REPÚBLICA DEL ECUADOR

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE POSGRADO

MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN GESTIÓN E INNOVACIÓN

TEMA:

"El chame (*Dormitator latifrons*) como ingrediente identitario y ancestral en la gastronomía del cantón Chone (Manabí)"

Trabajo de Titulación previo a la obtención del Título de Magíster en Gastronomía con mención en Gestión e Innovación

AUTOR: Ling Saluva Zambrano Cedeño

DIRECTOR: María José Chacón Mayorga MSc.

ASESOR: Rodrigo Duarte Casar MSc

IBARRA - ECUADOR

AÑO 2026

DEDICATORIA

Dedico esta maestría a mis hijas, Doménica Daniela Llorente Zambrano y Lynn Alejandra Llorente Zambrano, pilares fundamentales de mis metas y de mi constante deseo de superación.

A mi querida nieta, Alice Moreira Llorente, cuya llegada fortaleció aún más mi propósito de trascender y dejar un legado.

Cada esfuerzo realizado representa el deseo de demostrarles que, con perseverancia y dedicación, los sueños pueden alcanzarse.

Que este logro sea para ustedes un ejemplo y una inspiración para seguir construyendo sus propios caminos.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco, en primer lugar, a Jehová Dios, por concederme la fortaleza, sabiduría y perseverancia para alcanzar una meta más en mi vida.

A mi esposo, Vicente Luna, por su amor, comprensión y apoyo incondicional durante este importante proceso académico.

A la Universidad Técnica del Norte, por brindarme la oportunidad de continuar mi formación y alcanzar este nuevo logro profesional.

Finalmente, a Vasco Núñez Cedeño, mi guía, quien siempre confió en mí y en cada uno de mis procesos académicos, alentándome a seguir adelante.

Ibarra, 10 de septiembre de 2026

Dr. Jorge Gordón
Decano (e)
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 "El chame (*Dormitator Latifrons*) como ingrediente identitario y ancestral en la gastronomía del cantón Chone (Manabí)." del maestrante Zambrano Cedeño Ling Saluva, de la Maestría en Gastronomía con Mención en Gestión e Innovación, certificamos que han sido acogidas y satisfechas todas las observaciones realizadas.

Atentamente,

	Apellidos y Nombres	**Firma**
Director/a	MSc. Chacón Mayorga María José	Validar únicamente en FirmaEC. Firmado electrónicamente por: MARIA JOSE CHACON MAYORGA
Asesor/a	Ing. Duarte Casar Rodrigo Mgtr.	RODRIGO DUARTE CASAR Digitally signed by RODRIGO DUARTE CASAR Date: 2026.11.05 16:40:40 -03'00'

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

DIRECCIÓN DE BIBLIOTECA

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	
APELLIDOS Y NOMBRES	Ling Saluva Zambrano Cedeño

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO	"El chame (*Dormitator latifrons*) como ingrediente identitario y ancestral en la gastronomía del cantón Chone (Manabí)"
AUTOR (ES)	Ling Saluva Zambrano Cedeño
FECHA: DD/MM/AAA	6/11/2026
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	☐ **PREGRADO** ☒ **POSGRADO**
TITULO POR EL QUE OPTA	Magíster en gastronomía con mención en gestión e innovación
ASESOR/ DIRECTOR	MSc. María José Chacón Mayorga

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 6 días del mes de noviembre del año 2026

LA AUTORA:

Validar únicamente en FirmaEC.
Firmado electrónicamente por:
LING SALUVA ZAMBRANO CEDENO

Firma_____

Ling Saluva Zambrano Cedeño

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA 2
AGRADECIMIENTOS 3
ÍNDICE DE CONTENIDO 6
ÍNDICE DE TABLAS 7
ÍNDICE DE FIGURAS 8
RESUMEN 8
ABSTRACT 10
CAPÍTULO I PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN 11
1. Planteamiento del problema 11
1.1. Antecedentes 12
1.2. Objetivos 14
1.2.1. Objetivo general 14
1.2.2. Objetivos específicos 14
1.3. Justificación 14
CAPÍTULO II MARCO REFERENCIAL 16
Marco teórico 16
2.1 Patrimonio gastronómico: conceptos, categorías y criterios de valoración 16
2.2 Gastronomía ancestral y su papel en la identidad cultural 17
2.3 Factores que influyen en la preservación del chame en la tradición culinaria de Manabí 19
2.4 Características biológicas y ecológicas del chame (*Dormitator latifrons*) 20
2.5 Identidad culinaria manabita y su relación con productos de origen local 22
2.6 Técnicas culinarias tradicionales del chame en Chone 24
2.7 Turismo gastronómico y su impacto en la valorización de productos locales 27
2.8 Estrategias de salvaguardia y promoción de alimentos tradicionales 29
2.9 Rol de la comunidad y actores locales en la transmisión de saberes gastronómicos 30
Marco legal 32
CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO 38
3.1 Descripción del área 38
3.2 Grupo de estudio 38
3.3 Enfoque de la investigación 39
3.4 Tipo de investigación y alcance 39

3.5 Métodos 40
3.6 Universo de estudio 41
3.7 Técnicas 41
3.7.1 Criterios de rigor metodológico de la Fase Cualitativa 42
3.8 Muestra 43
3.9 Procedimiento 45
3.10 Consideraciones bioéticas 46
CAPITULO IV RESULTADOS Y DISCUSIÓN 47
4.1 Identificación del valor cultural y ancestral del chame en la memoria colectiva de la población de Chone 47
4.2 Resultados de la Fase Cuantitativa (Encuesta a Pobladores) 53
4.3 Discusión de Resultados 64
4.4 Diseño de estrategias de difusión y valorización de chame 67
4.5 Matriz FODA 67
4.5.1 Matriz FODA estratégica ponderada 69
CAPITULO V 76
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 76
5.1 CONCLUSIONES 76
5.2 RECOMENDACIONES 77
6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 78
ANEXOS 93
a) Entrevista 94
b) Cuestionario 95
c) Fotografías 97

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 47
Tabla 2. Entrevista a dueña de establecimiento gastronómico local 50
Tabla 3.Entrevista a Docente de Turismo 52
Tabla 4. Justificación teórica 65
Tabla 5. Matriz FODA 68
Tabla 6 .Ponderación FODA estratégico 69
Tabla 7.Matriz 5W1H 73

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 .Marco Legal Ecuador 32
Figura 2 Frecuencia de consumo 54
Figura 3.Tipo de pescado 55
Figura 4 .Forma de consumo 56
Figura 5 .Conocimiento del chame 57
Figura 6 .Fuente de información 58
Figura 7 .Consumo de preparaciones 59
Figura 8 .Técnica culinaria 60
Figura 9.Acompañamiento preferido 61
Figura 10 .Importancia del chame 62
Figura 11 .Identidad cultural 63

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo analizar el rol que cumple el chame (*Dormitator latifrons*) como ingrediente ancestral que forma parte de una identidad tradicional y como este aspecto contribuye al diseño de estrategias direccionadas a la promoción y preservación del patrimonio gastronómico local. En ese sentido, se planteó una metodología mixta de enfoque descriptivo-analítico y propositiva, empleando métodos inductivo, sintético y analítico, este procedimiento incluyó revisión documental, entrevistas semiestructuradas a profesionales del área y aplicación de encuestas a los habitantes del cantón Chone, por lo cual, se utilizó la fórmula estadística para medir universos finitos, considerando una confianza del 90% y 7 % de margen de error dando como resultado 138 personas a encuestar. De esta manera, los principales hallazgos del estudio determinaron que el 98,55% manifiesta la importancia del chame para el territorio y, un 60,87% lo consume frito, siendo una técnica gastronómica predominante. Las entrevistas demostraron que este producto está siendo afectado por las nuevas tendencias alimentarias y poca difusión de la especie. También por medio de la matriz 5w1h se plantearon 5 estrategias que contribuyen a la preservación y promoción del chame, entre ellas están; métodos para la promoción utilizando redes sociales y creación de alianzas entre sectores público y privado.

Palabras Clave: Gastronomía local, Tradición familiar, Identidad cultural

ABSTRACT

The present research aimed to analyze the role that chame (Dormitator latifrons) plays as an ingredient that is part of a traditional identity and how this aspect contributes to the design of strategies aimed at the promotion and preservation of local gastronomic heritage. In this sense, a mixed methodology with a descriptive-analytical and propositional approach was proposed, employing inductive, synthetic, and analytical methods. This procedure included document review, semi-structured interviews with professionals in the field, and the application of surveys to the inhabitants of the Chone canton. Therefore, the statistical formula was used to measure finite populations, considering a 90% confidence level and a 7% margin of error, resulting in 138 people to be surveyed. In this way, the main findings of the study determined that 98.55% express the importance of chame for the territory, and 60.87% consume it fried, making it a predominant culinary technique. The interviews showed that this product is being affected by new food trends and the lack of promotion of the species. Also, through the 5W1H matrix, five strategies were proposed to contribute to the preservation and promotion of chame, including methods for promotion using social media and the creation of alliances between the public and private sectors.

Keywords: Local gastronomy, Family tradition, Cultural identity

CAPÍTULO I
PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1. Planteamiento del problema

La gastronomía ecuatoriana constituye un patrimonio cultural intangible que refleja la identidad y diversidad de sus regiones (Utrera y Real 2020). En este marco, la provincia de Manabí destaca por la riqueza de sus prácticas culinarias, donde la utilización de productos autóctonos como el chame (*Dormitator latifrons*), un pez de agua dulce propio de la región costera, forma parte de tradiciones ancestrales que han sido transmitidas de generación en generación (Morán, Delgado and Holguín 2018). Sin embargo, en las últimas décadas, los procesos de globalización alimentaria, la migración interna y la industrialización de la dieta han generado cambios en los hábitos de consumo, debilitando el vínculo entre las nuevas generaciones y la gastronomía identitaria (Alvarado y Zambrano 2023).

En el cantón Chone, históricamente reconocido por la crianza y preparación del chame, esta práctica ha sido un elemento fundamental de la cultura local y de la economía familiar, tanto en la pesca artesanal como en la oferta gastronómica tradicional (Garcia, Blanco and Alfonso 2022). No obstante, la disminución de su consumo y la falta de iniciativas para su promoción en espacios turísticos y educativos amenazan su permanencia como símbolo identitario. La falta de registro documental, de estrategias de valorización cultural y de difusión en la gastronomía comercial limita el reconocimiento del chame como producto ancestral y representativo de la zona (Cedeño 2024).

En el contexto específico de la población chonera, de acuerdo con Ibarra (2024), se evidencia una débil transmisión de saberes culinarios relacionados con el chame, particularmente en los hogares y establecimientos gastronómicos locales. La población joven cuenta con un nivel bajo de conocimiento sobre las técnicas tradicionales de preparación de este plato, lo cual provoca un impacto negativo hacia el desarrollo de conocimiento generacional. Otro desafío es la poca oferta de menús utilizando al chame como ingrediente principal, lo que conlleva que las personas prefieran optar por alternativas contemporáneas, quitándole visibilidad a los alimentos propios de la zona.

Desde el punto de vista temático, el principal desafío se encuentra en la asociación antropológica de la gastronomía, su respectiva conservación patrimonial y la resiliencia ambiental, ubicándose en una línea de investigación perteneciente a las cadenas de valor enfocado al territorio. El aumento por el desinterés del chame en los habitantes locales no

se traduce como un cambio en los hábitos alimenticios, sino a una perdida progresiva en la identidad cultural del cantón Chone. También, otros aspectos como la mala gestión que trae consigo la sobrepesca hacen que esta especie tenga menos visibilidad a largo plazo.

En ese sentido, es importante evaluar como el chame se ha logrado mantener y a su vez ha sido un ingrediente con identidad en la gastronomía chonense, determinando las causas que influyen en el uso y efecto para la cultura del cantón. Este análisis contribuirá a apreciar la importancia de este ingrediente tradicional y a plantear estrategias que ayuden a preservar esta costumbre culinaria que promueve el ámbito socioeconómico del territorio.

Al no ser documentados los saberes tradicionales asociados al chame, existe un probable riesgo de que se pierdan, afectando a la identidad de manera decisiva. La preparación y consumo no responde solamente a una necesidad alimentaria, sino a una transmisión de saberes esencialmente en las familias que residen en las zonas rurales del territorio.

Formulación del problema:

Ante este contexto, surge la siguiente pregunta de investigación: ¿Cómo se manifiesta el valor identitario y ancestral del chame (Dormitator latifrons) en la gastronomía de Chone, y de qué manera fundamenta el diseño de estrategias para su preservación patrimonial y promoción turística?

1.1.Antecedentes

La gastronomía se reconoce como un componente esencial del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos, al constituir un vehículo de transmisión de tradiciones, saberes y costumbres que consolidan la identidad de una comunidad. En la provincia de Manabí, la cocina tradicional se caracteriza por una fuerte influencia indígena y costera, articulada mediante la convergencia de ingredientes autóctonos, técnicas ancestrales y prácticas culinarias sostenidas a lo largo del tiempo. Entre estos ingredientes destaca el chame (*Dormitator latifrons*), pez de agua dulce presente en ríos y esteros, cuya utilización en la cocina del cantón Chone forma parte del acervo gastronómico local y se vincula tanto a la alimentación cotidiana como a celebraciones festivas.

En este contexto, García et al. (2022) en su investigación titulada *"El turismo y las ofertas gastronómicas como producto para el desarrollo local del cantón Chone, Ecuador"*, desarrollada en la provincia de Manabí, analizaron la oferta gastronómica y el

turismo para el desarrollo del cantón Chone. Mediante un estudio de mercado que tuvo como objetivo diseñar un circuito turístico gastronómico que impulse el desarrollo local. La población estuvo conformada por turistas potenciales y personas vinculadas a los servicios gastronómicos del territorio. Se realizaron estudios de mercado como parte de la recolección de información, así como caracterización del área de estudio. Los principales hallazgos indicaron la preferencia por preparaciones tradicionales, resaltando al chame como uno de los productos culinarios con mayor reconocimiento e identidad en el territorio. Esto evidencia el potencial del recurso para la estructuración de productos turísticos sustentados en una identidad local.

De la misma manera Alvarado y Zambrano (2023) en su investigación titulada Manabi y su gastronomía, tuvo como finalidad evaluar como inciden las técnicas de las regiones andina y costera en platos representativos como el tigrillo y viche, donde se examinan los componentes naturales y sus efectos en la salud. Se tomó como muestra varias recetas tradicionales de la región, mismas que fueron analizadas bajo un criterio nutricional para identificar aspectos como proteínas, grasas y/o carbohidratos.

Los resultados indicaron que algunos platos de la región manabita cuentan con un valor energético alto y preventivo de enfermedades metabólicas, según la preparación.

En un análisis más amplio del turismo gastronómico en Manabí, Pérez Gálvez et al. (2020) en su estudio *"Clústeres gastronómicos en un destino turístico ecuatoriano: el caso de la provincia de Manabí"*, desarrollado en distintos cantones de la provincia, tuvieron como objetivo analizar la gastronomía como factor clave del patrimonio cultural y atractivo turístico. La población considerada se conformó por visitantes nacionales e internacionales que suelen visitar el territorio, por lo cual, se aplicaron encuestas para medir el nivel de satisfacción. En ese sentido, se determinaron tres diferentes perfiles de turistas de acuerdo a sus gustos e intereses por la gastronomía de la zona.

Este trabajo ofrece una base para comprender cómo integrar el chame en estrategias turísticas dirigidas a diferentes perfiles de visitantes.

De forma comparativa, investigaciones internacionales, como la de Aguirre et al. (2023) en su estudio *"Antecedentes de la gastronomía peruana y sus perspectivas"*, desarrollado en Perú, tuvo como objetivo evaluar el crecimiento actual de la gastronomía peruana mediante un análisis bibliográfico y exploratorio de su evolución histórica, desde las épocas Preincaica hasta la contemporánea. Entre los hallazgos importantes se

descubrió reconocimiento internacional en la gastronomía peruana, debido a la gestión pública, privada y comunitaria, donde se incluyeron mejoras en los procesos de la cadena productiva para fortalecer la cocina local. Se evidencia que el reconocimiento del chame como ingrediente identitario requiere articulación institucional y proyección internacional.

Pese a existir estudios acerca de la gastronomía manabita, no se han abordado específicamente en analizar y documentar al chame como identidad cultural y tradicional. Por ende, la presente investigación se enfoca en recuperar e impulsar su valor cultural a partir de la potencialidad gastronómica y aporte al crecimiento local.

1.2.Objetivos

1.2.1. Objetivo general

Analizar el papel del chame como ingrediente identitario y ancestral en la gastronomía del cantón Chone (Manabí), para el diseño de estrategias que contribuyan a su preservación y promoción como parte del patrimonio cultural gastronómico local.

1.2.2. Objetivos específicos

Identificar el valor cultural y ancestral del chame en la memoria colectiva de la población del cantón Chone, a partir de testimonios, registros históricos y saberes culinarios tradicionales.

Examinar las prácticas actuales de producción, preparación y consumo del chame en el contexto gastronómico local y su relación con los cambios en los hábitos alimentarios de la población.

Diseñar acciones y estrategias de difusión y valorización del chame como producto identitario en la gastronomía del cantón Chone, orientadas a su preservación cultural y promoción turística.

1.3. Justificación

En cuanto a la conveniencia y relevancia de la investigación, el chame constituye un símbolo culinario profundamente arraigado en la identidad cultural del cantón Chone y, en general, en la provincia de Manabí. La forma en cómo se prepara y se consume se enfoca en las tradiciones y festividades del cantón. Analizar de manera integral esta

especie contribuye al fortalecimiento de la identidad cultural del territorio, preservar los conocimientos tradicionales y darle valor a la gastronomía local

En la actualidad existen limitadas estrategias de promoción gastronómica que impulsen la culturalidad del chame como plato de alto impacto en la cocina moderna en el cantón Chone. Por ende, desde lo práctico, esta investigación invita a mitigar la pérdida cultural del producto con el diseño de acciones estratégicas a través de la potencialización en espacios de integración social, con la finalidad de impulsar el desarrollo de las comunidades que se forman parte de la cadena de valor del chame, aportando al manejo responsable de los recursos para fomentar prácticas de pesca que garanticen sostenibilidad y disponibilidad a largo plazo.

Desde el enfoque teórico, la investigación aportó al conocimiento del patrimonio gastronómico y su desarrollo local, al investigar de manera bibliográfica la importancia cultural, nutricional, económica e histórica del Chame. En ese sentido, el estudio se basa en una actualización de la literatura que ayuda al enriquecimiento del marco teórico asociado a la identidad manaba, tomando en consideración la escasez de información respecto al chame como ingrediente.

En ese sentido, la investigación tiene viabilidad, ya que Chone cuenta con producción y comercialización del chame, así como acceso a las comunidades y cocineros locales, además, el estudio se puede ejecutar con recursos básicos como entrevistas, encuestas y análisis bibliográficos. También, el interés creciente por el turismo gastronómico en Manabí favorece la receptividad y colaboración de los actores involucrados, por lo que este documento sirve como modelo para el diseño de estrategias para promocionar al chame y brindar soluciones prácticas en base a la realidad de cada territorio.

CAPÍTULO II
MARCO REFERENCIAL

Marco teórico

2.1 Patrimonio gastronómico: conceptos, categorías y criterios de valoración

Se entiende como patrimonio gastronómico al conjunto de manifestaciones inmateriales que se configuran a partir de la transmisión de técnicas, ingredientes y saberes identitarios de un territorio determinado (Quezada et al, 2022). Vale agregar que, se analiza la forma en como el conocimiento ancestral forma parte de una expresión simbólica para una comunidad, fortaleciendo la representatividad local, vínculos colectivos, organización sociocultural y continuidad histórica.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO] (2011) define como patrimonio cultural inmaterial a las transmisiones que se originan a través de costumbres orales, técnicas, conocimientos y expresiones vinculadas a una historia en particular de una comunidad. En virtud de lo referenciado teóricamente, la gastronomía es un sistema de convergencia simbológica donde se manifiestan ritualidades, repertorios y habilidades basados en cosmovisiones comunitarias, incluyendo practicas culinarias relevantes para la preservación de identidades autóctonas.

En ese lenguaje, la gastronomía como patrimonio inmaterial permite sistematizar la interacción social en conjunto con el medio cultural de una comunidad (Armijos et al, 2022). articulando hechos contemporáneos desde la historia de un producto hasta la incorporación de saberes y conocimientos sobre la recolección de recursos, preparación y consumo (Rea & Herrera, 2024). Subrayando lo expuesto, es importante analizar que la cocina ancestral es un espacio de memoria donde se puede desarrollar promociones interpretativas con la finalidad de la preservación de la historia en un territorio.

En ese contexto, la valoración de un patrimonio se ve influenciada por la originalidad continua de una comunidad, donde la representatividad debe converger como el criterio central, ingredientes nativos, preservación de conocimientos, cotidianidad en la aplicación de técnicas y métodos de preparación alimenticia (Vire, 2024). Es importante mencionar que la evaluación es indispensable para fortalecer la legitimidad cultural sustentándose en un enigma integral de relevancia local.

2.2 Gastronomía ancestral y su papel en la identidad cultural

Se entiende como gastronomía ancestral al conjunto sistemático de prácticas culinarias que se trasmiten entre generaciones, articulando territorio, organización y memoria sociocultural (Montalvan & Cabrero, 2022). Desde ese enfoque y sosteniendo lo descrito por los autores, los alimentos no solamente son nutricionales, también figuran una simbología compartida en un territorio determinado. Por ende, productos como el maní, la yuca y maíz son una marca de identidad ancestral que aporta continuidad cultural a comunidades locales.

En ese contexto, la teoría describe como la gastronomía integra sabiduría técnica con el entorno ecológico y los recursos naturales propios de la comunidad. Tal y como menciona Jaramillo et al. (2024) los métodos tradicionales que integran la selección de ingredientes, trabajo con relaciones humanas y métodos de preparación culinaria, son esencias de saberes ancestrales que diferencia a la cocina moderna. Estas prácticas se acompañan de procesos que expresen relatos históricos frente a una construcción solida de la cultura territorial.

Las cocinas tradicionales son una biblioteca histórica, ya que permite identificar el proceso que la comunidad adapta para resistirse a los cambios constantes de la sociedad, invitando a comprender los mecanismos de cohesión social (Arias & Cevallos, 2025). Ante ese hecho, sistemáticamente la existencia de prácticas locales se contrasta específicamente con conocimientos de identidad cultural, construyendo pertinencia y resiliencia del territorio en zonas rurales.

Además, los productos alimenticios locales juegan un rol importante en la estructura narrativa de cada territorio, vinculando las actividades agroproductivas con experiencias lingüísticas culturales (Tobar et al, 2025). Estos ejes de consumo, preparación y producción son esenciales para reforzar el valor simbólico de identidad comunitaria, permitiendo comprender la relación entre alimentación y territorio, esto debido al fortalecimiento de la región donde se construye la gastronomía ancestral.

La gastronomía tradicional tiene una simbología de alto impacto cuando forman parte de prácticas festivas y dieta local, otorgando originalidad cultural al convertirse en un marcador distinto usando como herramienta a los alimentos originarios de la comunidad (Villalba & Inga, 2021). En cuanto a lo referente en la literatura, se sostiene

que el producto gastronómico principal se sostiene por el reflejo vinculado a las practicas comunitarias, permitiendo consolidar a las preparaciones como una marca identitaria.

Por consiguiente, la cocina tradicional nace por la relación de convergencia sistemática entre la mano del hombre, conocimientos técnicos transmitidos entre generaciones y recursos naturales, lo que define la autoctonía estacional y de transformación gastronómica (Guerrero, 2025). Esto fundamenta los productos locales forman parte de la identidad cultural, el proceso de la cadena de valor comienza desde la producción agrícola y termina en la forma de preparación y transmisión de saberes, captando expresiones de interacción históricas con características naturales de la región.

En consecuencia, el nivel de publicidad que tiene la gastronomía ancestral es relativo a socialización del símbolo territorial y a la apropiación territorial sobre procesos históricos que se transmiten como esencia relativa en prácticas de comunicación oral (Altamirano et al, 2024). Esta persistencia técnica permite la preservación de las especies locales, conectando el paisaje ecológico con la narrativa histórica de las costumbres comunitarias, funcionando como herramienta de identidad propia.

Asimismo, el conocimiento de gastronomía ancestral se caracteriza por usar vehículos de memoria colectiva, considerando el conocimiento cultural de los ingredientes locales (Tobar et al, 2025). Desde esa perspectiva se puede reflexionar en que el uso de los recursos naturales en recetas identitarias, son la base emblemática para la preservación del significado original de una comunidad, tomando consciencia a través de recuerdos compartidos, reuniones y celebraciones familiares, funcionando como refuerzo en la identidad cultural de la población.

La antropología y la gastronomía ancestral tienen relación debido a la construcción de identidad a partir del conocimiento, tradición, costumbre y sentido de pertenencia que se vincula con hechos históricos (Llerena et al, 2023). Esta convergencia hace sentido a una perspectiva de valor cultural, estableciendo como la memoria colectiva adquiere persistencia tradicional, teniendo la capacidad para identificar vínculos socioculturales sobre el entorno local.

2.3 Factores que influyen en la preservación del chame en la tradición culinaria de Manabí

El aspecto cultural es fundamental en la preservación de la tradición culinaria de Manabí. Así como afirma Bermúdez y Valdés, (2022) la transmisión de recetas y técnicas culinarias asegura la continuidad de prácticas ancestrales. Además, el chame en particular, ocupa un lugar central en la dieta local y se emplea en numerosos platillos tradicionales.

No obstante, a juicio de Villacreses et al., (2022) en cuanto a la educación culinaria informal, a menudo dentro de las familias, junto con festivales y celebraciones locales, refuerzan el conocimiento y la apreciación de estos métodos tradicionales. Permitiendo, conservar la identidad culinaria del chame, ya que está fuertemente ligada a su gastronomía, lo que motiva a las nuevas generaciones a mantener viva esta herencia.

Por ende, se hace énfasis en que el sistema educativo, tanto formal como informal, contribuye significativamente a la preservación de las tradiciones culinarias. Tal y como plantea Salas y Córdova, (2020) las escuelas de cocina locales y los programas educativos centrados en la gastronomía regional proporcionan una formación estructurada en técnicas tradicionales y contemporáneas. Además, con base en Urbina, (2020) estos programas no solo capacitan a nuevos chefs, sino que también promueven la investigación y la innovación culinaria, asegurando que las tradiciones evolutivas se adapten a los cambios sociales y tecnológicos.

En cambio, el entorno económico también tiene un impacto significativo en la preservación de la tradición culinaria. Ya que, desde la perspectiva de Peñafiel (2022), la producción y comercialización de chame y sus derivados generan ingresos para numerosas familias en la región, debido al apoyo gubernamental y de organizaciones no gubernamentales en la forma de subsidios y programas de desarrollo rural ha facilitado la sostenibilidad económica de los acuicultores locales.

Por otra parte, Castillo et al (2021) afirma que las ferias gastronómicas y mercados locales son sitios perfectos para que los cocineros y productores puedan comercializar, lo cual dinamiza la economía del territorio y aumenta el interés por el chame en el cantón.

Esto deja como opción la aplicación de métodos contemporáneos combinados con las técnicas tradicionales para preservar la identidad cultural de este ingrediente.

Con énfasis en un análisis social, la comunidad juega un papel importante en la preservación tradicional de las técnicas culinarias, desarrollando practicas gastronómicas que profundicen la vida comunitaria arraigadas en un ambiente de cohesión social (Vera et al, 2021). Las acciones preliminares de innovación en talleres en cocinas comunitarias, fomentan el aprendizaje de métodos entre nuevas generaciones

Dicho con palabras de Larrea (2021) la preservación de tradiciones culinarias con énfasis en el chame, son procesos multifacéticos que dependen continuamente de la evolución gastronómica, asegurada de tradiciones y conocimientos técnicos ancestrales, dinamizando el desarrollo económico a partir de estrategias de interacción social. Estos hechos permiten concluir como estos elementos desempeñan un rol importante para la transcripción de buenas prácticas en conservación patrimonial.

2.4 Características biológicas y ecológicas del chame (*Dormitator latifrons*)

El chame también conocido como *Dormitator latifrons*, es una especie nativa en los ecosistemas acuáticos costeros del Ecuador, con características de un pez con una adaptabilidad eurihalina, ya que ocupa zonas ambientales compuesta entre esteros, humedales y ríos (Rodríguez et al, 2024). De la misma manera, es uno de los animales que se adaptó a la morfología ecológica natural, debido a los flujos hídricos estacionales, riberas y suelos con densidad fangosa, siendo un recurso estratégico y que es usado por las comunidades locales para su subsistencia alimentaria (Bermúdez et al, 2021).

En ese sentido, el chame es un pez que tiene la capacidad de adaptarse y desarrollarse en ecosistemas con presencia de salinidad y oxigenación, construyendo propiedades reproductivas a través del crecimiento de refugios naturales, alimentación en detritos y aguas tranquilas. Estos organismos bentónicos dinamizan la biología y condiciona la disponibilidad del recurso en la gastronomía, ya que, desde una perspectiva natural, es un recurso temporal. Es en marzo donde existe mayor presencia de estas especies, debido a la estación húmeda que predomina los ecosistemas que favorecen de la expansión de humedales y esteros, que luego son utilizados por las comunidades.

Igualmente, se distribuye geográficamente en las zonas costeras del Ecuador, escenarios con características adecuadas para que se puedan reproducir y crecer. Su

principal concentración se haya en riberas, permitiendo que la sociedad pueda subsistir a través de la pesca artesanal (Jácome et al, 2021). El entorno natural del chame es un recurrente ecológico y parte de una identidad culturar de la comunidad, porque forma parte de una estructura culinaria de la comunidad, un recurso al alcance por si accesibilidad, reduciendo esfuerzos en su obtención y asegurando el patrón alimentario de la región

En consecuencia, la veda es un término de estacionalidad que influye en el lenguaje cultural para identificar la presencia del chame, permitiendo que la comunidad se base en un tiempo determinado para darle uso al recurso (Zambrano et al, 2021). En tiempos de lluvia donde las aguas crecen y se expanden, es donde se diseñan las propiedades de supervivencia del chame, siendo una variación ecológica que influye en la planificación gastronómica de la región. En virtud, este consumo cultural radica a partir del ciclo natural que regula la disposición del territorio.

Además, para la ecología es importante ya que forma un papel en la cadena tróficas de esteros y humedales. Especie que contribuye en el equilibrio ecosistémico al depurar los detritos orgánicos y regular la población de invertebrados acuáticos. Son peces que cumple como función ambiental el reforzar la ecología costera y sustentando la permanencia de recursos gastronómicos, relacionándolo con prácticas responsables del entorno natural (Farías et al, 2024).

Una de las propiedades físicas que tiene el chame, es que se puede adaptar con facilidad a ecosistemas ecológicos que cuenten con; turbidez, temperaturas y salinidad, favoreciendo la persistencia ante cambios fluctuantes del medio ambiente (Bermúdez et al, 2025). En ese sentido, las especies logran sobrevivir debido a las características fisiológicas que les ofrecen esteros que se encuentran en fases de inundación y sequía, permitiendo garantizar disponibilidad a la comunidad y siendo un recurso confiable porque responde a dinámicas ambientales recurrentes.

A su vez, al ser una especie que se reproduce en aguas tranquilas, facilita el abastecimiento para que la comunidad pueda abastecerse, estas condiciones yacen por la interacción entre ecología, cultura y biología, determinando el valor culinario del chame en territorios rurales (Pinargote et al, 2024). Estas técnicas de pesca forman una

trascendencia tradicional por su tamaño, comportamiento y accesibilidad, integrándolo en diversas recetas que reflejan los relatos históricos del territorio rural.

Hay que mencionar, además, el cuerpo del chame tiene propiedades morfológicas que le permite alimentarse de materia orgánica dispersa, posicionándose como una especie que resiste a ecosistemas con poca intervención (Méndez & Estrada, 2024). En otras palabras, estas condiciones ayudan a que las comunidades puedan consumir del recurso sin tener la necesidad de comprometer la durabilidad del ecosistema, tomando en cuenta el respetar los ciclos naturales de pesca, atribuyendo refuerzos biológicos que conecten la sostenibilidad ambiental y la cohesión socioeconómica.

Con respecto a la relación biológica y la inclusión del chame en la dieta local, es importante reflexionar que la adaptación ambiental es relevante porque es de donde nace el arraigo cultural, sustentando la disponibilidad del alimento. Por eso Oquendo & Vaca (2025) menciona que, estas especies forman un recurso estratégico en la vida socioeconómica y ambiental de la comunidad, dicho de otra manera, la población depende de ecosistemas acuíferas para organizar el cultivo de sus alimentos, especialmente para proporcionar hechos culturales en base a su cocina loca.

2.5 Identidad culinaria manabita y su relación con productos de origen local

La gastronomía manabita es descrita como una de la más autóctonas del Ecuador, no solo por sus recetas, sino por la manera en cómo se expresa su cultura con el territorio, así como la historia y vida (Cáceres, 2024). La cocina en la provincia de Manabí, mezcla tradiciones montuvias, y saberes familiares que van de generación en generación. (Barros, 2023) señala que la comida es un lenguaje cultural que trasmite convivencia, también las reuniones son en familia y están vinculadas a la cocina. Esta combinación de prácticas, costumbres y significados son parte de la identidad culinaria de la provincia.

Por otra parte, lo que diferencia Manabí de otras regiones es que la cocina funciona como una conexión directa con la ruralidad, y con la forma tradicional de producción. Tal y como lo afirma (Duarte, 2024) la preparación de alimentos posee de técnicas ancestrales, como cocción en fogones de leña y elaboración artesanal del maní, no son simples forma de cocinar, es parte de una herencia que da sentido de pertinencia. En ese

sentido, la identidad culinaria nace cuando la comunidad identifica en su cocina un reflejo de sí misma.

Asimismo, existen otros elementos que son parte de la cultura manabita como el maíz, el cual es destacado por ser uno de los pilares más antiguos y simbólicos, es un ingrediente que está presente hasta en la preparación de dulces (Rodríguez, 2025). El maíz no solo cumple el rol de uno de los alimentos principales, también representa una carga cultural importante relacionada a la fertilidad, e identidad montuvia, es decir permite dar a entender como un producto local puede sostener tradiciones familiares.

Por su parte, la yuca es vista como sinónimo de fortaleza y continuidad, este cultivo rústico ha acompañado a las comunidades de la provincia desde la época precolombina y hoy en día continúa siendo una base para la alimentación de Manabí (Vinces, 2023). Este tubérculo demuestra la fuerte relación que existe en las familias rurales y la tierra, ya que es un alimento cosechado en patios, sobre pequeñas parcelas y en fincas que dependiente de ciclos naturales.

Otro ingrediente importante para las familias manabitas es el maní, su relevancia radica en sus diferentes formas de cocción, se puede encontrar en viches, sopas y refritos, esto demuestra que es un elemento capaz de tener una fuerte presencia simbólica (Zambrano, 2022). El aroma, textura y sabor hace del maní un archivo gustativo, cada presentación está representada por historias familiares, recuerdos de infancia y memoria colectiva que confirman la pertinencia al lugar.

Además, existen otras formas de manifestaciones culturales a través de la comida, como el chame que es un tipo de pez de agua dulce muy común en la zona (Chica, 2024), son muy valorados porque representan un estilo de vida ligado a la pesca artesanal, cuando en los hogares se prepara un plato utilizando este pescado como ingrediente principal se reafirma el vínculo entre familia y los ciclos de la naturaleza, una relación que es parte de la identidad montuvia chonense.

De acuerdo con Biler (2021) los productos locales son transformados en símbolos culturales, cuando tiene una alta importancia dejan de ser simples alimentos y comienzan a representar memorias, valores y formas de vida. Un elemento es relevante cuando es reconocido como parte de una historia, además de ser asociado con prácticas que lo

diferencian. En Manabí, algunos ingredientes como yuca, maní o chame demuestran resistencia cultural, conexión con la tierra y continuidad generacional. Cada preparación, no solo refleja una receta, reactiva una manera de comprender y asumir el territorio como factor central de la identidad.

Para Bravo (2021) la identidad culinaria de Manabí está fortalecida debido a los ingredientes que posee en el territorio, estos poseen de un significado único y están arraigados a la vida cotidiana. Por esta razón, cuando se abarca de identidad, es necesario centrarse en la defensa de los productos locales, del reconocimiento de su valor, y de la importancia de preservarlos. De esta manera, el maíz, yuca y chame se convierten en un valor cultural que contienen expresiones vivas de la historia, cultural y sensibilidad manabita.

2.6 Técnicas culinarias tradicionales del chame en Chone

La gastronomía tradicional de Chone es un sistema construido en base a saberes transmitidos entre generaciones, técnicas practicadas heredadas y productos locales, integrando ingredientes que provienen del medio ambiente en el que habitan las comunidades (Duarte & Rojas, 2024). Otro rasgo fundamental es el sentido de pertenencia y como a partir de la adaptabilidad, la población opta por el uso de mecanismos para preparar diversos platos, articulando conocimientos culinarios tradicionales.

Como se ha dicho anteriormente, las técnicas en preparación del chame en las comunidades de Chone se basa en un ciclo de producción, tomando como apertura la pesca con métodos culturales y obteniendo diferentes platos gastronómicos luego de varias fases de fabricación. Tal y como expresa Toapanta (2023) la población usa instrumentos que se adaptan a los humedales y esteros locales, empleando trampas y sistemas de abastecimiento manual que necesitan depender del conocimiento sobre las condiciones hídricas y el movimiento del pez. Estas técnicas se transmiten con el fin de garantizar una recolección sostenible, teniendo en cuenta la influencia que tienen estas especies sobre el equilibrio ecológico y la disponibilidad del mismo a largo plazo.

A ese punto, es importante analizar que la pesca tradicional como técnica ancestral, usa criterios de estacionalidad que determinan cuándo es el momento adecuado para capturar al chame sin afectar su reproducción, complementándose con la calidad y

frescura del chame (Guerron et al, 2025). Varias familias en las comunidades de Chone, hacen de las condiciones naturales que les ofrece el medio ambiente para aplicar empíricamente lo que aprendieron sobre la caza natural, incorporando observaciones sobre caudales, comportamiento del pez y las afectaciones en tiempo de fluctuaciones, permitiendo desarrollar actividades que se relacionen con el ciclo ambiental como componente esencial en la cocina loca.

Otro proceso técnico en la producción gastronómico, son los métodos de pretratamiento que se desarrolla en hogares rurales, donde el procedimiento empieza con la limpieza del pez, luego a la descamación y finalmente en la extracción de vísceras a través de conocimientos heredados (Mora & Pacheco, 2021). En las comunidades de Chone procuran que los alimentos presenten condiciones adecuadas en higiene, preparando cada pieza para cocciones específicas, estandarizando los saberes culinarios para permitir la conservación de sabores característicos del chame y la esencia cultural de la población.

Siguiendo esa secuencia, la preparación tradicional de los alimentos en las zonas rurales, se han convertido en la única evidencia cultural que demuestra las costumbres y como su adaptabilidad influye en la diferenciación que tiene cada comunidad para afrontar los retos (Almeida, 2021). Tomando como referencia lo expuesto por los autores, en Chone utilizan diferentes técnicas para preparar al chame antes de iniciar su cocción, tomando en cuenta la diversidad de representaciones culinarias a las que deben de ser sometidos los ingredientes y aprovechar las propiedades organolépticas del pez, con la finalidad de conservar un sabor suave y textura firme.

Por consiguiente, las familias que habitan en zonas rurales normalmente usan utensilios de cocina construido con recursos que se encuentran en su hábitat. Además, se usan métodos que varían según el conocimiento que se haya aprendido hereditariamente (Felix et al, 2021). De la misma manera, parte de las herramientas que se usa en la cocina para la pesca, preparación y cocción del chame en Chone, se basa en materiales hechos con caña guadua (Guadua angustifolia), *Crescentia cujete* L. (árbol de mate/totumo) y la hoja de plátano (*Musa spp.*) (Ibarra, 2024).

La reflexión analítica sobre lo expuesto por los autores permite afirmar que la cocina chonense representa la cultura inmaterial al manifestar rasgos de conocimientos

hereditarios, así como también el nivel de resiliencia para adaptarse ante los cambios resientes en la gastronomía moderna, es decir, pese a la modernización culinaria, aun se perciben técnicas ancestrales y que forman parte del sistema productivo de una sociedad. Usando métodos y herramientas antiguas para construir un proceso con condiciones similares a la vanguardista, empleando su naturaleza con un propósito.

Según Regalado (2025) la forma de cocción de los alimentos en las zonas rurales son la base de la alimentación moderna, hoy en día se pueden apreciar grandes herramientas pero que tienen la misma funcionalidad que las diseñadas por las comunidades ancestrales. En ese aspecto, en Chone se emplean métodos de cocina sobre brasas como una de las varias alternativas que existen para ingerir los alimentos, usando un horno de leña con materiales maderables propios de las zonas, cuya finalidad es preservar el aroma natural, reducir el uso de aceites y manteniendo firme el sabor del pez. Además, esta técnica representa una práctica de integración, conocimiento técnico y tradición cultura.

Por otro lado, otro de las técnicas en términos de cocción según su preparación, es el sudado de chame, siendo un plato que necesita cocinarse a fuego lento y con envases naturales hechos a barro, caña guadua o mate, adicionalmente se añaden vegetales propios de la tierra y aliños frescos. En ese sentido, estos métodos empleados en las regiones rurales sobre recursos con proteína de propiedades hídricas son aplicados para generar y potenciar sabores, expresando la relación entre saberes ancestrales y el territorio (Pita et al, 2023).

El Maito de chame es otro de los platos emblemáticos en chone, para la cocción de este plato se emplean técnicas milenarias y que constituyen un lenguaje simbológico de las comunidades manabitas (Delgado & Villalba, 2023). Consiste en envolver al pez entre hojas de plátano, paja mocora y en caña guadua ya que tienen propiedades que permiten conservar los jugos naturales y aportan en aromas vegetales propios del recipiente. Estos métodos requieren de conocimiento sobre el control del fuego, manejo de tiempos al momento de cocinar y seleccionar los materiales correctos.

En conclusión, todas estas técnicas forman un sistema de preparación transcendental en la dieta de las comunidades de Chone, donde el chame se constituye como un emblema patrimonial inmaterial ya que se integran destrezas prácticas, memoria

comunitaria y saberes ambientales. Cada uno de los métodos estudiados en este epígrafe permite demostrar como la pesca, limpieza y cocción del pez forman un hilo lógico gastronómico que expresa la identidad territorial. Además, son la base teórica que definen el contexto de estudio sobre la gastronomía específica y su distinción con la cocina tradicional.

2.7 Turismo gastronómico y su impacto en la valorización de productos locales

El turismo gastronómico es una tipología del turismo cultural, pero en este contexto, la comida es el eje principal de la experiencia del turista, no se basa únicamente en la degustación de platos (Rubio, 2022). Esta modalidad busca trasmitir la manera en cómo se producen, quienes preparan, la historia y como están relacionados con la identidad de la zona cada plato que se promociona. Recientemente, esta forma de ocio ha tomado importancia debido a que los visitantes buscan vivencias únicas que les permita conectarse con el día a día de las comunidades.

Por otro lado, los platos culturales y tradicionales cumplen un rol central en la atracción de turistas, específicamente cuando representan un parte reconocible de la cultura local (Bazurto, 2024). En ese sentido, existen visitantes que se trasladan únicamente para degustar un sabor que no es común en otras zonas, o para conocer de cerca la preparación de un plato que solo es conocido por una referencia. Este tipo de característica convierten a la gastronomía en un eje dinamizador de la economía y cultura, ya que persiste en preservar recetas tradicionales, rescatar prácticas y mantener vivas ciertas costumbres familiares.

De acuerdo con Durán (2023) la relación entre turismo y gastronomía ayuda a cambiar la forma en cómo percibe la comunidad sobre sus productos locales. Es decir, que cuando un turista está interesado en un plato que no era considerado “relevante”, se genera un sentido de orgullo. Esto se debe a la respuesta externa que resalta las cualidades que antes pasaban desapercibidas, como el sabor particular de un pescado, la técnica de cocción, o la forma en como el entorno incide en la calidad de los ingredientes.

En Ecuador, el incremento del turismo gastronómico ha ayudado que algunos ingredientes locales obtengan visibilidad, un ejemplo claro, es el cacao fino de aroma, su calidad ha captado la atención de cocineros internacionales (Freire, 2021). Esta peculiaridad ha resultado en un motivo para la propuesta y creaciones de rutas

gastronómicas, talleres, y festivales centrados a la degustación, demostrando que cuando un ingrediente destaca y forma parte de una oferta turística, la cadena de valor es fortalecida, así como la economía local que obtiene un impulso importante.

En otros países de la América Latina, existen casos similares. Perú tiene un crecimiento turístico vinculado a la cocina, esto ha permitido que varios ingredientes como la quinua, lúcuma, ají y otros sean reconocidos a nivel global (Suárez, 2024). Una promoción gradual de productos no solo beneficia a los agricultores, también ubica al país como un destino gastronómico de prestigio. Esto demuestra que este tipo de turismo es capaz de transformar por completo el punto de vista social de un producto, pasando de algo común a un símbolo cultural con una proyección global.

Según Salazar (2021) un aspecto a resaltar del turismo gastronómico es que no está limitado a establecimientos de alimentación, sino que incluye actividades como ferias, degustaciones, recorridos en zonas de producción y otros. Lo cual amplía la experiencia del visitante y fortalece el vínculo entre actores sociales como; pescadores, agricultores, cocineros, y emprendedores mediante una articulación que crea circuitos económicos que también benefician a la comunidad de forma más equitativa, evitando la desigualdad en los ingresos.

Además, la valorización de los productos locales no funciona de forma automática, siempre dependerá de cómo se construye el relato que acompaña al alimento (Gallardo, 2025), si un plato posee potencial, pero no es comunicado su origen de manera adecuada la importancia cultural, o la relación que tiene con la comunidad, difícilmente atraerá atención de visitantes. Esta es la razón del porque muchas iniciativas de turismo gastronómico se enfocan fortalecer la narrativa local, este factor cuando es bien manejado, ayuda a que el turista reconozca un valor que transciende más allá del sabor.

El impacto del turismo gastronómico en la valorización de los productos locales está reflejado en cambios notorios en una comunidad, aumento de turistas, mejor presentación del producto, e interés por innovar (Borrega, 2020). Cuando un plato es atractivo para el turismo, los habitantes empiezan a cambiar la forma en como lo percibe, influyendo directamente en su permanencia a largo plazo. Esta valorización surge del equilibrio entre proyección y tradición.

2.8 Estrategias de salvaguardia y promoción de alimentos tradicionales

Según Oviedo (2025) existen estrategias que salvaguardan los alimentos tradicionales, parten de la idea del reconocimiento que hacen los territorios respecto al valor gastronómico cultural. En ese sentido, cuando hay un fortalecimiento de políticas públicas sobre el patrimonio cultural es posible identificar, documentar y proteger los ingredientes que son parte de una memoria colectiva en un lugar determinado. Por esta razón, en los países se diseñan reglamentos que promuevan el registro de platos dentro de un inventario patrimonial.

En ese contexto Martinez (2025) considera que, cuando hay políticas que protegen los patrimonios culturales, también hay un interés por parte de los investigadores y se incrementa la educación comunitaria, considerando que una tradición permanece viva cuando se practica. Un factor esencial de estas políticas es la correcta articulación entre actores públicos y privados, así como cocineros tradicionales, agricultores y personas mayores, porque ellos mantienen vivas las técnicas.

Por otra parte, las estrategias gubernamentales, cuando operan de forma eficaz, no están impuesta por otros modelos, sino que promueven el registro y fortalecimiento de lo existente, lo cual ayuda a la preservación de los alimentos tradicionales Parra (2021). A su vez, se genera un sentido de legitimidad, debido a que la comunidad siente que ha hecho durante tiempo recibe ahora un reconocimiento formal.

Desde la perspectiva de Dávalos (2024) en muchos territorios, las comunidades buscan iniciativas locales que sean capaces de combinar participación y gastronomía. Esto se ve reflejado en festivales culinarios, los cuales se han convertido en espacios donde es posible presentar y promover degustaciones, mencionadas celebraciones captan la atención de personas locales como turistas que residen en zonas cercanas, provocando un impacto positivo en la economía.

Las ferias son consideradas un entorno importante, sobre todo en aquellas que se realizan periódicamente, ya que permite al productor comercializar directamente con el consumidor (Guerra, 2023). Estos lugares, no brinda únicamente comida preparada, también ingredientes frescos, utensilios tradicionales, y demostraciones, el valor que tiene

nace en que se crea una zona de encuentro entre productores y consumidores, un aspecto que ha perdido relevancia debido al avance de la industria alimentaria.

Otras iniciativas que han comenzado a incrementar en los últimos años son las rutas gastronómicas, un tipo de recorrido donde los turistas tienen la opción de conocer diferentes puntos vinculados a un producto y su preparación (Yañez, 2024). Estos circuitos suelen brindar otras actividades como la visita de fincas, restaurantes familiares o áreas de pesca, en función del producto que se desea promocionar, pueden cambiar las dinámicas recreativas.

Por otro lado, la denominación de origen es considero una herramienta de valorización formal, porque certifica que un producto tiene elementos propios relacionado a un territorio (De Jesús, 2022). Este principio ya ha sido aplicado en alimentos como granos andinos, queso, incluso bebidas, contribuyendo a la protección frente a productos sustitutos y ayudándolos a posicionarse en mercados grandes. Cabe mencionar que, la denominación de origen resalta el saber tradicional asociado.

Asimismo, el branding territorial, se considera una estrategia que pretende construir una identidad visual, y conceptual entorno a un producto o región (Bugarin, 2021). Esto es común cuando un territorio desarrolla una marca propia donde combina alimentación, historia y paisaje, mencionados elementos ayudan que la zona se diferencie de otras, facilitando la promoción turística, porque representa una imagen coherente y atractiva para el turista.

2.9 Rol de la comunidad y actores locales en la transmisión de saberes gastronómicos

Para Rossete (2023) la transmisión de saberes gastronómicos en territorios manabitas, depende de la participación activa de las familias, ya que son los responsables de mantener las prácticas vivas. En el caso de Chone, los hogares que se prepara chame y otros alimentos no son enseñados a través de guías formales, sino por medio de la convivencia cotidiana, donde lo jóvenes observan técnicas que posteriormente plasman a su manera. Este proceso es como una escuela informal que tiene una eficacia difícil de reemplazar por programas externos.

Los productores de chame cumplen otro rol decisivo, porque conocen los ciclos naturales, lugares para la captura y condiciones que evidencia la calidad de este pez (Rezabala, 2024). El conocimiento heredado, los años de experiencia, son aspectos esenciales para que los más jóvenes aprendan mediante la observación. La pesca, a parte de proveer alimento diario, marca la forma en cómo se entiende al territorio y su vínculo con los ingredientes.

De acuerdo con Cedeño (2023) los cocineros tradicionales son la base para la continuidad de los saberes culinarios, debido a que conservan técnicas ancestrales. En ellos está el conocimiento sobre el tiempo exacto de cocción, ingredientes que deben contener la receta, las habilidades representan un simbolismo particular, porque cada preparación demuestra cultura, los chefs al trasmitir a otras personas interesadas, refuerza una red de conocimientos que esta sostenida por la práctica continua.

La transmisión de generación puede ser adaptada a los cambios propios del contexto social, en ciertas ocasiones, jóvenes migran debido a estudios o trabajos, pero al regresar encuentra la gastronomía como un vínculo familiar (Delgado, 2022). Este reencuentro motiva a que se retornen las prácticas culinarias que han dejado de lado, o también a reinterpretarlas conservando la esencia.

La forma en cómo se comparten las recetas demuestra la relevancia del dialogo comunitario, en varios lugares, estos conocimientos gastronómicos son trasmitidos en sitios colectivos (Zambrano, 2025). En las fiestas patronales, son encuentros que ayuda a las personas a intercambiar consejos y mantener vivas algunas costumbres que podrían dejar de ser importantes. En ese sentido, las conversaciones promueven el saber culinario, transformándolo en una construcción social.

Según Cachay (2024) el capital social representa una base en la preservación de la gastronomía local ya que permite que las personas confíen en sus propias prácticas y así se valore la función de cada actor. Al existir un tejido social fortalecido, los saberes no circulan con facilidad, es decir, se protegen de causas que podrían sustituirlos por otras prácticas ajenas a la zona. La cooperación de todos los actores que forman parte de una identidad cultural refuerza un ambiente donde el aprendizaje fluctúa naturalmente.

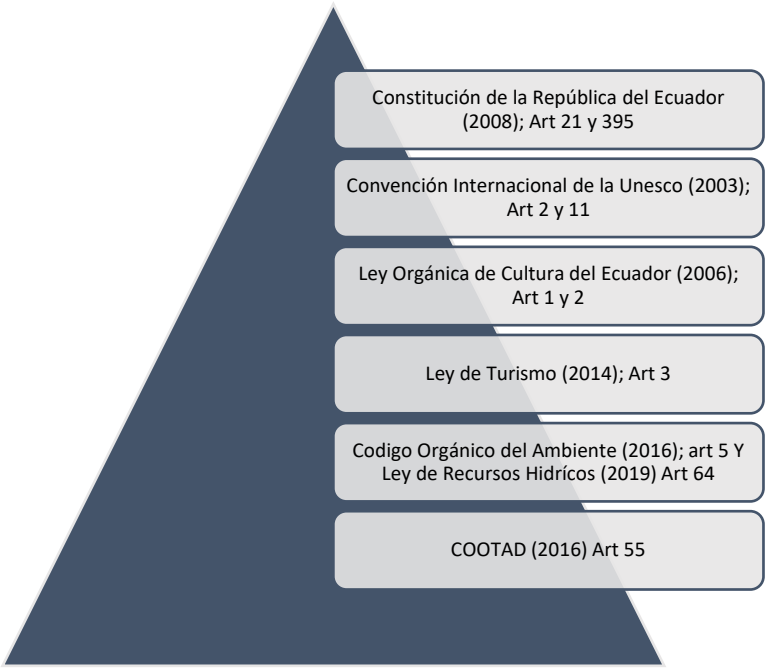
Cabe mencionar que el sabor gastronómico no es trasmitido a través de las técnicas, sino como una expresión identitaria. El chame posee de una fuerte presencia familiar en la población chonense, su presencia en la mesa o celebraciones reafirma esa

relación cultural entre el entorno acuático y la forma de vida local (Dilmar, 2020). La acción de preparar este plato no simplemente satisface una necesidad alimentaria, sino que conecta a un territorio con su historia y con la esencia de su cultura.

El rol de la comunidad en la preservación del chame permite entender que cuando se trata de gastronomía tradicional, se mantiene vigente cuando hay un compromiso colectivo con práctica y transmisión (Alcívar, 2025). En ese sentido, son las personas quienes deciden si un producto gastronómico continúa siendo parte de su identidad, todas esas acciones cotidianas como; pescar, cocinar, enseñar o compartir, conforman un proceso cultural que, aun siendo inmaterial, es fundamental para que chame siga ocupando un lugar en la memoria y vida social.

Marco legal

Figura 1 .Marco Legal Ecuador



Nota. La figura muestra las leyes que justifican el marco legal en la investigación

Constitución de la República del Ecuador (2008)

La constituyente de Ecuador entre sus principios describe que la protección del patrimonio cultural, conservación de los recursos naturales y promoción de la identidad autóctona del país, reconoce que la preservación de manifestaciones culturales son un deber ciudadano. De modo que, El Estado garantiza el derecho de fortalecer y mantener el conocimiento del pueblo como una acción estratégica de vinculación con el territorio, ordenando la protección de esteros, recursos hídricos y humedales, parte fundamental para la existencia y disponibilidad del chame como recurso de identidad.

Así como se describe en el Artículo 21 del Título II sobre Los Derechos, dentro del Capítulo Segundo que hace referencia a Los Derechos del Buen Vivir, específicamente en la Sección Cuarta; Cultura y Ciencia.

> Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas (Constitución de la República del Ecuador, 2008, Artículo 21).

De la misma manera, el Artículo 395 del Título VII, Régimen del Buen Vivir; Capitulo Segundo, Biodiversidad y Recursos Naturales; Sección Primera, Naturaleza y ambiente, describe en sus numerales lo siguiente;

> 1. El Estado garantizará un modelo sustentable de desarrollo, ambientalmente equilibrado y respetuoso de la diversidad cultural, que conserve la biodiversidad y la capacidad de regeneración natural de los ecosistemas, y asegure la satisfacción de las necesidades de las generaciones presentes y futuras (Constitución de la República del Ecuador, 2008, Artículo 395).

"2. Las políticas de gestión ambiental se aplicarán de manera transversal y serán de obligatorio cumplimiento por parte del Estado en todos sus niveles y por todas las personas naturales o jurídicas en el territorio nacional". (Constitución de la República del Ecuador, 2008, Artículo, 395).

“3. El Estado garantizará la participación activa y permanente de las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades afectadas, en la planificación, ejecución y control de toda actividad que genere impactos ambientales” (Constitución de la República del Ecuador, 2008, Artículo 395).

“4. En caso de duda sobre el alcance de las disposiciones legales en materia ambiental, éstas se aplicarán en el sentido más favorable a la protección de la naturaleza” (Constitución de la República del Ecuador, 2008, Artículo 395).

Convención de UNESCO para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003)

En la Convención de la UNESCO se constituyó como una herramienta internacional para orientar la transmisión y protección de manifestaciones culturales vivas. Estas acciones incluyen practicas culinarias tradicionales, reconociendo el saber gastronómico, conocimiento de recursos locales y desarrollo de técnicas para la preparación de platos trascendentales. La valoración gastronómica se basa en el marco legítimo de esta guía gubernamental, asegurando que las expresiones culturales del chame queden en la conciencia de la comunidad en Chone.

Entre los argumentos normativos que sustentan este hecho se menciona en el Artículo 2 sobre las definiciones sobre el patrimonio inmaterial, donde se redacta lo siguiente;

> Se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre

> comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible (Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2003, Artículo 11).

Consecuentemente, en el Artículo 11 en los literales A y B, sobre las Funciones que son competencias del Estado, se describe que les corresponde;

"a) Adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio" (Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2003, Artículo 11).

> b) Entre las medidas de salvaguardia mencionadas en el párrafo 3 del artículo 2, identificar y definir los distintos elementos del patrimonio cultural inmaterial presentes en su territorio, con participación de las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes (Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2003, Artículo 11).

Ley Orgánica de Cultura (2016)

La Ley Orgánica de Cultura determina el sistema judicial para la gestión del patrimonio cultural, definiéndolo como el conjunto de conocimientos de técnicas y prácticas hereditarias, donde se incluye a la gastronomía ancestral. La estructura establece el orden de identificación, registro, preservación y salvaguardia de saberes culinarios, sustentado legalmente en la cocina chonense.

En relación a lo expuesto, es importante sustentar a través del Título I sobre Objeto, Ámbito, Fines y Principios; Capítulo Único y los Artículos 1 y 2 con los siguientes argumentos textuales;

> Art. 1.- Del objeto. El objeto de la presente Ley es definir las competencias, atribuciones y obligaciones del Estado, los fundamentos de la política pública orientada a garantizar el ejercicio de los derechos culturales y la interculturalidad; así como ordenar la institucionalidad encargada del ámbito de la cultura y el patrimonio a través de la integración y funcionamiento del Sistema Nacional de Cultura (Ley Orgánica de Cultura, 2016, Artículo 1).

> Art. 2.- Del ámbito. La presente Ley es aplicable a todas las actividades vinculadas al acceso, fomento, producción, circulación y promoción de la creatividad, las artes, la innovación, la memoria social y el patrimonio cultural, así como a todas las entidades, organismos e instituciones públicas y privadas que integran el Sistema Nacional de Cultura; a las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales que forman parte del Estado plurinacional e intercultural ecuatoriano (Ley Orgánica de Cultura, 2016, Artículo 2).

Ley de turismo

La Ley de turismo reconoce a la gastronomía como un elemento turístico cultural importante para promover el desarrollo local. Asimismo, define que tanto el estado como gobiernos locales tienen que fomentar la puesta en valor del patrimonio gastronómico, impulsar prácticas culturales y fortalecer el sentido de pertinencia en los territorios.

Tal y como se describe en el Artículo 3 del Capítulo I Generalidades en sus literales d y e:

> Son principios de la actividad turística, los siguientes: d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y, e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos (Ley de Turismo, 2002, Artículo 3)

Código Orgánico de Ambiente y Ley Orgánica de Recursos Hídricos

Ambos cuerpos legales disponen que la conservación de ecosistemas sensibles y gestión responsable de especies nativas es importante para su permanencia a largo plazo. Además, establecen normativas que promuevan protección de zonas verdes como; humedales, esteros y otros cuerpos de agua, lo cual es importante para la reproducción o disponibilidad del chame. También, se regula un aprovechamiento sostenible en recursos biológicos.

Por lo cual, el artículo 5, numeral 2 perteneciente al título II De los Derechos, Deberes y Principios Ambientales explica:

“El manejo sostenible de los ecosistemas, con especial atención a los ecosistemas frágiles y amenazados tales como páramos, humedales, bosques nublados, bosques tropicales secos y húmedos, manglares y ecosistemas marinos y marinos-costeros” (Código Orgánico del Ambiente, 2025, Artículo 5).

Asimismo, el artículo 64 perteneciente al Capítulo III Derechos de la Naturaleza explica:

> Conservación del agua. La naturaleza o Pacha Mama tiene derecho a la conservación de las aguas con sus propiedades como soporte esencial para todas las formas de vida. En la conservación del agua, la naturaleza tiene derecho a: a) La protección de sus fuentes, zonas de captación, regulación, recarga, afloramiento y cauces naturales de agua, en particular, nevados, glaciares, páramos, humedales y manglares (Ley Orgánica de Recursos Hídricos, Usos y Aprovechamiento del Agua, 2014, Artículo 64).

Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización-COOTAD.

El COOTAD señala que los municipios tienen la competencia relacionada a patrimonios culturales, turismo y desarrollo local. También, asigna responsabilidad a de preservar expresiones culturales, organizar eventos culturales y promover las actividades de identidad territorial. Esto se convierte en un instrumento que ayuda que el GAD Chone pueda intervenir en la promoción de su gastronomía tradicional.

Por lo cual, el artículo 55, literal h, perteneciente al capítulo III Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal, Sección Primera Naturaleza Jurídica, Sede y Funciones señala que:

“Los gobiernos autónomos descentralizados municipales tendrán las siguientes competencias exclusivas sin perjuicio de otras que determine la ley; h) Preservar, mantener y difundir el patrimonio arquitectónico, cultural y natural del cantón y construir los espacios públicos para estos fines” (Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, 2010, Artículo 55)

CAPÍTULO III
MARCO METODOLÓGICO

3.1 Descripción del área

Chone es uno de los cantones ubicado en el centro norte de la provincia de Manabí, perteneciente a la región costa o insular del Ecuador. Este territorio se estructura geográficamente con limitaciones geopolíticas, compuestas de la siguiente manera: Al norte se encuentran Pedernales, al Sur Bolívar y Tosagua, al Este están El Carmen y al Oeste Sucre, San Vicente y Jama, todos son cantones de la misma provincia (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Chone [Gad Chone], 2023).

De la misma manera, Chone se sitúa en las cuencas del Río que lleva su propio nombre, conformándose como una arteria estratégicamente importante en el sistema hidrográfico de la provincia. Al ser un territorio con grandes presencias de ríos, esteros y humedales con ecosistemas ideales para el crecimiento y desarrollo de los *Dormitator latifrons*, también llamado Chames, su disponibilidad es vinculada a ciclos estacionales condicionando el aprovechamiento de las comunidades en épocas de veda. (Gad Chone, 2023).

Consecuentemente, la población de Chone tiene arraigada una gran tradición montuvia dedicada a la pesca artesanal y por ende a la cocina tradicional a partir del uso de este recurso. Por lo tanto, la relación entre las practicas patrimoniales, recurso natural y el territorio hacen del chame un elemento que figura como imagen cultural. El área de estudio no se delimita únicamente en términos geográficos, sino también como un espacio simbólico donde convergen memoria colectiva, prácticas productivas y manifestaciones culinarias asociadas a este pez de agua dulce.

3.2 Grupo de estudio

El grupo de estudio para la presente investigación estuvo integrado por los actores locales involucrados en la cadena de valor, uso y salvaguardia del chame del cantón Chone según Pancorbo et al (2024). Para la Fase Cualitativa, se empleo un muestreo no probabilistico intencional de informantes clave, conformado por tres actores respresentativos seleccionados por su experiencia y trayectoria: un chef profesional especialista en cocina ancestral, la propietaria de su establecimiento gastronómico con trayectoria familiar en la preparación del chame y una docente universitaria investigadora

en patrimonio e interculturalidad. (Es preciso señalar que la participación de los expertos respondió únicamente a la recolección de información cualitativa, fungiendo como informantes clave en las entrevistas a profundidad. La inclusión de esta muestra cualitativa especializada permitió abordar el fenómeno de estudio desde ejes integrales que vinculan el conocimiento ancestral de proceso de pesca con la demanda actual frente a los cambios alimentarios

3.3 Enfoque de la investigación

Para Soliz & Briones (2024) el enfoque mixto en la investigación se comprende como el sentido metodológico que brinda una guía para que el levantamiento, análisis e interpretación de la información sea un proceso sistemático desde el sentido calificable y cuantificable. Por lo tanto, la presente investigación es mixto, integrando complementariamente tantos niveles cualitativos como cuantitativos con el objetivo de comprender los fenómenos integrales del objeto de estudio. Desde un enfoque cualitativo, es necesario que se interpreten el significado de los saberes ancestrales junto a sus prácticas tradicionales y como el chame se construye como un símbolo cultural. Asimismo, desde la perspectiva cuantitativa, ayudó a medir el comportamiento a partir de la identificación de la tendencia y frecuencia relacionadas a la producción, preparación y consumo del chame.

De esta manera, la inclusión de los dos enfoques contribuyó a la triangulación metodológica, ya que el objeto analizado toma en consideración aspectos simbólicos y culturales. En ese sentido, se logró complementar y contrastar los hallazgos que provienen de distintas técnicas de recolección de datos, para evitar la dependencia de una sola fuente de información. Por lo cual, la utilización de entrevistas y encuestas reforzó el análisis e interpretación de los resultados.

3.4 Tipo de investigación y alcance

La investigación corresponde a un tipo descriptivo-analítico con diseño no experimental y traseccional (Vizcaíno et al., 2023). Al mismo tiempo, es descriptiva porque caracteriza las manifestaciones culturales, técnicas de preparación y patrones de consumo del chame en su contexto natural sin manipulación de variables. Posee un

alcance analítico al examinar la relación entee las transformaciones socioculturales, los hábitos alimentarios y la permanencia de la identidad gastronómica en el canton Chome.

Así mismo el alcance descriptivo-analítico tiene como finalidad el interpretar y examinar las relaciones que existen en las dimensiones de las variables estudiadas, lo que permite comprender la interacción entre los factores de convergencia (Medina, 2025). El presente trabajo se analiza la posibilidad de reflexionar sobre como inciden los cambios en el habito alimentario con la resiliencia del recurso como elemento propio de la población.

Consecuentemente, el alcance metodológico formal de la investigación es descriptivo-analítico, conforme a la tipología de Hernandez Sampieri (2014). Se precisa que la fase propositiva no constituye un alcance metodológico autónomo, sino el resultado aplicativo de diseño de estrategias derivado del estudio mediante la cual se formularon propuestas concretas a partir de los hallazgos obtenidos, orientando la valorización y preservación del chame en esquemas productivos del territorio, trascendiendo la caracterización del fenómeno.

3.5 Métodos

Se entiende como método deductivo cuando se parte desde principios generales hasta llegar a conclusiones particulares (Yépez et al, 2024). Por lo que, en la presente investigación se empleó para fundamentar los datos obtenidos de la encuesta en base a los conceptos del patrimonio gastronómico e identidad cultural, en la aplicación del caso, es pertinente interpretar como el fenómeno local, categoriza las teorías previamente establecidas.

En cuanto al método inductivo, consiste en crear conclusiones generales partiendo de principios particulares (Bermúdez et al, 2024). La aplicación en el estudio se analizaron los resultados de entrevistas, además de la identificación de patrones en la percepción poblacional sobre el valor gastronómico y cultural del chame.

Se define como método analítico a la descomposición de los fenómenos para comprenderlo con profundidad (Arias et al, 2024). Para el estudio se utilizó con la finalidad de observar las dimensiones de producción, preparación, consumo, promoción

turística y memoria colectiva, lo cual permite entender de forma integral el objeto de estudio.

El método sintético se refiere al análisis integral de elementos sobre un estudio para formar conclusiones generales (Reyes et al, 2022). En la investigación se construyeron estrategias de valorización a través de la articulación entre los hallazgos sociales, económicos y culturales en base a propuestas coherentes.

3.6 Universo de estudio

Se entiende como universo de estudio en la investigación como el número total de unidades que se analizan en base a la relación entre características similares en un estudio determinado, pretendiendo generar conocimiento sistemático (Mucha et al, 2021). En términos prácticos, la población sustenta los criterios teóricos en una demografía especifica que se vincula con el problema central de la investigación.

En ese aspecto, el universo de estudio estuvo compuesto por los habitantes adultos de Chone, que según el GAD Chone (2023) es de 128.166 personas, cuya relación se direcciona con el chame ya sea en calidad de consumidor, productor, comercializador y que son portadores de conocimientos tradicionales. La delimitación territorial para esta investigación es importante porque se busca circunscribir el análisis del recurso pertinente, considerando que es un producto que existe en otros cantones de la provincia de Manabí.

3.7 Técnicas

Una de las técnicas que se emplearon en la investigación es la encuesta, que según Duarte & Guerrero (2024), tiene características cuantitativas que ayudan al levantamiento de información en base a preguntas estratégicas y estandarizadas, aplicadas a un número determinado en una población identificada. Se aplicó en el estudio con el objetivo de conocer cuáles son las tendencias, frecuencias y el comportamiento sobre las practicas actuales del consumo, así como la valoración cultural del chame en Chone, lo que permite analizar secuencias de hábitos alimenticios en relación con reconocimiento del producto.

En secuencia, se aplicó una entrevista a los actores que se vinculan a la pesca y preparación tradicional del chame, con el fin de recoger información que ayuden a interpretar el valor cultural del territorio. Tal y como agrega González et al (2022), la entrevista es una técnica con enfoque cualitativo que facilita el proceso de interacción con la información verbal entre el participante y el investigador para tener información especializada y profunda sobre una temática determinada.

En las investigaciones se suelen usar los cuestionarios cuando se aplican encuestas o entrevistas, donde se transcribe y se estructuran preguntas en secuencia lógicas para operacionalizar a las técnicas (Vega et al, 2023). En ese sentido, los instrumentos usados en esta investigación nacen a partir de la naturaleza de las técnicas empleadas, formulando preguntas de opción multiple de escala nominal para la encuesta y semiestructuradas para la entrevista, de este modo se pudo obtener datos precisos para compararlos y dar cumplimiento a los objetivos propuestos, enfoque establecido sobre las prácticas tradicionales, transmisión de saberes y percepciones sobre la importancia del chame en la gastronomía local, brindando flexibilidad para profundizar en las respuestas de los informantes y enriquecer el análisis interpretativo.

Debido a la naturaleza exploratoria y descriptiva del instrumento, el cual está compuesto mayoritariamente por preguntas nominales y de opción múltiple (orientadas a determinar frecuencias sobre el chame como ingrediente identitario, la validez del instrumento se fundamentó en la sustentación teórica y un proceso cualitativo-estructurado de evaluación externa mediante juicio de expertos. Los reactivos diseñados en estricta correspondencia con la matriz de operacionalización de variables y el marco conceptual, fueron sometidos a la evaluación de un panel integrado por 3 expertos en gastronomía, turismo y patrimonio alimentario. Los expertos evaluaron los criterios de pertinencia, coherencia, claridad técnica y suficiencia dde las preguntas a traves de una mtariz de validación.

3.7.1 Criterios de rigor metodológico de la Fase Cualitativa

Para garantizar el rigor científico, la calidad y la validez cualitativa del estudio sobre la valorización y preservación del chame (*Dormitator latifrons*), la investigación se fundamentó en los criterios de rigor metodológico propuestos por Hernández-Sampieri et al. (2014):

Dependencia: Toda la información recolectada es verificable. Se grabaron en audio las entrevistas a los tres profesionales y luego se transcribieron palabra por palabra. Esto creó un archivo organizado que permite a cualquier otra persona revisar de dónde salieron los datos.

Credibilidad: Para estar seguros de que los resultados reflejan la realidad y son auténticos, se comparó lo que dijeron los expertos en las entrevistas con los documentos investigados sobre la producción y el consumo del chame.

Transferibilidad: Se describió con mucho detalle cómo funciona el entorno productivo y gastronómico del chame en la zona. Gracias a esta descripción, otros estudiantes o investigadores podrán usar este trabajo como referencia si estudian lugares o situaciones parecidas.

Conformabilidad: Para no incluir opiniones ni alterar los resultados, las conclusiones se obtuvieron directamente de las respuestas dadas por los entrevistados. Todo análisis se guio estrictamente por los objetivos de la investigación para mantener la objetividad.

3.8 Muestra

La muestra es el subconjunto de la población con la finalidad de aplicar el instrumento identificado para levantar información estadística, que permita validar e inferir los resultados dentro del objeto de estudio (Acevedo & Jiménez, 2023). Existen diferentes muestreos probabilísticos, sin embargo, en la praxis de esta investigación, se tratará a partir de una población conocida o finita, ya que permite determinar la distribución real sobre el fenómeno del problema de estudio (Cash et al, 2022).

La presente investigación desde la perspectiva cuantitativa empleó un muestreo no probabilístico por conveniencia, en el cual los participantes fueron abordados en espacios públicos, restaurantes, puntos clave del cantón, atendiendo la disponibilidad y su predisposición a colaborar. Para establecer un tamaño muestral cuantitativamente sólido en el estudio de patrones de consumo e identidad del chame, se tomó como referencia la fórmula de para poblaciones finitas considerando los 128.166 habitantes del cantón Chone según datos del INEC (Instituto Nacional de Estadística y Censo). Con un

90% de nivel de confianza y 7% de margen de error, arrojo un tamaño muestral referencial de n=138 participantes. Por consiguiente, el uso de la formula cumplió la función de definir un umbral numérico objetivo para asegurar la solidez y el volumen de la información cuantitativa. Estos hallazgos cuantitativos se interpretan como tendencias descriptivas del grupo muestreado, absteniéndose de realizar inferencias probabilísticas estrictas a la totalidad de la población cantonal.

$$n = \frac{N * Z^2\, p * q}{e^2 * (N-1) + Z^2 * p * q}$$

Donde:

- N= Total de habitantes en Chone
- Z_a= Nivel de confianza (90%)
- p = Proporción esperada (0,5)
- q = Probabilidad de fracaso 1 – p (0.50)
- e = Margen de error (7 %)

$$n = \frac{128.166 \cdot (1{,}645)^2\ x\ 0{,}50\ x\ 0{,}50}{(0{,}07)^2\ x\ (128.166-1) + (1{,}645)^2\ x\ 0{,}50\ x\ 0{,}50} = 137{,}91 \approx 138$$

- N = 128.166
- Z = 1,645
- p = 0,50
- q = 0,50
- e = 0,07(1-0,50=0,50)

Para el cálculo de la muestra, se aplicó la ecuación de Cochran, estableciendo un nivel de confianza del 90% y un margen de error del 7%, lo que determino una meta de n=138 encuestados. La adopción de estos parámetros estadísticos responde de manera directa a las limitaciones prácticas de accesibilidad geográfica, los tiempos de investigación de campo y la naturaleza exploratorio–descriptiva de esta fase investigativa, priorizando la obtención de tendencias generales de consumo sobre el chame frente a una inferencia estadística poblacional. Como antecedente referencial Ndoy & Aigbavboa (2023), emplearon esta misma parametrización cuantitativa (90% de confianza y el 7%

de error), señalando que es un procedimiento válido para encontrar un equilibrio entre la precisión necesaria para caracterizar las percepciones de la población y la condición real de acceso de los participantes en medio del trabajo de campo.

Igualmente, debido a que la presente investigación se orientó a reconocer al chame como ingrediente ancestral e identitario en la gastronomía de Chone, fue necesario concebir la información directamente del territorio, cuya población es finita, permitiendo establecer procesos coherentes con el objetivo alcanzar y generando datos cuantitativos basado en el antecedente científico abordado.

La selección de la muestra cuantitativa se realizó mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia. Al tomar como universo la población de 128.166 habitantes, la selección de informantes se realizó de manera intencional y por conveniencia mediante el abordaje directo en espacios públicos locales.

Una vez reemplazado los valores y aplicado la formula estadística de población finita, se determinó que el tamaño muestra es de 138 encuestados, este resultado es el reflejo de los obtenido en la formula estadística para población finita. Finalmente, para garantizar que los hallazgos respondieran al objetivo de reconocer al chame como ingrediente ancestral e identitario, la aplicación del instrumento se abordó bajo el criterio de inclusión: los informantes debían ser habitantes oriundos del cantón Chone. Esta delimitación geográfica e identitaria asegura que la información recolectada guarda relación directa con las practicas gastronómicas locales, los conocimientos transmitidos y la experiencia cotidiana de la población en contacto constante con este producto patrimonial.

3.9 Procedimiento

Durante la primera fase se estructuraron las categorías en función de lo obtenido en la entrevista, sirviendo especialmente para identificar el valor identitario y cultural del chame, sus transmisiones intergeneracionales, cambios en la forma de consumo y las técnicas que emplean en la actualidad. En ese sentido, para obtener la información cuantitativa a partir de las encuestas, fue un proceso que no se llevó a cabo de forma aislada, debido a que se tomó en cuenta la relación de los datos cualitativos, lo que permitió evaluar con mayor eficiencia la frecuencia y presencia del fenómeno estudiado. Esta secuencia articulada ayudo a contrastar los resultados e interpretación integral de la

investigación. En la segunda fase de la investigación se caracterizó la situación actual de la producción, preparación y consumo del chame, identificando los eslabones y patrones de la cadena de valor del producto, tomando en cuenta el origen de su crianza hasta las técnicas empleadas para la preparación gastronómica local. Para determinar estos resultados, se aplicó la encuesta dirigida a los 138 habitantes del cantón, para cuantificar el comportamiento y nivel de frecuencia sobre el consumo y preferencia en la preparación del chame en la cocina local. Una vez obtenido los resultados, se procedió a tabularlos y analizar mediante la estadística para contrastarla con los hallazgos anteriores.

En ese contexto, se diseñaron estrategias que fueron el producto final y que se obtuvo en función de las etapas iniciales, cuya finalidad fue el orientar la valoración y difusión del chame como un producto de identidad cultural gastronómica de Chone. El diseño de las estrategias se desarrolló en función de los resultados de la encuesta y entrevistas a diversos actores, por un lado, a la población para identificar el valor cultural del chame y por otro, a expertos técnicos de la gastronomía local. Ante eso, las acciones se describieron a partir de un análisis estratégico y terminando con la planificación a través de la matriz 5W1H, con la finalidad de sintetizar el proceso y garantizar que los objetivos respondan a la realidad actual de Chone.

3.10 Consideraciones bioéticas

El presente estudio se desarrolló bajo principios bioéticos, en los cuales se consideraron medidas de responsabilidad, y autonomía en todas las etapas de la investigación. También se obtuvo el consentimiento previamente informado por parte de los encuestados y entrevistados, los cuales contribuyeron con los conocimientos sobre el chame y su importancia en la gastronomía del cantón Chone.

CAPITULO IV
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Identificación del valor cultural y ancestral del chame en la memoria colectiva de la población de Chone

La elección de tres informantes clave para la aplicación de las entrevistas semiestructuradas se realizó de manera intencional, tomando en consideración la pertinencia de los perfiles para el análisis de la investigación. En ese sentido, el Chef contribuyó con sus saberes de técnicas gastronómicas y preparación del chame, la dueña del restaurante ayudó desde la perspectiva familiar y conocimientos trasmitidos por generaciones, y el docente de Turismo concluyó con un enfoque asociado al patrimonio y valor gastronómico de esta especie para el cantón Chone. Es decir, los tres informantes fueron clave para tener una visión integral desde la cocina hasta lo cultural.

4.1.1 Conocimientos técnicos culinarios y ancestrales del chame

De acuerdo con lo expresado por el Chef Junior Solórzano, la cocina cultural del chame se relaciona con los saberes que se han transmitido entre generaciones en el territorio de Chone. En ese sentido, entre las técnicas que se emplean en la alta cocina, principalmente en espacios del sistema de salud donde es importante conservar buenas prácticas de manufactura pero conservando el patrimonio culinario, se desarrollan prácticas como el adobo, el curado, el ahumado y la salmuera, siendo conocimientos que trascienden en la memoria de la cocina local, además, se considera al chame como un símbolo de la identidad manabita montubia, destacando la necesidad de incorporarlas entre las preparaciones contemporáneas (ver tabla 1).

Tabla 1

Entrevista a Chef

Nombre: Junior Solórzano Zambrano	**Especialidad:** Cocina internacional, nacional, autóctona y ancestral de Manabí
Cargo: Chef Ejecutivo del Departamento de Alimentos y Bebidas del Hospital Napoleón Dávila Córdova del cantón Chone	**Años de experiencia** 16
	Principales ideas

1. ¿Con qué frecuencia es recomendable consumir chame?	Es importante consumirlo con frecuencia, aportando fuentes de vitaminas y nutrientes, principalmente Omega 3, un ácido graso que no se produce de forma natural en las membranas del cerebro humano.
2. ¿Qué sugiere cuando el chame no es fresco?	Se emplean técnicas tradicionales como adobando al chame con preparados de cebolla, sal, hierbas e incluso con vinagre de plátano maduro. También le suelen aplicar ajo y especias usando piedras de moler hasta generar una pasta.
3. ¿Qué técnicas ancestrales recomendaría usted cuando un pescado está blando?	Según su experiencia, se recomienda aplicar salmuera con la finalidad de generar firmeza en la carne, también curar al chame con azúcar y sal entre partes iguales. Otra técnica es ahumar al chame en horno de leña, es importante identificar una leña que aporte sabor.
4. ¿Qué valor nutricional aporta el chame en las personas?	Es muy rico en omega 3, siendo una proteína que ayuda a la formación de la masa muscular, aportando fosforo y calcio.
5. ¿Qué valor cultural aporta el chame en las personas?	Es un símbolo para Chone, no es solo un producto de consumo alimentario, representa las raíces y la identidad montubia, siendo una herencia de los primeros

		pobladores que supieron aprovechar este pez en ríos y humedales.
6.	**¿En qué receta moderna reemplazaría otros pescados por el chame?**	Fusionar preparaciones modernas con técnicas ancestrales, como, por ejemplo, tacos de chame acompañado de guacamole, tortilla de plátano y con salsa elaborada con ají y vinagre de guineo.
7.	**¿Usted ha percibido cambios en la relevancia cultural del chame con el paso de los años?**	En efecto, la expansión de la cocina moderna ha provocado que el chame tenga una pérdida progresiva, debilitando las tradiciones y el uso de ingredientes locales. Sin embargo, manifiesta que es fundamental incorporarlo a la alta cocina a partir de nuevas recetas.
8.	**¿Cómo le quitaría el olor y sabor de lodo al chame?**	Para quitar el olor a lodo, recomienda emplear adobos con hierbas intensas, como el cilantro de pozo, esto ayuda a disminuir el olor y sabor característico. Otra idea es ahumar durante dos o tres días entre leños de eucalipto, mango o naranjo.
9.	**¿Qué efectos considera que pasaría en la comunidad, si el chame pierde valor cultural?**	Se pierde la identidad cultural del territorio, mermándose una de las fuentes principales en la economía de los hogares de la población de Chone,

	principalmente los que viven cerca a la Segua.

Nota. *Entrevista realizada a Junior Solorzano Zambrano, Chef Ejecutivo del Departamento de Alimentos y Bebidas del Hospital Napoleón Dávila Córdova (Chone). Especialidad: Cocina internacional, nacional, autóctona y ancestral de Manabí. Años de experiencia: 16. Elaboración propia.*

4.1.2 Tradición familiar y memoria gastronómica del chame

Por otra parte, para identificar la transmisión intergeneracional, la señora Dolores Zambrano comentó desde su experiencia y tradición familiar que, desde su infancia ha preparado y consumido el chame, aprendiendo practicas culinarias que nacen desde la memoria hereditaria. Además, contribuye en la preservación de este alimento, siendo evidencia viva de la gestión por transmitir a las nuevas generaciones y así evitar que se siga debilitando progresivamente la continuidad de la identidad y saberes del chame como plato patrimonial local (ver tabla 2).

***Tabla 2**. Entrevista a dueña de establecimiento gastronómico local*

Nombre: Dolores Zambrano	**Especialidad:** Preparación tradicional del chame y gastronomía local de restaurante.
Cargo: Propietaria o encargada de restaurante.	**Años de experiencia** Más de 10
	Principales ideas
1. ¿Qué sugiere cuando el chame no es fresco?	Aplica técnicas más caseras, como, por ejemplo, ella recibe el pescado completamente limpio (sin viseras ni escamas) y lo almacena en fundas dentro de congeladores. De esta manera, procura que no se guarden por mucho tiempo, también evita comprar en exceso.
2. ¿Qué técnicas ancestrales recomendaría usted cuando un pescado está blando?	Una de las técnicas familiares que aprendió, es usar maíz sabrosa o almidón para evitar que la carne se desbarate al

		freírlo, quedando un chame firme y tostado durante su preparación
3.	**¿Qué valor cultural aporta el chame en las personas?**	El chame es un producto representativo de Chone, atrae a visitantes de diferentes lugares, sin embargo, se puede divisar la disminución del producto, resultado difícil conseguir ejemplares que normalmente si se encontraban, lo que pone en riesgo su permanencia.
4.	**¿Usted ha percibido cambios en la relevancia cultural del chame con el paso de los años?**	En los últimos años, es un producto que se ha dejado de consumir entre los jóvenes, quienes prefieren alimentos de comida rápida. Pese a eso, aún conserva clientes que llegan de Manta, Calceta, Quito, entre otros.
5.	**¿Cómo le quitaría el olor y sabor de lodo al chame?**	El olor se puede disminuir con uso de aliños y un lavado adecuado, por lo general ella emplea sal, pimienta, comino, ajo, cilantro de pozo y cebollas.
6.	**¿Qué efectos considera que pasaría en la comunidad, si el chame pierde valor cultural?**	Manifiesta que se ha disminuido la forma tradicional de cosecha, es decir, antes se encontraban en las pampas, pero en la actualidad se puede comprar en criaderos. Esta situación afecta a la cadena de producción y económica, lo que ha llevado a la pérdida progresiva del plato.

Nota. *Entrevista realizada a Dolores Zambrano, propietaria de un establecimiento de alimentación (Chone). Especialidad: Preparación tradicional del chame y gastronomía local. Años de experiencia: superior a 10. Elaboración propia.*

4.1.3 Significado patrimonial y transmisión de saberes

Desde un enfoque académico y cultural, se determina que el chame es un elemento simbólico históricamente en las prácticas gastronómicas en el cantón Chone. De esta manera, la forma en cómo se cría, comercializa, captura y consume construyeron una costumbre patrimonial entorno a esta especie. Sin embargo, algunos aspectos como el cambio de consumos en los alimentos, y afectaciones ambientales afectan directamente a la preservación de este plato. Por lo cual, una pérdida de este plato no solo reduciría el consumo, sino la erradicación de conocimientos e identidades que han sido trasmitidas por generaciones (ver tabla 3).

Tabla 3*.Entrevista a Docente de Turismo*

Nombre: Luis Andrade	**Especialidad:** patrimonio e interculturalidad
Cargo: Docente universitario de la carrera de Turismo	**Años de experiencia** 18
	Principales ideas
7. ¿Qué valor cultural aporta el chame en las personas?	Considera que el chame comparte una conexión cultural fuerte junto con la gastronomía tradicional en Manabí, sobre todo en Chone. La manera en cómo se ha llevado su captura y crianza también ha sido un factor esencial para aportar a las prácticas familiares. Lo cual se ve reflejado en ferias como el Festival de Chame.
8. ¿Usted ha percibido cambios en la relevancia cultural del chame con el paso de los años?	Desde su punto de vista, factores externos como la globalización han provocado que la gastronomía local se esté desplazando exponencialmente. Además de otros aspectos como; territorial, realizaciones técnicas o científicas y contaminación de los

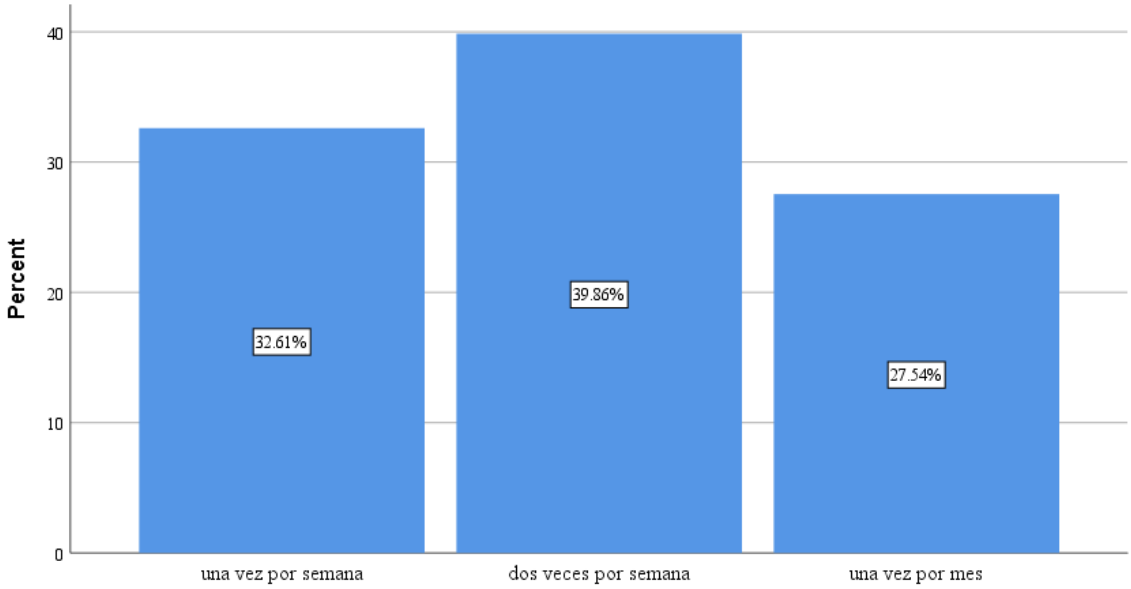
		principales canales hidrográficos. También agregó que se están olvidando expresiones tradicionales como "los chameros"
9.	**¿Qué efectos considera que pasaría en la comunidad, si el chame pierde valor cultural?**	Bajo su perspectiva, ya está ocurriendo hoy en día, la pérdida cultural afecta a la economía debido a que los jóvenes de generación actuales demandan menos el chame. Lo cual da como resultado el poco interés en los pescadores e instituciones para continuar conservando esta especie, afectando el valor histórico y cultural para el futuro

Nota. *Entrevista realizada a Luis Andrade, Docente universitario de la carrera de Turismo de la ESPAM MFL (Calceta). Especialidad: Patrimonio e interculturalidad. Años de experiencia: 18. Elaboración propia*.

4.2 Resultados de la Fase Cuantitativa (Encuesta a Pobladores)

En relación a la frecuencia de consumo se señala que el chame sigue siendo parte de la dieta habitual en los encuestados, siendo un aspecto positivo para la preservación de técnicas tradicional del pescado. Aunque existe un interés, es necesario promover estrategias que contribuyan a la preservación y promoción de esta especie, y evitar el desplazamiento de un plato tradicional debido a las tendencias actuales (ver figura 2).

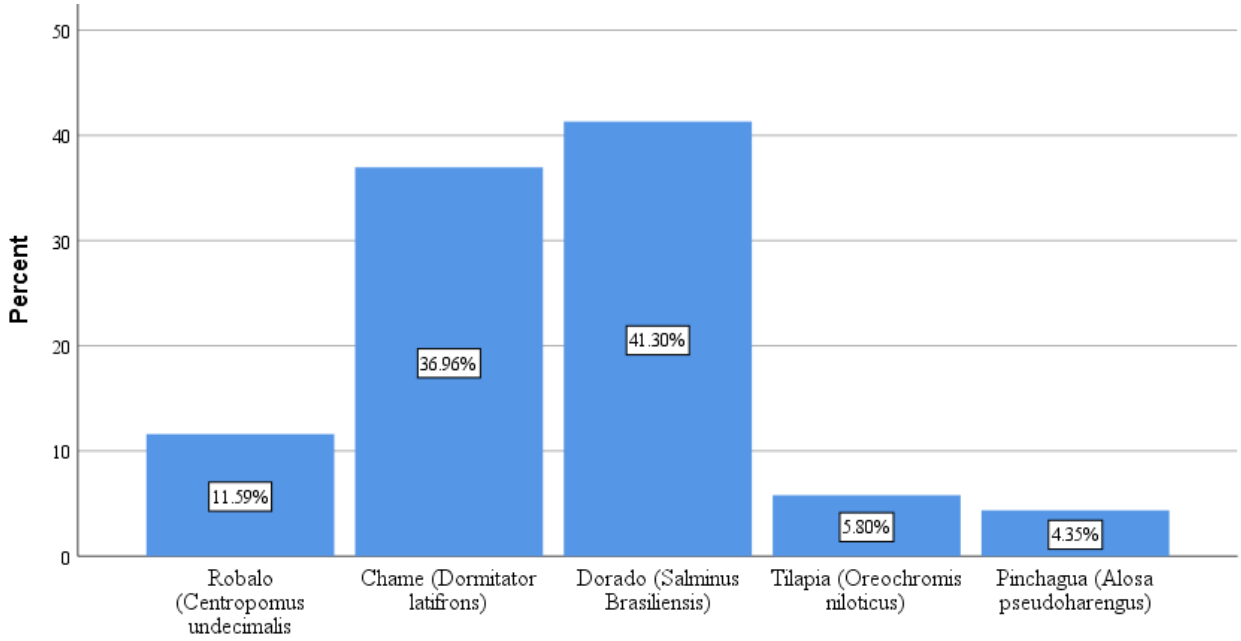
Figura 2 Frecuencia de consumo



Nota. *Datos obtenidos de la encuesta aplicada a 138 personas. En la figura 2 se observa que existe una mayor tendencia en la frecuencia de consumo dos veces por semana con el 39.86%*

Tomando en consideración la pérdida gradual de los aspectos gastronómicos tradicionales, el posicionamiento del chame ayuda a que este recurso continúe conservando una posición importante en las prácticas culinarias del cantón Chone. En ese sentido, los datos ayudan a conservar el factor social vinculado al territorio y sus costumbres locales. No obstante, el creciente consumo de otras especies demuestra un entorno competitivo alimentario que incide en una reducción a largo plazo y desinterés en la conservar una identidad gastronómica (ver figura 3)

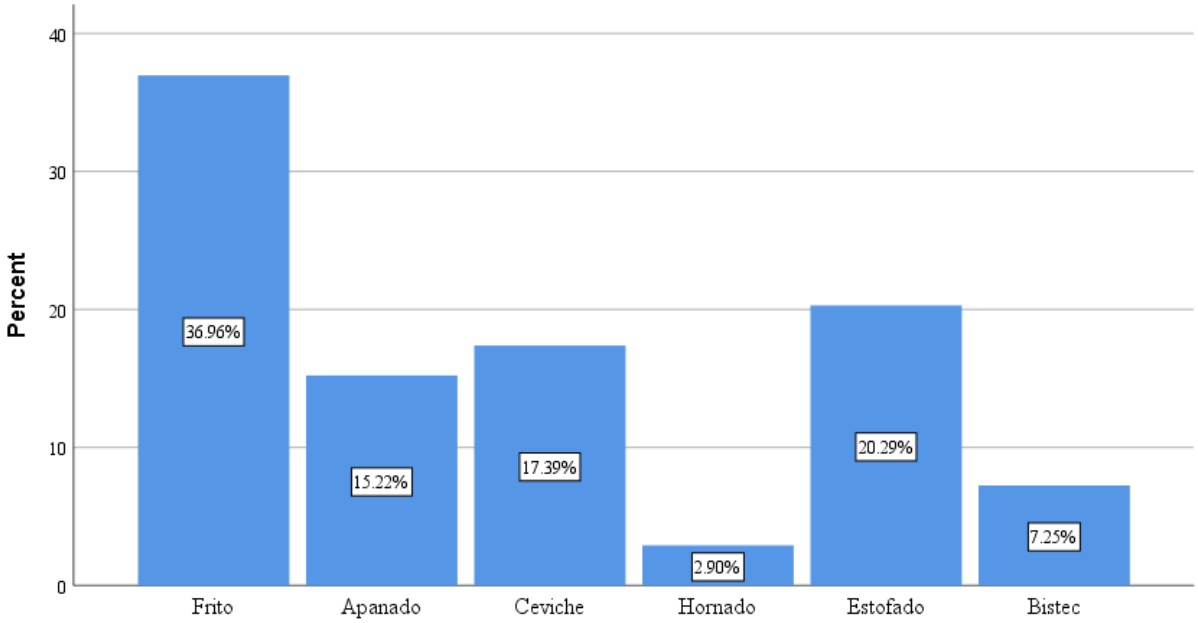
Figura 3.Tipo de pescado



Nota. *Datos obtenidos de la encuesta aplicada a 138 personas. En la figura 3 se observa que el tipo de pescado que más consumen los encuestados es el dorado (Salminus Brasiliensis) con un 41.30%.*

La perspectiva gastronómica y maneras de consumo determinados demuestran una adaptabilidad en el producto hacia preparaciones aceptadas por las personas, contribuyendo a su permanencia en los intereses alimentarios de hoy en día. Esta tendencia indica que el chame no está ligado solo a las técnicas tradicionales, sino a la forma en cómo se integrar en la gastronomía contemporánea. Es decir, las diferentes maneras de preparación son una oportunidad para continuar ampliar la aceptación en varios públicos objetivos (ver figura 4).

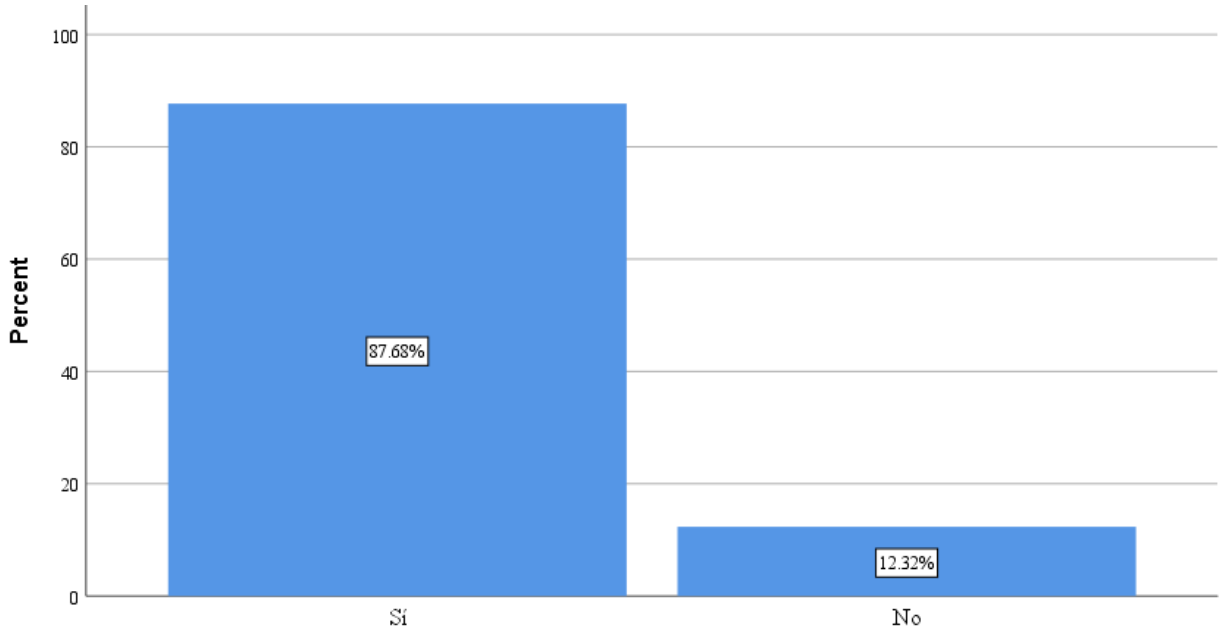
Figura 4 .Forma de consumo



Nota. *Datos obtenidos de la encuesta aplicada a 138 personas. En la figura 4 se observa que la forma principal de consumo del chame es frito con un 36.96%*

Según la información sobre la transmisión de conocimientos tradicionales, se identificó que el chame continúa siendo un plato representativo para los habitantes del cantón Chone. Estos datos sustentan que esta especie aún se mantiene como un recurso presente en la memoria social local. Sin embargo, la cantidad de encuestados que manifiestan desconocimiento deja en evidencia la importancia de plantear métodos culturales que contribuyan a la preservación y continuidad generacional de estos saberes culinarios (ver figura 5).

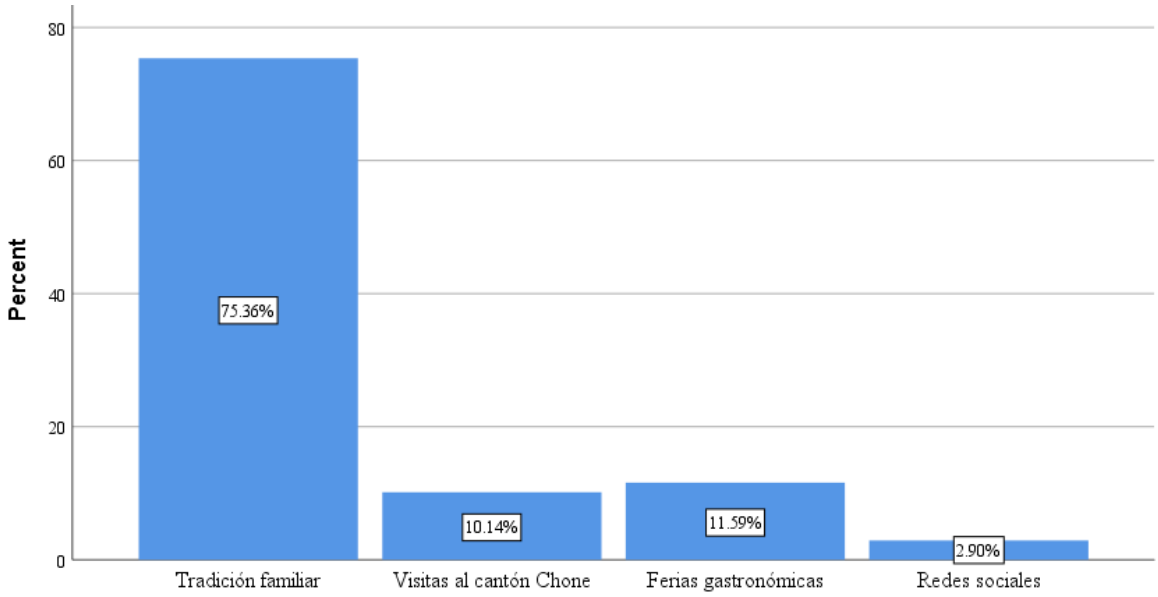
Figura 5 .Conocimiento del chame



Nota. *Datos obtenidos de la encuesta aplicada a 138 personas. En la figura 5 se observa que el conocimiento de chame tiene una respuesta positiva, donde el sí obtuvo un 87.68%*

Según la fuente de información por la cual los encuestados tienen conocimiento sobre el chame, se identificó que la familia tiene una influencia importante para la preservación de este patrimonio local. En ese sentido, también se fundamenta desde el punto de vista teórico, en el cual se explica sobre el rol que desempeña la familia en las prácticas gastronómicas tradicionales. Aunque, la poca participación de medios menos tradicionales como redes sociales pone de manifiesta la necesidad de implementar estrategias que fortalezcan la difusión por estos canales (ver figura 6).

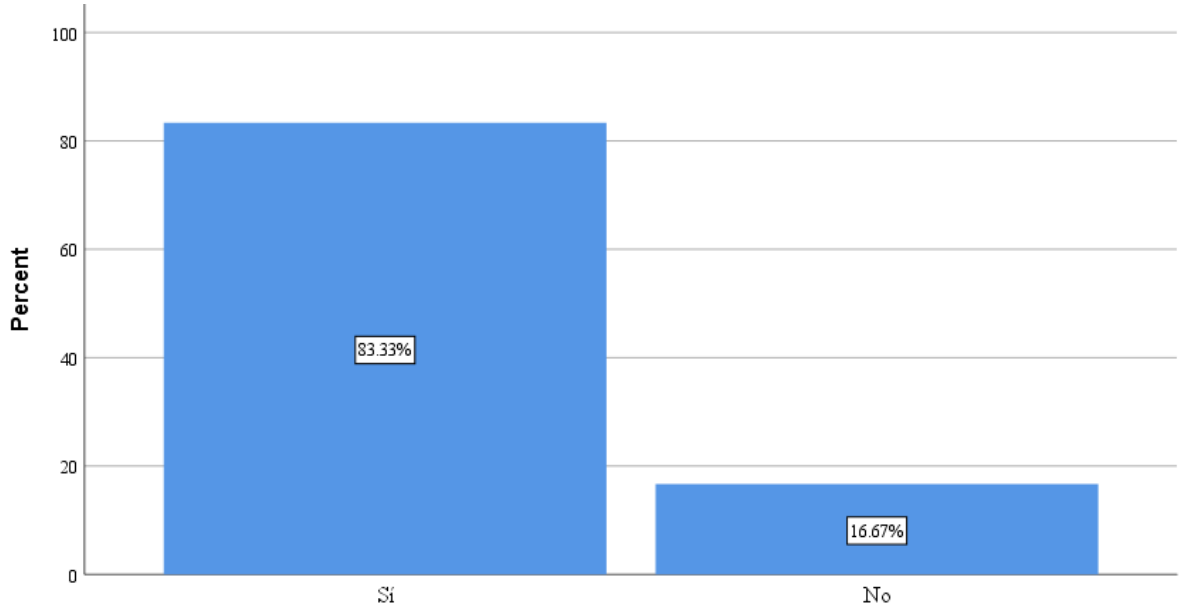
Figura 6 .Fuente de información



Nota. *Datos obtenidos de la encuesta aplicada a 138 personas. En la figura 6 se observa que la principal forma en como las personas conocen del chame es debido a su fuerte tradición familiar con un 75.36%*

En base a los resultados obtenidos, se determinó que las experiencias sobre las técnicas que se usan previo a la preparación del chame, configura como una variable que se vincula directamente con la población. En ese sentido, la consistencia de los platos se deriva de los productos locales, siendo favorables para la conservación de los conocimientos, tradiciones y costumbres culturales. Sin embargo, existen personas que no han tenido este tipo de contacto, por lo que es fundamental orientar e intervenir a través de espacios que aumenten la visibilidad y, por consiguiente, el consumo (ver figura 7).

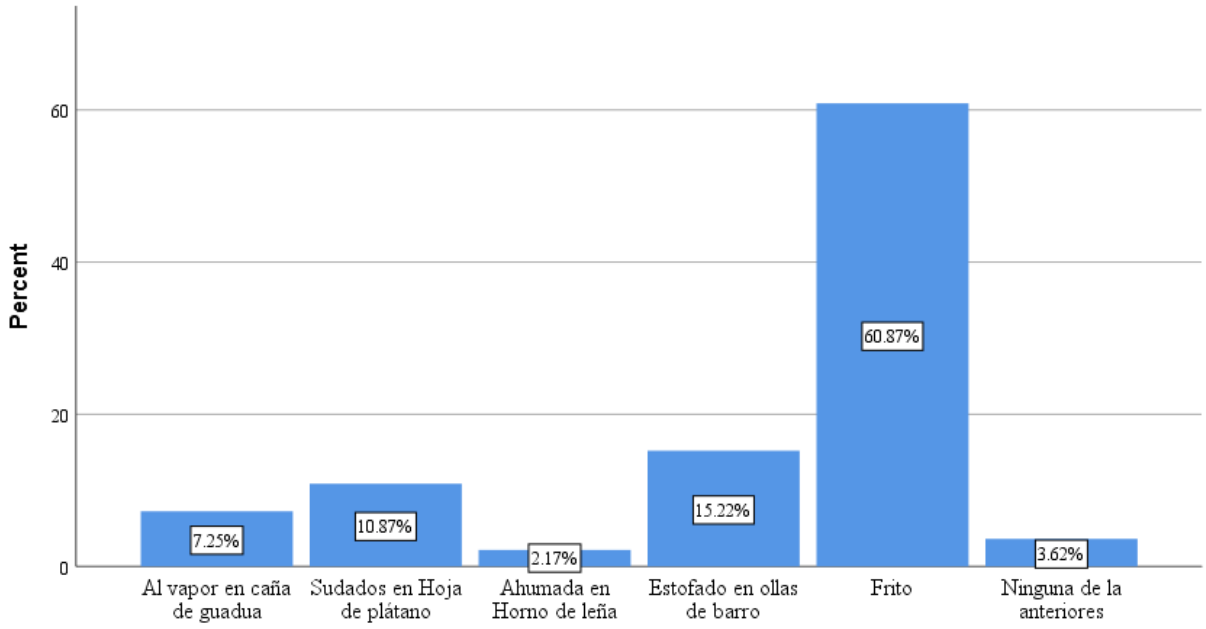
Figura 7 .Consumo de preparaciones



Nota. Datos obtenidos de la encuesta aplicada a 138 personas. En la Figura 7 se observa que el 83.33% de personas consideran positivo el consumo en base a otras preparaciones para darle innovación al plato

En ese sentido, las técnicas que se emplean para la preparación del chame refleja el estado de conservación a partir de su transformación que se asocien al conocimiento gastronómico local. Por lo tanto, como se puede observar (ver figura 8), existe una alta consistencia en los procesos modernos y de comercialización masiva, traduciéndose a la debilidad cultural debido a las preferencias actuales de la sociedad. Además, las frituras pueden ser favorables para que el producto se preserve, pero también impacta en el agotamiento progresivo en el uso de técnicas ancestrales y que son parte del patrimonio comunitario (ver figura 8).

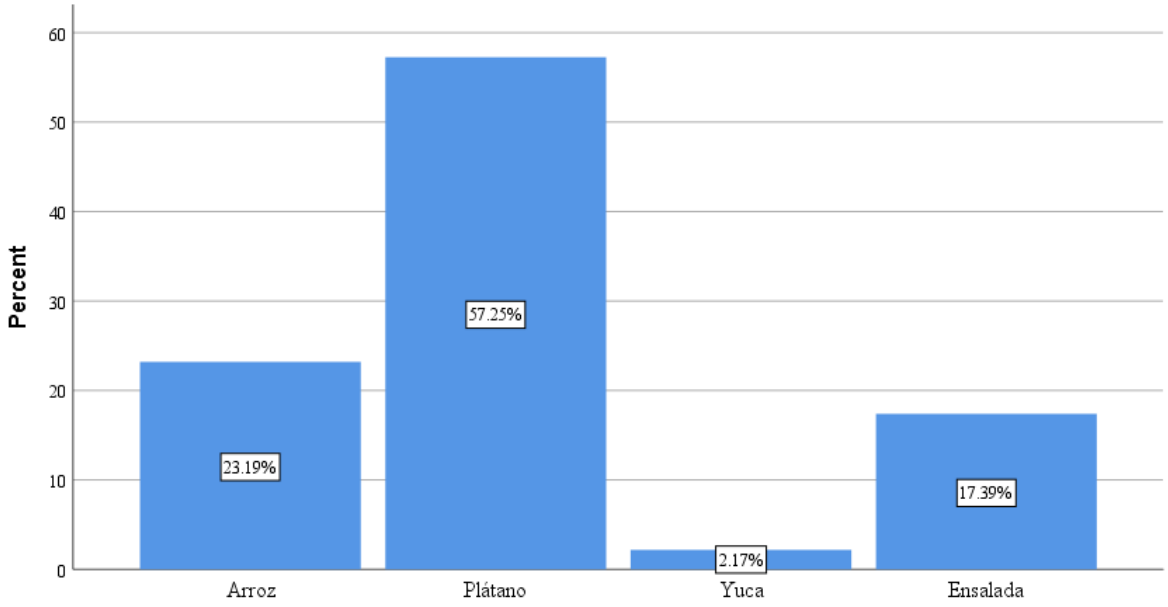
Figura 8 .Técnica culinaria



Nota. *Datos obtenidos de la encuesta aplicada a 138 personas. En la figura 8 se observa que la técnica culinaria más común conocida por las personas es frito con un 60.87%*

Entre las costumbres del cantón Chone, se pudo identificar que las guarniciones para acompañar al chame como plato principal, se encuentran diversas técnicas a partir de recursos naturales que se encuentran en la propia localidad. Es decir, se identificaron combinaciones gastronómicas que se han conservado culturalmente en las familias de la población de estudio, desarrollando vínculos con el patrimonio culinario regional. En ese sentido, el principal acompañamiento que suele emplearse en la gastronomía, es el plátano, fortaleciendo la autenticidad y preservación de patrones a partir de patacones, asados y diversas formas para articular dos productos muy consumidos en el territorio (ver figura 9).

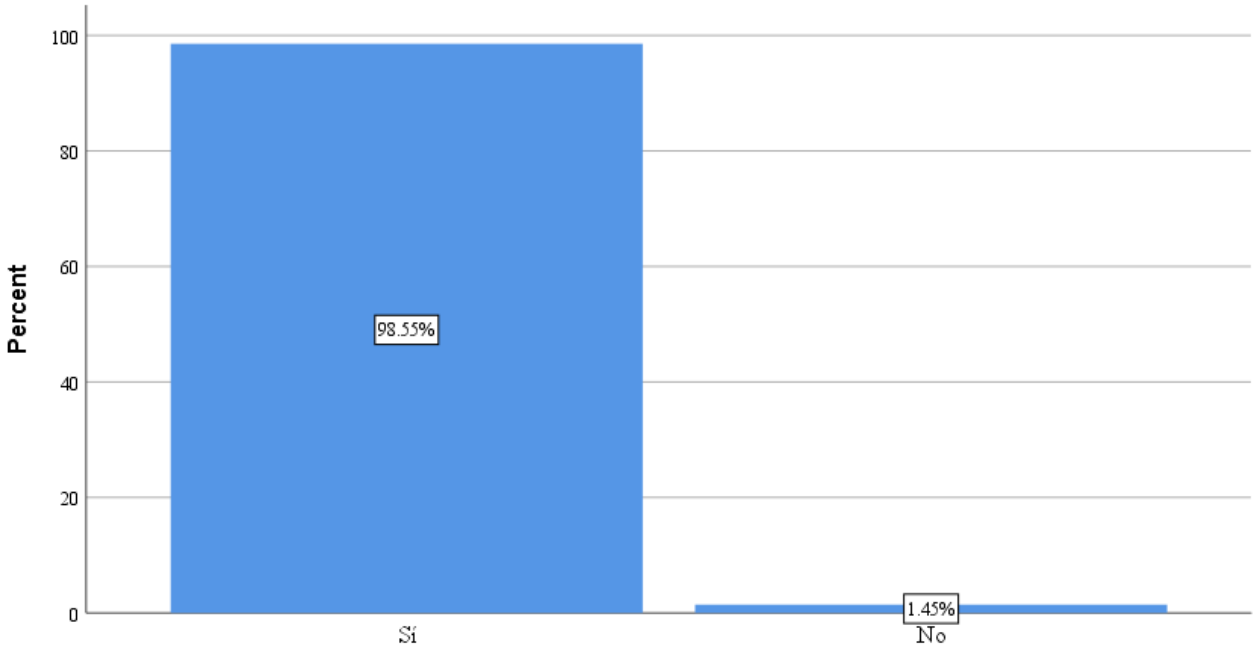
Figura 9.Acompañamiento preferido



Nota. *Datos obtenidos de la encuesta aplicada a 138 personas. En la figura 9 se observa que el 57.25% de personas prefieren acompañar el chame en su plato con plátano*

La mayoría de encuestados manifestaron estar de acuerdo que el chame es un elemento importante para el territorio, siendo aporte, no solo para la alimentación local, sino que también es un propulsor de la legitimidad cultural a partir de la interpretación y valorización social, e incluso, siendo un eje estratégico que permite la preservación patrimonial. Además, la apreciación favorable fortalece las posibilidades de impulsar iniciativas orientadas a su promoción gastronómica y turística. Sin embargo, la presencia de posturas menos favorables demuestra que aún existen desafíos relacionados con la sensibilización sobre su importancia cultural y nutricional (ver figura 10).

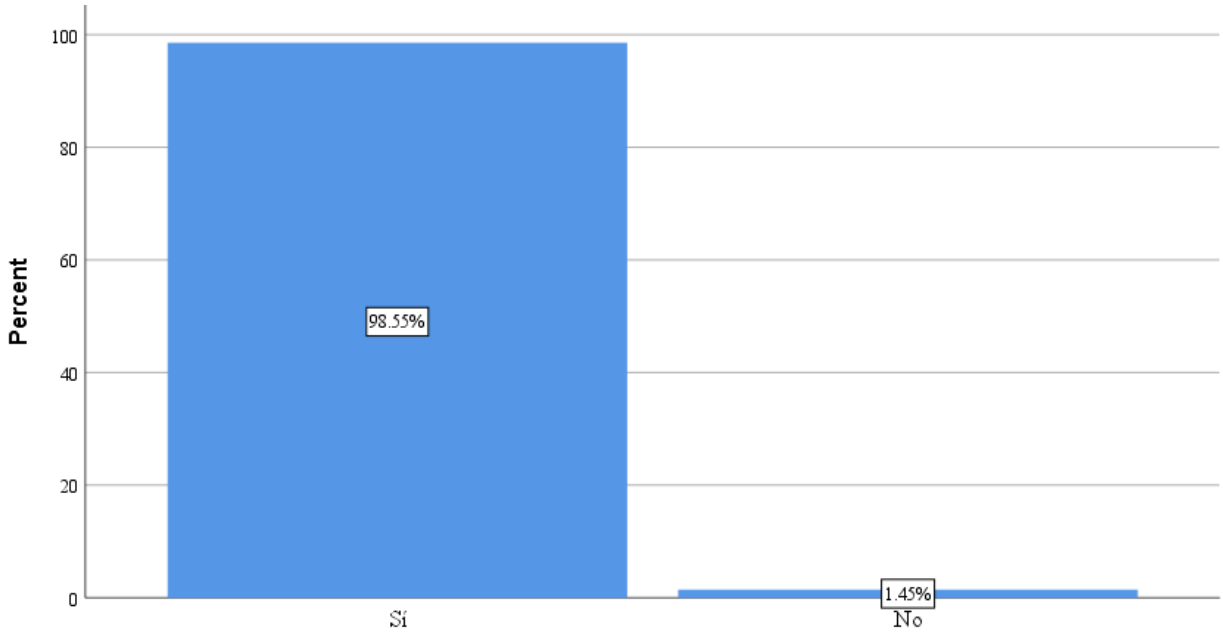
Figura 10 .Importancia del chame



Nota. *Datos obtenidos de la encuesta aplicada a 138 personas. En la figura 10 se observa que el 98.55% la importancia del chame en la cultura del cantón Chone.*

El reconocimiento del chame como elemento representativo de la cultura local constituye uno de los hallazgos más significativos para la investigación. Bajo una perspectiva patrimonial, estos datos afirman que el chame ya es visualizado como un recurso que simboliza memoria colectiva e identidad territorial. Por ello, no debería evaluarse desde el ámbito gastronómico, sino también plantear métodos que contribuyan a la difusión y protección (ver figura 11).

Figura 11 .Identidad cultural



Nota. *Datos obtenidos de la encuesta aplicada a 138 personas. En la figura 11 se observa que el 98.55% de personas consideran que el chame es parte de la identidad cultural del cantón Chone.*

4.3 Discusión de Resultados

A continuación, se presenta el análisis y discusión de los hallazgos sobre el chame (*Dormitator latifrons*) como un elemento de la identidad gastronómica y el patrimonio alimentario del cantón Chone. La interpretación de los datos se articula mediante la triangulación de tres fuentes clave: 1. Datos cuantitativos de la encuesta; 2. Las narrativas de las entrevistas; y 3. Las bases teóricas desarrolladas en el capítulo II.

4.3.1 El chame (*Dormitator latifrons*) como símbolo de identidad y patrimonio alimentario en Chone

Los resultados cuantitativos revelan una alta frecuencia de consumo del chame en la comida familiar chonense, en donde la mayoria de encuestados lo señala como un alimento representativo e indispensable del cantón. Este dato cuantitativo se constrasta con la evidencia cualitativa de las entrevistas en las cuales se vincula la presencia del chame con recuerdos de la infancia, la vida campesina y la reafirmación de la identidad y el orgullo manabita.

Estos hallazgos concuerdad con los estudios de Contreras y Gracia (2011) y Medina (2017), quienes señalan que la alimentación supera la necesidad biologica para tornarse en un sistema cultural con significado social y de pertenencia territorial. Asi como el estudio de Espeitx (2004) valida al chame como un “ingrediente emblema” respecto al patrimonio alimentario.

4.3.2 Transmisión de saberes ancestrales, técnicas y comensalidad

El análisis cualitativo pone de manifiesto la supervivencia de técnicas de origen ancestral asociadas a la captura artesanal del pez como a su conservación y cocción en fogon de leña con envueltos de hoja de platano y bijao. Por su parte la encuesta confirma que las preparaciones tradicionales (chame frito, asado, estofado y pandado) continuan siendo las de mayor preferencia por los habitantes y transmitidas dentro del hogar de generación en generación.

Al triangular estos resultados con el marco teórico sobre saberes ancestrales (UNESCO, 2003; Guerrero, 2014), se evidencia que la gastronomía del chame constituye una manifestación de resistencia cultural y adaptación ecologica en Chone, el uso continuo del fogón de leña y la envoltura de hojas constituye una tecnología culinaria propia de cultura montubia. Por los tanto los hallazgos demuestran que a pesar de las

modernizaciones, la técnica y el valor culinario del chame se mantienen vigentes gracias a la practica familiar y a la transmisión de estos conocimientos.

4.3.3 Retos para la gestión gastronómica y la sostenibilidad local.

Se debe considerar la percepción expresada por los entrevistados sobre los riesgos que amenazan la continuidad de este patrimonio, ya sea por la sustitución de habitos alimentarios en los jovenes como la oferta de la comida rapida y la industrialización de los alimentos. Si bien la encuesta muestra un apego a las recetas tradicionales, tambien refleja la apertura a nuevas formas de presentación (filetes, despinados, hamburguesas o croquetas) para un atractivo comercial.

Este dato se discute de los enfoques de gestión e innovación gastronómica (Doria, 2009; Armesto y Gómez, 2006), en el que señalan que cuidar y declarar un ingrediente como patrimonio cultural no significa encerrarlo en un museo ni prohibir que cambie. Proteger la comida tradicional no es dejarla estática, sino permitir que siga viva, adaptándose en el día a día. Por el contrario, crear nuevas formas de preparar el chame de manera responsable-mejorando el proceso productivo local-ayuda a posicionar mejor en producto en el mercado y en el turismo. De esta manera innovar no destruye la identidad cultural, sino que se convierte en una estrategia clave para protegerla, mantenerla viva y dinamizar la economía de Chone. Para un resumen sintético del cruce analítico entre las categorías emergentes y los referentes teóricos, véase la Tabla 4 Justificación teórica.

Tabla 4. *Justificación teórica*

Preguntas	Sustento teórico
¿Con qué frecuencia es recomendable consumir chame?	Según Ricci et al., (2023) la ingesta regular de pescado contribuye a la reducción de riesgos cardiovasculares. Para el caso del chame se determinaron beneficios equilibrados como aminoácidos esenciales y ácidos grasos insaturados, lo que sustenta el valor alimenticio que tiene esta especie, aunque no hay un registro de un consumo específico Bermúdez et al., (2025).

¿Qué sugiere cuando el chame no es fresco?	Las condiciones del pescado están vinculadas a factores como temperatura y periodo de almacenamiento. De acuerdo con Bermúdez et al., (2025) afirman que el aumento de tiempo y temperatura influye en aspectos microbiológicos y bioquímicos que afectan a la frescura del pez.
¿Qué técnicas ancestrales recomendaría usted cuando un pescado está blando?	Las técnicas descritas como la salmuera y ahumado no cuentan únicamente con sustento tradicional sino también tecnológico. En ese sentido, Marchetti et al., (2022) indican que las diversas maneras de salado y ahumado si generan modificaciones en la proteína y cambia la textura.
¿Qué valor nutricional aporta el chame en las personas?	El respaldo desde el punto de vista médico respecto a la composición nutricional del chame lo indica Bermúdez et al., (2025) determinaron que el *Dormitator latifrons* cuenta con 17 aminoácidos, de los cuales, 8 son esenciales, entre los relevantes están el omega 3, 6 y 9.
¿Qué valor cultural aporta el chame en las personas?	Montalván y Cabrero (2019) consideran que la identificación de características culinarias como el patrimonio cultural atribuye al fortalecimiento de la identidad y transmisión de los saberes tradicionales.
¿En qué receta moderna reemplazaría otros pescados por el chame?	Farias et al., (2024) analizaron al chame en la preparación y elaboración de un chorizo ahumado, los hallazgos determinaron viabilidad para utilizar esta especie en la creación de otros productos gastronómicos.
¿Usted ha percibido cambios en la relevancia cultural del chame con el paso de los años?	De acuerdo con Caicedo (2022) afirma que la llegada de comida extranjera ha generado una modificación en las preferencias gastronómicas,

	sobre todo en los jóvenes, lo cual afecta a las preparaciones tradicionales.
¿Cómo le quitaría el olor y sabor de lodo al chame?	Tanto el sabor como olor terroso en algunos peces de agua dulce se debe a compuestos como la geosima y el 2-metilisoborneol. En ese sentido Phetsang et al., (2026) indica que algunos ácidos cítricos, ayudan a minimizar la liberación de estos componentes del pescado.
¿Qué efectos considera que pasaría en la comunidad, si el chame pierde valor cultural?	Benavides et al., (2024) consideran que el patrimonio gastronómico es un aspecto el cual forma parte de una identidad en las personas y a su vez es un factor económico que contribuye al desarrollo local.

Nota. *Elaboración propia en base a los resultados de la entrevista y su fundamento teórico*

4.4 Diseño de estrategias de difusión y valorización de chame

El diseño de estrategias se realizó en base a la triangulación de los principales hallazgos basado en 138 encuestados y a las tres entrevistas aplicadas a actores asociado a la preparación, comercialización y valorización cultural del Chame. En ese sentido, se determinaron los aspectos internos y externos.

4.5 Matriz FODA

Para el diseño de estrategias, fue necesario emplear una matriz FODA con la finalidad de analizar e identificar los factores que favorecen o limitan la valorización del chame. En ese sentido, se determinaron varios fundamentos por cada uno de los componentes en base a los resultados obtenidos en la investigación de campo y bibliográficos (ver tabla 4).

***Tabla 5**. Matriz FODA*

Factores Internos	
Fortalezas	**Debilidades**
• Reconocimiento del chame como elemento identitario en la población de Chone • La población cuenta con conocimiento sobre el chame • Posee un alto valor territorial • Existe vigencia en las experiencias de consumo • Fuerte transmisión familiar, tradicional y patrimonial • Producto competitivo frente a otros peces • Tiene adaptabilidad en la gastronomía para el desarrollo de nuevos platos • Aún se conservan técnicas culinarias especializadas aplicadas en la alta cocina.	• Existe limitada difusión en redes sociales del chame • Menor interés generacional y disminución del consumen entre los jóvenes • Disminución de las técnicas gastronómicas locales • Brecha significativa en el conocimiento sobre el chame • Débil transmisión de expresiones, conocimientos y prácticas tradicionales del chame • Disminución progresiva del chame • Deficientes procesos de producción que afectan a la cadena de valor • Limitadas propuestas gastronómicas del chame en la alta cocina
Factores Externos	
Oportunidades	**Amenazas**
• Desarrollo de festivales y ferias para la promoción del chame • Margen amplio para impulsar al chame con publicidad digital • Articulación entre institucionales locales, turísticos y culturales • Programas de formación en innovación de platos que fusiones al chame con preparaciones contemporáneas • Potencialidad para el diseño de experiencias turísticas por parte de agencias u operadoras de viajes • Programas de networking externos entre chefs, propietarios y docentes. • Programas de conservación, sensibilización y promoción gastronómicas en zonas productivas	• Desplazamiento paulatino de la gastronomía local por expansión de la cocina contemporánea • Contaminación de canales hidrográficos afecta a la conservación del chame • Disponibilidad baja y aumento en la dificultad para conseguir el chame • Aumento en la preferencia sobre los fast food • Competencia gastronómica frente a otros peces • Perdida de interés entre institucione y pescadores para conservar y promover al chame • Implementación de sistemas modernos en la cadena de productividad • Cambios ambientales que afectan el ecosistema del chame.

Nota. *Información obtenida mediante una triangulación de resultados de encuestas y entrevistas*

4.5.1 Matriz FODA estratégica ponderada

En base al desarrollo del análisis de los factores internos y externos, se realizó una depuración con la finalidad de establecer los ejes principales para el diseño de las estrategias, para ello se aplicó la metodología de David (2017) que propone una ponderación estratégica con una escala del 1 al 4, según su intensidad y relevancia de hallazgo. En ese sentido, la ponderación estratégica se desarrolló a partir del proceso de priorización, basándose en los resultados obtenidos en el levantamiento de información de campo (encuesta y entrevista), así como también en la revisión bibliográfica abordada en el marco teórico. Por ende, el peso significa el grado de importancia relativa que se asigna a cada factor de acuerdo con su componente, de modo que la suma entre fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas llegan a 1 en cada grupo. Es decir, se asignó un 0,17 porque se reconoció al chame como elemento identitario, indicando que es un factor relevante y con mayor fuerza entre las fortalezas identificadas, esto en virtud de la relación directa con los resultados que se obtuvieron en la encuesta y entrevista.

Por otra parte, la calificación se basa con la escala del 1 al 4, con la finalidad de expresar la relevancia e intensidad estratégica del factor. En ese contexto, una puntuación de 4 responde a una alta incidencia, mientras que 3 se considera relevante, aunque significativamente menor. De acuerdo con lo planteado, se identificaron factores con asignaciones de 3 puntos porque su importancia es relativa mientras que el reconocimiento identitario es elevado, estos resultados se atendieron bajo un análisis exhaustivo tomando en cuenta los hallazgos de la encuesta, entrevista y revisión bibliográfica. (Ver tabla 5).

Tabla 6 *.Ponderación FODA estratégico*

Factor estratégico	Peso	Calificación	Puntuación
Fortalezas			
Reconocimiento del chame como elemento identitario en la población de Chone	0.17	4	0.68
La población cuenta con conocimiento sobre el chame	0.14	4	0.56
Posee un alto valor territorial	0.13	4	0.52
Existe vigencia en las experiencias de consumo	0.12	3	0.36
Fuerte transmisión familiar, tradicional y patrimonial	0.12	3	0.36
Producto competitivo frente a otros peces	0.11	3	0.33

Tiene adaptabilidad en la gastronomía para el desarrollo de nuevos platos	0.11	3	0.33
Aún se conservan técnicas culinarias especializadas aplicadas en la alta cocina.	0.10	4	0.40
Total del componente	**1,00**		**3.54**
Debilidades			
Menor interés generacional y disminución del consumen entre los jóvenes	0.16	4	0.64
Disminución de las técnicas gastronómicas locales	0.14	4	0.56
Existe limitada difusión en redes sociales del chame	0.18	4	0.72
Brecha significativa en el conocimiento sobre el chame	0.13	3	0.39
Débil transmisión de expresiones, conocimientos y prácticas tradicionales del chame	0.12	3	0.36
Disminución progresiva del chame	0.11	3	0.33
Deficientes procesos de producción que afectan a la cadena de valor	0.09	3	0.27
Limitadas propuestas gastronómicas del chame en la alta cocina	0.07	3	0.21
Total del componente	**1,00**		**3.48**
Oportunidades			
Margen amplio para impulsar al chame con publicidad digital	0.16	4	0.64
Articulación entre institucionales locales, turísticos y culturales	0.14	4	0.56
Programas de formación en innovación de platos que fusiones al chame con preparaciones contemporáneas	0.13	4	0.52
Potencialidad para el diseño de experiencias turísticas por parte de agencias u operadoras de viajes	0.12	3	0.36
Programas de networking externos entre chefs, propietarios y docentes.	0.10	3	0.30
Programas de conservación, sensibilización y promoción gastronómicas en zonas productivas	0.10	3	0.27
Desarrollo de festivales y ferias para la promoción del chame	0.25	4	0.72
Total del componente	**1,00**		**3.68**
Amenazas			
Contaminación de canales hidrográficos afecta a la conservación del chame	0.16	4	0.64
Disponibilidad baja y aumento en la dificultad para conseguir el chame	0.15	4	0.60
Desplazamiento paulatino de la gastronomía local por expansión de la cocina contemporánea	0.18	4	0.72
Aumento en la preferencia sobre los fast food	0.14	4	0.56
Competencia gastronómica frente a otros peces	0.12	3	0.36

Perdida de interés entre institucione y pescadores para conservar y promover al chame	0.10	3	0.30
Implementación de sistemas modernos en la cadena de productividad	0.08	3	0.24
Cambios ambientales que afectan el ecosistema del chame.	0.07	3	0.21
Total, del componente	**1,00**		**3,63**

Nota. *Información obtenida mediante una triangulación de resultados de encuestas y tres entrevistas*

Problema estratégico.

A partir de la evaluación de los factores internos y externos, se determina que a pesar del elevado valor identitario y territorial que tiene el chame en el cantón Chone, existen limitaciones asociadas a su reducida difusión en canales digitales y a un decreciente interés intergeneracional en su consumo. Esta coyuntura acelera el desplazamiento paulatino de la gastronomía tradicional local frente a la expansión de la cocina contemporánea y la comida rápida. De no articularse el reconocimiento patrimonial de este recurso con estrategias de promoción, innovación e intermediación cultural, se incrementa el riesgo de perder las técnicas culinarias ancestrales, mermar su presencia en festividades locales y debilitar la cadena de valor territorial asociada a su pesca y comercialización.

Solución estratégica.

Aprovechar el reconocimiento del chame como elemento identitario en la población de Chone a través de la organización de ferias gastronómicas. Esta acción estratégica se articulará con campañas de comunicación, programas de transferencia intergeneracional de saberes y proyectos de innovación culinaria que integren el ingrediente en propuestas contemporáneas sustentables, garantizando la salvaguarda del patrimonio alimentario y la dinamización socioeconómica del territorio.

Estrategias seleccionadas

- Diseñar e implementar campañas de comunicación estratégica en canales y plataformas digitales orientadas a visibilizar el valor patrimonial del chame

(*Dormitator latifrons*), fortaleciendo la identidad cultural del canton Chone y captando el interes de las nuevas generaciones.

- Estructurar programas formativos para la preservación y transmision de tecnicas gastronomicas tradicionales, articuladno la participación activa de actores clave del terriotrio como cocineros tradicionales, familias, jovenes, y chefs profesionales.
- Potenciar los eventos locales como el festival del chame mediante el diseño de rutas turísticas integradas que visibilicen toco el ciclo patrimonial, desde los procesos de pesca y producción.
- Fomentar el eje de innovación culinaria que incorpore el chame en propuesta de alta cocina contemporánea, respetando y revalorizando las técnicas ancestrales, los ingredientes nativos y la memoria sensorial de Manabí.
- Formalizar alianzas estratégicas interinstitucionales entre pescadores, productores agroecológicos, sector público y privado orientada a garantizar la sostenibilidad del ecosistema hídrico, gestión responsable del recurso y la consolidación de una cadena de valor equitativa

***Tabla** 7.Matriz 5W1H*

Estrategia	What / ¿Qué?	Why / ¿Por qué?	Who / ¿Quién?	Where / ¿Dónde?	When / ¿Cuándo?	How / ¿Cómo?
Promover la comunicación del chame a través de canales digitales	Proponer una campaña por medios digitales que abarque el chame como símbolo cultural.	Debido a la poca difusión en redes sociales, se necesita llegar a públicos jóvenes.	Instituciones públicas gubernamentales como el GAD cantonal y parroquial.	Principales redes sociales de las instituciones, establecimiento y zonas de interés gastronómico en el cantón Chone	Durante el primer semestre del año	Por medio de videos, historias de vida, códigos QR en lugares turísticos y establecimientos gastronómicos
Diseñar programas dirigidos a la transmisión de saberes gastronómicos tradicionales,	Realizar talleres prácticos con el fin de transferir técnicas y recetas que estén asociadas al chame	Hay desconocimiento en público joven y perdida exponencial de las prácticas gastronómicas	Actores sociales como cocineros, chefs y representantes de comunidades	Comunidades, unidades educativas y zonas culturales	Taller durante el primer semestre del año con opción a continuidad anual	Realizar los tipos de preparación de salmuera, adobo y las principales técnicas de recetas que promuevan el interés y participación de las generaciones jóvenes

Promover métodos vinculados a la difusión turi-gatronomica apoyándose en ferias locales como el festival del chame	Promover el festival del chame como una feria que ayuda al consumo y de la especie.	Los festivales son una fuente de información primordial para los turistas que provienen de otras ciudades interesados en el plato.	Instituciones públicas gubernamentales como el GAD cantonal y parroquial.	Lugares de interés turísticos y zonas con mayor producción y comercialización del Chame	Organizar más de un festival anual, podría ser semestral.	Crear una ruta gastronómica que incluya demostraciones, relatos y/o historias culturales y promoción de redes sociales antes de cada actividad.
Considerar el eje de innovación en base a las tradiciones	Hacer demostraciones en base a tendencias actuales que incluya al chame como ingrediente principal	Es posible implementar nuevos platos en la cocina actual, para incrementar la aceptación del producto	Actores sociales como cocineros, chefs y representantes de comunidades	Establecimientos de restauración	Cada 3 meses con opción a que sea semestral	Proponer un recetario en la preparación de fusión considerando el origen del plato en todos los menús

Crear alianzas con los pescadores, productores, instituciones públicas y privadas	Evaluar la cadena de suministro local para una correcta conservación y promoción del chame	En la entrevista aplicada a los 3 profesionales se identificó poca disponibilidad, cambios en la manera tradicional y contaminación ambiental	Principales productores, establecimientos de restaurantes e Instituciones gubernamentales	Sitios de abastecimiento y producción del Chame en el cantón Chone.	Seguimiento continuo en el año, planificación y coordinación semestral	Hacer una guía básica sobre los principales proveedores, tipos de compras, jornadas y prácticas de manejo

Nota. *Las estrategias planteadas en la matriz, son en base a la encuesta y principales resultados del FODA estratégico*

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

Se concluye que el chame (*Dormitator latifrons*) es un pilar fundamental de la identidad cultural y el patrimonio alimentario del cantón Chone. Vinculado a la cuenca del río Chone y a los humedales de La Segua, este pez se ha convertido en un símbolo central de la cocina manabita. Los conocimientos transmitidos de generación en generación sobre su pesca, limpieza y preparación en recetas tradicionales como el pandado, frito, caldo y estofado, demuestran como fortalece la soberanía alimentaria y la unión comunitaria en la zona de Chone.

El diagnóstico situacional sintetizado en la Matriz FODA demuestra que la práctica gastronómica del chame se sostiene sobre fortalezas de impacto cultural, como el arraigo de conocimientos culinarios ancestrales y una lealtad organoléptica por parte del consumidor. Sin embargo, la cadena de valor enfrenta vulnerabilidades caracterizadas por la degradación antropogénica del hábitat acuático, la marcada estacionalidad del pez, la falta de estandarización en procesos de higiene y manipulación, y perdida del interés intergeneracional. La evaluación confirma que la sostenibilidad del chame a mediano y largo plazo se halla en riesgo si no se implementan acciones de ordenamiento y salvaguarda ambiental.

Finalmente se evidenció que el chame posee un elevado potencial para la innovación y la gestión gastronómica contemporánea en el cantón Chone. A partir del cruce de la matriz FODA, se concluye que la innovación culinaria debe orientarse a tres ejes: a) aplicación de técnicas contemporáneas de cocción y conservación; b) creación de encadenamientos productivos bajo esquemas de comercio entre pescadores artesanales y establecimientos de alimentos y bebidas; el diseño de narrativas gastronómicas y productos turísticos que transformen el chame en un dinamizador socioeconómico para el cantón.

5.2 RECOMENDACIONES

Se recomienda que el (GAD) Municipal de Chone en conjunto con el Ministerio de Cultura y Patrimonio y las instituciones de educación de Manabí, iniciar los procesos técnicos para declarar a los saberes y técnicas culinarias asociadas al chame como patrimonio Cultural inmaterial del Ecuador. De la misma manera se pide a la comunidad académica a seguir con investigaciones sobre la memoria alimentaria, compilador recetarios, registros audiovisuales con los portadores de saberes ancestrales del cantón.

Se sugiere a los ministerios encargados estructurar programas permanentes de asistencia dirigidos a los pescadores y recolectores de la cuenca del río Chone y La Segua, en las cuales se enfoquen en el manejo pesquero sostenible del chame, la conservación del ecosistema de humedales, la práctica de Buenas Prácticas de Manufactura y el establecimiento de periodos de veda que garanticen la regeneración biológica de la especie.

A los gremios de gastronomía, chefs y emprendedores de alimentos y bebidas del Cantón Chone implementar gradualmente las estrategias de innovación y gestión diseñadas en esta tesis de maestría. Para ello se propone articular mesas de co-creacion entre cocineras tradicionales y profesionales de la gastronomía contemporánea, diseñar rutas turísticas en torno al chame y consolidar las ferias gastronómicas que promuevan la comercialización responsable y la puesta de valor en este producto.

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Acevedo-Rodas, C. A., & Jiménez-Pérez, A. (2023). Estrategias metodológicas para la enseñanza de valores en contextos educativos contemporáneos. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*. https://doi.org/10.46377/dilemas.v11i1.3680

Aguirre, J., Dextre, M., Lozada, M., & Vargas, J. (2023). Background of Peruvian gastronomy and its perspectives: an assessment of its current growth. *Journal of Ethnic Foods, 10(1), 50*. https://doi.org/10.1186/s42779–023–00212–4

Alcivar Medina, R. A., Saltos, M. B. G., & Vargas Zambrano, P. A. (2025). Actividad antioxidante y conservante del extracto de ciruela (Spondias purpurea) en filetes de chame (Dormitator latifrons) empacados al vacío. *Manglar, 22*(2), 211–219. https://doi.org/10.57188/manglar.2025.023

Almeida Suárez, C. P. (2021). *Desarrollo de una guía de aplicaciones del chame en la gastronomía* [Tesis de licenciatura, Universidad de las Américas]. http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/12671

Altamirano, A., Piñán, V., & Piñan, N. (2024). Rescate y la revalorización de la cocina ancestral indígena de la parroquia San Francisco de Natabuela. *Dominio De Las Ciencias, 10*(3), 1265–1287. https://doi.org/10.23857/dc.v10i3.3982

Alvarado, J., & Zambrano, J. (2023). Tradition and nutrition: an analysis of Manabí cuisine and its impact on health and cultural identity. *Journal of Food Science and Gastronomy, 1*(2), 25–29. https://doi.org/10.5281/zenodo.13994886

Arias Rivas, K., García Lemus, C. R., Garduño, A. C., Cortez Alvarez, C. R., & Abud González, M. (2024). Desarrollo y validación de un método analítico por espectrofotometría UV/Vis para la determinación del porciento disuelto de

tabletas de paracetamol. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, 8*(5), 7713–7727. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i5.14185

Arias Zapata, M. A., & Cevallos Montalvo, J. S. (2025). La gastronomía ancestral como motor del turismo cultural en Chimborazo. *Revista ciencia y desarrollo, 5*. https://doi.org/10.64868/1m0bf887

Armijos Ango, S. A., Benavides Zura, N. L., Rodas Vinueza, D. A., & Guamán Chicaiza, C. P. (2022). Estudio del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. *Pro Sciences: Revista de Producción, Ciencias e Investigación, 6*(42), 380–388. https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol6iss42.2022pp380-388

Asamblea Nacional del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Registro Oficial 449. https://www.asambleanacional.gob.ec/es/leyes

Asamblea Nacional del Ecuador. (2010). *Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD)*. Registro Oficial Suplemento 303. https://www.finanzas.gob.ec/cootad/

Asamblea Nacional del Ecuador. (2014). *Ley Orgánica de Recursos Hídricos, Usos y Aprovechamiento del Agua*. Registro Oficial Suplemento 305. https://www.ambiente.gob.ec/ley-organica-de-recursos-hidricos/

Asamblea Nacional del Ecuador. (2016). *Ley Orgánica de Cultura*. Registro Oficial Suplemento 913. https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/ley-organica-de-cultura/

Asamblea Nacional del Ecuador. (2017). *Código Orgánico del Ambiente*. Registro Oficial Suplemento 983. https://www.ambiente.gob.ec/codigo-organico-del-ambiente/

Barros Guamán, D. H. (2023). *Importancia cultural gastronómica de la chicha de maíz y su contribución en la identidad gastronómica de la provincia de Manabí* [Tesis

de grado, Universidad de Cuenca]. Repositorio UCuenca. https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/fe5ae17e-a462–4cdb-9575–3f3eb5c7b3f0

Bazurto Loor, Y. J. (2024). *Gastronomía tradicional y su aporte al turismo local* [Tesis de grado, Universidad Estatal del Sur de Manabí]. Repositorio Digital UNESUM. https://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/6413

Benavides Zura, N. L., Rodas Vinueza, D. A., & Armijos Ango, S. A. (2024). Patrimonio alimentario y gastronómico, factor de desarrollo local e identidad cultural del cantón Saquisilí, Ecuador. *ECA Sinergia, 15*(2), 1–10. https://doi.org/10.33936/ecasinergia.v15i2.5417

Bermúdez Sarguera, R., Casanova Montero, A. R., & Pentón Quinter, A. (2024). El método inductivo-deductivo es solo una entelequia filosófica. *Revista Cubana de Educación Superior, 43*(2), 261–279. https://revistas.uh.cu/rces/article/view/9507

Bermúdez-Cevallos, G., & Valdés-Pérez, D. (2022). Influencia de la cocina fusión en la ampliación de la oferta gastronómica en la ciudad de Portoviejo. *593 Digital Publisher CEIT, 7*(4–2), 394–407. https://doi.org/10.33386/593dp.2022.4–2.1293

Bermúdez-Medranda, A. E., Santana-Piñeros, A. M., Isea-León, F., & Cruz-Quintana, Y. (2021). Evaluación sensorial y estimación del rendimiento cárnico del chame Dormitator latifrons. *AquaTechnica, 3*(2). https://doi.org/10.33936/at.v3i2.3661

Bermúdez-Medranda, A. E., Ureña-Peralta, M. O., Cruz-Quintana, Y., & Reyes Lucas, A. (2025). Nutritional composition of Dormitator latifrons (Richardson, 1844, Perciformes, Eleotridae) and quality index method (QIM) scheme for determining its shelf life. *Journal of Food Science and Technology, 62*(7), 1383–1391. https://doi.org/10.1007/s13197–024–06113-x

Bermúdez-Medranda, A. E., Zapata-Vívenes, E., Moncayo-Cuadros, A., & Maigón-Navia, E. (2025). Cambios bioquímicos, microbiológicos y sensoriales en el

chame Dormitator latifrons (Richardson, 1844) sometido a anhidrobiosis bajo dos ambientes climatizados. *Revista De Investigaciones Veterinarias Del Perú, 36*(1), e30205. https://doi.org/10.15381/rivep.v36i1.30205

Biler-Reyes, S. A., Biler-Franco, L. C., Córdova-Bíler, E. Y., & Mendoza-Balcázar, J. (2021). Costos de la empresa gastronómica relacionados con el turismo en la provincia de Manabí, Ecuador. *Dominio de las Ciencias, 7(Extra 4), 166*. https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8384065

Borrega Reyes, Y. (2020). *Revalorización del patrimonio gastronómico en red experiencias* [Trabajo de investigación]. ResearchGate. https://n9.cl/0pgjx

Bravo Acosta, O., & Chóez Pesantez, M. (2021). Estrategias de gestión para el turismo gastronómico en el área urbana del cantón Jipijapa–Manabí. *Carácter: Revista Científica de la Universidad del Pacífico, 9*(1). https://doi.org/10.35936/up.v9i1.88

Bugarin Quevedo, M. M., & Cisneros Rivera, C. N. (2021). *La aplicación del City Branding como estrategia para el incremento del turismo cultural* [Tesis de pregrado, Pontificia Universidad Católica del Perú]. PUCP-Repositorio. http://hdl.handle.net/20.500.12404/20313

Cáceres, M. (2024). La identidad cultural gastronómica en el Ecuador. *Pro Sciences: Revista De Producción, Ciencias E Investigación, 8*(53), 257–264. https://doi.org/10.29018/issn.2588–1000vol8iss53.2024pp257–264

Cachay Arias, M. E. (2024). *Propuesta de una ruta gastronómica y la preservación de papas nativas del distrito de Ambo, departamento Huánuco, 2024* [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle]. https://repositorio.une.edu.pe/handle/20.500.14039/11500

Caicedo Bastidas, J. A. (2022). La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario. *ECA Sinergia, 13*(2), 118–128. https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v13i2.3514

Cash, P., Isaksson, O., Maier, A., & Summers, J. (2022). Sampling in design research: Eight key considerations. *Design Studies, 78, 101077*. https://doi.org/10.1016/j.destud.2021.101077

Castillo, E., Santoyo, V., Muñoz, M., & Rodríguez, B. (2021). Patrimonio gastronómico y desarrollo local en Portoviejo. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad, 5*(15), 22–38. https://www.redalyc.org/journal/4695/469565683002/

Cedeño Mejía, K. M., & Rojas Gilces, I. S. (2023). *Proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en el cantón Montecristi provincia Manabí* [Tesis de pregrado, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí]. Repositorio ULEAM. https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/4897

Cedeño, D. (2024). *Gastronomía tradicional y su puesta en valor: Caso de estudio, cantón Chone* [Tesis de grado, Universidad Estatal del Sur de Manabí]. Repositorio Digital UNESUM. https://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/6745

Chica Andrade, M. J., Anchundia Delgado, B. S., & Alcívar Vera, I. I. (2024). Identidad cultural y expresiones en el desarrollo del turismo en Pedernales, Manabí. *Textos Y Contextos, 1*(28). https://doi.org/10.29166/tyc.v1i28.5825

Dávalos, L. A. V. (2024). Estrategias innovadoras de marketing gastronómico: Creando experiencias únicas en los restaurantes de Quito. *DATEH, 6*(2). https://doi.org/10.61236/dateh.v6i2.834

De Jesús Contreras, D. (2022). *Reflexiones etnográficas sobre la descontextualización del patrimonio alimentario como recurso para el desarrollo económico* [Artículo]. Dialnet. https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8575692

Delgado Quijije, K. L., & Villalba Espinal, M. A. (2023). *Estudio de los utensilios empleados en la cocina manabita y su importancia histórica y antropológica en el marco del turismo* [Tesis de licenciatura, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí]. https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/4500/1/ULEAM-HT-0167.pdf

Dongho, F., Bogning, C., Djeukeu, W., Dongmo, W., Zanguim, G., Nguimfack, J., Tchuenbou, L., Ebelle, R., Lambert, M., Gouado, D., & Ngono, A. (2024). Preserving culinary heritage and promoting sustainability: An overview of botanical nutrition regarding herbs and spices used on the territory of today's Cameroon. *SN Social Sciences, 4(134), 101*. https://link.springer.com/article/10.1007/s43545-024-00910-z

Duarte Sánchez, D. D., & Guerrero Barreto, R. (2024). La encuesta como instrumento de recolección de datos, confiabilidad y validez en investigación científica. *Revista de Ciencias Empresariales, Tributarias, Comerciales y Administrativas, 3*(2), 94–107. https://educaciontributaria.com.py/revista/index.php/rcetca/article/view/70

Duarte-Casar, R., & Rojas-Le-Fort, M. (2024). Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias. *Revista De Gastronomía Y Cocina, 3(1), 316*. https://doi.org/10.70221/rgc.302781

Durán Carbajal, R., & Rodríguez Marcial, R. (2023). Ética para la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. *Revista de Identidad Universitaria, 1*(23), 29–31. https://revistaidentidad.uaemex.mx/article/view/22574

Farias Calderón, J. R., Solórzano Farias, M. E., Zambrano Ruedas, J. F., Rivadeneira García, R. T., & Demera Lucas, F. M. (2024). Evaluación del contenido proteico en chorizo ahumado de chame (Dormitator latifrons) y camarón (Litopenaeus setiferus). *Revista Ciencia y Tecnología El Higo, 14*(2), 134–150. https://doi.org/10.5377/elhigo.v14i2.19443

Félix Mendoza, Á. G., Vera Intriago, D. A., & Cevallos Cevallos, J. K. (2021). Caracterización de corredores gastronómicos como elementos turísticos potenciales en zonas rurales. Caso de estudio: la zona central de Manabí-Ecuador. *Siembra, 8*(2), e2908. https://doi.org/10.29166/siembra.v8i2.2908

Freire Díaz, Á., Alcívar Vera, I., & Pastrán Calles, F. (2021). Modelo de gestión de turismo gastronómico: Propuesta para fincas agroturísticas en Milagro (Ecuador). *Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo (CONDET), 19*(1), 25–42. https://revele.uncoma.edu.ar/index.php/condet/article/view/3180

Garcia, N., Blanco, G., & Alfonso, R. (2022). Ofertas turísticas y gastronómicas como producto para el desarrollo local del cantón Chone, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo, 18*(1), 74–87. https://doi.org/10.4067/S0718–235X2022000100074

Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Chone. (2023). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. https://chone.gob.ec/municipio/planificacion-cantonal/

González-Veja, A. M. del C., Sánchez, R. M., Salazar, A. L., & Salazar, G. L. L. (2022). La entrevista cualitativa como técnica de investigación en el estudio de las organizaciones. *New Trends in Qualitative Research, 14*, e571. https://doi.org/10.36367/ntqr.14.2022.e571

Guerra Maldonado, M. X. (2023). *Impacto turístico de las ferias gastronómicas en la Casa de Olmedo* [Trabajo de grado, Universidad Técnica de Babahoyo]. Repositorio UTB. http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/14562

Guerrero, J. (2025). La gastronomía ancestral como patrimonio cultural y apuesta productiva en el turismo rural del Pueblo Quillancinga. *Revista NÓMADE, 1*(9). https://revistas.udenar.edu.co/index.php/rnomade/article/view/9752

Guerron, V. A., Moreno, A., Guapi, G. M., & Moreno, R. (2025). Importancia nutricional de los platos tradicionales de Zumbahua, Cotopaxi–Ecuador. *CIENCIA UNEMI, 18*(48), 26–38. https://doi.org/10.29076/issn.2528-7737vol18iss48.2025pp26-38p

Ibarra Ramírez, A. E. (2024). *Comparación de los métodos tradicionales y actuales de la cocina chonera* [Tesis de licenciatura, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. https://dspace.espoch.edu.ec/handle/123456789/22193

Israel, G. D. (1992). *Determining sample size*. University of Florida, Institute of Food and Agricultural Sciences. https://ask.ifas.ufl.edu/publication/PD006

Jácome-Gómez, J. R., Salcán-Sánchez, E. J., de la Cruz-Chicaiza, M., Jácome-Gómez, L. R., & Martínez-Sotelo, M. C. (2021). Caracterización productiva del chame (Dormitator latifrons) bajo tratamientos de siembras sexados. *Dominio de las Ciencias, 7*(5), 856–869. https://doi.org/10.23857/dc.v7i5.2286

Jaramillo Burgos, M. F., Franco Pérez, A. F., & Perugachi Cerna, E. A. (2024). Análisis de la gastronomía ancestral y su relevancia cultural. *Universidad y Sociedad, 16*(S1), 39–46. https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/4664

Larrea, E. (2021). *Portoviejo y su patrimonio gastronómico, cultural y natural*. https://www.escafandra.news/portoviejo-y-su-patrimonio-gastronomico-cultural-y-natural/

Llerena Oñate, K. P., Sánchez Guerrero, D. O., Lizano Saltos, V. C., & Ruíz Villegas, D. M. (2023). Typical gastronomy as a cultural identity. *ConcienciaDigital, 6*(1.4), 316–332. https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v6i1.4.2000

Marchetti, M. D., Gómez, P. L., Yeannes, M. I., & Garcia Loredo, A. B. (2022). Structure of fish proteins as modified by salting procedures: A rheological and ultrastructural analysis of hake (Merluccius hubbsi) fillets. *Journal of Food Science, 87*(3), 1134–1147. https://doi.org/10.1111/1750–3841.16056

Martinez Mariel, L., Pedraza Amador, E. M., Guadarrama Atrizco, V. H., & Coronado Meneses, M. (2025). Análisis sobre la publicidad digital y el uso de redes sociales de la muestra gastronómica de Santiago de Anaya, Hidalgo. *Revista Enfoques, 9*(33), 18–34. https://doi.org/10.33996/revistaenfoques.v9i33.195

Medina-Romero, M. Á. (2025). Metodología integral de la investigación científica: Fundamentos, estrategias y aplicaciones digitales: Comprehensive methodology of scientific research: Fundamentals, strategies, and digital applications. *Editorial SciELa, 1*(1). https://doi.org/10.62131/978-9942-573-13-1

Méndez, M., & Estrada de Oses, V. (2024). Impacto de la deforestación de los manglares de la Bahía de Chame y medidas de mitigación ambiental. *Synergía, 3*(1), 58–74. https://doi.org/10.48204/synergia.v3n1.5069

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2016). *Ley de Turismo*. Registro Oficial 733. https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/03/LEY-DE-TURISMO.pdf

Montalván Fernández, A. S., & Cabrero Miret, F. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: El caso de la parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador. *Revista Amazónica. Ciencia y Tecnología, 8*(2), 126–135. https://doi.org/10.59410/RACYT-v08n02ep04-0113

Mora Baculima, M. J., & Pacheco Muñoz, X. E. (2021). *Análisis culinario del chame (Dormitator latifrons) en el cantón Tosagua de la provincia de Manabí y sus usos culinarios* [Tesis de licenciatura, Universidad de Guayaquil]. http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/49558

Morán, A., Delgado, D., & Holguín, B. (2018). Producción y exportación del chame en el Ecuador en el período 2013–2016. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, 1, 10*. https://www.eumed.net/rev/oel/2018/09/produccion-chame-ecuador.html

Mucha Hospinal, L. F., Chamorro Mejía, R., Oseda Lazo, M. E., & Alania-Contreras, R. D. (2021). Evaluación de procedimientos empleados para determinar la población y muestra en trabajos de investigación de posgrado. *Desafíos, 12*(1), 50–57. https://doi.org/10.37711/desafios.2021.12.1.253

Ndou M and Aigbavboa C (2023) Exploring environmental policy adoption enablers for indoor air quality management in higher educational institutions in South Africa. Front. Built Environ. 9:1124248. doi: 10.3389/fbuil.2023.1124248

Oquendo Verdesoto, J., & Vaca Núñez, G. (2025). Cultivo de juveniles de chame (Dormitator latifrons) en un sistema biofloc. *Revista Científica Ciencias Naturales y Ambientales, 19*(1). https://doi.org/10.53591/cna.v19i1.1980

Oviedo Machuca, C. (2025, enero 16). *Interpretación del patrimonio* [Material didáctico]. Instituto Superior Universitario Bolivariano de Tecnología. https://dspace.itb.edu.ec/items/92677a1d-d4ba-406b-94ce-5a6c13ea0276

Pancorbo, J., Sánchez, Y., Fernández, Y., & Vega, M. (2024). Los grupos científicos estudiantiles como estrategia para el desarrollo de proyectos de investigación. *Revista Científica Mundo Recursivo, 7*(1), 163–178. https://www.atlantic.edu.ec/ojs/index.php/mundor/article/view/228

Parra, I. M. (2021). *Análisis de la oferta turística-gastronómica de Ecuador y la implementación de estrategias de marketing* [Artículo]. Dialnet. https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8094435

Peñafiel, D. (2022). *Recursos naturales y culturales para potenciar el desarrollo turístico de la parroquia San Plácido de Portoviejo-Manabí 2019* [Tesis de grado, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí]. https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/2618/1/ULEAM-HT-0064.pdf

Pérez Gálvez, J., Torres-Matovelle, P., Molina, G., & González, F. (2020). Clústeres gastronómicos en un destino turístico ecuatoriano: el caso de la provincia de Manabí. *British Food Journal, 122*(12), 3917–3934. https://doi.org/10.1108/BFJ-11–2019–0870

Phetsang, H., Chaijan, M., Panpipat, W., & Undeland, I. (2026). New strategies for mitigating undesirable odors connected to geosmin and 2-MIB in minced fish muscle: A model system approach. *Scientific Reports, 16, 14691*. https://doi.org/10.1038/s41598–026–51482–2

Pinargote Vélez, H. S., Pionce Vera, A. P., León Lara, G. F., & Pinargote Vélez, L. del P. (2024). Estacionalidad turística en el Humedal La Segua del cantón Chone. *Revista Ciencia y Líderes, 3*(2), 4–10. https://doi.org/10.47230/revista.ciencia-lideres.v3.n2.2024.4-10

Pita Lino, A. E., Pibaque Pionce, M. S., Santos Moreira, V. T., & Vergara Mite, G. E. (2023). La gastronomía como recurso cultural del patrimonio intangible del cantón Jipijapa. *UNESUM-Ciencias: Revista Científica Multidisciplinaria, 7*(2), 189–195. https://doi.org/10.47230/unesum-ciencias.v7.n2.2023.189-195

Quezada Tobar, M. D., Luján Jhonson, G. L., & Segovia Chiliquinga, G. J. (2022). Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador. *Siembra, 9*(1), e3592. https://doi.org/10.29166/siembra.v9i1.3592

Rea, F., Díaz, P., & Herrera, R. (2024). El mortiño como patrimonio cultural y su impacto en la innovación culinaria. *Revista de Ciencias Agropecuarias ALLPA, 7*(13), 35–47. https://doi.org/10.56124/allpa.v7i13.0068

Regalado Espinoza, L. (2025). Cambios, rupturas y continuidades en la comida tradicional manabita. *Boletín Academia Nacional de Historia, 102*(211). https://academiahistoria.org.ec/index.php/boletinesANHE/article/view/405

Reyes Blácido, I., Guerra, E. D., Ciriaco Reyes, N., Corimayhua Luque, O., & Urbina Olortegui, M. (2022). Métodos científicos y su aplicación en la investigación pedagógica. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*. https://doi.org/10.46377/dilemas.v9i2.3106

Rezabala Encalada, Y. A., & Pilar, F. V. (2024). Comercialización de productos agrícolas en la economía popular y solidaria de la provincia de Manabí. *Mikarimin. Revista Científica Multidisciplinaria, 10*(1), 101–121. https://doi.org/10.61154/mrcm.v10i1.3398

Ricci, H., Gaeta, M., Franchi, C., Poli, A., Battino, M., Dolci, A., Schmid, D., & Ricci, C. (2023). Fish intake in relation to fatal and non-fatal cardiovascular risk: A systematic review and meta-analysis of cohort studies. *Nutrients, 15(21), 4539*. https://doi.org/10.3390/nu15214539

Rodríguez Pincay, I. R., Reyes Chávez, L. R., Velásquez Campozano, M. R., Sión Saltos, G. J., Villacreses Ponce, L. M., Farfán Tigre, Á. E., … Mendoza Salvatierra, J. V. (2025). *Chicha de maíz: Legado de una bebida milenaria en Manabí* [Libro

digital]. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. https://libros.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2025/05/DIPS-PUB2024-013-Chicha-de-maiz.pdf

Rodriguez Tobar, J., Rodríguez Castro, L. B., González Veliz, M., Godoy Espinoza, V., & Burgos Carpio, B. (2024). Respuesta productiva de alevines de Dormitator latifrons alimentados con diferentes niveles de proteína en la dieta. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, 8*(4), 3595–3604. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i4.12593

Rosete Blandariz, S. (2023). Uso de plantas en la gastronomía de la parroquia El Anegado y su valorización como patrimonio culinario. *Revista Cubana de Higiene y Epidemiología*. https://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2310-34692023000300004&script=sci_arttext

Rubio Huerta, L. M. (2022). Las plazas de mercado como espacios territoriales de turismo gastronómico: valoración de la gastronomía típica bogotana. *Cuadernos de Geografía. Revista Colombiana de Geografía, 31*(1). https://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0121–215X2022000100128&script=sci_arttext

Salas, P., & Córdova, F. (2020). Percepción de la gastronomía típica por parte de la población local de Portoviejo-Ecuador. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores, 7*(15), 1–14. https://1bestlinks.net/mPEGp

Salazar-Yacelga, J. C., & Garrido-Patrel, A. M. (2021). Efectos del COVID-19 en el turismo gastronómico del Ecuador. *Dominio de las Ciencias, 7*(4), 1071–1088. https://doi.org/10.23857/dc.v7i4.2151

Soliz Quiroz, E., & Briones Pacheco, M. (2026). La cadena productiva del maíz Zea Mays y su incidencia en el desarrollo local del cantón Tosagua, Manabí, Ecuador.

Mikarimin. Revista Científica Multidisciplinaria, 12(1), 79–98. https://doi.org/10.61154/mrcm.v12i1.4308

Toapanta Trujillo, I. (2023). *Estudio investigativo del chame, sus usos y su aplicación en la gastronomía*. Universidad Tecnológica Equinoccial, Facultad de Posgrados. https://hdl.handle.net/20.500.13066/11767

Tobar-Jácome, M. C., Córdova-Guambo, I. V., Jara-Montoya, A. G., Coles-Chimbo, M. M., & Inga-Aguagallo, C. F. (2025). Gastronomía ancestral y emprendimiento: Estrategias de gestión para la sostenibilidad. *Innova Science Journal, 3*(3), 723–737. https://doi.org/10.63618/omd/isj/v3/n3/115

UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. https://ich.unesco.org/es/convención

UNESCO. (2011). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003

Urbina, G. (2020). *Revalorización e innovación de los platos tradicionales de la provincia de Manabí, mediante la cocina fusión* [Tesis de grado, Universidad Técnica de Ambato]. http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10013

Utrera, I., & Real, E. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Revista "Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores", 1(1), 10*. https://doi.org/10.46377/dilemas.v33i1.2142

Vega Falcón, V., Leyva Vázquez, M. Y., & Batista Hernández, N. (2023). Desarrollo y validación de un cuestionario para evaluar el conocimiento en metodología de la investigación. *Revista Conrado, 19*(S2), 51–60. https://conrado.ucf.edu.cu/index.php/conrado/article/view/3232

Villacreses Viteri, J., Huerta Vera, J., Mendoza Loor, E., & Nieto Medranda, M. (2022). Las fiestas como pretexto gastronómico en el imaginario portovejense. *Revista*

Internacional de Gestión, Innovación y Sostenibilidad Turística (RIGISTUR), 2(1), 37–43. https://revistasespam.espam.edu.ec/index.php/rigistur/article/view/297

Villalva, M. R., & Inga, C. F. (2021). *Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo*. SciELO Preprints. https://doi.org/10.1590/SciELOPreprints.1656

Vinces Pacheco, M. H. L., & Vera Vargas, V. E. (2023). Emprendimiento agroindustrial sostenible de la yuca para el consumo humano en la provincia de Manabí. *Revista Científica Sinapsis, 1*(22). https://doi.org/10.37117/s.v1i22.874

Vizcaíno Zúñiga, P. I., Cedeño Cedeño, R. J., & Maldonado Palacios, I. A. (2023). Metodología de la investigación científica: Guía práctica. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, 7*(4), 9723–9762. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i4.7658

Yáñez Santamaría, C., Domínguez Estrada, J. F., Sterling Zozoaga, A. S., & Pacheco Castro, S. B. (2024). *Impulso de las rutas gastronómicas en México: Una propuesta hacia la sustentabilidad turística*. Universidad del Caribe. https://doi.org/10.62600/EMQV7943

Yépez Vallejo, C. E., Pineda Macas, D. I., Chuquirima Espinoza, D. F., & Lalangui Sarango, R. M. (2024). El razonamiento deductivo: Una alternativa para potenciar las habilidades del pensamiento científico del educando en la asignatura de Ciencias Naturales. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, 8*(4), 1677–1691. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i4.12403

Zambrano Cedeño, W. E. (2025). *La gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia San Isidro* [Proyecto de investigación].

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/9460

Zambrano De La Torre, R., & Barreiro Mendoza, G. S. (2022). Uso de la cáscara de maní en paneles prefabricados para viviendas de interés social en Manabí. *Sinapsis: La revista científica del ITSUP, 21*(1). https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8627132

Zambrano-Andrade, V. H., Panta-Vélez, R. P., & Isea-León, F. (2021). Crecimiento y supervivencia de juveniles de chame *Dormitator latifrons* (Richardson, 1844) alimentados con dietas a base de sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L. 1753, Plantae: Euphorbiaceae). *Aquatechnica, 3*(3), 124–132. https://doi.org/10.5281/zenodo.5758242

ANEXOS

a) **Entrevista**

Objetivo. - Identificar el valor cultural y ancestral del chame en la memoria colectiva de la población del cantón Chone, a partir de testimonios, registros históricos y saberes culinarios tradicionales.

PREGUNTA	RESPUESTA
¿ Qué propiedades o beneficios para la salud le atribuían tradicionalmente las familias y abuelos de Chone al consumo de chame?	
¿Con qué frecuencia es recomendable consumir chame?	
¿Qué sugiere cuando el chame no es fresco?	
¿Qué técnicas ancestrales recomendaría usted cuando un pescado está blando?	
¿Qué valor nutricional aporta el chame en las personas?	
¿Qué valor cultural aporta el chame en las personas?	
¿En qué receta moderna reemplazaría otros pescados por el chame?	
¿Usted ha percibido cambios en la relevancia cultural del chame con el paso de los años?	
¿Cómo le quitaría el olor y sabor a lado en el chame?	
¿Qué efectos considera que pasaría en la comunidad, si el chame pierde valor cultural?	

b) Cuestionario

Objetivo. - Examinar las prácticas actuales de producción, preparación y consumo del chame en el contexto gastronómico local y su relación con los cambios en los hábitos alimentarios de la población.

1.- ¿Con qué frecuencia ingiere pescado en su dieta diaria?

a) Una vez por semana
b) Dos veces por semana
c) Una vez por mes
d) Dos veces por meses

2- Tipo de pescado que ingiere

a) Robalo (Centropomus undecimalis)
b) Chame (*Dormitator latifrons*)
c) Dorado (Salminus Brasiliensis)
d) Tilapia (Oreochromis niloticus)
e) Pinchagua (Alosa pseudoharengus)

3.- ¿De qué manera consume pescado?

a) Frito
b) Apanado
c) Ceviche
d) Hormado
e) Estofado
f) Bistec

4.- Ha escuchado del pez chame (*Dormitator latifrons*)

a) Sí
b) No

5.- ¿A través de qué medios se ha informado del chame?

a) Tradición familiar
b) Visitas al cantón Chone
c) Ferias gastronómicas
d) Redes sociales

6.- ¿Ha probado las preparaciones culinarias elaboradas a partir del chame?

a) Sí
b) No

7 ¿Qué técnicas culinarias han sido reflejadas en el plato que ha consumido?

a) Al vapor en caña de guadua
b) Sudados en Hoja de plátano
c) Ahumada en Horno de leña
d) Estofado en ollas de barro

e) Frito
f) Ninguna de las anteriores

8 Bajo su perspectiva ¿Con qué le gusta acompañar el chame?

a) Arroz
b) Plátano
c) Yuca
d) Ensalada

9 ¿ El chame es un alimento fundamental e indispensable en la dieta diaria de los habitantes de Chone?

a) Totalmente en desacuerdo
b) En desacuerdo
c) De acuerdo
d) Totalmente de acuerdo

10 Reconoce que el chame es un plato identitario de la cultura en el Cantón Chone

a) Sí
b) No

Muchas gracias por su participación

c) Fotografías







