

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA



TEMA:

INFLUENCIA DE LA CULTURA CULINARIA AFRICANA EN LA COCINA
TRADICIONAL DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS, CANTÓN DE
ESMERALDAS

Trabajo de Grado previo a la obtención del título de Licenciada en Gastronomía

AUTOR(A):

Cinthia Liseth Alvarez Lita

AUTOR(A):

Johanna Elizabeth Caicedo Ballesteros

DIRECTOR(A):

Msc. Iván Santiago Galarza Cachiguango

Ibarra - 2023



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN

A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	100435272-8		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Alvarez Lita Cinthia Liseth		
DIRECCIÓN:	Imantag – Ambi Grande		
EMAIL:	clalvarez@utn.edu.ec		
TELÉFONO FIJO:		TELÉFONO MÓVIL:	0989016267

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	092462811-8		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Caicedo Ballesteros Johanna Elizabeth		
DIRECCIÓN:	Ibarra: Isla San Salvador y Latacunga		
EMAIL:	jecaicedob@utn.edu.ec		
TELÉFONO FIJO:	04-2171452	TELÉFONO MÓVIL:	0959229884

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Influencia de la cultura culinaria africana en la cocina tradicional de la provincia de Esmeraldas, cantón de Esmeraldas.
AUTOR (ES):	Alvarez Lita Cinthia Liseth Caicedo Ballesteros Johanna Elizabeth
FECHA: DD/MM/AAAA	2/08/2023

SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TITULO POR EL QUE OPTAN:	Licenciatura en Gastronomía
ASESOR /DIRECTOR:	Msc. Iván Santiago Galarza Cachiguango

2. CONSTANCIAS

Los autores manifiestan que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que los títulos de los derechos patrimoniales, por lo que asumen la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrán en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 2 días del mes de agosto de 2023

AUTORES:

Alvarez Lita Cinthia Liseth

Caicedo Ballesteros Johanna Elizabeth

**CERTIFICACIÓN DIRECTOR DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN
CURRICULAR**

Ibarra, a los 31 días del mes de Julio 2023

GALARZA CACHIGUANGO IVAN SANTIAGO MSc.

(DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final del trabajo de Integración Curricular, el mismo que se ajusta a las normas vigentes de la Universidad Técnica del Norte; en consecuencia autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.



FIRMA

IVÁN GALARZA MSC.

DIRECTOR DE TESIS

APROBACIÓN DEL COMITÉ CALIFICADOR

El Comité Calificado del trabajo de Integración curricular “Influencia de la Cultura Culinaria Africana en la Cocina Tradicional de la Provincia de Esmeraldas, Cantón de Esmeraldas”. elaborado por Alvarez Lita Cinthia Liseth, Caicedo Ballester Johanna Elizabeth, previo a la obtención del título del, Licenciada en Gastronomía, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Universidad Técnica del Norte:

IVÁN GALARZA MSc.

DIRECTOR



FIRMA

MÓNICA BUENAÑO MSc.

MIEMBRO TRIBUNAL FIRMA



FIRMA

CARLOS ORTIZ MSc.

MIEMBRO TRIBUNAL FIRMA



FIRMA

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mis padres por su esfuerzo y sacrificio a lo largo de mi vida estudiantil. A mi querida madre Transito Lita por enseñarme a ser una persona responsable, humilde y enseñarme a hacer una mejor versión de mí. A mi padre Juan Alvarez y a mis hermanas Anahi y Emily y hermano David quienes siempre me brindaron su apoyo incondicional, moral, confianza y sobre todo por la oportunidad que me dieron para poder seguir una carrera profesional.

A Dios quien me guio mis pasos por el camino correcto, quien me ha dado la fe, la confianza, la fortaleza, la salud y la sabiduría para poder culminar con éxito mi carrera. Sobre todo, por la oportunidad de poder seguir adelante y darme una carrera para mi futuro.

Además, este gran logro se la dedico a mi mascota Doky Beethoven que en paz descansa, por ser mi compañero de vida y que me acompaño durante este tiempo, por estar todas las noches presente y consolándome.

Cinthia Liseth Alvarez Lita

DEDICATORIA

Este gran logro quiero dedicárselo a Dios por darme la fuerza y la valentía para seguir cumpliendo cada uno de mis metas, eh finalizado el inicio de un gran comienzo. También quiero dedicar este trabajo a mi abuela Cristina Caicedo Angulo por ser mi inspiración, por enseñarme valores, a ser una persona humilde y honesta, a mis padres Carolina Caicedo, Walter Caicedo Y Yoconda Ballesteros, quienes a pesar de las circunstancias de la vida me lo han dado todo y han puesto su confianza en mí.

A mi hermana Karen y a mi tía Jessica, quienes han estado pendientes de mí y han sido un gran apoyo en este ciclo estudiantil. A mi novio Andrés Congo, por enseñarme hacer una mejor versión de mí.

También quiero ser partícipe a mis tres mejores amigos Lisbeth Sánchez, Kerly Villegas y Bryan Corozo quienes han estado conmigo en todo este proceso, gracias por enseñarme que la amistad existe. Y por último quiero agradecerle a mi persona Johanna Caicedo Ballesteros por ser una chica que a pesar de los obstáculos nunca se rindió y ahora está de pie culminando un sueño más.

Johanna Elizabeth Caicedo Ballesteros

AGRADECIMIENTOS

Mi más sincero agradecimiento a todas las personas, especialmente a mi familia quienes me brindaron su apoyo incondicional durante mi formación académica y a mi hermana Vivian por estar constantemente a mi lado dándome ánimos para seguir adelante y no rendirme.

A la Universidad Técnica del Norte de manera especial a la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, infinitas gracias a los docentes que conforman la carrera de gastronomía, quienes fueron una pieza clave y fundamental durante el proceso de mi formación y quienes fueron que me brindaron todas sus enseñanzas.

También quiero agradecer a mi pareja por ser mi apoyo incondicional durante este ciclo estudiantil y enseñarme a no rendirme y seguir adelante a pesar de los obstáculos que se han presentado durante mi vida estudiantil. Por último, quiero agradecer a mis jefes de trabajo al Sr. José Flores y a la Sra. Germania Vinueza, por tenerme mucha paciencia durante este tiempo y por enseñarme a ser una buena persona y darme ánimos para que culmine mi carrera.

Cinthia Liseth Alvarez Lita

AGRADECIMIENTOS

Yo Johanna Elizabeth Caicedo Ballesteros me encuentro agradecida con Dios, mi abuela Cristina, con mis padres Carolina, Yoconda y Walter que son mi motor, mi inspiración y fuerza para a ver llegado tan lejos, con mis familiares, mi novio y amigos por su apoyo incondicional y por su confianza.

A Cinthia Alvarez que es mi compañera de tesis quiero agradecerle por ser partícipe de estos largos 5 años y por haber puesto su confianza en mí para realizar este trabajo.

Agradezco a mis docentes de la UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE, en especial a Msc. Iván Galarza director de tesis, de igual manera quiero agradecer a mis dos oponentes Msc. Carlos Ortiz y Msc. Mónica Bueño por su confianza y dedicación a este tema de investigación.

De ante mano estoy, agradecida por su calidad profesional y personal, dedicación, apoyo y amistad hacia mi persona.

Johanna Elizabeth Caicedo Ballesteros

Resumen

El presente trabajo tiene como finalidad dar a conocer a los pobladores del cantón de Esmeraldas sobre la identidad del pueblo afroecuatoriano y la influencia que tuvo la cocina culinaria de África en la cocina tradicional de las costas de Esmeraldas. Es importante resaltar el valor que tiene el mestizaje en la gastronomía y su gran influencia española en el siglo XVI, donde se introdujeron muchos productos como frutales, aceites, vino, ganado y granos, también se acostumbraron a nuevas técnicas culinarias, utensilios de cocina, entre otros y fue así como comenzó a crearse una nueva etnia llamada mestizaje.

Para lo cual, se realizó una revisión bibliográfica sobre la historia culinaria del pueblo africano y su llegada en las costas ecuatorianas, además, se aplicaron entrevistas a personas representativas del sector turístico y gastronómico esmeraldeño que tienen conocimiento sobre el tema, los resultados muestran que la cultura, tradiciones, productos, platos, utensilios, y técnicas africanas fueron adoptadas por los colonos en el cantón Esmeraldas. Donde las preparaciones esmeraldeñas que fueron halladas en la actualidad son: bala barbona, panda, encocado, caldo de bagre, el tapado de animal de monte y la cocada.

En conclusión, los registros encontrados por medio de dicha investigación sirvieron como aportes e intercambio de conocimientos de la cultura africana en el cantón Esmeraldas. Para finalizar, con el tercer objetivo específico planteado se diseñó una guía culinaria que detalla información sobre las cinco preparaciones que fueron acogidas y modificadas por la provincia de Esmeraldas.

- **Palabras claves:** Cultura Africana, Cocina culinaria, Cocina tradicional.

Abstract

The purpose of this work is to inform the inhabitants of the Esmeraldas Canton about the identity of the Afro-Ecuadorian people and the influence that the culinary cuisine of Africa has had on the traditional cuisine of the coasts of Esmeraldas. It is important to highlight the value of miscegenation in gastronomy and its great Spanish influence in the 16th century, where many products such as fruit trees, oils, wine, cattle, and grains were introduced. They also got used to new culinary techniques, and kitchen utensils, among others and that was how a new ethnic group called miscegenation began to be created.

For this, a literature review was carried out on the culinary history of the African people and their arrival at the Ecuadorian coasts. In addition, interviews were administered to representative people of the tourism and gastronomic sector of Esmeraldas, who know about the subject. The results showed that the African culture, traditions, products, dishes, utensils, and techniques were adopted by the colonists in the Esmeraldas Canton where the preparations from Esmeraldas were found today are: *bala barbona, *panda, *encocado, catfish broth, the *tapado de animal de monte and the *cocada.

In conclusion, the records found through said investigation served as contributions and exchange of knowledge of African culture in the Esmeraldas Canton. Finally, with the third specific objective proposed, a culinary guide was designed that details information on the five preparations that were accepted and modified in Esmeraldas Province.

Keywords: African culture, culinary cuisine, traditional cuisine.

Índice de contenidos

Resumen	x
Abstract	xi
Introducción	ii
Capítulo I: Marco Teórico	1
1.1 Teoría existente	1
1.2 Concepto Afrodescendiente	1
1.3 Afrodescendientes en América	1
1.3.1 Los garífunas	2
1.4 Origen de los Afrodescendientes en Esmeraldas	3
1.5 Cultura culinaria Afrodescendiente	4
1.5.1 Ingredientes básicos	4
1.5.2 Principales productos, condimentos y especias	6
1.6 Cultura culinaria Esmeraldeña	14
1.7 Cocina tradicional esmeraldeña	15
Capítulo II: Materiales y Métodos	16
2.1 Tipos de investigación	16
2.2.1 Técnicas de recolección de datos.....	16
2.3 Instrumento de investigación	17
2.4 Procesamiento o análisis de datos	18
Capítulo III: Resultados.....	20
3.1. Aspectos etnográficos de la cultura afrodescendiente	20

3.1.1 Historia afrodescendiente	21
3.1.2 Cultura culinaria afrodescendiente	22
3.1.3 Productos afrodescendientes	23
3.1.4 Utensilios afrodescendientes.....	24
3.2. Influencia de la cultura africana en el cantón de esmeraldas.....	25
3.2.1 Historia Esmeraldeña	25
3.2.2 Cuadro descriptivo de las reparaciones tradicionales de Esmeraldas	26
3.2.3 Cuadros comparativos de África vs cantón de Esmeraldas	28
3.3. Análisis comparativo de recetas africanas vs cantón de Esmeraldas.....	34
Capítulo IV: Conclusiones y recomendaciones.....	40
4.1 Conclusiones	40
4.2 Recomendaciones	41
Referencia Bibliográfica.....	43
Anexos.....	47

Índice de figuras

Figura 1 Yuca	5
Figura 2 El mijo.....	5
Figura 3 El ñame	6
Figura 4 El sorgo	6
Figura 5 Plátano.....	7
Figura 6 Coco	8
Figura 7 Planta de chillangua	8
Figura 8 Condimento Mbongo	9
Figura 9 Jengibre de origen asiático.....	9
Figura 10 Ogbono.....	10
Figura 11 Egusi	10
Figura 12 Chiles africanos.....	11
Figura 13 Ukazi	11
Figura 14 Maní	12
Figura 15 Cayena molida.....	12
Figura 16 Hinojo molido	13
Figura 17 Cúrcuma	13
Figura 18 Pimienta blanca.....	13
Figura 19 Clavo molido.....	14

Índice de tablas

Tabla 1 Etnografía afrodescendiente	21
Tabla 2 Platos tradicionales afrodescendientes	22
Tabla 3 Productos afrodescendientes.....	23
Tabla 4 Utensilios afrodescendientes	24
Tabla 5 Preparaciones tradicionales de Esmeraldas	26
Tabla 6 Cuadro comparativo de los métodos de cocción	28
Tabla 7 Cuadro comparativo de productos	30
Tabla 8 Cuadro comparativo de condimentos	31
Tabla 9 Cuadro comparativo de especias	32
Tabla 10 Cuadro comparativo de utensilios y equipos.....	33
Tabla 11 Receta Africana Matoke vs Esmeraldeña bala babona.....	35
Tabla 12 Receta Africana Kamba wa nazi vs Esmeralda encocao de pescado	36
Tabla 13 Receta Africana Doro wet vs Esmeralda Tapao de carne de monte.....	37
Tabla 14 Receta Africana Domoda vs Esmeralda caldo de bagre.....	38
Tabla 15 Receta Africana cocada amarela vs Esmeralda cocada negra	39
Tabla 16 Formato de entrevista	48
Tabla 17 Ficha 1 Aspectos etnográficos de la cultura afrodescendiente	50
Tabla 18 Ficha 2 Cocina tradicional.....	50
Tabla 19 Ficha 3 Formato de la comparación de las recetas	51
Tabla 20 Datos de la entrevista.....	52
Tabla 21 Matriz de fuentes bibliográficas	55
Tabla 22 Información de personas entrevistados	58
Tabla 23 Utensilios del cantón de Esmeraldas	58

Introducción

El pueblo afro es una mezcla de culturas, tradiciones, rituales, danzas y una amplia gastronomía abarcada dentro de un contexto socio cultural, donde el pueblo afrodescendiente reactiva su propia identidad sin dejar aún lado sus hábitos, costumbres y tradiciones logrando resaltar de manera internacional en las diferentes comunidades del pueblo afro-americano.

Con la llegada de los españoles a tierras costeras en el año 1526 creyeron que había minas con piedras esmeraldas, por ello trajeron esclavos africanos a Esmeraldas a lo que actualmente se conoce como la “provincia verde”. (Becerra, 2017)

En los últimos 500 años de historia del hombre se ha generado una sistemática histórica de un grupo de africanos, hasta el punto de que en la actualidad es importante hacer un trabajo de redescubrimiento de las más profundas raíces históricas de las sociedades africanas y de su predominación cultural en el planeta por medio de la diáspora africana, acelerada justo desde 1492. En el siglo XVI, África desempeñó un papel histórico relevante: el hombre adoptó en África por primera oportunidad la posición erguida; las primeras manifestaciones culturales humanas se brindaron allí; es decir que en el África surgió la civilización egipcia, primera cultura humana; y ahí se estructuraron enormes entidades, de considerables alcances regionales, siendo así que fue una de las etapas más importantes de la historia africana. (Alves & Pérez Gañán, 2016)

Por lo consiguiente, el **problema de la investigación** es hallar ¿Cuál es la influencia que tuvo de la cultura culinaria africana en la cocina tradicional esmeraldeña específicamente en las preparaciones a base de plátano, chillangua y coco?

Esta propuesta de investigación tiene como **finalidad** dar a conocer a los pobladores de la provincia de Esmeraldas, como contribuyó la influencia de la cultura culinaria africana en la cocina tradicional del cantón de Esmeraldas, con la finalidad de

que el conocimiento de sus ancestros se siga plasmando en las técnicas de preparación de los alimentos sin perder las raíces autóctonas del pueblo afroecuatoriano, tanto al nivel de danza, vestimenta, creencias, leyendas, el consumo de productos tradicionales como lo es el coco (*coco nucifera*), plátano (*Musa paradisiaca*), el consumo de especies como la chillangua (*Eryngium Foetidum*) que son usadas en preparaciones tradicionales, el manejo de técnicas de recolección y de conservación de alimentos, la utilización de utensilios autóctonos como (la bala, el fogón, el mortero y los utensilios elaborados a base de madera).

Con respecto a la historia de los afrodescendientes empieza cuando comenzó la esclavización en América en las colonias americanas constituye un fenómeno fundacional de lo que hoy se conoce como la diáspora africana en América de la cual forman parte los afrodescendientes del Ecuador (Sánchez, 2014).

La presente investigación permite sentar las bases teóricas de la historia de la cultura culinaria africana y de la cocina tradicional del cantón de Esmeraldas, el cual, se identificó las raíces, sus tradiciones y las diferentes técnicas de cocción. A su vez es conveniente y sirve para analizar los aportes africanos y ver como estos influyeron en la cocina tradicional esmeraldeña.

Donde permitirá que los pobladores del lugar tengan un amplio conocimiento de cómo fue la llegada y aportes gastronómicos que tuvo en el cantón de Esmeraldas. Los aportes gastronómicos que tuvo fueron directamente de África Occidental, donde llegaron varios productos a las tierras ecuatorianas, como el arroz, maíz, tasajo, ñame, quimbombó, sandía, varias especies de plátanos, manteca de cerdo y aceite de palma africana. (Jiménez, 2021)

Este trabajo se puede continuar en los diferentes cantones de Esmeraldas, la cual tendrán un aporte a la cultura alimentaria. De igual forma, se podría investigar si existe

alguna relación entre las expresiones orales, artes escénicas, prácticas sociales y artesanías tradicionales, debido a que estas variables se encuentran dentro de la cultura y tradición africana.

El trabajo de investigación tiene como **objetivo general** analizar la influencia de la cultura africana en la cocina tradicional en el siglo XVI del cantón Esmeraldas caso de estudio plátano, chillangua y coco, por otra parte, los **objetivos específicos** son: (i) realizar un estudio etnográfico sobre la historia y cultura culinaria afrodescendiente, (ii) narrar el impacto de la cultura culinaria de África en el cantón de Esmeraldas y (iii) elaborar una guía culinaria de los platos típicos en la llegada de los africanos versus los platos del siglo XX y el cambio que tiene en la actualidad, las preparaciones a base de plátano, coco y chillangua del cantón de Esmeraldas.

Capítulo I: Marco Teórico

1.1 Teoría existente

Teoría de la gestión del patrimonio cultural. Según López Aguilar (2018), “Históricamente las sociedades han constituido y encarnado elementos y expresiones materiales e inmateriales propias de una región y de un espacio social organizado, características que trascienden el tiempo y las generaciones” (p. 21).

1.2 Concepto Afrodescendiente

La Real Academia Española lo define que la palabra afrodescendiente también es el dicho de una persona: descendiente de africanos, nacida fuera de África, que puede o no tener rasgos físicos asociados con la negritud. (RAE, 2014)

“El concepto afrodescendiente hace referencia a las diversas culturas tanto como “negras” o “morenas”, las cuales, son descendientes de personas africanas que fueron esclavizadas al llegar al continente, debido al auge del comercio de trata de personas a través del Atlántico desde el siglo XVI”. (Instituto Nacional Electoral [INE], n.d.)

Becker et al. (2021) dice que la identidad étnica afrodescendiente es el claro resultado de entrelazar los aspectos de tradición y modernidad. Además, expresa la capacidad de incorporar, adaptar y aceptar diversos elementos culturales provenientes de la tradición africana o mezclas de otras culturas con las que los individuos afrodescendientes han tenido contacto.

1.3 Afrodescendientes en América

Según Fundación Museos de la Ciudad (2007), “Los afrodescendientes en América han construido una cultura diferente a los otros pueblos, como los mestizos e indígenas. Su historia ha marcado por un proceso de larga duración, cuya característica central es la esclavización, la colonización y la exclusión” (p. 13). Por ello, durante siglos,

los afrodescendientes han estado sujetos a actitudes estigmatizantes porque tuvieron que enfrentarse a las barreras del racismo, de la desigualdad y de la pobreza.

Los afrodescendientes en las Américas están presentes en los 35 países que conforman la región. Estos constituyen un conjunto de pueblos, que desde el siglo XVI, han conservado, transformado y dado forma a nuevas culturas. Según Becker et al. (2021): En países del Caribe como Haití y República Dominicana, la población afrodescendiente es mayoritaria, y representa más de 80% del total de habitantes. En Cuba, esta representa 35,9% de la población total. En Centroamérica y América del Sur, el mayor número de afrodescendientes se encuentra en Brasil (50,9%), Colombia (10,5%), Panamá (8,8%), Costa Rica (7,8%) y Ecuador (7,2%). (p. 4) Esto indica que en los demás países las cifras son inferiores al 5%.

Según Becke et al. (2021) plantea la población afrodescendiente. Además, América Latina puede clasificarse en tres grupos:

- a) Pertenecen a comunidades rurales estructuradas ocupadas desde hace varios decenios, que presentan rasgos propios de la cultura y una marcada conciencia de identidad y pertenencia.
- b) Viven en barrios urbanos, usualmente en la periferia de las ciudades, y aunque presentan una mayor pluriétnicidad, es decir, este grupo suelen mantener lazos de comunidad y prácticas culturales autónomas.
- c) Se encuentran dispersas en el territorio, presentan un mayor grado de mestizaje y tienen dificultades para reconocer alguna pertenencia étnica.

1.3.1 Los garífunas

Además, de los componentes afrodescendientes de América Central, los garífunas poseen connotaciones especiales. En su historia actual llama la atención su origen, siendo

estos un grupo de etnia mestiza entre africanos e indígenas caribes y Arawaks en las Antillas menores durante su periodo colonial (siglos XVI). Con el tiempo comenzaron a construir su propio proceso de individualización múltiple entre lo nacional, lo transnacional, lo negro y lo indígena. (Agudelo, 2017)

1.4 Origen de los Afrodescendientes en Esmeraldas

Los afroecuatorianos son un grupo étnico que se originó a partir de la esclavitud cuando sus ancestros africanos fueron traídos al territorio ecuatoriano en el siglo XVI. Bracero Torres (2018) señala que desde ese momento hasta ahora se ha desarrollado una cultura que enriquece al Ecuador. Por otro lado, los esclavos que fueron traídos al continente americano supieron sobreponerse a las condiciones y circunstancias en que les tocó vivir; entre ellos se encontraba barcos llenos de prisioneros que navegaban al norte de la actual Esmeralda.

La población afroecuatoriana es considerada como un grupo sociocultural debido a que son conocidos hoy en día como un grupo étnico mestizo, por ende, los elementos simbólicos de origen africano son tomados como elementos provenientes de la vertiente hispánica e indígena. También son considerados como grupos que surgieron de la esclavitud al suceder el naufragio negrero frente a las costas de Esmeraldas en el siglo XVI. (Burbano et al., 2007).

Por otra parte, se determina que la cultura Afroecuatoriana tiene una historia arraigada en el Ecuador y que se ha caracterizado por tres presencias regionales, es decir una cultura afro-andina perteneciente al Valle del Chota, una cultura afro-urbana en Guayaquil y Quito y una cultura tropical en Esmeraldas y Sucumbíos. Es importante recalcar el uso de técnicas y utensilios para las preparaciones a base de (coco nucifera),

plátano (*Musa paradisiaca*), y chillangua (*Eryngium Foetidum*), que son muy consumidas en la costa del Ecuador.

1.5 Cultura culinaria Afrodescendiente

Sánchez (2014) plantea que la cultura afrodescendiente en las Américas se conformó en medio de un proceso histórico de largo tiempo, mediado por circunstancias propias de esclavización, colonización y exclusión que han durado medio milenio. Al referirse de cultura culinaria afrodescendiente se habla de la identidad de un pueblo o etnia y sus diferentes hábitos alimentarios o técnicas a la hora de preparar o consumir sus alimentos.

La cultura africana se encuentra dividida en tres culturas que es la árabe, europea, asiática, siendo estas las más influyentes y diversas culturas que hoy en día forman parte de la identidad cultural culinaria. Los árabes comenzaron a difundir su cocina incorporando productos como los: frutos secos, arroz, naranjas, limón, el cerdo de granja, especias y limas de China e India, los ingleses importaron nuevas razas de ovejas, cabra y ganado vacuno, además de fresas, espárragos y café, los asiáticos introdujeron la pimienta, canela, clavo, curry y nuez moscada. Por otra parte, es importante resaltar que el pueblo afrodescendiente aún mantiene intacta su historia, religión, costumbres, tradiciones, vestimenta, creencias. (Laia Chacon, n.d.)

1.51 Ingredientes básicos

En África hay varios mercados tradicionales y estas son centros de transacción comercial entre tribus o pueblos. Según Jiménez (n.d.) Es decir, la agricultura la pesca y la ganadería son las actividades fundamentales de África.

A continuación, se muestra los ingredientes de la cocina africana:

- La Yuca (*Manihot esculenta*): (o mandioca) básica dentro de la alimentación y la nutrición de los países africanos. Las hojas de la planta de yuca se preparan cómo

las espinacas en la cocina occidental, también se las puede consumir ya sea frita, hervida o en estofada.

Figura 1

Yuca



Yuca (*Manihot esculenta*). Tomado de: (Lopez, 2017)

- El mijo (*Panicum miliaceum*): su nombre vulgar es conocido como “proso, mijo de puerco, millo, mijo ruso y maíz pardo”, tiene un sabor dulce característico que lo hace particularmente apetitoso, especialmente si se cocina en su punto justo y se combina con las verduras apropiadas.

Figura 2

El mijo



Mijo (*Panicum miliaceum*). Tomado de: (Lopez, 2017)

- El ñame (*Dioscorea alata*): conocido vulgarmente como “aro o taro” es una planta oriunda de África, tiene una raíz oscura y comestible.

Figura 3 *El ñame*



El ñame (*Dioscorea alata*). Tomado de: (Lopez, 2017)

- El sorgo (*Sorghum*): es conocido vulgarmente como “zahína” es muy básico en la dieta en muchas partes de África donde alrededor de 300 millones de personas lo utilizan como un componente importante de su dieta.

Figura 4

El sorgo



El sorgo (*Sorghum*). Tomado de: (Lopez, 2017)

1.5.2 Principales productos, condimentos y especias

1.5.2.1 productos principales.

África es uno de los continentes con una gran variedad de productos entre los principales se encuentra el café, especias, condimentos, frutas, cereales, tubérculos, infusiones como el té, aceite de palma, caña de azúcar, plátano, jamaica, lenteja, ajonjolí,

coco, calabaza, camote, arroz, entre otros. Que forman parte de la alimentación diaria de muchos pueblos y comunidades africanas. (Sidney, 2003). Los tres productos son considerados como objetivo específico del tema de investigación.

- **Plátano.**

El plátano (*Musa paradisiaca*) es un cultivo tropical, Unigarro et al., (1967), plantean que el consumo en la época colonial, indica que el plátano fue la base alimentaria de los pueblos de la costa, incluyendo a las nacionalidades Awa, Chachis, Tsáchilas, población afrodescendiente y los pueblos mestizos, Sin embargo, el plátano se convirtió en un alimento imprescindible para los habitantes de la costa, como también su consumo se extendió rápidamente hacia zonas andinas.

Figura 5

Plátano



Plátano (*Musa paradisiaca*). Tomado de: (Museo central de Esmeraldas)

- **El coco**

El coco (*Cocos nucifera*) es una fruta que crece en las palmeras cocoteras de regiones tropicales o subtropicales. Por lo tanto, este producto fue traído por los africanos a Ecuador, principalmente a esmeraldas y con el tiempo se expandió a todas las provincias del país. Además, se adoptó para diferentes preparaciones tanto como saladas y dulces.

Es decir, en las preparaciones dulces podemos encontrar las cocadas negras y blancas. Y en las saladas encontramos el encocado o arroz con coco. (Parada, 2018)

Figura 6

Coco



Coco (*Cocos nucifera*). Tomado de: (Museo central de Esmeraldas)

- **La chillangua.**

La chillangua es una hierba que pertenece a la familia *Apiaceae*, anteriormente llamada familia *Umbelliferae*. Su nombre científico es *Eryngium Foetidum* que se traduce literalmente como cardo maloliente, Además, esta hierba es muy utilizada en diferentes para la elaboración de diferentes platos (Xavier, 2019).

Por lo tanto, “es una planta que contiene una fragancia inédita y única, misma que la diferencia de otras hiervas gastronómicas, su textura es firme, y la forma de sus hojas son alargadas” (Limonés et al., 2020).

Figura 7

Planta de chillangua



Chillangua (*Eryngium Foetidum L.*). Tomado de: (Museo central de Esmeraldas)

1.5.2.2 Condimentos.

- Mbongo (*Tchobi de Camerún*): Son semillas utilizadas para fines medicinales, además, la salsa realizada con este condimento es de color oscuro, preparada con pescado o carne, condimentada con una mezcla de especias tropicales. La cual tiene un intenso aroma y un toque salado.

Figura 8

Mbongo



Mbongo (*Tchobi de Camerún*). Tomado de: (Lopez, 2017)

- Jengibre de origen asiático (*Zingiber officinale*): Es una planta herbácea de la familia de las zingiberáceas. Es empleada en salsas, carnes, sopas y cremas, mariscos, pescados y hortalizas. Además, se utiliza para aromatizar postres de fruta, como las manzanas asadas.

Figura 9

Jengibre de origen asiático



Jengibre de origen asiático (*Zingiber officinale*). Tomado de: (Lopez, 2017)

- Ogbono (*Irvingia gabonensis*): Se le conoce también como mango africano, mango salvaje, por lo tanto, son semillas secas de mango salvaje se usa para espesar sopas y guisos.

Figura 10

Ogbono



Ogbono (*Irvingia gabonensis*. Tomado de: (Lopez, 2017)

- Egusi (*Citrullus lanatus*): Es una planta trepadora rastrera, la cual sus semillas son molidas para hacer una pasta que se utiliza como agente espesante de sopas o salsas.

Figura 11

Egusi



Egusi (*Citrullus lanatus*. Tomado de: (Lopez, 2017)

- Chiles africanos (*Capsicum chinense*): Su sabor es picante pero también muy aromático, la cual son usadas para condimentar salsa, sopas, guisos y se sirve como aperitivos.

Figura 12*Chiles africanos*

Chiles africanos (*Capsicum chinense*): Tomado de: (Lopez, 2017)

- Ukazi (*Gnetum africanum*): es una especie de gimnospermas, de la familia Gnetaceae. Sus hojas son comestibles y la forma común de prepararlas es cortar las hojas en tiras pequeñas y se cocinan a vapor con mantequilla de maní para aderezar pollos y carnes.

Figura 13*Ukazi*

Ukazi (*Gnetum africanum*). Tomado de: (Lopez, 2017)

- Maní (*Arachis hypogaea*): Se consumen naturales y tostados, además, se extrae una harina. La manteca de maní es una de las más utilizadas en la cocina porque es la base esencial de varias salsas en todo el África.

Figura 14

Maní



Maní (*Arachis hypogaea*). Tomado de: (Lopez, 2017)

1.5.2.3 Especias.

- Cayena molida (*Capsicum frutescens*): Se utiliza la fruta con semillas seca, tanto entera como molida. Esta se usa en las preparaciones y para condimentar productos del mar, cangrejo, ostras, salmón, vieiras, langostinos, guisos y sopas.

Figura 15

Cayena molida



Cayena molida (*Capsicum frutescens*). Tomado de: (Lopez, 2017)

- Hinojo molido (*Feoniculum vulgare*): Tanto como sus hojas, tallos y semillas se consumen, la cual sus hojas son utilizadas para darle sabor al caldo de gallina. Además, se utiliza para dar sabor a los saltos de queso, aderezos para ensaladas o mantequilla.

Figura 16*Hinojo molido*

Hinojo molido (*Foeniculum vulgare*). Tomado de: (Lopez, 2017)

- Cúrcuma (*Curcuma longa*): En las preparaciones en las que se utiliza tienen un sabor ligeramente dulce y picante.

Figura 17*Cúrcuma*

Cúrcuma (*Curcuma longa*). Tomado de: (Lopez, 2017)

- Pimienta blanca (*Piper nigrum*): es una planta perenne herbácea, donde se utiliza para preparaciones saladas y postres. Además, se utiliza para varias recetas de pescado, pollo, papa, ensaladas, sopas y salsas.

Figura 18*Pimienta blanca*

Pimienta blanca (*Piper nigrum*). Tomado de: (Lopez, 2017)

- Clavo molido (*Syzygium aromaticum*): también conocido como clavo de olor, clavero o clavo de especia, esta especia es utilizada en guisos de carne, de lentejas, en sopas, marinadas de pescado o carne, pasteles, vinos calientes, caldos cortos, adobos, y salsas. (Jiménez, n.d.)

Figura 19

Clavo molido



Nota: Clavo molido (*Syzygium aromaticum*). Tomada de: (Lopez, 2017)

1.6 Cultura culinaria Esmeraldeña

Los principales factores que determinan el sabor especial de la cocina Esmeraldeña, es por la presencia de la población negra que comenzó desde el naufragio, que surgió en las costas de la provincia de un barco de esclavos a mediados del siglo XVI, sin dejar aún lado la riqueza de la fauna y flora y un tercer elemento que es conocido como el coco que no es considerado nativo de América si no que fue introducido en el viaje desde África, consigo fue acompañado del plátano verde y la chillangua. También es importante recalcar que los esclavos negros tenían profundos conocimientos del medio tropical, sabiduría ancestral que les ayudó adaptarse fácilmente a las nuevas plantas, extrayendo de nuevos frutos. (García Cataño, 2014)

La cultura culinaria de Esmeraldas se refiere a una influencia de diferentes culturas principalmente de la africana conjuntamente con los españoles que fueron adaptando sus formas de preparar y consumir los alimentos por eso la gastronomía de

Esmeraldas se la conoce como una de las mejores gastronomías de Ecuador por su amplia combinación de preparaciones a base de mar y tierra como lo son los mariscos y los animales de monte (Green, n.d.).

1.7 Cocina tradicional esmeraldeña

Esta gastronomía tiene antecedentes remotos, por ello, está sujeta a una región, territorio o un país determinado; la mayoría de sus productos son procedentes de varios entornos. Estas preparaciones son diversas, puesto que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas, por lo que responde a un colectivo o una oralidad a veces modificada, enriquecida, corregida, a merced de fluctuaciones inesperadas o de preferencias nuevas. (Pazos, 2010)

Capítulo II: Materiales y Métodos

2.1 Tipos de investigación

El tipo de investigación para la realización del presente trabajo de investigación fue cualitativo de tipo básica o pura. Ander (2011) afirma que “Es la que se realiza con el propósito de acrecentar los conocimientos teóricos de la llegada de los africanos y su aporte en la cocina tradicional de Esmerada, sin interesarse directamente en sus posibles aplicaciones o consecuencias prácticas; es más formal y persigue propósitos teóricos en el sentido de aumentar el acervo de conocimientos de una determinada teoría.” (p. 42)

2.2 Método de Investigación

“El método inductivo etimológicamente se deriva de la conducción a o hacia es un método basado en el razonamiento, el cual permite pasar de hechos particulares a los principios generales” (Prieto, 2018). Por lo tanto, este método fundamentalmente permitió estudiar y observar hechos o experiencias, que tienen los afrodescendientes en el cantón Esmeraldas de la misma manera permitió llegar a conclusiones de como las costumbres, tradiciones, productos, métodos de cocción, entre otros influyeron en la actualidad.

2.2.1 Técnicas de recolección de datos

Las técnicas que se utilizó para el desarrollo de la investigación fueron las entrevistas y fuentes bibliográficas:

“La técnica de entrevista se usa principalmente para la utilización de procedimiento de investigación, por lo tanto, permite obtener y elaborar datos de modo rápido y eficaz”. (Casas Anguita et al., 2003) Por medio de la aplicación de esta técnica pudimos obtener información específica de los pobladores del cantón, la cual, sirvió para aclarar dudas en el transcurso del desarrollo de la investigación.

La técnica aplicada en el presente trabajo de grado fue por medio de cuestionario de entrevista, el cual permitió realizar un acercamiento a las personas escogidas, por otra parte, se obtuvo un consentimiento para grabar los audios de voz y tomar fotos de la información con referencia a cada pregunta planteada. Por otra parte, se hizo uso de fuentes bibliográficas secundarias como: Scopus, Cielo que son artículos científicos, Google académico, libros y trabajos finales de grado.

2.3 Instrumento de investigación

Para el cumplimiento del primer objetivo que se planteó en trabajo de titulación se realizó una búsqueda de fuentes primarias, la cual se ejecutó entrevistas sobre el área de estudio para la recolección de información. Por ende, fueron plasmadas en grabaciones de audios, fotografías y fuentes bibliografías secundarias.

Para las preguntas de la entrevista se realizó una operacionalización de conceptos. Las cuales fueron corregidas por un oponente de la Universidad Técnica del Norte y un docente de la Universidad Yachay y a su vez fueron validadas por los mismos. Las preguntas están divididas por 3 Categorías, CA. Cultura Africana, preguntas de 5 a la 7, CA2. Cultura culinaria, preguntas de 8 a la 11 y CA3. Cocina tradicional, preguntas de 12 a la 15. Ver Tabla 16

Para registrar la información obtenido de las entrevistas realizadas con las preguntas anteriores, se utilizó el registro de las fichas de registro.

- **Ficha 1 Aspectos etnográficos de la cultura afrodescendiente.** En esta ficha se habla de toda la cultura africana como historia, vestimenta, creencias, rituales, instrumentos musicales, productos, técnicas de cocción y preparaciones de África. Ver Tabla 17
- **Ficha 2 Influencia de la gastronomía africana en la cocina tradicional del cantón de esmeraldas.** En esta ficha se habla de la historia de todas las

costumbres alimenticias del cantón de Esmeraldas como preparaciones más representativas, productos, condimentos, especias utensilios, métodos y técnicas de cocción. Ver Tabla 18

- **Ficha 3 Análisis comparativo de recetas africanas vs cantón de Esmeraldas.**

En esta ficha se plasmó por medio de una guía de recetario detallando las preparaciones entre cocina África vs las del cantón de Esmeraldas. Ver Tabla 19

2.4 Procesamiento o análisis de datos

- **Datos de la entrevista**

Para la realización de los datos obtenidos por medio de la entrevista, la cual los objetivos específicos fueron plasmados por medio de tablas descriptivas, cuadros comparativos y recetas estándar que se realizaron por medio de tablas en Excel de la provincia de Esmeraldas, cantón de Esmeraldas, de la misma manera, fue tomada como población de estudio para la respectiva investigación de la presente tesis. Ver Tabla 20

- **Datos bibliográficos**

Se realizó una revisión documental, donde se utilizó una matriz bibliográfica donde detalla (nombre artículo/ autor año, teoría usada postulados clave, objetivo de la investigación, variables usadas, definición y conceptos de las variables /dimensiones, encuestados/ participantes, instrumentos usados/escala de medida, resultados clave, limitaciones y URL). De la misma forma, las etapas de las entrevistas fueron analizadas en función a los objetivos de estudio que están relacionadas con la cultura culinaria africana, cocina tradicional de Esmeraldas y guía de recetario de África vs Esmeraldas. Ver *Tabla 21*

- **Población**

La población considerada para la presente investigación fueron cuatro licenciados de turismo, un licenciado de antropología, un director de la cultura, un licenciado de sociología, un chef y dos cocineros del cantón de Esmeraldas, considerando que los entrevistados tenían conocimientos sobre el tema a tratar. Ver Tabla 22

- **Muestra**

Para la realización del estudio fue aplicada a 10 personas donde 7 fueron del sexo masculino y 3 del sexo femenino.

- **Muestreo**

Para la investigación se aplicó un muestreo no probabilístico por juicio considerando que las personas entrevistadas son autoridades que están relacionadas con el tema de la cultura, turismo y gastronomía de dicho cantón, por lo tanto, la selección de los informantes fue intencionada al momento de realizar las entrevistas.

Capítulo III: Resultados

En el presente capítulo se dan a conocer los resultados en forma concreta, por medio de la entrevista aplicada a las diez personas de la provincia de Esmeraldas, a través de los datos obtenidos que se recopilaron en el cantón de Esmeraldas, la cual, 7 fueron masculinos y 3 del sexo femenino cumpliendo con los siguientes objetivos de dicha investigación, como primer objetivo específico tenemos los aspectos etnográficos de la cultura afrodescendiente, como segundo influencia de la gastronomía africana en la cocina tradicional del cantón de Esmeraldas y como tercer objetivo el análisis comparativo de las recetas africanas vs esmeraldeña, obteniendo los datos que son plasmados en los análisis de resultados.

En relación con el primer objetivo se realizó un estudio etnográfico sobre la historia y cultura culinaria afrodescendiente.

3.1. Aspectos etnográficos de la cultura afrodescendiente

Según el antropólogo Pablo Minda menciona que las principales creencias, religiones, rituales, hábitos alimenticios, vestimentas, música e instrumentos musicales que son netamente procedentes de África que naufragaron a las costas de Esmeraldas siendo un grupo de esclavos que se liberaron y se expandieron del mismo modo, formando parte de varias culturas de América que hoy en día en el Ecuador son conocidos como afrodescendientes, afro-ecuatoriano, afro-choteño y afro-esmeraldeño.




El chef Ángel Barcia y la cocinera Águeda Caicedo aluden que la cultura culinaria africana se basa de una mezcla de culturas, donde los esclavos trajeron consigo a América nuevas preparaciones, técnicas culinarias, productos y utensilios, dando como resultado una nueva cultura que hoy en día se la conoce como el pueblo afrodescendiente que son personas descendientes de África.

3.1.1 Historia afrodescendiente

Al hablar de la cultura afrodescendiente se trata de una cultural, ambiental e histórico, existen diferentes culturas y etnias las cuales conforman el pueblo afrodescendiente. Las personas entrevistadas dieron a conocer que la abolición de África forma parte la esclavitud, debido que la mayor parte fue marcada y trasladada en barcos, en el siglo XVI, donde manifestaron que los misioneros cristianos querían suprimir la mayor parte de sus manifestaciones culturales como danzas, vestimentas, costumbres alimentos, valores, entre otros.

Tabla 1

Etnografía afrodescendiente

Etnografía Afrodescendiente		
Creencias	<p>Cristianismo: ellos adoran a Dios en las iglesias evangélicas.</p> <p>Politeístas: que son creyente de varios dioses.</p> <p>Animistas: que son creyentes del alma, conciencia a objetos y conexión con la naturaleza.</p>	
Rituales	<p>Los cultos ancestrales son realizados para los antepasados que es la reencarnación de un cuerpo a otro.</p> <p>Los ritos de transición mantienen un lazo entre la vida, el entorno y la muerte.</p> <p>La curación entre la fe y medicina tradicional, usan magias con chamanes o hechiceros, creencias en espíritus y energías.</p>	
Vestimenta	<p>Las primeras vestimentas africanas eran elaboradas con piel de animales, también usaban conchas y plumas.</p> <p>Conga: vestido largo con retazos de telas de diferentes colores y formas que representan la belleza natural del</p>	

hombre y la mujer, sus colores suelen ser llamativos.

La vestimenta afrodescendiente se destaca por un pantalón, sombrero y pañuelo.

Música e Instrumentos

Descubren que la música nace a partir de ciertos utensilios que eran usados cotidianamente como: huesos, rocas, cuerdas tensadas, madera, entre otros.



Mediante la información recopilada por medio de la entrevista se pudo obtener información acerca de los elementos que está compuesta la etnografía afrodescendiente.

3.1.2 Cultura culinaria afrodescendiente

Tabla 2

Platos tradicionales afrodescendientes

Nombre del plato	Descripción	Imagen
Amiwo con pollo	Este plato se prepara en múltiples fiestas colectivas o familiares tanto para celebrar un nacimiento, boda, duelo de un entierro. Los ingredientes que se necesita para esta preparación es pollo, harina de maíz, tomate, camarones ahumados, aceite de oliva, cebollas, ajo, pimienta molida, pimienta verde y sal.	
Domoda	Para la preparación de esta receta se necesita: pollo, ajo, cebolla, calabaza o boniato, tomates, cayena, mantequilla, caldo de pollo, aceite de girasol, vainas de Nkanifi (pimienta larga africana) y azúcar.	
Matoke	Consta de un puré con plátanos verdes cocinados y mezclados con pollo o carne, especias y algunas verduras. Se acompaña con un guisado de carne, ave, ternera o cerdo.	
Matapa	Este plato se prepara con hojas de yuca o como también se puede sustituir con	

espinaca, leche de coco, chiles piri-piri, cebolla, tomates, ajo, sal y cacahuates tostados.

Yebeh

Es un guisado grueso de ñame o yuca, cebolla, pollo, caldo, chile, gambas secas, pescado ahumado, aceite de palma y otras especias tradicionales de la tribu Mende.








Descripción de los platos tradicionales de los afro-descendientes. Fuente: (Cárdenes & Yurena, 2006)

3.1.3 Productos afrodescendientes

Tabla 3

Productos afrodescendientes

Productos Afrodescendientes		
Aceite de palma	Es un aceite comestible que proviene del fruto de la palma de aceite y tiene un alto contenido de betacaroteno.	
Cacao	Se puede utilizar como ingrediente para la elaboración del chocolate.	
Ñame	A partir del ñame se puede elaborar la harina y esta es usada para hacer panes y tortas.	
Ají dulce	Es un ingrediente indispensable a la hora de hacer sopas, guisos y salsas.	
Yuca	Es ideales para la elaboración de harina con alto porcentaje de proteínas, y se utiliza en mezclas para coladas, sopas y galletas.	

Plátano Se cocinan a la parrilla, hervidos, al horno, al vapor o fritos, según la región africana. Por lo general, los plátanos pelados y asados sobre carbón son una de las comidas callejeras favoritas en África.



Chillangua Es una planta que es muy utilizada en diversas preparaciones tales como: sopas, cremas, postres y arroces.








En la presente investigación se pudo recopilar información acerca de los productos utilizados en la cocina afrodescendiente.

3.1.4 Utensilios afrodescendientes

Tabla 4

Utensilios afrodescendientes

Utensilios Afrodescendientes		
Calabazas	Son utilizadas principalmente para llevar agua o también para guardar cosas.	
Fogón de leña	Componía de unas cuantas piedras colocadas de forma en que pudiera acomodarse un caldero.	
Mortero de madera	Se usan para machacar y triturar alimentos.	
Cucharas de madera	Ayudar a recoger alimentos que no eran lo suficientemente líquidos y se usa para mezclar o remover alimentos.	
Vasijas de barro	Se usa para cocinar, guardar granos o agua.	

Por medio de la entrevista realizada en el cantón de Esmeraldas se pudo recopilar información acerca de los utensilios africanos que son usados en la actualidad en Esmeraldas.

3.2. Influencia de la cultura africana en el cantón de esmeraldas

Por medio de las preguntas realizadas a los entrevistados se pudo concluir que África tuvo una fuerte influencia gastronómica en la cocina tradicional del cantón de Esmeraldas. Partiendo de ello una variada información sobre los aspectos importantes de los métodos y técnicas de cocción, productos, condimentos, especias y utensilios que fueron plasmados por medio de cuadros comparativos donde se refleja la llegada de los africanos y su uso en la actualidad.

El cocinero Daniel arroyo, manifiesta que la gastronomía esmeraldeña tiene una descendencia cultural africana, por ende, permite que los restaurantes que hacen alusión a los platos tradicionales del cantón de Esmeraldas utilicen productos como: (animales de monte, mariscos, condimentos, especias y plantas de monte), estos deben ser cultivados por los mismos campesinos, siendo estos elementos importantes que permiten conservar el olor, sabor, textura del plato y así se mantenga los procesos tradicionales de la cocina del pueblo afro-esmeraldeño.

3.2.1 Historia Esmeraldeña

El historiador Pablo Minda expreso que el negro esmeraldeño es conocido como el trasplante africano de la provincia de Esmeraldas y que merece ser considerado aparte. El origen del nombre Esmeraldas fue por la producción de piedras esmeraldas que se encontraba en dicha región y fue el 5 de agosto de 1820 que la provincia proclamo su primer grito de independencia y se separó del pueblo oprimido, donde el primero libertador fue Alonso de Illesca.

3.2.2 Cuadro descriptivo de las reparaciones tradicionales de Esmeraldas

Tabla 5

Preparaciones tradicionales de Esmeraldas

Entradas		
Empanadas: son elaboradas a base de la harina de maíz y rellenas de queso o de pollo.	Bolón de verde: son preparadas ya sea con el plátano verde cocinado o frito va en forma de bola rellenas de queso o chicharrón.	Bala barbona: esta se elabora con el plátano verde cocinado y es majado en una piedra con un pequeño hueco en el centro, se lo acompaña con estofado, encocados, entre otros.
Chifles: son elaboradas con plátano verde y estas son laminadas muy finas.	Humita: son elaboradas a base de maíz tierno se pueden hacer de sal o de dulce son rellenas con queso y usualmente se consume en temporadas de lluvia.	Tortillas de verde: son a base de plátano verde cocinado rellenas de queso, o cualquier producto cárnico.
Patacones: son elaboradas con el plátano verde son fritos en fritura profunda y aplanados para darle una forma plana.	Muchines: son elaborados a base de yuca rayada rellenas de queso y se usa fritura profunda para su cocción.	
Sopas		
Sopa de arroz: se la puede acompañar con una proteína	Caldo de bagre: es elaborado con trozos de pescado y verduras.	Sancocho y Quebrada: son similares lo único que cambia es la técnica de elaboración.
Sopa marinera: Son elaborados con una gran variedad de mariscos y se la presenta en forma de sopa.	Caldo de bola: Para la elaboración de las bolas se utiliza la harina de maíz tostada y son rellenas de queso.	Panda: Es un envuelto o paquete de pescado que se lo cuece en fogón o a vapor.

Plato principal

Tapado: Este plato se puede elaborar de carne de monte, pescado fresco o pescado seco.

Encocado: Se puede elaborar de cazabe, marisco o pescado.

Arroz con coco: este es elaborado de forma normal lo único que cambia es que en vez del agua del grifo se le agrega el zumo del coco.

Ensumacao: Consiste en un caldo de mariscos con leche de coco y maní.

Envueltos o tamales: son elaborados a base de maíz o plátano verde rellenos de carne, verduras y salsas.

Ceviche: este es hecho a base de una ensalada de cebolla, tomate, pimiento, zumo de limón y naranja y se le agrega cualquier marisco como pescado, concha, camarón, etc.

Zango: es elaborado con el plátano verde y se usa ya sea pescado o camarón o algún otro marisco a lección.

Postre

Mazamorra de arroz: son elaboradas con maíz morado y leche.

Cazabe: es una especie de mangar de contextura solida que lleva coco.

Arroz con leche: es elaborado con arroz largo o arroz de sopa, leche y leche condensada.

Coquito: es un dulce tradicional, que se elabora a base de coco, y también se las puede cubrir de caramelo.

Manjar de leche de coco: son elaboradas a base de leche de coco, azúcar de palma y vainilla. Su contextura es media líquida.

Cocada: Es un dulce de coco y azúcar de forma redonda y aplanada.

Cocada negra: Es un dulce que se elabora con azúcar quemada y derretida.

Cocada blanca o cocadilla: es un dulce que se elabora con azúcar blanca y leche condensada.

Chicharrón de coco: este dulce es elaborado con el coco empanizado con panela rallada.

Bebidas

Agua zurumba: Son aguas aromáticas endulzadas con panela.	Chapil: Se la obtienen de la palma y no se la mezcla ni con coco, leche ni azúcar.	Chontilla: Es muy pequeña parecida al chontaduro.
Chucula: Es una bebida elaborada a base de plátano maduros y azúcar.	Palmicha: Bebida obtenida del fruto palmicha es considerada afrodisiaca.	Masato: Para la elaboración de esta bebida se necesita plátano maduro y leche o coco.
Champú: El ingrediente principal es el maíz.		

Nota: Descripción de las entradas, platos fuertes, postres y bebidas de Esmeraldas.

Claudia Troncoso-Pantoja (2019) plantea que un plato tradicional o comida tradicional como también “se llama a aquellos platillos con características especiales y únicas que se realiza con frecuencia en un lugar”. Además, la materia prima que es empleada, en su mayoría es propia de la zona en la cual se desarrolla, o también se lo puede considerar un plato tradicional a aquello que ha pasado de generación en generación porque a manteniendo su método de elaboración de las diferentes preparaciones. Por lo tanto, es una expresión que permite exteriorizar el significado histórico y cultural de los pueblos con el fin de unir conocimientos y emociones reunidos a lo largo del tiempo.

La infinidad de aplicaciones culinarias del verde como patacones, bolones de chicharrón y queso, majados, balas de queso, son fieles acompañantes de desayunos, almuerzos y meriendas en todos los cantones (Goraymi, n.d.).

3.2.3 Cuadros comparativos de África vs cantón de Esmeraldas

- **Métodos y técnicas de cocción**

Tabla 6

Cuadro comparativo de los métodos de cocción

Métodos y Técnicas de cocción

Llegada de los africanos (XVI) Métodos y Técnicas	Época actual	
	SI	NO
Vapor	X	
Asado	X	
Fermentación	X	
Secado al sol	X	
Salazón	X	
Horneado	X	
Estofado	X	
Guisado	X	
Hervido	X	
Envueltos	X	
Piedras calientes		X

Nota. Tabla comparativa de los métodos y técnicas de cocción africanos y su uso aún en la actualidad en el cantón de Esmeraldas. Fuente: (Guerra, 2017).

Uno de los principales impactos de la cultura culinaria africana fueron los diferentes métodos de cocción que fueron empleados en la cocina del cantón de Esmeraldas.

- Hervor. _ En este caso el agua es la única fuente de calor. En el caso del pollo la cocción es similar se lava el pollo para poder cocinarlo perfectamente por algunos minutos añadiendo los ingredientes para poder hacer un pollo al jugo exitoso.
- Cocinado al vapor. _ esta se realiza en una olla que contiene una válvula de seguridad y que cierra herméticamente. Este método permite ahorra tiempo y puesto que, sólo requiere de una pequeña cantidad de líquido y las vitaminas hidrosolubles se conservan en los alimentos

Fritura. _ En está pone un alimento en aceite o grasa aproximadamente a una temperatura de 100 a 260 °C (200 a 500 °F), esto permitirá que el alimento se cueza uniformemente en toda la superficie. (Guerra, 2017)

- **Productos.**

Tabla 7*Cuadro comparativo de productos*

PRODUCTOS		
Africanos en el siglo (XVI)	Época actual	
Productos	SI	NO
Coco	X	
Plátano verde	X	
Chillangua	X	
Yuca	X	
Albahaca	X	
Chiraran	X	
Maní	X	
Frejol negro	X	
Guandul	X	
Arroz largo	X	
Carne vacuna	X	
Ave	X	
Cerdo	X	
Orégano de hoja larga	X	

Nota: Esta tabla muestra los productos utilizados por los africanos y comparación si aún se siguen utilizando en la actualidad. Fuente: (Guerra, 2017)

La provincia de Esmeraldas estuvo relativamente aislada ayudando a mantener el juego equilibrado entre el hombre y la naturaleza, los negros ribereños vivían bastante dispersos y aislados en aguas arriba donde mantenían una alimentación tradicional basada en la yuca, plátano, coco, la pesca y los animales del monte: arraigándose a una dieta, más bien restringida, mejorada durante la navidad y semana santa.

La gastronomía ancestral que ahora en su actualidad son preparados, a base de hierbas que crecen en la región, tales como la chillangua, orégano, albaca, chiraran entre otras, que en la mayoría de los casos eran cultivados en los patios de las casas y fincas. Pero actualmente la mayor parte de la población, especialmente las personas de tercera edad aún continúan conservando esta tradición. (García Cataño, 2014)

- **Condimentos**

Tabla 8

Cuadro comparativo de condimentos

Condimentos		
Africanos en el siglo (XVI)	Época actual	
Condimentos	SI	NO
Mbongo		X
Jengibre de origen asiático		X
Ogbono		X
Egusi		X
Camarones secos		X
Maní	X	
Comino	X	
Ajino moto	X	
Pimienta	X	

Nota: Cuadro comparativo muestra los condimentos que son usados en la actualidad en el cantón de Esmeraldas.

Según, el chef Angel Barcia menciono que los condimentos introducidos por los africanos como el maní, comino, ajino moto, y pimienta son usados para las diferentes preparaciones que son consumidas en la provincia de Esmeraldas en la actualidad, estas son usadas en preparaciones como salsa, sopas, platos fuertes ya sean dulces o saladas,

mientras que los condimentos como jengibre de origen asiático, ogbono, egusi y mbongo no son implementados en la cocina del cantón de Esmeraldas por su con su intenso sabor y aroma.

- **Espicias**

Tabla 9

Cuadro comparativo de especias

Especias	
Africanos en el siglo (XVI)	Época actual
Espicias	SI NO
Comino molido	X
Pimienta	X
Cúrcuma	X
Hinojo molido	X
Jengibre	X
Clavo molido	X

Nota: Cuadro comparativo de las especias que son usadas en la actualidad en el cantón de Esmeraldas.

La cocinera Agueda Caicedo supo manifestar, que las especias introducidas por África como la pimienta, comino molido, clavo molido, cúrcuma, hinojo y jengibre son muy consumidas por los habitantes de Esmeraldas en sus diferentes preparaciones ya sean dulces o saladas.

- **Utensilios y equipos**

Tabla 10*Cuadro comparativo de utensilios y equipos*

Utensilios y equipos		
Llegada de los africanos (XVI)	Época actual	
Utensilios	SI	NO
Bala	X	
Fogón	X	
Batea	X	
Mate	X	
Rallador	X	
Cuchillo de obsidiana	X	
Mortero de piedra	X	
Ollas de aluminio	X	
Sartén de teflón	X	
Cucharones de aluminio	X	
Coladores	X	

Nota: Utensilios utilizados por los africanos y comparación si aún se siguen utilizando en la actualidad.

Fuente: (Guerra, 2017)

Hay varios utensilios que se utilizan en las comunidades rurales en el cantón de Esmeraldas, el utensilio más utilizado en la vida cotidiana es el mate, un utensilio empleado para tomar agua e incluso para servirse los alimentos y bebidas. Como segundo tenemos la catanga que sirve para la captura de peces y camarones del río, las canoas pequeñas, los bototos que es un tipo de cantimplora que se usa para tomar agua fresca, cagüinga para mover la cocada, bateas y banquetas (Telégrafo, 2015). Siendo así un

impacto culinario africano que en las comunidades hacen uso de platos y cucharas hechas de mate o calabazas, con las que se servía el tapado de pescado o carne seca. Ver **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**

3.3. Análisis comparativo de recetas africanas vs cantón de Esmeraldas.

Se elaboró una guía culinaria de los platos típicos de la llegada de los africanos versus los platos del siglo XX y éstos como han cambiado en la actualidad. Esta se encuentra dividida en los ingredientes, preparación, reseña histórica y una breve explicación del cambio que tuvo, ya sea en la preparación, ingredientes o texturas. De esta manera, se cumplió el tercer objetivo específico de la investigación.

Tabla 11

Receta Africana Matoke vs Esmeraldeña bala babona



África			Ecuador (Cantón Esmeraldas)		
Nombre de plato: Matoke			Nombre de plato: Bala barbona		
Categoría: Desayuno			Categoría: Desayuno		
Utensilios: bala o piedra grande para moler, tabla de madre, cuchillo, cuchara de palo, olla de barro.			Utensilios: bala, piedra, olla de aluminio, cuchara de palo, tulpa.		
					
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Procedimiento		
Plátano verde	6	ud	<p>1: Pelar los plátanos, cortar en trozos y cocinar con agua.</p> <p>2: En una olla colocar aceite y freír la cebolla, pimiento, ajo, tomate, el pimiento verde. Y rectificamos sabores con sal y pimienta.</p> <p>3: Luego de que este el sofrito, agregar la carne cortada en cubos y el caldo de carne.</p> <p>4: Cuando los plátanos están listos retirar y se majar.</p> <p>5: Una vez listo procedemos a retirar y a servir.</p>		
Aceite	40	ml			
Tomate	2	ud			
Pimiento verde	2	ud			
pimiento picante	2	ud			
Ajo	3	ud			
Carne de pollo	320	g			
Caldo de pollo	200	ml			
Sal y pimienta	5	g			
Reseña histórica			Reseña histórica		
Este plato es muy representativo de Uganda es principalmente elaborado con verde consiste en hacer un puré la cual se lo mezcla con carne ya sea de cerdo, res o pollo, especias y verduras.			Para la realización de la bala se necesitan dos piedras una grande ancha y la otra que encaje con la mano, esto permitirá moler y machacar el verde, donde se obtendrá una masa grumosa. Es importante tener en claro que existe algunas variedades de plátano como el chinchin o chilado este se lo puede consumir vacío, pero este no sirve para hacer bala barbona.		
Comparación					
La relación que existe entre estas dos preparaciones son similares. La matoke es una preparación africana donde el producto principal es el verde al igual que la de Esmeraldas. El procedimiento de este es similar lo único que cambia es la proteína, en África se consume carne, pollo y carne de cerdo y en Esmeraldas se la consume con pescado juntamente con el uso de la especia que es la chillangua. La preparación en Esmeraldas aún se mantiene en las comunidades tanto urbanas y rurales ya que esta preparación es un plato tradicional que fue elaborado después de la llegada de los africanos a las costas del Ecuador, donde se adaptaron técnicas de cocción para la realización de dichas preparaciones además es muy consumido por persona locales y turistas, por lo tanto, es considerado como un desayuno o cena.					
Referencia:			Referencia: (Escobar Quiñónez et al., 1997)		

Tabla 12

Receta Africana Kamba wa nazi vs Esmeralda encocao de pescado



África			Ecuador (Cantón Esmeraldas)				
Nombre de plato: Kamba wa nazi (Gambas cocidas con salsa de coco) Categoría: Plato fuerte Utensilios: bala o piedra grande para moler, tabla de madre, cuchillo, cuchara de palo, olla de barro.				Nombre de plato: Encocao de pescado Categoría: Plato fuerte Utensilios: Olla de aluminio, cuchara de palo, piedra grande y larga, piedra de mano, rallador, tulpa.			
Ingredientes	Cantidad	Unidad		Procedimiento	Ingredientes	Cantidad	
Gambas	320	g	1: Colocar aceite en una olla y agregar el ajo y cebolla finamente picada, con el tomate los licua y se agrega los condimentos como pimentón de la vera, pimienta, comino. 2: Una vez reducido el sofrito agregamos la leche de coco y dejar hervir por 1 minuto, después se procede a agregar los camarones, tapar y deja hervir por 3 minutos. 3: Agregar más leche de coco o agua y dejar hervir por 20 segundos. 4: Este plato se lo acompaña con arroz o ugali y verduras.	Pescado (dorado)	320	g	1: Se necesita pescado laminado con un grosor de 3cm. 2: Picar las verduras como el tomate, cebolla, pimienta y ajo en brunoise y sofreír con achiote. 3: Cocinar el arroz. 4: Una vez listo el sofrito colocar el pescado, agregar un poco de agua y tapar por 5 minutos. 5: Con el coco proceder a licuar y apartar el zumo de afrecho y reservar. 6: Cuando ya pasaron los 5 minutos colocar la segunda agua del zumo del coco y dejar hervir por 2 minutos, luego de que pasaron los 2 minutos colocar la primera agua del coco, rectificar sabores y dejar hervir por 2 minutos más. 7: Acompañar con patacones fritos, arroz y aguacate.
Ajo	15	g		Tomate	3	ud	
Tomate	3	ud		Cebolla	3	ud	
Leche de coco	30	ml		Pimiento	3	ud	
Pimiento de la vera	7	g		Ajo	7	g	
Maicena	10	g		Zumo de coco	30	ml	
Aceite	15	ml		Achiote	5	ml	
Sal y pimienta	5	g		Comino	5	g	
				Sal y pimienta	5	g	
				Arroz	10	g	
Reseña histórica			Reseña histórica				
Información no encontrada			Este plato es una de las preparaciones más tradicional de Esmeraldas, este plato también se lo puede elaborar con pescado seco como (lisa, pinchagua, cotudo, guajalo, etc.). Para acompañar este delicioso platillo se lo acompaña con bebidas refrescantes como agua de limoncillo, menta, anís, entre otras. En la provincia de Esmeraldas se encuentra una amplia variedad de encocados donde este plato puede ser reemplazado por otro producto cárnico que no sea pescado.				
Comparación							
La relación de estas dos preparaciones es similar. Kamba wa nazi que es originaria de África y encocao de pescado que es de Esmeraldas son dos platos diferentes donde sus ingredientes varían dependiendo del producto cárnico en África se lo acompaña con marisco, carne de res, pollo o cerdo, también se lo puede consumir con arroz o ugali que puede ser de yuca o verde. La diferencia se la encuentra en la preparación porque en África no se agrega pimienta, ni achiote y el zumo del coco se lo agrega antes de la proteína, en cambio en Esmeraldas el zumo del coco y la chillangua se le agrega al final para que el sabor de estos ingredientes quede presente a la hora de degustar este plato. En la actualidad en las casas y restaurantes de Esmeraldas aún se mantiene la receta tradicional del plato lo único que ha cambiado es la variedad de producto cárnico con la que se pueda preparar.							
Referencia:			Referencia: (Escobar Quiñónez et al., 1997)				

Tabla 13

Receta Africana Doro wet vs Esmeralda Tapao de carne de monte




África			Ecuador (Cantón Esmeraldas)				
Nombre de plato: Doro wet (Guiso de pollo con huevo duro)							
Categoría: Plato fuerte							
Utensilios: bala o piedra grande para moler, tabla de madre, cuchillo, cuchara de palo, olla de barro.							
			Nombre de plato: Tapao de carne de monte				
			Categoría: plato fuerte				
			Utensilios: Tulpa, olla, tabla de madera, cuchillo, cuchara de palo, piedra para moler.				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Procedimiento	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Procedimiento
Pollo	320	g	<ol style="list-style-type: none"> 1: Pelar los plátanos, cortar en trozos y colocar en una olla con agua. 2: En una olla colocar aceite y freír la cebolla, pimiento, ajo, tomate, el pimiento verde. 3: Rectificar el sabor con sal y pimienta. 4: Luego de que este el sofrito, agregar la carne cortada en cubos y el caldo de carne. 5: Cuando los plátanos están listos retirar y se proceder a majar. 6: Una vez listo procedemos a retirar y a servir. 	Plátano	6	ud	<ol style="list-style-type: none"> 1: Triturar todas las verduras como el tomate, pimiento, cebolla y ajo, después, colocar en una olla con poco de achiote y se dejar sofreír por 5 minutos. 2: Colocar en la olla del sofrito la carne de monte y dejar cocinar hasta que la carne este casi lista, luego se le agrega el pollo y el verde, tapar la olla y dejar cocinar. 3: En otra olla poner los huevos a cocinar. 4: Una vez casi este cocido todo se coloca el chorizo de su preferencia. 5: Dejar cocer todos los alimentos y se rectifican los sabores, agregar un manojo de chillangua y una vez listo se retira y se sirve.
Aceite	20	ml		Carne de monte	300	g	
Cebolla	3	ud		Pollo	300	g	
Cayena o chilé	7	g		Chorizo	250	g	
Paprika o pimentón	5	g		Huevo	4	ud	
Pimienta negra	5	g		Cebolla	3	ud	
Jengibre	6	g		Tomate	3	ud	
Agua	30	ml		Pimiento	3	ud	
Zumo de limón	10	ml		Ajo	3	ud	
				Comino	4	g	
			Sal y pimienta	5	g		
			Chillangua				
			Achiote	5	ml		
Reseña histórica			Reseña histórica				
<p>Este plato es una preparación típica de Etiopía se lo acompaña con un pan plano y la proteína puede ser de cualquier animal menos del cerdo.</p>			<p>La forma tradicional de realizar esta preparación es tapar los plátanos verdes con hojas de los aliños como la chillangua, el chirarán orégano y albahaca, agregando carne de monte de su preferencia (guanta, tatabra, oso perezoso, etc.). Una vez puesta la carne se la cubre con más aliño vegetales, se la tapa con hojas blancas y en media hora se retira del fuego.</p>				
Comparación							
<p>La relación que existe en esta preparación es muy poca ya que dichas preparaciones tanto como la Africana llamada doro wet y Esmeraldeña que es el tapao de carne de monte son similares por la forma de preparación y los productos que se utilizan en la doro wet es un estofado la cual va acompañada de un pan plano, con el transcurso de los siglos y la adaptación de diferentes culturas este plato se fue modificando y agregando otros productos a la preparación que hoy en día en las costas de Esmeraldas se lo conoce como tapao arrechó. Esta preparación se la consume en Esmeraldas para quitar el chuchaqui o guayabo, también se la consume para llenar el estómago de los trabajadores el campo, este platillo no tiene una fecha específica para su consumo. Es una de las preparaciones más tradicionales y conocida por los pobladores locales y turistas nacionales e internacionales por su variedad de sabor, textura y aroma que representa esta preparación.</p>							
Referencia:				Referencia: (Escobar Quiñónez et al., 1997)			

Tabla 14

Receta Africana Domoda vs Esmeralda caldo de bagre





África				Ecuador (Cantón Esmeraldas)			
Nombre de plato: Domoda				Nombre de plato: Caldo de bagre			
Categoría: Plato fuerte				Categoría: Sopa			
Utensilios: Olla, tabla de picar, cuchillo, cucharitas, sartén.				Utensilios: Ollas, sartén, cucharones, tabla para picar, cuchillos, fogón, entre otros.			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Procedimiento	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Procedimiento
Carne de ternera	350	g	<p>1: Cortar la cebolla en juliana y picar los dientes de ajos, ponerlo a pochar en aceite de oliva con un poco de sal y los chiles.</p> <p>2: Cuando la cebolla este dorado, poner la mantequilla, la carne y el tomate.</p> <p>3: Poner agua hasta cubrir y dejar hacer a fuego lento hasta que la carne este tierno.</p>	Yuca	500	g	<p>1: Preparar un refrito en una olla con el aceite, la cebolla picada, el ajo machacado, los tomates picados, maní y el cilantro.</p> <p>2: Agregar la cabeza de bagre lavada y los aliños.</p> <p>3: Retirar la espuma de la superficie y cocinar durante 40 minutos.</p> <p>4: Cernir el caldo en un colador fino y colocar en otra olla, añadir la yuca pelada y cortada en trozos.</p> <p>5: Cuando la yuca esté suave, añadir las rodajas de pescado y cocinar durante 10 minutos.</p> <p>6: Servir el caldo en seguida, espolvoreado con cilantro picado.</p> <p>7: Se puede acompañar con arroz blanco y ají.</p>
Cebolla	4	ud		Cilantro	10	g	
Ajo	10	g		Ajo	10	g	
Chiles	2	ud		Cabeza de bagre	1	ud	
Tomate	400	g		Cebolla	20	g	
Mantequilla de cacahuete	20	g		Bagre en rodajas	400	g	
sal y pimienta	5	g		Tomates	4	ud	
				Maní	15	g	
			Aceite	5	ml		
Reseña histórica				Reseña histórica			
Domoda es el plato nacional de Gambia (África). Es una sopa deliciosa cocinada con mantequilla de maní sin azúcar con las verduras disponibles. Además, puede contener batatas y por último el Domoda se disfruta mejor con arroz.				Información no encontrada			
Comparación							
La relación que existe entre estas dos preparaciones son similares. La Domoda que es una preparación africana donde el producto principal es el maní al igual que el caldo de bagre de Esmeraldas el procedimiento si varia, ya que, en África se realiza un estofado y en Esmeraldas se prepara un caldo. Otro de los cambios de esta preparación son los ingredientes, las técnicas y utensilios. La proteína que se utiliza en las dos preparaciones varía en África utilizan la carne de pollo y de ternera y en Esmeraldas se utiliza el bagre. Por lo tanto, la preparación en Esmeraldas aún se mantiene en las comunidades tanto urbanas y rurales.							
Referencia:				Referencia: (Escobar Quiñónez et al., 1997)			

Tabla 15

Receta Africana cocada amarela vs Esmeralda cocada negra

África				Ecuador (Cantón Esmeraldas)			
Nombre de plato: Cocada amarela				Nombre de plato: Cocada negra			
Categoría: Postre				Categoría: Postre			
Utensilios: Paila, cuchara de palo, fogón, rallador				Utensilios: Paila, cuchara de palo, fogón, rallador			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Procedimiento	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Procedimiento
Azúcar morena	150	g	1: En una cacerola colocar el azúcar, agua, clavos y llevar a ebullición hasta que llega a los 110°. 2: Reducir el fuego, retirar los clavos y añadir el coco rallado. 3: Remover durante 10 minutos a fuego lento. 4: En un bowl mezclar las yemas de huevo, batir y añadir a la mezcla junto con el azúcar. 5: Cocinar todo a fuego lento por 10 minutos. 6: Colocar en un recipiente y poner en la nevera. 7: Listo para servirse.	Coco	350	g	1: Para la elaboración de este postre primero se ralla el coco. 2: En una paila se coloca el agua, la canela y el azúcar. Se lleva a la estufa, hasta que esté completamente derretida, una vez derretida retiramos la canela y sigue mezclando hasta que tome un color marrón. 3: Procedemos a agregar el coco rallado, al momento que los ingredientes a juntarse se mezclan de manera envolvente para que no se nos queme. 4: Una vez listo se retira del fuego y se deja reposar hasta que este tibio y se comienzan a hacer las bolas de la cocada.
Clavos	4	ud		Azúcar	45	g	
Yemas de huevo	12	ud		Rama de canela	30	g	
Agua	6	tz		Agua	2	tz	
Coco rallado	300	g					
Rama de canela	5	ud					
Reseña histórica				Reseña histórica			
La cocada amarela es una variedad de postre propio de Angola (África). Es un postre pesado preparado a base de yema de huevo, azúcar y coco y tiene un color amarillo distintivo producto de la gran cantidad de huevo que se utiliza en su elaboración. Su nombre, cocada amarela, literalmente significa alimento amarillo a base de coco.				Este postre es muy representativo de la provincia de esmeraldas ya que el coco es uno de los alimentos más consumidos en diferentes preparaciones ya sea saladas o dulces. Existe también la cocada blanca a esta simplemente se le derrite la azúcar se le añade canela y posteriormente se le agrega el coco rallado es el mismo procedimiento que la negra solo que a la blanca la azúcar no se la hace caramelo.			
Comparación							
La relación que existe entre estos dos postres son similares, donde el producto principal de estos dos países es el coco. La diferencia de este dulce es que en África se lo realiza con claras y yemas de huevos en cambio en Esmeraldas se elabora sin huevo, otra de la diferencia de estas dos preparaciones el sabor, lo único que se ha implementado en la actualidad es la cocada blanca que vendría hacer igual o parecida a la cocada amarela, pero sin usar claras, yemas de huevos y su forma de presentación.							
Referencia: https://www.wikiwand.com/es/Cocada_amarela				Referencia: (Escobar Quiñónez et al., 1997)			

Capítulo IV: Conclusiones y recomendaciones

4.1 Conclusiones

En este trabajo de investigación realizó un estudio etnográfico sobre la historia y cultura culinaria afrodescendiente, la cual se indago la relación que existe con la llegada de los africanos en el siglo XVI a Esmeraldas, además de resaltar lo que trajo consigo no solo su fuerza laboral, sino también sus tradiciones culinarias arraigadas de dicha cultura africana. Estas tradiciones se fusionaron con productos como (el coco, el plátano y la chillangua), técnicas como (hervir, vapor, salazón, secado al sol, entre otros) y utensilios como (mortero de madero, fogón, batea, mate, piedra, rallador y cuchillo obsidiana). La influencia africana se puede apreciar en los platos emblemáticos de Esmeraldas, donde las técnicas de cocción, los ingredientes y las combinaciones de sabores reflejan esta herencia cultural. Además, la cultura culinaria africana también dejó su huella en el uso de ingredientes y condimentos característicos.

Sin embargo, como segundo objetivo de dicha investigación es narrar el impacto de la cultura culinaria de África en el cantón de Esmeraldas, pocos conocen la profunda influencia que la cultura culinaria africana ha tenido en la cocina tradicional de esta región costa. Uno de los elementos distintivos de la cocina tradicional esmeraldeña es el uso de mariscos frescos y pescados, la provincia de esmeraldas se caracteriza por ser expertos en el aprovechamiento de los recursos marino, donde sus platos más representativos son: el encocado de pescado o mariscos, el ceviche de concha, la panda, el tapado y el bollo de pescado, son ejemplos claros de esta influencia africana en la gastronomía esmeraldeña. El cantón de Esmeraldas es innegable por su gran fusión de sabores, técnicas y tradiciones esto ha dado lugar a una gastronomía única y diversa que refleja la rica historia y herencia cultural de la Costa Ecuatoriana.

Finalmente, Como tener objetivo se elaboró una guía culinaria de los platos típicos en la llegada de los africanos versus los platos del siglo XX y el cambio que tiene en la actualidad, las preparaciones a base de plátano, coco y chillangua del cantón de Esmeraldas. Por lo tanto, esta receta detalla las 5 preparaciones africanas vs 5 preparaciones esmeraldeña, por lo consiguiente, se plasman los nombres, utensilios, los ingredientes, cantidad, técnicas, procedimiento, reseña, bibliografía e imagen y por último la comparación de estas dos preparaciones y su cambio en la actualidad.

4.2 Recomendaciones

Las limitaciones halladas en la presente investigación representan a la cultura culinaria africana y la influencia que esta tuvo en la cocina tradicional del cantón de Esmeraldas. Como se refleja en el marco teórico se puede observar que estos temas y subtemas abarca la etnografía que es la historia, la cultura y tradición tanto de África como de Esmeraldas, donde los temas principales a tratar son los que se mencionaron en los objetivos general y específico.

Para concluir dicha investigación se recopiló información muy relevante que ayudo a llegar a una conclusión obteniendo resultados de la historia, costumbre, tradiciones de Esmeraldas, puesto a que, en futuras investigaciones se puede estudiar más a fondo temas relacionados sobre la influencia de África en el pueblo afro-esmeraldeño y que esto permita que los pobladores tengan conocimiento de que son descendientes africanos y mantener intacta la cultura y tradición como lo es la marimba, siendo este un patrimonio cultural inmaterial declarada por la UNESCO.

En la provincia de Esmeraldas hay pueblos que aún conservan sus tradiciones, costumbres, festividades como (música, danza, instrumentos musicales y vestimenta), gastronomía, métodos de cocción, productos, preparaciones tradicionales y utensilios que

eran practicados por los antepasados, la cual fueron influenciados por el pueblo africano cuando ingresaron al territorio Ecuatoriano y se dispersaron a Esmeraldas y el Valle del Chota, por esta razón estos elementos deben ser conservados con la finalidad de que las nuevas generaciones conozcan y mantengan presente sus orígenes.

Las autoridades y el pueblo esmeraldeño deben prestar más atención a los acontecimientos tratados sobre la influencia y los cambios que tuvo a partir del siglo XVI en el cantón de esmeraldas.

Con los resultados obtenidos de la investigación se debe salvaguardar los saberes relevantes sobre la historia, cultura y la gastronomía, de manera que se realice un análisis del grado de la evolución del cantón de Esmeraldas en los últimos años.

Se recomienda aprovechar las fortalezas que tiene el cantón de Esmeraldas y tener acceso a la información referente a la historia y cultura con el fin de socializar la realidad del pueblo afro-esmeraldeño y su valor como un referente histórico.

Es importante difundir información a las unidades educativas, institutos tecnológicos y centros de educación superior en el cantón, y tratar temas sobre la historia y la cultura de Esmeraldas y de esta manera tengan fundamentos teóricos de los investigadores desde la época de la Colonia hasta la época actual.

Los futuros trabajos deberían estudiar más a fondo sobre los cambios que tuvieron las preparaciones a partir del siglo XVI al siglo XX, y si existe elementos que forme parte de la influencia africana en el cantón de Esmeraldas como los productos, especias, métodos de cocción y utensilios.

Referencia Bibliográfica

- Agudelo, C. (2017). *Estudios sobre afrodescendientes en Centroamérica*.
<https://doi.org/https://doi.org/10.25058/20112742.449>
- Aguilar López, J. G. (2018). La gestión del patrimonio cultural enfoque Teorético, legal y turístico. *Sathiri*, 7, 122. <https://doi.org/10.32645/13906925.338>
- Alves, S., & Pérez Gañán, R. (2016). Miradas Divinas: Elementos De Resistencia a La Colonización De La Península Ibérica En Las Expresiones Religiosas Afroecuatoriana Y Afrobrasileña. *Diálogo Andino*, 49, 81–89.
<https://doi.org/10.4067/s0719-26812016000100010>
- Ander, E. (2011). *Aprende a Investigar Nociones básicas para la investigación social* (1st ed.).
- Becerra, S. (2017). “*La gastronomía esmeraldeña como imaginario colectivo y su incidencia en los ciudadnos en las edades de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas, del cantón Esmeraldas, en el periodo junio - diciembre de 2015*.” 111.
- Becker, F., Cleary, M., Team, Holtermann, H., The, D., Agenda, N., Science, P., Hinnebusch, R., Rabinovich, I., Olmert, Y., Prague, E., Bank, W., Bodea, C., & Sambanis, N. (2021). La salud de la población afrodescendiente en América Latina. In *Syria Studies* (Vol. 7, Issue 1).
https://www.researchgate.net/publication/269107473_What_is_governance/link/548173090cf22525dcb61443/download%0Ahttp://www.econ.upf.edu/~reynal/Civil_wars_12December2010.pdf%0Ahttps://think-asia.org/handle/11540/8282%0Ahttps://www.jstor.org/stable/41857625
- Bedoya, H., & Ramos, A. (2010). Gastronomía, historia, cultura afrodescendiente de la comunidad del Chota del cantón Ibarra. In *Plan de Desarrollo Turiístico del Cantón Macará*.

- Bracero Torres, A. P. (2018). La cultura Afroecuatoriana y su aporte en el desarrollo musical del Ecuador, a través de sus ritmos tradicionales. *Revista de Investigación y Pedagogía Del Arte*, 5, 1–11.
<https://publicaciones.ucuenca.edu.ec/ojs/index.php/revpos/article/view/2376>
- Burbano, F., Cerbino, M., Hurtado, E., Jacome, H., Kingman, E., Martinez, C., Ramirez, F., Torres, A., & Fontaine, G. (2007). *Museos, memoria e identidad afroecuatoriana*. 9(21).
- Cárdenes, M., & Yurena, O. (2006). *África en los fogones* (Vol. 1999, Issue December).
- Casas Anguita, J., Repullo Labrador, J. R., & Donado Campos, J. (2003). La encuesta como técnica de investigación. Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos (I). *Atencion Primaria*, 31(8), 527–538.
<https://doi.org/10.1157/13047738>
- Catalina Unigarro, Sara Terán, Mónica Pacheco, Ana María Guerrón, Susana Anda, D. C. (1967). De la chacra al fogón: Travesía por las rutas de la papa, el plátano, la yuca y el maíz. In *Gastronomía ecuatoriana y turismo local*. (Vol. 1, Issue 69).
- Ciudad, F. M. de la. (2007). *Afro descendientes*.
- Electoral, I. N. (n.d.). *Personas Afrodescendientes*.
<https://igualdad.ine.mx/igualdad/personas-afrodescendientes/>
- García Cataño, Y. M. (2014). *Análisis De Los Factores De La Transculturización Gastronómica En El Cantón Esmeraldas*".
https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/330/3/GARCIA_CATANO_YINA_MARCELA.pdf
- Goraymi. (n.d.). *Comida Típica Esmeraldeña*. <https://www.goraymi.com/es-ec/esmeraldas/recetas/comida-tipica-esmeraldas-aca774dd6#:~:text=Entre sus platos típicos se,hasta los paladares más exigentes.>

- Green. (n.d.). *Cultura gastronómica llena de sabor*.
<https://www.green9casablanca.com/en/ingredientes-unicos-de-esmeraldas/>
- Guerra, M. (2017). *Gastronomía, historia y cultura afrodescendiente de la parroquia la Concepción, cantón Mira provincia del Carchi*.
- Jiménez, M. (n.d.). *Gastronomía y cocina de África Subsahariana*. 1–63.
- Jiménez, M. (2021). *Excelencias Gourmet, Influencia de la gastronomía africana en la cultura gastronómica iberoamericana*. Excelencias Gourmet.
<https://www.pressreader.com/dominican-republic/excelencias-gourmet/20211112/page/29>
- Laia Chacon. (n.d.). *Cultura de África – Voluntariado en África*.
<https://www.ongvoluntariado.org/cultura-de-africa-voluntariado-en-africa-html/>
- Limones, K., Villafuerte, J., Rodríguez, J., Alvarado, S., & Arroyo, S. (2020). *Formas, miradas y maneras del patrimonio cultural y las identidades étnicas de Esmeraldas y Manabí* (Issue November 2019).
- Lopez, B. (2017). *Especias y condimentos de la cocina Africana*.
<https://www.mundodeportivo.com/uncomo/comida/articulo/especias-y-condimentos-de-la-cocina-africana-20829.html>
- Parada, M. (2018). *El coco: una fruta llena de propiedades y beneficios*. Recetas Alimentación. <https://www.avogel.es/blog/coco-propiedades-beneficios/>
- Pazos, S. (2010). Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas. In *Qualitas*.
<https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2017/08/2.1permanencias-culturales-y-culinarias.pdf>
- RAE. (2014). *Afrodescendiente*. Asociación de Academias de Lenguas Española.
<https://dle.rae.es/afrodescendiente?m=form>
- Sánchez, J. A. (2014). Religiosidad afroecuatoriana. In *Religiosidad afroecuatoriana*.

- Sidney, W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad* (De la Rein).
<https://books.google.com.ec/books?id=dsW8SzlXM2QC&lpq=PA63&dq=productos de la gastronomia africana&pg=PA63#v=onepage&q=productos de la gastronomia africana&f=false>
- Telégrafo, E. (2015). *Tagua, coco y las semillas son básicas para crear artesanías*.
<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/tagua-coco-y-las-semillas-son-basicas-para-crear-artesantias>
- Troncoso-Pantoja, C. (2019). Traditional Foods: A Space for Healthy Eating. *Perspectivas En Nutrición Humana*, 21(1), 105–114.
<https://doi.org/10.17533/udea.penh.v21n1a08>
- Xavier, R. (2019). *Estudio de las propiedades, características y uso de la chillangua (Eryngium foetidum) y propuesta gastronómica*. 1–9. <https://doi.org/10.1037/0033-2909.126.1.78>

Anexos



Tabla 16*Formato de entrevista*

Nombre del encuestador:			
N.º	Preguntas	Codificación	
P1	Número de la encuesta		
P2	Fecha (día/mes/año)		
P3	Género	Masculino	1
		Femenino	2
P4	¿Cómo se considera usted?	Mestizo	1
		Mulato	2
		Afrodescendiente	3
		Otros _____	4
CA5	¿Conoce usted cuáles son las costumbres africanas que se practican en la actualidad en el cantón de Esmeraldas?		
CA6	¿Usted conoce si existe relación entre las festividades africanas y las festividades más representativas que se celebran en el cantón Esmeraldas?		
CA7	¿Usted conoce si existe una relación entre los hábitos alimenticios y las tradiciones culinarias afroecuatorianas en el cantón Esmeraldas?		
CC8	¿Conoce usted que productos fueron cultivados después de la llegada de los africanos al cantón Esmeraldas?	1.	
		2.	
		3.	
		4.	
CC9	¿Conoce usted cuales eran los utensilios que utilizaban los africanos para la preparación de los alimentos?		
Nombre		Descripción	Preparación

1			
2			
3			
4			
CC10	¿Conoce usted cuáles son las técnicas culinarias de los afro-esmeraldeños?		
	Nombre	Descripción	
1			
2			
3			
4			
CC11	¿Usted conoce algún tipo de procedimientos que realicen los afroecuatorianos a la hora de preparar sus alimentos?		
CT12	¿Conoce usted cuales son las preparaciones tradicionales afro-esmeraldeños más representativas en la actualidad?		
	Nombre	Descripción	
1			
2			
3			
4			
CT13	¿Usted conoce como se elaboraba el “tapado” después de la llegada de los africanos y como se prepara en la actualidad?		
	Ingredientes	Preparación	
CT14	¿Conoce usted como se elaboraba el “encocado” después de la llegada de los africanos y como se prepara en la actualidad?		
	Ingredientes	Preparación	

CT15	¿Conoce usted en que preparaciones se usaba las especias como la chillangua y chiraran en la elaboración de platos de descendencia africana?

Nota: Formato de la entrevista para la recolección. Fuente: (Bedoya & Ramos, 2010)

Tabla 17

Ficha 1 Aspectos etnográficos de la cultura afrodescendiente

Aspectos etnográficos de la cultura afrodescendiente	
1	Historia
2	Creencias
3	Rituales
4	Fiestas
5	Productos
6	Técnicas de cocción

Tabla 18

Ficha 2 Cocina tradicional

Influencia de la gastronomía africana en la cocina tradicional del cantón de esmeraldas.	
1	Historia
2	Hábitos alimenticios
3	Productos/ alimentos
4	Técnicas culinarias
5	Productos

Tabla 19*Ficha 3 Formato de la comparación de las recetas*

África				Ecuador (Cantón Esmeraldas)			
Nombre de plato:				Nombre de plato:			
Categoría:				Categoría:			
Utensilios:				Utensilios:			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Procedimiento	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Procedimiento
Reseña histórica				Reseña histórica			
Comparación							
Referencia:				Referencia:			

Nota: Formato para la elaboración y comparación de las recetas de África y Esmeralda.

Tabla 20*Datos de la entrevista*

Categoría	Subcategoría	Entrevistador 1	Entrevistador 2	Entrevistador 3	Entrevistador 4	Entrevistador 5	Entrevistador 6	Entrevistador 7
Cocina tradicional	Rituales	El arrullo, loas, alabanzas.	El arrullo, loas, alabanzas.	El arrullo, loas, alabanzas.	El arrullo, loas, alabanzas.	El arrullo, loas, alabanzas.	El arrullo, loas, alabanzas.	El arrullo, loas, alabanzas.
	Danza y Música	La marimba, baile de tamarindo.	El mapale, la marimba.	La marimba, baile de tamarindo.	El mapale, la marimba.	El mapale, la marimba, baile de tamarindo.	El mapale, la marimba, baile de tamarindo.	El mapale, la marimba, baile de tamarindo.
	Festividades	21 de septiembre fecha de fundación de la parroquia de San mateo, 5 de agosto el primer grito de independencia.	10 de agosto fecha donde se celebraban con más sabor a los santos, 9 de octubre influencia de los gobernantes de la provincia.	24 de septiembre fiestas de Santa Rosa y San Ramón, 30 de agosto en el catón de Atacames y Quinindé se celebran efusivamente de las provincias.	3 de noviembre se celebra la fiesta del Santo Negro, 25 de diciembre fiesta del divino niño, 30 de Julio fiestas patronales de los pescadores.	16 de julio virgen del Carmen se celebra en Muisne, febrero y marzo carnavales tradicionales.	29 de junio fiesta de San Pedro y San Pablo, 16 de julio fiestas de la Señora del Carmen que es conocida comúnmente como (patrona de la ciudad).	24 de mayo fiestas nacionales, entre otras festividades de la provincia verde.
	Productos	Plátano verde y maduro, animal de monte, coco, palma africana,	Arroz, arazá, caña, café, tabaco.	La cría de animales como vaca, cerdo, camarón,	Borojó, pepa de pan, limón, maíz duro, higuerrilla.	Crianza de animales y se dedicaban a la agricultura		

		chontaduro, cacao, banano.		concha, cangrejo (azul, rojo), la jaiba.		sembraban maíz, caña.		
	Técnicas cocción de los alimentos	Secado al sol: consiste en poner el alimento al aire libre por un colapso de tiempo. Salazón: esta técnica se usa comúnmente los pescados, donde consiste cubrir el género cárnico en sal. Ahumado: Consiste en poner un género cárnico en un fogón con madera y taparlo con hoja de plátano.	Secado al sol, ahumado, vapor y salazón	Una de las técnicas de conservación más común es la fermentación, vapor, secado al sol y salazón.	Los más comunes son: ahumado, secado al sol, salazón, fermentación, vapor.	Los más comunes son: ahumado, secado al sol, salazón, fermentación, vapor, fritura.	Los más comunes son: ahumado, secado al sol, salazón, fermentación, vapor, fritura.	Los más comunes son: ahumado, secado al sol, salazón, fermentación, vapor, fritura.
	Preparaciones	Palmicha, chontilla, masate, Chapil, sopa de arroz, tapao de pescado, mazamorra de	La panda, coquito, conservas, muchines, envueltos en hoja de plátano,	Empanadas de verde y yuca, zango, tortillas, humitas, encocao de mariscos, pollo,	Champús, palmicha, chucula, Ensumacao, sudado ya sea de pescado o	Carnes de montes (guanta, perico, oso perezoso, ratón de monten, etc.).	Tapao de carnes ahumadas, tapao de pescado (bagre, pescado de	El famoso tapao arrecho era conocido como tapao caldeado, en la actualidad se

		arroz, arroz con leche, chicha de arroz, agua panela, entre otras de las preparaciones que se consumían después de la llegada de los africanos al pueblo esmeraldeño.	quebrado, patacones, chifles, bala, tamal, corviches, etc.	tapao arrecho, arroz entreverado, casabe.	pollo, la bala barbona, es importante resaltar las especias como la chillangua, chirarán, orégano de hoja grande.	Uso de especias como oreganón, albahaca, ajo,	baba, la sesina de mero, el sábalo el picudo, etc.), sudado, Ensumacao, el uso común de mariscos, como moluscos, crustáceo.	consume pata de burro, cangrejo azul, concha prieta, plátano el uso de coco en preparaciones dulces y saladas.
	Utensilios	Bala, mortero, mate, fogón, entre otros que son aún utilizados en las comunidades de Esmeraldas	Esta la bala que va con la piedra moledora, vasija de arcilla es usada para el fermento de chicha o champús, batea usada para la elaboración de bolón, fogón.	Calabazo mate, fogón, mortero, bala, con la caña guadua o la madera blanda se realizan los cucharones, molinillo, la batea, abanico elaborado de rampira, entre otros.	Ollas con orificio estos se las elaborada, clavo y este era usado como rallador, olleta, la bala, machacador de piedra, tabla de madera, fogón de madera, fogón de piedras.	Cuenco, rallador, Rallador zoomorfo, Vasija Globular, los recipientes como el caparazón de las conchas, Chalo.	Molino, olleta, la bala, machacador de piedra, los recipientes como el caparazón de las conchas, Chalo.	Conchas, chalo, calabazo mate, fogón, mortero, bala, vasija de arcilla es usada para el fermento de chicha o champús.

Nota: Datos de las personas entrevistadas del cantón de Esmeraldas.

Tabla 21

Matriz de fuentes bibliográficas

Nombre artículo/ autor año	Teoría usada postulados clave	Objetivo de la investigación	Variables usadas	Definición y conceptos de las variables /dimensiones	Encuestados/ participantes	Instrumentos usados/escala de medida	Resultados clave	Limitaciones	URL
(Enciclopedia del sabor afroecuatoriana, Vicariato Apostólico de Esmeraldas, 2009)	Historia afroecuatoriana	Estudiar la historia, sabores y los aportes culturales afroecuatorianos.	Cocina africana, aportes culturales, afroecuatoriano.	La llegada de los primeros africanos al Ecuador significa describir acontecimientos y de historia y buenos aportes hacia el pueblo ecuatoriano.	Se realizó una investigación con historiadores y libros estos fueron la fuente principal para la redacción de la llegada de los africanos a Ecuador, donde se incluyen su historia, costumbres y aportes a la cocina.	La conservación de patrimonio esta enlazado a las nuevas técnicas y tendencias gastronómicas, donde la valoración del patrimonio debe quedar intacta a las nuevas generaciones.	La llegada de los africanos tiene una gran influencia en América con respecto a sus aportes en la cultura, tradiciones y técnicas culinarias al Ecuador.	Para futuras investigaciones se debe mostrar la evolución y el desarrollo de la cocina afrodescendiente y enfocar los elementos o productos africanos que potencien las preparaciones tradicionales para no olvidar un plato tradicional.	https://acortar.link/gd3Fo6
Apuntes sobre la historia de los afrodescendientes en el Ecuador.(s,f)	Historia afrodescendiente	Determinar los apuntes de la historia afrodescendiente y su aporte en el Ecuador.	Afrodescendiente, historia.	La historia afrodescendiente ha sido constituida como un instrumento eficaz de la explotación, enajenación y sometimiento a los pueblos explotados y esclavizados.	Se realizó un análisis mediante la búsqueda de información en artículos de forma nacional e internacional al caso práctico de (Sánchez, J) del pueblo africano y su historia.	Uso de las diferentes fuentes bibliográficas, con el análisis y observación de distintas informaciones.	La conservación del patrimonio intangible se encuentra enlazada a la cultura y tradiciones de dicho pueblo o lugar.	Diagnóstico de la problemática afroecuatoriana y Propuestas de Acciones Prioritarias.	https://proteccionderechosquito.gov.ec/adjuntos/grupos/afroEcuatorianos/5_Diagnostico_problemativa_BID.pdf
(Genetic ancestry and ethnic identity in Ecuador. Nagar, Conley et al.2021)	Identificar la identidad cultural en Ecuador.	Analizar la ascendencia genética e identidad étnica en el Ecuador.	Cultura Ecuatoriana	Este hallazgo subraya la medida en que los grupos étnicos identidad en Ecuador puede servir como un marcador de cultura compartida en lugar de ascendencia común.	Aportes sobre la identificación de la identidad cultural del Ecuador.	El alcance de las contribuciones ancestrales y la presencia de los afroecuatorianos en Esmeraldas data de 1553. (Nagar Conley, 2021)	En Ecuador existe varias culturas de distintas provincias, En la cual este data las culturas afrodescendientes que se encuentran en el país.	Se debe que desarrollar una investigación a profundo para identificar la identidad cultural.	file:///C:/Users/Usuario1/Desktop/OCTAVO%20SEMESTRE/LIBRO%20-%20ART%20C3%20DCU%20-%20TESIS/S2666247721000312.pdf
Estudios sobre afrodescendientes en Centroamérica. (2017)	La llegada de los afrodescendientes al territorio de Centroamérica.	Analizar la llegada de los afrodescendientes y los procesos sociales, políticos y culturales contemporáneos en Centroamérica.	Afrodescendientes, Centroamérica, garífuna.	Los afrodescendientes y su llegada a Centroamérica consigo trajeron una mezcla de culturas y aportes muy importante a muchos países americanos.	Uso de historiadores para la investigación de hallazgo de la llegada de los afrodescendientes en Centroamérica y sus aportes.	Se realizó una búsqueda mediante la información disponible a nivel internacional y nacional evidenciado en el caso práctico de (Agudelo,C. 2017). Uso de artículo.	Llegada de los afrodescendientes a Centroamérica y sus aportes a los diferentes países.	Las perspectivas futuras deberían incluir en la actualidad las técnicas ancestrales tanto en productos como en métodos de preparación de los alimentos.	https://www.redalyc.org/journal/396/39654308009/html/
El Pueblo Afrodescendiente en el Ecuador. (2012)	El pueblo afrodescendiente en el Ecuador.	Investigar el pueblo afrodescendiente en el Ecuador y su contribución en la exclusión y la resistencia.	Pueblo, afrodescendiente.	El pueblo afrodescendiente fue una raza discriminada, marginada por muchos años.	Los aportes más importantes es la investigación y uso de fuentes que aportan información viable a la búsqueda de un problema muy vigente aún en la actualidad.	Se realizó una investigación donde el principal problema es la esclavitud, opresión por ser un pueblo afrodescendiente en el año 2010 las encuestas botaron que el Ecuador tiene 42.01% de población	La vigencia de la discriminación cotidiana que vive el pueblo afrodescendiente del Ecuador.	La libertad y resistencia le permite a las costas de esmeraldas contribuir un aporte muy fundamental a sus cultura y tradiciones que aún siguen intactas.	https://www.corteidh.or.cr/tablas/28697.pdf

						afrodescendiente (Astaíza, M. 2012).			
El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. Torres, G. (2006).	Los elementos patrimoniales y lo referentes a la identidad cultural de un país.	Evaluar la gastronomía nacional y los elementos patrimoniales con referencia a la identidad cultural de una nación.	Patrimonio, la cocina étnica, alimentación	El patrimonio es entendido por el conjunto de bienes materias, espirituales y simbólicos creados por una sociedad a largo plazo.	El hallazgo de una investigación y los aportes alimentarios de una etnia se realizó por medio de fuentes bibliográficas y medios confiables que fue una investigación de campo.	Dice (Torres, G. 2006) que por medio de una investigación los alimentos o la cocina de un pueblo es el patrimonio cultural a pesar de su intangibilidad, también existe el patrimonio tangible complementario a dicha actividades.	La cocina está relacionada con la alimentación que es culturalmente constituidas por técnicas y métodos de cada región hace mucho tiempo atrás.	La elección de determinados alimentos forma la preparación culturalmente forman la preparación y distribución de una variedad de sabores y texturas en el paladar.	https://elibro.net/es/ereader/utnorte/9490?page=1 .
Investigación de la cocina ancestral ecuatoriana en la comunidad tolita, cayapa de los cantones san lorenzo y eloy alfaro de la provincia de esmeraldas, y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda. (2013)	La cocina ancestral ecuatoriana en la provincia de esmeraldas como medio de salvaguardar lo gastronómico.	Identificar las oportunidades de la cocina ancestral ecuatoriana salvaguardando lo gastronómico de la provincia de esmeraldas de sus comunidades y cantones.	Cocina ancestral, salvaguardar, Gastronómico.	En las comunidades existentes cantones, con la finalidad de seleccionar y describir la situación Política, Social, Cultural y Económica de las comunidades escogidas.	El uso de fuentes bibliográfica aportó una buena información en la búsqueda de los nuevos aportes e historia afrodescendiente en el ecuador especialmente en esmeraldas y pueblos afrodescendientes.	(Gualotuña, D. 2013) Dice que esmeraldas posee un legado ancestral culinario como los ensumacaos, los chuzos, rellenas, panda de pescado, refrito de concha y que la falta de incentivos, de promoción, ha ocasionado que la gente haya dejado de continuar preparando a la manera de sus antepasados.	La autenticidad patrimonial es una de las fuentes primordial para la identidad de una cultura, pueblo o nación.	Para investigaciones futura debe quedar claro que la cocina popular es referirse a un fenómeno cultural que está en constante cambio pero que posee la riqueza de tradición, que se va transmitiendo de generación en generación.	http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13129/1/52930_1.pdf
(Mikuna, Tapia, E. 2021)	Cocina tradicional ecuatoriana	Identificar la cocina tradicional esmeraldeña, y que elaboraciones son las más consumidas en la zona.	Cocina esmeraldeña	Esmeraldas es destacada por la variedad y sabores que hay en cada preparación.	Con el aporte de fuentes bibliográficas se verifico que existen datos sobre la cocina Esmeraldeña.	Se realizó una investigación en el cual se analizó la llegada de los afrodescendientes, y gracias a ello también existió una influencia en la cocina esmeraldeña por obtener nuevas técnicas y alimentos traídos de África. (Tapia, E. 2021)	La llegada de los pobladores traídos como esclavos trajo nuevas visiones y técnicas gastronómicas, estos pueblos se asentaron principalmente en Esmeraldas y el Valle del chota.	Para futuras investigaciones debe analizar diferentes aportes de distintos autores para identificar la llegada de los africanos a Ecuador, y que alimentos fueron introducidos.	https://acortar.link/KYTEj4
J. KI-ZERBO. (Editorial Tecnos, S. A)	Historia general de África	Analizar la historia general de África y la metodología de la prehistoria africana.	Historia, África	La historia africana durante mucho tiempo, las expresiones de la creatividad de los descendientes de africanos en América habían sido aisladas por ciertos historiadores.	Con la ayuda de la UNESCO se recopiló información importante sobre la historia de África, la cual, abarca su política, cultura y economía.	Por medio de la UNESCO la Historia General de África sea ampliamente difundida, en numerosas lenguas, y sirva de base a la elaboración de fuentes bibliográficas.	Es importante tener claro que la conservación del patrimonio esta enlazada al conocimiento de antiguas y nuevas creencias y tradiciones de diferentes culturas.	Las futuras fuentes bibliográficas que desarrollan la historia africana se basan en el conocimiento y el desenlace elementos o productos e historias que puedan potenciar una cultura para no olvidar las tradiciones de cada pueblo.	https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000184325
Alimentación y hábitos alimentarios de la población en la Zona 1 del Ecuador:	El origen de la cultura africano	Determinar el origen de la cultura afroecuatoriana en los hábitos alimentarios y las aportaciones a la	Hábitos alimentarios, identidad cultural,	Todas las provincias están caracterizadas por su diversidad étnica, climática, agrícola y	Por medio de este artículo acciones y las tendencias servirán para fortalecer aquellas	Por medio de este artículo se entiende que la mayor parte de la gastronomía hoy sigue vigente en	Las aportaciones de diferentes autores son esenciales para entender como están	Para investigaciones futuras, es indispensable relacionar la	https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/NUTR_COMUN_4_2015_Sarmiento.pdf

aportaciones a la identidad cultural andina y de América Latina (Ismael, S. 2015)		identidad cultural andina y americana.	aportaciones, población	ganadera, en las que confluyen, principalmente, aportaciones culinarias de las herencias indígenas, españolas y africanas.	prácticas alimentarias y culinarias ancestrales.	Ecuador está estrechamente relacionada con las manifestaciones culinarias ancestrales, nativas, africanas y criollas, por ello esto forma parte de la herencia cultural.	relacionadas las manifestaciones culturales en el Ecuador.	conjunción gastronómica e implementar nuevos casos de estudio que impliquen la llegada de a los afrodescendientes al ecuador.	
--	--	--	-------------------------	--	--	--	--	---	--

Tabla 22*Información de personas entrevistados*

Nro.	Cargo	Nombre y Apellido	C.I:	Cantón
1.	Director de la Cultura	Aquiles Arismendi Días	080051065-3	Esmeraldas
2.	Lcdo. Antropología	Pablo Minda	170709257-1	Esmeraldas
3.	Lcdo. Turismo	Marcelo Santana	080259204-8	Esmeraldas
4.	Lcda. Turismo	Nancy Mera	172018813-3	Esmeraldas
5.	Lcda. Turismo	Black Solís Cecilia	171324028-9	Esmeraldas
6.	Lcdo. Turismo	Luvín Oviedo	080081387-5	Esmeraldas
7.	Lcdo. Sociología	Gabriel Porozo	080337598-9	Esmeraldas
8.	Chef	Ángel Barcia	080416057-0	Esmeraldas
9.	Cocinera	Agueda Caicedo	080287950-2	Esmeraldas
10.	Cocinero	Daniel Arroyo	082462900-1	Esmeraldas

Tabla 23*Utensilios del cantón de Esmeraldas*

Utensilios del cantón de Esmeraldas



a) Bala barbona



b) Fogón



c) Batea



d) Mate



e) Rallador



f) Trampa de pesca



g) Cuenco o mortero de piedra



h) Molino

Nota: Utensilios usado por los habitantes del cantón de Esmeraldas. Fuente: (Museo Central de Esmerald

