



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE POSGRADO**  
**MAESTRÍA EN GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS**

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR**

**TEMA:**

**“INFLUENCIA DE LA CULTURA MONTUBIA MANABITA EN LA  
COCINA LAMANENSE COMO APORTE PARA EL DESARROLLO  
TURÍSTICO DEL CANTÓN”**

|                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Trabajo de titulación previo a la obtención del título en<br/>Magister en Gestión de Empresas Turísticas</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Línea de investigación:** Gestión, producción, productividad, innovación y desarrollo socioeconómico

**AUTOR:**

Mario Estuardo Cartagena Herrera

**DIRECTOR:**

MSc. Francisco Xavier Guevara Aroca

**Ibarra – Ecuador 2025**



# 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           |                                  |                        |            |
|-----------------------------|----------------------------------|------------------------|------------|
| <b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b> | 1710203868                       |                        |            |
| <b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b> | Cartagena Herrera Mario Estuardo |                        |            |
| <b>DIRECCIÓN:</b>           | Av. De la Prensa, Quito          |                        |            |
| <b>EMAIL:</b>               | nacional42@hotmail.com           |                        |            |
| <b>TELÉFONO FIJO:</b>       |                                  | <b>TELÉFONO MÓVIL:</b> | 0968706962 |

| DATOS DE LA OBRA               |                                                                                                                        |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TÍTULO:</b>                 | INFLUENCIA DE LA CULTURA MONTUBIA MANABITA EN LA COCINA LAMANENSE COMO APOORTE PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN |
| <b>AUTOR (ES):</b>             | Mario Estuardo Cartagena Herrera                                                                                       |
| <b>FECHA: DD/MM/AAAA</b>       | 23/10/2025                                                                                                             |
| SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO    |                                                                                                                        |
| <b>PROGRAMA:</b>               | <input type="checkbox"/> PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO                                         |
| <b>TITULO POR EL QUE OPTA:</b> | Magister en Gestión de Empresas Turísticas                                                                             |
| <b>ASESOR /DIRECTOR:</b>       | MSC. Tuli Aracelli García Arciniegas<br>MSC. Francisco Xavier Guevara Aroca                                            |

#### 2. CONSTANCIAS

El autor (es) manifiesta (n) 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 es

(son) el (los) titular (es) de los derechos patrimoniales, por lo que asume (n) la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá (n) en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 25 días del mes de noviembre de 2025.

**EL AUTOR:**



Nombre: Mario Estuardo Cartagena Herrera



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
 Acreditada Resolución Nro. 173-SE-33-CACES-2020  
**FACULTAD DE POSGRADO**



Ibarra, 7 agosto 2025

Dra.  
 Lucía Yépez  
**DECANA FACULTAD DE POSGRADO**

**ASUNTO:** Conformidad con el documento final

Señor(a) Decano(a):

Nos permitimos informar a usted que, revisado el Trabajo final de Grado “Influencia de la Cultura Montubia Manabita en la Cocina Lamanence como Aporte para el Desarrollo Turístico del Cantón” del maestrante Mario Estuardo Cartagena Herrera, de la Maestría en Gestión de Empresas Turísticas, certificamos que han sido acogidas y satisfechas todas las observaciones realizadas.

Atentamente,

|          | <b>Apellidos y Nombres</b>           | <b>Firma</b>                                                                                                                                                                                                                         |
|----------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Director | MSc. Francisco Xavier Guevara Aroca  | FRANCISCO<br>XAVIER GUEVARA<br>AROCA<br> Firmado digitalmente por<br>FRANCISCO XAVIER GUEVARA<br>AROCA<br>Fecha: 2025.08.07 15:18:47<br>-05'00' |
| Asesor   | MSc. Tuli Aracelly García Arciniegas |  Firmado electrónicamente por:<br>TULI ARACELLY<br>GARCIA ARCINIEGAS<br>Validez Electrónica con FirmADIC                                         |

## **DEDICATORIA**

Dedico esta tesis, en primer lugar, a Dios, por haberme dado la sabiduría, la fuerza y el coraje necesarios para completar este importante logro en mi vida profesional.

A mi querida familia, cuyo apoyo incondicional ha sido el motor que me impulsó a seguir adelante. A mis padres, por inculcarme los valores de la perseverancia y el esfuerzo; a mi pareja e hijos, por su amor, paciencia y comprensión, especialmente en los momentos más difíciles de este proceso.

Dedico este trabajo también a mis estudiantes de gastronomía, quienes día a día me inspiran a continuar aprendiendo y explorando nuevas formas de transmitir el conocimiento. Su entusiasmo y curiosidad han sido una fuente constante de motivación.

Finalmente, dedico esta tesis a todos aquellos que, de una u otra manera, me acompañaron en este camino académico. Su apoyo y confianza en mis capacidades me permitieron llegar hasta aquí.

Mario Estuardo Cartagena Herrera

## **AGRADECIMIENTOS**

A lo largo de la realización de esta tesis, han sido muchas las personas que, con su apoyo y conocimiento, contribuyeron de manera significativa a la culminación de este trabajo.

En primer lugar, agradezco profundamente a Dios por darme la fortaleza, la paciencia y la dedicación necesarias para concluir este proceso. A mi familia, por su incondicional amor, apoyo y comprensión durante todo este camino académico; su presencia ha sido fundamental para alcanzar este logro.

Quiero expresar mi gratitud a mis tutores y docentes de la maestría, quienes, con su guía, conocimientos y valiosos consejos, me brindaron las herramientas necesarias para abordar con éxito esta investigación. En especial, agradezco a mi director de tesis, cuyo apoyo y orientación fueron determinantes en cada etapa del proceso.

Asimismo, extiendo mi agradecimiento a mis colegas y estudiantes de la carrera de gastronomía, quienes, con su entusiasmo y colaboración, me motivaron a seguir adelante y a profundizar en el campo de la innovación culinaria.

Finalmente, quiero reconocer a las instituciones que brindaron su colaboración y facilitaron el acceso a la información necesaria para la elaboración de este trabajo. Su contribución ha sido clave para el desarrollo de esta investigación.

A todos, mi más sincero agradecimiento.

Mario Estuardo Cartagena Herrera

## ÍNDICE DE CONTENIDO

|                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|
| DEDICATORIA .....                                             | v    |
| AGRADECIMIENTOS.....                                          | vi   |
| RESUMEN.....                                                  | xi   |
| ABSTRACT .....                                                | xiii |
| CAPÍTULO I: EL PROBLEMA DE INVESTIGACION .....                | 1    |
| 1.1 Contextualización del problema .....                      | 1    |
| 1.2 Formulación del problema.....                             | 2    |
| 1.2.1 Pregunta de Investigación.....                          | 3    |
| 1.2.2 Explicación de la Pregunta .....                        | 3    |
| 1.3 Antecedentes.....                                         | 4    |
| 1.4 Objetivos.....                                            | 5    |
| 1.4.1 Objetivo general .....                                  | 5    |
| 1.4.2 Objetivos específicos.....                              | 5    |
| 1.5 Justificación.....                                        | 5    |
| CAPÍTULO II. MARCO REFERENCIAL.....                           | 7    |
| 2.1. Marco Teórico.....                                       | 7    |
| 2.1.1. Cultura gastronómica.....                              | 7    |
| 2.1.2. La cocina manaba .....                                 | 10   |
| 2.1.3. Técnicas, utensilios, menaje de la cocina manaba ..... | 14   |
| 2.1.4. Turismo gastronómico .....                             | 16   |
| 2.2. Marco conceptual .....                                   | 17   |
| 2.2.1. Cocina e historia .....                                | 17   |
| 2.2.2. Gastronomía .....                                      | 18   |
| 2.2.3. Cocina Ecuatoriana.....                                | 18   |
| 2.2.4. Cocina tradicional.....                                | 19   |

|                                                                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2.2.5. Cocina costeña.....                                                                                  | 19 |
| 2.2.6. Cocina creativa y de autor .....                                                                     | 20 |
| 2.2.7. Innovación culinaria .....                                                                           | 22 |
| 2.3. Marco legal.....                                                                                       | 22 |
| CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO .....                                                                      | 25 |
| 3.1. Enfoque metodológico.....                                                                              | 25 |
| 3.2. Tipo de investigación.....                                                                             | 25 |
| 3.2.1. Investigación descriptiva .....                                                                      | 25 |
| 3.2.2. Investigación exploratoria .....                                                                     | 25 |
| 3.3. Área de estudio .....                                                                                  | 26 |
| 3.4. Población y muestra .....                                                                              | 26 |
| 3.5. Técnica e instrumentos de recolección de datos.....                                                    | 27 |
| 3.5.1. Encuesta y cuestionario .....                                                                        | 27 |
| 3.5.2. Entrevistas .....                                                                                    | 27 |
| 3.5.3. Desarrollo del catálogo gastronómico .....                                                           | 28 |
| 3.6. Descripción de la metodología .....                                                                    | 28 |
| 3.6.1. Encuestas .....                                                                                      | 28 |
| 3.6.2. Entrevistas .....                                                                                    | 29 |
| 3.6.3. Desarrollo del catálogo gastronómico .....                                                           | 30 |
| 3.7. Análisis de datos.....                                                                                 | 30 |
| CAPITULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....                                                                    | 31 |
| 4.1. Análisis y resultados de la encuesta. ....                                                             | 31 |
| 4.2. Importancia de la influencia montubia en la gastronomía del cantón La Maná.....                        | 37 |
| 4.3. Análisis y resultados de las entrevistas. ....                                                         | 37 |
| 4.3.1. Matriz de respuestas de las entrevistas para los residentes del cantón La Maná .....                 | 38 |
| 4.3.2. Matriz de respuestas de las entrevistas para los dueños de locales de comida del cantón La Maná..... | 41 |

|                                                                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 4.3.3. Matriz de respuestas de las encuestas para los Chefs profesionales, Docentes del Instituto Tecnológico LA MANÁ.....  | 43 |
| CAPITULO V: CATÁLOGO GASTRONÓMICO.....                                                                                      | 45 |
| 5.1. Reconocimiento de los diferentes procesos y técnicas de la cocina montubia como aporte a la gastronomía lamanense..... | 45 |
| 5.2. Aplicación de las técnicas estudiadas en transformaciones gastronómicas aplicadas mediante fichas culinarias .....     | 46 |
| 5.2.1. Bollo de Chanco .....                                                                                                | 47 |
| 5.2.2. Tonga de Gallina.....                                                                                                | 48 |
| 5.2.3. Cazuela de pescado.....                                                                                              | 49 |
| 5.2.4. Viche de camarón .....                                                                                               | 50 |
| 5.3. Elaboración del Catálogo gastronómico.....                                                                             | 51 |
| 6. CONCLUSIONES .....                                                                                                       | 51 |
| 7. RECOMENDACIONES.....                                                                                                     | 52 |
| 8. REFERENCIAS.....                                                                                                         | 53 |
| 9. ANEXOS .....                                                                                                             | 57 |
| 9.1. Cuestionario Utilizado para la encuesta .....                                                                          | 57 |
| 9.2. Captura de la Encuesta Online .....                                                                                    | 59 |
| 9.3. Fichas para las entrevistas .....                                                                                      | 59 |
| 9.4. Base de datos de las encuestas.....                                                                                    | 65 |
| 9.5. Entrevistas individuales.....                                                                                          | 65 |
| 9.6. Guion de las entrevistas.....                                                                                          | 84 |

## ÍNDICE DE TABLAS

|                                                                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tabla 1.</b> <i>La cocina manaba</i> .....                                                                                      | 14 |
| <b>Tabla 2.</b> <i>Técnicas culinarias, influencia histórica.</i> .....                                                            | 15 |
| <b>Tabla 3.</b> <i>Cocina Costeña</i> .....                                                                                        | 20 |
| <b>Tabla 4.</b> <i>Referencias importantes cocina creativa y de autor.</i> .....                                                   | 21 |
| <b>Tabla 5.</b> <i>Grupos de Entrevistados</i> .....                                                                               | 28 |
| <b>Tabla 6.</b> <i>Años de resistencia en el cantón La Maná.</i> .....                                                             | 31 |
| <b>Tabla 7.</b> <i>Nivel de conocimiento de la Cultura Montubia Manabita.</i> .....                                                | 31 |
| <b>Tabla 8.</b> <i>Frecuencia de participación en festividades y actividades montubias en La Maná.</i> .....                       | 32 |
| <b>Tabla 9.</b> <i>Elementos representativos de la Cultura Montubia en La Maná.</i> .....                                          | 32 |
| <b>Tabla 10.</b> <i>Frecuencia de consumo de platos montubios en La Maná.</i> .....                                                | 33 |
| <b>Tabla 11.</b> <i>Preferencia por platos montubios en La Maná.</i> .....                                                         | 33 |
| <b>Tabla 12.</b> <i>Percepción sobre la influencia de la Cocina Montubia Manabita en La Maná.</i> .....                            | 34 |
| <b>Tabla 13.</b> <i>Ingredientes más utilizados en la Cocina Montubia y su presencia en La Maná.</i> .....                         | 34 |
| <b>Tabla 14.</b> <i>Interés de las nuevas generaciones en la preservación de la Cocina Montubia Manabita.</i> .....                | 35 |
| <b>Tabla 15.</b> <i>Estrategias para promover la Cocina Montubia Manabita en La Maná.</i> .....                                    | 35 |
| <b>Tabla 16.</b> <i>Interés en aprender a preparar platos montubios.</i> .....                                                     | 36 |
| <b>Tabla 17.</b> <i>Importancia de la preservación de la Cocina Montubia Manabita para la identidad cultural de La Maná.</i> ..... | 36 |
| <b>Tabla 18.</b> <i>Percepción y conocimientos gastronómicos de los residentes de La Maná.</i> .....                               | 38 |
| <b>Tabla 19.</b> <i>Perspectiva de los dueños de locales sobre la gastronomía montubia en La Maná.</i> .....                       | 41 |
| <b>Tabla 20.</b> <i>Opinión de chefs y docentes sobre la influencia de la gastronomía montubia en La Maná.</i> .....               | 43 |
| <b>Tabla 21.</b> <i>Ficha culinaria del Bollo de chanco.</i> .....                                                                 | 47 |
| <b>Tabla 22.</b> <i>Ficha culinaria de la Tonga de gallina.</i> .....                                                              | 48 |
| <b>Tabla 23.</b> <i>Ficha culinaria de la cazuela de pescado.</i> .....                                                            | 49 |
| <b>Tabla 24.</b> <i>Ficha culinaria de viche de camarón.</i> .....                                                                 | 50 |

## ÍNDICE DE FIGURAS

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Figura 1.</b> <i>Área de estudio.</i> .....                                 | 26 |
| <b>Figura 14.</b> <i>QR para acceder al Catálogo Gastronómico Online</i> ..... | 51 |

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

**FACULTAD DE POSGRADO**

**PROGRAMA DE MAESTRÍA EN GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS**

**INFLUENCIA DE LA CULTURA MONTUBIA MANABITA EN LA COCINA  
LAMANENSE COMO APOORTE PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL  
CANTÓN**

**Autor:** Mario Estuardo Cartagena Herrera

**Director:** Nombre completo del director

**Año:** 2025

**RESUMEN**

La gastronomía es una de las principales expresiones culturales de una sociedad, y en Ecuador, la cocina montubia ha sido un pilar fundamental en la identidad culinaria de diversas regiones. En este contexto, el cantón La Maná, ubicado en la provincia de Cotopaxi, presenta una fuerte influencia de la gastronomía montubia manabita debido a la migración y al intercambio cultural. Sin embargo, a pesar de la presencia de ingredientes y técnicas tradicionales en la cocina lamanense, su reconocimiento dentro del patrimonio gastronómico local es limitado, lo que ha generado la necesidad de identificar estrategias que permitan su valorización y posicionamiento dentro del turismo gastronómico. Esta investigación tuvo como objetivo determinar la influencia de la cultura montubia manabita en la cocina lamanense como un aporte al desarrollo turístico del cantón. Para ello, se realizaron encuestas dirigidas a habitantes de La Maná, así como entrevistas a chefs y dueños de locales gastronómicos, con el fin de analizar la integración de procesos, ingredientes y técnicas culinarias tradicionales en la cocina local. Los resultados reflejaron que, si bien los platos típicos de La Maná contienen ingredientes y métodos de cocción propios de la cocina montubia, la población no siempre los asocia con esta cultura. Se identificaron técnicas culinarias como los envueltos en hojas de plátano, el ahumado y el uso del horno manaba, las cuales han sido preservadas, pero enfrentan desafíos debido a la falta de promoción y documentación. Como parte de la propuesta de preservación y difusión de esta herencia culinaria, se elaboró un catálogo gastronómico que documenta y visibiliza las recetas más representativas, incluyendo platos como el bollo de chanco, la tonga de gallina, la cazuela de pescado y el viche de camarón. Este material se presenta como una herramienta clave para la educación, el rescate cultural y la promoción del turismo gastronómico en el cantón, la investigación evidenció que la cocina montubia ha influido en la gastronomía lamanense, pero

su reconocimiento y promoción requieren estrategias adicionales. La implementación de acciones como festivales gastronómicos, apoyo a restaurantes tradicionales y programas educativos permitirá fortalecer su valoración y consolidar a La Maná como un destino gastronómico de referencia.

**Palabras clave:** Montubia, Promoción, Identidad, Técnicas, Gastronomía.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

**FACULTAD DE POSGRADO**

**PROGRAMA DE MAESTRÍA EN GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS**

**INFLUENCIA DE LA CULTURA MONTUBIA MANABITA EN LA COCINA  
LAMANENSE COMO APOORTE PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL  
CANTÓN**

**Autor:** Mario Estuardo Cartagena Herrera

**Director:** MSc. Francisco Xavier Guevara Aroca

**Año:** 2025

**ABSTRACT**

Gastronomy is one of the main cultural expressions of a society, and in Ecuador, Montubia cuisine has been a fundamental pillar in the culinary identity of various regions. In this context, the canton of La Maná, located in the province of Cotopaxi, shows a strong influence of Manabí's Montubia gastronomy due to migration and cultural exchange. However, despite the presence of traditional ingredients and techniques in Lamanense cuisine, its recognition within the local gastronomic heritage remains limited, highlighting the need for strategies to enhance its value and position it within gastronomic tourism. This research aimed to determine the influence of Montubia culture on Lamanense cuisine as a contribution to the tourist development of the canton. To achieve this, surveys were conducted with the inhabitants of La Maná, as well as interviews with chefs and restaurant owners, to analyze the integration of traditional processes, ingredients, and culinary techniques into local cuisine. The results showed that, although typical dishes in La Maná contain ingredients and cooking methods from Montubia cuisine, the population does not always associate them with this culture. Culinary techniques such as wrapping in plantain leaves, smoking, and the use of the Manaba oven have been preserved but face challenges due to a lack of promotion and documentation. As part of the efforts to preserve and promote this culinary heritage, a gastronomic catalog was created to document and highlight the most representative recipes, including bollo de chanco, tonga de gallina, cazuela de pescado, and viche de camarón. This material serves as a key tool for education, cultural preservation, and the promotion of gastronomic tourism in the canton, the study confirmed that Montubia cuisine has influenced Lamanense gastronomy, but its recognition and promotion require additional strategies. Actions such as gastronomic festivals,

support for traditional restaurants, and educational programs will help strengthen its value and establish La Maná as a leading gastronomic destination.

**Keywords:** Montubia, promotion, identity, techniques, gastronomy.

## **CAPÍTULO I: EL PROBLEMA DE INVESTIGACION**

### **1.1 Contextualización del problema**

La gastronomía representa una de las principales expresiones culturales de una sociedad, convirtiéndose en un elemento representativo que fortalece la memoria colectiva y promueve el turismo gastronómico como un motor de desarrollo económico y social. Según Hall y Mitchell (2005), “la cocina tradicional no solo es un reflejo de la historia y los valores de una comunidad, sino que también se configura como un atractivo turístico que fomenta el intercambio cultural y la diversificación de las economías locales” (p. 12). En este sentido, diversas regiones han logrado consolidarse como destinos turísticos gracias a la puesta en valor de sus tradiciones culinarias, generando un impacto significativo en la sostenibilidad y competitividad de sus territorios (Hjalager & Richards, 2002).

Ecuador, como país megadiverso, posee una riqueza gastronómica que se fundamenta en la interacción de diversos grupos culturales y geográficos, donde cada región ha desarrollado un acervo culinario propio. La provincia de Manabí, reconocida por su herencia montubia, ha forjado una cocina que trasciende lo meramente alimenticio para convertirse en un símbolo de identidad y resistencia cultural. Sin embargo, a pesar del valor de esta gastronomía, su potencial como atractivo turístico no ha sido completamente explotado dentro de las estrategias de desarrollo del sector.

El cantón La Maná, ubicado en la provincia de Cotopaxi, ha recibido una fuerte influencia de la gastronomía montubia manabita. La presencia de ingredientes y técnicas culinarias montubias en la cocina lamanense refleja una fuerte interacción. No obstante, aunque La Maná posee un patrimonio gastronómico enriquecido por la cultura montubia, su potencial como destino turístico sigue sin ser plenamente aprovechado.

La cultura y tradición lamanense se erige como un ejemplo de conservación de la tradición culinaria montubia. Este territorio ha mantenido intactas sus recetas ancestrales y su modo de producción agrícola, lo que le otorga un valor diferencial dentro del turismo gastronómico. No obstante, su aprovechamiento como destino turístico sigue siendo limitado debido a la falta de infraestructura, la escasa capacitación de los actores locales en turismo y la inexistencia de circuitos gastronómicos estructurados.

Según Pérez y Montalvo (2022),

“el turismo gastronómico requiere de una planificación estratégica que involucre a los productores, cocineros y comerciantes locales en la creación de experiencias auténticas para los visitantes, destacando los saberes culinarios y las particularidades del territorio” (p. 102).

En este sentido, la cocina lamanense tiene el potencial de convertirse en un atractivo turístico que contribuya al desarrollo socioeconómico del cantón La Maná, fortaleciendo su identidad cultural a través de la gastronomía. Para ello, es fundamental diseñar estrategias de puesta en valor, promoción y comercialización de su oferta gastronómica, con el fin de integrarla en los circuitos turísticos provinciales y nacionales.

A pesar del rico patrimonio gastronómico que posee la cultura montubia manabita y su influencia en La Maná, su impacto en el desarrollo turístico del cantón sigue siendo limitado. Existen diversas barreras que dificultan su consolidación como un atractivo turístico, tales como la escasa promoción, la falta de infraestructura adecuada y la ausencia de políticas públicas orientadas a su fortalecimiento. En este contexto, la presente investigación se plantea la siguiente pregunta:

¿Cómo ha influido la cultura montubia manabita en la cocina Lamanense y qué estrategias pueden implementarse para su valorización y posicionamiento dentro del turismo gastronómico del cantón La Maná?

Este estudio busca no solo evidenciar la relevancia de la cocina montubia dentro del turismo, sino también proponer mecanismos que permitan su valorización y posicionamiento en el mercado turístico. Al analizar la interrelación entre identidad, tradición culinaria y desarrollo turístico, se pretende contribuir al fortalecimiento del turismo gastronómico en La Maná, generando un impacto positivo en la comunidad local.

## **1.2 Formulación del problema**

La gastronomía es un elemento fundamental de la identidad cultural de los pueblos y, al mismo tiempo, una herramienta clave para el desarrollo turístico. En Ecuador, la cocina montubia manabita se ha consolidado como una de las más representativas del país debido a su riqueza de sabores, técnicas tradicionales y el uso de ingredientes autóctonos. A pesar de ello, su impacto dentro del turismo sigue siendo limitado debido a la falta de estrategias de promoción, infraestructura adecuada y políticas de valorización de su patrimonio culinario.

Actualmente, la identidad cultural está en riesgo de desaparecer debido a varios fenómenos sociales y políticos, producto de la globalización. La incidencia de costumbres extranjeras adoptadas por el mal uso de medios de comunicación y redes sociales influye negativamente. Además, la migración hacia otros lugares y países con tradiciones diferentes produce, en muchas ocasiones de forma inconsciente, un cambio cultural en la población de origen. Según Martínez (2019), “la globalización y la migración están transformando las identidades culturales locales de manera significativa” (Martínez, 2019, p. 45).

En este contexto, el cantón La Maná, ha mantenido una fuerte influencia de la cocina montubia manabita, reflejada en sus preparaciones tradicionales, técnicas culinarias y la herencia cultural transmitida a través de generaciones. Sin embargo, a pesar de esta riqueza gastronómica, su potencial como atractivo turístico no ha sido plenamente aprovechado. La falta de documentación sobre la evolución de su gastronomía y la ausencia de estrategias de promoción han impedido su integración en los circuitos gastronómicos nacionales y su reconocimiento como un destino culinario diferenciado.

Además, la gastronomía de La Maná, al igual que la ecuatoriana en general, es el resultado de una fusión de influencias culturales indígenas, hispanas y africanas, que han dado forma a platos emblemáticos preparados con productos esenciales como el maíz, el maní, el plátano y la yuca. Estas influencias han permitido que la cocina Lamanense incorpore elementos de la tradición montubia manabita, generando una oferta gastronómica con identidad propia. Sin embargo, esta identidad aún no ha sido suficientemente estudiada ni potenciada como una oportunidad para el turismo gastronómico.

Dado este contexto, surge la necesidad de investigar la influencia de la cultura montubia manabita en la cocina Lamanense y su aporte al desarrollo turístico del cantón La Maná. Comprender cómo se ha dado esta influencia y qué estrategias pueden implementarse para su valorización permitirá diseñar acciones que fortalezcan el turismo gastronómico en la zona, beneficiando a la comunidad y promoviendo la preservación de su identidad cultural.

### **1.2.1 Pregunta de Investigación**

¿Cómo ha influido la cultura montubia manabita en la cocina Lamanense y qué estrategias pueden implementarse para su valorización y posicionamiento dentro del turismo gastronómico del cantón La Maná?

### **1.2.2 Explicación de la Pregunta**

Esta pregunta aborda dos aspectos esenciales: en primer lugar, busca analizar de qué manera la cultura montubia manabita ha influido en la gastronomía Lamanense, considerando los ingredientes, técnicas culinarias y tradiciones que han sido adoptadas en la región. En segundo lugar, plantea la necesidad de identificar estrategias concretas para poner en valor esta tradición culinaria y fortalecer su presencia dentro del turismo gastronómico del cantón.

La pregunta está alineada con los antecedentes y objetivos de la investigación, ya que permite diagnosticar la importancia de la influencia montubia, reconocer los procesos culinarios característicos, aplicar técnicas en innovaciones gastronómicas y desarrollar un catálogo gastronómico que visibilice las recetas tradicionales que han trascendido en La Maná.

### 1.3 Antecedentes

Cuvi (2004) menciona que la base de la exquisita gastronomía en el cantón La Mana y en todo Ecuador incluye el arroz, la yuca, la papa, el plátano verde y el maíz. Estos ingredientes son fundamentales para la elaboración de preparaciones tradicionales como las tortillas de maíz, los muchines de yuca, las torrijas de choclo, los bolones de verde, los chifles, los bollos, la torta de camote, los sangos de verde y choclo, los llapingachos y los purés o molos. Esta diversidad de platos refleja la riqueza culinaria del país.

Además, Cuvi (2004) destaca que en la gastronomía ecuatoriana se observan rasgos indo-hispano-africanos en la elaboración de sus platos más representativos. Los refritos y el uso de lácteos son herencias españolas, mientras que el consumo de cerdo y aves de corral también proviene de la influencia hispana. De la tradición africana se adoptó el uso de especias intensas como el comino (*Cuminum cyminum*), la pimienta negra (*Piper nigrum*) y el achiote (*Bixa orellana*), las cuales aportan profundidad y carácter a los sabores locales. Por su parte, el campesinado ha preservado el consumo de fruta de pan (*Artocarpus altilis*), maíz (*Zea mays*), yuca (*Manihot esculenta*) y maní (*Arachis hypogaea*), además de la preparación de platos envueltos en hojas, como las humitas, bollos y tamales, que han perdurado como parte fundamental de la cocina ecuatoriana.

La combinación de estas influencias culturales ha dado lugar a una gastronomía diversa y rica en sabores. Cuvi (2004) explica que "la gastronomía de La Mana es un reflejo de la mezcla cultural que caracteriza a Ecuador", destacando cómo cada cultura ha aportado elementos únicos a la cocina local. Por ejemplo, las técnicas de preparación y los ingredientes utilizados son testimonio de esta fusión cultural.

En resumen, la gastronomía del cantón La Maná y de Ecuador en general, según Cuvi (2004), se caracteriza por una variedad de ingredientes y preparaciones que son resultado de influencias indo-hispanas-africanas. Estos elementos se reflejan no solo en los ingredientes, sino también en las técnicas culinarias y los sabores distintivos de los platos tradicionales ecuatorianos. Esta riqueza gastronómica es un testimonio de la diversidad cultural del país.

## **1.4 Objetivos**

### **1.4.1 Objetivo general**

Determinar la influencia de la cultura montubia en la cocina lamanense como aporte para el desarrollo turístico del cantón.

### **1.4.2 Objetivos específicos**

- Diagnosticar la importancia de la influencia montubia en la gastronomía del cantón La Maná.
- Reconocer los diferentes procesos y técnicas de la cocina montubia como aporte a la gastronomía Lamanense.
- Aplicar las técnicas estudiadas en transformaciones gastronómicas aplicadas.
- Diseñar un catálogo gastronómico que visibilice las principales recetas tradicionales de la cultura montubia manabita que han trascendido en el cantón La Maná.

## **1.5 Justificación**

La gastronomía del Ecuador, según Joffre (2018), es una de las más variadas a nivel mundial. Contiene una gran pluriculturalidad basada en sus regiones: costa, sierra, oriente e insular, las cuales combinan diferentes tipos de platillos con una sazón única. Esta diversidad culinaria impulsa el turismo de cada región y aporta al desarrollo económico y social del país. Joffre destaca que “la gastronomía ecuatoriana no solo es un deleite para los sentidos, sino también un motor económico” (Joffre, 2018, p. 23).

La cultura montubia es una parte crucial de la identidad histórico-gastronómica de la región costera del Ecuador. Su influencia se extiende a diferentes aspectos de la sociedad, incluyendo el turismo, la educación y el fortalecimiento de la identidad cultural. Es importante destacar que esta cultura es considerada un recurso y atractivo turístico en la provincia de Cotopaxi, La Maná. Su gastronomía y actividades agropecuarias han despertado un interés turístico y han contribuido a una nueva visión para la economía rural (Rodríguez, 2020).

Además, la cultura montubia se ha convertido en un tema relevante en la educación superior en Ecuador, cumpliendo con el mandato de la Constitución y el Plan de Desarrollo para el Nuevo Ecuador 2024-2025. Este plan establece en su Eje 2: Oportunidades y prosperidad, la importancia de promover la identidad cultural y el desarrollo territorial sostenible a través del fortalecimiento de las tradiciones y el patrimonio inmaterial del país (Secretaría Nacional de Planificación, 2024). En este contexto, sus costumbres gastronómicas están presentes en la mayoría de provincias, y sus procesos y técnicas aportan significativamente a la evolución gastronómica de cada región. En La Maná, la influencia de la

cultura montubia desempeña un papel crucial en el fortalecimiento de la identidad cultural y valores sociales de este cantón (Gómez, 2021).

Los montubios de la costa tropical, especialmente de Manabí, que han llegado a diferentes regiones del país, han compartido un conjunto de ideas, creencias, valores, hábitos, costumbres, normas, rituales y tradiciones que forman parte del patrimonio intangible del Ecuador. A través de las prácticas culinarias, se consolidan diversos conocimientos y se fusionan culturas. La transmisión de la cocina tradicional manabita dentro de las regiones serranas enriquece las tradiciones culturales a lo largo de las generaciones (Esquivel, 2021).

En resumen, la cultura montubia tiene una influencia significativa en diferentes aspectos de la sociedad, no solo en La Maná, sino en todo el país. Según Esquivel, “la falta de información sobre las tradiciones milenarias conduce a la disminución del interés por sostener este legado” (Esquivel, 2021, p. 67). Esto subraya la necesidad de preservar y promover las prácticas culturales y gastronómicas montubias para fortalecer la identidad nacional y regional.

## CAPÍTULO II. MARCO REFERENCIAL

### 2.1. Marco Teórico

Este marco referencial está enfocado en analizar la influencia de la cultura montubia manabita en la cocina lamanense, una tradición culinaria que se ha desarrollado en la región costera de Manabí, Ecuador. La cultura montubia, se caracteriza por sus costumbres rurales, su conexión con la tierra y su rica herencia cultural, la misma ha dejado una huella importante en la gastronomía local. A través de la preservación de técnicas ancestrales y el uso de ingredientes autóctonos, en este mismo contexto se puede mencionar que la cocina lamanense refleja no solo la historia y las tradiciones del pueblo manabita, sino también su adaptación a los cambios socioculturales a lo largo del tiempo. Esta investigación busca explorar cómo estos elementos culturales han moldeado y continúan influyendo en las prácticas culinarias de esta región, contribuyendo así a la identidad gastronómica de Manabí y al patrimonio cultural de Ecuador.

#### 2.1.1. Cultura gastronómica

Los autores Hidalgo & Rivadeneira (2023) sostienen que la gastronomía tradicional es un componente crucial para el fortalecimiento de la identidad cultural, especialmente en comunidades que buscan promover el desarrollo turístico. Los autores señalan que *"la gastronomía no solo preserva las costumbres culinarias ancestrales, sino que también actúa como un medio para transmitir el contenido cultural esencial de una comunidad"* (p. 34). En su estudio sobre la comunidad de Chilcapamba, argumentan que la integración de la cocina tradicional en actividades turísticas ayuda a consolidar una identidad cultural más robusta y a atraer visitantes interesados en experiencias auténticas.

Es por esta razón que este capítulo tiene como objetivo explorar la cultura gastronómica desde una perspectiva macro, meso y micro, analizando cómo se construye y desarrolla en distintos niveles de la sociedad, con el fin de comprender su impacto en las dinámicas sociales, económicas y turísticas.

Es así que la cultura gastronómica está estrechamente vinculada a la globalización y al fenómeno del turismo cultural. La gastronomía es un medio por el cual las naciones y regiones proyectan su identidad a nivel internacional. De acuerdo con Pérez & Morales (2021), *"la globalización ha permitido una mayor difusión de las tradiciones gastronómicas, pero al mismo tiempo ha impuesto retos en cuanto a la preservación de las identidades culinarias locales"* (p. 56).

En este sentido, la gastronomía se convierte en un recurso estratégico para los países en el mercado global, ya que puede ser una fuente de desarrollo económico a través del turismo

gastronómico (Molina & Serrano, 2022). La UNESCO ha reconocido la importancia de la gastronomía como parte del patrimonio cultural inmaterial, lo que ha fomentado la protección de prácticas culinarias tradicionales en varias regiones del mundo (García, 2022). Sin embargo, existe una preocupación por la estandarización de la comida y la pérdida de autenticidad debido a la comercialización masiva, lo que plantea un desafío para mantener el equilibrio entre la globalización y la preservación cultural.

A nivel meso, el estudio de la cultura gastronómica se enfoca en cómo las regiones y las comunidades preservan y transmiten sus prácticas culinarias tradicionales. En el caso de Manabí, Ecuador, la gastronomía regional es una herramienta clave para fortalecer la identidad local y promover el turismo (Pincay & Sancán, 2022). Los platos tradicionales no solo son parte de la vida cotidiana, sino que también forman parte de festividades y eventos que celebran la cultura regional.

Piedra (2023) sostiene que "la preservación de los ingredientes locales, como el maní en la cocina de Portoviejo, no solo fortalece la cultura montubia, sino que también impulsa el turismo gastronómico al atraer visitantes que buscan experiencias auténticas" (p. 19). Las comunidades locales juegan un papel crucial en la conservación de estas tradiciones, ya que son los guardianes de los conocimientos ancestrales transmitidos de generación en generación.

Además, las políticas públicas y las instituciones locales también tienen un rol fundamental en la protección y promoción de la gastronomía como patrimonio cultural. En muchas regiones, las estrategias de desarrollo turístico se basan en la promoción de la gastronomía como un atractivo principal, lo que genera un impacto económico significativo en las comunidades locales (Loor & Angulo, 2022).

Desde una perspectiva micro, la cultura gastronómica se manifiesta en las prácticas cotidianas de las personas, en cómo seleccionan, preparan y consumen los alimentos. A nivel individual y familiar, la gastronomía juega un rol crucial en la vida social, ya que las comidas son ocasiones para la interacción social y la transmisión de valores y costumbres.

Según Mendoza (2023), "el uso de ingredientes locales en las recetas tradicionales de San Plácido no solo es una práctica culinaria, sino también una forma de preservar la conexión con la naturaleza y fomentar la sostenibilidad" (p. 33). En este nivel, la cocina se convierte en un espacio para la innovación y la adaptación, donde las familias y los individuos reinterpretan las recetas tradicionales en función de sus propios contextos y recursos. Sin embargo, estas prácticas siguen siendo un reflejo de la identidad cultural colectiva y están profundamente arraigadas en el patrimonio gastronómico de la región.

Por otro lado, Sánchez (2022) argumenta que el acto de cocinar y compartir alimentos en el hogar es un medio de reforzar lazos familiares y transmitir valores culturales. El autor enfatiza que "la cocina no solo alimenta el cuerpo, sino que también nutre el sentido de pertenencia y la identidad cultural" (p. 45), lo que refuerza la idea de que la cultura gastronómica opera tanto en el ámbito público como privado.

En una perspectiva similar, Pincay (2022) aborda la gastronomía como patrimonio cultural del cantón 24 de mayo y su impacto en el turismo. La autora argumenta que "la comunidad visualiza la gastronomía como un aporte significativo a la cultura y tradiciones locales, y un factor clave en la atracción turística" (p. 42). Esto demuestra la sinergia entre la preservación cultural y el desarrollo turístico.

Mendoza (2023) enfoca su estudio en el uso de ingredientes locales y la preservación ambiental en la parroquia San Plácido. Ella concluye que "la cocina manabita no solo es un atractivo turístico, sino también una práctica sostenible que apoya la preservación del medio ambiente" (p. 33). Esta relación entre gastronomía y sostenibilidad añade una dimensión valiosa al turismo cultural.

Además, García (2022) explora estrategias de gestión del patrimonio intangible para revalorizar la cultura montubia en Manabí. El autor destaca que "la gestión efectiva del patrimonio cultural montubio puede incrementar significativamente el atractivo turístico de la región" (p. 28). Esto resalta la necesidad de políticas culturales que apoyen el turismo.

Finalmente, Cusme (2022) analiza las dimensiones de la gastronomía local en la segmentación del turismo cultural en Portoviejo. El autor indica que "el fortalecimiento de la cocina manabita es fundamental para diversificar y enriquecer la oferta turística" (p. 45). Esta diversificación es crucial para mantener el interés y la satisfacción de los turistas.

La gastronomía de Ecuador es un reflejo fiel de la diversidad geográfica y cultural del país, con cada región ofreciendo una riqueza culinaria que integra influencias indígenas, africanas y europeas. Según Arizaga (2016), "la cocina ecuatoriana es una mezcla de influencias indígenas, africanas y europeas, que ha dado lugar a una rica variedad de platos característicos de cada región" (p. 43). Esta variedad está profundamente arraigada en las costumbres ancestrales y en el uso de productos locales específicos de cada zona. Por ejemplo, la región de la Sierra se caracteriza por el uso de granos andinos, como la quinua y el maíz, mientras que en la Costa prevalecen los mariscos y el plátano, ingredientes fundamentales de su cocina (Mendoza & Flores, 2018). En el Oriente, las tradiciones amazónicas incluyen el uso de yuca y peces de agua dulce, reflejando una relación íntima con el entorno natural (López & Zambrano, 2020). Además, García (2021) señala que "las identidades gastronómicas regionales en Ecuador

no solo promueven la preservación cultural, sino que también son un recurso clave para el desarrollo del turismo gastronómico" (p. 58). De esta manera, la gastronomía ecuatoriana no solo muestra la diversidad cultural, sino que también refuerza las conexiones entre las tradiciones locales y el desarrollo económico sostenible.

En este mismo contexto vemos que en la Costa ecuatoriana, destacan platos como el ceviche de pescado y el encebollado, elaborados con productos frescos del mar como pescado y camarón, los cuales son parte integral de la dieta costera (Mendoza & Flores, 2018). También se destacan el bolón de verde y el tigrillo, que utilizan el plátano verde como ingrediente base, reflejando la abundancia de este cultivo en la región. Por su parte, en la Sierra, la gastronomía está marcada por el uso de granos andinos como la quinua y el maíz, junto con carnes de cerdo y cuy. Platos emblemáticos incluyen el loco de papas y el hornado, que son preparados durante festividades locales y reflejan la riqueza de las tierras altas (Pérez & Serrano, 2019).

En el Oriente del Ecuador, la cocina amazónica se caracteriza por el uso de yuca, plátano y peces de agua dulce, como se observa en platos tradicionales como el Maito<sup>1</sup> de pescado, cocido en hojas de bijao (López & Zambrano, 2020). La cocina del Oriente también incorpora insectos como las hormigas culonas, que son un manjar ancestral. Estas tradiciones culinarias de las tres regiones no solo preservan la identidad cultural, sino que también promueven el turismo gastronómico en Ecuador (García Pin, 2021).

### **2.1.2. La cocina manaba**

La cultura montubia manabita ha demostrado tener un impacto significativo en el desarrollo turístico de la región, particularmente a través de su rica y diversa gastronomía. La gastronomía manabita, caracterizada por platos tradicionales que reflejan la herencia cultural de la zona, no solo es un atractivo para los turistas, sino que también juega un papel clave en el fortalecimiento de la identidad local.

Por otra parte, Loor & Angulo (2022) destacan que "la cocina regional que se conoce como cocina manabita es un elemento clave para la promoción turística de la región" (p. 34), lo que evidencia el potencial de la gastronomía como un motor de desarrollo económico, especialmente en áreas rurales donde otras formas de ingreso pueden ser limitadas. Además, los autores señalan que la integración de elementos gastronómicos en las estrategias de promoción turística contribuye a una experiencia más auténtica para los visitantes,

---

<sup>1</sup> El Maito destaca como un platillo de la cocina oriental del Ecuador que está constituido por una variedad de pescado envuelto regularmente en hojas de bijao o de la plata del plátano acompañado de variedades de hortalizas que tienen una técnica de asado.

fortaleciendo el vínculo entre la cultura local y el turismo. Estas conclusiones subrayan cómo la gastronomía no solo alimenta el cuerpo, sino también la economía y la cultura de la región.

Laurido (2020) también aporta con su análisis y manifiesta que el rol del pueblo montubio no solo como guardianes de las tradiciones gastronómicas, sino también como actores clave en el desarrollo social y económico de las zonas rurales. Según el autor, *“la integración de la gastronomía montubia en proyectos turísticos ha facilitado el crecimiento económico y social de las comunidades rurales, promoviendo la creación de empleo y la mejora en la calidad de vida”* (p. 32). Estas iniciativas no solo permiten preservar la cultura montubia, sino que también fomentan la sostenibilidad y el progreso en la región.

Además, Choez & Roca (2023) argumentan que el reconocimiento de la cocina montubia en espacios turísticos promueve una imagen auténtica de la región, lo que a su vez incrementa el atractivo turístico. En consecuencia, la gastronomía manabita no solo actúa como un factor de desarrollo económico, sino también como una estrategia de empoderamiento social y cultural para las comunidades de Manta.

Solórzano & Fernández (2014) señalan que el maní tiene un rol destacado en la gastronomía manabita debido a su versatilidad y valor cultural. En su estudio sobre la comida milenaria de Manabí, mencionan que *“el maní es la base de muchas preparaciones manabitas, desde la famosa salsa de maní hasta postres como el pristiño, y se considera un ingrediente emblemático que conecta a los manabitas con sus raíces precolombinas”* (p. 38). Además de su uso en salsas y platos principales, el maní es también parte de la repostería local, lo que refleja su importancia multifuncional dentro de la dieta manabita.

Asimismo, Piedra (2023) afirman que la relevancia del maní en la gastronomía manabita ha jugado un rol importante en el desarrollo del turismo gastronómico, ya que los turistas buscan conectar con la autenticidad cultural a través de la comida. De esta manera, el maní no solo fortalece la oferta culinaria, sino que también promueve el desarrollo económico local al atraer visitantes interesados en la cultura montubia.

En una perspectiva similar, Pincay (2022) aborda la gastronomía como un componente esencial del patrimonio cultural del cantón 24 de mayo y su impacto en el desarrollo turístico. La autora argumenta que *“la comunidad visualiza la gastronomía como un aporte significativo a la cultura y tradiciones locales, y un factor clave en la atracción turística”* (p. 42). Este enfoque destaca cómo la preservación y promoción de las prácticas culinarias tradicionales no solo fortalecen la identidad cultural de la región, sino que también generan oportunidades para el desarrollo económico mediante el turismo.

En este mismo orden de ideas Zambrano (2014) destaca la rica tradición culinaria de la provincia de Manabí, con especial énfasis en los platos del norte de la región, como el uso del queso fresco y el suero blanco, productos propios de esta zona. Estos ingredientes forman parte fundamental de los platillos manabitas, los cuales no solo son parte de la dieta diaria de los habitantes locales, sino que también representan una identidad cultural arraigada que conecta con sus tradiciones agropecuarias. Según el autor, estos platos han evolucionado a lo largo del tiempo, conservando técnicas ancestrales que promueven el uso de productos locales y fomentan prácticas sostenibles.

Continuando con la misma idea Mendoza (2023) enfoca su estudio en la relevancia del uso de ingredientes locales y su conexión con la preservación ambiental en la parroquia San Plácido. La autora concluye que "la cocina manabita no solo es un atractivo turístico, sino también una práctica sostenible que apoya la preservación del medio ambiente" (p. 33), resaltando la importancia de utilizar productos autóctonos como parte de un enfoque integral de desarrollo sostenible.

En este mismo sentido se argumentan que la gastronomía local fomenta prácticas agrícolas responsables, como la producción orgánica y el uso eficiente de recursos naturales, lo que contribuye a la conservación del entorno natural de la región. Además, la integración de ingredientes locales no solo fortalece la identidad cultural, sino que también impulsa el turismo responsable, atrayendo a visitantes interesados en experiencias ecológicas y auténticas, por otro lado, Novelli (2018) discute la relación entre la gastronomía local y las prácticas agrícolas sostenibles, afirmando que el consumo responsable debe ir de la mano con la valorización de la producción agrícola tradicional. El autor afirma que *"las prácticas agrícolas sostenibles, como la rotación de cultivos y el uso de productos locales en la gastronomía, son fundamentales para reducir el impacto ambiental y fomentar una economía circular"* (p. 22). Novelli sugiere que la educación sobre el consumo de productos locales debe ser parte integral de las políticas de desarrollo sostenible, en las que la gastronomía local actúe como un catalizador de cambio.

En este mismo contexto Cevallos (2017). En su estudio titulado *"La cultura montubia, patrimonio inmaterial del Ecuador: una oportunidad para el turismo cultural"* Cevallos menciona que "el reconocimiento de la cultura montubia como patrimonio intangible puede generar un impacto positivo en el turismo de la región, promoviendo un desarrollo sostenible" (p. 36), para esto es importante explorar estrategias de gestión del patrimonio intangible como una herramienta clave para destacar la cultura montubia no solo en la provincia de Manabí si no en todo el país. Por esta razón es clave implementar políticas culturales que no solo protejan

las tradiciones del sector si no también que las den a conocer como un gran recurso turístico de gran valor.

García (2022) sostiene que la preservación de las expresiones culturales, como la música, la danza, las festividades y la gastronomía montubia, son elementos fundamentales para consolidar una oferta turística auténtica y diferenciada. Asimismo, el autor destaca la necesidad de involucrar a las comunidades locales en la gestión de su propio patrimonio, creando así un sentido de pertenencia y responsabilidad hacia su conservación. A través de políticas culturales bien diseñadas, se puede fomentar un turismo sostenible que respete y promueva la herencia cultural de la región. De esta manera, el turismo no solo se convierte en una fuente de ingresos, sino también en un medio para preservar y revitalizar la cultura montubia en un contexto globalizado.

Finalmente, Anchundia (2024), en su trabajo titulado *"La gastronomía tradicional como Patrimonio Cultural Inmaterial de la cabecera cantonal de Montecristi"*, discute la importancia de la cocina manabita como un elemento clave en la identidad cultural y en la promoción del turismo en Portoviejo, resaltando cómo la gastronomía tradicional puede atraer a diferentes segmentos turísticos y fortalecer el patrimonio cultural de la región. Es importante manifestar también que el fortalecimiento de la cocina manabita es fundamental para enriquecer el turismo local y que la diversificación no solo capta nuevos turistas si no que aumenta la satisfacción, ofreciendo experiencias auténticas y diferentes.

De la misma manera S. Guardia (2020) - En su estudio sobre la gastronomía peruana como patrimonio cultural, analiza cómo la oferta gastronómica es clave para la sostenibilidad del turismo y la preservación de la identidad cultural. En colaboración con este enfoque, Morales (2022) también sostienen que la gastronomía local, cuando se integra con otras experiencias culturales, como festivales y eventos tradicionales, puede generar un turismo más sostenible y cohesionado. Ambos autores coinciden en que el fortalecimiento de la identidad gastronómica es crucial no solo para atraer turistas, sino también para consolidar la economía local y preservar las tradiciones culturales. Así, la gastronomía manabita se convierte en una herramienta estratégica para impulsar el turismo cultural y garantizar su sostenibilidad a largo plazo.

**Tabla 1:**La cocina manaba

| CATEGORÍA                             | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Definición de la cocina manaba</b> | La cocina manaba hace referencia a la gastronomía originaria de la provincia de Manabí, Ecuador. Se caracteriza por su diversidad de ingredientes, técnicas tradicionales y el uso intensivo de productos del mar, maíz y plátano. |
| <b>Principales ingredientes</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plátano verde</li> <li>• Maní</li> <li>• Mariscos (Camarones – cangrejo, pescado)</li> <li>• Yuca</li> <li>• Cítricos (Naranja- agría- limón)</li> <li>• Coco</li> <li>• Ají</li> </ul>   |
| <b>Platos emblemáticos</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corviche</li> <li>• Viche</li> <li>• Tonga</li> <li>• Bolón de verde</li> <li>• Ceviche manaba</li> </ul>                                                                                 |

Elaborado por: Mario Cartagena (2025)

### 2.1.3. Técnicas, utensilios, menaje de la cocina manaba

La cocina manaba, originaria de la provincia de Manabí en Ecuador, no solo es célebre por su riqueza en sabores y variedad de platos, sino también por sus técnicas de cocción tradicionales, los utensilios y el menaje que son esenciales en la preparación de sus recetas. Estas técnicas y herramientas han sido transmitidas a lo largo de generaciones, reflejando una profunda conexión con la tierra y los recursos locales. Según García (2017), "la cocina manabita conserva técnicas ancestrales que han resistido el paso del tiempo, manteniendo la autenticidad de los sabores y la identidad culinaria de la región". Estas prácticas culinarias endémicas son fundamentales para la preservación de la cultura gastronómica de Manabí.

Una de las técnicas de cocción más representativas de la cocina manaba es la cocción al fuego lento en ollas de barro, conocidas localmente como "ollas de barro manabitas". Estas ollas, hechas artesanalmente, permiten que los alimentos se cocinen de manera uniforme y que los sabores se concentren. "La cocción en ollas de barro es clave en la preparación de platos tradicionales como el viche y el seco de gallina, donde el calor constante y uniforme potencia los sabores de los ingredientes" (Pérez, 2018). Esta técnica es apreciada por su capacidad para realzar los sabores naturales de los alimentos, manteniendo sus propiedades nutritivas.

El uso de la "piedra de moler" es otro elemento esencial en la cocina manaba, especialmente en la preparación de salsas y adobos. Esta herramienta, que consiste en una piedra grande y plana sobre la cual se trituran ingredientes con otra piedra más pequeña, permite moler el maní, los ajíes y otras especias hasta obtener una pasta fina. Según López (2019), "la piedra de moler es indispensable en la cocina manabita, ya que permite obtener la textura y

consistencia perfectas en salsas como la de maní, un componente fundamental en muchos platos de la región". Este método manual de molienda no solo es eficaz, sino que también añade un valor artesanal a los platos, conectando a las cocineras con las técnicas ancestrales de sus antepasados.

El menaje utilizado en la cocina manaba incluye utensilios tradicionales como las "bandejas de balsa", que son empleadas para servir y presentar alimentos. Estas bandejas, hechas de madera liviana de balsa, son un ejemplo de cómo se aprovechan los recursos naturales de la región para la fabricación de utensilios. Rodríguez (2020) afirma que "el uso de bandejas de balsa y otros utensilios de madera es común en la cocina manabita, no solo por su funcionalidad, sino también por su capacidad de conservar la temperatura de los alimentos, manteniéndolos calientes por más tiempo". Estos elementos de menaje no solo cumplen una función práctica, sino que también aportan un toque de autenticidad y tradición a la experiencia gastronómica.

En conclusión, las técnicas de cocción, los utensilios y el menaje de la cocina manaba son elementos cruciales que definen la identidad culinaria de Manabí. La cocción en ollas de barro, el uso de la piedra de moler y los utensilios de madera como las bandejas de balsa no solo son prácticas culinarias, sino también manifestaciones culturales que reflejan la historia y las tradiciones de la región. Como menciona Fernández (2021), "la cocina manabita es un ejemplo de cómo las técnicas y utensilios tradicionales pueden perdurar en el tiempo, preservando la esencia de una cultura y su legado culinario". Estos elementos continúan siendo fundamentales en la preparación de los platos manabitas, contribuyendo a la riqueza y autenticidad de la gastronomía ecuatoriana.

**Tabla 2.** *Técnicas culinarias, influencia histórica.*

| CATEGORÍA                   | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Técnicas culinarias</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asado sobre leña o carbón</li> <li>• Hervido o "sudado"</li> <li>• Fritura en aceite de coco o manteca</li> <li>• Cocción en hojas de plátano (para platos como la tonga)</li> </ul> |
| <b>Influencia histórica</b> | La cocina manaba tiene influencias precolombinas (Manteños y Huancavilcas), africanas y españolas, que han enriquecido sus sabores y preparaciones.                                                                           |
| <b>Tradición y cultura</b>  | Los platos manabitas están íntimamente ligados a festividades y la vida cotidiana, siendo                                                                                                                                     |

---

considerados un patrimonio cultural del Ecuador. La transmisión de recetas es oral y está presente en mercados y puestos callejeros.

---

**Elaborado por:** Mario Cartagena

#### **2.1.4. Turismo gastronómico**

El turismo gastronómico ha surgido como una de las tendencias más relevantes en la industria turística global, y Ecuador no es la excepción. Este tipo de turismo se centra en la experiencia culinaria como un componente clave del viaje, permitiendo a los visitantes explorar y apreciar la riqueza de las tradiciones gastronómicas de un país. Según López (2020), "el turismo gastronómico en Ecuador se ha consolidado como un motor de desarrollo regional, donde la comida local actúa como un vehículo para descubrir la cultura, historia y biodiversidad del país" (p. 40). A nivel macro, Ecuador ofrece una amplia gama de experiencias gastronómicas que reflejan la diversidad de sus regiones naturales, desde la Costa hasta la Sierra y la Amazonía.

El enfoque macro del turismo gastronómico en Ecuador destaca la integración de las diferentes regiones en una oferta turística coherente, donde los viajeros pueden experimentar la variedad culinaria del país. "Ecuador, a nivel macro, se presenta como un destino diverso, donde cada región contribuye con sabores únicos y prácticas culinarias que son parte integral de la identidad nacional" (García, 2019). Esta diversidad se refleja en la promoción de rutas gastronómicas que abarcan desde la cocina manabita en la Costa, hasta los platos andinos de la Sierra y las preparaciones exóticas de la Amazonía. Las políticas públicas y estrategias de promoción turística han buscado posicionar a Ecuador como un destino gastronómico integral, destacando la autenticidad y la sostenibilidad de sus ofertas culinarias (Pérez & Ramírez, 2021).

A nivel micro, el turismo gastronómico en Ecuador se centra en experiencias personalizadas y locales, donde los turistas pueden interactuar directamente con los productores y cocineros. "El enfoque micro del turismo gastronómico permite a los visitantes sumergirse en las prácticas culinarias locales, participando en actividades como talleres de cocina, visitas a mercados y encuentros con agricultores locales" (Rodríguez, 2018). Este nivel de turismo no solo proporciona una experiencia más íntima y auténtica, sino que también promueve el desarrollo económico de las comunidades locales, al generar ingresos directos para pequeños productores y emprendedores del sector gastronómico. "El turismo gastronómico micro es una herramienta poderosa para la valorización de la cultura local y la sostenibilidad económica de las comunidades rurales" (Fernández, 2020).

En conclusión, el turismo gastronómico en Ecuador, tanto a nivel macro como micro, juega un papel crucial en la promoción de la diversidad cultural y el desarrollo económico del país. Las experiencias gastronómicas permiten a los turistas conectar con la esencia de cada región, mientras que las estrategias a nivel macro aseguran una oferta diversificada y coherente que atrae a un público internacional. Como menciona Vargas (2019), "Ecuador tiene el potencial de posicionarse como un líder en turismo gastronómico en América Latina, gracias a su riqueza cultural y biodiversidad, que se reflejan en su cocina". La combinación de enfoques macro y micro en el turismo gastronómico asegura que los visitantes puedan disfrutar de una experiencia completa, enriqueciendo su comprensión de la identidad ecuatoriana a través de su gastronomía.

## **2.2.Marco conceptual**

### **2.2.1. Cocina e historia**

La historia de la cocina es un reflejo de la evolución de las sociedades, desde las primeras civilizaciones que domesticaron el fuego y descubrieron nuevas formas de procesar los alimentos hasta la sofisticación culinaria de la actualidad. Según Jiménez (2019), la cocina ha sido un factor crucial en el desarrollo de las culturas humanas, ya que permitió la diversificación de las dietas y la mejora en la conservación de los alimentos (p. 36).

Cabe mencionar también que, desde las primeras técnicas rudimentarias de cocción en la Prehistoria hasta el uso de especias en la Edad Media, la gastronomía ha sido moldeada por los avances tecnológicos y los intercambios culturales. Este proceso se aceleró durante la era de los descubrimientos, cuando la globalización trajo nuevos ingredientes, como el maíz y el cacao, que revolucionaron las cocinas de Europa (López, 2020, p. 58). De este modo, la cocina se convirtió en una herramienta para la integración cultural y el desarrollo de la identidad gastronómica de cada región.

Por otro lado, la evolución de la cocina ha estado marcada también por la influencia de grandes civilizaciones y eventos históricos. Según Gómez (2021), las cocinas de las civilizaciones griega y romana dejaron un legado perdurable en la forma en que hoy se preparan y consumen los alimentos en Occidente (p. 82). La sofisticación de banquetes y la creación de recetas detalladas fueron prácticas que se institucionalizaron en estas sociedades, convirtiendo la comida en un símbolo de estatus y poder. Asimismo, el Renacimiento europeo significó un renacer en la cocina, con la introducción de técnicas refinadas y la profesionalización del oficio de cocinero (Martínez, 2018, p. 102). A lo largo de la historia, la cocina ha sido más que un simple medio de subsistencia; ha representado un canal de expresión cultural y un testimonio del progreso y las transformaciones sociales.

### **2.2.2. Gastronomía**

La gastronomía es una disciplina que va más allá de la simple preparación de alimentos; representa una parte integral de la cultura, la identidad y la historia de los pueblos. Según Montoya (2018), la gastronomía no solo abarca el arte de cocinar, sino también el estudio de los alimentos, las tradiciones culinarias y la relación entre los seres humanos y su entorno a través de la comida (p. 23). En diversas culturas, la gastronomía ha evolucionado de ser una actividad de subsistencia a convertirse en una expresión artística y un medio para la innovación (Fernández, 2019, p. 45). La cocina molecular, por ejemplo, ha revolucionado el concepto de gastronomía al incorporar elementos científicos en el proceso culinario, permitiendo crear nuevas texturas y sabores que desafían las convenciones tradicionales (González, 2020, p. 58). Esta tendencia ha redefinido el papel del chef como un creador que, además de nutrir, busca sorprender e impactar los sentidos de manera inesperada.

Por otro lado, la gastronomía también desempeña un papel crucial en la economía y el turismo. Como afirma Ramírez (2021), la gastronomía ha pasado a ser un factor clave en el desarrollo turístico, ya que muchos viajeros eligen destinos basados en la oferta culinaria de una región (p. 74). Esto ha dado lugar al concepto de "turismo gastronómico", donde los visitantes buscan experimentar la cultura local a través de su comida (López, 2020, p. 112). A su vez, la gastronomía ha sido reconocida como un motor de desarrollo local, ya que promueve la producción y el consumo de productos autóctonos, apoyando a los pequeños agricultores y productores (Sánchez, 2019, p. 36). De este modo, la gastronomía no solo conecta a las personas con sus tradiciones, sino que también fomenta un impacto económico y cultural significativo en las comunidades.

### **2.2.3. Cocina Ecuatoriana**

La cocina ecuatoriana también se ha adaptado a las tendencias contemporáneas, integrando innovaciones culinarias sin perder su esencia tradicional. Conforme a Vázquez (2020), la nueva generación de chefs ecuatorianos ha comenzado a reinterpretar platos tradicionales, combinando técnicas modernas con ingredientes locales para crear propuestas de autor (p. 41). Esto ha permitido que la gastronomía del país gane mayor visibilidad en el ámbito internacional, posicionándose en restaurantes de alta cocina (Torres, 2019, p. 66). Además, la cocina ecuatoriana está alineándose cada vez más con prácticas sostenibles, promoviendo el uso de productos orgánicos y el respeto por las técnicas ancestrales (Vera, 2021, p. 123). Estas tendencias han hecho que la gastronomía del Ecuador no solo sea un símbolo de identidad cultural, sino también un campo en constante evolución y reconocimiento global.

#### **2.2.4. Cocina tradicional**

La cocina tradicional representa una expresión cultural que ha sido transmitida de generación en generación, destacándose por su uso de ingredientes locales y técnicas culinarias que reflejan la identidad de una región. En muchos casos, la cocina tradicional está vinculada a costumbres y rituales sociales que consolidan el sentido de pertenencia dentro de una comunidad (García & Hernández, 2018). Estas prácticas culinarias han sobrevivido al paso del tiempo gracias a su adaptación constante a las circunstancias geográficas y climáticas de cada lugar (Morales, 2021). Además, la cocina tradicional se caracteriza por el respeto a los productos de temporada, lo que garantiza una alimentación balanceada y sostenible (Rodríguez, 2019, p. 24).

Por otro lado, el estudio de la cocina tradicional ha despertado un creciente interés dentro del ámbito académico, ya que se ha identificado como un factor clave para el turismo cultural y el desarrollo local (Sánchez, 2020, p. 112). Las recetas tradicionales, muchas veces transmitidas de manera oral, son hoy en día objeto de conservación y promoción a través de la digitalización y proyectos de patrimonialización (Gómez, 2019). Sin embargo, algunos autores alertan sobre el peligro de la estandarización que puede surgir con la globalización, lo que podría diluir la autenticidad de estas tradiciones culinarias (Martínez, 2021). El reto contemporáneo radica en encontrar un equilibrio entre la preservación de las prácticas tradicionales y su adaptación a los gustos y tendencias actuales (López, 2022, p. 48).

#### **2.2.5. Cocina costeña**

La cocina costeña del Ecuador es una expresión rica de la biodiversidad marina y terrestre del país, caracterizándose por el uso de ingredientes frescos y variados como el pescado, los mariscos, el plátano verde y el coco. Según Gómez (2017), la cocina de la costa ecuatoriana refleja la interacción entre la herencia indígena y la influencia afroecuatoriana, resultando en una mezcla de sabores únicos y técnicas de cocción ancestrales (p. 45). Uno de los platos más representativos es el ceviche, una preparación a base de pescado marinado en jugo de limón, cuya popularidad ha trascendido fronteras (Mera, 2020, p. 67). Otro platillo emblemático es el *encebollado*, una sopa de pescado que integra productos locales como la yuca y la cebolla, y que es considerado un alimento revitalizante y popular en toda la costa ecuatoriana (Zambrano, 2018, p. 23).

Por otra parte, la cocina costeña del Ecuador no solo es conocida por su sabor, sino también por su contribución a la identidad cultural y el turismo gastronómico. Conforme a Silva (2019), la gastronomía costeña ha sido un pilar fundamental para el desarrollo del turismo en ciudades como Guayaquil y Manta, donde los visitantes buscan experimentar los sabores

auténticos de la región (p. 112). En el ámbito de la sostenibilidad, algunos investigadores destacan que la pesca artesanal y el uso de productos locales son prácticas clave para la conservación del ecosistema marino y la preservación de tradiciones culinarias (Vera, 2021, p. 88). Sin embargo, se enfrenta al desafío de la globalización, que amenaza con estandarizar los gustos y desplazar las técnicas locales, lo que subraya la importancia de mantener y promover estos saberes tradicionales (Cordero, 2022, p. 35).

**Tabla 3. Cocina Costeña.**

| CATEGORÍA                              | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Definición de la cocina costeña</b> | La cocina costeña ecuatoriana incluye las tradiciones culinarias de la región costera del país, abarcando provincias como Guayas, Esmeraldas, Manabí, y El Oro. Se caracteriza por su diversidad de mariscos y el uso abundante de plátano, yuca y coco.                                              |
| <b>Principales ingredientes</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pescados (corvina, dorado, albacora)</li> <li>• Mariscos (camarón, concha, cangrejo)</li> <li>• Plátano verde</li> <li>• Yuca</li> <li>• Maní</li> <li>• Ají</li> <li>• Coco</li> <li>• Maíz</li> <li>• Limón y otros cítricos</li> </ul>                    |
| <b>Platos emblemáticos</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encebollado</li> <li>• Bolón de verde</li> <li>• Tigrillo</li> <li>• Encocado de pescado o mariscos</li> <li>• Churrasco costeño</li> <li>• Arroz marinero</li> <li>• Corviche</li> <li>• Humitas y bollos</li> </ul>                                        |
| <b>Técnicas culinarias</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocción a la parrilla o carbón</li> <li>• Hervido o "sudado"</li> <li>• Fritura en aceite de coco o de palma</li> <li>• Uso de hojas de plátano para cocinar (en tamales, bollos, etc.)</li> <li>• Encocado (cocción en leche de coco y especias)</li> </ul> |

**Elaborado por:** Mario Cartagena

### 2.2.6. Cocina creativa y de autor

La cocina creativa y de autor ha surgido como una corriente culinaria que prioriza la innovación, la originalidad y la interpretación personal del chef, alejándose de las recetas tradicionales en favor de creaciones únicas y artísticas. Según Ferrer (2018), la cocina de autor permite a los chefs expresar su creatividad a través de la reinterpretación de ingredientes y técnicas, lo que resulta en platos que desafían las expectativas y redefinen la experiencia

gastronómica (p. 74). Esta corriente ha sido impulsada por figuras influyentes como Ferran Adrià y René Redzepi, quienes, con sus restaurantes de vanguardia, han transformado la manera en que percibimos la cocina (Martínez, 2019, p. 92). Además, la cocina creativa a menudo integra elementos de otras disciplinas, como el arte visual y la ciencia, lo que convierte cada platillo en una experiencia multisensorial (González, 2021, p. 45).

Por otro lado, la cocina de autor no solo busca sorprender a los comensales, sino también transmitir un mensaje o contar una historia a través de los alimentos. Según Ortega (2020), los chefs de autor utilizan ingredientes locales y de temporada para resaltar la riqueza de sus territorios, mientras al mismo tiempo experimentan con técnicas modernas y tecnologías avanzadas, como la cocina molecular (p. 36). Sin embargo, esta aproximación a la gastronomía también ha sido objeto de crítica, pues algunos argumentan que la cocina creativa corre el riesgo de convertirse en un lujo elitista, accesible solo para un público reducido (Ramos, 2021, p. 103). A pesar de esto, la cocina de autor sigue siendo un espacio fértil para la experimentación y la innovación, siendo reconocida como un arte culinario en constante evolución (Torres, 2019, p. 58).

**Tabla 4.** *Referencias importantes cocina creativa y de autor.*

| CATEGORÍA                                       | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Definición de cocina creativa y de autor</b> | La cocina creativa y de autor se refiere a un estilo culinario en el que el chef experimenta con ingredientes, técnicas y presentaciones innovadoras. Es una cocina personal, donde el chef expresa su visión y estilo único, sin estar atado a tradiciones o reglas estrictas.                                                                                                                                                    |
| <b>Características principales</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Innovación y creatividad</li> <li>• Uso de técnicas avanzadas (molecular, fusión)</li> <li>• Presentación estética y artística</li> <li>• Combinación inesperada de sabores</li> <li>• Fuerte enfoque en la originalidad del chef</li> <li>• Respeto a ingredientes locales o de temporada con enfoque diferente</li> </ul>                                                               |
| <b>Principales técnicas</b>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina molecular (espumas, gelificaciones, esferificaciones)</li> <li>• Sous-vide (cocción a baja temperatura)</li> <li>• Deconstrucción (reinterpretación de platos clásicos)</li> <li>• Cocina a la brasa y técnicas tradicionales elevadas a un nivel moderno</li> <li>• Uso de nitrógeno líquido y otras tecnologías para crear efectos visuales y texturas sorprendentes.</li> </ul> |

**Elaborado por:** Mario Cartagena

### **2.2.7. Innovación culinaria**

La innovación culinaria se ha convertido en un pilar fundamental de la gastronomía contemporánea, transformando tanto los métodos de preparación como la presentación de los alimentos. Según García (2018), la innovación en la cocina no solo se refiere al uso de nuevas técnicas, como la cocina molecular o la tecnología de precisión, sino también a la reinterpretación de ingredientes tradicionales bajo una óptica moderna (p. 42). Este enfoque busca crear experiencias gastronómicas únicas que apelen a los sentidos de formas inesperadas. Por ejemplo, el uso de nitrógeno líquido para manipular texturas o la deconstrucción de platos clásicos son ejemplos de cómo la innovación desafía las convenciones tradicionales en la gastronomía (Sánchez, 2020, p. 89). En este contexto, chefs como Ferran Adrià han jugado un rol clave al impulsar una nueva forma de entender la cocina como un arte y una ciencia a la vez (Vargas, 2019, p. 75).

La innovación culinaria también tiene un impacto significativo en la sostenibilidad y la alimentación saludable. Como señala López (2021), muchos chefs innovadores están recurriendo a la experimentación con ingredientes locales y sostenibles, promoviendo una alimentación más consciente del impacto ambiental (p. 58). Este cambio hacia una cocina más ética se observa en el auge de la "cocina de proximidad", que valora los productos de temporada y reduce el desperdicio alimentario (Martínez, 2019, p. 101). Además, la innovación no se limita al ámbito profesional; el uso de nuevas tecnologías y métodos también ha permeado la cocina doméstica, donde electrodomésticos inteligentes y aplicaciones culinarias están facilitando el acceso a técnicas que antes eran exclusivas de los restaurantes de alta gama (Ramírez, 2020, p. 34). Esto ha democratizado el acceso a la cocina innovadora, integrando creatividad y sostenibilidad en los hogares.

## **2.3. Marco legal**

Dentro del proyecto de investigación las leyes que amparan el marco legal son:

En el marco de la influencia culinaria en nuestro país se toma como referencia la Constitución de la República del Ecuador por el apoyo que brinda a los pueblos, sus creencias y tradiciones como se menciona a continuación.

Es así que la Constitución de la República del Ecuador (2008) reconoce y garantiza el derecho de las personas y comunidades a mantener, desarrollar y fortalecer su identidad cultural. En su artículo 56, se establece que las culturas y tradiciones de los pueblos y nacionalidades del Ecuador son parte integral del patrimonio cultural del país. Este principio es fundamental para entender la protección y promoción de la cultura

montubia, incluyendo su expresión culinaria. (Constitución de la República del Ecuador, 2008, Art. Derechos de las comunidades pueblos y nacionalidades, p. 1).

Con este párrafo está claro que la constitución ampara el derecho de las personas y comunidades a conservar e impulsar sus tradiciones como un aporte importante al patrimonio cultural del país.

El marco legal ecuatoriano otorga una importancia fundamental a la preservación de los derechos culturales de los pueblos y nacionalidades en tal contexto es importante mencionar que:

*La Ley de Derechos Colectivos de los Pueblos y Nacionalidades* (2016) establece en su artículo 9 el derecho de los pueblos a conservar y proteger sus conocimientos tradicionales, entre los que se incluye la gastronomía. Esta ley garantiza que estos saberes sean respetados y valorados por la sociedad, reconociendo su importancia en la identidad cultural de las comunidades. Además, la normativa promueve la participación de las comunidades en los procesos de toma de decisiones relacionados con la protección y conservación de su patrimonio cultural, asegurando que sus valores y creencias se mantengan vigentes en estos procesos.

Después de lo anotado vemos que la ley no solo protege los conocimientos tradicionales, sino que también fortalece la autonomía cultural de los pueblos, garantizando su participación en la gestión de su propio patrimonio y asegurando la continuidad de sus tradiciones para las futuras generaciones (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016).

La preservación y difusión de la cultura montubia, incluida su rica tradición culinaria, ha sido un aspecto central de las políticas culturales implementadas a nivel local en la provincia de Manabí. Estas iniciativas se encuentran alineadas con los objetivos de desarrollo local y la promoción del turismo cultural, fortaleciendo así la identidad regional a través de la valorización de la cocina tradicional, como la lamanense.

En este sentido, diversos estudios destacan la importancia de integrar el patrimonio cultural en las políticas públicas como una herramienta clave para el desarrollo sostenible de las comunidades locales (Gómez & Rodríguez, 2020). A través de estos planes, se busca no solo conservar las tradiciones, sino también proyectarlas como un activo para atraer visitantes y fomentar el crecimiento económico, en concordancia con lo establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2018) en sus directrices sobre la protección del patrimonio cultural intangible.

Como resultado de estas políticas, la provincia de Manabí ha logrado consolidar su identidad cultural, situando a la gastronomía montubia en el centro de sus estrategias de promoción turística. La cocina lamanense, por ejemplo, ha ganado un reconocimiento significativo, contribuyendo al aumento del flujo turístico en la región y generando una mayor apreciación tanto a nivel local como internacional de su valor cultural y gastronómico. Estas políticas han demostrado ser efectivas en la creación de un turismo cultural sostenible, basado en el respeto y la promoción de las tradiciones locales (Ramírez & Ponce, 2021).

El marco legal que regula la preservación y promoción de las manifestaciones culturales en Ecuador está fundamentado en la Constitución de la República del Ecuador (Asamblea Constituyente, 2008), que establece el derecho de los pueblos y nacionalidades a conservar y desarrollar sus identidades culturales.

En el caso de la cultura montubia manabita, la Ley Orgánica de Cultura (2016) y su reglamento refuerzan la protección del patrimonio cultural inmaterial, donde se incluyen las expresiones gastronómicas tradicionales. Estas normativas fomentan la inclusión de la gastronomía montubia como parte esencial de la identidad cultural de la región, promoviendo la difusión de la cocina del cantón La Maná, particularmente a través del turismo cultural y proyectos de desarrollo local.

En este mismo contexto el Plan Nacional de Desarrollo "Toda una Vida" (2017-2021) destaca la importancia de las tradiciones culinarias en la consolidación del turismo y el crecimiento económico. Este marco normativo crea las condiciones para que la cocina montubia sea un eje de desarrollo cultural, económico y social en el cantón La Maná.

## CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

### 3.1. Enfoque metodológico

El enfoque metodológico adoptado en esta investigación es **mixto**, con un diseño **descriptivo** y **exploratorio**. Según Hernández, Fernández y Baptista (2014), el enfoque es mixto pues analiza un enfoque cuantitativo y cualitativo.

Por un lado, el enfoque es cualitativo por ser útil cuando se pretende obtener una comprensión profunda de fenómenos culturales y sociales, lo que es clave para analizar la relación entre la cultura montubia manabita y la cocina Lamanense. La metodología cualitativa permite capturar la riqueza de la información mediante la observación directa y la interacción con los sujetos de estudio. Como indican estos autores, *“el enfoque cualitativo permite que el investigador obtenga perspectivas detalladas y profundas de los fenómenos a través de la interacción con los participantes”* (p. 196).

En términos generales, el enfoque cualitativo se elige cuando la meta es explorar fenómenos complejos, no numéricos, como la cultura, las tradiciones y la percepción de los participantes, lo cual es apropiado en este estudio debido a la naturaleza intangible de la cultura gastronómica montubia.

Y por el lado del enfoque cuantitativo analiza la opinión de las personas por medio de un análisis de datos numéricos obtenidos mediante técnicas de recolección de datos analizados posteriormente en la metodología de esta investigación.

### 3.2. Tipo de investigación

#### 3.2.1. Investigación descriptiva

El **enfoque descriptivo** se justifica porque, como señalan Creswell y Poth (2018), este tipo de investigación permite detallar y describir fenómenos, eventos y situaciones tal como se presentan en su contexto natural (p. 52). La investigación descriptiva ayudará a detallar los elementos culturales de la cocina montubia manabita, sus ingredientes, técnicas y cómo estos aportan al desarrollo turístico del cantón.

#### 3.2.2. Investigación exploratoria

La investigación también tiene un carácter exploratorio, ya que se investigará las técnicas y procesos culinarios para reconocer el papel de la cocina local en el desarrollo turístico. De acuerdo con Sandoval (2012), la exploración de fenómenos poco investigados permite generar nuevas hipótesis y abrir líneas de investigación (p. 84). Este estudio explorará las interrelaciones entre cultura, gastronomía y turismo, enfocándose en cómo la cocina Lamanense puede contribuir a la identidad turística del cantón.

### 3.3. Área de estudio

La Maná es uno de los siete cantones de la Provincia de Cotopaxi, Ecuador, y abarca una superficie total de 66.258 hectáreas. Inicialmente fue un recinto perteneciente a la parroquia El Tingo del cantón Pujilí, pero debido a su crecimiento y desarrollo, sus habitantes organizaron un comité pro-parroquialización en busca de un mejor porvenir para su pueblo, logrando así su cantonización (García, 2018). Sus inmensos bosques y extensas plantaciones de banano, orito, yuca, caña, cacao, tabaco y café, junto con su estratégica ubicación geográfica y riqueza aurífera, le confieren características especiales que propician su desarrollo y le otorgan un papel protagónico en la economía de Ecuador (Jiménez, 2019).

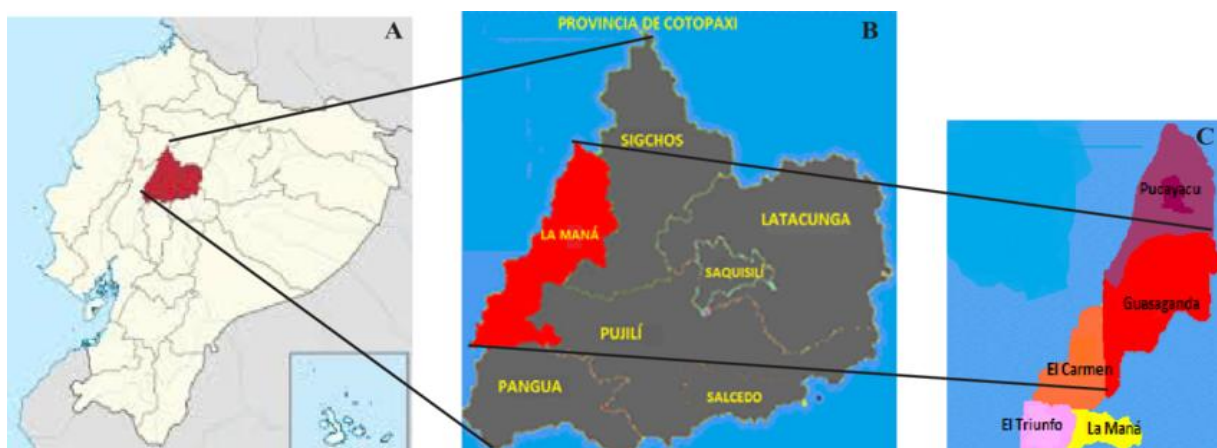


**Figura 1.** Área de estudio.

**Nota:** Figura tomada de: Torres Navarrete, E. D., & Murillo Campuzano, G. (2015). Canales y márgenes de comercialización de leche bovina en la parroquia Guasaganda, cantón La Maná, Cotopaxi-Ecuador. *Ciencia y Tecnología*, 7(2), 1–8. <https://doi.org/10.18779/cyt.v7i2.141>

### 3.4. Población y muestra

La población objeto de estudio estará constituida por diversos actores involucrados en la cultura gastronómica y el turismo del cantón Lamanense. Según Sampieri, Fernández y Baptista (2014), *“la muestra en estudios cualitativos no se basa en la cantidad, sino en la riqueza de la información que los participantes pueden aportar”* (p. 238).

Para González (2021), *“Muestreo por conveniencia: La muestra se elige de acuerdo con la conveniencia de investigador; le permite elegir de manera arbitraria cuántos participantes puede haber en el estudio”* (p.01).

Para la investigación se escogió grupos clave: chefs, dueños de locales de comida y miembros de la comunidad montubia.

Se estableció un número mínimo de encuestados por grupo:

Chefs expertos en el área: 4

Dueños de locales: 8

Miembros de la comunidad del cantón La Maná: 55

Turistas o clientes frecuentes de estos locales (opcional): 20

La muestra son 87 personas, para mejorar la precisión de los resultados y conseguir mas patrones en los resultados.

### **3.5.Técnica e instrumentos de recolección de datos**

#### **3.5.1. Encuesta y cuestionario**

La encuesta desarrollada será la principal técnica de recolección de datos para este estudio. Para el estudio se presenta una encuesta, con ayuda de una herramienta muy común que fue el cuestionario online.

Como menciona Kvale (1996), este tipo de encuesta permite al investigador obtener información específica y relevante para el desarrollo del proyecto, lo cual resulta fundamental para alcanzar los objetivos planteados (p. 123).

Se presentaron preguntas cerradas y abiertas a residentes del cantón La Maná, incluyendo a chefs, cocineros tradicionales, dueños de locales gastronómicos y miembros de la comunidad montubia. El propósito de la encuesta es conocer la percepción y el nivel de conocimiento del público objetivo con respecto a la cocina montubia manabita y su influencia en la gastronomía Lamanense. Además, se busca identificar la frecuencia de consumo de platos tradicionales, los ingredientes más representativos y el interés en la preservación y promoción de esta tradición culinaria dentro del turismo gastronómico del cantón. Los resultados permitirán evaluar el grado de valoración de la cocina montubia en La Maná y determinar estrategias para su fortalecimiento y difusión.

#### **3.5.2. Entrevistas**

Para la compilación de recetas y técnicas usadas en las preparaciones de platos tradicionales con influencia de la gastronomía montubia manabita fue necesario realizar entrevistas focalizadas a una pequeña parte de la muestra, es decir a los chefs, cocineros locales, y residentes del cantón la Mana, cada grupo tiene un rol y una perspectiva diferente en la cadena gastronómica, por este motivo fue recomendable adaptar las preguntas para obtener información específica y relevante de cada uno. A continuación, se propone un conjunto de preguntas para cada grupo, enfocadas en los ingredientes, técnicas culinarias, y la influencia de la cultura montubia manabita en la gastronomía de La Maná.

Para realizar las entrevistas, se plantearon preguntas abiertas como se puede ver en el Anexo 8.6, cada grupo de entrevistados tuvo preguntas diferentes de acuerdo a su nivel de

conocimiento sobre gastronomía y cocina tradicional como se pueden observar en los perfiles de las personas encuestadas están descritas en la tabla 5.

**Tabla 5.** *Grupos de Entrevistados.*

| Ocupación                     | Número de entrevistados | Descripción                                                                              |
|-------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chefs Profesionales           | 4                       | Docentes del Instituto Tecnológico del cantón La Maná                                    |
| Dueños de locales de comida   | 4                       | Dueños de locales comida tradicional dentro de la zona más concurrida del cantón la Maná |
| Residentes del cantón la Maná | 12                      | Estudiantes, agricultores y amas de casa del cantón La Maná                              |

**Elaborado por:** Mario Cartagena

### **3.5.3. Desarrollo del catálogo gastronómico**

La creación del catálogo gastronómico tiene como propósito recopilar y documentar las recetas tradicionales montubias que han trascendido en el cantón La Maná, asegurando su preservación y difusión dentro del turismo gastronómico.

## **3.6.Descripción de la metodología**

### **3.6.1. Encuestas**

#### **a) Elaboración del Cuestionario**

- Definir el objetivo de la encuesta, conocer la percepción sobre la influencia de la gastronomía montubia en La Maná).
- Diseñar preguntas claras y específicas, incluyendo preguntas cerradas (opciones múltiples), de escala (ej. del 1 al 5) y abiertas para comentarios adicionales.
- Asegurarse de que las preguntas sean relevantes para la investigación y estén alineadas con los objetivos específicos.

#### **b) Creación del Formulario en Google Forms**

- Accede a Google Forms mediante una cuenta de Google.
- Hacer clic en "Nuevo formulario en blanco".
- Agrega un título y descripción de la encuesta.
- Introduce las preguntas, eligiendo el formato adecuado (opción múltiple, escala, respuesta corta, etc.).

#### **c) Distribución y Aplicación de la Encuesta**

Compartir el enlace del formulario a través de WhatsApp, redes sociales o correo electrónico de los participantes escogidos en la muestra de investigación.

#### **d) Recolección y Organización de Datos**

- Monitorea en tiempo real las respuestas desde Google Forms.
- Exporta los datos a Google Sheets o Excel para su análisis.
- Clasifica la información según las variables de la investigación.

#### **3.6.2. Entrevistas**

##### **a) Diseño y Tipos de Entrevistas**

Se aplicarán entrevistas semiestructuradas, permitiendo respuestas abiertas y profundización en temas relevantes.

##### **b) Se realizarán a tres grupos específicos:**

- Chefs profesionales (experiencia en cocina tradicional y moderna).
- Dueños de locales de comida tradicional (oferta y demanda gastronómica).
- Residentes del cantón La Maná (percepción y consumo de la cocina montubia).

##### **c) Selección de la Muestra**

- Se empleará un muestreo por conveniencia, seleccionando entre 9 y 15 participantes (3 a 5 por cada grupo).
- Se priorizarán personas con conocimiento y experiencia en la gastronomía montubia manabita.

##### **d) Instrumentos de Recolección de Datos**

Fichas de entrevista diseñadas previamente para cada grupo, con preguntas adaptadas a su experiencia y conocimiento mismas que se pueden analizar en el Anexo 6.2.

##### **e) Procedimiento de Aplicación**

- Convocatoria y contacto: Se seleccionarán los participantes y se coordinará la entrevista (presencial o virtual).
- Explicación del propósito: Se les informará sobre la investigación y se solicitará su consentimiento para participar.
- Aplicación de la entrevista: Se seguirán las preguntas de la ficha, permitiendo respuestas abiertas y detalladas.
- Registro de información: Se tomarán notas clave y, si es posible, se grabarán las respuestas para mayor fidelidad en el análisis.

##### **f) Análisis de Datos**

- Se realizará un análisis de contenido, organizando las respuestas en categorías según los temas de la investigación para esto se usarán matrices de respuestas de acuerdo a la categoría del entrevistado y sus respuestas a cada pregunta.

- Se identificarán patrones y coincidencias en las respuestas de los entrevistados para generar conclusiones fundamentadas.

### **3.6.3. Desarrollo del catálogo gastronómico**

La creación del catálogo gastronómico tiene como propósito recopilar y documentar las recetas tradicionales montubias que han trascendido en el cantón La Maná, asegurando su preservación y difusión dentro del turismo gastronómico. Para ello, se seguirán las siguientes fases:

#### **a) Selección de Recetas Representativas**

- A partir de la información recolectada en **encuestas y entrevistas**, se identificarán los platos montubios más valorados y consumidos en La Maná.
- Se dará prioridad a recetas con fuerte arraigo cultural y que reflejen la identidad gastronómica de la región.

#### **b) Documentación de las Recetas**

Cada receta seleccionada incluirá:

- Nombre del plato.
- Fotografía de la presentación del plato
- Lista de ingredientes con cantidades específicas.
- Método de preparación detallado paso a paso.
- Procesos y técnicas locales que han surgido en La Maná.

#### **c) Registro Fotográfico y Diseño Visual**

- Se realizarán fotografías en alta calidad de los platos en distintas etapas de preparación y del producto final.
- Se incluirán imágenes de ingredientes clave y del proceso de cocción tradicional.
- El diseño del catálogo será atractivo y fácil de leer, con una estructura visual organizada.

### **Publicación y Difusión**

Se definirá el formato del catálogo impreso.

### **3.7. Análisis de datos**

El análisis de los datos se realizará mediante el uso de técnicas cualitativas, específicamente el análisis de contenido. Se codificarán las respuestas de los participantes y se agruparán en categorías temáticas. Como indica Bardin (1996), *“el análisis de contenido consiste en descomponer el contenido de las entrevistas en unidades significativas que permiten interpretar los resultados”* (p. 88).

## CAPITULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 4.1. Análisis y resultados de la encuesta.

#### Análisis pregunta 1.

Tiempo de residencia en la Maná.

**Tabla 6.** *Años de resistencia en el cantón La Maná.*

| <b>Análisis Cuantitativo</b> |                   |                   |
|------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Opciones</b>              | <b>Respuestas</b> | <b>Porcentaje</b> |
| MENOS DE UN AÑO              | 32                | 36.78%            |
| 1-5 AÑOS                     | 14                | 16.09%            |
| 6-10 AÑOS                    | 4                 | 4.60%             |
| MAS DE 10 AÑOS               | 37                | 42.53%            |

**Elaborado por:** Mario Cartagena (2025).

**Análisis:** La tabla 6 muestra que el 42.53% de los encuestados ha vivido en La Maná por más de 10 años, lo que indica un alto nivel de arraigo cultural, mientras que un 36.78% ha residido menos de un año, evidenciando una presencia significativa de nuevos habitantes. Este dato es clave para la investigación, ya que permite analizar si el tiempo de residencia influye en el conocimiento y consumo de la gastronomía montubia manabita. Además, la menor proporción de personas con 6 a 10 años en el cantón sugiere que la comunidad puede estar en constante renovación. Estos resultados ayudarán a evaluar si la cocina montubia es un símbolo de identidad consolidado entre los habitantes o si es necesario reforzar su promoción entre los nuevos residentes.

#### Análisis pregunta 2.

Conocimiento sobre la Cultura Montubia Manabita.

**Tabla 7.** *Nivel de conocimiento de la Cultura Montubia Manabita.*

| <b>Análisis Cuantitativo</b> |                   |                   |
|------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Opciones</b>              | <b>Respuestas</b> | <b>Porcentaje</b> |
| SI                           | 63                | 72.41%            |
| NO                           | 24                | 27.59%            |

**Elaborado por:** Mario Cartagena (2025).

**Análisis:** En la tabla 7 muestra que los encuestados (72.41%) conoce la cultura montubia manabita siendo más de la mitad de los encuestado lo que indica que la cultura montubia es conocida por la mayoría de los encuestados, mientras que un 27.59% no está familiarizado con ella. Esta pregunta permite medir el nivel de conocimiento sobre esta cultura dentro de las habitantes del cantón La Maná y evaluar si su reconocimiento influye en la valoración de su gastronomía. Además, ayuda a identificar la necesidad de fortalecer su difusión para una mayor integración en el turismo gastronómico local. Información que es una introducción a las demás preguntas realizadas en la encuesta.

### Análisis pregunta 3.

Participación en festividades y actividades de la Cultura Montubia en La Maná.

**Tabla 8.** *Frecuencia de participación en festividades y actividades montubias en La Maná.*

| Análisis Cuantitativo |            |            |
|-----------------------|------------|------------|
| Opciones              | Respuestas | Porcentaje |
| SI, FRECUENTEMENTE    | 10         | 11.49%     |
| SI, OCASIONALMENTE    | 21         | 24.14%     |
| NO                    | 56         | 64.37%     |

**Elaborado por:** Mario Cartagena (2025).

**Análisis:** La tabla 8 describe que el (64.37%) no participa en festividades o actividades relacionadas con la cultura montubia en La Maná, mientras que un 24.14% lo hace ocasionalmente y solo un 11.49% con frecuencia. Esta pregunta es relevante para conocer el grado de involucramiento de la comunidad con sus tradiciones culturales y evaluar si la falta de participación podría afectar la preservación y promoción de la gastronomía montubia dentro del turismo local.

### Análisis pregunta 4.

Percepción de los elementos más representativos de la Cultura Montubia en La Maná.

**Tabla 9.** *Elementos representativos de la Cultura Montubia en La Maná.*

| Análisis Cuantitativo          |            |            |
|--------------------------------|------------|------------|
| Opciones                       | Respuestas | Porcentaje |
| VESTIMENTA TRADICIONAL         | 24         | 27.59%     |
| MUSICA Y DANZAS TÍPICAS        | 31         | 35.63%     |
| PRACTICAS AGRICOLAS            | 18         | 20.69%     |
| COMIDA Y RECETAS TRADICIONALES | 61         | 70.11%     |

**Elaborado por:** Mario Cartagena (2025).

**Análisis:** La opción más representativa de la cultura montubia en La Maná, según los datos analizados en la tabla 9, es la comida y recetas tradicionales (70.11%), seguida por la música y danzas típicas (35.63%), la vestimenta tradicional (27.59%) y las prácticas agrícolas (20.69%). Estos resultados destacan la importancia de la gastronomía dentro de la identidad cultural del cantón, lo que refuerza su potencial como atractivo turístico. Además, permiten identificar qué otros elementos podrían integrarse en estrategias de promoción para fortalecer la valorización de la cultura montubia en La Maná, aumentando la atracción turística no solo por los lugares y naturaleza sino también por su gastronomía.

### Análisis pregunta 5.

Frecuencia de consumo de platos típicos de la Cocina Montubia Manabita.

**Tabla 10.** *Frecuencia de consumo de platos montubios en La Maná.*

| <b>Análisis Cuantitativo</b> |                   |                   |
|------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Opciones</b>              | <b>Respuestas</b> | <b>Porcentaje</b> |
| DIARIAMENTE                  | 16                | 18.39%            |
| SEMANALMENTE                 | 18                | 20.69%            |
| MENSUALMENTE                 | 22                | 25.29%            |
| RARAMENTE                    | 25                | 28.74%            |
| NUNCA                        | 6                 | 6.90%             |

**Elaborado por:** Mario Cartagena (2025).

**Análisis:** Los resultados muestran que el consumo de platos típicos de la cocina montubia manabita es variado, los datos mostrados en la tabla 10 indican que un 18.39% de los encuestados los consume diariamente, un 20.69% semanalmente y un 25.29% mensualmente. Sin embargo, un 28.74% los consume raramente y un 6.90% nunca. Esta pregunta es clave para medir la presencia de la gastronomía montubia en la alimentación cotidiana de los habitantes de La Maná y evaluar si su consumo está disminuyendo con el tiempo. Además, permite identificar la necesidad de estrategias para fomentar su difusión y aumentar su demanda, especialmente entre quienes la consumen con menor frecuencia.

#### **Análisis pregunta 6.**

Platos montubios más consumidos en La Maná.

**Tabla 11.** *Preferencia por platos montubios en La Maná.*

| <b>Análisis Cuantitativo</b> |                   |                   |
|------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Opciones</b>              | <b>Respuestas</b> | <b>Porcentaje</b> |
| TONGA DE GALLINA             | 57                | 65.52%            |
| CAZUELA DE PESCADO           | 63                | 72.41%            |
| VICHE                        | 54                | 62.07%            |
| BOLLO DE CHANCHO             | 25                | 28.74%            |
| VERDE CON SAL PRIETA         | 6                 | 6.90%             |
| OTROS                        | 2                 | 2.30%             |

**Elaborado por:** Mario Cartagena (2025).

**Análisis:** Los resultados de la encuesta revelan que los platos montubios más disfrutados por los encuestados son la cazuela de pescado (72.41%), seguido por la tonga de gallina (65.52%), el viche (62.07%) y el bollo de chanco (28.74%). Estos datos indican una clara preferencia por platos que combinan ingredientes locales, como el plátano verde, con técnicas tradicionales de la cultura montubia. Por otro lado, el verde con sal prieta (6.90%) tiene una menor aceptación, lo que sugiere que su consumo está menos extendido. La categoría "otros" (2.30%) tiene un porcentaje muy bajo, lo que confirma que los platos mencionados son los más relevantes, datos que pueden visualizarse en la tabla 11. Esta información es crucial para la investigación, ya que identifica los platos montubios con mayor potencial para ser promocionados como atractivos turísticos, lo que podría fortalecer la oferta gastronómica del cantón y contribuir al desarrollo turístico local.

### Análisis pregunta 7.

Influencia de la gastronomía montubia en la cocina lamanense.

**Tabla 12.** *Percepción sobre la influencia de la Cocina Montubia Manabita en La Maná.*

| Análisis Cuantitativo  |            |            |
|------------------------|------------|------------|
| Opciones               | Respuestas | Porcentaje |
| SI, SIGNIFICATIVAMENTE | 45         | 51.72%     |
| SI, EN CIERTA MEDIDA   | 33         | 37.93%     |
| NO, POCO O NADA        | 9          | 10.34%     |

**Elaborado por:** Mario Cartagena (2025).

**Análisis:** Los resultados de la encuesta indican que la mayoría de los encuestados considera que la cocina montubia manabita ha influido en los platos tradicionales del cantón La Maná, datos indicados en la tabla 12. Un 51.72% opina que esta influencia ha sido significativa, mientras que un 37.93% cree que ha influido en cierta medida. Solo un 10.34% considera que la influencia ha sido poca o nula. Estos datos reflejan una percepción generalizada de que la gastronomía montubia ha dejado una huella importante en la cocina local, ya sea de manera directa o indirecta. Esta información es relevante porque confirma la hipótesis de que la cultura montubia se ha introducido en las tradiciones culinarias de La Maná, lo que justifica su estudio como un elemento clave para el desarrollo turístico y cultural del cantón.

### Análisis pregunta 8.

Uso de ingredientes tradicionales montubios en la gastronomía local.

**Tabla 13.** *Ingredientes más utilizados en la Cocina Montubia y su presencia en La Maná.*

| Análisis Cuantitativo |            |            |
|-----------------------|------------|------------|
| Opciones              | Respuestas | Porcentaje |
| PLATANO VERDE         | 78         | 89.66%     |
| YUCA                  | 42         | 48.28%     |
| MAIZ                  | 18         | 20.69%     |
| MANI                  | 48         | 55.17%     |
| CARNE DE CERDO        | 31         | 35.63%     |
| OTRO                  | 1          | 1.15%      |

**Elaborado por:** Mario Cartagena (2025).

**Análisis:** Los resultados en la tabla 13 muestran que los ingredientes más utilizados en la cocina montubia y presentes en La Maná son el plátano verde (89.66%), el maní (55.17%) y la yuca (48.28%). Estos ingredientes, además de ser fundamentales en la gastronomía montubia, son productos que se cultivan y consumen ampliamente en La Maná, lo que facilita su integración en la cocina local. Aunque el maíz (20.69%) y la carne de cerdo (35.63%) tienen menor presencia, su uso refleja una conexión cultural entre ambas tradiciones. Estos datos confirman que la cocina montubia ha influido en La Maná a través de ingredientes locales, lo que refuerza su potencial como atractivo turístico y cultural.

### Análisis pregunta 9.

Percepción sobre la importancia de la preservación gastronómica.

**Tabla 14.** *Interés de las nuevas generaciones en la preservación de la Cocina Montubia Manabita.*

| Análisis Cuantitativo |            |            |
|-----------------------|------------|------------|
| Opciones              | Respuestas | Porcentaje |
| SI                    | 58         | 66.67%     |
| NO                    | 6          | 6.90%      |
| NO ESTOY SEGURO/A     | 23         | 26.44%     |

**Elaborado por:** Mario Cartagena (2025).

**Análisis:** La tabla 14 muestra que el 66.67% de los encuestados cree que las nuevas generaciones en La Maná sí están interesadas en preservar la cocina montubia manabita, lo que indica una percepción positiva sobre el compromiso de los jóvenes con esta tradición culinaria. Sin embargo, un 26.44% no está seguro, lo que sugiere cierta incertidumbre o falta de evidencia clara sobre este interés. Solo un 6.90% considera que las nuevas generaciones no están interesadas, lo que representa una minoría. Estos resultados reflejan que, aunque existe optimismo sobre la preservación de la cocina montubia, aún hay espacio para fortalecer su valorización entre los jóvenes.

### Análisis pregunta 10.

Propuestas para la promoción de la gastronomía montubia.

**Tabla 15.** *Estrategias para promover la Cocina Montubia Manabita en La Maná.*

| Análisis Cuantitativo                                |            |            |
|------------------------------------------------------|------------|------------|
| Opciones                                             | Respuestas | Porcentaje |
| A TRAVEZ DE FESTIVALES GASTRONOMICOS                 | 66         | 75.86%     |
| EDUACION EN ESCUELAS Y COLEGIOS                      | 22         | 25.29%     |
| PROGRAMAS DE TELEVISION Y REDES SOCIALES             | 22         | 25.29%     |
| APOYO A RESTAURANTES QUE OFREZCAN COMIDA TRADICIONAL | 43         | 49.43%     |

**Elaborado por:** Mario Cartagena (2025).

**Análisis:** La tabla 15 muestra que la opción más respaldada para promover la cocina montubia manabita en La Maná es la realización de festivales gastronómicos (75.86%), seguida por el apoyo a restaurantes que ofrezcan comida tradicional (49.43%). Otras estrategias como la educación en escuelas y colegios y la difusión en televisión y redes sociales fueron seleccionadas por un 25.29% de los encuestados. Estos resultados evidencian que la comunidad percibe los eventos gastronómicos como una herramienta clave para la valorización de su cocina, mientras que el apoyo a los negocios locales también se considera un factor relevante.

Esta información es útil para diseñar estrategias efectivas que fortalezcan la identidad gastronómica del cantón y fomenten su integración en el turismo.

### **Análisis pregunta 11.**

Disposición a aprender sobre la gastronomía montubia.

**Tabla 16.** *Interés en aprender a preparar platos montubios.*

| <b>Análisis Cuantitativo</b> |                   |                   |
|------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Opciones</b>              | <b>Respuestas</b> | <b>Porcentaje</b> |
| SI                           | 79                | 90.80%            |
| NO                           | 3                 | 3.45%             |
| TAL VEZ                      | 5                 | 5.75%             |

**Elaborado por:** Mario Cartagena (2025)

**Análisis:** La tabla 16 indica que la mayoría de los encuestados (90.80%) manifestó interés en aprender más sobre la preparación de platos tradicionales montubios, mientras que un 5.75% respondió "tal vez" y solo un 3.45% no está interesado. Este resultado indica una alta predisposición de la comunidad para conocer y preservar su gastronomía, lo que puede aprovecharse mediante talleres, cursos y materiales educativos. Además, refuerza la importancia de la transmisión de conocimientos culinarios como una estrategia clave para la valorización y sostenibilidad de la cocina montubia manabita en La Maná.

### **Análisis pregunta 12.**

Valoración de la cocina montubia en la identidad local.

**Tabla 17.** *Importancia de la preservación de la Cocina Montubia Manabita para la identidad cultural de La Maná.*

| <b>Análisis Cuantitativo</b> |                   |                   |
|------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Opciones</b>              | <b>Respuestas</b> | <b>Porcentaje</b> |
| 1(NADA IMPORTANTE)           | 1                 | 1.15%             |
| 2(POCO IMPORTANTE)           | 4                 | 4.60%             |
| 3(NEUTRAL)                   | 7                 | 8.05%             |
| 4(IMPORTANTE)                | 32                | 36.78%            |
| 5(MUY IMPORTANTE)            | 43                | 49.43%            |

**Elaborado por:** Mario Cartagena (2025)

**Análisis:** La tabla 17 muestra que mayoría de los encuestados considera que la preservación de la cocina montubia manabita es importante (36.78%) o muy importante (49.43%), mientras que solo un 8.05% se mantiene neutral y un 5.75% la percibe como poco o nada importante. Estos resultados evidencian un alto reconocimiento del valor cultural de la gastronomía montubia en La Maná, lo que respalda la necesidad de estrategias para su promoción y conservación. Además, este dato refuerza el potencial de la cocina tradicional como un eje para fortalecer la identidad local y el turismo gastronómico.

#### **4.2.Importancia de la influencia montubia en la gastronomía del cantón La Maná.**

Los resultados de las encuestas demuestran que la cultura montubia es un pilar esencial en la gastronomía de La Maná, tanto en el uso de ingredientes como en las técnicas de preparación.

Además, la encuesta revela que el 70.11% de los encuestados considera la comida y recetas tradicionales como el elemento más representativo de la cultura montubia en La Maná, superando a otras manifestaciones como la vestimenta o la música. Esto confirma que la gastronomía no solo es una práctica culinaria, sino también un factor clave en la identidad cultural del cantón.

Por otro lado, el 90.8% de los encuestados manifestó interés en aprender a preparar platos montubios, lo que resalta la importancia de preservar y difundir estos conocimientos culinarios. Asimismo, la gran mayoría considera que la cocina montubia es fundamental para la identidad del cantón, con un 49.43% calificándola como "muy importante" y un 36.78% como "importante", lo que subraya la necesidad de reforzar su promoción y conservación.

La integración de esta cocina en el turismo local, la enseñanza de sus técnicas y la promoción en festivales gastronómicos son estrategias necesarias para consolidarla como un patrimonio cultural y atractivo turístico del cantón.

#### **4.3.Análisis y resultados de las entrevistas.**

Después de realizar las entrevistas a cada persona descrita en los perfiles dentro de la metodología se logró obtener información muy valiosa, misma que esta descrita en el Anexo 6.4 con la respectiva información más detallada de cada entrevistado, para ordenar de mejor manera toda la información descrita en cada entrevista se planteó matrices de respuestas de acuerdo a cada categoría de los entrevistados, esto nos permite hacer un análisis comparativo rápido y detectar patrones de respuestas sin la necesidad de acumular toda la información de forma textual de cada entrevista una por una.

#### 4.3.1. Matriz de respuestas de las entrevistas para los residentes del cantón La Maná

Tabla 18. Percepción y conocimientos gastronómicos de los residentes de La Maná.

| UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE                               |                                                                                                           |                                                                                                                        |                                                                                  |                                                     |                                                                                           |                                                                                                               |                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MATRIZ DE RESPUESTAS PARA LOS RESIDENTES DEL CANTÓN LA MANÁ |                                                                                                           |                                                                                                                        |                                                                                  |                                                     |                                                                                           |                                                                                                               |                                                                                                                        |
| Nº                                                          | PREGUNTA                                                                                                  | Encuestado 1                                                                                                           | Encuestado 2                                                                     | Encuestado 3                                        | Encuestado 4                                                                              | Encuestado 5                                                                                                  | Encuestado 6                                                                                                           |
| 1                                                           | ¿Qué ingredientes o técnicas montubias identifica en los platos que consume en La Maná?                   | Ingredientes como:<br>- Plátano verde<br>- Maní<br>- Yuca<br><br>Técnicas: cocción en hojas de plátano, horno de leña. | Ingredientes como:<br>- Plátano verde<br>- Yuca<br><br>Técnicas: asado, hervido. | Ingredientes como:<br>- Verde                       | Ingredientes como:<br>- Choclo<br>- Maní<br>- Yuca<br><br>Técnicas: asado, horno de leña. | Ingredientes como:<br>- Plátano verde<br>- Maní<br>- Yuca<br>- Coco<br><br>Técnicas: ahumado, cocción a leña. | Ingredientes como:<br>- Plátano verde<br>- Maní<br>- Yuca<br>- maíz<br><br>Técnicas: envueltos en hojas, fermentación. |
| 2                                                           | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en las tradiciones culinarias de La Maná?              | Identidad gastronómica                                                                                                 | La comida manaba es deliciosa                                                    | Conexión con la cultura montubia                    | Por su gastronomía                                                                        | Por su tradición que permanece                                                                                | Su riqueza de sabores y técnicas                                                                                       |
| 3                                                           | ¿Considera que la gastronomía montubia es parte importante de la identidad cultural de La Maná? ¿Por qué? | Refleja la costumbre, historia y modo de vida                                                                          | Representa las costumbres y tradiciones                                          | El estilo de vida de su gente                       | Representa sus técnicas ancestrales                                                       | Refleja la historia, entorno y diversidad de su gente                                                         | Fortalece la identidad cultural                                                                                        |
| 4                                                           | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?               | Si, porque ofrece una experiencia auténtica                                                                            | Si, porque impulsa la economía local                                             | Si, porque la gente busca probar comidas autóctonas | Si, porque los platos típicos atraen a los turistas                                       | Si, porque a través de la comida se conoce su cultura                                                         | Si, porque los turistas buscan experiencias auténticas                                                                 |



MATRIZ DE RESPUESTAS PARA LOS RESIDENTES DEL CANTÓN LA MANÁ

| Nº | PREGUNTA                                                                                                  | Encuestado 7                                                                                                                      | Encuestado 8                                                                                               | Encuestado 9                                                                          | Encuestado 10                                                                                                            | Encuestado 11                                                                                       | Encuestado 12                                                                 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | ¿Qué ingredientes o técnicas montubias identifica en los platos que consume en La Maná?                   | Ingredientes como:<br>- Plátano verde<br>- Cerdo<br>- Pescado de río<br><br>Técnicas: cocción en hojas de plátano, horno de leña. | Ingredientes como:<br>- Cerdo<br>- Yuca<br>- Maní<br><br>Técnicas: fogón de leña, cocción en olla de barro | Ingredientes como:<br>- Plátano verde<br>- Yuca<br>- Verduras<br><br>Técnicas: secado | Ingredientes como:<br>- Plátano verde<br>- Maní<br>- Pescado<br><br>Técnicas: asado en leña, cocción en hojas de plátano | Ingredientes como:<br>- Plátano verde<br>- Maní<br>- Yuca<br>- Pescado<br>Técnicas: cocción en olla | Ingredientes como:<br>- Cuy<br>- Cacao<br>- Yuca<br>- maíz<br>Técnicas: frito |
| 2  | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en las tradiciones culinarias de La Maná?              | Conservar recetas ancestrales                                                                                                     | Es una gastronomía única                                                                                   | Fusión de culturas, ingredientes y técnicas                                           | Identidad cultural                                                                                                       | Sus sabores tradicionales                                                                           | Uso de ingredientes locales                                                   |
| 3  | ¿Considera que la gastronomía montubia es parte importante de la identidad cultural de La Maná? ¿Por qué? | Transmite historia y costumbre                                                                                                    | Es parte fundamental de nuestra cultura y tradiciones                                                      | Su importancia social y comunitaria                                                   | Por el uso de sus ingredientes autóctonos                                                                                | Es una de las mejores en cuanto a su sabor                                                          | Por sus raíces históricas                                                     |
| 4  | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?               | Si, por sus sabores únicos                                                                                                        | Si, porque los turistas buscan platos montubios                                                            | Si, porque promociona la región                                                       | Si, por el uso de sus ingredientes locales                                                                               | Si, porque la comida ayuda a atraer extranjeros                                                     | Si, por su diversidad de platos                                               |

Elaborado por: Mario Cartagena (2025)

**1. ¿Qué ingredientes o técnicas montubias identifica en los platos que consume en La Maná?**

Los ingredientes más mencionados son plátano verde, maní y yuca, reflejando su uso predominante en la cocina local. En cuanto a técnicas, destacan la cocción en hojas de plátano, el uso de horno o fogón de leña, la fermentación y el asado, lo que evidencia la permanencia de métodos tradicionales en la preparación de alimentos.

**2. ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en las tradiciones culinarias de La Maná?**

Las respuestas resaltan que la gastronomía montubia es clave en la identidad cultural del cantón, ya que conserva recetas ancestrales, integra ingredientes locales y mantiene sabores tradicionales. También se menciona la fusión de culturas, lo que indica que la cocina montubia ha evolucionado con el tiempo, incorporando nuevas influencias sin perder su esencia.

**3. ¿Considera que la gastronomía montubia es parte importante de la identidad cultural de La Maná? ¿Por qué?**

Los encuestados coinciden en que la gastronomía montubia representa las costumbres y modo de vida de la comunidad. Se destaca su importancia en la transmisión de tradiciones a nuevas generaciones. Además, se valora su riqueza en sabor y el uso de ingredientes autóctonos como símbolos de identidad.

**4. ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?**

Todos los encuestados respondieron afirmativamente, argumentando que los turistas buscan experiencias auténticas, sabores únicos y una conexión con la cultura local. También se menciona que la gastronomía puede impulsar la economía local y la promoción del cantón, lo que refuerza su potencial como atractivo turístico.

**Análisis General:**

Los resultados muestran que la cocina montubia en La Maná es altamente valorada por sus residentes, tanto por su significado cultural como por su potencial en el turismo. Los ingredientes y técnicas tradicionales siguen siendo ampliamente utilizados, lo que demuestra su arraigo en la comunidad. Sin embargo, aunque los encuestados reconocen su importancia, no se mencionan esfuerzos concretos para su promoción o comercialización, lo que sugiere una oportunidad para desarrollar estrategias de difusión y revalorización gastronómica dentro del turismo local.

#### 4.3.2. Matriz de respuestas de las entrevistas para los dueños de locales de comida del cantón La Maná

**Tabla 19.** *Perspectiva de los dueños de locales sobre la gastronomía montubia en La Maná.*

| UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE                                                     |                                                                                                     |                                                      |                                                             |                                                               |                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                     |                                                      |                                                             |                                                               |                                                           |
| MATRIZ DE RESPUESTAS PARA DUEÑOS DE LOCALES DE COMIDA TRADICIONAL                 |                                                                                                     |                                                      |                                                             |                                                               |                                                           |
| Nº                                                                                | PREGUNTA                                                                                            | ENCUESTADO 1                                         | ENCUESTADO 2                                                | ENCUESTADO 3                                                  | ENCUESTADO 4                                              |
| 1                                                                                 | ¿Qué platos de su menú incluyen ingredientes o técnicas de la gastronomía montubia?                 | Caldo de Bolas<br>Tonga<br>Bollo de Chanco<br>Viche  | Caldo de salchichas<br>Tonga<br>Viche<br>Cazuela de Pescado | Viche de pescado<br>Tonga<br>Cazuela de pescado               | Cazuela de mariscos<br>Tonga de Gallina<br>Viche<br>Bolón |
| 2                                                                                 | ¿Cómo ha notado que la cultura montubia ha influido en los gustos y preferencias de sus clientes?   | Satisfacción con la mezcla de culturas gastronómicas | La sazón es única                                           | La mezcla de técnicas montubias y lamanenses son únicas       | Mejora en sus técnicas                                    |
| 3                                                                                 | ¿Cree que la gastronomía montubia podría atraer más turistas a La Maná? ¿Por qué?                   | Es un atractivo con los productos propios de la Mana | La comida montubia es única                                 | Clientes de la sierra y costa disfrutan la sazón              | Atraen clientes de otras provincias                       |
| 4                                                                                 | ¿Considera que hay suficiente disponibilidad de ingredientes montubios en la zona?                  | La Mana produce todos los productos que se necesitan | El cantón produce los ingredientes necesarios               | No existe un puesto que tenga ingredientes directos de Manabí | Productos de sierra y costa al tener un clima subtropical |
| 5                                                                                 | ¿Ha trabajado con productores locales para obtener ingredientes montubios? Describa su experiencia. | Mezcla de productos manabitas con locales            | La yuca y las especias son productos locales                | Usan productos locales                                        | Fusión de técnicas montubias y productos locales          |
| Elaborado por: Mario Cartagena (2025)                                             |                                                                                                     |                                                      |                                                             |                                                               |                                                           |

**1. ¿Qué platos de su menú incluyen ingredientes o técnicas de la gastronomía montubia?**

Los platos más mencionados son Viche, Tonga, Cazuela de Mariscos, y Bollo de Chanco. Esto indica que estos platos son representativos y forman parte del menú tradicional ofrecido en La Maná.

**2. ¿Cómo ha notado que la cultura montubia ha influido en los gustos y preferencias de sus clientes?**

Los encuestados resaltan que la mezcla de sabores y técnicas montubias con las lamanenses es única y bien recibida por los clientes. Esto demuestra que la gastronomía local no es estática, sino que ha evolucionado mediante la combinación de tradiciones.

**3. ¿Cree que la gastronomía montubia podría atraer más turistas a La Maná? ¿Por qué?**

Los dueños de locales coinciden en que la comida montubia es un atractivo turístico, especialmente porque La Maná se encuentra en una zona donde confluyen influencias de la sierra y la costa. La gastronomía puede convertirse en una herramienta de promoción turística.

**4. ¿Considera que hay suficiente disponibilidad de ingredientes montubios en la zona?**

Aunque algunos mencionan que La Maná produce todos los ingredientes necesarios, otros resaltan que no existe un mercado especializado en productos manabitas. Esto puede significar que ciertos ingredientes deben importarse desde otras provincias.

**5. ¿Ha trabajado con productores locales para obtener ingredientes montubios?**

La mayoría afirma que sí, destacando el uso de productos locales como la yuca, verde, especias, y la fusión de técnicas montubias con ingredientes de la zona. Esto refuerza la idea de que la gastronomía lamanense mantiene un vínculo con la producción local.

**Análisis General**

Los resultados muestran que la gastronomía montubia tiene un papel clave en la oferta culinaria de La Maná, con platos tradicionales que se mantienen vigentes y que podrían potenciar el turismo local.

### 4.3.3. Matriz de respuestas de las encuestas para los Chefs profesionales, Docentes del Instituto Tecnológico LA MANÁ

**Tabla 20.** Opinión de chefs y docentes sobre la influencia de la gastronomía montubia en La Maná.

| <div>  <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE</b> </div> |                                                                                                                                     |                                                                                                       |                                                                           |                                                                                                                                                                          |                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MATRIZ DE RESPUESTAS PARA LOS CHEFS DOCENTES DEL ISTLMANA</b>                                                                    |                                                                                                                                     |                                                                                                       |                                                                           |                                                                                                                                                                          |                                                                                                   |
| <b>Nº</b>                                                                                                                           | <b>PREGUNTA</b>                                                                                                                     | <b>Chef 1</b>                                                                                         | <b>Chef 2</b>                                                             | <b>Chef 3</b>                                                                                                                                                            | <b>Chef 4</b>                                                                                     |
| 1                                                                                                                                   | ¿Qué técnicas culinarias tradicionales de la cultura montubia manabita ha adoptado en su cocina?                                    | - Envueltos<br>- Ahumados                                                                             | - Baño María<br>- Ahumados<br>- Salteado<br>- Ahogado                     | - Envueltos<br>- Encanutados<br>- Ahumados                                                                                                                               | - Envueltos<br>- Ahumados                                                                         |
| 2                                                                                                                                   | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en los platos típicos de La Maná?                                                | Debido a la diversidad de productos estos se han implementado en las preparaciones gastronómicas      | La Maná adoptó las técnicas por la influencia de la migración a la ciudad | Adaptabilidad de los envueltos, uso del horno manaba y el uso de productos locales                                                                                       | A influenciado con la utilización de ingredientes de la zona                                      |
| 3                                                                                                                                   | ¿Ha creado algún plato que combine técnicas o ingredientes de la gastronomía montubia con elementos propios de La Maná? Descríbalo. | - Ceviche de pollo<br>- Gallina criolla empleando chayote y albahaca de monte                         | - Pan de ají que combina técnicas y productos de la zona                  | - Encanutado de campeche<br>En la caña colocar el campeche adobado junto con los vegetales, someter a cocción bajo el tiempo determinado y servir junto con yuca o verde | Si                                                                                                |
| 4                                                                                                                                   | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?                                         | La gastronomía montubia es muy diversa y abarca la utilización de diferentes productos e ingredientes | Si ya que la Maná tiene diversidad cultural y gastronómica                | Si, ya que no solo vendrían por visitar los lugares sino por su comida                                                                                                   | Si, porque fomentaría a utilizar productos de la zona y que sean preparadas en lugares turísticos |
| 5                                                                                                                                   | ¿Qué desafíos enfrenta al incorporar técnicas o ingredientes montubios en su cocina?                                                | La falta de reconocimiento y la pérdida de identidad culinaria                                        | La poca aceptación de la gente a nuevos platos                            | Productos por temporada, costumbre y sabor                                                                                                                               | El tiempo de cocción y el utilizar ingredientes nuevos                                            |
| <b>Elaborado por:</b> Mario Cartagena (2025)                                                                                        |                                                                                                                                     |                                                                                                       |                                                                           |                                                                                                                                                                          |                                                                                                   |

**1. ¿Qué técnicas culinarias tradicionales de la cultura montubia manabita ha adoptado en su cocina?**

Los chefs mencionan el ahumado y los envueltos como las técnicas más recurrentes, seguidas de otras como el baño María, el salteado y el encanutado. Esto demuestra que la cocina de La Maná ha integrado métodos tradicionales montubios, adaptándolos a su propia identidad culinaria.

**2. ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en los platos típicos de La Maná?**

La influencia de la gastronomía montubia en La Maná se ha dado principalmente a través del uso de productos locales, la adaptabilidad de técnicas como los envueltos y el horno manaba, y el impacto de la migración. Esta fusión ha enriquecido las preparaciones típicas de la región.

**3. ¿Ha creado algún plato que combine técnicas o ingredientes de la gastronomía montubia con elementos propios de La Maná? Descríbalo.**

Los chefs han innovado en la cocina local mediante creaciones que combinan ingredientes y técnicas tradicionales, como el ceviche de pollo con chayote y albahaca de monte, el pan de ají y el encanutado de campeche.

**4. ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?**

Todos los chefs coinciden en que la gastronomía montubia tiene un gran potencial turístico, ya que no solo representa una oferta culinaria diversa, sino que también promueve el uso de ingredientes autóctonos y puede integrarse en circuitos gastronómicos dentro de la región.

**5. ¿Qué desafíos enfrenta al incorporar técnicas o ingredientes montubios en su cocina?**

Entre los principales desafíos están la poca aceptación del público a nuevos platos, la estacionalidad de algunos ingredientes y la pérdida de identidad culinaria.

**Conclusión General**

La gastronomía montubia ha influido significativamente en La Maná, permitiendo la integración de técnicas y productos locales en su cocina. Sin embargo, aún enfrenta desafíos relacionados con la aceptación y disponibilidad de ingredientes, lo que resalta la necesidad de promover su valor cultural, incentivar la educación gastronómica y fortalecer su potencial como atractivo turístico

## **CAPITULO V: CATÁLOGO GASTRONÓMICO**

### **5.1.Reconocimiento de los diferentes procesos y técnicas de la cocina montubia como aporte a la gastronomía lamanense.**

Las entrevistas realizadas a chefs, dueños de locales de comida y habitantes del cantón La Maná permitieron identificar que la cocina montubia ha influenciado significativamente en la gastronomía local, principalmente a través de sus técnicas de preparación y el uso de ingredientes tradicionales. Los chefs entrevistados mencionaron que procesos como:

- Los envueltos en hojas de plátano
- El uso del horno manaba
- La cocción ahumada

Son técnicas que han sido adaptadas en la gastronomía lamanense, asegurando que estos métodos aportan un sabor y textura únicos a los platillos tradicionales.

- La cocción en horno de leña
- Cocción al vapor

Fueron señaladas como técnicas heredadas de la cultura montubia y aún utilizadas en la preparación de diversos platos.

Por su parte, los dueños de locales gastronómicos destacaron que, aunque las técnicas montubias se mantienen en algunos establecimientos, la falta de documentación y el escaso reconocimiento de su valor han dificultado su permanencia. Algunos afirmaron que el tiempo de cocción y la introducción de ingredientes menos conocidos para el público actual son barreras que enfrentan al tratar de implementar estas técnicas en sus menús. Sin embargo, reconocieron que la combinación de estos métodos con nuevas tendencias culinarias ha permitido innovaciones gastronómicas sin perder la esencia de la cocina tradicional.

La presencia de ingredientes como:

- El plátano verde
- La yuca
- El maní

En la gastronomía cotidiana refuerza la idea de que estas técnicas no solo han sido preservadas, sino que han evolucionado dentro de la cocina lamanense.

## **5.2. Aplicación de las técnicas estudiadas en transformaciones gastronómicas aplicadas mediante fichas culinarias**

Antes de la elaboración del catálogo gastronómico, fue fundamental desarrollar fichas culinarias o recetas estándar, ya que estas permiten documentar cada preparación.

A través del análisis de encuestas y entrevistas, se identificaron las técnicas tradicionales montubias más utilizadas en la cocina lamanense, tales como la cocción en hojas de plátano, los ahumados, los encanutados y el uso del maní como espesante. Para garantizar su aplicación y conservación, se desarrollaron fichas culinarias que detallan la preparación de cuatro platos emblemáticos: bollo de chanco, tonga de gallina, cazuela de pescado y viche de camarón. Estas fichas permitieron estandarizar los procesos y asegurar que las recetas reflejen la autenticidad de la gastronomía montubia. Además, el registro de estas técnicas facilita su enseñanza y difusión, promoviendo su adaptación a nuevas propuestas culinarias sin perder su esencia tradicional. Con esto, se logra no solo aplicar las técnicas estudiadas, sino también preservar y revalorizar su uso en la cocina lamanense.

### 5.2.1. Bollo de Chanco

Tabla 21. Ficha culinaria del Bollo de chanco.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tabla 21. Ficha técnica del Bollo de Chanco.                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| FICHA N°                                                                                                                                                                                                                                                                                           | TIEMPO ESTIMADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | NOMBRE                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | PORCIONES                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1/4                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 HORAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BOLLO DE CHANCHO                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| El bollo de chanco es un plato tradicional de la gastronomía ecuatoriana, especialmente en la región costa y montubia. Es una variante del clásico bollo de pescado, pero en este caso se elabora con carne de cerdo sazónada y cocida, envuelta en hojas de plátano y cocida al vapor o al horno. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| INGREDIENTES PARA LA MASA                                                                                                                                                                                                                                                                          | PROCESO PARA LA MASA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | INGREDIENTES PARA EL RELLENO                                                      | PROCESO PARA EL RELLENO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | INGREDIENTES EXTRAS                                                                 | PROCESO PARA ARMAR Y COCINAR LOS BOLLOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Platano verde                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1. Rallar o licuar los plátanos verdes hasta obtener una masa homogénea.<br>2. En una olla, calentar la manteca con el achote hasta que tome color.<br>3. Agregar la masa de plátano y el caldo de cerdo poco a poco.<br>4. Revolver constantemente hasta obtener una mezcla espesa y suave.<br>5. Añadir sal al gusto y retirar del fuego. | Carne de cerdo                                                                    | 1.En una sartén grande, calentar el aceite o manteca de cerdo.<br>2.Sofreír la cebolla, el ajo y el pimienta hasta que estén tiernos.<br>3.Agregar el tomate y cocinar hasta que se forme una salsa espesa.<br>4.Incorporar la carne de cerdo junto con el comino, orégano, sal y pimienta.<br>5.Cocinar a fuego medio hasta que la carne esté dorada y bien sazónada.<br>6.Si usas maní molido, agrégalo ahora y mezcla bien. Cocinar por unos minutos más.<br>7.Reservar el relleno. | Hojas de Platano                                                                    | 1.Cortar las hojas de plátano en trozos grandes y flexibles.<br>2.Colocar una porción de masa sobre cada hoja.<br>3.Poner en el centro una cucharad de relleno de chanco.<br>4.Envolver la hoja de plátano formando un paquete bien sellado<br>5.Atar con pabilo o hilo de cocina para asegurar que no se abra.<br>6. En una olla grande, colocar suficiente agua y llevar a ebullición<br>7. Poner los bollos dentro y tapar la olla.<br>8. Cocinar a fuego medio-alto durante aproximadamente 1 hora.<br>9. Retirar los bollos del agua y dejarlos reposar unos minutos antes de servir. |
| caldo de cerdo                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Cebolla                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Pabilo o hilo de cocina                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Manteca Cerdo                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ajo                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Agua                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sal                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Pimiento verde                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Achote en Polvo                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Comino                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Oregano Seco                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Tomate                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Sal y Pimienta                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Mani molido                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Manteca de cerdo                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PRESENTACION                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Servir caliente con una rodaja de limón y ají criollo.<br>Acompañar con café negro o jugo natural.                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

Elaborado por: Mario Cartagena (2025)

## 5.2.2. Tonga de Gallina

**Tabla 22. Ficha culinaria de la Tonga de gallina.**

|                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| FICHA N°                                                                                                                                                                                      | TIEMPO ESTIMADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | NOMBRE                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                               | PORCIONES                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2/4                                                                                                                                                                                           | 2 HORAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | TONGA DE GALLINA                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                               | 6                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Plato tradicional montubio manabita es un envuelto de arroz con gallina guisada, acompañado de maní y especias, todo ello envuelto en hojas de plátano y mantenido caliente hasta su consumo. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| INGREDIENTES PARA LA GALLINA EN SALSA DE MANI                                                                                                                                                 | PROCESO PARA LA COCCIÓN DE LA GALLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | INGREDIENTES PARA EL ARROZ                                                        | PROCESO PARA PREPARAR EL ARROZ                                                                                                                                                                                                                                | INGREDIENTES EXTRAS                                                                 | PROCESO PARA ARMAR LA TONGA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Gallina criolla                                                                                                                                                                               | 1.En una olla grande, calentar el aceite y sofreír la cebolla, el ajo y el pimiento hasta que estén tiernos.<br>2.Agregar los tomates y cocinar hasta que se forme una salsa espesa.<br>3.Incorporar la gallina troceada, el comino, orégano, sal y pimienta. Dorar la carne por unos minutos.<br>4.Verter el caldo caliente y cocinar a fuego medio hasta que la gallina esté tierna (aproximadamente 45 minutos).<br>5.Licuar el maní con un poco del caldo y agregarlo a la olla, removiendo constantemente para evitar que se pegue.<br>6.Cocinar por 15 minutos más hasta obtener una salsa espesa.<br>Reservar. | Arroz blanco                                                                      | 1.En otra olla, calentar el aceite y sofreír un poco de ajo (opcional).<br>2.Agregar el arroz y tostarlo ligeramente.<br>3.Verter el caldo caliente, añadir sal al gusto y cocinar a fuego medio hasta que el arroz esté en su punto.<br>4.Reservar caliente. | Hojas de Platano                                                                    | 1.Pasar las hojas de plátano por fuego directo o sumergirlas en agua caliente para que sean flexibles.<br>2.Cortarlas en pedazos grandes, suficientes para envolver cada porción.<br>3. Freir pedasos cortados y pelados de platano maduro para colocarlo en la tonga de gallina<br>4. Sobre cada hoja de plátano, colocar una porción de arroz.<br>5. Poner encima un trozo de gallina con suficiente salsa de maní.<br>6. Envolver cuidadosamente, asegurando que quede bien compacto.<br>7. Amarrar con pabilo o hilo de cocina para que no se abra durante el transporte. |
| Caldo de Gallina                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Caldo de Gallina                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                               | Pabilo o hilo de cocina                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Mani tostado                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Aceite                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                               | Ají criollo                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Cebolla colorada                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Sal                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                               | Platano maduro                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Pimiento Verde                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Agua                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tomates                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Comino                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Oregano                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Aceite                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Sal                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Pimienta                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Cilantro                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| PRESENTACION                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Servir caliente con una rodaja de limón y ají criollo.<br>Servir la Tonga de Gallina en su envoltorio de hoja de plátano.<br>Acompañar con ají criollo o una ensalada fresca.                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                                                                                           |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

**Elaborado por:** Mario Cartagena (2025)

### 5.2.3. Cazuela de pescado

**Tabla 23.** Ficha culinaria de la cazuela de pescado.

|                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tabla 28.1 receta culinaria de la cazuela de pescado.                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| FICHA N°                                                                                                                                                                                                                                                          | TIEMPO ESTIMADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | NOMBRE                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PORCIONES                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3/4                                                                                                                                                                                                                                                               | 1 HORA Y 30 MINUTOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | CAZUELA DE PESCADO                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| La cazuela de pescado es un plato típico de la gastronomía ecuatoriana, especialmente en la región costa y montubia. Se trata de un guiso espeso a base de maní, plátano verde y pescado, cocido lentamente hasta obtener una textura cremosa y un sabor intenso. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| INGREDIENTES PARA EL CALDO BASE                                                                                                                                                                                                                                   | PROCESO PARA EL CALDO BASE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | INGREDIENTES PARA LA MASA ESPESA                                                  | PROCESO PARA LA BASE DE LA CAZUELA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | INGREDIENTES PARA EL ARMADO                                                         | PROCESO PARA ARMAR EL PLATO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Pescado fresco(corvina, dorado o albacora)                                                                                                                                                                                                                        | 1.En una olla grande, calentar 1 litro de agua o caldo de pescado.<br>2.Agregar la cebolla en trozos, los ajos machacados, el cilantro, el comino, la sal y la pimienta.<br>3.Incorporar los trozos de pescado y cocinar a fuego medio por 15 minutos hasta que estén cocidos.<br>4.Retirar el pescado, desmenuzarlo y reservarlo.<br>5.Colar el caldo y reservarlo para la siguiente etapa. | Plátano verde                                                                     | 1.En una sartén grande, calentar el aceite y agregar el achiote.<br>2.Sofreír la cebolla picada, el tomate y el pimiento hasta que se forme un refrito espeso.<br>3.Agregar el maní molido y mezclar bien.<br>4.Incorporar el plátano verde rallado y sofreír por 5 minutos.<br>5.Añadir poco a poco el caldo de pescado caliente, removiendo constantemente para evitar grumos.<br>6.Cocinar a fuego medio por 15 minutos hasta obtener una mezcla espesa y homogénea. | Yuca                                                                                | 1.Agregar el pescado desmenuzado a la mezcla y revolver bien.<br>2.Añadir la yuca cocida y la leche de coco (opcional).<br>3.Cocinar a fuego bajo por 10 minutos, revolviendo ocasionalmente.<br>4.Rectificar la sal y la pimienta.<br>5. Verter la cazuela en platos hondos o cazuelas de barro.<br>6. Decorar con rodajas de plátano maduro frito y cilantro picado.<br>7. Acompañar con arroz blanco y ají criollo al gusto. |
| Agua                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Maní tostado                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Leche de coco                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ajo                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Tomate                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Platano maduro                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Cebolla colorada                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Pimiento verde                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Cilantro                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sal                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Cebolla colorada                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Pimienta                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Achiote en aceite                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Comino                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Aceite Vegetal                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Cilantro                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| PRESENTACION                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Servir caliente en un plato hondo o cazuela de barro.<br>Acompañar con arroz blanco y una rodaja de limón.<br>Se puede ofrecer con chifles o patacones como guarnición.                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

**Elaborado por:** Mario Cartagena (2025)

## 5.2.4. Viche de camarón

Tabla 24. Ficha culinaria de viche de camarón

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |                                                                                        |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><div></div><div></div><div></div></div>                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |                                                                                        |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| FICHA N°                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | TIEMPO ESTIMADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | NOMBRE                    |                                                                                        | PORCIONES           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 4/4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 HORA Y 30 MINUTOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | BICHE DE CAMARÓN          |                                                                                        | 6                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |                                                                                        |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| El viche de camarón es una sopa tradicional de la cocina ecuatoriana, caracterizada por su textura espesa y su sabor intenso, gracias a la combinación de maní, plátano verde y mariscos. Es un plato emblemático de la costa ecuatoriana, donde se preparan distintas versiones con camarón, almejas, mejillones o cangrejo. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |                                                                                        |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| INGREDIENTES PARA EL CALDO BASE                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PROCESO PARA EL CALDO BASE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | INGREDIENTES PARA LA SOPA | PROCESO PARA LA BASE DE LA CAZUELA                                                     | INGREDIENTES EXTRAS | PROCESO PARA ARMAR EL PLATO                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Caldo de Camaron                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1.En una olla grande, colocar 1 litro de agua y llevar a ebullición.<br>2.Agregar las cáscaras y cabezas de los camarones (reservar la carne aparte).<br>3.Incorporar la cebolla en trozos, los ajos machacados, el comino, la pimienta y el cilantro.<br>4.Cocinar a fuego medio durante 15 minutos para extraer el sabor de los mariscos.<br>5.Colar el caldo y reservarlo para la siguiente etapa. | Plátano verde             | 1.En una sartén grande, calentar el aceite y agregar el achiote.                       | Ají criollo         | 1.Cuando la sopa esté espesa, agregar los camarones limpios.<br>2.Cocinar por 5 minutos, hasta que los camarones tomen un color rosado.<br>3.Exprimir el jugo de limón y ajustar la sal al gusto.<br>4.Verter la sopa en platos hondos.<br>5.Decorar con cilantro fresco picado.<br>6.Acompañar con ají criollo, chifles o patacones. |
| Camarones Frescos                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Maní tostado              | 2.Sofreír la cebolla, el pimiento y el tomate hasta obtener una salsa espesa.          | Chifles             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Ajo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Tomate                    | 3.Agregar el maní molido y cocinar por 5 minutos, removiendo constantemente.           | Cilantro            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Cebolla colorada                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Pimiento verde            | 4.Incorporar el plátano verde rallado y mezclar bien.                                  |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Cebolla colorada          | 5.Añadir la mezcla del refrito y maní al caldo caliente, removiendo constantemente.    |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Pimienta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Achiote en aceite         | 6.Agregar la yuca y el choclo desgranado.                                              |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Comino                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Aceite Vegetal            | 7.Cocinar a fuego medio por 20 minutos hasta que la yuca esté suave y el caldo espese. |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Cilantro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Sal                       | 8.Si se desea un toque más intenso, añadir la leche de coco y mezclar bien.            |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Yuca                      |                                                                                        |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Choclo                    |                                                                                        |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Leche de coco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                           |                                                                                        |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Jugo de limón                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                           |                                                                                        |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| PRESENTACION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |                                                                                        |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Servir caliente en un plato hondo o cazuela de barro.<br>Acompañar con arroz blanco y una rodaja de limón.<br>Se puede ofrecer con chifles o patacones como guarnición.                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |                                                                                        |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |    |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

Elaborado por: Mario Cartagena (2025)

### 5.3. Elaboración del Catálogo gastronómico

Para acceder al catálogo gastronómico completo, con la descripción detallada de cada receta, se invita a los lectores a consultar el siguiente enlace:

<https://online.fliphtml5.com/qxycz/rc1l/>



**Figura 2.** QR para acceder al Catálogo Gastronómico Online

Este recurso digital permite una exploración interactiva del contenido, facilitando su acceso y difusión para la preservación y promoción de la gastronomía montubia-lamanense.

## 6. CONCLUSIONES

- La investigación determinó que la gastronomía montubia tiene una influencia significativa en la cocina de La Maná, reflejada en la utilización de ingredientes autóctonos como el plátano verde, la yuca, el maíz y el maní. Sin embargo, las encuestas y entrevistas evidenciaron que el reconocimiento de esta influencia por parte de la población es limitado, ya que muchos habitantes consumen platos tradicionales sin asociarlos directamente con la cultura montubia. Esto resalta la necesidad de fortalecer su difusión como parte del patrimonio gastronómico local.
- A partir de las entrevistas con chefs, dueños de locales y habitantes, se identificaron las técnicas montubias más representativas, tales como los envueltos en hojas de plátano, el ahumado, el uso del horno de leña y la cocción al vapor. Estas técnicas han sido preservadas y adaptadas en la cocina lamanense, demostrando su relevancia en la identidad gastronómica del cantón. Sin embargo, su aplicación enfrenta desafíos, como la falta de documentación y el tiempo de cocción prolongado, lo que ha llevado a algunos cocineros a modernizar los procesos sin perder la esencia tradicional.
- La elaboración del catálogo gastronómico como herramienta de preservación y promoción permitió documentar y visibilizar las recetas más representativas de la cocina montubia en La Maná, asegurando su transmisión y conservación. A través de

este catálogo, se integraron fichas culinarias con descripciones detalladas de los platos bollo de chanco, tonga de gallina, cazuela de pescado y viche de camarón, resaltando sus ingredientes, procesos de preparación y técnicas tradicionales. Además, su formato digital y visual lo convierte en una herramienta clave para la educación, promoción turística y fortalecimiento del turismo gastronómico del cantón.

- La investigación evidenció que la cultura montubia ha influido de manera profunda en la gastronomía de La Maná, tanto en el uso de ingredientes como en sus técnicas de preparación. No obstante, su reconocimiento aún es limitado, lo que resalta la importancia de su difusión y preservación. Las técnicas tradicionales siguen vigentes, pero enfrentan desafíos de aceptación y modernización, lo que ha impulsado la creación de nuevas propuestas culinarias que combinan tradición e innovación.

## **7. RECOMENDACIONES**

- Fortalecer la identidad gastronómica montubia en La Maná: Es fundamental promover campañas de sensibilización que resalten la influencia montubia en la cocina lamanense. Esto puede realizarse a través de festivales gastronómicos, charlas educativas en colegios y colaboración con instituciones culturales para reforzar el reconocimiento de la cocina montubia como parte del patrimonio local.
- Capacitación en técnicas tradicionales de la cocina montubia: Se recomienda impartir talleres dirigidos a chefs, cocineros locales y emprendedores gastronómicos sobre las técnicas tradicionales documentadas en esta investigación. Esto garantizará la correcta aplicación de los métodos autóctonos y permitirá que las nuevas generaciones de cocineros conserven y repliquen estos conocimientos.
- Implementación de estrategias de promoción del catálogo gastronómico: Para maximizar el impacto del catálogo, se sugiere su difusión a través de plataformas digitales, redes sociales y material impreso en ferias gastronómicas y oficinas de turismo. Además, su integración en programas educativos de gastronomía podría fomentar su uso como referencia para la enseñanza culinaria en la región.
- Incentivar el turismo gastronómico basado en la cocina montubia: Se recomienda la creación de rutas gastronómicas en La Maná, donde los visitantes puedan degustar platos tradicionales y conocer el proceso de preparación de recetas icónicas como el bollo de chanco, tonga de gallina, cazuela de pescado y viche

de camarón. Esto permitiría diversificar la oferta turística del cantón y generar ingresos para los actores locales.

## 8. REFERENCIAS

- Aguirre, L. (2019). *Sabores del Ecuador: Una mirada regional a la cocina tradicional*. Editorial Gastronómica.
- Arcos, L. (2018). *La cultura montubia en la gastronomía de Manabí*. Editorial Universidad de Manabí.  
<https://www.editorialuniversidaddeamanabi.edu.ec/laculturamontubia>
- Arízaga, P. (2016). *Sabores de la identidad: Una exploración de la cocina ecuatoriana*. Editorial Gastronomía.
- Asamblea Constituyente. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Registro Oficial 449.
- Bardin, L. (1997). *Análisis de contenido*. Ediciones Akal.
- Chóez Pérez, A., & Roca Proaño, J. (2023). *El rol de la gastronomía montubia en el empoderamiento de las comunidades locales en Manta*. Editorial Cultural.
- Cordero, L. (2022). Globalización y la cocina costeña: Riesgos y oportunidades. *Revista de Gastronomía Ecuatoriana*, 10(3), 25-40.
- Cusme Sánchez, J. (2022). *La gastronomía local en la segmentación del turismo cultural en Portoviejo*. *Revista de Turismo y Cultura*.
- Cusme Sánchez, G. Y. (2022). *Dimensiones de la gastronomía local en la segmentación del turismo cultural gastronómico del cantón Portoviejo-Ecuador*. Repositorio ESPAM.  
[https://repositorio.espam.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/42000/1737/TIC\\_T04D.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.espam.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/42000/1737/TIC_T04D.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Esquivel, S. (2021). *La transmisión de la cocina tradicional manabita y su impacto en la identidad cultural serrana*. Quito: Editorial Andina. <https://bit.ly/Esquivel2021>
- Fernández, A. J. (2024). El papel del turismo agroecológico como herramienta para el diseño de productos sustentables. *Revista Internacional de Gestión Turística y Sostenibilidad*.  
<https://revistasespam.espam.edu.ec/index.php/rigistur/article/download/478/471>
- Fernández, P. (2019). *Gastronomía y cultura: La evolución de la cocina como arte*. Ediciones Gastronómicas.

- Ferrer, L. (2018). *Cocina de autor: Innovación y creatividad en la gastronomía contemporánea*. Editorial Sabores del Mundo.
- García, M. (2018). *Rutas gastronómicas y desarrollo turístico*. Editorial Turística.  
<https://www.editorialturistica.com/rutasgastronomicas>
- García, M., & Hernández, J. (2018). *La cocina como patrimonio cultural*. Editorial Gastronómica.
- García Pin, R. (2021). Gastronomía y turismo: El caso de Ecuador. *Revista de Patrimonio Cultural y Turismo*.
- García Pin, R. (2022). Estrategias de gestión del patrimonio intangible para la revalorización de la cultura montubia en Manabí. *Revista de Gestión Cultural y Turismo*.
- Gómez, F. (2019). *Patrimonio y tradición culinaria: Desafíos en el siglo XXI*. Editorial Universitaria.
- Gómez, L. (2017). *La cocina de la costa ecuatoriana: Sabores ancestrales y contemporáneos*. Editorial Gastronómica.
- Gómez, L. (2021). *Cocina antigua: El legado de las civilizaciones clásicas en la gastronomía moderna*. Ediciones Gastronómicas.
- Gómez, P., & Rodríguez, M. (2020). Políticas culturales y desarrollo sostenible: Un enfoque desde el patrimonio cultural intangible. *Revista de Estudios Culturales*, 15(2), 34-45.
- Hernández, R. F. (2020). *Metodología de la investigación*. McGraw Hill Education.
- Hidalgo, P., & Torres, F. (2022). Patrimonio cultural y turismo en Ecuador. *Revista de Estudios Turísticos*, 45(2), 123-145.  
<https://www.revistasestudiosuristicos.com/patrimoniocultural>
- Jiménez, A. (2019). La cocina tradicional como recurso turístico. *Revista de Gastronomía*, 12(3), 67-89.  
<https://www.revistadegastronomia.com/cocinatradicional>
- Joffre, P. (2018). *La pluriculturalidad gastronómica del Ecuador*. Editorial del Pacífico.  
<https://bit.ly/Joffre2018>
- Kvale, S. (1996). *InterViews: An introduction to qualitative research interviewing*. Sage.
- López, C. (2020). Turismo gastronómico: Explorando sabores y culturas locales. *Revista de Turismo y Cultura*, 22(4), 110-120.

- López, C., & Gómez, R. (2020). Percepciones sobre la gastronomía local. *Estudios Culturales*, 14(1), 45-67.  
<https://www.estudiosculturales.com/percepcionesgastronomia>
- López, V., & Zambrano, J. (2020). *Sabores amazónicos: Un estudio sobre la cocina del Oriente ecuatoriano*. Editorial Amazónica.
- Loor, M., & Angulo, R. (2022). *La cocina manabita como factor de desarrollo turístico en el Ecuador*. Editorial Universitaria.
- Lucas Anchundia, J. K. (2024). *La gastronomía tradicional como Patrimonio Cultural Inmaterial de la cabecera cantonal de Montecristi*. Repositorio UNESUM.  
<https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/6735/1/Lucas%20Anchundia%20Juleisy%20Katherine.pdf>
- Martínez, A. (2019). *Globalización y migración: Impacto en la identidad cultural*. Editorial Nacional. <https://bit.ly/Martinez2019>
- Martínez, S. (2021). La estandarización de la cocina tradicional: Un análisis crítico. *Revista de Estudios Culturales*, 34(2), 56-70.
- Mendoza Intriago, L. (2023). Gastronomía y sostenibilidad: El impacto del uso de ingredientes locales en la parroquia San Plácido. *Revista de Turismo y Medio Ambiente*.
- Mendoza Intriago, M. Y. (2023). *La gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales en la preservación ambiental en la parroquia San Plácido*. Repositorio ULEAM.  
<https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/4509/1/ULEAM-HT-0173.pdf>
- Mera, A. (2020). Ceviche y cultura: La evolución de un plato icónico de la costa ecuatoriana. *Revista Sabores del Pacífico*, 8(2), 61-72.
- Mera, S. (2020). *Cultura montubia y sus tradiciones*. Ediciones Manabí.  
<https://www.edicionesmanabi.com/culturamontubia>
- Montoya, J. (2018). *La gastronomía como expresión cultural*. Editorial Sabores del Mundo.
- Morales Cevallos, L. (2022). *Impacto de los eventos culturales y gastronómicos en el turismo sostenible de Manabí*. Editorial Turismo Sostenible.
- Novelli, D. (2018). Alimentos: el consumo responsable trastoca paradigmas. *Revista de Investigaciones Agropecuarias*. [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1669-23142018000100002&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1669-23142018000100002&script=sci_arttext)

- Ortega, J. (2020). La cocina de autor: Entre la tradición y la modernidad. *Revista de Estudios Gastronómicos*, 25(2), 30-45.
- Pérez, A., & Morales, E. (2021). Gastronomía y globalización: Nuevos retos para la identidad culinaria local. *Revista de Patrimonio y Cultura*.
- Pérez, J. (2021). *Turismo y gastronomía: Oportunidades y desafíos*. Editorial de Turismo Sostenible. <https://www.editorialdeturismosostenible.com/turismoygastronomia>
- Pérez, A., & Serrano, M. (2019). Los sabores de la Sierra ecuatoriana: Tradición y modernidad en la cocina andina. *Revista Andina de Gastronomía*.
- Piedra, R., & MSG, J. (2023). El papel del maní en la gastronomía manabita y su impacto en el turismo. *Revista de Cultura y Turismo*.
- Pincay Sancán, C. (2022). *La gastronomía como patrimonio cultural en el cantón 24 de Mayo: Su impacto en el turismo local*. Editorial Patrimonio y Cultura.
- Ramírez, J., & Ponce, L. (2021). Turismo cultural y gastronomía tradicional: El caso de la cocina montubia en Manabí. *Revista de Patrimonio y Turismo*, 12(1), 22-37.
- Rodríguez, M. (2020). *Turismo y cultura montubia: Estrategias para el desarrollo local*. Editorial Turística.
- Salto Cedeño, F. L. (2023). Gastronomía y cultura: Innovación y tradición en la cocina manabita. *Revista de Investigación Gastronómica*, 17(2), 89-104.
- Salto Cedeño, F. L. (2023). *La innovación en la cocina montubia en la actualidad*. Repositorio UNESUM. [https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/123456789/4740/1/FabianSaltos\\_UNESUM2023.pdf](https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/123456789/4740/1/FabianSaltos_UNESUM2023.pdf)
- Santos, J. (2020). *El ceviche: Historia, evolución y su impacto en la gastronomía ecuatoriana*. Editorial del Pacífico.
- Santos, R. (2019). Cocina y cultura: Un estudio de las tradiciones culinarias de Ecuador. *Revista Sabores y Cultura*, 10(2), 98-112.
- González, O. H. (2021). *Aproximación a los distintos tipos de muestreo no probabilístico que existen*. Revista Cubana de Medicina General Integral, 37(3). <http://www.revmgisld.cu/index.php/mgi/article/download/1442/453>
- Secretaría Nacional de Planificación. (2024). *Plan de Desarrollo para el Nuevo Ecuador 2024-2025*. Gobierno de Ecuador. Recuperado de <https://www.comunicacion.gob.ec/el-pais-ya-cuenta-con-el-plan-de-desarrollo-para-el-nuevo-ecuador-y-la-estrategia-territorial-nacional-2024-2025/>

## **9. ANEXOS**

### **9.1.Cuestionario Utilizado para la encuesta**

#### **ENCUESTA**

El presente cuestionario está relacionado con el tema de investigación INFLUENCIA DE LA CULTURA MONTUBIA MANABITA EN LA COCINA DEL CANTÓN LA MANÁ PROVINCIA DE COTOPAXI, COMO APOORTE PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN. La cual está dividida en:

#### **Conocimiento de la práctica de la cultura Manabita**

##### **La influencia en la gastronomía**

#### **Transmisión cultural y futuro de la gastronomía Montubia**

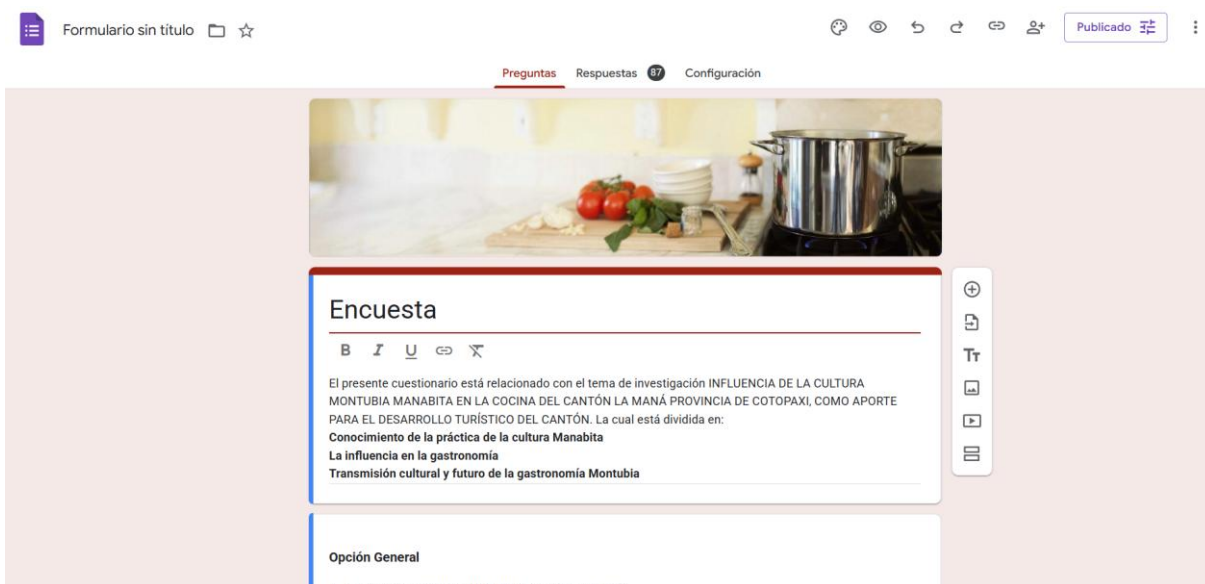
##### **Opción General**

1. **¿Cuánto tiempo ha vivido en el cantón La Maná?**
  - a) Menos de 1 año
  - b) 1-5 años
  - c) 6-10 años
  - d) Más de 10 años
2. **¿Conoce usted la Cultura Montubia Manabita?**
  - a) Sí
  - b) No
3. **¿Participa usted en alguna festividad o actividad relacionada con la Cultura Montubia en La Maná?**
  - a) Sí, frecuentemente
  - b) Sí, ocasionalmente
  - c) No
4. **¿Qué elementos de la Cultura Montubia considera más representativos en La Maná? (Seleccione todos los que considere)**
  - a) Vestimenta tradicional
  - b) Música y danzas típicas
  - c) Prácticas agrícolas
  - d) Comida y recetas tradicionales
5. **¿Con qué frecuencia consume platos típicos de la Cocina Montubia Manabita?**
  - a) Diariamente

- b) Semanalmente
  - c) Mensualmente
  - d) Raramente
  - e) Nunca
6. **¿Cuáles son los platos montubios que más disfruta?** (Seleccione todos los que apliquen)
- a) Tigrillo
  - b) Bolón de verde
  - c) Encebollado
  - d) Tonga
  - e) Otros (por favor especifique)
7. **¿Cree usted que la Cocina Montubia Manabita ha influido en los platos tradicionales del cantón La Maná?**
- a) Sí, significativamente
  - b) Sí, en cierta medida
  - c) No, poco o nada
8. **¿En su opinión, cuáles son los ingredientes más utilizados en la Cocina Montubia que también se encuentran en la gastronomía local de La Maná?** (Seleccione todos los que apliquen)
- a) Plátano verde
  - b) Yuca
  - c) Maíz
  - d) Maní
  - e) Carne de cerdo
  - f) Otros (por favor especifique)
9. **¿Cree que las nuevas generaciones en La Maná están interesadas en preservar la Cocina Montubia Manabita?**
- a) Sí
  - b) No
  - c) No estoy seguro/a
10. **¿De qué manera considera que se podría promover la Cocina Montubia Manabita en La Maná?** (Seleccione todos los que apliquen)
- a) A través de festivales gastronómicos
  - b) Educación en escuelas y colegios

- c) Programas de televisión y redes sociales
  - d) Apoyo a restaurantes que ofrezcan comida tradicional
11. **¿Le gustaría aprender más sobre cómo preparar platos tradicionales Montubios?**
- a) Sí
  - b) No
  - c) Tal vez
12. **En una escala del 1 al 5, ¿qué tan importante considera la preservación de la Cocina Montubia Manabita para la identidad cultural del cantón La Maná?**
- 1 (Nada importante)
  - 2 (Poco importante)
  - 3 (Neutral)
  - 4 (Importante)
  - 5 (Muy importante)

## 9.2.Captura de la Encuesta Online



Formulario sin título

Preguntas Respuestas 27 Configuración

Publicado

### Encuesta

B I U  

El presente cuestionario está relacionado con el tema de investigación INFLUENCIA DE LA CULTURA MONTUBIA MANABITA EN LA COCINA DEL CANTÓN LA MANÁ PROVINCIA DE COTOPAXI, COMO APOORTE PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN. La cual está dividida en:

Conocimiento de la práctica de la cultura Manabita

La influencia en la gastronomía

Transmisión cultural y futuro de la gastronomía Montubia

Opción General

1. ¿Cuánto tiempo ha vivido en el cantón La Maná?

## 9.3.Fichas para las entrevistas



# UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

|                                         |                                |                                                                                                                                     |                        |  |
|-----------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--|
| <b>NOMBRE DEL ENCUESTADOR:</b>          |                                |                                                                                                                                     | <b>NOMBRE DEL CHEF</b> |  |
| <b>FECHA:</b>                           |                                |                                                                                                                                     | <b>OCUPACION</b>       |  |
| <b>FICHA DE ENTREVISTAS</b>             |                                |                                                                                                                                     |                        |  |
| <b>TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR</b> |                                | <b>PREGUNTA</b>                                                                                                                     | <b>RESPUESTA</b>       |  |
| 1                                       | <b>Ingredientes y técnicas</b> | ¿Qué técnicas culinarias tradicionales de la cultura montubia manabita ha adoptado en su cocina?                                    |                        |  |
| 2                                       | <b>Influencia cultural</b>     | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en los platos típicos de La Maná?                                                |                        |  |
| 3                                       | <b>Innovación y fusión</b>     | ¿Ha creado algún plato que combine técnicas o ingredientes de la gastronomía montubia con elementos propios de La Maná? Describalo. |                        |  |
| 4                                       | <b>Valor turístico</b>         | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?                                         |                        |  |

|   |                 |                                                                                      |  |
|---|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 5 | <b>Desafíos</b> | ¿Qué desafíos enfrenta al incorporar técnicas o ingredientes montubios en su cocina? |  |
|---|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|



# UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

|                                         |                                           |                                                                                                   |                                   |  |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--|
| <b>NOMBRE DEL ENCUESTADOR:</b>          |                                           |                                                                                                   | <b>NOMBRE DEL ENCUESTADO</b>      |  |
| <b>FECHA:</b>                           |                                           |                                                                                                   | <b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO</b> |  |
| <b>FICHA DE ENTREVISTAS</b>             |                                           |                                                                                                   |                                   |  |
| <b>TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR</b> |                                           | <b>PREGUNTA</b>                                                                                   | <b>RESPUESTA</b>                  |  |
| 1                                       | <b>Ingredientes y oferta gastronómica</b> | ¿Qué platos de su menú incluyen ingredientes o técnicas de la gastronomía montubia?               |                                   |  |
| 2                                       | <b>Influencia cultural</b>                | ¿Cómo ha notado que la cultura montubia ha influido en los gustos y preferencias de sus clientes? |                                   |  |
| 3                                       | <b>Promoción y fusión</b>                 | ¿Cree que la gastronomía montubia podría atraer más turistas a La Maná? ¿Por qué?                 |                                   |  |
| 4                                       | <b>Desafíos operativos</b>                | ¿Considera que hay suficiente disponibilidad de ingredientes montubios en la zona?                |                                   |  |

|   |                                      |                                                                                                     |  |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 5 | <b>Colaboración con la comunidad</b> | ¿Ha trabajado con productores locales para obtener ingredientes montubios? Describa su experiencia. |  |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



# UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

|                                         |                               |                                                                                                              |                              |  |
|-----------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--|
| <b>NOMBRE DEL ENCUESTADOR:</b>          |                               |                                                                                                              | <b>NOMBRE DEL ENCUESTADO</b> |  |
| <b>FECHA:</b>                           |                               |                                                                                                              | <b>OCUPACION</b>             |  |
| <b>FICHA DE ENTREVISTAS</b>             |                               |                                                                                                              |                              |  |
| <b>TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR</b> |                               | <b>PREGUNTA</b>                                                                                              | <b>RESPUESTA</b>             |  |
| 1                                       | <b>Consumo y preferencias</b> | ¿Qué ingredientes o técnicas montubias identifica en los platos que consume en La Maná?                      |                              |  |
| 2                                       | <b>Influencia cultural</b>    | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en las tradiciones culinarias de La Maná?                 |                              |  |
| 3                                       | <b>Valoración cultural</b>    | ¿Considera que la gastronomía montubia es parte importante de la identidad cultural de La Maná?<br>¿Por qué? |                              |  |
| 4                                       | <b>Turismo y desarrollo</b>   | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?                  |                              |  |

[illegible]65



# UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

| NOMBRE DEL ENCUESTADOR:          |                        | Mano Cartagena                                                                                            | NOMBRE DEL ENCUESTADO                                                                                                                                                                                                                                              | Dayana Yanilex Tipán Alagano |
|----------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| FECHA:                           |                        | 04/02/2025                                                                                                | Ocupacion                                                                                                                                                                                                                                                          | Estudiante.                  |
| FICHA DE ENTREVISTAS             |                        |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                              |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR |                        | PREGUNTA                                                                                                  | RESPUESTA                                                                                                                                                                                                                                                          |                              |
| 1                                | Consumo y preferencias | ¿Qué ingredientes o técnicas montubias identifica en los platos que consume en La Maná?                   | Se puede identificar varios ingredientes y técnicas culinarias por ejemplo ingredientes: Plátano verde, Yuca, Maíz, Maní, Pescado y Maiziscos, Técnicas: Asado en leña o cabón, Tritura, Envueltos en hoja de Plátano o bijao                                      |                              |
| 2                                | Influencia cultural    | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en las tradiciones culinarias de La Maná?              | Los gastronomía montubia a influido profundamente en las tradiciones de La Maná, ya que esta zona comparte una fuerte identidad cultural con los costumbres del campesino ecuatoriano reflejan: Platos Típicos, Técnicas culinarias, Celebraciones y festividades. |                              |
| 3                                | Valoración cultural    | ¿Considera que la gastronomía montubia es parte importante de la identidad cultural de La Maná? ¿Por qué? | Si la gastronomía montubia es una parte fundamental de la identidad cultural de La Maná, y esto se debe a varios factores: Raíces históricas y culturales, Platos tradicionales, Uso de ingredientes autóctonos                                                    |                              |
| 4                                | Turismo y desarrollo   | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?               | Si la gastronomía montubia podría convertirse en un importante atractivo turístico para La Maná por varias razones: Identidad y autenticidad gastronómica, Uso de ingredientes locales y frescos, Impacto en la economía local.                                    |                              |

| UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE    |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                          |                  |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| NOMBRE DEL ENCUESTADOR:          |                                                                                                           | NOMBRE DEL ENCUESTADO                                                                                                                                                                                    |                  |
| FECHA:                           |                                                                                                           | Ocupacion                                                                                                                                                                                                |                  |
|                                  |                                                                                                           | Mayra Cartagena                                                                                                                                                                                          | Sarahi Callataza |
|                                  |                                                                                                           | 05/02/2025                                                                                                                                                                                               | Estudiante       |
| FICHA DE ENTREVISTAS             |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                          | RESPUESTA        |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR | PREGUNTA                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                          |                  |
| 1<br>Consumo y preferencias      | ¿Qué ingredientes o técnicas montubias identifica en los platos que consume en La Maná?                   | Los ingredientes del plátano, Yuca, cuy, verduras. Usando las técnicas de Asado, frito, Secado o Sancocho que es una técnica de cocción que es cocinar ingredientes en una olla grande con agua o caldo. |                  |
| 2<br>Influencia cultural         | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en las tradiciones culinarias de La Maná?              | Yo creo que la gastronomía montubia ha influido con una fusión de culturas, ingredientes y técnicas que han creado una cocina única y deliciosa.                                                         |                  |
| 3<br>Valoración cultural         | ¿Considera que la gastronomía montubia es parte importante de la identidad cultural de La Maná? ¿Por qué? | La gastronomía montubia sí es importante de la identidad cultural de La Maná, debido a sus raíces históricas y culturales, su importancia social y comunitaria, y su valor simbólico y emocional.        |                  |
| 4<br>Turismo y desarrollo        | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?               | Sí creo que podría ser un activo turístico debido a su atractivo cultural, oportunidades económicas, promoción de la región y experiencias turísticas únicas.                                            |                  |

| UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE    |                                                                                                              |                                                                                                                                                     |                                 |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DEL ENCUESTADOR:          |                                                                                                              | NOMBRE DEL ENCUESTADO                                                                                                                               | <i>Solo Emanuel Alonzo Páez</i> |
| FECHA:                           |                                                                                                              | Ocupación                                                                                                                                           | <i>Estudiante</i>               |
| FICHA DE ENTREVISTAS             |                                                                                                              |                                                                                                                                                     |                                 |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR | PREGUNTA                                                                                                     | RESPUESTA                                                                                                                                           |                                 |
| 1<br>Consumo y preferencias      | ¿Qué ingredientes o técnicas montubias identifica en los platos que consume en La Maná?                      | <i>Como ingrediente consumo el curdo, la yuca, el ají, maíz y sus técnicas empleadas con la cocción en fogón de leña y cocción en olla de barro</i> |                                 |
| 2<br>Influencia cultural         | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en las tradiciones culinarias de La Maná?                 | <i>Ha influido positivamente ya que la gastronomía montubia es uno de los mejores</i>                                                               |                                 |
| 3<br>Valoración cultural         | ¿Considera que la gastronomía montubia es parte importante de la identidad cultural de La Maná?<br>¿Por qué? | <i>Si porque es parte fundamental de nuestra cultura y tradiciones</i>                                                                              |                                 |
| 4<br>Turismo y desarrollo        | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?                  | <i>Si porque los turistas que visitan el Ecuador buscan probar platos montubios tradicionales</i>                                                   |                                 |



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

| NOMBRE DEL ENCUESTADOR:          |                                                                                                           | Mario Cartagena                                                                                                                                                                                                                                                                   | NOMBRE DEL ENCUESTADO | Ladys Vera Loor |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|
| FECHA:                           |                                                                                                           | 7 / 01 / 2025                                                                                                                                                                                                                                                                     | OCCUPACION            | Estudiante.     |
| FICHA DE ENTREVISTAS             |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                       |                 |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR | PREGUNTA                                                                                                  | RESPUESTA                                                                                                                                                                                                                                                                         |                       |                 |
| 1<br>Consumo y preferencias      | ¿Qué ingredientes o técnicas montubias identifica en los platos que consume en La Maná?                   | Algunos de los ingredientes de la cultura montubia en La Maná, son el verde o plátano, el mani, la yuca, cacao, mote y maíz; y entre las técnicas está el asado al carbón, Refrito, Envueltos en hojas, Fermentación.                                                             |                       |                 |
| 2<br>Influencia cultural         | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en las tradiciones culinarias de La Maná?              | La gastronomía montubia ha influido profundamente en las tradiciones culinarias de la Maná por varias razones, aportando su riqueza de sabores y técnicas, transformando la oferta culinaria de la Maná en una fusión gastronómica cultural.                                      |                       |                 |
| 3<br>Valoración cultural         | ¿Considera que la gastronomía montubia es parte importante de la identidad cultural de La Maná? ¿Por qué? | Sí, la gastronomía montubia es parte fundamental de la identidad cultural de la Maná, ya que los platos montubios no solo reflejan el uso de ingredientes locales y métodos de cocción tradicionales, sino que también fortalecen el sentido de pertenencia e identidad cultural. |                       |                 |
| 4<br>Turismo y desarrollo        | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?               | Sí, porque los turistas buscan experiencias culturales auténticas, y la comida es una puerta de entrada a la historia y tradiciones locales. Ofrecer recorridos gastronómicos, talleres de cocina montubia puede atraer visitantes y promover el turismo rural.                   |                       |                 |



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

| NOMBRE DEL ENCUESTADOR:          |                        | Chef: Mario Caragena                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | NOMBRE DEL ENCUESTADO | Jacqueline Rebeca Chugchilán Ante. |
|----------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| FECHA:                           |                        | 12-02-2024                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ocupacion             | Estudiante.                        |
| FICHA DE ENTREVISTAS             |                        |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                       |                                    |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR |                        | PREGUNTA                                                                                                  | RESPUESTA                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                       |                                    |
| 1                                | Consumo y preferencias | ¿Qué ingredientes o técnicas montubias identifica en los platos que consume en La Maná?                   | La Maná se identifica ingredientes montubios como el plátano verde, guaca, mani, maíz, carne de res, cerdo y pescado de río. En cuanto a la técnica se destacan la cocción en fuego de lena o carbon, también el uso de hoja de bijao para envolver alimentos y la fritura en manteca de cerdo. |                       |                                    |
| 2                                | Influencia cultural    | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en las tradiciones culinarias de La Maná?              | En la gastronomía han influido costumbres culinarias en la Maná. Al conservar recetas ancestrales y adaptadas a los productos locales, platos como bollo de pescado o fillopa el seco de gallina criolla y la Tonga.                                                                            |                       |                                    |
| 3                                | Valoración cultural    | ¿Considera que la gastronomía montubia es parte importante de la identidad cultural de La Maná? ¿Por qué? | Sí. Porque que en la gastronomía montubia es fundamental porque transmite la historia y costumbre, manteniendo vivas las raíces montubias en La Maná.                                                                                                                                           |                       |                                    |
| 4                                | Turismo y desarrollo   | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?               | Podemos impulsar el turismo gastronómico al ofrecer experiencias auténticas y sabores únicos, beneficiando la economía local.                                                                                                                                                                   |                       |                                    |

| UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE    |                                                                                                              |                                                                                                              |                |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| NOMBRE DEL ENCUESTADOR:          | Mario Cartagena                                                                                              | NOMBRE DEL ENCUESTADO                                                                                        | Jeyli Carabazo |
| FECHA:                           | 12/02/2025                                                                                                   | Ocupacion                                                                                                    | Amade cosa     |
| FICHA DE ENTREVISTAS             |                                                                                                              |                                                                                                              |                |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR | PREGUNTA                                                                                                     | RESPUESTA                                                                                                    |                |
| 1 Consumo y preferencias         | ¿Qué ingredientes o técnicas montubias identifica en los platos que consume en La Maná?                      | Verde                                                                                                        |                |
| 2 Influencia cultural            | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en las tradiciones culinarias de La Maná?                 | Ya que esta localidad de Cotopaxi, a pesar de en la Costa, tiene una fuerte conexión con la cultura montubia |                |
| 3 Valoración cultural            | ¿Considera que la gastronomía montubia es parte importante de la identidad cultural de La Maná?<br>¿Por qué? | la historia las costumbres y el estilo de vida de su gente                                                   |                |
| 4 Turismo y desarrollo           | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?                  | En la actualidad, el turismo gastronómico está en auge, y muchos viajeros buscan probar comidas autóctonas   |                |

| UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE    |                        |                                                                                                              |                                                                                                         |
|----------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL ENCUESTADOR:          | Mario Cartagena        | NOMBRE DEL ENCUESTADO                                                                                        | Angela Esperanza Guanin Bazurto                                                                         |
| FECHA:                           | 08/07/2025             | Ocupacion                                                                                                    | Estudiante y ama de casa                                                                                |
| FICHA DE ENTREVISTAS             |                        |                                                                                                              |                                                                                                         |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR |                        | PREGUNTA                                                                                                     | RESPUESTA                                                                                               |
| 1                                | Consumo y preferencias | ¿Qué ingredientes o técnicas montubias identifica en los platos que consume en La Maná?                      | Maní, choco, camote, salpíeta, yuca.<br>Horno manaba en olla de barro, en leña, asado                   |
| 2                                | Influencia cultural    | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en las tradiciones culinarias de La Maná?                 | Seco de gallina criolla, la tonga, fritada                                                              |
| 3                                | Valoración cultural    | ¿Considera que la gastronomía montubia es parte importante de la identidad cultural de La Maná?<br>¿Por qué? | Porque representa las Tradiciones antiguas sobre las técnicas ancestrales, que no debemos dejar perder. |
| 4                                | Turismo y desarrollo   | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?                  | Promover los platos típicos que atraen a los turistas porque representa la cultura y sus sabores.       |

| UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE    |                                                                                                           |                                                                                                                                                         |                          |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| NOMBRE DEL ENCUESTADOR:          | Harlo Cartagena                                                                                           | NOMBRE DEL ENCUESTADO                                                                                                                                   | Estefania Florez         |
| FECHA:                           | 12 Febrero 2025                                                                                           | Ocupacion                                                                                                                                               | Estudiante - Amo de Casa |
| FICHA DE ENTREVISTAS             |                                                                                                           |                                                                                                                                                         |                          |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR | PREGUNTA                                                                                                  | RESPUESTA                                                                                                                                               |                          |
| 1<br>Consumo y preferencias      | ¿Qué ingredientes o técnicas montubias identifica en los platos que consume en La Maná?                   | Mani - yuca - Plátanos - Habas Manabí - Bananas - Coco<br>Cocción al horno - Ahumado - Sofrito - Asado - Hazeado                                        |                          |
| 2<br>Influencia cultural         | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en las tradiciones culinarias de La Maná?              | La gastronomía montubia ha influido profundamente en las tradiciones culinarias ecuatorianas especialmente en la Costa                                  |                          |
| 3<br>Valoración cultural         | ¿Considera que la gastronomía montubia es parte importante de la identidad cultural de La Maná? ¿Por qué? | Si, la gastronomía es parte fundamental de la identidad cultural de la Maná ya que refleja la historia, el entorno y la diversidad de su gente.         |                          |
| 4<br>Turismo y desarrollo        | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?               | Si, la gastronomía montubia podría ser un atractivo clave en el centro turístico de la Maná ya que lo convierte en más auténtico de conocer la cultura. |                          |

| UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE    |                                                                                                              |                                                                                                                          |                                |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| NOMBRE DEL ENCUESTADOR:          | María Caetagna                                                                                               | NOMBRE DEL ENCUESTADO                                                                                                    | Cinthia Katherine Suárez Cerna |
| FECHA:                           | 12/02/2025.                                                                                                  | OCCUPACION                                                                                                               | Ama de Casa.                   |
| FICHA DE ENTREVISTAS             |                                                                                                              |                                                                                                                          |                                |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR | PREGUNTA                                                                                                     | RESPUESTA                                                                                                                |                                |
| 1 Consumo y preferencias         | ¿Qué ingredientes o técnicas montubias identifica en los platos que consume en La Maná?                      | Ingredientes:<br>Verde yuca,<br>Técnica: Asar, Hervido                                                                   |                                |
| 2 Influencia cultural            | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en las tradiciones culinarias de La Maná?                 | Porque la Comida Manaba es Muy buena y A Nivel Nacional E Internacional                                                  |                                |
| 3 Valoración cultural            | ¿Considera que la gastronomía montubia es parte importante de la identidad cultural de La Maná?<br>¿Por qué? | Si, poco representa los Costumbres, ingredientes y tradiciones de la Maná, fortaleciendo su Identidad Cultural.          |                                |
| 4 Turismo y desarrollo           | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?                  | Si, porque atrae turistas interesados en experiencias culinarias Autenticas, impulsando lo economico y la Cultura local. |                                |

|  <b>UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE</b> |                        |                                                                                                           |                                                                                                                                                                      |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| NOMBRE DEL ENCUESTADOR:                                                                                                  |                        | Maxio Cartagena                                                                                           | NOMBRE DEL ENCUESTADO                                                                                                                                                | Alba Navas |
| FECHA:                                                                                                                   |                        | 08 - 02 - 2025                                                                                            | Ocupacion                                                                                                                                                            | Estudiante |
| <b>FICHA DE ENTREVISTAS</b>                                                                                              |                        |                                                                                                           |                                                                                                                                                                      |            |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR                                                                                         |                        | PREGUNTA                                                                                                  | RESPUESTA                                                                                                                                                            |            |
| 1                                                                                                                        | Consumo y preferencias | ¿Qué ingredientes o técnicas montubias identifica en los platos que consume en La Maná?                   | En La Maná, la gastronomía montubia destaca por ingredientes como plátano, mani, yuca y gallina criolla, técnicas como cocción en hojas de plátano y hornos de leña. |            |
| 2                                                                                                                        | Influencia cultural    | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en las tradiciones culinarias de La Maná?              | Al definir su identidad gastronómica con ingredientes y técnicas ancestrales.                                                                                        |            |
| 3                                                                                                                        | Valoración cultural    | ¿Considera que la gastronomía montubia es parte importante de la identidad cultural de La Maná? ¿Por qué? | Sí, porque refleja las costumbres, historia y el modo de vida de su gente.                                                                                           |            |
| 4                                                                                                                        | Turismo y desarrollo   | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?               | Sí, porque ofrece una experiencia auténtica y diferenciada.                                                                                                          |            |

| UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE                  |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                    |  |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| NOMBRE DEL ENCUESTADOR: <u>Hanió Cartagena</u> |                                                                                                     | NOMBRE DEL ENCUESTADO: <u>Yiviana Hero Morales</u>                                                                                                                                                 |  |
| FECHA:                                         |                                                                                                     | NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: <u>Bar restaurante "ISTLM"</u>                                                                                                                                         |  |
| FICHA DE ENTREVISTAS                           |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                    |  |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR               | PREGUNTA                                                                                            | RESPUESTA                                                                                                                                                                                          |  |
| 1<br>Ingredientes y oferta gastronómica        | ¿Qué platos de su menú incluyen ingredientes o técnicas de la gastronomía montubia?                 | Caldo de bolas.<br>Biche de pescado.<br>Honestra con sol prieta.                                                                                                                                   |  |
| 2<br>Influencia cultural                       | ¿Cómo ha notado que la cultura montubia ha influido en los gustos y preferencias de sus clientes?   | En mi restaurante los platos son muy acogidos, las recetas manabitas unidas con los productos de la mano sobresalen sobre todo en sabor.                                                           |  |
| 3<br>Promoción y fusión                        | ¿Cree que la gastronomía montubia podría atraer más turistas a La Maná? ¿Por qué?                   | Mi negocio de restaurante tengo mucha acogida de clientes tanto de la zona como de la sierra es por eso que considero que esta unión de productos tiene mucha acogida por las personas en general. |  |
| 4<br>Desafíos operativos                       | ¿Considera que hay suficiente disponibilidad de ingredientes montubios en la zona?                  | Nuestros mercados o plazas tienen muy pocos lugares donde comprar productos manabitas es por eso que hemos hecho un llamado a las autoridades para abrir más puntos de productos manabitas.        |  |
| 5<br>Colaboración con la comunidad             | ¿Ha trabajado con productores locales para obtener ingredientes montubios? Describa su experiencia. | Si nuestro restaurante trabaja tanto con especias como verduras, hortaliza, y frutas de manabí.                                                                                                    |  |

| UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE           |                                                                                                     |                                                                                                                                                      |  |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| NOMBRE DEL ENCUESTADOR:                 | NOMBRE DEL ENCUESTADO                                                                               | NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO                                                                                                                           |  |
| FECHA:                                  | FICHA DE ENTREVISTAS                                                                                |                                                                                                                                                      |  |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR        | PREGUNTA                                                                                            | RESPUESTA                                                                                                                                            |  |
| 1<br>Ingredientes y oferta gastronómica | ¿Qué platos de su menú incluyen ingredientes o técnicas de la gastronomía montubia?                 | caldo de Saldichua.<br>Verde, arroz, rellenar los tripos po                                                                                          |  |
| 2<br>Influencia cultural                | ¿Cómo ha notado que la cultura montubia ha influido en los gustos y preferencias de sus clientes?   | se a notado en la unión de la cocina manubia con la cocina faravense se en sabor único atroye udo nos feriste, a deleitar la soca.                   |  |
| 3<br>Promoción y fusión                 | ¿Cree que la gastronomía montubia podría atraer más turistas a La Maná? ¿Por qué?                   | efectivamente porque la gastronomía montubia es única en el mundo.                                                                                   |  |
| 4<br>Desafíos operativos                | ¿Considera que hay suficiente disponibilidad de ingredientes montubios en la zona?                  | en el cantón la maná si de casi la mayoría de ingredientes para la preparación de la cocina manubia.                                                 |  |
| 5<br>Colaboración con la comunidad      | ¿Ha trabajado con productores locales para obtener ingredientes montubios? Describa su experiencia. | por supuesto se a trabajado con el tuberculo la yuca y se a obtenido paus de plátano maíz se a obtenido tortillas de maíz una experiencia muy bonita |  |

| UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE           |                                                                                                     |                                                                                                                                               |                      |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| NOMBRE DEL ENCUESTADOR:                 | Haris Cartagena                                                                                     | NOMBRE DEL ENCUESTADO                                                                                                                         | Wilfrido Rios        |
| FECHA:                                  |                                                                                                     | NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO                                                                                                                    | La Esquina del Sabor |
| FICHA DE ENTREVISTAS                    |                                                                                                     |                                                                                                                                               |                      |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR        | PREGUNTA                                                                                            | RESPUESTA                                                                                                                                     |                      |
| 1<br>Ingredientes y oferta gastronómica | ¿Qué platos de su menú incluyen ingredientes o técnicas de la gastronomía montubia?                 | Culobolo<br>Culobolito<br>Sancocho de Pescado                                                                                                 |                      |
| 2<br>Influencia cultural                | ¿Cómo ha notado que la cultura montubia ha influido en los gustos y preferencias de sus clientes?   | Los turistas están conformes contentos con la mezcla de culturas gastronómicas.                                                               |                      |
| 3<br>Promoción y fusión                 | ¿Cree que la gastronomía montubia podría atraer más turistas a La Maná? ¿Por qué?                   | Cree que la comida montubia Manabita a influenciado de buena manera en la Maná y con nuestros productos es un buen atractivo                  |                      |
| 4<br>Desafíos operativos                | ¿Considera que hay suficiente disponibilidad de ingredientes montubios en la zona?                  | lamentablemente no existe muchos lugares donde adquirir productos Manabitas pero nuestros campos se puede sembrar y cosechar muchos productos |                      |
| 5<br>Colaboración con la comunidad      | ¿Ha trabajado con productores locales para obtener ingredientes montubios? Describa su experiencia. | Si en nuestro restaurante fusionamos productos tanto manabitas como locales dandolos a los clientes Recetas                                   |                      |

| UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE           |                                                                                                     |                                                                                                                                         |                       |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| NOMBRE DEL ENCUESTADOR:                 | Mario Cartagena                                                                                     | NOMBRE DEL ENCUESTADO                                                                                                                   | Mariana Pérez         |
| FECHA:                                  | 11/02/2025                                                                                          | NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO                                                                                                              | Restaurante Mamá Galú |
| FICHA DE ENTREVISTAS                    |                                                                                                     |                                                                                                                                         |                       |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR        | PREGUNTA                                                                                            | RESPUESTA                                                                                                                               |                       |
| 1<br>Ingredientes y oferta gastronómica | ¿Qué platos de su menú incluyen ingredientes o técnicas de la gastronomía montubia?                 | Sopa de bolas verde Menestra con salpíeta Cazuela de camarón y pescado                                                                  |                       |
| 2<br>Influencia cultural                | ¿Cómo ha notado que la cultura montubia ha influido en los gustos y preferencias de sus clientes?   | A mejorado nuestras recetas de la Maná los productos manabitas y la técnica en horno dan buen resultado                                 |                       |
| 3<br>Promoción y fusión                 | ¿Cree que la gastronomía montubia podría atraer más turistas a La Maná? ¿Por qué?                   | Sin duda alguna de las recetas tanto manabitas con productos locales atrae a la gente no solo del cantón sino también de otras ciudades |                       |
| 4<br>Desafíos operativos                | ¿Considera que hay suficiente disponibilidad de ingredientes montubios en la zona?                  | Nuestros campos son sembrados con productos tanto de la costa y de la sierra ya que nos encontramos en una zona Subtropical             |                       |
| 5<br>Colaboración con la comunidad      | ¿Ha trabajado con productores locales para obtener ingredientes montubios? Describa su experiencia. | La fusión de productos locales y técnicas manabitas nos da recetas riquitas para nuestros clientes                                      |                       |



UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

|                         |                 |                 |                    |
|-------------------------|-----------------|-----------------|--------------------|
| NOMBRE DEL ENCUESTADOR: | Harjo Cartagena | NOMBRE DEL CHEF | Lic. Mayra Centeno |
| FECHA:                  | 12-02-2025      | Ocupacion       | Docente            |

FICHA DE ENTREVISTAS

| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR |                         | PREGUNTA                                                                                                                            | RESPUESTA                                                                                                                                                           |
|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                | Ingredientes y técnicas | ¿Qué técnicas culinarias tradicionales de la cultura montubia manabita ha adoptado en su cocina?                                    | En vueltos, chumados                                                                                                                                                |
| 2                                | Influencia cultural     | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en los platos típicos de La Maná?                                                | Debido a la ubicación geográfica del cantón La Maná, su rica diversidad ha logrado que utilice la mayoría de productos y platos en las preparaciones gastronómicas. |
| 3                                | Innovación y fusión     | ¿Ha creado algún plato que combine técnicas o ingredientes de la gastronomía montubia con elementos propios de La Maná? Describalo. | Ceviche de pollo gallina criolla empleando chayote y albahaca de monte                                                                                              |
| 4                                | Valor turístico         | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?                                         | La gastronomía montubia es muy diversa y abarca la utilización de diferentes productos e ingredientes lo que la hace variada y rica                                 |
| 5                                | Desafíos                | ¿Qué desafíos enfrenta al incorporar técnicas o ingredientes montubios en su cocina?                                                | La falta de reconocimiento y la pérdida de identidad cultural.                                                                                                      |

| UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE    |                         |                                                                                                                                     |                   |
|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| NOMBRE DEL ENCUESTADOR:          |                         | NOMBRE DEL CHEF                                                                                                                     | Francisco Padilla |
| FECHA:                           |                         | Ocupación                                                                                                                           | Docente           |
| FICHA DE ENTREVISTAS             |                         |                                                                                                                                     |                   |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR | PREGUNTA                | RESPUESTA                                                                                                                           |                   |
| 1                                | Ingredientes y técnicas | ¿Qué técnicas culinarias tradicionales de la cultura montubia manabita ha adoptado en su cocina?                                    |                   |
| 2                                | Influencia cultural     | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en los platos típicos de La Maná?                                                |                   |
| 3                                | Innovación y fusión     | ¿Ha creado algún plato que combine técnicas o ingredientes de la gastronomía montubia con elementos propios de La Maná? Describalo. |                   |
| 4                                | Valor turístico         | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?                                         |                   |
| 5                                | Desafíos                | ¿Qué desafíos enfrenta al incorporar técnicas o ingredientes montubios en su cocina?                                                |                   |

Envolutos, Encanutado, Dhumados

Adaptabilidad de los envolutos, uso del Horno Manaba. uso de productos locales.

SI Encanutado de Campeche. En la casa colocar el campeche adobado junto con los vegetales, someter a cocción bajo el tiempo determinado y servir junto con yuca o Verde.

SI Daria un plus a la gastronomía y al turismo ya que no solo vendrian por los lugares para visitar como vivo, costados si notabia por su comida.

Productos por temporada. Costumbre Sabor.



# UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE

|                                  |                         |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL ENCUESTADOR:          |                         | NOMBRE DEL CHEF                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Fecha:                           |                         | Ocupacion                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| FICHA DE ENTREVISTAS             |                         |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR |                         | RESPUESTA                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1                                | Ingredientes y técnicas | ¿Qué técnicas culinarias tradicionales de la cultura montubia manabita ha adoptado en su cocina?                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ahumado</li> <li>- baño María</li> <li>- Salteado</li> <li>- la maná adoptó las técnicas por la influencia de la emigración de la parte</li> <li>- a la ciudad, por todo ha incluido alimentos de la zona con el uso del maná</li> <li>- Cacao, Vainilla, mantequilla, etc.</li> </ul> |
| 2                                | Influencia cultural     | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en los platos típicos de La Maná?                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- por de allí que combine técnicas locales con la receta de la gastronomía tradicional ecuatoriana y junto con productos de la zona</li> </ul>                                                                                                                                           |
| 3                                | Innovación y fusión     | ¿Ha creado algún plato que combine técnicas o ingredientes de la gastronomía montubia con elementos propios de La Maná? Describalo. | Si, ya que la maná tiene diversidad cultural y gastronomía.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 4                                | Valor turístico         | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• la poca aceptación de la gente a nuevos platos.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                             |
| 5                                | Desafíos                | ¿Qué desafíos enfrenta al incorporar técnicas o ingredientes montubios en su cocina?                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| UNIVERSIDAD TECNICA DEL NORTE    |                         |                                                                                                                                     |                                                                                                   |
|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL ENCUESTADOR:          | Harjo Cartagena.        | NOMBRE DEL CHEF                                                                                                                     | Rocio Salcan L.                                                                                   |
| FECHA:                           | 12-02-2025              | Ocupacion                                                                                                                           | Lic. Gestion Gastronomic.                                                                         |
| FICHA DE ENTREVISTAS             |                         |                                                                                                                                     |                                                                                                   |
| TIPO DE INFORMACION A RECOLECTAR |                         | PREGUNTA                                                                                                                            | RESPUESTA                                                                                         |
| 1                                | Ingredientes y técnicas | ¿Qué técnicas culinarias tradicionales de la cultura montubia manabita ha adoptado en su cocina?                                    | Ahumanado.<br>Embutidos.                                                                          |
| 2                                | Influencia cultural     | ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en los platos típicos de La Maná?                                                | A influenciado con la utilización de ingredientes locales, de la zona.                            |
| 3                                | Innovación y fusión     | ¿Ha creado algún plato que combine técnicas o ingredientes de la gastronomía montubia con elementos propios de La Maná? Describalo. | SI.                                                                                               |
| 4                                | Valor turístico         | ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?                                         | Si por que fomentaria a utilizar productos de la zona y q' sean preparados en lugares turísticos. |
| 5                                | Desafíos                | ¿Qué desafíos enfrenta al incorporar técnicas o ingredientes montubios en su cocina?                                                | El tiempo de cocción<br>Utilizar ingredientes nuevos.                                             |

## **9.6. Guion de las entrevistas**

### **Preguntas para chefs (Docentes del ITLM)**

1. ¿Qué técnicas culinarias tradicionales de la cultura montubia manabita ha adoptado en su cocina?
2. ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en los platos típicos de La Maná?
3. ¿Ha creado algún plato que combine técnicas o ingredientes de la gastronomía montubia con elementos propios de La Maná? Describalo.
4. ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?
5. ¿Qué desafíos enfrenta al incorporar técnicas o ingredientes montubios en su cocina?

### **Preguntas para dueños de locales de comida**

1. ¿Qué platos de su menú incluyen ingredientes o técnicas de la gastronomía montubia?
2. ¿Cómo ha notado que la cultura montubia ha influido en los gustos y preferencias de sus clientes?
3. ¿Cree que la gastronomía montubia podría atraer más turistas a La Maná? ¿Por qué?
4. ¿Considera que hay suficiente disponibilidad de ingredientes montubios en la zona?
5. ¿Ha trabajado con productores locales para obtener ingredientes montubios? Describa su experiencia.

### **Preguntas para residentes del cantón La Maná**

1. ¿Qué ingredientes o técnicas montubias identifica en los platos que consume en La Maná?
2. ¿Cómo cree que la gastronomía montubia ha influido en las tradiciones culinarias de La Maná?
3. ¿Considera que la gastronomía montubia es parte importante de la identidad cultural de La Maná? ¿Por qué?
4. ¿Cree que la gastronomía montubia podría ser un atractivo turístico para La Maná? ¿Por qué?