natividad	Gustavo Zambrano	Carlos Cevallos
Nombre de los Artesanos	Carlos Cevallos	Carlos Cevallos	Magdalena Ayovi	Magdalena Ayovi	María Natividad	Gustavo Zambrano	Carlos Cevallos
Nombre del Local	Venta Ambulante	Venta Ambulante	Venta Ambulante	Venta Ambulante	Conserva Esmeraldeña	El paradero de GusZ	Venta Ambulante
¿Mencione que Dulce elabora?	Mazamorra de maíz	Casabe	Manjar de leche	Manjar de coco	Conserva de guineo y guayaba	Cocada	Majaja
¿Conoce el origen y hace cuantos años elabora su producto?	Aprendió mediante la receta de su padre y su madre este dulce se preparaba solo en fiestas religiosas, Son conocidas como macherías. Este dulce lo lleva elaborando hace 33 años.	Esta receta lo aprende de su abuelita. Este dulce se lleva elaborando por 33 años.	Surgió en Argentina en 1817 Es un dulce muy fácil y barato para hacer. Lo lleva elaborando durante 37 años.	Aprendió por medio de su madre. Es un dulce muy fácil y barato para hacer. Se lleva elaborando por 20 años	Lo Aprendió de su abuelita e inculco a sus hijos se lo preparaba solo en reuniones familiares. Se lo lleva elaborando durante 40 años.	Aprendió de la receta de los padres es un dulce muy famoso en la costa Ecuatoriana. Lo viene preparando por 20 años.	Este dulce lo prepara hace más de 3 décadas el oficio es creado por su papa y la receta por su madre.

<p>Describe la elaboración de su producto</p>	<p>Para preparar este platillo se necesitan siete días, por el proceso de fermentación al que es sometido el maíz. Primero se lo muele y cierne, después se lo deja en agua durante el tiempo mencionado. Después seda cocinando el maíz quebrado aparte hasta que ablande, se coloca la maicena y el anís y la canela</p>	<p>Se cocina la panela y después el limoncillo y chiraran el maíz se remoja en 2 días después se quiebra con molino y se lo deja en agua hasta el siguiente día se lo muele de nueva hasta quedar una maza fina de maíz. Luego se lo disuelve en agua y se la cierne en 1 trapo llamada liencillo luego se deja asentar la leche del maíz. En una olla con agua de acuerdo a la cantidad del dulce que se está realizando, se le echa la leche del maíz y lo dejamos colar moviendo constantemente luego se echa las hojas de naranja cuando esta hierve y se deja cocinado la leche a medida que cocino cambio de color y de olor después se pone en un recipiente.</p>	<p>Ponga todos los ingredientes en una olla a fuego medio, revuelva hasta que el azúcar o la panela estén bien disueltos. Continúe la cocción hasta que la leche disminuya, comience a espesarse, y cambie a un color mas caramelo, tomará entre 2 y 30 horas a 3 horas para que el manjar esté listo. Mientras las primeras 2 tendrá que revolver de vez en cuando para evitar que se la leche suba, de desborde y que no se pegue. la última hora restante tendrá que molerlo constantemente y no quitarle el ojo de encima para que no se queme. Cocine hasta que obtenga un color un poco café o ámbar y quede con una consistencia cremosa o espesa pero no demasiada. Tenga en cuenta que se espesa más cuando se enfría.</p>	<p>Disolver la maicena con unas cucharadas de leche (reservar). Poner al fuego la leche restante con la ramita de canela, la piel del limón rayada y el azúcar. Cuando la leche comience a hervir, retirar la canela y añadir la maicena, batir con energía para que no se formen grumos, sin dejar de remover, cuando todo esté bien cuajado y mezclado retirar del fuego. Se coloca en unos recipientes listos para la producción se mete en la nevera a enfriar por un par de horas.</p>	<p>Moler el guineo bien maduro e ir colocándolo en una bandeja Realizar el dulce de guayaba con los condimentos de dulces Ya que esta molido lo colocan al fuego en una olla a esto le añadimos el dulce de guayaba y el azúcar moverlo con una cuchara de madera durante una hora hasta que este consistente. Cuando ya agarre un color marrón sacarlo del fuego y agregar unas gotas de limón Sacar de la olla y extenderlo en una bandeja para que se seque durante media hora hasta que este como masa. Una vez secos envolverlos en una hoja de plátano previamente seca.</p>	<p>Colocamos en la leña la olla poner la media taza de agua con la canela, los clavos de olor y la panela hasta que esta se disuelva mientras hierve el agua a unos 100°C. Una vez que se haya cumplido el paso anterior se retiran los clavos de olor y las ramas de canela. Luego se agrega a la olla el coco con la leche condesada y se mezcla todo. Para que el producto no se pegue, deben mover la preparación constantemente con una paleta de madera, por 45 minutos. Retirar del fuego la mezcla y aplastarla o realizar pequeñas bolitas con la mano tipo trufas, según como se desee y colocar en fundas.</p>	<p>Moler bien el maíz. Triturar los clavos de olor. Mezclar bien el maíz molido con la panela, la mantequilla, la sal, la canela y los clavos triturados. Amasar hasta que se tenga una masa suave y uniforme. Colocar en una plancha las majajas hasta que doren.</p>
--	--	--	---	---	--	---	--

			El manjar se lo puede servir caliente o frío, solo o acompañado de galletas. Se debe mantener refrigerado.				
¿Qué ingredientes utiliza para su producto?	<ul style="list-style-type: none"> • Maíz quebrado • Leche • Anís • Clavo de olor • Coco • Canela • Maicena 	<ul style="list-style-type: none"> • Maíz • Hoja de naranja • Dulce de azúcar 10% • Limoncillo • Leche • Anís • Canela • Panela • Clavo de olor 	<ul style="list-style-type: none"> • Leche • Canela • Azúcar • Clavo de olor • Maicena 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 litro de leche y leche de coco • 100 gramos de maicena • 100 gr de azúcar • 1 ramita de canela • Piel de 1 limón • Canela en polvo 	<ul style="list-style-type: none"> • Guineo maduro • Guayaba • Hojas secas de guineo • Gotas de limón • Canela • Clavo de olor • Anís 	<ul style="list-style-type: none"> • Coco rallado • Leche condensada Agua • Clavos de olor • Panela • Canela 	<ul style="list-style-type: none"> • tazas de Choclo (en granos) • taza de Panela (raspada) • cucharada de Canela (molida) • Clavos de olor • cucharadas de Mantequilla • cucharadita de Sal
¿Sería importante realizar un registro sobre los dulces tradicionales de la Ciudad de Esmeraldas?	Si porque nos ayuda a que la gente conozca más sobre la historia de los dulces.	Nos ayudaría a tener mayores ingresos.	Nos ayudaría a tener mayor publicidad y evitar que se pierda el origen de los dulces.	Sería de gran importancia así los dulces no se perderían con el pasar del tiempo.	Nos ayuda a que sepan dónde comprar y disfrutar de un exquisito dulce.	Sería de gran importancia tener un registro de los dulces donde este plasmado su historia preparación y elaboración.	Nos serviría como un informativo para los turistas que visitan nuestro país ya que estos dulces no son muy conocidos.

Elaborado por: Romero, K. (2018)

3.6.1 *Estudio de las entrevistas*




Se puede determinar que las personas que preparan los dulces tradicionales, tienen el suficiente conocimiento sobre los mismos, debido a que llevan años elaborando sus dulces tradicionales y tienen una gran trayectoria en el mercado.

3.6.2 *Historia métodos y técnicas utilizadas en la elaboración de los dulces tradicionales de la ciudad de esmeraldas*

Documentar los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito Mediante la ficha A4 de registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

3.7 Recetas de dulces tradicionales

Tabla 13-3: Receta de la mazamorra de maíz

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
			CÓDIGO:
			IM-15-11-2018-0001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: ESMERALDAS		Cantón: ESMERALDAS	
Parroquia: MATRIZ			
Localidad: AV. SIMON BOLIVAR Y 9 DE OCTUBRE			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este)0575941 Y (Sur)793906.46 Z (Altitud) 1.20 M.S.N.M			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: MAZAMORRA DE MAIZ			
Código fotográfico: P5220164.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación			
MAZAMORRA DE MAIZ			
Grupo social		Lengua (s)	
MEDIA		ESPAÑOL	
Ámbito			
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		COTIDIANA	

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

HISTORIA

Carlos Cevallos y es un especialista en la preparación de los dulces tradicionales afroesmeraldeños, particularmente del sector de Eloy Alfaro y San Lorenzo lleva elaborando este producto durante 33 años.

Estos dulces son conocidos como ‘machería’ y entre estos constan el casabe, la mazamorra, entre otros, que se elaboraban especialmente para las fiestas religiosas.

Cevallos tiene su estilo particular y sus secretos que lo han convertido en un símbolo de la gastronomía dulcera afro ecuatoriana. Además de vender sus productos en el cantón San Lorenzo, enseña a los moradores de varias comunidades el oficio pensando en que alguien debe continuar con la tradición y las recetas típicas de antaño.

La gastronomía se convirtió en un medio alternativo en lo económico, que lo ayudaría en la crianza de sus 11 hijos, con los que ha formado siete grupos que se distribuyen por distintos sectores para comercializar sus productos. Los dulces los preparan en su casa y luego recorre junto a sus hijos en siete triciclos las calles y barrios de su cantón.

INGREDIENTES

- Maíz quebrado
- Leche
- Anís
- Clavo de olor
- Coco
- Canela
- Maicena

PROCEDIMIENTOS

- Para preparar este platillo se necesitan siete días, por el proceso de fermentación al que es sometido el maíz.
- Primero se lo muele y cierne, después se lo deja en agua durante el tiempo mencionado.
- Después seda cocinando el maíz quebrado aparte hasta que ablande, se coloca la maicena y el anís y la canela

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	N \ A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Es importante para la población ya que es un bocadillo rápido y fácil de conseguir para quitar el hambre en ese momento es por esto que no llegaría a perderse.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CARLOS CEVALLOS	AV. Simón Bolívar y 9 de Octubre	0959555464	M	48

7. ANEXOS



8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO	
Registrado por: KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO	Fecha de inventario: 10 DE ABRIL DEL 2018
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por	Fecha aprobación: 05 DE ABRIL DEL 2016
Registro fotográfico: FLORICELA NAZARENO	

Elaborado por: Romero, K. (2018)


Tabla 14-3: Receta del casabe



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO:

IM-15-11-2018-
0002

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: ESMERALDAS	Cantón: ESMERALDAS
Parroquia: MATRIZ	
Localidad: AV. SIMON BOLIVAR Y 9 DE OCTUBRE	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este)0575941 Y (Sur)793906.46 Z (Altitud) 1.20 M.S.N.M	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: CASABE	
Código fotográfico: P5220164.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	
CASABE	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

HISTORIA

Cevallos cuenta que su familia es propietaria de una microempresa familiar hace 38 años el inicia como vendedor ambulante a los 15 años para este entonces él ya sabía la técnica de elaborar los dulces que hoy en día le ayudan con su sustento familiar para esto, impartió sus conocimientos a sus hijos con el fin de no perder la tradición nos cuenta que su aprendizaje inició con su abuelita.

INGREDIENTES

- Maíz
- Hoja de naranja
- Dulce de azúcar 10%
- Limoncillo
- Chiraran
- Leche
- Anís
- Canela
- Panela
- Clavo de olor

ELABORACION

- Se cocina la panela y después el limoncillo y chirarán, el maíz se remoja en 2 días después se quiebra con molino y se lo deja en agua hasta el siguiente día
- se lo muele de nueva hasta quedar una maza fina de maíz.
- Luego se lo disuelve en agua y se la cierne en 1 trapo llamada liencillo luego se deja asentar la leche del maíz.
- En una olla con agua de acuerdo a la cantidad del dulce que se está realizando, se le echa la leche del maíz y lo dejamos colar moviendo constantemente
- luego se echa las hojas de naranja cuando esta hierve y se deja cocinado la leche a medida que cocino cambio de color y de olor después se pone en un recipiente.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	N \ A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Este dulce tradicional se debería seguir consumiendo para que no únicamente se mantenga en las memorias de los adultos mayores y jóvenes al contrario puedan ser comercializados a los niños en la etapa escolar, de esta manera se lograría incentivar el consumo a nuevas generaciones.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CARLOS CEVALLOS	Av. Simón Bolívar y 9 de Octubre	0959555464	M	48

7. ANEXOS




8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO	
Registrado por: KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO	Fecha de inventario:
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: FLORICELDA NAZARENO	

Elaborado por: Romero, K. (2018)

Tabla 15-3: Receta del manjar de leche

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p>	
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	
<p>CÓDIGO: IM-15-11-18- 0003</p>	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: ESMERALDAS	Cantón: ESMERALDAS
Parroquia: MATRIZ	
Localidad: COLON Y HOMERO LOPEZ	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este)05843.90 Y (Sur)79392640 Z (Altitud) 95 M.S.N.M	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: MANJAR DE LECHE	
Código fotográfico: P5220164.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	
COLACIONES DE LA CRUZ VERDE	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

HISTORIA

La señora Magdalena tuvo la necesidad de aprender a preparar estos dulces con el único fin de ayudar a sus padres y poder pagar sus estudios lleva elaborándolos 37 años ya que a los 20 años se ve la necesidad de aprender su preparación impartida por su madre.

El origen de este manjar se inicia de años de 1817.

INGREDIENTES:

- Canela
- Azúcar
- Clavo de olor
- Maicena

ELABORACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes en una olla a fuego medio, revuelva hasta que el azúcar o la panela estén bien disueltos.
2. Continúe la cocción hasta que la leche disminuya, comience a espesarse, y cambie a un color más caramelo, tomará entre 2 y 30 horas a 3 horas para que el manjar esté listo.
3. Mientras las primeras 2 tendrá que revolver de vez en cuando para evitar que se la leche suba, de desborde y que no se pegue. la última hora restante tendrá que molerlo constantemente y no quitarle el ojo de encima para que no se quemé.
4. Cocine hasta que obtenga un color un poco café o ámbar y quede con una consistencia cremosa o espesa pero no demasiada. Tenga en cuenta que se espesa más cuando se enfría.
5. El manjar se lo puede servir caliente o frío, solo o acompañado de galletas. Se debe mantener refrigerado.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	N \ A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Es un dulce muy apetecido por la gente ya que su textura lo vuelve el dulce más famoso del país.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.
	Manifestaciones Vulnerables Vigentes	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
MAGDALENA AYOVI	Colon y Homero López	062722-152	F	57

7. ANEXOS



8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO	
Registrado por: KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO	Fecha de inventario: 15 de Abril del 2018
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: HUGO ROMERO	

Elaborado por: Romero, K. (2018)

Tabla 16-3: Receta del manjar de coco



Gobierno Nacional de
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO:

IM-15-11-2018-
0005

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: ESMERALDAS	Cantón: ESMERALDAS
Parroquia: MATRIZ	
Localidad: COLON Y HOMERO LOPEZ	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este)05843.90 Y (Sur)79392640 Z (Altitud) 95 M.S.N.M	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: MANJAR DE COCO	
Código fotográfico: P5220574.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	
MANJAR DE COCO	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN	

HISTORIA

Este producto se lleva elaborando por más de 20 años. Magdalena Ayovi implementa sus conocimientos gastronómicos por medio de un curso de elaboración de dulces y por la enseñanza impartida por su madre, hoy en día realiza su producto con la ayuda de su hija de la cual espera se siga manteniendo la tradición de la elaboración brindando al turista un producto de calidad y agrado para su viaje.

El sabor tropical representado fielmente con el coco encuentra una de sus máximas expresiones culinarias en el manjar, suave dulce que sin llegar a empalagar, deleita el paladar de quien lo degusta nos comenta Magdalena.

Relata que su gusto por el coco se da hace muchos años atrás, cuando apenas contaba con unos 4 años y probó su primer helado de coco, desde ese mismísimo momento su sentido del gusto quedó enamorado de ese sabor que ha perdurado en el tiempo y se ha alimentado de aquellos platos que le incluyen en su preparación es por esto que se vio muy interesada en darle otra variedad al producto.

INGREDIENTES

- 1 litro de leche y leche de coco
- 100 gramos de maicena
- 100 gr de azúcar
- 1 ramita de canela
- Piel de 1 limón
- Canela en polvo

PROCEDIMIENTO

- Disolver la maicena con unas cucharadas de leche (reservar).
- Poner al fuego la leche restante con la ramita de canela, la piel del limón rayada y el azúcar.
- Cuando la leche comience a hervir, retirar la canela y añadir la maicena, batir con energía para que no se formen grumos, sin dejar de remover, cuando todo esté bien cuajado y mezclado retirar del fuego.
- Se coloca en unos recipientes listos para la producción se mete en la nevera a enfriar por un par de horas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	N \ A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

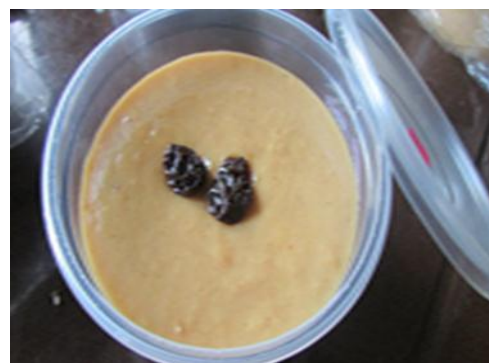
Para la gente nacional y extranjera es un dulce muy apetecido para el paladar ya que su sabor y textura es único, por ello es muy importante que se siga consumiendo el producto.

Sensibilidad al cambio		
X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
MAGDALENA AYОВI	Colón y Homero López	062722152	F	57

7. ANEXOS



8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO	
Registrado por: KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO	Fecha de inventario: 10 DE ABRIL DEL 2018
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: HUGO ROMERO	

Elaborado por: Romero, K. (2018)

Tabla 17-3: Receta de la mazamorra de maíz



Gobierno Nacional de
La República del Ecuador



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO:

IM-15-11-2018-
0006

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: ESMERALDAS	Cantón: ESMERALDAS
Parroquia: MATRIZ	
Localidad: JAIME ROLDOS	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este)0560143 Y (Sur)794014.20 Z (Altitud)1.03 M.S.N.M	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: CONSERVA DE GUINEO Y GUAYABA	
Código fotográfico: P5220678.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	
CONSERVA DE GUINEO Y GUAYABA	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

HISTORIA

Este dulce tiene una trayectoria en el mercado, se prepara ya alrededor de 40 años, nos cuenta María Natividad. Este dulce se lo prepara con la receta de su abuela ella solía elaborarlo solo en ocasiones especiales cuando toda la familia se reunía en su casa, es de ahí que María aprendió a realizarlo con tanto gusto para sus clientes y expendedores ya que hace 10 años que los entrega a diferentes lugares de la ciudad, los mismos que son vendidos en los kioscos y en los alrededores del parque principal de Esmeraldas a un costo de \$1.00 la unidad.

Este dulce solo se lo puede disfrutar en verano cuando hay abundante guineo maduro ya que este es uno de sus principales ingredientes, tiene su origen en la zona rural ubicado en el norte de Esmeraldas.

El bocadillo viene envuelto en hojas secas de plátano, este dulce es muy buscado por varios turistas ya que por su textura, sabor y dulce aroma es muy apetecible, es considerado uno de los mejores dulces.

INGREDIENTES

- Guineo maduro
- Guayaba
- Hojas secas de guineo
- Gotas de limón
- Canela
- Clavo de olor
- Anís

PROCEDIMIENTO

- Moler el guineo bien maduro e ir colocándolo en una bandeja
- Realizar el dulce de guayaba con los condimentos de dulces
- Ya que esta molido lo colocan al fuego en una olla a esto le añadimos el dulce de guayaba y el azúcar moverlo con una cuchara de madera durante una hora hasta que este consistente.
- Cuando ya agarre un color marrón sacarlo del fuego y agregar unas gotas de limón
- Sacar de la olla y extenderlo en una bandeja para que se seque durante media hora hasta que este como masa.
- Una vez secos envolverlos en una hoja de plátano previamente seca.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/>	Anual	N \ A
<input type="checkbox"/>	Continua	
<input checked="" type="checkbox"/>	Ocasional	
<input type="checkbox"/>	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Es considerado el dulce más rico de la región por eso es muy importante mantenerlo en el mercado y consumirlo darles a conocer a la nueva generación para que de esta manera no llegue a perderse su consumo.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.
	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
MARIA NATIVIDAD	Jaime Roldoz	0991868251		67

7. ANEXOS



8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO	
Registrado por: KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO	Fecha de inventario: 15 DE ABRIL DEL 2018
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: FLORICELDA NAZARENO	

Elaborado por: Romero, K. (2018)

Tabla 18-3: Receta Cocada




GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO:

IM-15-11-2018-
0007

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: ESMERALDAS	Cantón: ESMERALDAS
Parroquia: MATRIZ	
Localidad: 9 DE OCTUBRE ENTRE SUCRE Y OLMEDO	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este)0575847 Y (Sur)79390948 Z (Altitud) 1.20 M.S.N.M	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: COCADA	
Código fotográfico: P5223574.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	
COCADA	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

HISTORIA

En los patios de las casas, los afros que migraron de poblaciones de San Lorenzo, en el norte de la provincia de Esmeraldas hace unos 70 años, atizan con leñas los fogones de cemento para cocinar el coco con el azúcar. Una paila de bronce es colocada en el caldero a temperatura de 100 °C, para derretir el azúcar y posteriormente poner coco raspado, acompañado de anís y canela.

Los padres de Gustavo Zambrano producen cocadas desde hace 20 años en la ciudad de Esmeraldas, y entre sus principales clientes están los turistas que visitan los balnearios de Atacames, raspan hasta 500 cocos con pequeñas raspadoras construidas industriales. En el patio de la casa de Zambrano se mueve la paila para evitar que se queme el producto y dos personas se encargan de empacar al vacío, en pequeños platillos de plástico y en fundas plásticas. Él explica que esta actividad la aprendió siendo muy niño en San Javier, una población rural de San Lorenzo, en donde sus padres hacían cocadas para compartir en familia. Cuando llegó a Esmeraldas en busca de trabajo, y no lo encontraba, vio la oportunidad de producir cocadas para vender en ciudades de la Sierra, como Riobamba y Cuenca. Y también en las playas del sur de la provincia a la edad de 18 años el empieza con este emprendimiento. Desde entonces, él se dedica a ese oficio. El promedio de producción de cocadas es de 3 000 fundas, cada 15 días durante la temporada baja de turistas de la Sierra; es decir marzo, abril y mayo. Mientras que, en temporada alta, la producción se duplica nos cuenta el señor. Existe diferentes tipos de cocada pero la más conocida son la cocada blanca y la negra.

INGREDIENTES

- Coco rallado
- Leche condensada
- Agua
- Clavos de olor
- Panela
- Canela

PROCEDIMIENTO

- Colocamos en la leña la olla poner la media taza de agua con la canela, los clavos de olor y la panela hasta que esta se disuelva mientras hierve el agua a unos 100°C.
- Una vez que se haya cumplido el paso anterior se retiran los clavos de olor y las ramas de canela.
- Luego se agrega a la olla el coco con la leche condensada y se mezcla todo.
- Para que el producto no se pegue, deben mover la preparación constantemente con una paleta de madera, por 45 minutos.
- Retirar del fuego la mezcla y aplastarla o realizar pequeñas bolitas con la mano tipo trufas, según como se desee y colocar en fundas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	N \ A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Es un producto que no debería perderse por ningún motivo es más debería ayudarse a la expansión para que no sea consumida nacionalmente si no también internacionalmente.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.
	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
GUSTAVO ZAMBRANO	9 de Octubre entre Sucre y Olmedo	0961159071	M	28

7. ANEXOS



8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO	
Registrado por: KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO	Fecha de inventario: 10 DE ABRIL DEL 2018
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: FLORICELDA NAZARENO	

Elaborado por: Romero, K. (2018)

Tabla 19-3: Receta majaja



Gobierno Nacional de
La República del Ecuador



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO:

IM-15-11-2018-
0008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: ESMERALDAS	Cantón: ESMERALDAS
Parroquia: MATRIZ	
Localidad: AV. SIMON BOLIVAR Y 9 DE OCTUBRE	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 0575941 Y (Sur)793906.46 Z (Altitud) 1.20 M.S.N.M	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: MAJAJA	
Código fotográfico: P6720574.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	
MAJAJA	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

HISTORIA

Este oficio lo heredó de su papá, don Sacoto Cevallos, abuelo de Carlos. A Carlos, sus hermanos y su padre se los ha observado en triciclos o con canastas por más de 3 décadas en las calles, plazas y avenidas de la capital Esmeraldeña vendiendo champú, casabe, majaja y mazamorra, productos elaborados a base de maíz.

Gracias a este negocio subsisten 25 miembros de la familia Sacoto Quintero, relata Carlos Alfredo, uno de los 11 hijos de este matrimonio. Carlos Alfredo aprendió cómo tratar a los clientes, estrategias de venta y exhibición de productos según las indicaciones del Ministerio de Turismo y las autoridades sanitarias.

Es una tradición familiar y su madre Petrona Quintero, tiene la receta para preparar estos dulces.

INGREDIENTES

- 4 tazas de Choclo (en granos)
- 2 taza de Panela (raspada)
- 1 cucharada de Canela (molida)
- Clavo de olor
- 1 cucharadas de Mantequilla
- 1 cucharadita de Sal

PROCEDIMIENTO

- Moler bien el maíz.
- Triturar los clavos de olor.
- Mezclar bien el maíz molido con la panela, la mantequilla, la sal, la canela y los clavos triturados. Amasar hasta que se tenga una masa suave y uniforme.
- Colocar en una plancha las majajas hasta que doren.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	N \ A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Es un dulce que se ha ido perdiendo con el pasar del tiempo ahora su distribución es muy baja ya no es muy conocido y se consume poco.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.
	Manifestaciones Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CARLOS CEVALLOS	AV. SIMON BOLIVAR Y 9 DE OCTUBRE	0959555464	M	48

7. ANEXOS



8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO	
Registrado por: KAREN ALEXANDRA ROMERO NAZARENO	Fecha de inventario: 20 DE ABRIL DEL 2018
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: FLORICELDA NAZARENO	

Elaborado por: Romero, K. (2018)

CAPÍTULO IV

4. REGISTRO DE LOS DULCES TRADICIONALES COMO PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS, 2018

4.1 Objetivos:

Desarrollar el registro de los dulces tradicionales como parte del patrimonio gastronómico de la ciudad de Esmeraldas, Provincia de Esmeraldas, 2018.

4.2 Antecedentes:

El registro de los dulces tradicionales de la ciudad de Esmeraldas, surgió para rescatar los dulces de una localidad o región geográfica son tradicionales, porque en su preparación se reconocen ciertos saberes culinarios que han logrado mantenerse por largos años en un contexto socio-cultural específico. La influencia de la cultura afrodescendientes en la cocina Esmeraldeña, particularmente en la preparación de dulces tradicionales, ha sido poco significativa, aunque seguramente la presencia de árboles frutales definió el consumo de una variedad de frutas como alimentos naturales dulces en la dieta de las comunidades afro, es debido a la introducción de la panela habitantes.

4.3 Introducción

La gastronomía de la ciudad no es diferente a la de toda la provincia, podemos encontrar principalmente platos hechos a base de mariscos tales como el ceviche de concha, camarón, pescado, el ensumacao, el cevicangre, el encocado, el tapao, entre otros.

Pero sin duda algo que salta a la vista y que es la muestra absoluta del mestizaje de esta tierra es la Cocada uno de los pocos dulces que se viene conservando con el tiempo, la cocada tradicionalmente fue introducida a América y se conoce desde la época virreinal, no se sabe cómo llegó la tradición del dulce a Esmeraldas, pero el relato del origen de la receta se remonta a los conventos de la monjas criollas en el Perú y que originalmente fue comercializado y vendido como un dulce de convento, pero podemos decir que es un rasgo generalizado en muchas ciudades de Hispanoamérica que continúan con la antigua tradición del dulce, originalmente la receta era

hecha a base de coco, azúcar y leche, en Esmeraldas se modificó adaptándose a la cultura, así podemos decir que los ingredientes en la versión Ecuatoriana es Panela, coco y agua.

El puerto pesquero nos invita a degustar de toda la gastronomía de esta ciudad y lo hace desde una experiencia propia con la frescura de sus ingredientes y la calidez de sus vendedores, al ser un lugar popular se encuentra costos que se acomodan al bolsillo de cualquier turista, pero con una calidad única de preparación, atención y servicio.

CONCLUSIONES

En base a los objetivos de esta investigación se establecen las siguientes conclusiones:

- Los dulces tradicionales que se elaboran en el cantón de Esmeraldas forman parte de la tradición gastronómica sostenida en su mayoría por familias que los mantienen de generación en generación destacándose en primer lugar las cocadas de preferencia la negra y la blanca con sus variedades de manjar, Piña y de hoja; pero también se cuenta con otros dulces como mazamorra de maíz, majaja, pan de coco, coquito pasabocas, casabe, conserva de guineo y de guayaba y manjares de coco y leche.
- Para la elaboración de estos dulces se emplea diferentes métodos y técnicas culinarias como son la cocción, caramelización y el horneado que dan a cada dulce su apariencia y característica propia, de acuerdo a la investigación realizada pudimos ver claramente que tanto métodos como técnicas y utensilios se mantienen de generación en generación y que las mismas mantienen sus creencias y cultura ancestral
- La recopilación de los dulces tradicionales del cantón Esmeraldas permitió agrupar y documentar parte de la gastronomía Esmeraldeña Rescatando Sabores ancestrales, como base fundamental para la elaboración del registro gastronómico encaminado a promover el patrimonio cultural de la ciudad y provincia de Esmeraldas.

RECOMENDACIONES

En base a las conclusiones de la investigación se recomienda:

- Que el municipio del cantón Esmeraldas a través de las ferias de emprendimiento, realicen campañas de información dando a conocer todos y cada uno de los dulces tradicionales de Esmeraldeños destacados en esta investigación resultados su valores nutricional en la gastronomía y valorado el esfuerzo que hacen hoy muchos Personas han realizado para mantener viva esta tradición.
- Que los artesanos que elaboran los dulces tradicionales de la ciudad Esmeraldas respetando su campo de acción se asocien para compartir experiencias sobre el trabajo que realizan y además de los métodos y técnicas que aplican pueden mejorar los ambientes donde elaboran sus productos y así tener una mayor acogida en la población local y turística que los visitan.
- Que esta universidad a través de su aval, garantice la autenticidad del registro gastronómico propuesto, para que tengan acogida en todos los lugares estratégicos y turísticos de la ciudad y provincia de Esmeraldas y al mismo tiempo se aprecie, valores y consuman todos los dulces tradicionales expuestos como parte de la cultura gastronómica del medio.

BIBLIOGRAFÍA

- Angrosino, M.** (2007). *Etnografías y observación participante en Investigación Cualitativa*. Londres: SAGE Publications.
- Barbero, P.** (2015). *Origen del dulce de leche*. Obtenido de mendozapost: <https://www.mendozapost.com/nota/21753-el-verdadero-y-poco-conocido-origen-del-dulce-de-leche/><https://www.mendozapost.com/nota/21753-el-verdadero-y-poco-conocido-origen-del-dulce-de-leche/>
- Barrera, J. P. (2017). *Allimicuna*. Obtenido de allimicuna: http://www.terraecuador.net/allimicuna/45_allimicuna_cocada.html
- Brito, O. (1992). *Técnicas e Instrumentos de Investigación*. Mérida.
- Contraloría. (2001). Obtenido de Contraloría.gob.ec/: www.contraloria.gob.ec/documentos/normatividad/ManAudFin.pdf
- Córdova, S. (2013). *Investigación Bibliográfica*. ucrindex.
- CULTURA, (2011). *instructivo para ficha de registro e inventario patrimonio*. quito: ediecuaatrional.
- Echeverría, A. (1999). *En etnografía y comparación*. Barcelona: España.
- El comercio . (2016). *Elcomercio*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/tendencias/cocada-gastronomia-esmeraldas-cocina-lena.html>
- Fumey, G., & Etcheverría, O. (2008). *Atlas mundial de Cocina y Gastronomía*. akal.
- G.A.D.P Esmeraldas. (2011 - 2020). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Esmeraldas*. Esmeraldas.
- Guía de la cocina . (s.f.). *Guía de la cocina*. Obtenido de guía de la cocina : <https://www.guiadelacocina.com/recetas/especiales/majajas-del-pacifico.html>
- Guía de la Cocina. (2008). *Majajas del Pacífico*. Recuperado el 26 de Mayo de 2018, de <https://www.guiadelacocina.com/recetas/especiales/majajas-del-pacifico.html>
- Hernández, R. (2012). *Diseño de Investigación*. linkedin.
- Illescas, Y. (2017). *La chillangua o cilantro el "toque" esmeraldeño*. *Expreso. ec*.
- Martínez, R., & Rodríguez, E. (1975). *Metodología del Conocimiento Científico*. La Habana.
- Ministerio de Turismo. (2014). *Ley de Turismo*. Quito: Lexis.
- Natividad, M. (2018). *Dulces tradicionales*. (K. Romero, Entrevistador)
- Novillo, V. (2006). *Dulces tradicionales de quito*. quito.
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (2008). *Entender el Turismo: Glosario Básico*. Recuperado el 25 de Mayo de 2018, de <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>

- Rubio, R. (2005). *Política de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. compendio de políticas culturales.*
- UNESCO. (1982). *Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales.* México: Atalaya.
- UNESCO. (2017). *Patrimonio Inmaterial.* Recuperado el 25 de Mayo de 2018, de <http://www.unesco.org/new/es/santiago/culture/intangible-heritage/>
- Unigarro, C. (2014). *Patrimonio alimentario de la chacra al fogón.* Quito: digital center.
- Universidad Costa Rica. (2017). *Tipos de Investigación.* Costa Rica.
- Zambrano, G. (2018). *Dulces tradicionales .* (K. Romero, Entrevistador)

ANEXOS

Anexo A: Instrumentos de investigación

ENTREVISTA

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

La presente Entrevista tiene como objetivo recopilar información para conocer y rescatar la cultura gastronómica de la Ciudad de Esmeraldas.

Nombre del entrevistado:

Fecha:

1. Datos de Identificación:

Sexo

Edad

Etnia

2. Nombre del local:

Ubicación:

Localidad:

Dirección:

3. Marque los dulces tradicionales que elabora:

Cocada negra

Coquito

Cocada blanca

Manjar de coco

Cocada de hoja

Conservas de guineo

Cocada de manjar

Conservas de guayaba

Cocada de piña

Casabe

Mazamorra de maíz

Champoo

Majaja

Pan de coco

Pasaboca

4. La elaboración de estos dulces es producto de:

La tradición familiar

Iniciativa propia

Otros

5. Desde cuándo vende estos dulces tradicionales:

- De 1 a 5 años
- De 6 a 10 años
- De 11 a 15 años
- De 16 a 20 años
- Más de 20 años

6. ¿Cuál es la historia de cada dulce en su tradición familiar?

7. ¿Con qué frecuencia elabora cada dulce?

- Diariamente 2 veces a la semana
- 1 vez al semana Otras

8. ¿Qué materiales utiliza para elaborar los dulces tradicionales que vende?

9. Explique la preparación de cada dulce.

10. ¿En qué lugares se venden estos productos?

- En locales propios Ambulatorios Otros

11. ¿Cómo se provee de la materia prima?

- Encargando a personas que la cosechan
- Trasladándose a los lugares de venta
- Otros ¿Cuáles? _____

12. ¿Qué importancia tienen estos productos para la comunidad?

Anexo B: Encuesta

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

La presente Encuesta tiene como objetivo recopilar información para conocer y rescatar la cultura gastronómica de la Ciudad de Esmeraldas.

NOTA: Conteste con la mayor seriedad posible y marque con una X su respuesta.

- 1. Usted considera que el turismo local, es una alternativa para el desarrollo Gastronómico?**

Si

No

- 2. Que dulces tradicionales usted conoce más:**

Cocada negra

Manjar de coco

Conservas de guineo

Casabe

Mazamorra de maíz

Majaja

Manjar de leche

- 3.Cuál de estos productos que se producen en la Ciudad de Esmeraldas, son los más utilizados en las preparaciones Gastronómicas?**

Coco

Maíz

Leche

Guineo

Guayaba

- 4. ¿Cuál es el método de preparación de los dulces que más se utiliza en la Ciudad de Esmeraldas?**

Ancestral - cocina de leña

Moderna - cocina a gas horno o microondas

Mixta

5. ¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina ancestral utilizaban o utilizan para las preparaciones?

Cuchara de palo

Cedazo

Pailas de barro

Pailas de bronce

Rayador manual

6. ¿Cree usted que es necesario rescatar nuestras tradiciones?

Sí

No

7. Consume usted los dulces tradicionales

Sí

Aveces

No

8. Del siguiente listado de especias, ¿Cuáles son las más utilizadas en las preparaciones gastronómicas de la Ciudad de Esmeraldas?

Canela

Clavo de olor

Anís estrellado

Chiraran

Pimienta dulce

Anexo C. Ficha A4 (INPC)



Gobierno Nacional de
La República del Ecuador



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO:

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia:	Cantón:
Parroquia:	
Localidad:	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
Descripción de la fotografía:	
Código fotográfico:	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	
Grupo social	Lengua (s)
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN	

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual			
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
5. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Sensibilidad al cambio				
	Manifestaciones Vigentes			
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables			
	Manifestaciones de la memoria			
6. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
7. ANEXOS				
8. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora:				
Inventariado por:		Fecha de inventario:		
Revisado por:		Fecha revisión:		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:				

Preparación								

Fuente: Romero, K. 2018

Anexo E. Fotografías

PAILA DE BRONCE PARA LA CONSERVA DE GUAYABA Y GUINEO



Fuente: Romero, K. 2018

MEZCLA DE LA COCADA





COCADA DE MARACUYA





MAZAMORRA DE MAIZ



PAILA DE BRONCE PARA LA MAJAJA



MAIZ EN PEPA PARA LA MAJAJA



Fuente: Romero, K.2018

PAILA DONDE REALIZAN EL MANJAR DE COCO



RAYADOR DE COCO



Manjar de leche
LICUAN EL PRODUCTO

