



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

**“COMPARACIÓN DE LOS MÉTODOS TRADICIONALES
Y ACTUALES DE LA COCINA CHONERA, 2024”**

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

AUTORA:

ADRIANA ELIZABETH IBARRA RAMIREZ

Riobamba – Ecuador

2024



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

**“COMPARACIÓN DE LOS MÉTODOS TRADICIONALES Y
ACTUALES DE LA COCINA CHONERA, 2024”**

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

AUTORA: ADRIANA ELIZABETH IBARRA RAMIREZ

DIRECTORA: LIC. INÉS MARIANA MARÍN PARRA

Riobamba – Ecuador

2024

© 2024, **Adriana Elizabeth Ibarra Ramirez**

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.

Yo, Adriana Elizabeth Ibarra Ramirez, declaro que el presente Trabajo de Titulación es de mi autoría y los resultados de este son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Titulación; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 6 de mayo de 2024


Adriana Elizabeth Ibarra Ramirez
092319563-0

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El Trabajo de Titulación; Tipo: Proyecto de Investigación, "COMPARACIÓN DE LOS MÉTODOS TRADICIONALES Y ACTUALES DE LA COCINA CHONERA, 2024", realizado por la señora: **ADRIANA ELIZABETH IBARRA RAMIREZ**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Titulación, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

FIRMA

FECHA

Ing. Angelica María Saeteros Hernández PhD.

2024-05-06

PRESIDENTA DEL TRIBUNAL

Lic. Inés Mariana Marín Parra M.Sc.

2024-05-06 5

**DIRECTORA DEL TRABAJO DE
TITULACIÓN**

Lic. Carlos Eduardo Cevallos Hermida M.Sc.

2024-05-06 6

**ASESOR EL TRABAJO DE
TITULACIÓN**

DEDICATORIA

A mis queridos padres

Por su amor incondicional, apoyo constante y sacrificio para brindarme la oportunidad de perseguir mis sueños, les dedico este logro. Su aliento y ejemplo de trabajo arduo han sido mi mayor inspiración.

A mi amado esposo,

Por su paciencia, comprensión y aliento constante en cada paso de este viaje académico, te dedico este logro compartido. Tu apoyo ha sido fundamental para alcanzar este momento.

A mi hermana,

Quien desde temprana edad despertó en mí la pasión por la cocina, te dedico este logro. Tus enseñanzas y tu amor por la gastronomía han sido la chispa que encendió mi camino hacia este logro académico.

A mis adorados hijos,

Por ser mi mayor motivación y por comprender los sacrificios que conlleva la búsqueda de mis metas, les dedico este logro. Cada paso que doy es pensando en su futuro y en el legado que deseo dejarles.

A todos ustedes, mi familia,

Por su amor incondicional, su apoyo inquebrantable y su constante inspiración, les dedico esta tesis de grado. Su presencia en mi vida ha hecho posible cada logro y cada sueño cumplido.

Adriana

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento a todas las personas que han sido parte de mi viaje en el mundo de la gastronomía.

A la Ing. Landy Ruiz, que un día fue una propuesta, porque no continúa estudiando? y así comenzó esta aventura, un agradecimiento especial por el afecto y cariño mutuo, Dra. Martha Avalos Pérez, una astuta e inteligente profesora que desde el día uno, mediante la lectura y evocando a grandes literatos te hace enamorar de la carrera, a mis queridas y apreciadas Ing. Gloria Rodríguez, a la Ing. Verónica Avalos que un día sin conocerme me abrieron las puertas de la institución ayudándome en el proceso de ingreso, ellas que me han impulsado a perseguir mis sueños con pasión y determinación.

A mis profesores en especial a mi mentor Chef Cristhian Moreno, cuya sabiduría y orientación fueron fundamentales en los primeros pasos en una cocina a mi directora de tesis Lic. Inés Marín quien, con su experiencia, sabiduría y sobre todo cariño y paciencia me hicieron cada día avanzar.

A mis compañeros de clases, por compartir conmigo su entusiasmo, experiencias y aprendizajes, creando un ambiente de colaboración y crecimiento mutuo.

A todos los chef y profesionales de la industria gastronómica que me han inspirado con su creatividad, dedicación y compromiso con la excelencia culinaria.

A cada persona que ha probado mis platos, proporcionándome retroalimentación honesta y motivándome a mejorar constantemente.

Adriana

ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	xi
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	xii
ÍNDICE DE ANEXOS	xiv
RESUMEN	xv
ABSTRACT.....	xvi
INTRODUCCIÓN	1

CAPÍTULO I

1. Problema de investigación	2
1.1 Planteamiento del Problema.....	2
<i>1.1.1 Formulación del problema.....</i>	<i>3</i>
<i>1.1.2 Sistematización del problema.....</i>	<i>3</i>
<i>1.1.3 Justificación del problema</i>	<i>4</i>
1.2 Objetivos	5
<i>1.2.1 Objetivos Generales</i>	<i>5</i>
<i>1.2.2 Objetivos Específicos</i>	<i>5</i>

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO.....	6
2.1 Historia de la gastronomía ecuatoriana.....	6
2.2 Historia de la gastronomía Chonera	7
2.3 Situación geográfica del cantón Chone	8
<i>2.3.1 Ubicación.....</i>	<i>8</i>
<i>2.3.2 Límites</i>	<i>8</i>
<i>2.3.3 Climas</i>	<i>9</i>
<i>2.3.4 Población.....</i>	<i>9</i>
<i>2.3.5 Extensión.....</i>	<i>10</i>
2.4 Gastronomía del cantón.....	10
2.5 Métodos de cocción del cantón Chone	11
<i>2.5.1 Estofar</i>	<i>11</i>
<i>2.5.2 Hervir y cocinar al vapor.....</i>	<i>12</i>

2.5.3	<i>Freír</i>	12
2.5.4	<i>Saltear</i>	12
2.5.5	<i>Brasear</i>	12
2.5.6	<i>Cocinar platos con hierbas locales</i>	13
2.5.7	<i>Cocción lenta</i>	13
2.5.8	<i>Preparación a base de maíz</i>	13
2.5.9	<i>Cocinar con salsas locales</i>	13
2.6	Técnicas culinarias	13
2.6.1	<i>Asar en cenizas</i>	13
2.6.2	<i>Asar a la parrilla</i>	14
2.6.3	<i>Asar al horno</i>	14
2.6.4	<i>Tostado</i>	14
2.6.5	<i>Alimentos envueltos en hojas</i>	14
2.7	Técnicas de conservación	14
2.7.1	<i>Ahumado</i>	15
2.7.2	<i>Deshidratar</i>	15
2.8	Utensilios usados en la elaboración de la comida	15
2.8.1	<i>Horno manabita</i>	16
2.8.2	<i>Ralladores de cerámica</i>	17
2.8.3	<i>Piedra</i>	18
2.8.4	<i>Morteros</i>	18
2.8.5	<i>El molinillo</i>	19
2.8.6	<i>Los molinos</i>	20
2.8.7	<i>Ollas de barro</i>	20
2.8.8	<i>Cuchara de madera</i>	21
2.8.9	<i>El tiesto</i>	22
2.8.10	<i>Cuchara de mate</i>	22
2.9	Platos típicos	23
2.9.1	<i>Pan de almidón</i>	23
2.9.1.1	<i>La yuca</i>	24
2.9.1.2	<i>El queso</i>	25
2.9.1.3	<i>El huevo</i>	26
2.9.1.4	<i>La mantequilla</i>	26
2.9.1.5	<i>Polvo de hornear</i>	27
2.9.1.6	<i>La leche</i>	27
2.9.2	<i>Tonga manabita</i>	28

2.9.2.1	<i>Estofado de pollo</i>	29
2.9.2.2	<i>Gordita de maní</i>	30
2.9.2.3	<i>La menestra de maíz</i>	31
2.9.2.4	<i>Hoja de plátano</i>	31
2.9.2.5	<i>Maní</i>	32
2.9.2.6	<i>Cebolla blanca</i>	32
2.9.2.7	<i>Plátano</i>	33

CAPÍTULO III

3.	MARCO METODOLÓGICO	34
3.1	Metodología de la investigación	34
3.1.1	<i>Localización y temporalización</i>	34
3.1.2	<i>Identificación de la variable</i>	34
3.1.2.1	<i>Variable dependiente</i>	34
3.1.2.2	<i>Variable independiente</i>	35
3.1.3	<i>Descripción de la variable</i>	35
3.1.3.1	<i>Variable independiente</i>	35
3.1.3.2	<i>Variable dependiente</i>	35
3.1.4	<i>Operacionalización de la variable</i>	35
3.2	Enfoque cualitativo	36
3.3	Investigación exploratoria	36
3.4	Métodos de recolección de datos	37
3.5	Técnicas de recolección	37
3.5.1	<i>Observación</i>	37
3.5.2	<i>De campo</i>	37
3.5.3	<i>Encuestas</i>	38
3.6	La escala Likert	38
3.7	Fotografías y grabación audiovisual	38
3.8	Análisis documental	38
3.9	Prueba sensorial	39
3.10	Población y grupo objetivo	39
3.10.1	<i>Miembros de la comunidad Chonera</i>	39
3.10.2	<i>Establecimientos de comida</i>	39
3.10.3	<i>Chefs modernos</i>	40
3.10.4	<i>Cocineros tradicionales</i>	40

3.10.5	<i>Grupo focal / Panel de expertos</i>	40
3.10.6	<i>Alcance</i>	40
3.10.7	<i>Impacto</i>	40
3.10.8	<i>Guía informativa</i>	40

CAPÍTULO IV

4.	MARCO de analisis e interpretacion de resultados	41
4.1	Procesamiento, análisis e interpretación de resultados	41
4.2	Tabulación de datos sobre la gastronomía del cantón Chone	41
4.3	Análisis sensorial y aceptabilidad	56
4.3.1	<i>La diferencia entre la tonga manabita tradicional y moderna</i>	57
4.3.1.1	<i>Organoléptico</i>	57
4.3.1.2	<i>Hedónico</i>	57
4.3.2	<i>La diferencia entre el pan de almidón tradicional y moderno</i>	58
4.3.2.1	<i>Organoléptico</i>	58
4.3.2.2	<i>Hedónico</i>	58
4.4	Discusión	58
4.5	Preguntas de investigación	61
	CONCLUSIONES	64
	RECOMENDACIONES	66

GLOSARIO

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-3: Operacionalización de las variables	36
Tabla 2-3: Muestra.....	39
Tabla 3- 4: Pregunta 1 encuesta.....	42
Tabla 4-4: Pregunta 2 encuesta	44
Tabla 5-4: Pregunta 3 encuesta	44
Tabla 6-4: Pregunta 4 encuesta	45
Tabla 7-4: Pregunta 5 encuesta	46
Tabla 8-4: Pregunta 6 encuesta	48
Tabla 9-4: Pregunta 7 encuesta	49
Tabla 10-4: Pregunta 8 encuesta	50
Tabla 11-4: Pregunta 9 encuesta	51
Tabla 12-4: Pregunta 10 encuesta	52
Tabla 13-4: Pregunta 11 encuesta	53
Tabla 14-4: Pregunta 12 encuesta	54
Tabla 15-4: Pregunta 13 encuesta	55
Tabla 16-4: Tabla de análisis sensorial	57

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1-2: Mapa del cantón Chone: Ubicación.....	8
Ilustración 2-2: Mapa del cantón Chone: Límites.....	9
Ilustración 3-2: Mapa del cantón Chone; Parroquias	10
Ilustración 4-2: El horno.....	17
Ilustración 5-2: Rallador con empuñadura en forma de cabeza	17
Ilustración 6-2: Rallador de madera utilizado en Chone Cultura Tolita.....	18
Ilustración 7-2: Piedras par moler, para miz, maní,	18
Ilustración 8-2: Historia del molinillo	19
Ilustración 9-2: Molinillo	20
Ilustración 10-2: Moliendo maíz, pasiones y la vida misma.....	20
Ilustración 11-2: Sabor típico en la puerta de oro de Manabí	21
Ilustración 12-2: Cuchara de palo.....	22
Ilustración 13-2: Gastronomía ancestral del Ecuador	23
Ilustración 14-2: Pan de almidón.....	24
Ilustración 15-2: La yuca.....	24
Ilustración 16-2: El queso.....	25
Ilustración 17-2: Huevo criollo.....	26
Ilustración 18-2: La mantequilla.....	27
Ilustración 19-2: Polvo de hornear	27
Ilustración 20-2: Leche de vaca.....	28
Ilustración 21-2: Tonga, un plato tradicional que nació en chone	29
Ilustración 22-2: Estofado de gallina.....	30
Ilustración 23-2: Gordita de Maní	31
Ilustración 24-4: Pregunta 1 encuesta.....	42
Ilustración 25-4: Pregunta 2 encuesta.....	44
Ilustración 26- 4: Pregunta 3 encuesta.....	45
Ilustración 27-4: Pregunta 4 encuesta.....	46
Ilustración 28-4: Pregunta 5 encuesta	47
Ilustración 29-4: Pregunta 6 encuesta.....	48
Ilustración 30-4: Pregunta7 encuesta.....	49
Ilustración 31-4: <i>Pregunta 8 encuesta</i>	50
Ilustración 32-4: Pregunta 9 encuesta.....	52
Ilustración 33-4: Pregunta 10 encuesta.....	53

Ilustración 34-4: Pregunta 11 encuesta.....	54
Ilustración 35-4: Pregunta 12 encuesta.....	55
Ilustración 36-4: Pregunta 13 encuesta.....	56
Ilustración 37-4: Sofrito	20
Ilustración 38-4: Menestra de maíz	20
Ilustración 39-4: Elaboración del horno	21
Ilustración 40-4: Horno manabita.....	21
Ilustración 41-4: Elaboración del horno	22
Ilustración 42-4: Horno manabita.....	22
Ilustración 43-4: Elaboración del horno	23
Ilustración 44-4: Horno manabita.....	23
Ilustración 45-4: Calentando el horno	24
Ilustración 46-4: Rallador artesanal.....	24

ÍNDICE DE ANEXOS

- ANEXO A:** FORMATO DE ENCUESTAS
- ANEXO B:** FORMATO ENCUESTA PANEL DE PROFESIONALES
- ANEXO C:** FORMATO ENCUESTA PANEL DE PROFESIONALES
- ANEXO D:** FORMATO ENCUESTA PANEL DE PROFESIONALES
- ANEXO E:** FORMATO ENCUESTA PANEL DE PROFESIONALES
- ANEXO F:** FORMATO ENCUESTA PANEL DE PROFESIONALES
- ANEXO G:** TEST DE VALORACION ORGANOLEPTICA
- ANEXO H:** RECETA ESTANDAR
- ANEXO I:** FOTOS

RESUMEN

La cocina del cantón Chone arraigada en tradiciones ancestrales, en la actualidad enfrenta desafíos para la preservación de su identidad culinaria debido a la introducción de métodos de cocción contemporáneos. La influencia de la globalización y los cambios en los hábitos alimenticios suponen un riesgo a la autenticidad de esta cocina típica local. El propósito de esta investigación fue analizar los métodos de cocción tradicionales y contemporáneos de la cocina de Chone, haciendo énfasis en las preparaciones típicas Tonga manabita y Pan de almidón. La metodología que se aplicó fue cualitativa basada en el análisis de datos no numéricos, exploratoria para investigar los métodos de cocción de la cocina de Chone, seguido de la identificación de variables independientes y dependientes, y además se emplearon entrevistas a expertos, encuestas y test sensoriales para finalmente se elaboró una matriz comparativa. Los resultados obtenidos revelan que los métodos de cocción tradicionales desempeñan un papel fundamental en la preservación de la identidad gastronómica de Chone y en el fortalecimiento de la comunidad local. Se observó que estos métodos no solo contribuyen a mantener los sabores auténticos de la cocina Chonera, sino que también fueron parte intrínseca de la identidad de la localidad y coadyuba como elemento diferenciador en las preparaciones gastronómicas, impactando positivamente en la economía local. Se resaltó la importancia de preservar y valorar los métodos de cocción tradicionales como elementos fundamentales de la identidad cultural y el desarrollo sostenible en Chone; finalmente la guía informativa propuesta detalló datos históricos, uso de utensilios, recetas típicas y opiniones de expertos.

Palabras clave: <COCINA CHONERA>, <TRADICIONES CULINARIAS>, <MÉTODOS DE COCCIÓN>. <COCINA TÍPICA>, <MANABÍ (PROVINCIA)>.

0482-DBRA-UPT-2024



ABSTRACT

The gastronomy of Chone canton is rooted in ancestral traditions and currently faces challenges for the preservation of its culinary identity due to the introduction of contemporary cooking methods. The influence of a globalized world and changes in eating habits pose a risk to the authenticity of this typical local cuisine. The purpose of this research was to analyze the traditional and contemporary cooking methods of the cuisine of Chone, with emphasis on the typical preparations Tonga manabita and starch bread. The methodology employed was qualitative, based on the analysis of non-numerical data. It was exploratory in nature, investigating the cooking methods of the cuisine of Chone. This was followed by the identification of independent and dependent variables. Additionally, interviews with experts, surveys, and sensory tests were conducted to develop a comparative matrix. The results obtained revealed that traditional cooking methods play a fundamental role in the preservation of the gastronomic identity of Chone and in the strengthening of the local community. It was observed that these methods not only contribute to maintaining the authentic flavors of the Chonera cuisine, but also serve as an intrinsic part of the identity of the locality and contribute as a differentiating element in gastronomic preparations, positively impacting the local economy. The importance of conserving and valuing traditional cooking methods as fundamental elements of cultural identity and sustainable development in Chone was highlighted. Finally, the proposed informative guide detailed background information, use of utensils, typical recipes, and expert opinions.

Keywords: CHONERA CUISINE>, <CULINARY TRADITIONS>, <COOKING METHODS>. <TYPICAL CUISINE>, <MANABÍ (PROVINCE)>.



Leda. Yadira Cardenas M.
C.C.:0603368796

INTRODUCCIÓN

Para mencionar las memorias culinarias de un pueblo necesitamos tomar en cuenta dos aspectos decisivos como: la producción alimentaria y las manifestaciones culturales.

Es indiscutible que el mundo gira tan de prisa que las nuevas generaciones desconocen estas tradiciones y lo evidente es que no le dan la importancia. Este proyecto de investigación pretende demostrar la calidad de los platos típicos tradicionales, los utensilios usados y los cambios que han sufrido en el cantón Chone. (Solarte, 2010, pág. 102)

El primer capítulo está compuesto de la historia de la gastronomía, tiene como objetivo examinar la transformación de las técnicas culinarias en el contexto de la cocina Chonera ecuatoriana. La cocina como proceso fundamental en la preparación de alimentos ha sufrido una metamorfosis influenciada por factores culturales y tecnológicos.

Este análisis examina en detalle los métodos de cocina tradicionales arraigados en el patrimonio cultural Chonera, caracterizados por el uso de leña y brasas y los métodos actuales, como el uso de cocinas de gas y eléctricas, que proporcionan precisión de temperatura y eficiencia energética. En cuanto a la gastronomía, se evidencia que los platos tradicionales están desapareciendo la mayoría de las mujeres de la última generación desconocen las técnicas de cocción usadas por sus abuelas, dicho esto se ha dejado de utilizar el horno manabita en la mayoría de los hogares modernos, la piedra de moler, la olla de barro son objetos desconocidos pese a que se usaba habitualmente. (Calvache, 2014, pág. 39)

El segundo capítulo se aborda por el marco metodológico, donde se establece el enfoque, método, técnicas e instrumentos de investigación con el fin de obtener información para el presente proyecto. Se realizará entrevistas semiestructuradas a los habitantes de diferentes edades con el fin de obtener datos que ayuden a cumplir con los objetivos de esta.

La importancia de este estudio es encontrar un equilibrio entre mantener la autenticidad y una fusión de la cocina ancestral y la tecnología de la cocina moderna. ¿Cómo estos métodos afectan las texturas? ¿Cómo pueden variar los sabores y aromas de los platos de la cocina chonera? ¿Qué incidencia tiene esto entre la eficiencia y la sostenibilidad de la gastronomía de Chone? Estas preguntas guían nuestra comparación y brindan a los chefs, investigadores y aficionados información valiosa para comprender la evolución de la cocina chonera y encontrarse en un ambiente culinario más conocido y vibrante.

CAPÍTULO I

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 Planteamiento del Problema

La gastronomía tradicional es parte importante de la cultura de un país o región, se refiere a los platos y técnicas culinarias que se han transmitido de generación en generación.

En el cantón Chone existe una gama de platos tradicionales de la región desde hace varias décadas, en la localidad existen restaurantes que ofertan propuestas culinarias, pero no se centran en preparaciones típicas, algo similar ocurre con sus habitantes, la población joven desconoce sus platos tradicionales y por lo tanto se desconoce las diferencias y similitudes entre los métodos tradicionales y actuales de la gastronomía de Chone en términos de ingredientes, técnicas culinarias, presentación y sabor de los platos (Luisypame, 2012, pág. 1).

La transformación de los métodos de cocción en la cocina Chonera ecuatoriana constituye un fenómeno de gran interés en el ámbito culinario. Este cambio, impulsado por la intersección de factores culturales y tecnológicos, plantea problemas fundamentales que requieren un análisis en profundidad. La creciente prevalencia de métodos de cocción modernos, como la cocina de gas y eléctricas, está reemplazando gradualmente los métodos de cocción tradicionales que utilizan leña y carbón. Este cambio plantea interrogantes sobre el mantenimiento de la autenticidad gastronómica y la posible pérdida de identidad sensorial asociada con las prácticas culinarias ancestrales. (Luisypame, 2012, pág. 1)

Podemos hablar de una alimentación auténtica y criolla, cocinada en cacerolas de barro, en hornos manabitas, vasijas, piedras de moler, coladores, rallo hechos artesanalmente incluso en latas de sardina, en viejos y ahumados peroles (ollas). Una cocina con tradición de siglos y en la cual se ha ido fusionando lo tradicional con lo moderno. (Luisypame, 2012, pág. 1)

Las mujeres de Chone se dedican al hogar desde la primera hora del día, preparando la comida para su familia, revelando la profunda conexión entre la cocina y las tradiciones familiares. La antigua costumbre de encender un fuego antes del amanecer no solo simboliza la importancia de alimentar a la familia, sino que también dio lugar a métodos de cocina arraigadas en la historia local. Este compromiso diario no sólo pone de relieve la división de roles de género, donde las mujeres están a cargo de la cocina y los hombres quieren llegar a fin de mes, sino que también deja un importante legado culinario. La técnica de envoltura de hojas de plátano, conocida como Tonga Manaba, es un ejemplo especial de esta tradición. Este delicioso plato es preparado por

mujeres, herederas de auténticos sabores y técnicas transmitidas de generación en generación. (Manabi Noticias, 2018)

Además, se analiza, la introducción de tecnologías modernas que plantea interrogantes sobre la eficiencia energética, la sostenibilidad y las implicaciones sensoriales de cocinar. ¿Cómo perciben estos cambios la comunidad Chonera? ¿Qué equilibrio se debe buscar entre la eficacia de las prácticas modernas y la preservación de la esencia tradicional de la gastronomía? Esta aproximación al problema tiene como objetivo un estudio más profundo de los matices de la evolución de los métodos de preparación de la cocina Chonera. El objetivo es proporcionar una base sólida para un análisis comparativo posterior y, en última instancia, ofrecer recomendaciones basadas en evidencia para el mantenimiento y desarrollo equilibrado de la identidad culinaria en este contexto específico. Sistematizar teóricamente los elementos técnicos gastronómicos tradicionales de la cocina de Chone, mediante la revisión de fuentes impresas, entrevistas a cocineras locales y vistas de campo

Observar el proceso de elaboración de los platos tradicionales, sus métodos de cocción y posteriormente dejar información para que futuros investigadores puedan utilizarlos tomando en cuenta que es creación y herencia de sus antepasados. (Vásquez, 2016, pág. 16)

1.1.1 Formulación del problema

Desde las prácticas tradicionales arraigadas en el patrimonio cultural hasta tecnologías modernas, plantea importantes desafíos para mantener la autenticidad gastronómica de Chone, el cambio implica profundamente la identidad culinaria de la comunidad, afectando a la percepción de sabores distintivos, la sostenibilidad y la eficiencia de la preparación de alimentos. (Vásquez, 2016, pág. 15)

La formulación del problema proporciona una base sólida para una investigación técnica y sistemática encaminada a explorar la transición de los métodos de cocción en la cocina Chonera.

a. ¿Cuáles son los cambios que se han presentado en la gastronomía de Chone, con respecto a productos y técnicas culinarias en las preparaciones tradicionales?

1.1.2 Sistematización del problema

La sistematización del problema se centra en estructurar la complejidad inherente a la comparación de los métodos de cocción en la cocina de Chone, con énfasis en las dimensiones tradicional y moderna. Este apartado se basa en el análisis y planteamiento de las preguntas a partir de los objetivos específicos propuestos, lo que permite un enfoque integrado que combina

la investigación teórica, el análisis comparativo y la creación de herramientas de información para la preservación y difusión de la tradición culinaria de Chone.

- a. ¿Cuáles son los fundamentos teóricos y técnicos gastronómicos de la gastronomía de Chone?
- b. ¿Qué similitudes, diferencias y cambios se han producido con las preparaciones actuales?
- c. ¿Cómo difundir los métodos y técnicas tradicionales de cocción, de la cocina Chonera?
- d. ¿Cómo se aplicarán técnicas de procesamiento de datos y análisis estadístico para interpretar los resultados obtenidos en el estudio sobre los métodos de cocción tradicionales y actuales en la cocina Chonera?

1.1.3 Justificación del problema

La cocina de Chonera no es sólo una manifestación gastronómica, sino también un pilar de la identidad cultural de la región. Cambiar los métodos de preparación de alimentos puede afectar la autenticidad de los sabores locales y las prácticas culinarias basadas en la historia, las tradiciones y los valores de la comunidad.

Conservar la identidad de la cultura gastronómica es importante para que un pueblo se mantenga unido y esto se logra a través de la transmisión de saberes y conocimientos de generación en generación para lograr una adecuada transición a métodos modernos y esto no afecte en las experiencias sensoriales de los platos tradicionales como la Tonga Manabita y el Pan de Almidón y lograr que se mantengan sus aromas y sabores que permiten apreciar al resto de la región la gastronomía manabita. En un contexto global donde la sostenibilidad es una cuestión central, es imperativo evaluar la eficiencia y la sostenibilidad de los métodos de preparación de alimentos. Identificar prácticas culinarias que no sólo preserven la tradición, sino que también sean sostenibles, contribuirá al desarrollo de estrategias alimentarias responsables. (Calvache, 2014, pág. 31)

La integración de la tecnología moderna en la cocina de Chonera es un fenómeno en constante crecimiento, es importante comprender cómo la comunidad Chonera se adapta o resiste a estas nuevas tecnologías, e identificar los desafíos y beneficios asociados con ellas, tiene implicaciones importantes para la toma de decisiones culinarias y las estrategias de preservación cultural. Estudiar la evolución de los métodos de cocina de la cocina Chonera, contribuirá al campo de la investigación culinaria al proporcionar información valiosa sobre la intersección de tradiciones e innovaciones culinarias (Calvache, 2014, pág. 32)

Este estudio puede servir como un estudio de caso ejemplar para comprender cómo las comunidades preservan su herencia culinaria en un contexto cambiante, proporcionara información valiosa a los chefs, restauradores y planificadores de alimentos interesados en integrar eficazmente los métodos de preparación de alimentos tradicionales y modernos. La

introducción de prácticas culinarias que respeten la autenticidad y combinen eficiencia pueden enriquecer la oferta gastronómica y fortalecer la identidad culinaria de la región. En general, el fundamento de este objetivo de investigación radica en su capacidad para contribuir al conocimiento, la preservación cultural y la mejora de las prácticas culinarias en la comunidad de Chone, sirviendo como un ejemplo representativo de la complejidad de la intersección entre tradición y modernidad en la cocina.

Este proyecto establece las bases hacia el rescate gastronómico ancestral. Chone posee una rica y variada gastronomía debido a su clima tropical en donde uno puede apreciar, los tradicionales frutales que esta tierra brinda.

Como menciona Regalado, debe identificar las tendencias actuales de la cocina manabita y como han evolucionado a lo largo del tiempo, para mejorar la calidad de los platos y técnicas culinarias utilizadas en la región. (Regalado, 2019, pág. 16)

Realizar este tipo de documentación investigativa que a más de dar a conocer un sector importante del país. Es importante respaldar de todo en cuanto se pueda investigar, evaluar, y cualificar del Cantón. No solo se beneficiarán los ciudadanos de Chone ya que se presentarán platos típicos que servirán como material bibliográfico para preservar y mantener la cultura gastronómica.

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivos Generales

Realizar un análisis comparativo de los métodos tradicionales y actuales de la cocina de Chone, de las preparaciones Tonga manabita y Pan de almidón.

1.2.2 Objetivos Específicos

1. Sistematizar teóricamente los fundamentos técnicos gastronómicos tradicionales de la cocina de Chone, mediante la revisión de fuentes impresas, entrevistas a cocineras locales y visitas de campo.
2. Elaborar un análisis comparativo de productos y tecnologías existentes. Recetas tradicionales de la cocina Chonera, analizando similitudes, diferencias y Cambios en los preparativos actuales.
3. Sintetizar la información en una Guía digital informativa, sobre los cambios por la utilización de productos y las técnicas en la elaboración de las recetas tradicionales de la cocina de Chone.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1 Historia de la gastronomía ecuatoriana

La historia de la gastronomía ecuatoriana es rica y variada, reflejando la diversidad de regiones geográficas y culturas que conforman el país. Aquí hay una descripción general rápida de algunos aspectos clave de la gastronomía ecuatoriana a lo largo del tiempo: Antes de la llegada de los españoles, civilizaciones indígenas como Quitus, Cara, Cañari y los Incas ya cultivaban y consumían una variedad de alimentos locales. Maíz, patatas, quinua y chiles eran los principales ingredientes de su dieta. La fermentación y el secado eran métodos comunes de conservación de alimentos. (Montenegro, 2016, pág. 11)

Tras la conquista española en el siglo XVI, se introdujeron en Ecuador nuevos ingredientes y técnicas culinarias. Combinar ingredientes locales con alimentos traídos por los españoles, como trigo, arroz, carne de res y cerdo, dio como resultado platos únicos. Además, incluyen los métodos de cocción; freír, guisar, etc. Durante la época colonial, la cocina ecuatoriana continuó desarrollando gracias al comercio de materias primas procedentes de África y Asia. Esta combinación con dichas influencias dio origen a platos como el motepillo y la fanesca, que se comen especialmente durante las fiestas semana Santa. (Montenegro, 2016, pág. 13)

En el siglo XIX, la cocina ecuatoriana se diversificó aún más con la llegada de inmigrantes europeos y la construcción de la red ferroviaria. En la alta sociedad estuvo presente la influencia de la gastronomía francesa e italiana, y en las zonas rurales se conservaron las tradiciones culinarias autóctonas.

A lo largo del siglo XX, la cocina ecuatoriana siguió adaptándose a los cambios sociales y económicos. La migración interna y la urbanización han dado lugar a una mezcla de tradiciones culinarias regionales en las ciudades. La globalización también ha influido en la introducción de nuevos ingredientes y estilos de cocina en la gastronomía local. En las últimas décadas la gastronomía ecuatoriana ha ganado reconocimiento internacional. Ingredientes únicos como el chocolate con cacao, los camarones de agua dulce y una variedad de patatas han atraído la atención de chefs y amantes de la comida de todo el mundo. Los restaurantes ecuatorianos se destacan en el panorama culinario mundial. (Vásquez, 2016, pág. 13)

Actualmente la gastronomía ecuatoriana sigue siendo diversa y en constante evolución., se valora la cocina tradicional, pero también se fomenta la innovación. La sostenibilidad y la preservación de los ingredientes locales son temas centrales, y los chefs desean resaltar la identidad culinaria única del país.

La historia de la gastronomía ecuatoriana es un viaje fascinante, que refleja la interconexión de culturas y la riqueza de recursos naturales del país. Desde antiguas técnicas locales hasta influencias modernas, la cocina ecuatoriana sigue siendo una parte vital de la identidad cultural del país. (Vásquez, 2016, pág. 13)

La cocina ecuatoriana, es conocida como comida criolla o comida nacional, es una gastronomía relativamente nueva, con diferentes productos básicos utilizados en las diferentes regiones de Ecuador que sirven para platos fuertes simples de recetas antiguas, tiene también influencias europeas y norteamericanas, estas dos influencias poseen un papel importante en la cocina del Ecuador. Obteniendo como resultado una experiencia única para comensales nacionales y extranjeros, hay una variedad de platos debido a las diferentes regiones del país tomando en cuenta que todo es creación y herencia de sus antepasados.

Es difícil saber el origen exacto de algunos platos. Ecuador posee una rica y variada cultura gastronómica, una comida auténtica y mestiza cocida por igual en cazuelas de barro, hornos de leña, fundida con tradición de siglos. (Vásquez, 2016, pág. 14)

2.2 Historia de la gastronomía Chonera

Podemos conocer que la gastronomía de Chone no se encuentra bien registrada en documentos, en su historia a través de generación en generación se puede reconocer que es reflejada en una variedad de ingredientes y tradiciones de cultura en la región, si bien en estas mismas historias no es clara la identificación de algunos elementos claves, se puede conocer que los métodos agrícolas cultivaban, maíz, maní, yuca y otros tubérculos antes de la llegada de los españoles. Estos ingredientes se convirtieron en la base de la dieta local. (Villalva, 2021, pág. 10)

Con la llegada de los colonialistas españoles se trajeron a la región nuevos ingredientes y técnicas culinarias. La fusión de ingredientes locales con productos traídos por los españoles dio como resultado platos únicos adaptados a las condiciones locales y gustos de la población. Dada la ubicación de Chone cerca de la costa, la pesca se ha convertido en parte fundamental de la gastronomía local. Los mariscos frescos como los camarones y el pescado son ingredientes clave en muchos platos. La preparación de ceviches y sopas de pescado es un ejemplo de cómo las tradiciones pesqueras han influido en la cocina local. (Ministerio de Turismo, 2020)

La región de Chone es famosa por la producción de productos agrícolas especiales. Por ejemplo, el cacao mencionado anteriormente es apreciado por sus cualidades y se utiliza en la preparación de chocolate y postres. Además, la variedad de platos locales también depende de las diferentes regiones. Frutas y verduras tropicales frescas. De generación en generación hemos visto reflejada una variedad de platos que se han ido integrando en la gastronomía manabita como los platos afroecuatorianos y su influencia así mismo la llegada de platos de la sierra ecuatoriana que los

podemos ver más en eventos religiosos y festivos como los de semana santa. (Ministerio de Turismo, 2020)

Recientemente, la gastronomía Chone vive un período de resurgimiento y mayor reconocimiento. La creatividad de los chefs locales y el enfoque en la sostenibilidad y el valor de los productos exclusivos que conducen a la innovación gastronómica y la mejora de la identidad culinaria de la región. En resumen, la historia gastronómica de Chone tiene sus raíces en tradiciones aborígenes, influencias coloniales y ricos productos locales. Fusionando estas influencias crean una cocina única que continúa evolucionando y adaptándose continuamente a los cambios de la sociedad y las preferencias culinarias. (Administración de Chone, 2014)

Chone es una ciudad con una rica historia que se remonta a la época precolombina, el valle del río Chone, donde se encuentra la ciudad, estuvo habitado por distintas culturas como la Valdivia, Machalilla, Chorrera, Bahía, Guangala, Jama-Coque y posiblemente Manta Huancavilca. En cuanto a sus características, Chone es una ciudad dinámica y hospitalaria, con un gran potencial turístico rural y paisajístico. (Ministerio de Turismo, 2020)

2.3 Situación geográfica del cantón Chone

2.3.1 Ubicación

Según indica en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone: Esta zona de la provincia de Manabí, en la república de Ecuador, en la costa occidental de América del sur.

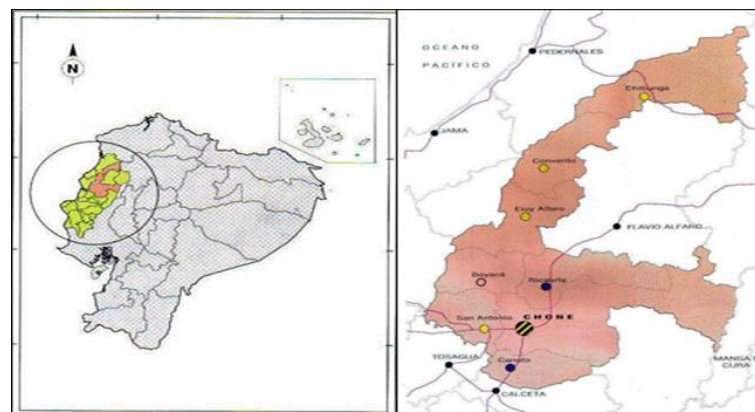


Ilustración 1-2: Mapa del cantón Chone: ubicación

Fuente: Plan de desarrollo y ordenamiento del cantón Chone, 2019

2.3.2 Límites

Según indica en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone: Está ubicado en la provincia de Manabí con los siguientes límites:

- Al norte: con la provincia de Esmeraldas y el cantón Pedernales
- Al sur: Pichincha, Bolívar y Tosagua
- Al este, provincias de Esmeraldas y cantones El Carmen y Flavio Alfaro
- Al oeste, cantones San Vicente, sucre (Parroquia San Isidro), Jama y Pedernales



Ilustración 2-2: Mapa del cantón Chone: Límites

Fuente: Plan de desarrollo y ordenamiento del cantón Chone, 209

2.3.3 *Climas*

Según indica en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone: El clima predominante es el cálido seco en verano. (junio a noviembre), en épocas normales y el cálido lluvioso en épocas de invierno, (diciembre a mayo). (Administración de Chone, 2014, pág. 8)

2.3.4 *Población*

Según indica en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone: Tiene una población de 54,629 habitantes según el censo de 2022, es la cuarta ciudad más grande y poblada de la provincia de Manabí. (Plan de desarrollo y ordenamiento territorial, 2023)

- Parroquia Canuto
- Parroquia Ricaurte
- Parroquia Eloy Alfaro
- Parroquia Convento
- Parroquia San Antonio
- Parroquia Chibunga
- Parroquia Urbana Chone y Santa Rita



Ilustración 3-2: Mapa del cantón Chone; Parroquias

Fuente: Plan de desarrollo y ordenamiento del cantón Chone, 2019

2.3.5 Extensión

Según indica en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chone, tiene una superficie de 3,570.6 kilómetros cuadrados, su principal río es Chone, que desemboca en un estuario de la Bahía de Caráquez

2.4 Gastronomía del cantón

La gastronomía de Chone, como la gastronomía ecuatoriana en general, está influenciada por la diversidad de ingredientes disponibles en la región, así como por las tradiciones indígenas, africanas y españolas. Cabe destacar que hay ingredientes claves en la cocina ecuatoriana, estos ingredientes son reflejados en el cantón Chone de la provincia de Manabí, en esta localidad podemos acceder a una amplia variedad de productos locales como mariscos frescos, productos agrícolas tales como el plátano verde, yuca, maíz y otros ingredientes. (Ministerio de Turismo, 2020)

Durante eventos y días festivos locales, la gastronomía suele ser una parte importante de la celebración. Los platos tradicionales pueden variar según la ocasión. La gastronomía de Chone, como en otras regiones, puede sufrir cambios con la llegada de la tecnología moderna y las nuevas interpretaciones de los platos tradicionales. Chone tiene una rica expresión culinaria que refleja la diversidad de ingredientes y tradiciones de la región. Aunque la cocina local tiene algunas similitudes con la cocina Manabí en general, Chone tiene su propio sabor único. este plato refleja la influencia de la pesca en la zona. (Regalado, 2019, pág. 51)

Combina arroz con mariscos frescos como gambas, mariscos y pescado y se sazona con hierbas y especias locales, es famosa por producir cacao de alta calidad, conocido como cacao excelente. Este ingrediente se utiliza para elaborar chocolates y postres locales, también es rica en productos

agrícolas como plátano, yuca, maíz y frutas tropicales que forman parte de la gastronomía cotidiana (Regalado, 2019, pág. 52)

Durante eventos y celebraciones locales, la gastronomía de Chone se enriquece con platos tradicionales asociados a estas celebraciones. Por ejemplo, durante Semana Santa, la fanesca es una sopa especial que combina cereales y pescado.

En el cantón Chone hay una gastronomía culturalmente variada. Los sabores y aromas que se mantienen por el uso de peroles y cacerolas que dan ese sabor auténtico ahumado que es característico de comida manabita. Una gastronomía llena de tradición que se ha mantenido de generación en generación y ha logrado traspasar continentes lejanos. (Regalado, 2019, pág. 53)

En los últimos años, los chefs y cocineros locales han trabajado intensamente para preservar y promover las especialidades culinarias de Chone. Existe un interés creciente por las innovaciones y las presentaciones creativas de platos tradicionales. La cocina del cantón Chone es una vibrante mezcla de tradiciones locales, españolas y afroecuatorianas, enriquecida con productos locales e influencias de la costa ecuatoriana. Es una parte integral de la identidad cultural de la zona y su desarrollo refleja la historia y la diversidad de Chone a lo largo del tiempo. (Ministerio de Turismo, 2020)

2.5 Métodos de cocción del cantón Chone

La cocina tradicional de Chone, que forma parte de la provincia de Manabí de Ecuador, refleja la riqueza de los productos locales y la influencia de las tradiciones culinarias de la región. A continuación, se muestran algunos métodos de cocción que pueden ser comunes en la cocina. (Regalado, 2019)

2.5.1 Estofar

Es una técnica que se realiza en base a la sumersión en un alimento por alguna grasa o aceite utilizando temperaturas mayores a los 100 ° C esta técnica puede variar la temperatura dependiendo de la técnica que se vaya a utilizar. El estofado es un método común en la cocina ecuatoriana, y en Chone se puede utilizar para preparar guisos de carne como la seca de chivo o guiso de terne. (Viena, Los alimentos y sus condiciones . Tecnicas culinarias, s/f, pág. 27)

2.5.2 Hervir y cocinar al vapor

Es una técnica que se realiza en base a la sumersión en un alimento por alguna grasa o aceite utilizando temperaturas mayores a los 100 ° C esta técnica puede variar la temperatura dependiendo de la técnica que se vaya a utilizar. Este método es muy común en la cocina ecuatoriana y más que todo en el cantón Chone y es utilizada para los guisos de carne, como el seco de carne y el seco de chivo, el guiso de ternera. (Gómez, 2023, pág. 25)

2.5.3 Freír

La cocina chonera se caracteriza por el uso de ingredientes frescos y así mismo por métodos de cocción en gran variedad para la preparación de sus platos y entre estos tenemos la fritura que consiste en sumergir un alimento en un medio graso en ebullición, provocando la inmediata fritura del alimento y esto nos ayude a perder en menor cantidad las vitaminas del alimento. (Barrionuevo, 2011, pág. 40)

2.5.4 Saltear

Podemos decir que el termino saltear proviene del movimiento rápido de los alimentos dentro de wok o sartén con un elemento graso y esto se lleva a un fuego muy alto en movimientos rápidos y constantes, que se logra utilizando un utensilio como una espátula o agitando la sartén. Este método es particularmente eficaz para cocinar ingredientes frescos como verduras, carnes magras y mariscos, conservando al mismo tiempo su textura tierna y crujiente y su sabor natural. (Viena, Los alimentos y sus condiciones . Tecnicas culinarias, s/f, pág. 17)

Los ingredientes salteados conservan su color brillante, textura crujiente y sabor fresco. Este método enfatiza la velocidad y la eficiencia en la cocina y es perfecto para comidas frescas y saludables. Freír es una técnica versátil que se usa comúnmente en la cocina asiática, pero que se usa en todo el mundo por su rapidez y capacidad para realzar el sabor natural de los alimentos. (Viena, Los alimentos y sus condiciones . Tecnicas culinarias, s/f, pág. 17)

2.5.5 Brasear

Según Juan Fradera, es un método culinario que consiste en la aplicación de calor indirecto y constante mediante una combinación de dos métodos: sellado inicial y posterior cocción lenta en ambiente húmedo. Este método se utiliza principalmente cuando se cocinan cortes de carne más duros para suavizar las fibras musculares y mejorar el sabor. Estas dos técnicas convierten en una

forma eficaz de convertir cortes de carne menos tiernos en platos de alta calidad. (Viena, Los alimentos y sus condiciones . Tecnicas culinarias, s/f, pág. 26)

2.5.6 *Cocinar platos con hierbas locales*

Una característica distintiva puede ser el uso de hierbas aromáticas locales. Hierbas como el cilantro, la albahaca y el cilantro pueden realzar el sabor de los platos.

2.5.7 *Cocción lenta*

Este método se lleva a cabo en una temperatura por debajo del punto de ebullición, es una cocción a llama baja en cual hay una considerable perdida de materia soluble y minerales, vitaminas hidrosolubles, podríamos decir que se pierde una gran cantidad de nutrientes.

2.5.8 *Preparación a base de maíz*

Tenemos que tomar en cuenta que en la dieta ecuatoriana el maíz es bastante considerado en todas las regiones del país, debido al consumo en envueltos, tortillas e incluso en pasteles.

2.5.9 *Cocinar con salsas locales*

La utilización de conocidas salsas locales como el ajiaco realza el sabor de los platos típicos de cocina ecuatoriana, es considerable que conozcamos que estos métodos de cocción son genéricos en la mayoría de las tradiciones culinarias y se preparan según las preferencias de las familias y tradiciones de los pueblos.

2.6 *Técnicas culinarias*

Técnicas de Cocina es una herramienta de aprendizaje básica tanto para aquellos que quieren empezar a estudiar cocina como para aquellos que quieren aprender los fundamentos de la cocina de forma técnica y científica sin necesidad de acudir a una escuela de hostelería. (Regalado, 2019)

2.6.1 *Asar en cenizas*

Esta técnica consiste en exponer los alimentos a las brasas y protegerlos con cenizas

2.6.2 *Asar a la parrilla*

Esta técnica consiste en emplear calor seco directamente en el alimento como medio de la transformación de estos utilizando la parrilla a una elevada temperatura para que se coagule las proteínas contenidas en los alimentos caramelizándoles, formando una costra que impide la salida de los jugos al exterior. Dada la ubicación costera de Chone, es probable que asar a la parrilla sea un método popular para preparar mariscos, pescados y carnes. Asar a la parrilla le da un sabor ahumado al plato y es muy apreciado en esta región. (Incap, 2015, pág. 18)

2.6.3 *Asar al horno*

Según Fradera, utilizamos esta técnica al someter al alimento en un equipo de cocina cerrado donde el aire caliente ingresa en la estructura del género cambiando sus propiedades y características organoléptica. (Gómez, 2023, pág. 26)

2.6.4 *Tostado*

En época antigua el tostado se lo realizaba enterrando los granos en el rescoldo o cenizas calientes mediante este proceso se extrae la humedad del alimento de tal modo que adquiere un color dorado y una consistencia crujiente. En algunos casos, también permite realzar su sabor.

Para tostar se pueden usar diferentes elementos como una sartén (sin aceite), un horno, una tostadora, entre otros. Esta técnica es utilizada para tostar café, cacao, maní, frejol, alverja. Además, una de las técnicas de conservación (Gómez, 2023, pág. 25)

2.6.5 *Alimentos envueltos en hojas*

Termino que se realiza a varios alimentos que se envuelven comúnmente en algunas variedades de hojas cuya finalidad es ayudar en la transportación de los alimentos, se basa en diferentes rellenos se encuentran harinas, guisos, verde, estos envueltos por lo general son sometidos a calor directo con el fin de cocinar rellenos (Zambrano, 2023)

2.7 *Técnicas de conservación*

Es un procedimiento bioquímico que implica la presencia de microorganismo que modifican sustancias orgánicas en energía. Los alimentos y bebidas se fermentan con el fin de conservarlos

o modificar propiedades como el sabor todo es la transformación de los azúcares en el alcohol o etanol y dióxido de carbono. (Inacap, 2015)

2.7.1 Ahumado

Es una técnica que empezó a utilizarse con el descubrimiento del fuego, se cree que el proceso de ahumar carnes y pescado desde que Vivian en cuevas. Los pueblos indígenas de América del Norte popularizaron este método porque solían ahumar el salmón y otros pescados. Colgaban los peces en cabañas llenas de humo para preservarlos. (Menacho, 2014, pág. 2)

Este método ayuda a preservar los alimentos por mucho tiempo, el calor del humo mata cualquier microbio, el humo contiene sustancias químicas llamadas formaldehído y alcohol que actúa como conservantes, el proceso de ahumado agrega un agradable sabor a leña, el humo lo mantiene alejado de insectos y bacterias mientras se seca la comida.

La comida se colocaba sobre rejillas en el ahumador y se cocinaba lentamente sobre astillas de madera humeantes, hoy en día hay muchas diferentes formas de ahumar los alimentos, se puede comprar un fumador o se puede hacer su propio fumador, vienen en diferentes formas y tamaños desde pequeñas estufas o grandes fumadores independientes, también los puedes adjuntar a su parrilla, los eléctricos también populares. (Leticia, 2015)

2.7.2 Deshidratar

Es el proceso de eliminar la mayor cantidad de agua posible de los alimentos para extender su vida útil, reducir su peso y volumen y preservar su valor nutricional y sabor. Este método de conservación se consigue exponiendo los alimentos a condiciones controladas de calor y circulación de aire para que la humedad se evapore gradualmente.

Es un producto ligero, seco y crujiente que se puede almacenar durante mucho tiempo sin refrigeración. Los alimentos deshidratados conservan muchos de sus nutrientes y sabores originales, lo que los convierte en una opción popular como refrigerios saludables, ingredientes para acampar y cocinar. (PEPSAM - UNNOBA, 2020, pág. 5)

2.8 Utensilios usados en la elaboración de la comida

Nuestros pueblos aborígenes dieron origen a la comida e hizo posible que a través de ella se desarrollen formas de alimentarse como la agricultura, la caza, la pesca y la cría de animales

domésticos. Se creó recursos en los cuales se pudo explotar la transformación de ciertos alimentos en comida, para que esta sea algo nutritivo, apetitoso y cargando de sentidos simbólicos.

Se han encontrado vestigios de las actividades de alfarería que no solo fue utilizada en la preparación de alimentos sino también en la política y en rituales religiosos como ofrenda a los dioses.

La cultura Valdivia podemos encontrar formas talladas de animales cereales, vegetales y formas que destacaban en ollas, cazuelas vasijas y composteras que eran utilizadas para la preparación y degustación de la variedad de platos de las diferentes culturas como: Machalilla, Chorrera, Jama Coaque, Guangala, Bahía, Manteña. Con esto podemos conocer la importancia que debió tener la presentación de los platos en dichas culturas. (Regalado, 2019, pág. 72)

2.8.1 Horno manabita

El horno de barro manabita ha sido usado desde el periodo formativo, en cuyo periodo tuvo una influencia bastante fuerte de cultura Valdivia, chorrera y Machalilla, hasta llegar a los días de nuestra era, hay vestigios y excavaciones en sectores de Manabí y se pudo comprobar que hizo su aparición en la cultura Manteña, asegura Regalado. Es una estructura construida en madera con patas de caña guadua de un metro de altura. Conocemos que es una caja elevada que funciona a manera de estufa, su tamaño varía de acuerdo con la necesidad de cada cocina. En medio de esta se ubican vasijas u ollas de barro de entre 50 y 80 centímetros de diámetro. Este utensilio es elaborado por hombres o mujeres de Rocafuerte. en la parte inferior y en los alrededores de la vasija se rellena de tierra, ceniza y restos de barro. De esta manera el horno queda listo para ser utilizado.

Se utilizan platinas de hierro y desechos de madera y se colocan sobre el fuego en los filos del horno. Allí se colocan las ollas de aluminio o las cacerolas de barro también para cocinar los alimentos. (Regalado, 2019, pág. 76)

La gallina, el cerdo, el seco de chivo y las sopas de legumbres matizadas con maní se cocinan mejor en este horno, por eso no puede faltar el horno de barro en las diferentes casas de los manabitas.

La chef Álvarez dice que un arroz cocinado en un horno manabita es sumamente apetitoso, lo mismo sucede con las cazuelas, sangos y otros platos criollos, estos hornos han pasado de generación en generación, Es también un elemento aglutinador, guardián de la tradición, que seguirá vivo mientras se siga utilizando. (Regalado, 2019, pág. 76)



Ilustración 4-2: El horno

Fuente: Manabí Noticias

2.8.2 *Ralladores de cerámica*

Se utilizaban implementos de importancia como los ralladores de cerámica, en algunas excavaciones se descubrió que en la cultura Tolita habían de diferentes tamaños y formas incluso semejando formas de peces, con estos utensilios se han podido comprobar formas muy básicas de preparar los alimentos y que aun en la actualidad se siguen utilizando con mucha frecuencia en la cocina con la diferencia que ahora los podemos encontrar de metal y plástico. (Regalado, 2019, pág. 73)



Ilustración 5-2: Rallador con empuñadura en forma de cabeza

Fuente: Libertad Regalado, 2014

Se utilizaban implementos de importancia como los ralladores de cerámica, con ellos nos están demostrando la forma básica de preparar ciertos alimentos y que en la actualidad se sigue utilizando. Y estuvo presente desde la cultura valdivia

En la cultura Tolita se descubrió en algunas excavaciones cantidades de ellos y de diversas formas y tamaños, incluso semejando a los peces. Al paso de los años se los ha ido transformando y los encontramos elaborados de metal y plástico. (Regalado, 2019, pág. 73)

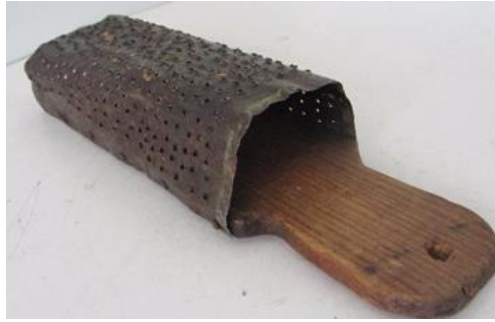


Ilustración 6-2: Rallador de madera utilizado en Chone Cultura Tolita

Fuente: Libertad Regalado, 2014

2.8.3 *Piedra*

En muchos museos se puede evidenciar que la piedra no solo se utilizó para la construcción también tuvo una importante participación en la gastronomía en utensilios de cocina como: moliendas de maíz, yuca, maní, cacao, café. (Regalado, 2019, pág. 73)



Ilustración 7-2: Piedras par moler, para miz, maní,

Fuente: Libertad Regalado, 2014

2.8.4 *Morteros*

Un mortero, también conocido como maja, trituradora o molcajete, es un utensilio que se utiliza para machacar, machacar, machacar y mezclar alimentos, granos, hierbas y especias. Los indígenas de la época tenían la creencia que podían utilizar los morteros de piedra para ponerse en contacto con los espíritus, no era más que para el uso de molienda de sustancias psicotrópicas que servían de alucinógenos a los indígenas y estos creían tener poderes sobrenaturales.

La herramienta consta de dos partes: la primera parte es un recipiente cóncavo y la segunda parte es el mortero o mano, que es una especie de martillo con punta redondeada. Por ejemplo, usar un mortero puede hacer una salsa pesto más espesa.

Una de las más populares es macerar ajo, ya que lo abre y mejora su sabor sin dejar un olor irritante en las manos. Esto también es muy útil si tienes un aceite aromático y quieres resaltar el sabor moliendo las especias, es ideal para hacer guacamole u otra salsa que no necesita quedar muy fina. (Regalado, 2019, pág. 75)



Ilustración 8-2: Historia del molinillo

Fuente: Claudia Gómez, 2022

2.8.5 *El molinillo*

Es un artefacto que es utilizado para batir menestras, sangos de plátano, yuca, habitas y zapallo, este artefacto es fabricado en la zona norte de la rama del árbol conocida como molinillo o también de cacao y en la zona sur con ramas del boto tillo o de moyuyo. Se conoce que en la actualidad en algunos hogares de la ciudad como del campo siguen utilizando este utensilio.

En Canuto, parroquia de Chone. Se escoge una rama central de un árbol o arbusto de la que nacen cinco ramitas y se procede a amarrarlas con zapan (tira seca del tallo de plátano o de otras fibras, se lo deja secar para luego cortar las ramitas del tamaño adecuado, obteniendo un molinillo. (Regalado, 2019, pág. 74)



Ilustración 9-2: Molinillo

Fuente: Julissa Arcos, 2022

2.8.6 *Los molinos*

Estos utensilios de metal donde se podía obtener la trituración de granos y tubérculos para la elaboración de diferentes platos de la comida manabita ahora han sido fácilmente remplazados por la licuadora y molinos eléctricos. (Regalado, 2019, pág. 79)



Ilustración 10-2: Moliendo maíz, pasiones y la vida misma

Fuente: El diario, 2020

2.8.7 *Ollas de barro*

Según el historiador Juan Cordero el uso de la olla de barro tiene más de 4000 años de historia desde la cerámica elaborada en la cultura valdivia que fueron elaboradas para procesar y guardar

alimentos, el barro era extraído cavando dos metros m y metros de profundidad para que sea limpio y libre de impurezas. (Regalado, 2019, pág. 80)

Para realizar un buen sango de zapallo, verde, yuca, o para un delicioso arroz no podemos mejor aliada que una buena olla de barro la cual podemos colocar dentro del horno. Para la elaboración de la cazuela de pescado es infaltable una vasija de barro es la que da el sabor característico de la comida manabita. Actualmente su uso ha ido disminuyendo (Regalado, 2019, pág. 80)



Ilustración 11-2: Sabor típico en la puerta de oro de Manabí

Fuente: El diario, 2017

2.8.8 *Cuchara de madera*

Las cucharas de madera han sido una herramienta importante en las cocinas tradicionales de muchas culturas a lo largo de la historia. Se utilizan para revolver, mezclar, servir y degustar platos. En muchas culturas, las cucharas de madera tienen un valor cultural importante. A menudo están hechos a mano y pueden estar decorados o grabados con diseños que reflejen identidad.

Cultura de la zona. Ecuador es conocido por su rica diversidad cultural y gastronómica. La región de Manabí tiene una fuerte identidad cultural y las cucharas de madera tienen especial significado en la elaboración de platos tradicionales. (Con una cuchara de palo, 2015)

Las cucharas de madera acostumbran a ser talladas a mano por obreros locales. El diseño, la forma y el número de estas cucharas puede variar, evidenciando a veces elementos naturales y cotidianos o símbolos culturales. Suelen ser utilizadas como tradición familiar en días festivos e importantes en algunas culturas se utilizan en eventos importantes y se regalan talladas a mano. (Con cucharas de palo, 2015)

Hay artesanos locales que las tallan a mano y les dan formas que pueden variar como de la naturaleza y la vida cotidiana y símbolos culturales se convierte en artesanías apreciadas para propios y extraños. (Con cucharas de palo, 2015)

Para conseguir información más específica sobre la cuchara de madera de Manabí y su historia en la región, recomiendo explorar fuentes locales, hablar con los residentes del área o inquirir con expertos en cultura y gastronomía de Manabí. También considere visitar museos locales o centros culturales que puedan tener información sobre las artesanías tradicionales de la región.



Ilustración 12-2 Cuchara de palo

Fuente: El Universo 2020

2.8.9 *El tiesto*

En la cultura Manteña los tiestos eran utilizados para el tostado de granos y asar tortillas de maíz,. (Aragundi, 2023, pág. 10)

2.8.10 *Cuchara de mate*

Según lo manifiesta Eduardo Lara, el nombre científico es “Crescentia cujete”, pero localmente se le conoce como bototo, aunque los tiempos han cambiado, la modernidad no ha acabado con las costumbres de tiempos pasados, como comer con cucharas de mate o mantener el agua fresca. Este comunero de espíritu prehispánico es un firme partidario del uso de los productos orgánicos y considera que si utilizara más utensilios de sus antepasados habría menos contaminación. Sin embargo, como todo trabajo es un proceso, la recolección de bototos es muy peculiar. Lara ya ha calculado cuánto tiempo le dará al compañero para hacer esto. Una vez que el color cambie ligeramente, coséchelo y déjelo reposar durante unos días antes de abrirlo. Procedimiento. Dentro del mate hay un alimento que, cuando se echa a perder, parece una sandía. Uno de los utensilios que más trabajo y tiempo requieren con esta fruta son los coladores, pues una vez que estén

completamente secos hay que perforar los agujeros con un taladro para que queden perfectos. (Regalado, 2019, pág. 78)

Con el alimento que hay dentro del mate se está elaborando una mermelada, que se consume para uso medicinal, para enfermedades como el cáncer y desvanece todos los tumores del cuerpo, aún no está comprobado.



Ilustración 13-2: Gastronomía ancestral del Ecuador

Fuente: Chef Fanny Vergara, 2020

2.9 Platos típicos

2.9.1 Pan de almidón

También llamado pan de almidón hace más de 100 años empezó su producción, según el historiador mantense José Elías Sánchez en Manabí no se producía harina de trigo, por eso los habitantes de Manabí empezaron a sacar el almidón y transformar en una especie de harina. Su producción comenzó entre Chone y Tosagua, el almidón tarda cuatro días en estar listo, desde que rallamos la yuca en molinos eléctricos. convirtiéndose en un bocadillo criollo y gourmet, exquisito y esponjoso.

Aunque la receta del pan de yuca es originaria de Ecuador, muchos países de América Latina tienen recetas muy similares como Colombia, Venezuela, Bolivia, Argentina, este bocadillo se ha convertido. (El Comercio, 2014)



Ilustración 14-2: Pan de almidón

Fuente: Ida Zambrano 2023

2.9.1.1 *La yuca*

El nombre científico de la yuca, que se utiliza comúnmente para hacer pan de yuca, es *Manihot esculenta*. También se le llama yuca o mandioca. Esta planta pertenece a la familia Euphorbiaceae y es originaria de América del Sur, es una fuente importante de carbohidratos en muchas regiones tropicales y se cultiva por sus raíces con almidón, que se utilizan para hacer harina de tapioca, harina de yuca y otros productos alimenticios. (Sanchez T. , 2007, pág. 1)

Es originaria de América del sur, es un tubérculo de raíz comestible, tiene una piel dura escamosa de color café muy oscura, mientras que su interior es duro y muy almidonado es de color blanco, se la cosecha en varias épocas del año y es utilizada en la industria y en la alimentación humana y animal. Su potencial producción y usos finales, la yuca se ha convertido en base de la alimentación para la población rural, se comercializa en centros urbanos ya que las raíces son ricas en almidón y sus hojas ricas en proteínas. (Sanchez T. , 2007, pág. 1)

La yuca es una fuente moderada de algunas vitaminas del complejo B, las cuales son importante. También es rica en potasio y colina y contiene vitamina C. Es importante tener en cuenta que la yuca contiene toxinas dañinas, concentradas en su piel externa. (Regalado, 2019, pág. 102)



Ilustración 15-2: La yuca

Fuente: Agroindustrial 2004

2.9.1.2 *El queso*

Según Sánchez la historia del queso en nuestro país comenzó con la llegada de la llegada la conquista de los españoles quienes trajeron ganado vacuno de otras tierras, que pronto se convertiría en el muy popularmente conocido queso en el centro de Quito donde anualmente se llegaba a consumir hasta 290 toneladas de queso que llegaba alcanzar en cantidades de producción a la papa, al maíz, al trigo y otras hortalizas.

Los campesinos de cantones como Bolívar, Santana, Chone, Portoviejo producen el tan conocido queso manaba que es un tipo de queso fresco, que es bastante consumido a nivel nacional y que se produce desde hace dos siglos en la provincia de Manabí. Con cuajo natural y leche sin pasteurizar, es soporte económico de la región e identidad de muchas familias que producen este tan codiciado producto manabita. (Sanchez S. , 2022, pág. 39)

Debido a cambios en los reglamentos de consumos se está perdiendo esta forma de elaboración en los últimos años, se está exigiendo a la pasteurización de la leche para producir los quesos es de esta manera que algunos campesinos se ven impedidos de producir de esta forma tradicional y en su lugar utilicen cuajo liquido (químico) mientras que originalmente se utilizaba el cuajo obtenido del estómago de los animales. Lamentablemente se está perdiendo esa forma de elaboración porque en los últimos años, porque están obligando a pasteurizar la leche para producir quesos así que muchos campesinos se ven impedidos de producir de la manera tradicional que han aprendido. Esta regulación pretende que usen un cuajo liquido (químico) mientras que originalmente se utilizaba cuajo obtenido del estómago de los animales. En la producción del queso manaba la leche debe procesarse lo antes posible para evitar la acidificación excesiva, luego se calienta a temperatura de al menos 90°C por minutos cuando toma consistencia gelatinosa. (Sanchez S. , 2022, pág. 39)



Ilustración 16-2: El queso

Fuente: El universo 2003

2.9.1.3 *El huevo*

Se conoce que el huevo es uno de los alimentos más nutritivos y completos en la pirámide alimenticia. Debido a su alta cantidad de proteínas rica en aminoácidos esenciales, también aporta una cantidad mínima de carbohidratos en forma de glucógeno. Es uno de los recursos más valiosos y antiguos, está en la dieta humana desde cientos de miles de años, en la actualidad, sin embargo, han hecho que su uso, presencia, derivados y para bien. se utiliza en multitud de elaboraciones gastronómicas y que requiere de algunos cuidados, tanto a la hora de comprarlos como al conservarlos en casa y manipularlos.

En los campos aún se utiliza el huevo que no es pasteurizado, lo que comúnmente se llama huevo criollo que son recogidos de las gallinas creadas en casas de las zonas rurales de Chone. (Conave, 2023)



Ilustración 17-2: huevo criollo

Fuente: El campesino, 2019

2.9.1.4 *La mantequilla*

El consumo de este alimento fue extendido paulatinamente por Europa posteriormente Australia y África, la mantequilla ha sido históricamente un producto de lujo y de gran riqueza nutritiva, su origen es la leche y a su vez proviene de la vaca, deben estar sanas, para obtener un buen producto, así se obtendrá una mantequilla de buena calidad rica en vitaminas A, D, E y ácidos grasos omega 3 entre otros. También contenido en todo tipo de minerales esenciales: calcio, fósforo, sodio, potasio, magnesio, zinc, hierro, flúor, yodo, selenio. (Durán, 2014)

La mantequilla se empezó a elaborar años más tarde de la leche fermentada o la nata. se descubrió accidentalmente cuando al realizar un excesivo batido de la nata, se obtenía otro producto con características parecidas y a la vez diferentes. La mantequilla se conserva mejor que la leche, era dura y no líquida, se convirtió en alimento con propiedades distintas, con la cual se podían realizar preparaciones culinarias diferentes. (Durán, 2014)



Ilustración 18-2: La mantequilla

Fuente: Ida Zambrano, 2020

2.9.1.5 Polvo de hornear

El primer polvo de hornear se introdujo en el mercado en 1843 también llamao como levadura química es uno de los ingredientes que más se utiliza en la repostería, se agrega a un sinfín de recetas, con la intención de que al hornear produzca dióxido de carbono y le dé más volumen a la preparación. Este ingrediente cumple la misma función de la levadura, aunque de una manera más rápida, debido a los compuestos con los que este hecho, pues la base principal del polvo en hornear es el bicarbonato de sodio, también se le añade un agente ácido, en este caso el cremor tártaro y un agente secante (Rodríguez, 2019)



Ilustración 19-2: Polvo de hornear

Fuente: Chef. Santana, 2018

2.9.1.6 La leche

La leche producida en la provincia de Manabí, que se encuentra en la costa de Ecuador. La región de Manabí es famosa por su diversa agricultura y ganadería, lo que contribuye a la producción de leche de calidad. La leche de vaca manaba suele ser una rica fuente de nutrientes como proteínas, calcio, vitaminas D y B12, además de otros minerales importantes para la salud. (Consumer, 2001)

Dado el ambiente agrícola de la región, la leche de vaca Manaba a menudo se produce localmente, lo que implica una entrada más fresca y directa a los productos lácteos. Puede ser parte de recetas tanto tradicionales como modernas de la cocina de Manaba. La elaboración de leche y productos lácteos puede ser una parte valiosa de la economía local en Manabí, produciendo plazas de trabajo y sostenibilidad económica a las comunidades agrícolas. Al igual que ocurre con otras leches de vaca, las características pueden variar según la alimentación del animal, las prácticas agrícolas y otros factores. La leche de vaca Manaba puede tener ciertos matices relacionados con las condiciones locales. (Consumer, 2001)



Ilustración 20-2: Leche de vaca

Fuente: Rodríguez 2006

2.9.2 Tonga manabita

El chef manabita Pablo Loor, quien estudia la historia de la comida de la región, dice que según datos históricos todo comenzó en las zonas rurales de la provincia. Lore dijo que hace más de 90 años, la esposa de un granjero desarrolló una envoltura única de hojas de plátano mientras preparaba el almuerzo para su marido, que estaba trabajando con un machete en las montañas. Se produce en 22 estados de la provincia. Uno de ellos es Rocafuerte, ubicado en el centro de Manabí. La familia Muñoz lleva 25 años fabricando pinzas. (Ramos, 2018)

El centro de la ciudad es un área de trabajo en una casa de un piso en un desarrollo de uso mixto. Es una empresa de 10 personas. Todo comienza a las 04:00 todos los días; es un pequeño ejército. Cocinar es clave. Se elabora en un horno de barro, explicó la Chef. Fanny Vergara, cocinera e investigadora del norte de Manabí. Una persona cocinó el arroz, cortó el pollo en rodajas y frío los plátanos mientras los demás diluían el maní. Extienda hojas de plátano en un plato grande de cerámica, cubra con porciones de arroz, luego cubra con pollo estofado, cubra con plátanos fritos y rocíe con mantequilla de maní. (Vergara, 2016)

Después de eso, se envuelven las hojas, se recoge la comida y se ata con hilo de nailon. Primero, lava y esteriliza las hojas de plátano. Luego se ahúman. Todo el proceso está diseñado para mantener intacta la mezcla de sabores hasta que el producto llegue al comensal. Las láminas

miden 50x50 cm, y cuando se completa el envoltorio sólo queda un envoltorio de 30 cm de largo y 5 cm de grosor. Vergara dijo que las tongas se hornean desde la época de su abuela.

Los guardaron toda la noche y al amanecer estaban listos para que la gente fuera a trabajar. Según lo manifiesta Regalado, historiadora de la gastronomía Manabí, dice que los orígenes de los burritos también se remontan al auge de la minería del caucho en Manabí. Los primeros colonos vinieron aquí para explotar los árboles de caucho, y los agricultores trajeron trozos de embutido envueltos en hojas de plátano. Hace aproximadamente un siglo, dijo Vergara, los envases no eran tan versátiles como lo son hoy. Por ello, lo que en gastronomía se conoce como envoltorio, el ingenio de envolver con técnica los alimentos con hojas fue sin duda una de las innovaciones más revolucionarias de la época. Hoy es negocio de fabricantes y comerciantes de pinzas. (Regalado, 2019)

Así nació un plato que aún hoy se come. Su preparación es casi un ritual. Comience eligiendo hojas de plátano asadas en una estufa de leña, luego prepare pollo estofado con cilantro, ajo, achiote y otras especias. También prepare el aceite de maní hasta que la grasa sea visible en los bordes de la sartén (Vera, 2018)



Ilustración 21-2: Tonga, un plato tradicional que nació en chone

Fuente: El universo 2014

2.9.2.1 *Estofado de pollo*

El guiso de pollo es un plato tradicional que ha evolucionado a lo largo de los años y se encuentra en muchas culturas culinarias de todo el mundo. Si bien el estofado de pollo no tiene una historia específica, podemos explorar algunos aspectos generales de la evolución del plato.

El estofado como técnica culinaria tiene una larga historia, ya que la cocción lenta ha sido una práctica común en muchas culturas a lo largo de la historia. La idea de cocinar ingredientes en líquido para lograr una mezcla de sabor y textura es antigua. (Zambrano, 2023)

En muchas culturas, el guiso de pollo ha evolucionado en función de los ingredientes y especias disponibles en cada región. Por ejemplo, el estofado de pollo tiene su origen en la cocina campesina francesa. En América Latina, el guiso de pollo puede contener ingredientes y sabores originales, como el uso de chiles, cilantro y maíz. Cada región tiene su propia interpretación única del estofado de pollo. (Zambrano, 2023)

A nivel doméstico, las recetas de guiso de pollo varían de un hogar a otro. Recetas transmitidas de generación en generación a abuelas y madres, adaptando ingredientes y técnicas a las preferencias familiares y la disponibilidad de alimentos locales. Con la era de la internet, las recetas tradicionales se han visto influenciadas por diferentes culturas. Esto nos quiere decir que si bien el estofado de pollo tiene sus antecedentes históricos las versiones actuales pueden haber sufridos bastantes cambios a través del tiempo y en diferentes partes del mundo. (Zambrano, 2023)



Ilustración 22-2: Estofado de gallina

Fuente: Chef: Romero 2023

2.9.2.2 *Gordita de maní*

Aceite de maní es un término específico utilizado localmente, su historia y método de preparación pueden tener sus raíces en la cultura y las tradiciones de esa región. Una cocina rica a menudo se asocia con la historia y las tradiciones locales, y comprender la historia de un plato en particular puede proporcionar información interesante sobre la cultura de una comunidad. (Zambrano, 2023)



Ilustración 23-2: Gordita de Maní

Fuente: Chef. Romero 2023

2.9.2.3 *La menestra de maíz*

Es un plato gastronómico tradicional ecuatoriano, caracterizado por el uso del maíz como ingrediente principal, que se puede comer entera o molida, según la región y las variaciones de la receta, al preparar mezclas de maíz, generalmente se usan otros ingredientes como cebolla, ajo, también se suelen utilizar especias y hierbas para añadir sabor adicional al plato.

Dicho plato no solo nos demuestra la genialidad de los ingredientes locales como el maíz sino también nos hace ver que el maíz es base fundamental en la dieta de los ecuatorianos, rescata la capacidad de la cocina local para crear platos nutritivos y reconfortantes, este plato tiene como particularidad la simplicidad de su preparación, pero no sin dejar a un lado la delicia de su sabor y sin dejar de resaltar la importancia del maíz en la cultura gastronómica ecuatoriana. (Zambrano, 2023)

2.9.2.4 *Hoja de plátano*

La hoja de plátano cumple un papel importante tanto en la presentación del plato como en la preparación, es la que sirve para para la envoltura de los ingredientes y da la particularidad en su sabor característico, esta práctica de envoltura está muy arraigada en las memorias de la cocina ecuatoriana, especialmente en Manabí, es una práctica que se ha venido transmitiendo de generación en generación en tradiciones locales y también como un enlace al entorno natural. (Regalado, 2019, pág. 77)

Tonga manaba, plato estrella de la región, ha evolucionado con el tiempo y las hojas de plátano se han convertido en un elemento imprescindible en su preparación, la tradición de envolver y cocinar alimentos en hojas de plátano no sólo agrega un toque auténtico a la gastronomía Manabí,

sino que también simboliza la rica relación entre cultura, cocina y recursos naturales. (Ordoñez J. C., 2011, pág. 46)

2.9.2.5 *Maní*

El maní, también conocido como cacahuete, es originario de América del Sur.

Es originaria de Bolivia y el noroeste de Argentina, se cree que fueron domesticados por antiguas civilizaciones sudamericanas hace miles de años.

El maní se cultivaba y consumía en esta región mucho antes de que se extendiera a otras partes del mundo, los pueblos indígenas de América del Sur utilizaban el maní como parte de su dieta diaria y creían que el maní tenía propiedades medicinales. (Regalado, 2019, pág. 90)

Con el tiempo, con la llegada de los europeos a América, el maní se extendió a otras partes del mundo y se incorporó a diversas cocinas y tradiciones alimentarias.

Actualmente se cultiva maní en muchas regiones tropicales y subtropicales de todo el mundo.

China, India, Nigeria y Estados Unidos son los mayores productores de maní del mundo.

La diversidad de su cocina, desde salada hasta dulce, contribuye a su popularidad mundial. (Regalado, 2019, pág. 90)

2.9.2.6 *Cebolla blanca*

La cebolla blanca (*Allium cepa*) es una variedad de cebolla que pertenece a la familia de las Liliáceas, tienen una larga historia de cultivo y se utilizan en la cocina de muchas culturas de todo el mundo, sin embargo, la cebolla blanca en concreto no tiene un lugar de origen concreto, y es una variedad cultivada y seleccionada por los agricultores durante muchos años.

Las cebollas se han cultivado en diferentes variedades durante miles de años en diferentes regiones y zonas climáticas, es una opción más suave y dulce en comparación con las variedades más picantes o intensas. (Caiza, 2016, pág. 1)

Se cultiva en muchas partes del mundo donde las condiciones del clima y del suelo son adecuadas para su crecimiento, actualmente, se cultivan en una variedad de regiones con climas favorables para el crecimiento, incluidas América del Norte, Europa y Asia.

La disponibilidad en el mercado varía según la temporada y la región de cultivo. (Caiza, 2016, pág. 1)

2.9.2.7 *Plátano*

Los plátanos son frutas que se cultivan y consumen en todo el mundo desde la antigüedad.

Aquí tenemos la descripción general de la historia del plátano son oriundos del sudeste asiático, especialmente en zonas como Malasia, Indonesia y Filipinas.

Se considera que se cultiva en estas zonas desde hace miles de años, con el pasar del tiempo, los humanos empezaron a llevar plátanos consigo en viajes migratorios y comerciales.

Se cree que los exploradores españoles trajeron los plátanos a América en el siglo XV, a través de estos viajes, la fruta llegó a América, incluyendo el Caribe y Centroamérica, a lo largo de los siglos, el banano se convirtió en un cultivo importante en América Latina. (Regalado, 2019, pág. 105)

Países como Ecuador, Honduras, Colombia y Costa Rica son importantes productores de banano y la fruta se exporta a todo el mundo.

En la actualidad el plátano es una de las frutas más utilizada en el mundo, su adaptabilidad, portabilidad y valor nutricional lo volvieron reconocido en todo el globo terrestre, también existen tipos diferentes de plátanos, desde plátanos dulces que se consumen crudos, hasta plátanos duros que se usan para cocinar. (Regalado, 2019, pág. 106)

En numerosos lugares, los plátanos también han alcanzado un significado cultural, transformándose en una parte integral de las comidas cotidianas y de diversas tradiciones culinarias.

Desde plátanos fritos hasta postres complejos de elaborar, los plátanos tienen un gran impacto en la gastronomía mundial.

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

En esta parte del estudio se definirá sobre la metodología de investigación, es decir qué tipo de investigación se va a utilizar, la cual busca cumplir con los objetivos de la investigación.

El tipo de técnicas que se va a utilizar es de campo por medio de la observación y entrevista semiestructurada se hará un levantamiento de información que ayudará a ver el conocimiento de técnicas y productos autóctonos utilizados en la preparación de los platos típicos del Cantón Chone por los pobladores. (Baptista, Marco Metodológico , 2014, pág. 50)

La información recopilada ayudará a conocer sobre los cambios de los productos y las técnicas en la elaboración de las recetas tradicionales de la cocina de Chone.

3.1 Metodología de la investigación

Menciona Baptista que la metodología es el conjunto procedimientos y técnicas que se emplean para plantear y resolver problemas, esta sirve para reconocer, evaluar y confirmar la autenticidad de los métodos en distintas áreas del conocimiento, en esta ocasión será utilizada en el análisis comparativo de los métodos de cocción tradicionales y actuales en la cocina chonera, se estructura con el objetivo de llegar a examinar de una forma más exhaustiva y sistemática los procesos gastronómicos y técnicas que van de generación en generación en la tradición y han sido influencia para la cocina moderna. (Baptista, Marco Metodológico , 2014, pág. 50)

3.1.1 Localización y temporalización

La tesis se llevará a cabo durante un periodo de tiempo que puede determinarse en función a la disponibilidad de los datos y recursos que se vayan recopilando en la investigación social y culinaria y la localización se centrará en el cantón Chone, ubicado en la provincia de Manabí.

3.1.2 Identificación de la variable

3.1.2.1 Variable dependiente

Los resultados del análisis sensorial de los alimentos preparados

3.1.2.2 Variable independiente

El tipo de método de cocción empleado (tradicional o actual)

3.1.3 Descripción de la variable

3.1.3.1 Variable independiente

Variable Independiente: los métodos de cocción (tradicional vs. actual): esta variable representa la condición o el factor que se manipula o cambia durante el estudio. En este caso, se trata de los métodos de cocción utilizados en la cocina Chonera; el tipo de cocción ya sea tradicional o contemporáneo, es la variable independiente. (Vargas, 2024)

3.1.3.2 Variable dependiente

Consisten en el resultado o la medida que se espera que cambie como resultado de la manipulación de la variable independiente. La variable dependiente en este caso es el resultado del análisis sensorial, que incluye la percepción del sabor, la textura, el aroma y otros elementos de los alimentos preparados con técnicas tradicionales y modernas. (Sampieri, 2010) (Sampieri, 2010, pág. 105)

3.1.4 Operacionalización de la variable

Esta tabla identifica las variables de estudio y los indicadores utilizados para su uso y proporciona una estructura organizada para facilitar la recopilación de datos y su posterior comparación. (Bautista, 2007, pág. 35)

Tabla 1-3: Operacionalización de las variables

Variable	Categoría / Escala	Indicadores
Independiente Métodos de cocción	Tipos de técnicas culinaria Utilizada	Métodos tradicionales: horno de leña, guisos lentos etc.
		Métodos actuales: horno eléctrico, microondas, cocción al vapor, etc.
Dependiente Resultados sensoriales	Percepción de los participantes sobre los alimentos preparados	Sabor: dulce salado, ácido, amargo, etc.
		Textura: suave, crujiente, cremosa, etc.
		Aroma: fragante, ahumado, especiado, etc.
		Apariencia: color, presentación, aspecto visual, etc.

Fuente: Bautista ,2007.

Realizado por: Ibarra Adriana, 2004.

3.2 Enfoque cualitativo

El objetivo de la metodología cualitativa es recopilar datos no numéricos en este caso las entrevistas y la observación del trabajo de campo se realiza en el Cantón Chone, busca comprender y establecer relaciones de causa y efecto entre los fenómenos presentados en el lugar, se centra en una comprensión profunda de las prácticas culinarias tradicionales y modernas a través de un enfoque cualitativo, este enfoque le permite explorar las experiencias, percepciones y significados culturales asociados con los métodos de cocina. (Bernal, 2010, pág. 60)

3.3 Investigación exploratoria

La investigación exploratoria es el primer paso de la investigación, en el que se identifica un tema, se identifican preguntas clave y se crea un esquema. En el contexto de la tesis sobre métodos de cocción de la cocina Chonera, este paso incluye investigar métodos tradicionales y modernos, identificar preguntas clave y realizar una revisión preliminar de la literatura. Se utilizan métodos cualitativos como entrevistas y observaciones para recopilar datos preliminares; este paso proporciona una base sólida para investigaciones más detalladas. (Arias, 2012, pág. 23)

Con este proyecto se pretende ampliar y confirmar la información obtenida a través de opiniones, percepciones, vivencias, costumbres y hábitos en cuanto la gastronomía costeña, utilizando la técnica de entrevista a personas residentes del cantón.

3.4 Métodos de recolección de datos

Los métodos de investigación nos facilitan obtener información más compleja y permite aplicar el método que corresponde para así tener una investigación explícita.

La combinación de varios de estos métodos puede proporcionar un conocimiento profundo de los métodos de preparación de la cocina Chonera, teniendo en cuenta aspectos tanto cualitativos como cuantitativos. (Bautista, 2007, pág. 38)

3.5 Técnicas de recolección

En conjunto, estas técnicas proporcionan una visión completa y equilibrada de los métodos de cocción de la cocina Chonera, tanto desde una perspectiva práctica como desde la perspectiva de quienes intervienen en la preparación y consumo de los alimentos. (Useche, 2010, pág. 29)

3.5.1 Observación

Tiene como objeto observar detenidamente el fenómeno o caso deducir información registrarla, para poder analizarla, todo investigador se apoya en este elemento, Participar activamente en el entorno culinario local para observar directamente el proceso de preparación de los alimentos. Registrar procedimientos, utensilios utilizados y cualquier otra información relevante. (Bernal, 2010, pág. 257)

3.5.2 De campo

En este tipo de investigación se recolecta los datos directamente de los sujetos a investigar o donde ocurren los hechos sin manipular o controlar variable algunas es decir el investigador no altera las condiciones existentes. (Arias, 2012, pág. 31)

Realizar visitas de campo a ambientes culinarios locales para observar directamente las prácticas culinarias, identificar los utensilios utilizados y comprender el contexto en el que ocurren los procesos culinarios.

3.5.3 Encuestas

Las encuestas realizadas en el marco de esta tesis son herramientas de recolección de datos encaminadas a conocer las percepciones, preferencias y opiniones de las personas sobre los métodos de cocción utilizados en la cocina Chonera. El propósito de las encuestas es proporcionar una comprensión profunda de cómo la comunidad local ve y elige entre métodos de cocina tradicionales y modernos. (Arias, 2012, pág. 72)

Las encuestas contribuyen significativamente al análisis comparativo de los métodos de cocción al proporcionar información directa de la comunidad Chonera. Los resultados se utilizan para sacar conclusiones sobre las preferencias, percepciones y los efectos del desarrollo culinario en la región.

3.6 La escala Likert

Likert es considerada una herramienta primordial en la investigación en la actualidad que nos llega a proporcionar datos eficaces para cuantificar y comparar actitudes y percepciones de forma más estándar. Debido a su forma más simple y flexible de manejar los datos cuantitativos en investigaciones de mercado y académicas. (Hinojosa, 2007)

Esta escala de Likert es útil en la utilización de datos cualitativos de las comparaciones de los métodos tradicionales y modernos de la cocina chonera para hacer determinar resultados. (Hinojosa, 2007)

3.7 Fotografías y grabación audiovisual

Obtener fotografías y videos para lograr documentar visualmente los métodos de cocción. Para con esto poder analizar y obtener más contexto valioso para la investigación.

3.8 Análisis documental

Revisar documentos históricos, recetas tradicionales y cualquier otro material escrito relacionado con la cocina Chonera. Esto puede ayudar a contextualizar la evolución de los métodos de cocción. (Sampieri, 2010)

3.9 Prueba sensorial

Organizar sesiones de pruebas sensoriales con miembros de la comunidad para evaluar la aceptabilidad de platos preparados con métodos tradicionales y modernos. Recopile comentarios sobre el sabor, la textura y otros aspectos. (Barrionuevo, 2011, pág. 46)

3.10 Población y grupo objetivo

El grupo objetivo para el análisis comparativo de los métodos de cocción en la cocina Chorera incluiría a todos los individuos que participan activamente en la preparación de alimentos en la comunidad Chorera, la identificación precisa del grupo objetivo depende de los objetivos específicos de la investigación y de la información a recopilar sobre los métodos de cocción de la cocina Chorera. (Arias, 2012, pág. 81)

Tabla 2-3: Muestra

Población	Unidades de observación	# Población	Muestra	Técnica
Habitantes del cantón Chone	Población	54,629	25	Encuestas

Fuente: Plan desarrollo y ordenamiento del cantón Chone, 2019

Realizado por: Ibarra Adriana, 2004.

3.10.1 *Miembros de la comunidad Chonera*

Personas que tengan un interés particular en la gastronomía, aunque no sean chefs en activo, tengan conocimientos, experiencia y opiniones sobre el desarrollo de métodos de cocina en su comunidad.

3.10.2 *Establecimientos de comida*

Restaurantes, posadas y otros establecimientos de comida que representen la aplicación de métodos de cocina en un ambiente comercial.

3.10.3 Chefs modernos

Personas que han adoptado métodos de cocina modernos como el uso de tecnología y utensilios modernos.

3.10.4 Cocineros tradicionales

Personas que han heredado y practicado métodos de cocina tradicionales durante generaciones

3.10.5 Grupo focal / Panel de expertos

Formar un grupo focal de chefs y consumidores para tener discusiones en profundidad sobre sus experiencias y preferencias con respecto a los métodos de cocción.

Obtener información detallada y profunda sobre la cocina de Chone de la mano de expertos culinarios y miembros de la comunidad mediante el uso de grupos focales o paneles de expertos en nuestro trabajo sobre comparación de los métodos de cocina tradicionales y actuales en la cocina de Chone, estas discusiones estructuradas exploran similitudes, diferencias y variaciones en los métodos de cocina y ayudan identificar estrategias efectivas para difundir y preservar las técnicas tradicionales de cocina Chonera.

3.10.6 Alcance

Esta cobertura integral proporcionará una comprensión profunda de cómo la evolución de los métodos de cocina impactó la identidad culinaria de la comunidad Chonera, brindando información valiosa sobre la preservación y evolución de sus tradiciones gastronómicas.

3.10.7 Impacto

Investigación sobre cómo la aplicación de métodos modernos afecta la autenticidad de la cocina Chonera. Se explorarán las percepciones de la comunidad sobre la preservación de sus tradiciones culinarias.

3.10.8 Guía informativa

Creación de una guía digital informativa que resume los resultados del análisis comparativo, brindando información educativa sobre los métodos de cocción de la Chonera y sus implicaciones.

CAPÍTULO IV

4. MARCO DE ANALISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS

La interpretación de los resultados en esta tesis sobre los métodos de cocción en la cocina de Chone nos proporciona una sólida estructura para escudriñar las particularidades de la gastronomía chonera, comprender cuales han sido las influencias que se han ido adaptando a la cocina, poder analizar la completa evolución de la gastronomía chonera en métodos tanto tradicionales y actuales. Este marco de análisis se enfoca en interpretar de datos significativos, las conexiones y los hallazgos con los objetivos de alcanzar una la investigación donde se pueda destacar la importancia cultural de la cocina local. (Zamora, 2021, pág. 2)

La creación de un cuestionario de encuestas con una estructura donde abordar aspectos principales de los métodos de cocción tradicionales para la comparación de los métodos tradicionales y actuales de cocina de Chone, esto servirá para la realización de encuestas en la tesis. Con un grupo representativo de la comunidad donde se incluirá cocineros locales y personas de diferentes edades y orígenes. estos resultados fueron analizados y procesados de manera cualitativo y estadístico, es así como pudo llegar a una mejor comprensión de preferencias y percepciones culinarias de Chone.

4.1 Procesamiento, análisis e interpretación de resultados

1. ¿Cuáles son los fundamentos teóricos y técnicos gastronómicos de la gastronomía de Chone?
2. ¿Qué similitudes, diferencias y cambios se han producido con las preparaciones actuales?
3. ¿Cómo difundir los métodos y técnicas tradicionales de cocción, de la cocina Chonera?
4. ¿Cómo se aplicarán técnicas de procesamiento de datos y análisis estadístico para interpretar los resultados obtenidos en el estudio sobre los métodos de cocción tradicionales y actuales en la cocina Chonera?

4.2 Tabulación de datos sobre la gastronomía del cantón Chone

En la tabulación de datos se obtuvo una visión detallada de las preferencias culinarias y las prácticas tradicionales, se observaron patrones y aspectos muy singulares que se pueden evidenciar en la gastronomía chonera y esto se logra al organizar muy meticulosamente la

información recopilada. Esta comparación sirve para determinar y comprender la diversidad culinaria en la historia y tradición de Chone.

1.- ¿Conoce usted la gastronomía del cantón Chone?

Tabla 3- 4: Pregunta 1 encuesta

#DE PERSONAS	SI	NO
1	1	
2	1	
3	1	
4	1	
5	1	
6	1	
7	1	
8	1	
9	1	
10	1	
11		1
12	1	
13	1	
14	1	
15	1	
16	1	
17	1	
18	1	
19	1	
20	1	
21	1	
22	1	
23	1	
24	1	
25	1	
TOTAL	24	1

Realizado por: Ibarra Adriana 2024

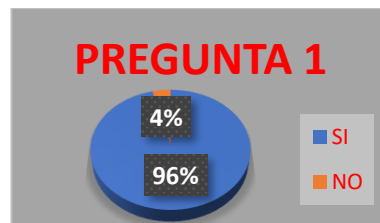


Ilustración 24--4: Pregunta 1 encuesta

Realizado por: Ibarra Adriana 2024

#DE PERSONAS	SI	NO
--------------	----	----

1	1	
2	1	
3	1	
4		1
5	1	
6		1
7	1	
8	1	
9		1
10	1	
11	1	
12	1	
13	1	
14	1	
15	1	
16	1	
17	1	
18	1	
19	1	
20	1	
21	1	
22	1	
23	1	
24	1	
25	1	
TOTAL	22	3

Realizado por: Ibarra Adriana 2024

Interpretación: El 96 % de los encuestados indican que, si conoce de la gastronomía del cantón Chone, mientras que solamente el 4% se refieren a que no conocen la gastronomía del cantón.

2. ¿Ha escuchado acerca de la preparación pan de almidón y tonga manabita de Chone?

Tabla 4-4: Pregunta 2 encuesta

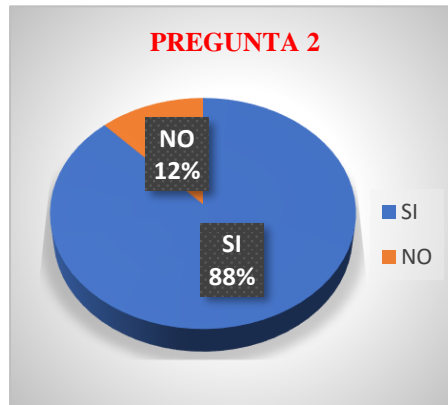


Ilustración 25-4: Pregunta 2 encuesta

Realizado por: Ibarra Adriana, 2024

Interpretación: En la gráfica de pastel se indica que el 88% de los encuestados si han escuchado acerca de la preparación pan de almidón y tonga manabita de Chone, y el 12 % no lo han escuchado, por lo que la mayoría de la muestra evidencia tal aseveración.

3 ¿Cree usted que es importante utilizar materia prima autóctona del cantón en la elaboración de platos típicos?

Tabla 5-4: Pregunta 3 encuesta

#DE PERSONAS	SI	NO
1	1	
2	1	
3	1	
4	1	
5	1	
6	1	
7	1	
8	1	
9	1	
10	1	
11	1	
12	1	
13	1	
14	1	
15	1	
16	1	
17		1
18	1	

19	1	
20	1	
21	1	
22	1	
23	1	
24	1	
25	1	
TOTAL	24	1

Realizado por: Ibarra Adriana ,2024



Ilustración 26- 4: Pregunta 3 encuesta

Realizado por: Ibarra Adriana 2024

Interpretación: Para esta pregunta se indica que el 96% de las personas creen que, si es importante utilizar materia prima autóctona del cantón en la elaboración de platos típicos, y solamente el 4% creen que no.

4.- **¿En qué medida los platos típicos pan de almidón y Tonga Manabita, actuales se basan en prácticas gastronómicas ancestrales?**

Tabla 6-4: Pregunta 4 encuesta

#DE PERSONAS	MUCHO	POCO	NADA
1	1		
2	1		
3	1		
4			1
5	1		
6	1		
7	1		
8	1		
9	1		
10	1		
11	1		
12	1		
13	1		
14	1		
15	1		

16	1		
17	1		
18			1
19	1		
20	1		
21	1		
22	1		
23	1		
24	1		
25	1		
TOTAL	23	0	2

Realizado por: Ibarra Adriana 2024

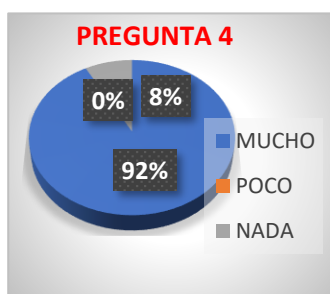


Ilustración 27-4: Pregunta 4 encuesta

Realizado por: Ibarra Adriana, 2024

Interpretación: De las personas encuestadas se evidencia que el 92% indican que mucho se basan en los platos típicos pan de almidón y tonga manabita, actuales para las prácticas gastronómicas ancestrales, mientras que el 8% indican que no se basan los platos típicos pan de almidón y tonga manabita, actuales para las prácticas gastronómicas ancestrales, y no existen quienes indiquen en poca medida se basen los platos típicos pan de almidón y tonga manabita, actuales para las prácticas gastronómicas ancestrales.

5. ¿En qué medida los platos típicos pan de almidón y tonga manabita, actuales se basan en prácticas gastronómicas ancestrales?

Tabla 7-4: Pregunta 5 encuesta

#DE PERSONAS	SI	NO
1	1	
2	1	
3	1	
4	1	
5		1

6	1	
7	1	
8	1	
9	1	
10	1	
11	1	
12	1	
13	1	
14	1	
15	1	
16	1	
17	1	
18	1	
19	1	
20	1	
21	1	
22	1	
23	1	
24	1	
25	1	
TOTAL	24	1

Realizado por: Adriana Ibarra ,2024



Ilustración 28-4: Pregunta 5 encuesta

Realizado por: Ibarra Adriana,2024

Interpretación: El 96% de las personas encuestadas indican que, si consideran en que la elaboración de platos típicos fortalece la identidad gastronómica del cantón Chone, mientras que solamente el 4% dicen que la elaboración de platos típicos no fortalece la identidad gastronómica del cantón.

6. ¿Considera usted que en la actualidad hay pérdida de Patrimonio Culinario de Chone por parte de los restaurantes del cantón?

Tabla 8-4: Pregunta 6 encuesta

#DE PERSONAS	SI	NO
1	1	
2	1	
3	1	
4	1	
5		1
6	1	
7		1
8	1	
9	1	
10	1	
11	1	
12		1
13	1	
14		1
15	1	
16		1
17		1
18		1
19		1
20		1
21		1
22	1	
23		1
24	1	
25		1
TOTAL	13	12

Realizado por: Ibarra Adriana ,2024

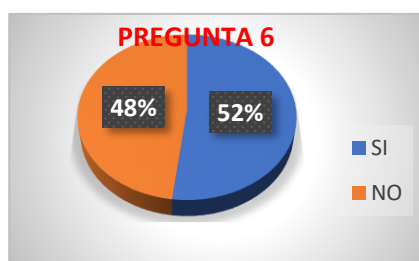


Ilustración 29-4: Pregunta 6 encuesta

Realizado por: Ibarra Adriana ,2024

Interpretación: Para esta pregunta contestaron que el 52%, considera que en la actualidad hay pérdida del Patrimonio Culinario de Chone por parte de los restaurantes del cantón, mientras que el 48% indican que no hay pérdida del Patrimonio Culinario de Chone por parte de los restaurantes del cantón.

7. ¿Cree usted que las preparaciones tradicionales Pan de almidón y Tonga Manabita se deben mantener en la actualidad?

Tabla 9-4: Pregunta 7 encuesta

#DE PERSONAS	TOTALMENTE DE ACUERDO	DE ACUERDO	DESACUERDO
1	1		
2	1		
3	1		
4	1		
5	1		
6	1		
7	1		
8	1		
9	1		
10	1		
11	1		
12	1		
13	1		
14	1		
15	1		
16		1	
17		1	
18	1		
19	1		
20	1		
21	1		
22		1	
23	1		
24	1		
25	1		
TOTAL	22	3	0

Realizado por: Ibarra Adriana, 2024

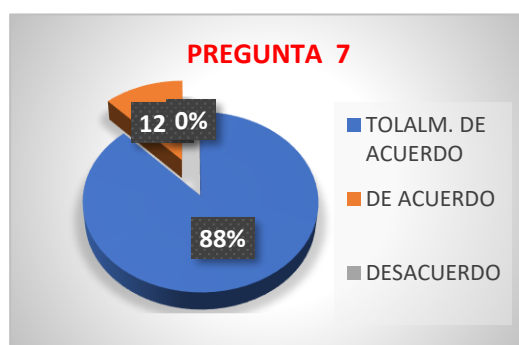


Ilustración 30-4: Pregunta7 encuesta

Realizado por: Ibarra Adriana, 2024

Interpretación: El 88% de las personas contestaron que están totalmente de acuerdo en que, si creen que las preparaciones tradicionales Pan de almidón y Tonga manabita se deben mantener en la actualidad, mientras que 12 % está de acuerdo, en cambio no existe personas en desacuerdo

que indiquen que las preparaciones tradicionales Pan de almidón y Tonga manabita se deben mantener en la actualidad.

8. ¿Cree que la introducción de métodos de cocción modernos está cambiando la tradición culinaria en Chone?

Tabla 10-4: Pregunta 8 encuesta

#DE PERSONAS	SI	NO	NO ESTOY SEGURO
1		1	
2	1		
3		1	
4		1	
5			1
6			1
7	1		
8			1
9		1	
10	1		
11			1
12	1		
13		1	
14		1	
15		1	
16	1		
17			1
18			1
19		1	
20			1
21		1	
22	1		
23		1	
24		1	
25	1		
TOTAL	7	11	7

Realizado por: Ibarra Adriana, 2024

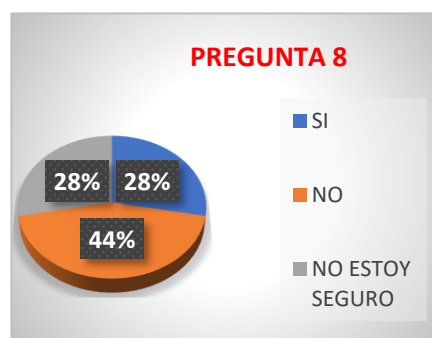


Ilustración 31-4: Pregunta 8 encuesta

Realizado por: Ibarra Adriana ,2024

Interpretación: Solamente el 28 % de los encuestados indican que sí, creen que la introducción de métodos de cocción modernos está cambiando la tradición culinaria en Chone, en cambio el 44% indican que los métodos modernos de cocción no han cambiado, y el 28 % no están seguros de que la introducción de métodos de cocción modernos está cambiando la tradición culinaria en Chone.

9. ¿Qué métodos de cocción utilizaría para la elaboración del pan del almidón de yuca?

Tabla 11-4: Pregunta 9 encuesta

# DE PERSONAS	TRADICIONAL	MODERNO	ELÉCTRICO	OTROS
1		1		
2	1			
3	1			
4	1			
5	1			
6	1			
7	1			
8	1			
9		1		
10	1			
11	1			
12	1			
13	1			
14	1			
15	1			
16	1			
17		1		
18	1			
19	1			
20		1		
21		1		
22		1		
23	1			
24		1		
25		1		
TOTAL	17	8	0	0

Realizado por: Ibarra Adriana ,2024

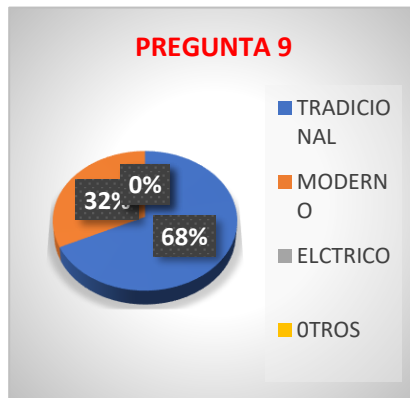


Ilustración 32-4: Pregunta 9 encuesta

Realizado por: Ibarra Adriana ,2024

Interpretación: Para los métodos de cocción que se utilizaría en la elaboración del pan del almidón de yuca, indican que 68% utilizará el método tradicional, el 38% el método moderno, no existen personas que utilizaran el método eléctrico, así como otros métodos.

10. ¿Qué métodos de cocción utilizaría para preparar la tonga manabita?

Tabla 12-4: Pregunta 10 encuesta

#DE PERSONAS	TRADICIONAL	MODERNO	SIN COCCION
1			1
2		1	
3	1		
4	1		
5	1		
6	1		
7	1		
8	1		
9			1
10	1		
11	1		
12	1		
13		1	
14	1		
15	1		
16		1	
17			1
18			1
19		1	
20		1	
21		1	
22		1	
23	1		
24		1	
25		1	
TOTAL	12	9	4

Realizado por: Ibarra Adriana 2024



Ilustración 33-4: Pregunta 10 encuesta

Realizado por: Ibarra Adriana ,2024

Interpretación: En esta pregunta indican los encuestados que el 48% utilizara el método tradicional para preparar la tonga manabita, el 36% indican que utilizaran el método moderno y el 16% solamente utilizaran el método de cocción.

11. ¿Qué le motiva a elegir platos tradicionales?

Tabla 13-4: Pregunta 11 encuesta

#DE PERSONAS	SABOR	CONEXIÓN CULTURAL	RECUERDO INFANCIA	CONS. FAMILIAR
1		1		
2		1		
3	1			
4		1		
5		1		
6	1			
7			1	
8			1	
9	1			
10		1		
11		1		
12				1
13				1
14	1			
15				1
16		1		
17		1		
18		1		
19		1		
20				1
21				1
22		1		
23	1			
24	1			
25	1			
TOTAL	7	11	2	5

Realizado por: Ibarra Adriana ,2024



Ilustración 34-4: Pregunta 11 encuesta

Realizado por: Ibarra Adriana ,2024

Interpretación: El 44% de las personas contestaron qué les motiva elegir platos tradicionales por el sabor Manaba, mientras que el 28% indican qué les motiva elegir platos tradicionales por conexión cultural, el 20% por recuerdo de infancia y solamente el 8% por costumbres familiares.

12. ¿Porque medio usted cree que deba difundirse los platos típicos de Chone?

Tabla 14-4: Pregunta 12 encuesta

#DE PERSONAS	REDES SOCIALES	MEDIOS IMPRESOS	TV
1	1		
2	1		
3	1		
4	1		
5	1		
6	1		
7	1		
8	1		
9	1		
10			1
11	1		
12	1		
13	1		
14	1		
15	1		
16	1		
17	1		
18	1		
19	1		

20	1		
21	1		
22	1		
23	1		
24	1		
25	1		
TOTAL	24	0	1

Realizado por: Ibarra Adriana, 2024



Ilustración 35-4: Pregunta 12 encuesta

Realizado por: Ibarra Adriana ,2024

Interpretación: En esta pregunta el 96% indican que el medio para difundir los platos típicos de Chone es por redes sociales, solamente el 4% indican por medios televisivos, y no existen personas que creen que se deba difundir los platos típicos de Chone por medios impresos

13. ¿Considera usted que debería darse mayor promoción a la gastronomía típica por parte de las autoridades del cantón?

Tabla 15-4: Pregunta 13 encuesta

#DE PERSONAS	SI	NO	TALVES
1	1		
2	1		
3	1		
4	1		
5	1		
6	1		
7	1		
8	1		
9	1		
10	1		
11	1		
12	1		

13			1
14	1		
15	1		
16	1		
17	1		
18	1		
19	1		
20	1		
21	1		
22	1		
23			1
24	1		
25	1		
TOTAL	23	0	2

Realizado por: Ibarra Adriana ,2024

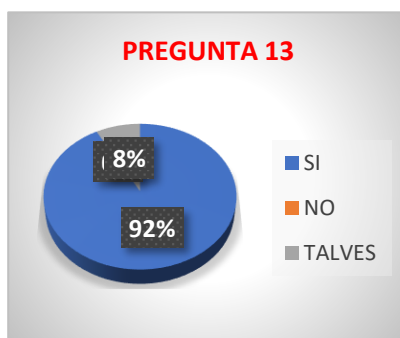


Ilustración 36-4: Pregunta 13 encuesta

Realizado por: Ibarra Adriana, 2024

Interpretación: Al referirse a esta pregunta el 92% contesta que, si debería darse mayor promoción a la gastronomía típica por parte de las autoridades del cantón, puesto que atraería mayor turismo al cantón, el 8% indica que tal vez se debería dar promoción a la gastronomía típica por parte de las autoridades del cantón, y existe personas que indiquen que no debería dar promoción a la gastronomía típica por parte de las autoridades del cantón.

4.3 Análisis sensorial y aceptabilidad

Un análisis sensorial y de aceptabilidad es esencial para entender y comprender como el uso de los métodos de cocción tradicionales o actuales de la cocina chonera afectan de tal manera que se alteran los sabores, texturas, aromas e incluso calidad en general del alimento local. Este estudio se está buscando un aporte analizando dichas percepciones sensoriales y poder ayudar a que estos no se pierdan, pero adaptándose también a la modernidad y a los gustos de propios y extraños.

Tabla 16-4: Tabla de análisis sensorial

Parámetros	MÉTODOS DE COCCIÓN TRADICIONALES		MÉTODOS DE COCCIÓN ACTUALES	
	Pan de almidón	Tonga Manabita	Pan de almidón	Tonga Manabita
Color	Dorado claro	Oscuro y rico	Dorado claro y uniforme	color más claro o menos intenso
Aromas / Olores	Combina notas dulces y ligeramente tostadas	Intenso y profundo	Suave y dulce	Suave
Sabor	Ahumado	Auténtico y ricos	Sabor neutro (comercial)	Simplificado
Textura	Densa y masticable Crujiente	textura más densa y sustanciosa	Corteza suave y ligera	ligera o menos densa

Realizado por: Ibarra Adriana, 2024

4.3.1 La diferencia entre la tonga manabita tradicional y moderna

4.3.1.1 Organoléptico

La mayor diferencia entre la tonga manabita tradicional y la actual se debe principalmente en sus características organolépticas. En tanto que la tonga manaba tradicional presenta sabores más profundos y complejos, con una textura densa y rústica con mayor presencia de ingredientes endémicos como la hoja de verde, maíz, maní, gallina criolla, se emplean métodos de preparación más antiguos como la fermentación natural, además el aroma y color pueden variar dependiendo de los ingredientes utilizados y las técnicas de cocción empleadas, en la versión moderna tiende a ser más ligera y suave en sabor, con una textura más delicada y una menor diversidad de ingredientes, debido a que por la rapidez empleada se utilizan ingredientes procesados como la harina de maíz, la pasta de maní y no se emplean métodos de cocción tradicionales como asar la tonga en el horno manabita, sino que solo se utiliza el envuelto sin su debida fermentación, para que se integren los sabores. Estas diferencias reflejan tanto la evolución de las técnicas de preparación como los cambios en las preferencias culinarias a lo largo del tiempo.

4.3.1.2 Hedónico

Hablando de diferencias entre la tonga manabita tradicional y actual hablamos básicamente de la percepción de cada comensal, debido que si analizamos los ingredientes son relativamente los mismos y la forma de las envolturas también, lo que si ha cambiado es en la cocción hay hogares que por la complejidad del uso del horno manabita en lugar de este están utilizando tamaleras.

4.3.2 *La diferencia entre el pan de almidón tradicional y moderno*

4.3.2.1 *Organoléptico*

La clara diferencia del pan de almidón tradicional y modernos se refleja en sus características tales como: sabor, textura y apariencia visual. Por otro lado, el pan de almidón clásico sobresale por su sabor y su textura tupida, esto va de la mano con una envoltura crujiente, ya que es sometido a una fase de fermentación natural y su cocción se realiza en los antiguos hornos de leña, es importante mencionar que el actual pan de almidón es ofrecido a los consumidores con una amplia gama sabores, y con una textura mucho más delicada. Esto es un claro ejemplo de la evolución constante que existe en las preferencias culinarias. La adaptación de los ingredientes utilizados en esta preparación como la yuca, el queso, la leche y mantequilla en el pan moderno interviene en las características finales de este producto, con esto se busca satisfacer a los consumidores de acuerdo con las preferencias y necesidades contemporáneas.

4.3.2.2 *Hedónico*

La experiencia del placer consumirlo son las características hedónicas que se manifiestan en el pan de almidón en estos aspectos podemos diferenciar que en el tradicional evoca sabores que transmite aromas y sabores de experiencias o vivencias familiares mientras que el moderno lo consumen por el placer o el gusto de su sabor aroma o textura. Podemos analizar que en los dos casos los ingredientes y cocciones son consideradas las mismas, las presentaciones varían dependiendo los gustos y exigencias del comensal.

4.4 *Discusión*

(argumentación, sistematización y cuestionamiento de la información obtenida)

La discusión sobre las cocinas tradicionales abarca innumerables aspectos que van más allá de la mera cocina, constituye la esencia arraigada en la historia y las tradiciones de determinadas comunidades y regiones, estas cocinas tienen un valioso patrimonio cultural y social. Actualmente, las sociedades buscan preservar los conocimientos ancestrales, como cimiento hacia el fortalecimiento de la identidad cultural y promoviendo la diversidad gastronómica. (Micaela, 2021, pág. 26)

Explorar estas cocinas revela una profunda conexión entre la alimentación, la historia, la geografía y las prácticas sociales; además, su investigación proporciona una mejor comprensión de la relación entre dieta y salud y los impactos ambientales y económicos de las prácticas culinarias tradicionales. Observamos que un mundo cada vez más tecnológico y lleno de redes sociales, es un completo desafío mantener viva las tradiciones culinarias, pero no obstante también cada se está en la búsqueda de adaptarlas de manera que se hagan más sostenibles a los cambios ambientales y sociales. Por tanto, debatir si las cocinas tradicionales deben de mantener y reconocer sus valores culturales para poder mantener estrategias de conservación en un mundo globalizado y moderno. la discusión sobre las cocinas tradicionales no significa sólo reconocer su valor cultural, sino también considerar sus estrategias de conservación y revitalización en un contexto moderno.

El chef Moreno, menciona que las peculiaridades de los métodos de cocción tradicionales de la cocina de Chone, como la leña y técnicas ancestrales transmitidas de generación en generación otorgan características organolépticas única; y aunque se han introducido nuevos métodos como la cocina a gas o eléctrica, la esencia de la comida Chonera está arraigada en sus tradiciones culinarias.

Los alimentos que son elaborados con métodos tradicionales poseen un sabor muy marcado y una textura bastante firme, por otro lado, los métodos modernos hacen que las preparaciones sean más rápidas con un sabor fino para los paladares. Estas prácticas culinarias no solo influyen en la calidad de los alimentos, sino también en la economía local y la conservación de la cultura alimentaria original. El chef Rodolfo Zamora menciona que, las técnicas de cocina tradicional en la gastronomía chonera, se diferencian por su historia y cultura local pues se emplean métodos que a lo largo del tiempo han sido transmitidos de generación en generación. Pese a la adaptación de procedimientos modernos como la cocina actual, las técnicas tradicionales siguen siendo valoradas por autenticidad y su contribución a la identidad gastronómica de la región. Los platillos que son preparados con métodos tradicionales tienen sus sabores bastante marcados y su textura densa, mientras que los platillos que se preparan con métodos actuales ofrecen un tipo de cocción más uniforme y por lo tanto se acortan los tiempos de preparación. Cabe recalcar que la elección sobre los métodos que vamos a utilizar depende en gran manera de la disponibilidad de ingredientes que exista. Finalmente, ambos tipos de prácticas tienen un impacto significativo en la comunidad local tanto en el ámbito de la preservación cultural como en el del progreso económico.

Desde la perspectiva del chef Ochoa hace hincapié que los métodos de cocción de la cocina chonera representan un patrimonio invaluable que ha sido transmitido de generación en generación. Nos hace proveer que se debe encontrar un equilibrio de preservación entre la

tradición y la innovación culinaria, y nos dice que la elección de métodos tradicionales son un reflejo de la transmisión de la identidad de la cultura de la comunidad y crea una conexión con la tierra y los recursos locales, esto es un aporte fundamental en la preservación de la conservación del patrimonio cultural gastronómico del cantón Chone.

el chef Romero, nos menciona que los métodos ancestrales de cocción en la cocina chonera es mantener la sostenibilidad y proteger el medio ambiente. Existen métodos tradicionales que a menudo usan recursos y técnicas regionales de bajo impacto ambiental, esto se puede tomar como una alternativa sostenible a los métodos modernos que giran en torno a la tecnología e innovación y por lo tanto consumen más energía y por lo tanto recursos. El enlace entre la tradición culinaria y la sostenibilidad ambiental puede promover una cocina más consciente.

Desde otra perspectiva, el chef Silva menciona que los métodos tradicionales de cocción de la cocina chonera son mucho más saludables y nutritivos pues su cocción suele ser más lenta y cuidadosa manteniendo de este modo todos los nutrientes que los diferentes alimentos poseen. En estos métodos generalmente se utilizan productos locales frescos, ya que de esta manera se puede realizar un menú equilibrado y nutritivo. No obstante, los métodos de cocción actuales ofrecen comodidad y rapidez, pero se utiliza una serie de alimentos procesados que pueden afectar el valor nutricional de los alimentos. (Viena, Los alimentos y sus condiciones . Tecnicas culinarias, s/f)

Según un análisis que realiza la autora regalada de los métodos de cocción tradicionales de la cocina chonera, gira en torno a enlaces de estos métodos con la sostenibilidad ambiental, pues argumenta que los métodos de cocción tradicionales como cocción en leña tiene menor impacto ambiental ya que no necesitamos la presencia de combustibles. Se acota que esto ayuda a la conservación de recursos naturales y el equilibrio ecológico del sector, Regalado podría participar por políticas y prácticas que favorecen la utilización de métodos de cocción tradicional como pieza clave de un plan extenso de sostenibilidad ambiental y cultural.(Regalado, 2019)

En un conversatorio de cocina chonera tradicional y moderna, se analizaron las características distintivas y el impacto en la comunidad regional desde diferentes puntos de vista.

El chef moreno, destacó la relevancia de los ingredientes locales y las técnicas ancestrales en la cocina tradicional, el chef Ochoa calca la innovación y creatividad en la cocina moderna. Por otro lado, Pérez y Regalado apoyaron al enfoque equilibrado que combine la preservación de la tradición con la adecuación a las tendencias contemporáneas. Los autores Pérez y Regalado abogaron por un enfoque equilibrado que combine la protección de la tradición con la adaptación a las tendencias contemporáneas. En términos económicos, sociales y culturales, se reconoció el papel crucial de la cocina Chonera en el impulso del turismo local, la cohesión comunitaria y la

preservación de la identidad cultural local. En resumen, podemos destacar que hay que encontrar un equilibrio entre lo tradicional y actual para poder llegar a una globalización de la cocina chonera.

Un claro ejemplo, la cocina mexicana se caracteriza del resto por el uso del maíz, chiles y frejol, pero también por la utilización de una gran variedad de condimentos picantes. La cocina japonesa particulariza por la utilización de ingredientes frescos, la presentación equilibrada entre el sabor y el emplatado. La cocina francesa es popular por ser exquisita, con realce en las técnicas culinarias y la utilización de ingredientes de calidad, por otro lado, la cocina china se da a conocer por su heterogeneidad regional, la utilización de condimentos aromáticos y técnicas de cocción saludables como al vapor y salteado.

Al formar parte de la región costera del Ecuador, la cocina chonera puede incluir alimentos marineros así también como productos locales como con plátano, yuca y maíz estos ingredientes forman parte de la dieta de esta región con recetas culinarias que han pasado de generación en generación. (Vásquez, 2016, pág. 10)

La cocina chonera por otro lado es un ente muy representativo de la diversidad gastronómica del Ecuador ya que contribuye a la promoción y preservación del patrimonio culinario.

4.5 Preguntas de investigación

1. ¿En la gastronomía de Chone, cuáles son los fundamentos teóricos y técnicos gastronómicos que se utilizan?

Los fundamentos teóricos utilizados han sido una mezcla de diferentes culturas que han servido de influencia en la gastronomía de Chone, esta fusión de culturas de afroecuatorianos, indígenas, españoles, se refleja en el uso de un sinnúmero de ingredientes en los que encontramos, yuca, maíz, pescado, papa, hierbas y especias que dan sabores únicos a los platos, también destacan los métodos de cocción de la cocina chonera. (Ministerio de Turismo, 2020)

Un artefacto icono del arte culinario es el horno manabita, una construcción realizada por artesanos a partir de materiales locales como madera de manglar, barro y piedra.

En este horno tradicional, los alimentos se cocinan lenta y uniformemente. Conservan los nutrientes y nos ofrece un sabor extraordinario. Sus usos no sólo son prácticos sino también significan que permanece arraigado en la comunidad y apoya la práctica de la cocina con el tiempo. En este sentido, la estufa Manabita simboliza la esencia de la identidad. (Ministerio de Turismo, 2020)

2. ¿En las preparaciones actuales, Que cambios, semejanzas y diferencias podemos apreciar?

En la cocina de chone podemos apreciar una combinación de costumbres culinarias locales e influencias internacionales. De la cual hemos obtenido un resultado de muchas semejanzas, diferencias y cambios. En cuanto a similitudes, todavía se usan ingredientes tradicionales como mariscos, plátano, yuca y maíz, aunque ahora encontramos una gran variedad de ingredientes. Sin embargo, las diferencias se reflejan en la integración de nuevos ingredientes introducidos por la globalización, como la quinua, el aguacate y especias internacionales, enriqueciendo la diversidad gastronómica de la región. (Ministerio de Turismo, 2020)

Además, las técnicas de cocina han evolucionado de acuerdo con las tendencias modernas como la cocina al vacío, la cocción por fermentación y la cocina molecular y se combinan con métodos tradicionales para crear platos innovadores y únicos. Este cambio hacia la cocina moderna refleja la naturaleza dinámica de la gastronomía y la capacidad de Chone para adaptarse a influencias externas manteniendo sus raíces culturales. (Blanco, Rey Vino Blanco, s/f)

3. ¿Cómo difundir los métodos y técnicas tradicionales de cocción, de la cocina Chonera?

La investigación tiene como finalidad difundir los métodos y técnicas de la gastronomía tradicional de Chone con diferentes estrategias, como la educación culinaria local, el impulso del turismo y preservar las recetas en instituciones culturales. Se propone la invención de una guía detallada que documente estas técnicas culinarias ancestrales, proporcionando instrucciones prácticas y consejos útiles para sus aplicaciones futuras, para garantizar su accesibilidad la encontraremos disponible en un formato digital y realizaremos actividades prácticas como seminarios y clases de cocina. El resultado final es preservar y promocionar el rico patrimonio culinario de Chone para las generaciones futuras.

4. ¿Qué técnicas de procesamientos de datos y análisis estadísticos se aplicarán para interpretar los resultados obtenidos en el estudio sobre los métodos de cocción tradicionales y actuales de la cocina de Chone?

Para hacer una correcta interpretación de los datos recopilados sobre los métodos de cocción tradicionales y actuales de la cocina chonera, se utilizó la escala de Likert para interpretar los resultados de investigación. Esto se llevó a cabo mediante una correcta clasificación de los correctos datos clasificados cualitativos y estadísticos. Los datos estadísticos que se usaron sirven para identificar tendencias y relaciones importantes en los datos, lo que permitió sacar clara conclusión sobre las diferencias de la cocina tradicional y actual chonera. Además, utilizamos gráficos y tablas para representar datos de manera más gráfica y eficiente en un enfoque más

amplio y sistemático en una interpretación más detallada completa de los datos, llegando a una comprensión más profunda de los alimentos Choneros. Propuesta de guía digital informativa.

CONCLUSIONES

- La diferencia entre los métodos de cocción tradicionales y actuales de la cocina chonera es claro en sus características sensoriales. El sabor, la textura y el aroma son elementos fundamentales que definen la identidad culinaria de una preparación. Utilizando métodos tradicionales, se puede observar en abundancia sabores mucho más profundos y endémicos, junto con texturas deliciosas y complejas que reflejan prácticas culinarias centenarias arraigadas por generaciones en la cultura de la región.
- Los métodos modernos tienen por características una textura más suave y producen un sabor más delicado y vanguardista, gracias a la implementación de técnicas modernas y el uso de ingredientes innovadores
- Este marcado desbalance que se siente ante lo emocional, tradicional y la modernidad no solo nos lleva a mantener las preferencias sino también a mantener las costumbres gastronómicas.
- El estudio de comparación detallado de las técnicas y métodos de la cocina de Chone nos da a conocer la importancia de cultura gastronómica a nivel local, nacional e incluso internacional.
- Es primordial conservar estas técnicas tradicionales porque son eje fundamental en la identidad de la cultura culinaria de Manabí. Preservar su historia y desarrollar un turismo gastronómico en la ciudad y en la provincia sería un aporte sustancial a la economía de su población.
- Incluso este aporte aseguraría un legado de conocimientos en las comunidades entre generaciones que las han ido desarrollando a lo largo de los años.
- En conclusión, debemos mantener y respetar el conocimiento culinario de los antepasados de los pobladores de Chone y mantenerlo como un patrimonio culinario.

- La guía de información servirá como una herramienta la cual su objetivo principal es dar a conocer la cocina chonera, tanto para propios y extraños interesados en aprender un poco más de la riqueza culinaria de la región.
- Es así como esta guía pretende ser un enlace entre el pasado y el presente, promocionar la conservación de las tradiciones gastronómicas del Chone y su legado en la gastronomía.

RECOMENDACIONES

- Para poder valorar significativamente la diversidad de la cocina Chonera, se recomienda continuar con la investigación y documentación de los métodos de cocina tradicionales y modernos. Y prestar especial atención a sus propiedades sensoriales especiales.
- Se propone crear programas de educación gastronómicos y eventos culinarios donde se pueda enfatizar la importancia de estos elementos sensoriales para la identidad culinaria de Chone. Además, se anima a los chefs y cocineros locales a explorar y experimentar con una amplia gama de ingredientes y técnicas de cocina, siempre respetando profundamente las tradiciones gastronómicas arraigadas en sus comunidades locales.
- Incluir la creación de programas educativos y talleres para impartir técnicas tradicionales a la próxima generación de chefs para que se vayan manteniendo conocimientos y saberes ancestrales, de esta misma manera se puede promover un enfoque turístico gastronómico para llevar a cabo rutas en las cuales se vayan conociendo las diferentes preparaciones. Realizar convenios para establecer garantías donde protejan los conocimientos culinarios como parte de patrimonio inmaterial de la región y así asegurar su continuidad.
- Implementar estrategias a nivel local e internacional donde se promocionen y se garanticen el éxito de dichas promociones y preservación de la cocina chonera. Esto sería crear convenios con instituciones de índole gubernamental, educativas, privadas, turísticas y gastronómicas para organizar actividades gastronómicas de interés general. Pensar en la traducción de la guía creada para llegar a un público internacional más amplio. El uso de plataformas digitales y redes sociales es esencial para llegar a una audiencia diversa y en crecimiento.

GLOSARIO

- **Arrejuntar:** Juntar o agrupar cosas de manera rápida y desordenada.
- **Canuto:** Tubo delgado, generalmente de papel, utilizado para fumar cigarrillos o puros.
- **Chame:** Expresión coloquial utilizada para referirse a un lugar o cosa sin especificar.
- **Chicotear:** Golpear con una vara delgada o chicote.
- **Encebollado:** Sopa tradicional manabita a base de pescado o mariscos, cebolla y otros condimentos.
- **Horno de Leña:** Método tradicional de cocción que utiliza un horno alimentado con leña para dar sabor característico a los platillos.
- **Júcale:** Expresión coloquial utilizada para expresar asombro o sorpresa.
- **Mazorca:** Maíz tierno y grande, a menudo utilizado en la preparación de diversos platillos
- **Perol:** Recipiente grande y profundo, por lo general de metal, utilizado para cocinar o hervir alimentos.
- **Piquigua:** Salsa o aderezo típico de la región, a menudo utilizado para realzar el sabor de los platillos.
- **Pocillo:** Pequeño recipiente o taza utilizado comúnmente para tomar café o alguna bebida caliente.
- **Repollo:** Variedad de col con hojas rizadas y compactas.
- **Tantear:** Probar o evaluar algo antes de tomar una decisión.
- **Seco de Gallina:** Plato tradicional que consiste en carne de gallina cocida a fuego lento con diversas especias y condimentos.
- **Tacaco:** Plato tradicional manaba que consiste en una masa de plátano verde envuelta en hojas y cocido vapor
- **Tigrillo:** Plato que combina plátano verde machacado con queso y otros ingredientes, generalmente acompañado de café
- **Tantear:** Probar o evaluar algo antes de tomar una decisión.
- **Viche:** Guiso tradicional manaba que puede incluir pescado, mariscos o carne, con yuca y plátano verde.
- **Vira vuelta:** Giro o vuelta rápida, generalmente asociado con movimiento o cambios inesperados.

BIBLIOGRAFÍA

- Administración de Chone. (2014). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del canton Chone*.
- Aragundi, G. (27 de Enero de 2023). *LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO*. Manta: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabi.
- Arias, F. G. (2012). *El proyecto de investigación, introduccion a la metodologia científica*. Caracas: Episteme.
- Baptista, H. F. (2014). *Marco Metodológico* .
- Baptista, H. F. (Marco metodologico). 2014.
- Barrionuevo, V. (11 de marzo de 2011). *Análisis comparativo de las características organolepticas de los alimentos de la gastronomía ecuatoriana*. Riobamba.
- Bautista, M. E. (2007). *Manual de Metodología de Inevstigacion*. Caracas.
- Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la Investigacion*. Colombia: Orlando Fernandez.
- Blanco, R. V. (s.f.). *Rey Vino Blanco*. Obtenido de Comprendiendo la Fusión Culinaria en Ecuador: Explorando la Intersección de Sabores y Cultura: <https://reyvinoblanco.com/que-es-la-cocina-fusion-en-ecuador/>
- Blanco, R. V. (s/f). *Rey Vino Blanco*. Obtenido de Comprendiendo la Fusión Culinaria en Ecuador: Explorando la Intersección de Sabores y Cultura: <https://reyvinoblanco.com/que-es-la-cocina-fusion-en-ecuador/>
- Caiza, I. (2016). Evaluacion del efecto en el cultivo de la cebolla blanca. *tesis*. Latacunga.
- Calvache, E. (Febrero de 2014). Inivestigacion y puesta en valores de los recursos gastronomicos del canton Chone. (39). Loja: Centro Universitario Quito.
- Comercio, E. (2 de junio de 2014). El pan de yuca, un icono manabita.
- Con cucharas de palo. (octubre de 2015).
- Conave. (22 de marzo de 2023). *Corporación nacional de avicultores del Ecuador* . Obtenido de El huevo dentro de la gastronomía ecuatoriana: <https://conave.org/el-huevo-dentro-de-la-gastronomia-ecuatoriana/>
- Consumer, E. (6 de agosto de 2001). *Eroski Consumer* . Obtenido de <https://www.consumer.es/alimentacion/la-leche-de-vaca>
- Durán, P. (abril de 2014). *ADICIÓN DE CONSERVANTES A LA MANTEQUILLA CASERA Y SU INCIDENCIA EN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL PROCESO ELABORADO EN LA PLANTA DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ, EXTENSIÓN CHONE EN EL SEGUNDO SEMESTRE DEL 2013*. Manta: Universidad Laica Eloy Alfaro .
- El Comercio. (2 de junio de 2014). El pan de yuca, un icono manabita.
- Gómez, A. (abril de 2023). Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del canton Chone, parroquia canuto.

- Hinojosa, L. M. (2007). *Dialnet-ManualPracticoParaElDisenoDeLaEscalaLikert-4953744%20(1).pdf*.
- <https://es.wikipedia.org/wiki/Chone#:~:text=%C2%ABCenso%20de%20Poblaci%C3%B3n%20y%20Vivienda%202022%C2%BB.%2021%20de%20septiembre%20de%202023.%20Consultado%20el%202022%20de%20septiembre%20de%202023.> (2023).
<https://es.wikipedia.org/wiki/Chone>.
- Ibarra, A. (febrero de 2024).
- Ibarra, A. (Febrero de 2024). Guia. Riobamba, Cchimborazo.
- Incap. (2015). Inacap Manual-Taller-de-Tecnicas-Basicas-de-Cocina. España.
- Leticia. (29 de mayo de 2015). <https://solorecetas.com/todo-sobre-la-tecnica-del-ahumado/>.
Obtenido de Todo sobre la técnica del ahumado.
- Luisypame. (22 de octubre de 2012). *Club de ensayos*. Recuperado el 2024, de Historia de Gastronomía Ecuatoriana: <https://www.clubensayos.com/Temas-Variados/Historia-Gastronomia-Ecuatoriana/367457.html>
- Manabi Noticias. (18 de Marzo de 2018). *Manabi Noticias*. Obtenido de <https://manabinoticias.com/la-tonga-manabita-una-delicia-que-nacio-en-el-canton-chone/>
- Menacho, D. L. (2014). *Procesos de elaboracion del pesacdo ahumado*.
- Micaela, C. C. (2021). DOCUMENTACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y ANCESTRAL. Ibarra.
- Ministerio de Turismo. (9 de Marzo de 2020). *El Nuevo Ecuador* . Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/chone-aventuras-sol-y-gastronomia/>
- Montenegro, A. (21 de diciembre de 2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana*. Quito: Universidad San Francisco de Quito.
- Ordoñez, J. C. (2011). estudio investigativo de la cultura gasronomica en la ciudad de portoviejo de manabi. *tesis*.
- PEPSAM - UNNOBA. (2020). *Alimentación-saludable-clase-15-Métodos-conservación-de-alimentos.pdf*.
- Plan de desarrollo y ordenamiento territorial. (2023). *GADM Chone*. Obtenido de <https://www.chone.gob.ec/pdf/lotaip2/documentos/pdot.pdf>
- Ramos, P. (20 de junio de 2018). La tonga es el fiambre ancestral manabita. *El Télegrafo*. Obtenido de <https://diariocorreo.com.ec/>.
- Regalado, L. (2019). *Manabi y su comida Milenaria* (Vol. segunda edicion). Manabi, Ecuador: Universidad Laica Eloy Alfaro.
- Rodríguez, C. (2019). *DICIÓN DE CONSERVANTES A LA MANTEQUILLA CASERA Y SU INCIDENCIA EN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL PROCESO ELABORADO EN LA PLANTA DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ, EXTENSIÓN CHONE EN EL SEGUNDO SEMESTRE DEL 2013*. Guayaquil: Universidad Politecnica Salesiana del Ecuador .
- Sampieri, R. H. (2010). *Metoologia de la investigacion*. mexico: Marcela I. Rocha Martínez.

- Sanchez, S. (2022). *ESTUDIO DE MERCADO PARA LA EXPORTACIÓN DEL QUESO MANABITA*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Sanchez, T. (2007). *Guia Tecnica para produccion y analisis de almidon de yuca*. Roma: FAO.
- Solarte, C. U. (2010). *Patrimonio Cultural alimentario*. Quito- , Ecuador: Ministerio de Cultura. Recuperado el 2024
- UNNOBA, P. . (2020). *Alimentación-saludable-clase-15-Métodos-conservación-de-alimentos.pdf*.
- Useche, M. C. (2010). *Tecnicas e instrumentos de recoleccion de datos*. colombia: Gente nueva.
- Vargas, D. J. (Enero de 2024). variables indepeniente.
- Vásquez, P. (2016). Analisis historico comparativo de la forma de preparacion e los platos mas destacados de la gastronomia ecuatoriana. 16. Quito: Universidad de las Americas.
- Vera, L. (18 de Marzo de 2018). Tonga, un plato tradicional que nacioen Chone. *El Universo* .
- Vergara, F. (19 de Julio de 2016). Manabi expone su gastronomia en Guayaquil. *Expreso*.
- Viena, S. (s.f.). *Los alimentos y sus condiciones . Tecnicas culinarias*.
- Viena, S. (s/f). *Los alimentos y sus condiciones . Tecnicas culinarias*.
- Villalva, M. (2021). Saberes ancestrales gastronomicos y turismo cultural. *Scielo*.
- Zambrano, N. (2023). Original tonga Manabita. Chone, Manabi.
- Zamora, K. T. (2021). *Analisis e interpretacion de los resultados*. San Jose: San marcos.



ANEXOS

ANEXO A: FORMATO DE ENCUESTAS

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Información General

Fecha de Encuestas	Nombre del Encuestados	Nivel académico	Estado civil	Edad
1	¿Conoce usted la gastronomía del cantón Chone? Si		No	
2	¿Ha escuchado acerca de la preparación pan de almidón y tonga manabita de Chone? Si		No	
3	¿Cree usted que es importante utilizar materia prima autóctona del cantón en la elaboración de platos típicos? Si		No	
4	¿En qué medida los platos típicos pan de almidón y tonga manabita, actuales se basan en prácticas gastronómicas ancestrales? Mucho	Poco	Nada	
5	¿Considera usted que la elaboración de platos típicos fortalece la identidad gastronómica del cantón Chone? Si		No	
6	¿Considera usted que en la actualidad hay pérdida del Patrimonio Culinario de Chone por parte de los restaurantes del cantón? Si		No	
7	¿Cree usted que las preparaciones tradicionales Pan de almidón y Tonga manabita se deben mantener en actualidad? Totalmente de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	
8	¿Cree que la introducción de métodos de cocción modernos está cambiando la tradición culinaria en Chone? Si	No	No estoy seguro	
9	¿Qué métodos de cocción utilizaría para la elaboración del pan del almidón de yuca? Tradicional en horno manabita	Moderno en horno a gas Otros	Eléctrico	

10	¿Qué métodos de cocción utilizaría para preparar la tonga manabita?		
	Tradicional en horno manabita	Moderno a la brasa	Sin
	cocción		
11	¿Qué le motiva a elegir platos tradicionales?		
	Sabor	Conexión cultural	Recuerdos de la infancia
			Costumbres familiares
12	¿Porque medio usted cree que deba difundirse los platos típicos de Chone?		
	Redes sociales	Medios Impresos	Tv.
13	¿Considera usted que debería darse mayor promoción a la gastronomía típica por parte de las autoridades del cantón?		
	Tradicionales	Modernos	Ambos

ANEXO B: FORMATO ENCUESTA PANEL DE PROFESIONALES

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Información General:

Fecha de Entrevista	Nombre del Experto	Área de Especialización	Afiliación Institucional
	Cristian Moreno	Técnico en gastronomía	
Sección	Pregunta	Respuestas o comentarios claves	
1.	¿Podría compartir brevemente su experiencia y conocimientos sobre la cocina	Mi pasión por la cocina radica en descubrir nuevas combinaciones de sabores, respetando siempre las técnicas tradicionales y valorando los ingredientes locales.	
2.	Desde su perspectiva, ¿cuáles son las características distintivas de los métodos de cocción tradicionales en la cocina Chonera?	Desde mi perspectiva, las características distintivas de los métodos de cocción tradicionales en la cocina Chonera incluyen el uso de hornos de leña, que infunden un sabor ahumado único a los alimentos. Además, se emplean técnicas de cocción lenta en guisos y estofados, permitiendo que los sabores se desarrollen completamente	
3.	¿Conoce la introducción de nuevos métodos de cocción, en la cocina Chonera? ¿Podría proporcionar ejemplos específicos?	Sí, en la cocina Chonera se ha observado la introducción gradual de nuevos métodos de cocción para adaptarse a los cambios en la sociedad y en la industria alimentaria. Por ejemplo, algunos restaurantes locales han comenzado a utilizar hornos eléctricos o de gas en lugar de los tradicionales hornos de leña para mejorar la eficiencia y la consistencia en la preparación de alimentos.	

4.	<p>¿Cómo cree que difieren en sabor y textura los platos preparados con métodos tradicionales y actuales en la cocina Chonera? ¿Hay aspectos específicos que destaque en esta comparación?</p>	<p>Los platos preparados con métodos tradicionales en la cocina Chonera suelen tener un sabor más ahumado y una textura más robusta debido al uso de hornos de leña y técnicas de cocción lenta. En contraste, los platos cocinados con métodos actuales tienden a ser más suaves en sabor y textura, con menos notas ahumadas y una consistencia más uniforme.</p>
5.	<p>Desde su experiencia, ¿cómo afectan estos métodos de cocción a la comunidad local en términos económicos, sociales o culturales?</p>	<p>Los métodos de cocción tradicionales en la cocina Chonera no solo influyen en el aspecto gastronómico, sino que también tienen un impacto significativo en la comunidad local en términos económicos, sociales y culturales.</p>

ANEXO C: FORMATO ENCUESTA PANEL DE PROFESIONALES

Fecha de Entrevista	Nombre del Experto Rodolfo Zamora	Área de Especialización Técnico en gastronomía	Afilación Institucional
Sección	Pregunta	Respuestas o comentarios claves	
1.	¿Podría compartir brevemente su experiencia y conocimientos sobre la cocina	Claro, mi experiencia en cocina abarca varios años trabajando en restaurantes, donde he adquirido habilidades en la preparación de una amplia gama de platos y técnicas culinarias. Además, he tenido la oportunidad de explorar la gastronomía de diferentes culturas a través de viajes y estudios. Mi pasión por la cocina se centra en la creatividad, la calidad de los ingredientes y la búsqueda constante de sabores auténticos y deliciosos.	
2.	Desde su perspectiva, ¿cuáles son las características distintivas de los métodos de cocción tradicionales en la cocina Chonera?	Los métodos de cocción tradicionales en la cocina Chonera se distinguen por el uso de hornos de leña, técnicas de cocción lenta y el empleo de ingredientes locales frescos. Estas prácticas culinarias resaltan la conexión con la tradición y la tierra, creando platos con sabores ahumados y texturas robustas.	
3.	¿Conoce la introducción de nuevos métodos de cocción, en la cocina Chonera? ¿Podría proporcionar ejemplos específicos?	Sí, en la cocina Chonera se han introducido nuevos métodos de cocción para adaptarse a los cambios en la industria alimentaria y las preferencias de los consumidores. Ejemplos específicos incluyen el uso de hornos eléctricos o de gas en lugar de hornos de leña, así como técnicas modernas como la cocción al vapor y al grill.	
4.	¿Cómo cree que difieren en sabor y textura los platos preparados con métodos tradicionales y actuales en la cocina Chonera? ¿Hay aspectos específicos que destaque en esta comparación?	Los platos cocinados con métodos tradicionales en la cocina Chonera tienen un sabor ahumado distintivo y una textura más robusta debido al uso de hornos de leña y técnicas de cocción lenta. En cambio, los platos preparados con métodos modernos tienden a tener un sabor más suave y una textura más uniforme, reflejando	

		la influencia de la tecnología en la cocina contemporánea.
5.	Desde su experiencia, ¿cómo afectan estos métodos de cocción a la comunidad local en términos económicos, sociales o culturales?	Los métodos de cocción tradicionales en la cocina Chonera tienen un impacto significativo en la comunidad local en términos económicos, sociales y culturales. Económicamente, pueden impulsar el turismo gastronómico y la venta de productos locales. Socialmente, fomentan la cohesión comunitaria al preservar tradiciones culinarias compartidas. Culturalmente, refuerzan la identidad regional al celebrar prácticas culinarias únicas, fortaleciendo el sentido de pertenencia y orgullo entre los habitantes locales.

ANEXO D: FORMATO ENCUESTA PANEL DE PROFESIONALES

Fecha de Entrevista	Nombre del Experto Marcia Ochoa	Área de Especialización Técnico en gastronomía	Afiliación Institucional
Sección	Pregunta	Respuestas o comentarios claves	
1.	¿Podría compartir brevemente su experiencia y conocimientos sobre la cocina	Los métodos de cocción tradicionales no solo preservan la cultura culinaria, sino que también fortalecen la economía local, promoviendo el turismo gastronómico y fomentando la cohesión social en torno a la comida compartida.	
2.	Desde su perspectiva, ¿cuáles son las características distintivas de los métodos de cocción tradicionales en la cocina Chonera?	Los métodos tradicionales en Chone se destacan por el uso de hornos de leña y técnicas de cocción lenta, brindando sabores auténticos y texturas distintivas a los platos locales	
3.	¿Conoce la introducción de nuevos métodos de cocción, en la cocina Chonera? ¿Podría proporcionar ejemplos específicos?	En Chone, se han introducido métodos modernos de cocción, como hornos eléctricos y técnicas al vapor, complementando los tradicionales hornos de leña y añadiendo versatilidad a la cocina local.	
4.	¿Cómo cree que difieren en sabor y textura los platos preparados con métodos tradicionales y actuales en la cocina Chonera? ¿Hay aspectos específicos que destaque en esta comparación?	Los platos cocinados tradicionalmente en Chone resaltan con sabores ahumados y texturas robustas, mientras que los métodos actuales tienden a ofrecer sabores más suaves y texturas más uniformes	
5.	Desde su experiencia, ¿cómo afectan estos métodos de cocción a la comunidad local en términos económicos, sociales o culturales?	Los métodos de cocción tradicionales en Chone contribuyen a la identidad regional, promoviendo la herencia culinaria local y generando oportunidades económicas a través del turismo, al tiempo que fortalecen los lazos comunitarios alrededor de la mesa	

ANEXO E: FORMATO ENCUESTA PANEL DE PROFESIONALES

Fecha de Entrevista	Nombre del Experto Efrén Silva	Área de Especialización Técnico en gastronomía	Afiliación Institucional
Sección	Pregunta	Respuestas o comentarios claves	
1.	¿Podría compartir brevemente su experiencia y conocimientos sobre la cocina	Los métodos tradicionales fortalecen la identidad cultural y promueven la economía local a través del turismo gastronómico, al tiempo que fomentan la cohesión social alrededor de la mesa.	
2.	Desde su perspectiva, ¿cuáles son las características distintivas de los métodos de cocción tradicionales en la cocina Chonera?	Los métodos tradicionales en Chone destacan por el uso de hornos de leña y técnicas arraigadas en la cultura local, resaltando sabores ahumados y texturas robustas en los platos.	
3.	¿Conoce la introducción de nuevos métodos de cocción, en la cocina Chonera? ¿Podría proporcionar ejemplos específicos?	Se han incorporado métodos modernos como la cocción al vapor y el uso de hornos eléctricos, ampliando las opciones de preparación en Chone y adaptándose a las demandas cambiantes.	
4.	¿Cómo cree que difieren en sabor y textura los platos preparados con métodos tradicionales y actuales en la cocina Chonera? ¿Hay aspectos específicos que destaque en esta comparación?	Los métodos tradicionales brindan platos con sabores intensos y texturas densas, mientras que los métodos actuales ofrecen sabores más suaves y texturas más delicadas, reflejando una evolución en las preferencias culinarias	
5.	Desde su experiencia, ¿cómo afectan estos métodos de cocción a la comunidad local en términos económicos, sociales o culturales?	Los métodos tradicionales contribuyen al desarrollo económico local, preservan las tradiciones culinarias y promueven el sentido de pertenencia comunitaria en Chone	

ANEXO F: FORMATO ENCUESTA PANEL DE PROFESIONALES

Fecha de Entrevista	Nombre del Experto Fabian Zambrano	Área de Especialización Técnico en gastronomía	Afiliación Institucional
Sección	Pregunta	Respuestas o comentarios claves	
1.	¿Podría compartir brevemente su experiencia y conocimientos sobre la cocina	Los métodos tradicionales fortalecen la identidad cultural y promueven el patrimonio lugar a través del turismo gastronómico, fomentando de este modo la cohesión social en torno a de la mesa	
2.	Desde su perspectiva, ¿cuáles son las características distintivas de los métodos de cocción tradicionales en la cocina Chonera?	La cocina Chonera se caracteriza por el uso de recetas tradicionales y métodos de cocción basados en la cultura local, como el uso de una estufa de leña, para resaltar el sabor y la textura únicos del plato.	
3.	¿Conoce la introducción de nuevos métodos de cocción, en la cocina Chonera? ¿Podría proporcionar ejemplos específicos?	Las tecnologías modernas, como la cocción al vapor y el uso de hornos eléctricos, se combinan para ampliar las opciones de cocción de Chone y adaptarlas a los requisitos cambiantes	
4.	¿Cómo cree que difieren en sabor y textura los platos preparados con métodos tradicionales y actuales en la cocina Chonera? ¿Hay aspectos específicos que destaque en esta comparación?	Los métodos tradicionales resaltan sabores intensos y texturas densas, mientras que los métodos modernos ofrecen sabores más suaves y texturas delicadas que reflejan la evolución de las opciones culinarias	
5.	Desde su experiencia, ¿cómo afectan estos métodos de cocción a la comunidad local en términos económicos, sociales o culturales?	Los métodos tradicionales contribuyen al desarrollo económico local, la preservación de las tradiciones culinarias y el sentido de comunidad en el pueblo.	

ANEXO G: TEST DE VALORACION ORGANOLEPTICA

Tipo: Valoración Organoléptica

Nombre

Degustador.....Fecha.....
Sírvase degustar el producto y califique con un número según su criterio, tomando en cuenta las características de color, sabor, olor y textura con la siguiente escala de valoración.

COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
1. Muy oscuro	1. Concentrado	1. Regular	1. Crocante
2. Oscuro	2. Menos concentrado	2. Bueno	2. Dura
3. Claro	3. Ligeramente Perceptible	3. Muy bueno	3. Blanda
4. Brillante	4. Característico	4. Excelente	4. Áspera

Percepción sensorial

PARAMETROS	METODO TRADICIONAL		METODO ACTUAL	
	PAN DE YUCA (A)	PAN DE YUCA (B)	TONGA MANABA (A)	TONGA MANABA (B)
Color				
Olor				
Sabor				
Textura				

Escala hedónica

PARAMETROS	METODO TRADICIONAL		METODO ACTUAL	
	Pan de Yuca (A)	Pan de Yuca (B)	Tonga Manaba (A)	Tonga Manaba (B)
Me gusta mucho				
Me gusta				
No me gusta ni me disgusta				
Me disgusta				
Me disgusta mucho				

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



**Escuela Superior
Politécnica de Chimborazo**

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:		PAN DE ALMIDON DE YUCA		FECHA DE ELABORACIÓN		14/1/2024	
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	X	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)
CONSERVACION	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros

N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	CORTES	TÉCNICA CULINARIA			COSTO MP
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
1	ALMIDON	225	G		TAMIZADA	HORNEADO	INCORPORAR	\$ 0,60
2	HUEVO	50	G		ENTERO	HORNEADO	INCORPORAR	\$ 0,15
3	QUESO	225	G		RALLADO	HORNEADO	INCORPORAR	\$ 1,25
4	LECHE	60	ML		LIQUIDA	HORNEADO	INCORPORAR	\$ 0,06
							Total	\$ 2,06
							5% COSTOS VARIABLES 1-10%	-
				MONTAJE			TOTAL	\$ 2,06

TRADICIONAL X	NO TRADICIONAL
---------------	----------------

ANEXO I: FOTOS



Ilustración 37-E: Sofrito

Fuente: Chef. Romero, 2023



Ilustración 38-E: Menestra de maíz

Fuente: Chef. Romero, 2023



Ilustración 39-E: elaboración del horno

Fuente: Chef. Romero, 2023



Ilustración 40-E: Horno manabita

Fuente: Chef. Romero, 2023



Ilustración 41-E: elaboración del horno

Fuente: Chef. Romero, 2023



Ilustración 42-E: Horno manabita

Fuente: Chef. Romero, 2023



Ilustración 43-E: elaboración del horno

Fuente: Chef. Romero, 2023



Ilustración 44-E: Horno manabita

Fuente: Chef. Romero, 2023



Ilustración 45-E: Calentando el horno

Fuente: Chef. Romero, 2023



Ilustración 46-E: Rallador artesanal

Fuente: Chef. Romero,



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE LA GUÍA PARA
NORMALIZACIÓN DE TRABAJOS DE FIN DE GRADO

Fecha de entrega:

INFORMACIÓN DEL AUTOR
Adriana Elizabeth Ibarra Ramirez
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Salud Pública
Carrera: Gastronomía
Título a optar: Licenciada en Gastronomía
 Licenciada Inés María Parra Directora del Trabajo de Titulación
 Licenciado Carlos Cevallos Hermida Asesor del Trabajo de Titulación