REPÚBLICA DEL ECUADOR

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE POSGRADO

MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN GESTIÓN E INNOVACIÓN

TEMA:

"Estudio de la Cocina Tradicional del cantón Tosagua, Manabí-Ecuador"

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Magister en Gastronomía con mención en Gestión e Innovación

AUTOR: Sandoval Sánchez José Hernán

DIRECTOR: MSc. Pablo Xavier López Egas

ASESOR: MSc. Rodrigo Duarte Casar

IBARRA–ECUADOR
2026

DEDICATORIA

A mi esposa, que fue incansable en cada paso de este camino, su comprensión, paciencia y amor han sido el motor que me impulsó a seguir adelante.

A mis padres, quienes con su amor, cariño, valores y enseñanzas me han guiado y sostenido en cada etapa de mi vida.

A mis hijos, que son fuente de inspiración y motivo de superación constante; cada logro es también para ellos, con la esperanza de que este esfuerzo les sirva como ejemplo de perseverancia en el futuro.

Con profundo agradecimiento y amor, les ofrezco este logro que no habría sido posible sin la comprensión de ustedes.

Hernán Sandoval Sánchez

AGRADECIMIENTO

Agradezco infinitamente a Dios, a mi esposa y a mis hijos por la comprensión en todo momento de mi ausencia y por ser mi motivo de perseverancia.

A mis padres, por inspirarme y demostrarme con sus ejemplos que no debo rendirme por más difícil que se tornen las cosas.

También quiero agradecer a mis maestros, que de una u otra manera, me brindaron su apoyo, consejos y palabras de aliento en las cátedras impartidas durante este proceso.

Hernán Sandoval Sánchez

REPÚBLICA DEL ECUADOR

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Acreditada Resolución Nro. 173-SE-33-CACES-2020

FACULTAD DE POSGRADO

Ibarra, fecha 2 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 "Estudio de la Cocina Tradicional del cantón Tosagua, Manabí-Ecuador" del maestrante SANDOVAL SÁNCHEZ JOSÉ HERNÁN, 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. Pablo Xavier López Egas	Validar únicamente en FirmaEC. Firmado electrónicamente por: PABLO XAVIER LOPEZ EGAS
Asesor/a	Ing. Duarte Casar Rodrigo Mgtr.	RODRIGO DUARTE CASAR Digitally signed by RODRIGO DUARTE CASAR Date: 2026.10.05 22:01:23 -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:	SANDOVAL SÁNCHEZ JOSÉ HERNÁN

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	"Estudio de la Cocina Tradicional del cantón Tosagua, Manabí-Ecuador"
AUTOR (ES):	SANDOVAL SÁNCHEZ JOSÉ HERNÁN
FECHA: DD/MM/AAAA	6/10/2026
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	☐ **PREGRADO** ☒ **POSGRADO**
TITULO POR EL QUE OPTA:	MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN GESTIÓN E INNOVACIÓN
DIRECTOR /ASESOR:	MSC. PABLO XAVIER LÓPEZ EGAS

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 octubre de 2026

EL AUTOR:

Validar únicamente en FirmaEC.
Firmado electrónicamente por:
JOSE HERNAN SANDOVAL SANCHEZ

Nombre: Sandoval Sánches José Hernán

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA 2

AGRADECIMIENTO 3

ÍNDICE DE CONTENIDOS 6

INDICE DE FIGURAS 9

Resumen 10

Abstract 11

CAPÍTULO I 12

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN 12

1. Planteamiento del Problema 12

1.2 Antecedentes 14

1.3. Objetivos 16

1.3.1 Objetivo General: 16

1.3.2. Objetivos Específicos: 16

1.4. Justificación 17

CAPÍTULO II 19

MARCO REFERENCIAL 19

2.1 Marco Teórico 19

2.1.1 Gastronomía Como Sistema Sociocultural 19

2.1.2 La Gastronomía Como Construcción Cultural 20

2.1.3 Cocina tradicional y memoria colectiva 20

2.2 Patrimonio cultural inmaterial y salvaguardia gastronómica 21

2.2.1 Conceptualización del patrimonio cultural inmaterial 21

2.2.2 La cocina tradicional como patrimonio vivo 22

2.2.3 Procesos de salvaguardia y transmisión intergeneracional 22

2.2.4 Riesgos contemporáneos: globalización alimentaria y pérdida de saberes 23

2.3 Caracterización Histórica y Territorial del Cantón Tosagua 24

2.3.1 Contexto Geográfico y Productivo Cuencas, Agricultura y Pesca 24

2.3.3 Productos Emblemáticos y Técnicas Tradicionales del Territorio 24

2.4.1 Actores del Sistema Gastronómico Local 25

2.4.2 Impacto Económico y Social de la Cocina Tradicional 25

2.4.4. Ética Apropiación Cultural y Reconocimiento de Saberes 26

2.5 Sostenibilidad en sistemas gastronómicos locales 27

2.5.1 Sostenibilidad cultural 27

2.5.2 Sostenibilidad ambiental y uso responsable de recursos 27

2.5.3 Sostenibilidad Económica y Comercio Justo 27

2.5.4 Modelos de Desarrollo Gastronómico Territorial 28

2.6 Metodologías para el Estudio de Cocinas Tradicionales 28

2.6.1 Enfoque Etnográfico en Gastronomía 28

2.6.2 Investigación Cualitativa en Patrimonio Alimentario 28

2.6.3 Sistematización de saberes culinarios 29

2.7 Estado del Arte 29

MARCO METODOLÓGICO 34

3.1. Descripción del Área de Estudio 34

3.2 Tipo de Investigación 35

3.3 Enfoque de la Investigación 36

3.4 Alcance de la Investigación 36

3.5 Diseño de la Investigación 37

3.6 Métodos de Investigación 38

3.7 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos 38

3.8 Población y Muestra 39

3.9 Procedimiento para la Recolección y Análisis de Datos 40

CAPÍTULO IV 41

RESULTADOS Y DISCUSIONES 41

4.1 Resultados y Discusiones 41

4.1.1 Resultados 41

CAPÍTULO V 47

5.1 Propuesta 47

5.2 Conclusiones 51

5.3 Recomendaciones 52

6. REFERENCIAS 53

7. ANEXOS 58

INDICE DE FIGURAS

Ilustración 1: Cuadro de resultados 41

Ilustración 2: Curva de saturación 43

Resumen

La investigación aquí expuesta tuvo el objetivo de dar cuenta de la cocina tradicional del cantón Tosagua, Manabí, a través de la realización de entrevistas a portadores de saberes culinarios a fin de identificar prácticas de visibilización y estrategias para preservar y valorar dicha cocina. El estudio se efectuó bajo un enfoque cualitativo, de alcance exploratorio descriptivo y un diseño no experimental del tipo estudio de caso. Los hallazgos apuntan a que la cocina tradicional es una pieza fundamental de la construcción de la identidad cultural del territorio, a partir de ingredientes de producción local (maní, maíz, plátano, etc.) y de técnicas ancestrales (uso del horno de leña, utensilios de barro y madera). Empero, sobre la base de lo que se mencionaba en el primer punto, se detectó también una cierta disminuición en la transmisión de estos saberes, y esta era ocasionada por cambios socioculturales, migración y prácticas alimentarias más actuales. Aun cuando existen valoraciones simbólicas muy positivas que se tienen sobre la cocina a la cual se dedican, la práctica de la cocina tradicional ha ido descendiendo. El hecho de que no exista una sistematización y una visibilización de estos saberes y estos conocimientos, y más bien la falta de ello, es sin duda una de las limitaciones más claras en cuanto a la posibilidad de salvaguardarlos, sistematizarlos y difundirlos, así como también para la valorización de la cocina tradicional como patrimonio cultural inmaterial y recurso para el desarrollo local sostenible.

Palabras clave: cocina tradicional, patrimonio cultural inmaterial, identidad gastronómica, sistematización culinaria.

Abstract

The research presented here aimed to document the traditional cuisine of the Tosagua canton in Manabí through interviews with culinary experts in order to identify practices that raise awareness of this cuisine and strategies to preserve and promote it. The study employed a qualitative approach with an exploratory-descriptive scope and a non-experimental case study design. The findings suggest that traditional cuisine is a fundamental component in the construction of the region's cultural identity, based on locally produced ingredients (peanuts, corn, plantains, etc.) and ancestral techniques (use of wood-fired ovens, clay and wooden utensils).

However, based on what was mentioned in the first point, a certain decline in the transmission of this knowledge was also observed, caused by sociocultural changes, migration, and more contemporary dietary practices. Even though there are very positive symbolic views regarding the cuisine they practice, the practice of traditional cooking has been on the decline. The fact that this knowledge and expertise have not been systematized or made visible—and indeed, the lack thereof—is undoubtedly one of the most obvious limitations to the possibility of safeguarding, systematizing, and disseminating it, as well as to the recognition of traditional cuisine as intangible cultural heritage and a resource for sustainable local development.

Keywords: *traditional cuisine, intangible cultural heritage, gastronomic identity, culinary systematization, local development, Tosagua.*

CAPÍTULO I
PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1. Planteamiento del Problema

Una de las riquezas gastronómicas que posee el Ecuador es la tradición culinaria que no ha alcanzado el mismo nivel de visibilización que en otros países de América Latina como México y Perú. Para que la cocina tradicional forme parte de su identidad cultural, como herramienta para el desarrollo turístico y económico, necesitan modificarla. En el caso ecuatoriano, aunque existe un patrimonio culinario diverso resultado de la interacción de distintas culturas a lo largo de la historia, muchos de estos saberes gastronómicos no han sido documentados ni sistematizados adecuadamente. Esta situación limita su reconocimiento y dificulta su preservación y transmisión a las nuevas generaciones (Montanari, 2022).

En la provincia de Manabí, especialmente en el cantón Tosagua, los alimentos procesados y de preparación rápida afectan en gran parte la salud de la población y la relación cultural a la que se habían apegado a la cocina tradicional. Hoy en día, muchas de las personas que guardaban y transmitían estas historias y saberes ya no están presentes para mantener vivas estas tradiciones. Esta ausencia ha generado un vacío en las nuevas generaciones, quienes cada vez tienen menos contacto con estas prácticas culturales. Como consecuencia, también se ve afectado el patrimonio culinario tradicional, pues junto con la pérdida de estos portadores de conocimiento se van olvidando y con ello las recetas ancestrales que antes formaban parte de la vida cotidiana (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural INPC, 2021).

Para (Chang-García, 2025) , la cocina tradicional es la representación de la identidad alimentaria o gastronómica de una localidad vigente que se vertebra con los distintos platos de carácter típico y tradicional, esto es, la cocina tradicional es la que nos puede llevar a épocas pasadas, a épocas con muchas recetas, conocimientos secretos de gastronomía que éstas utilizan para formular cada receta de cocina. Esta forma de presentar un ámbito de la gastronomía se agrupa con estas recetas que fueron elaboradas por personas ancianas, de la localidad y comunidad, aquellas que poseen un extensísimo conocimiento de cada uno de los

métodos que se usan y que son las responsables de transmitir de padres a hijos su cocina, sus recetas, ateniéndose a que lo aprendido lo saben hacer correctamente para que las tradiciones de la gastronomía no se pierdan con el tiempo.

La cocina tradicional en la provincia de Manabí es un pilar fundamental para construir la identidad cultural y para formar parte del patrimonio inmaterial del Ecuador. El viche, el corviche, la tonga y la sal prieta no solo aportan singularidad en sabor, sino que también preservan prácticas, maneras de hacer y formas de utilizar determinados ingredientes alimentarios que se transmiten de generación en generación. Así, el maní, el plátano y el producto del mar han sido fundamentales, la utilización de las técnicas tradicionales de hacer y de cocción como el horno manabita, las ollas de barro o la piedra de asar han sido una salvaguarda para la autenticidad (Avellán, 2024).

A pesar de los trabajos realizados por algunos actores en el ámbito académico, cultural y gastronómico, al querer rescatar las cocinas tradicionales todavía no han sido estudiada de manera integral, sostenible ni participativa. Por eso, es fundamental llevar a cabo una investigación que documente, valore y visibilice este rescate como parte del patrimonio gastronómico del cantón Tosagua. Al mismo tiempo, es decisivo iniciar su conservación mediante estrategias que sean sostenibles, inclusivas y que se adapten a los contextos locales en donde la parte principal de este estudio es mantener vivas las tradiciones culinarias que son de décadas de historia.

¿Cómo influye la falta de sistematización y visibilización de la cocina tradicional manabita en el cantón Tosagua en el riesgo de que estas prácticas se olviden dentro del ámbito gastronómico?

¿Qué impacto tienen los cambios socioeconómicos y los procesos migratorios en la conservación y transformación de las prácticas culinarias tradicionales del cantón Tosagua?

1.2 Antecedentes

En relación al patrimonio cultural, la UNESCO establece que la conservación del patrimonio tanto natural como cultural es uno de los principios que permiten abordar el desarrollo sostenible de las sociedades, puesto que la conservación de las identidades permite conservar las prácticas, saberes y valores que legitimarán la identidad de nuestros pueblos. En esta situación, el patrimonio cultural inmaterial se refiere a las manifestaciones de la gastronomía tradicional, por ejemplo, el estilo de transmisión de la tradición filial y la representación en cada caso a partir de aspectos del contexto social y cultural (UNESCO, 2003).

La gastronomía tradicional en los poblados, como el cantón Tosagua, además de ser una práctica alimentaria, es un sistema de saberes que vincula aspectos como la historia, la identidad, la vida social de la comunidad. A partir de esta realidad, se puede evidenciar que la pérdida de estas prácticas no solo afecta el ámbito cultural, sino también el desarrollo local, ya que limita la transmisión de conocimientos y debilita el vínculo entre las nuevas generaciones y su patrimonio gastronómico. Por ello, resulta necesario analizar y valorar estas manifestaciones como parte esencial de la identidad territorial.

Según la UNESCO, las tradiciones culinarias son un componente esencial, ya que fortalecen el sentido de pertenencia y cohesión social en las comunidades cuando en sus fiestas patronales aún se evidencia la cocina tradicional, la gastronomía manabita ha sido reconocida por su autenticidad y diversidad, pero enfrenta amenazas derivadas de la globalización, la migración y el cambio de hábitos alimenticios.

Esta situación pone en riesgo no solo las recetas tradicionales, sino también los significados culturales y simbólicos que las acompañan. Por ello, resulta fundamental implementar estrategias de salvaguardia que promuevan la valoración y continuidad de la gastronomía manabita como parte del patrimonio cultural (ONU, 2003).

En años reciente la cocina tradicional toma fuerzas en cada uno de los territorios a nivel nacional. Considerando que el patrimonio es un bien social colectivo que evoluciona y

se transforma a través de su apropiación y reapropiación, para la cocina tradicional se pueden identificar elementos que identifican los sujetos de cada territorio como parte de su gastronomía y de sus platillos tradicionales.

La revalorización de la cocina tradicional no solo responde a una necesidad cultural, sino también a un proceso de fortalecimiento de identidades locales frente a dinámicas externas. Asimismo, estos elementos culinarios permiten reconocer prácticas, técnicas y conocimientos que se mantienen vigentes gracias a la memoria colectiva de las comunidades.

En la cocina tradicional los saberes y prácticas alimentarias y culinarias que persisten como legado y parte de la identidad cultural, ayudan a leer sus características, de la vida social, económica y productiva de toda comunidad. Los alimentos ayudan a las comunidades a realizar una representación de lo que son sus costumbres y creencias, sus elementos de intercambio cultural; y una comunidad puede definirse por la cultura alimentaria, e incluso la cocina tradicional determina el espacio de transmisión de conocimientos, donde a través de la vida social de cada una de las generaciones los hábitos culinarios son el objeto de intercambio y de adaptación. Los alimentos no solo tienen función de nutrir, sino que constituyen vínculos afectivos y modos de organización comunitaria (Díaz, 2024).

En la actualidad, rodeados por la globalización y la convergencia cultural, la gastronomía inicia un proceso de diferenciación territorial y desarrollo económico. La cocina tradicional no solo otorga valor simbólico a los lugares, sino que se convierte en un recurso estratégico en pro de la promoción del turismo gastronómico, poniendo en marcha iniciativas de salvaguarda que la ratifican y contribuyendo al reconocimiento de sus portadores de saberes. Las prácticas culinarias van convirtiéndose en una actividad básica para la diversidad cultural y la resiliencia de las comunidades en la lucha frente a las sinergias de un mercado globalizado (Chang-García et al., 2025).

Recuperar y salvaguardar la cocina tradicional del cantón Tosagua significa algo muy especial: por un lado, mantener vivo el saber culinario local; por el otro, ofrecer posibilidades para la economía y potenciar el turismo gastronómico y cultural. Se trata de las experiencias

que demuestran que la recuperación de la cocina tradicional no sólo ofrece mayor atractivo a un destino turístico, sino que también sirve para reforzar la identidad de las comunidades.

Por tales razones, se toma la iniciativa de esta investigación y se justifica al observar la necesidad que existe de sistematizar y hacer visible la cocina tradicional manabita del cantón Tosagua para garantizar su salvaguarda y transmisión a las futuras generaciones. El estudio no sólo tiene como propósito registrar y dar visibilidad a las prácticas culinarias, sino que también plantea estrategias factibles que integren el patrimonio culinario para garantizar su permanencia y su contribución al desarrollo sostenible local.

1.3. Objetivos

1.3.1 Objetivo General:

Analizar la cocina tradicional del cantón Tosagua mediante entrevistas a portadores del saber, para identificar sus prácticas culinarias proponiendo estrategias de visibilización que contribuyan a su preservación y valoración.

1.3.2. Objetivos Específicos:

- Identificar las tradiciones culinarias del cantón Tosagua, incluyendo recetas, técnicas de preparación e ingredientes.
- Sistematizar los procesos culinarios tradicionales identificados en el cantón Tosagua.
- Proponer estrategias de visibilización de la cocina tradicional de Tosagua a los actuales contextos gastronómicos.
- Socializar los resultados del estudio sobre la cocina tradicional del cantón Tosagua mediante la realización de una jornada participativa dirigida a portadores del saber, estudiantes y comunidad en general, con el fin de promover la valoración y preservación del patrimonio gastronómico local.

1.4. Justificación

La presente investigación surge de la necesidad de comprender y valorar la riqueza gastronómica del cantón Tosagua, la cual, a pesar de formar parte importante de la identidad cultural de la población, no ha sido suficientemente documentada ni sistematizada. En muchas ocasiones, los conocimientos de este tipo permanecen guardados en la memoria de los ancianos y en la práctica habitual de los núcleos familiares, de tal manera que corren el riesgo de perderse en el largo plazo si no van acompañados de un registro apropiado.

Desde esta perspectiva, el rescate de estas preparaciones tradicionales es fundamental no únicamente como receta, sino como expresión cultural que reúne parte de la historia de una comunidad, sus costumbres y la manera de vivir de la misma. La cocina tradicional no se limita a comer, sino que representa un nexo con el territorio, los saberes ancestrales y las relaciones sociales que se tejen a partir de los alimentos.

Pero, además, la investigación también contribuye en el fortalecimiento de la identidad local al rescatar el valor de los productos autóctonos y las prácticas culinarias que han sido transmitidas a lo largo del tiempo de generación en generación. Por este motivo, el trabajo de investigación presenta no sólo un carácter académico sino también social y cultural, ya que busca una toma de conciencia sobre la importancia de salvar este tipo de saberes como parte del patrimonio inmaterial.

Por otra parte, la investigación contribuye también al desarrollo sostenible de la región, puesto que fomenta el uso de ingredientes locales, el fortalecimiento de la economía comunitaria y la puesta en valor de la gastronomía como un recurso potencial para el turismo, por lo que se conecta con iniciativas que intentan dinamizar las economías locales sin perder su autenticidad cultural.

La investigación se justifica al visibilizar una realidad que, aunque presente en la cotidianidad de la población, ha sido poco estudiada desde el enfoque académico. Al sistematizar estos saberes, se emite un aporte concreto tanto para la comunidad como para

futuras indagaciones, ampliando el conocimiento sobre la cocina tradicional del cantón Tosagua.

CAPÍTULO II
MARCO REFERENCIAL

2.1 Marco Teórico

2.1.1 Gastronomía Como Sistema Sociocultural

La gastronomía es una manifestación sociocultural por la cual las comunidades expresan sus conocimientos, prácticas, modos de organización y relación con el territorio. Las tradiciones de la cocina local no son simplemente técnicas para preparar productos, sino también un compendio de prácticas asociadas que tienen su origen en conocimientos que han sido transmitidos de forma oral y que son conservados y transformados en el marco del funcionamiento de cada comunidad social. En este sentido, en el caso manabita el conocimiento gastronómico que portan estas personas cumple una función trascendental en este proceso, ya que la oralidad y la experiencia práctica son mecanismos para transmitir los saberes culinarios y para consolidar la identidad cultural (Chang-García et al., 2025)

En el cantón Tosagua, esta relación entre alimentación, cultura y territorio se manifiesta en platillos que se mantienen en la memoria gastronómica de sus habitantes. El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Tosagua declara al chame frito, estofado de gallina criolla, tonga de gallina criolla y dulces tradicionales como las expresiones representativas de la gastronomía local. También señala que estos hábitos culinarios poseen afinidad con productos autóctonos, y pueden encontrarse tanto en locales comerciales, como en ferias, encuentros y comunidades del cantón, siendo Bachillero Gobierno autónomo descentralizado municipal del cantón Tosagua.

Estas expresiones nos permiten entender la cocina tosagüense como un sistema de relaciones al interior de un territorio cultural que articula la interacción entre los productos, las prácticas productivas, los saberes culinarios y las formas de transmisión comunitaria. Por lo que el trabajo de analizarlas no sólo tiene que ver con los productos elaborados, sino también con los portadores del conocimiento, con los ingredientes, con las técnicas, con los

espacios de elaboración y con los marcos sociales que contribuyen a la reproducción de esos conocimientos. (Unigarro, 2015).

2.1.2 La Gastronomía Como Construcción Cultural

La cocina tradicional de Manabí es parte de una serie de conocimientos y prácticas relacionados con los usos que se hacen de las cuencas de los ríos Portoviejo, Río Grande y Río Chico, en el cantón Tosagua se integra plenamente a esta herencia cultural, al compartir prácticas agrícolas y saberes culinarios vinculados a estos espacios naturales. Estas prácticas no solo responden a necesidades económicas, sino que reflejan una identidad territorial construida a lo largo del tiempo. Cada preparación tradicional encierra técnicas transmitidas de generación en generación. Sin embargo, estos conocimientos requieren mecanismos de salvaguardia que garanticen su permanencia. Solo así será posible asegurar la vigencia y continuidad de la tradición culinaria en el cantón Tosagua y en toda la provincia de Manabí (Diario el Telégrafo, 2018).

2.1.3 Cocina tradicional y memoria colectiva

La cocina tradicional se encuentra estrechamente vinculada con la memoria colectiva de las comunidades, ya que representa un conjunto de saberes, prácticas y experiencias que han sido transmitidas a lo largo del tiempo mediante la oralidad y la práctica cotidiana. Las manifestaciones de la cocina tradicional, además de conservar las recetas como tales, conservan en sí significados culturales, valores sociales y formas de organización, que a su vez permiten la construcción de un sentido de pertenencia en un territorio concreto (ONU, 2003). En este sentido, la cocina tradicional es una forma de patrimonio vivo, cambiante, que no pierde vigencia y está vigente gracias a la práctica realizada por los portadores de saberes; el entorno doméstico, familiar y comunitario tiene un papel relevante en la continuidad de estas prácticas, en cuanto que reproducen la técnica culinaria y la transforman a los nuevos escenarios, pero sin perder el valor cultural de la misma (ONU, 2003).

2.1.4 Identidad territorial y prácticas culinarias

Las prácticas alimentarias no se limitan únicamente al acto de alimentarse, sino que reflejan aspectos sociales, culturales y económicos propios de cada comunidad. La manera en que se preparan y comparten los alimentos permite comprender dinámicas familiares, formas de organización social y valores culturales que se han construido a lo largo del tiempo. Por esta razón, la cocina tradicional puede considerarse una expresión cultural que transmite identidad y sentido de pertenencia. Las prácticas alimentarias permiten a las comunidades diferenciarse y reafirmar su historia colectiva.

2.2 Patrimonio cultural inmaterial y salvaguardia gastronómica

La cocina tradicional es el compendio de recetas, técnicas, saberes históricos que se transmiten, fundamentalmente, por la vía de la tradición cultural en el seno de una comunidad concreta. Su permanencia temporal en la comunidad del saber culinario depende del aprendizaje cotidiano, o de la reproducción práctica. Y todo ello, como las prácticas de cocina de la época pre -industrial, constituyen un archivo cultural que resguarda el conocimiento histórico sobre el uso de los ingredientes o los métodos de cocción. La figura de los portadores de saber la ocupan de forma más que importante las mujeres y los adultos mayores. La cocina tradicional no es un elemento estático, ni una "manual de instrucciones" rígido, pero tiene elementos esenciales que aseguran su continuidad: la cocina tradicional pasa a ser una manifestación concreta de la identidad cultural (Charro, 2024).

2.2.1 Conceptualización del patrimonio cultural inmaterial

El patrimonio inmaterial consiste en el conjunto de prácticas, conocimientos y expresiones que las comunidades hacen suyos como parte de su identidad y que han ido transmitiendo intergeneracionalmente. Así, la cocina tradicional forma parte central de este patrimonio inmaterial, en tanto que integra saberes relativos a insumos, técnicas de elaboración y formas de organización social en relación a la alimentación. Este patrimonio inmaterial -más allá de su dimensión técnica- se vehicula a través de procesos de transmisión

intergeneracional que se dan principalmente en espacios de la vida cotidiana como lo son el hogar y la comunidad sin dejar de tener ese carácter cultural (Herrera Calvo, 2022).

2.2.2 La cocina tradicional como patrimonio vivo

Ingredientes como el maíz, maní y el plátano configuran una identidad culinaria asociada al territorio. La preservación de estos productos fortalece la soberanía alimentaria y la economía comunitaria. La biodiversidad local incide directamente en la diversidad gastronómica. La puesta en valor de ingredientes tradicionales permite rescatar prácticas agrícolas sostenibles. De esta forma, la cocina tradicional se vincula con procesos de desarrollo territorial. La recuperación de conocimientos ancestrales favorece la continuidad cultural (Fusté-Forné, 2016).

Los sistemas alimentarios locales se construyen a partir de la relación entre el territorio, los recursos naturales y las prácticas productivas desarrolladas por las comunidades. En muchos casos, los ingredientes utilizados en la cocina tradicional provienen de cultivos o actividades productivas adaptadas a las características climáticas y geográficas del lugar. La relación entre la naturaleza, la producción y la alimentación contribuye al establecimiento de identidades gastronómicas propias de cada área. Los sistemas alimentarios pueden interpretarse también como la representación del vínculo que el ser humano tiene con su entorno. En este sentido, la existencia de recursos y los tipos de territorio condicionan la selección de ingredientes y los tipos de formas de preparación (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural INPC, 2021).

2.2.3 Procesos de salvaguardia y transmisión intergeneracional

El mantenimiento de la cocina tradicional consiste en asegurar una serie de condiciones para que los conocimientos así como las técnicas y los significados relacionados con las prácticas alimentarias puedan seguir siendo comunicados y recreados por las comunidades. Este proceso es particularmente relevante en los conocimientos culinarios

dado que una gran proporción de su aprendizaje se lleva a cabo observando, escuchando y practicando directamente entre generaciones.

En el caso de Manabí, (Chang-García, 2025) estudiaron el rol de los portadores de conocimientos gastronómicos en la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial y demostraron la relevancia de la transmisión intergeneracional a través de la oralidad y experiencia práctica. Los autores también destacan la urgencia de documentar y sistematizar estos saberes y de incluir a sus portadores en procesos formativos y comunitarios, con la finalidad de robustecer la identidad cultural y posibilitar la continuidad del patrimonio gastronómico.

Tosagua es un claro ejemplo de esta línea de pensamiento ya que nos ha abierto sus puertas para que reconozcamos a las cocineras tradicionales, adultos mayores, productores y otros actores locales no como fuentes de información única, sino como sujetos que desempeñan un papel activo en la conservación del saber culinario. Por lo tanto, la salvaguardia debe generar espacios de encuentro donde las nuevas generaciones puedan aprender, practicar y resignificar la preparación tradicional sin que exista una desvinculación con los portadores y contexto cultural en donde fue elaborada. (INPC., 2023)

2.2.4 Riesgos contemporáneos: globalización alimentaria y pérdida de saberes

En las últimas décadas, los cambios en los hábitos de consumo y la expansión de modelos alimentarios globales han generado transformaciones en las prácticas culinarias de muchas comunidades. La presencia creciente de alimentos industrializados y de preparación rápida ha modificado las formas tradicionales de alimentación, lo que en algunos casos ha reducido el uso de recetas y técnicas culinarias transmitidas por generaciones anteriores. En consecuencia, la cocina tradicional enfrenta desafíos estructurales en contextos contemporáneos (Bourges, 2016).

2.3 Caracterización Histórica y Territorial del Cantón Tosagua

2.3.1 Contexto Geográfico y Productivo Cuencas, Agricultura y Pesca

El cantón Tosagua, ubicado en la provincia de Manabí, presenta una configuración territorial influenciada por sistemas hidrográficos y suelos fértiles que han favorecido históricamente la producción agrícola. La relación entre el medio ambiente y las prácticas alimentarias es estructural, ya que el medio determina la posibilidad de vivir y, a partir de ella, la manera de cocinar. Los sistemas alimentarios se constituyen como el conjunto de medio natural, medio económico y medio cultural. En el caso de Tosagua, cultivos como el maní, el maíz y el plátano no solo forman parte de la base económica rural, sino que configuran la base de la identidad cultural de la cocina tradicional; la territorialidad alimentaria no es sólo productiva, sino que también es simbólica, ya que el paisaje agrícola construye y da forma a las colecciones culinarias que sean transversales en el contexto cultural (Velásquez, 2022).

2.3.2 Sistemas Alimentarios Locales y Economía Rural

Los sistemas alimentarios locales integran producción, transformación, distribución y consumo dentro de un mismo espacio territorial, generando economías circulares que fortalecen comunidades rurales. En Tosagua, la cocina tradicional articula agricultores, comerciantes y portadores de saberes en cadenas cortas de valor. Este modelo favorece la sostenibilidad económica y cultural. Los sistemas alimentarios territorializados pueden convertirse en estrategias de desarrollo sostenible cuando se articulan con identidad cultural y gobernanza local, la cocina tradicional cumple una función social al mantener prácticas colectivas de intercambio y festividad (Villalva, 2021).

2.3.3 Productos Emblemáticos y Técnicas Tradicionales del Territorio

Los productos emblemáticos de Tosagua, como el maní y el maíz, constituyen pilares de su identidad culinaria. Dichos ingredientes, unidos a las técnicas -la cocción en el puchero

de barro y las hojas de plátano como envoltura alimentaria-, culminan en una tradición alimentaria mucho más conforme a sus espacios de origen. Señala que la identidad alimentaria se construye históricamente con la selección cultural de sus ingredientes y técnicas, para el caso de los utensilios tradicionales (donde se demuestra que los modos de cocción se ven influenciados por la vajilla) y el caso en el que técnica e ingrediente no pueden separarse del contexto. (Montanari, 2022)

2.4 Cadena de Valor Gastronómica y Desarrollo Local

2.4.1 Actores del Sistema Gastronómico Local

El sistema gastronómico local está compuesto por agricultores, cocineras tradicionales, comerciantes, consumidores y gestores culturales. La interacción entre estos actores determina la sostenibilidad del patrimonio culinario. Señalan que la preservación gastronómica requiere articulación institucional y participación comunitaria. En Tosagua, las cocineras tradicionales cumplen un rol central como transmisoras de saberes, mientras los productores garantizan insumos identitarios. La ausencia de coordinación puede fragmentar la cadena de valor. Por ello, la gobernanza gastronómica se convierte en herramienta estratégica para fortalecer vínculos productivos y culturales (Chang-García et al., 2025).

2.4.2 Impacto Económico y Social de la Cocina Tradicional

La cocina tradicional genera impacto económico a través de comercialización diferenciada y turismo gastronómico, fortalece identidad y cohesión social. Aseguran que el turismo de carácter gastronómico, sustentado por el patrimonio culinario, colabora a contribuir al desarrollo territorial sostenible. El caso de Tosagua mostraría que la valorización programática de los platos típicos de la localidad podría dar lugar a pequeñas iniciativas personales y activar la economía rural. Generar impacto no es solo cuestiones de tipo económico, sino que puede resultar en también una contribución social, en tanto que genera mayor autoestima comunitaria y sentimiento de pertenencia. La gastronomía se convierte en una herramienta de desarrollo humano sustentable (Villalva, 2021).

2.4.3 Turismo gastronómico territorial

El turismo gastronómico se vuelve posible mediante la experiencia vinculada a los orígenes del patrimonio culinario: debe resguardarse mediante la participación comunitaria. La cocina manabita es conocida a nivel ecuatoriano, podría ser una herramienta estratégica del territorio. No obstante, para su explotación con fines turísticos precisaría de una planificación ética, a fin de eludir su mercantilización excesiva. El turismo debe ser sostenible tanto cultural como medioambientalmente. Para Tosagua, este planteamiento podría acentuar la identidad y la economía del territorio sin perder la autenticidad (Villalva, 2021)

2.4.4. Ética Apropiación Cultural y Reconocimiento de Saberes

En la UNESCO (2003), se mencionan las condiciones de consentimiento y participación de la comunidad en la salvaguarda del patrimonio inmaterial. La innovación dentro de la cocina puede conducir a las apropiaciones culturales cuando no cuenta con la debida legitimación. La ética en la cocina supone, por lo tanto, todos los esfuerzos realizados en pos de dar visibilidad y reconocimiento a los portadores sociales de ese saber y de garantizar la relación de modo que ambas partes se beneficien. Por lo tanto, el respeto es, en este caso, una condición necesaria de la legitimidad. Llevando la idea de la cultura a la que respeta, el reconocimiento y consentimiento al uso de elementos que provienen de otras culturas conlleva conocer el sentido de uno y otro elemento social con todas sus connotaciones. El valor otorgado y la salvaguarda de los saberes implica reconocer formas de conocimiento de las herencias culturales, las artesanías, la medicina, el arte frente a la mercantilización (ONU, 2003).

2.5 Sostenibilidad en sistemas gastronómicos locales

2.5.1 Sostenibilidad cultural

La sostenibilidad cultural implica garantizar la transmisión intergeneracional de saberes culinarios, el patrimonio inmaterial solo se preserva cuando permanece vivo en la comunidad. En Tosagua, la transmisión oral es eje central. Para documentar y sistematizar el fortalecimiento de las continuidades, sitios del cantón que realizan las costumbres culturales y de manera sostenible, los materiales utilizados son biodegradables, amigables con la naturaleza, donde se rescata la tradición cultural de manera sostenible (UNESCO, 2003).

2.5.2 Sostenibilidad ambiental y uso responsable de recursos

El uso de ingredientes locales favorece biodiversidad y reduce la huella ecológica en sistemas alimentarios locales que contribuyen a sostenibilidad ambiental. En Tosagua, prácticas agrícolas tradicionales pueden integrarse con innovación responsable. El comercio justo garantiza sostenibilidad económica al asegurar precios dignos para productores, permitiendo inversiones en métodos respetuosos con el medio ambiente y condiciones laborales seguras. Este modelo se alinea al objetivo de desarrollo sostenible, ODS 12 (Villalva, 2021).

2.5.3 Sostenibilidad Económica y Comercio Justo

La valorización territorial fortalece comercio justo y economía rural, se sostiene que la diferenciación estratégica incrementa competitividad. La cocina tradicional está posicionada como recurso económico sostenible. En esta guía se busca reducir el impacto ambiental, preservar el patrimonio, garantizar precios dignos y evitar la intermediación excesiva en la cadena alimentaria, fortaleciendo la economía local del cantón en estudio (Saucedo, 2023).

2.5.4 Modelos de Desarrollo Gastronómico Territorial

El desarrollo territorial gastronómico articula al turismo y la gobernanza local para fortalecer la identidad culinaria y la competitividad regional. Tosagua posee potencial estratégico bajo enfoque sostenible, un modelo de gestión gastronómica en la que les permite representar la gastronomía como territorio identitario de su cultura y tradición por la buena cocina de saberes culinarios (Vásquez, 2025).

2.6 Metodologías para el Estudio de Cocinas Tradicionales

2.6.1 Enfoque Etnográfico en Gastronomía

La etnografía permite comprender significados culturales desde la perspectiva comunitaria. En estudios gastronómicos, facilita interpretación profunda de prácticas culinarias basándose en la recolección de información que se desarrolle dentro del ámbito local, permitiendo comprender la comida no solo como nutrición, sino como un constructo social, identitario y territorial que conecta tradiciones, historia y, a menudo, la sostenibilidad de saberes tradicionales (Guber, 2011).

2.6.2 Investigación Cualitativa en Patrimonio Alimentario

Según Hernández Sampieri y Mendoza, señalan que el enfoque cualitativo permite analizar fenómenos complejos en contextos naturales. Analiza las expresiones inmateriales de la cocina tradicional técnicas, recetas, significados culturales y sociabilidad para documentar y salvaguardar la identidad local. Utiliza métodos etnográficos, entrevistas y revisión bibliográfica para vincular la gastronomía con la memoria, la cultura y el desarrollo turístico, realzar y fortalecer los saberes ancestrales, de los involucrados de la investigación (Hernández, 2018).

2.6.3 Sistematización de saberes culinarios

La sistematización convierte conocimiento tácito en registro formal, fortaleciendo la transmisión cultural, y permitiendo recuperar técnicas, recetas e historias orales especialmente de portadores tradicionales, mediante métodos etnográficos y, la transformación de la experiencia culinaria en conocimiento estructurado, fortaleciendo la identidad cultural y la soberanía alimentaria.

2.7 Estado del Arte

En cuanto a la cocina manabita, se llevó a cabo en Portoviejo un estudio piloto utilizando como técnica antropológica la lista libre, con el fin de identificar las representaciones culinarias mayoritarias entre los participantes (Duarte-Casar & Parreño-García, 2025). El estudio documentó 222 menciones para 80 platos y definió un núcleo de ocho platos consensuado: tonga, viche, ceviche, bollo, corviche, caldo de gallina criolla, bolón y encebollado. Los autores señalan la importancia de la lista libre como herramienta exploratoria para identificar consensos culturales y avisan sobre la necesidad de extender este tipo de estudios a comunidades rurales y ancestrales. (Duarte-Casar R. &.-G., 2025)

Este precedente se relaciona directamente con la investigación elaborada en Tosagua, ya que aporta un referente metodológico para reconocer las preparaciones que ocupan un lugar significativo en la representación colectiva de la culinaria manabita. No obstante, mientras que el estudio de Portoviejo fue con informantes urbanos, la investigación en Tosagua se realiza en un espacio rural con características agroproductivas y culturales singulares. Esta distinción permite analizar tanto el maná común de la cocina manabita, como aquellas preparaciones, insumos y tradiciones culinarias que adquieren una representación particular dentro del cantón Tosagua. (Duarte-Casar R. &.-G., 2025)

Por otro lado, Chang-García et al. (2025) se centra en los conocimientos culinarios y en la transferencia de conocimiento de la cocina tradicional ecuatoriana. Los resultados dan cuenta de cómo la oralidad, la práctica viva y la relación entre portadores y generaciones en

el proceso de formación son elementos altamente significativos para que dicho patrimonio en la forma de cultura inmaterial sobreviva. Este antecedente continúa desarrollando líneas de investigación de interés que tienen su origen en delimitar tradiciones culinarias, la de la cocina ecuatoriana en el presente caso, ya que aporta la dimensión humana de la transmisión del conocimiento español y hace visibles a los portadores como agentes activos en la que se va dando cuenta de un patrimonio gastronómico que va tomando forma y alcanzando mecanismos de sistematización y salvaguarda.

En el mismo sentido, varias investigaciones recientes han puesto de manifiesto que la cocina tradicional no sólo puede ser explicada con las elaboraciones de los platos, sino también desde los modos de construir la sociedad que la sustentan. Las recetas de cocina, los ingredientes y las técnicas culinarias se consideran formas de conocimiento que reflejan la interrelación histórica entre las comunidades y el ambiente natural. En Ecuador, este tipo de conocimiento ha estado en funcionamiento para reforzar la identidad territorial y la preservación de la tradición (Cáceres, 2024).

A nivel país, los estudios sobre las cocinas han presentado un crecimiento sostenido en la última década que da cuenta del interés por registrar conocimientos relacionados con las cocinas tradicionales. Los estudios bibliométricos más recientes han mostrado que la mayor parte de la producción científica se concentra en la investigación del patrimonio alimentaro, el turismo gastronomía y la valoración cultural de las cocinas regionales; este aumento en la investigación sobre cocinas también tiene que ver con la necesidad de proteger saberes sobre las cocinas que forman parte de la identidad país (Iñiguez, 2024).

De acuerdo con la región Costa ecuatoriana, la provincia de Manabí ha sido reconocida como bien una de las provincias con mayor diversidad gastronómica del Ecuador. Las investigaciones realizadas en diferentes cantones demuestran que la cocina manabita presenta el uso de productos de la región como el maní, maíz, plátano, mariscos y que han permitido el desarrollo de platillos característicos que marcan la cultura de la región. Del mismo modo, esta práctica culinaria representa parte de la herencia cultural que se transmite de generación en generación en las comunidades rurales y urbanas (Pita, 2023).

Aquellos estudios desarrollados en la provincia de Manabí han demostrado que la gastronomía tiene un contribuir importante en el desarrollo y fortalecimiento del turismo cultural. Las investigaciones que han sido realizadas en el cantón Portoviejo permiten entender cómo los platos típicos han llegado a ser un elemento fundamental en el desarrollo del turismo porque permiten que los turistas conozcan la historia, cultura y las prácticas alimentarias en el territorio. Dicha unión entre gastronomía y turismo ha permitido que hayan nuevos espacios para el desarrollo económico de las comunidades (Sáenz-Véliz, 2024).

Recientes investigaciones han analizado la gastronomía desde un amplio enfoque tradicional y antropológico, de modo que los platos representen un símbolo cultural dentro de las comunidades. Una investigación llevada a cabo en Portoviejo y Pichincha tuvo como resultado la detección de una serie de preparaciones consideradas emblemas dentro de la identidad culinaria manabita, entre las que se identificaron la tonga, el viche, el bollo y el corviche. Estas recetas forman parte del núcleo principal de la gastronomía de la región, que refleja su historia de alimentación como de los productos del territorio (Duarte-Casar, 2025).

Desde otra perspectiva, diversas investigaciones han analizado el papel de la gastronomía en la construcción de la identidad cultural, se ha señalado que las prácticas culinarias no solo cumplen una función alimentaria, sino que también actúan como un medio de transmisión cultural que permite preservar conocimientos, valores y tradiciones comunitarias. En las zonas rurales de Ecuador, las recetas tradicionales se mantienen vivas dentro de las familias (Rodríguez, 2025).

En el ámbito académico ecuatoriano también se han desarrollado investigaciones orientadas a identificar y registrar las recetas tradicionales de diferentes cantones. Un estudio realizado en la provincia de Manabí tuvo como objetivo documentar la gastronomía típica del cantón Portoviejo, evidenciando que cada parroquia conserva preparaciones propias que forman parte de la identidad culinaria local. Este tipo de estudios permiten identificar la diversidad existente en una misma región (Cedeño Bermello, 2023).

Con respecto a la patrimonialización de la gastronomía, diferentes estudios han indicado que la recogida de recetas tradicionales constituye uno de los métodos centrales para la salvaguardia cultural; en la provincia de Manabí proyectos tanto académicos como editoriales han intentado recoger preparaciones tradicionales y testimonios de cocineros locales con la finalidad de salvaguardar estos saberes para las próximas generaciones. Estas iniciativas evidencian el valor cultural que la sociedad ecuatoriana otorga a su patrimonio gastronómico (Bustán, 2025).

Otro aspecto relevante dentro de la literatura reciente es el papel de las comunidades en la preservación de la cocina tradicional. Diversos estudios coinciden en que los conocimientos culinarios se mantienen vigentes gracias a la participación activa de las familias y los actores locales que continúan practicando y transmitiendo estas tradiciones. En el que las mujeres han tenido un papel muy importante en la conservación de las recetas y las técnicas culinarias (Pita, 2023).

La investigación gastronómica actual inicia la incorporación de las propias metodologías de la antropología y el resto de ciencias sociales para el estudio de la práctica de alimentación. Las entrevistas, la observación participante y las listas libres han servido para llegar al plateado de los platos que son más característicos en una determinada comunidad como para dar cuenta del sentido cultural que tienen para estas personas (Duarte-Casar, 2025).

2.8 Marco Legal

La Constitución ecuatoriana reconoce entre sus postulados básicos de Estado el principio de diversidad cultural, y así, garantiza a las personas y comunidades el derecho a resguardar y consolidar sus expresiones culturales. El artículo 21 establece para las personas el derecho a "construir y mantener su propia identidad cultural, decidir si pertenecen a una o a varias comunidades culturales y acceder a su patrimonio cultural" (Lago, 2005, p. 20). (Asamblea Nacional del Ecuador, 2008, p. 24)]. Esta disposición reconoce la importancia de las manifestaciones culturales tradicionales dentro de la vida social de los pueblos.

A partir de este marco constitucional, las prácticas culinarias tradicionales pueden considerarse intangibles, ya que reflejan conocimientos colectivos transmitidos de generación en generación. La cocina popular o tradicional no solamente tiene una función alimentaria, sino que también es expresión de valores sociales, identidad territorial y memoria histórica; por esta razón, el reconocimiento de la diversidad cultural constitucionaliza la conservación de las tradiciones gastronómicas locales afincadas en la provincia de Manabí y en el cantón Tosagua. La Constitución establece que el patrimonio cultural del país debe ser protegido por el Estado. [El artículo 379 establece que "son parte del patrimonio cultural tangible e intangible de considerable importancia para la memoria y la identidad de las personas y colectivos (Asamblea Nacional del Ecuador, 2008, p. 171)]. Esta disposición incluye prácticas, conocimientos y saberes tradicionales que forman parte de la herencia cultural de las comunidades, la cocina tradicional se reconoce como una manifestación cultural que merece protección y promoción institucional.

La Ley Orgánica de Cultura hace de este el principal instrumento jurídico para la gestión y conservación del patrimonio cultural en el Ecuador. Esta ley tiene reconocidos los elementos que constituyen el patrimonio cultural por prácticas culturales y saberes que las comunidades socialmente identifican como parte de su herencia cultural; la ley contiene la frase que habla de que comprende "los usos, las representaciones, las expresiones, los conocimientos y las técnicas que las comunidades, los grupos y los individuos reconocen como parte de su patrimonio cultural" (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016, p. 18).

Se inserta en esta definición, entonces, muy posiblemente orientada por la existencia de la Pátina, todas las manifestaciones culturales que están asociadas e integradas con los saberes culinarios, con las técnicas de su preparación y con los saberes relacionados con el uso de productos de las comunidades. La cocina tradicional, entonces, resulta ser un patrimonio vivo que pone de manifiesto la relación que se establece entre las comunidades, su entorno natural y sus formas de organización social. La investigación académica es relevante en esta tarea, registrando y sistematizando estos saberes para conservarlos.

En el plano internacional, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial establece los principios y lineamientos para la protección de las manifestaciones culturales que son transmitidas por los pueblos. Este instrumento reconoce que lo que se considera patrimonio está compuesto por diversas manifestaciones culturales, entre ellas, las prácticas sociales, los conocimientos tradicionales y las expresiones culinarias del patrimonio. La misma convención referida se expresa de la siguiente manera: "son los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades consideran parte del patrimonio cultural" (UNESCO, 2003).

CAPÍTULO III
MARCO METODOLÓGICO

3.1. Descripción del Área de Estudio

La presente investigación se desarrolló en el cantón Tosagua, ubicado en la provincia de Manabí, Ecuador. Este cantón manabita se caracteriza por una fuerte tradición ganadera, agrícola y gastronómica que le ha permitido la preservación de diversas prácticas manufactureras y culinarias, que son transmitidas de generación en generación. La economía de este lugar está basada en actividades agrícolas como el cultivo de maíz, maní, bananos, pesca, entre otros, incluso algunos de estos productos son parte de la gastronomía típica del manabita, ya que contribuyen a realizar las tradicionales elaboraciones en cocina y horno a leña como el bollo, la cazuela de pescado, la tonga o el hornado de chancho que son tradiciones autóctonas de este cantón.

Desde un punto de vista sociocultural, Tosagua es un espacio donde la alimentación juega un rol no solo nutritivo, sino simbólico y cultural por las tradiciones ancestrales, las recetas tradicionales, las técnicas de las preparaciones, y también el uso de los utensilios de generación en generación como el molino de piedra, la olla de barro, la cuchara de mate que se encuentran como parte de un conjunto de conocimientos que han sido transmitidos, sobre

todo, mediante la oralidad, y en la práctica cotidiana en los hogares. Estas prácticas culinarias reflejan la relación histórica entre la comunidad, el territorio y sus recursos naturales que en la actualidad se están perdiendo debido a cambios generacionales.

En el cantón Tosagua se representa un escenario pertinente para el desarrollo de investigaciones relacionadas con el patrimonio gastronómico local, ya que aún conserva portadores de saberes culinarios tradicionales que mantienen vivas prácticas alimentarias, propias de la cultura manabita cada día que pasa hacen eco para que estas sean rescatadas y las presentan en ferias como la comunidad Vargas Torres, en la parroquia Ángel Pedro Giler del cantón Tosagua, donde todos los años se lleva a cabo la Feria Gastronómica y Patrimonial del Horno de Leña "Tomaní" donde se muestran los sabores, tradicionales y alegría de sus visitantes durante la feria.

El actual trabajo académico fue desarrollado dentro del ámbito que puede ser considerado de exploración y de tipo descriptivo al momento de contemplar una primera aproximación hacia el estudio de la cocina tradicional del cantón Tosagua. Su diseño metodológico puede servir de referente para futuras investigaciones en torno al análisis y sistematización del patrimonio gastronómico en la provincia de Manabí y en el resto de Ecuador.

3.2 Tipo de Investigación

La investigación fue catalogada como investigación fundamental, en dirección a la comprensión y apreciación de la cocina tradicional del cantón Tosagua, con la finalidad de colaborar con el proceso de sistematización, conservación y visibilización desde la perspectiva gastronómico-territorial y cultural. El estudio del caso de la cocina fue de tipo investigativo que nos permite revisar las prácticas culinarias tradicionales del territorio, retomar los saberes que se han replicado en la tradición familiar y reconocer los elementos culturales que hacen parte de la identidad gastronómica local. En todo caso, de ningún modo la investigación se centró de manera absolutamente teórica, sino que buscó fomentar

información y servir de apoyo a los procesos de conservación, promoción cultural y desarrollo gastronómico territorial.

La investigación se hizo atenta al conocimiento académico con la realidad sociocultural del cantón Tosagua, reconociéndose y posicionándose como valor patrimonial de la cocina tradicional y de la misma cultura con la que se hacen eco los procesos del desarrollo local.

3.3 Enfoque de la Investigación

La investigación fue llevada a cabo en un enfoque cualitativo ya que estaba orientado para interpretar los sentidos culturales, sociales y simbólicos de las prácticas culinarias tradicionales referentes al cantón Tosagua. El enfoque interpretativo de la gastronomía no conceptualiza solo la gastronomía del lugar como una operación técnica que explica la práctica de la preparación de alimentos, sino que considera una dimensión cultural relacionada con la identidad, memoria colectiva y sus formas de vida.

El enfoque cualitativo resultó adecuado para esta investigación debido a que el fenómeno de estudio se relaciona con saberes tradicionales transmitidos principalmente mediante la experiencia, la oralidad y la práctica cotidiana. A través de esta investigación fue posible explorar las percepciones, experiencias y conocimientos de los actores locales que participan en la preservación de la cocina tradicional.

Esta dirección comprende el contexto sociocultural en el que se desarrollan las prácticas culinarias tradicionales, reconociendo el papel que desempeñan los portadores de saberes, especialmente cocineras tradicionales, productores locales y habitantes del territorio que mantienen vivas estas expresiones culturales.

3.4 Alcance de la Investigación

El estudio presentó un alcance exploratorio y descriptivo. El carácter exploratorio se justificó debido a la limitada existencia de investigaciones académicas que analicen de

manera específica la cocina tradicional del cantón Tosagua, además la investigación realiza una primera aproximación al fenómeno gastronómico local, identificando prácticas culinarias, ingredientes tradicionales y saberes transmitidos dentro de las comunidades.

El alcance descriptivo detalla las características de la cocina tradicional del territorio, registrando recetas emblemáticas, técnicas de preparación, utensilios utilizados y formas de transmisión del conocimiento culinario. Este tipo de alcance se centró en observar, registrar y analizar las particularidades del fenómeno estudiado sin intervenir en su desarrollo. Este estudio comprende la estructura y funcionamiento de las prácticas culinarias tradicionales dentro del contexto sociocultural del cantón Tosagua.

3.5 Diseño de la Investigación

La investigación se llevó a cabo dentro del marco de un diseño no experimental tipo estudio de caso no experimental que se debe a que la investigación buscó observar y analizar las prácticas culinarias de la comunidad sin realizar la manipulación deliberada de las variables de los fenómenos investigados. En este tipo de diseño, el investigador estudia los hechos tal como dichos hechos se dan en su contexto natural.

Por su parte el diseño de caso permitió analizar a profundidad y desde el contexto la cocina tradicional del cantón Tosagua, al mismo tiempo que se consideran las características culturales, sociales y territoriales que la conforman. Este diseño es adecuado para comprender los fenómenos sociales en su propia realidad.

En este sentido, el estudio de caso permitió un análisis profundo de las prácticas culinarias locales, de los saberes transmitidos por los portadores de conocimiento y de la relación que hay entre gastronomía y cultura, con la cultura e identidad territorial.

3.6 Métodos de Investigación

El estudio correspondiente a la investigación se implementaron distintos métodos de investigación que permitieron poseer una mirada integral sobre el fenómeno gastronómico abordado.

Por un lado, hubo un empleo del método etnográfico; este se fue aproximando a las prácticas culinarias tradicionales desde los actores locales, pudiendo observar de esta manera la elaboración de los alimentos, las técnicas y su significado cultural.

De la misma manera se utilizó el método analítico descriptivo, que aborda los elementos que componen la cocina tradicional del cantón Tosagua: ingredientes, recetas, utensilios y formas de cocinar. Este último facilitó tanto la organización como el análisis de la información recabada en la fase de investigación.

A su vez se realizó la aplicación del método inductivo, partiendo de la observación de casos particulares (testimonios de cocineras tradicionales, porteadoras de saberes culinarios) para poder interpretar aspectos generales del estado de la cocina tradicional de los pueblos del territorio.

3.7 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

La recopilación de información fue ejecutada a partir de técnicas cualitativas que posibilitaron comprender las prácticas culinarias tradicionales del cantón Tosagua, al igual que el significado cultural que estas tienen dentro de la comunidad. La técnica principal utilizada fue la entrevista semiestructurada, aplicada en informantes clave tales como las cocineras tradicionales, los productores locales, los propietarios de micro y los habitantes del cantón que tienen saberes tradicionales de la cultura manabita.

Este tipo de entrevista tiene, de una parte, una guía de preguntas elaboradas antes de la aplicación, pero al mismo tiempo ofreció flexibilidad para poder explorar las vivencias y las percepciones de los participantes.

Adicionalmente, se empleó la observación participante, mediante la cual se registraron directamente las prácticas culinarias en contextos cotidianos como hogares, ferias gastronómicas y establecimientos locales. Esta técnica identificó el uso de ingredientes tradicionales, técnicas de preparación y formas de transmisión del conocimiento culinario.

Para la aplicación de estas técnicas se utilizaron los siguientes instrumentos de investigación:

- Guía de entrevista semiestructurada
- Ficha de observación de prácticas culinarias
- Registro fotográfico
- Notas de campo

3.8 Población y Muestra

La población de estudio estuvo conformada por los habitantes del cantón Tosagua, provincia de Manabí, cuya población aproximada es de 42.853 habitantes, según el último censo de población y vivienda realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (INEC) en el año 2022. La investigación se realizó bajo un enfoque cualitativo e implicó el uso de un muestreo no probabilístico de tipo intencional, seleccionando así informantes clave que tienen saberes directos sobre la cocina tradicional del territorio.

La muestra estuvo conformada por 165 encuestados claves, entre los que se incluyeron:

- Cocineras tradicionales
- Productores de ingredientes locales
- Propietarios de establecimientos gastronómicos
- Adultos mayores portadores de saberes culinarios

La selección de los participantes se realizó considerando criterios como experiencia culinaria, conocimiento sobre recetas tradicionales, participación en actividades gastronómicas locales y residencia en el cantón Tosagua.

3.9 Procedimiento para la Recolección y Análisis de Datos

El proceso de investigación se desarrolló en varias etapas que permitieron organizar de manera sistemática el trabajo de campo. En una primera etapa se realizó la revisión bibliográfica, que permitió identificar estudios previos relacionados con gastronomía tradicional, patrimonio cultural alimentario y metodologías utilizadas en investigaciones gastronómicas. Posteriormente se llevó a cabo la planificación del trabajo de campo, en la cual se definieron los instrumentos de investigación, los criterios de selección de los participantes y los espacios donde se realizarían las entrevistas y observaciones.

Los resultados obtenidos en el cantón Tosagua se derivan de la aplicación de entrevistas semiestructuradas y de la observación participante. El análisis se organizó en función de categorías previamente definidas, lo que permitió interpretar de manera integral las prácticas culinarias tradicionales y su significado dentro del contexto local

3.10 Consideraciones Bioéticas

La investigación se desarrolló respetando principios bioéticos fundamentales que garantizan el respeto, la confidencialidad y la participación voluntaria de los informantes. Ante de comenzar la tarea de recolecta de datos se le explicó a los sujetos partícipes el contenido de la investigación, el destino académico de la información recopilada, así como su derecho a salir del estudio en el momento que decida, sin que ello implique consecuencias negativas. Se ocultó la identidad de los sujetos participantes en la investigación con códigos o seudónimos, no revelando información personal que pueda comprometer la privacidad de los mismos.

Los conocimientos tradicionales se respetaron vinculados al quehacer de cocina manabita, reconociendo el valor cultural de los conocimientos de cocina transmitidos por los portadores de saberes culinarios evitando la apropiación indebida. Por último, los resultados de la investigación serán socializados con la comunidad del cantón Tosagua como devolución de conocimiento generado, contribuyendo así a la valoración y preservación del patrimonio gastronómico.

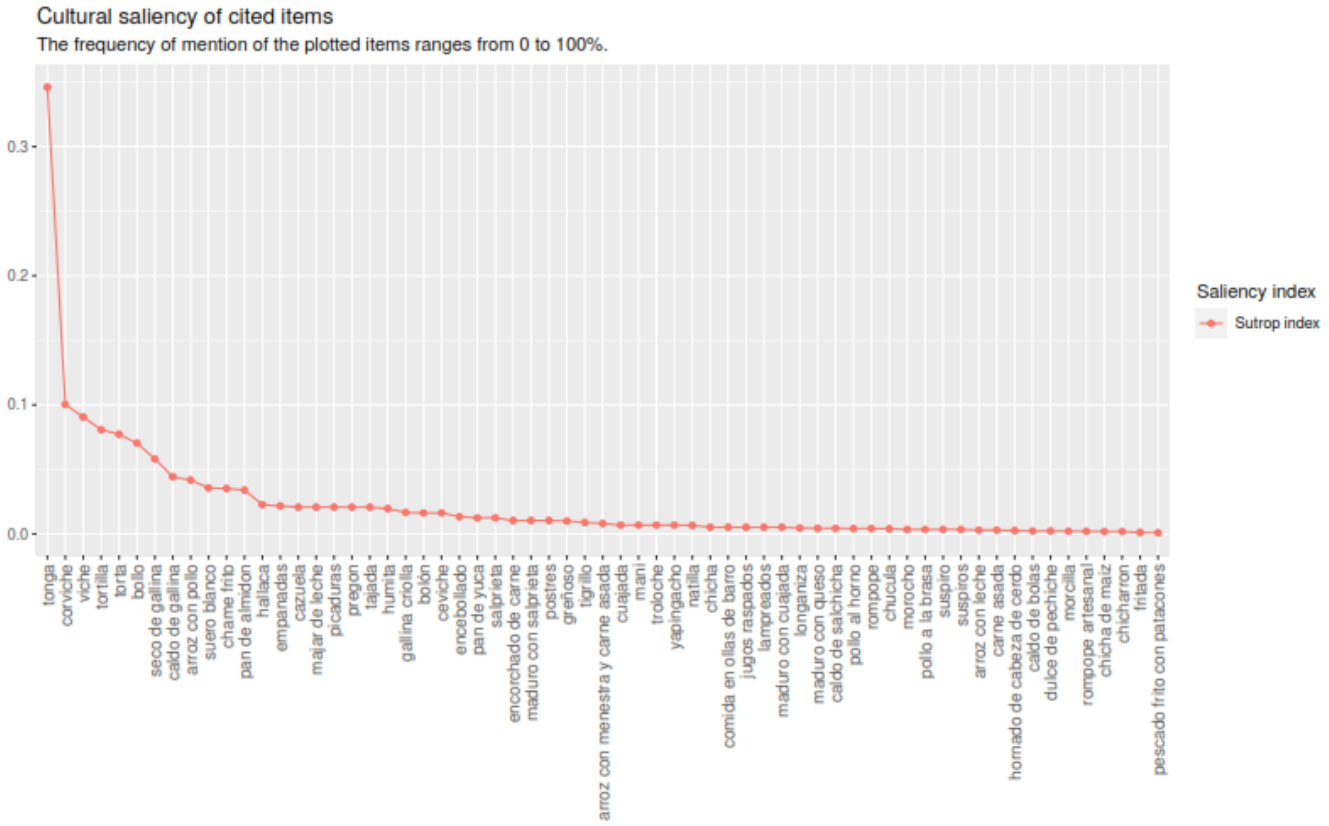
CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIONES

4.1 Resultados y Discusiones

4.1.1 Resultados

Ilustración 1: Cuadro de resultados



Algunas preparaciones se encuentran mucho más en la representación que otras, tal como muestra la saliencia cultural. La tonga tiene un lugar netamente apartado del resto de los alimentos, con un índice cercano a 0,35, el segundo ítem, el corviche, tiene un índice cercano a 0,10. Dicha diferencia permite afirmar que la tonga es la preparación más central en la

representación gastronómica de los participantes ya que dicha preparación combina una alta frecuencia de mención con posiciones adelantadas en las listas libres.

Un segundo grupo está integrado por platos como el corviche, viche, tortillas, bollo y seco de gallina que tienen valores de saliencia menores que la tonga, pero superiores al resto de alimentos. Este patrón permite identificar un núcleo culinario secundario, formado por preparaciones que gozan de un amplio reconocimiento dentro de la memoria gastronómica local. Su origen está ligado a ingredientes comunes y sencillos de la cocina manabita como el plátano, maní, maíz, pescado, gallina criolla.

Aquí es posible apreciar una variedad mucho mayor de preparaciones con índices moderados a bajos, entre ellas el caldo de gallina, arroz con pollo, suero blanco, pan de almidón, hallaca, empanadas, cazuela, dulces y bebidas típicas. La inclusión de estos platos en la dieta diaria tradicional de los tosagüenses es indicativa de que los segundos platos de esta comida no se reducen a un puñado de platos emblemáticos, sino que se conforma más bien por un multicontextual repertorio de opciones culinarias para el ámbito familiar, comunitario y festivo.

La forma de la curva en su conjunto es descendente pero rápidamente se vuelve estable, connotando que había pequeñas cantidades de alimentos que tienen particular consistencia cultural y una gran variedad de alimentos minoritarios. Esta organización permite apreciar que existen un núcleo culinario muy sólido y un repertorio suplementario para el que una más baja recurrencia en la memoria no necesariamente signifique un menor valor cultura, pudiendo tratarse más bien de variaciones en el tiempo, espacio, grupo o situación de consumo.

Desde el punto de vista de la conservación, las preparaciones situadas en los valores bajos del índice precisan de una atención especial a los conocimientos culinarios que mantienen un número muy reducido de portadores. Su documentación evitaría que el visibilizar solo unos pocos platos emblemáticos ilusione desplazar o hacer olvidar otras manifestaciones igual de válidas de la cocina tradicional cantonal.

Curva de saturación

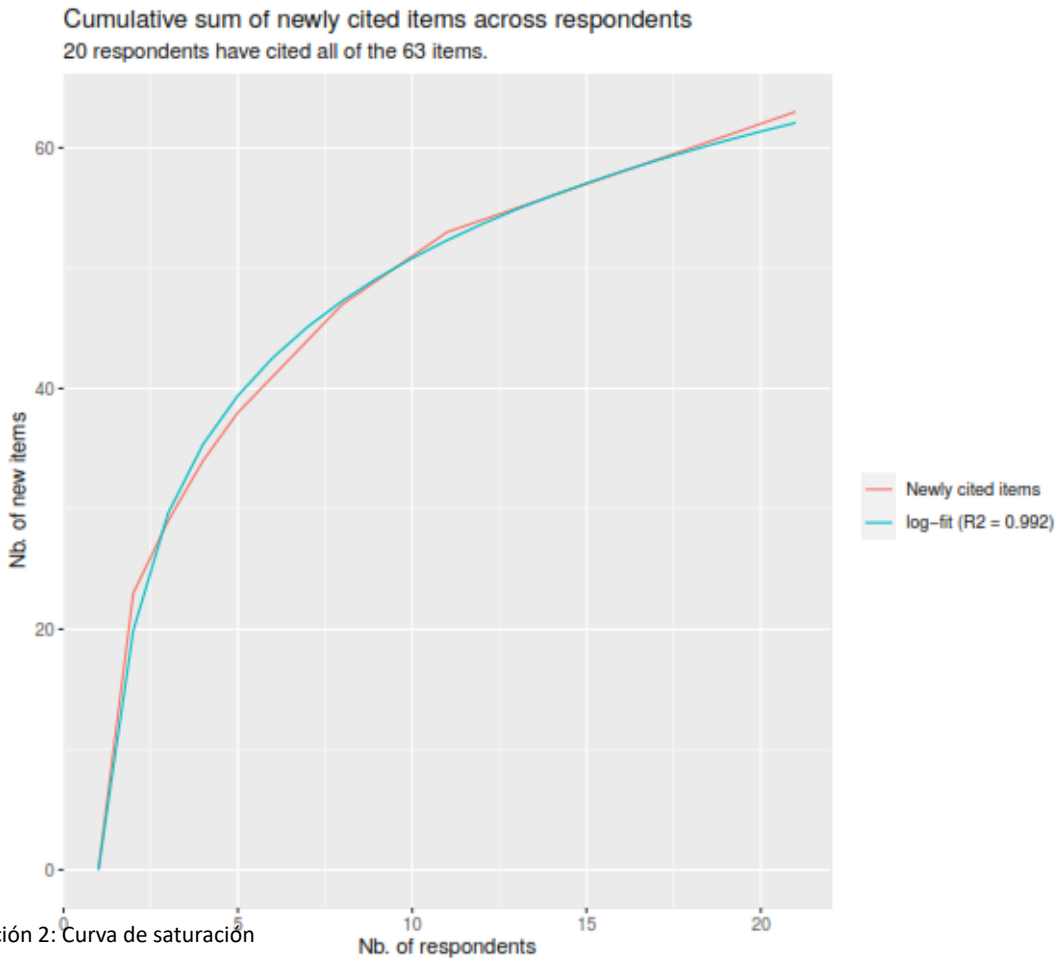


Ilustración 2: Curva de saturación

La curva de saturación muestra que un total de 20 usuarios se encontraron con un número de 63 ítems (representación de preguntas) relacionados al su repertorio gastronómico tradicional. El ritmo de la curva es un aumento apertura en las primeras muestras, que significa que los participantes iniciales aportan una gran cantidad de recetas. La pendiente se hace cada vez menor, porque los ya mencionados participantes se repiten y el número de platos nuevos cada vez es menor.

Esta tendencia es pertinente porque demuestra que existía entre los participantes un repertorio culinario compartido. A medida que el tamaño de muestra crece, las respuestas convergen hacia preparaciones que ya se encuentran identificadas y la aparición de nuevos

elementos cede. El ajuste logarítmico mostrado en la figura da una R2 = 0,992 lo que representa una muy buena bondad de ajuste para el patrón de acumulación de datos logarítmico.

El coeficiente de determinación (R2 = 0.992) sugiere que el modelo logarítmico se adapta bien a los datos y explica casi el 99,2 % de la varianza observada en la acumulación de nuevos ítems al agregar participantes. Este buen ajuste confirma el hecho de que la tasa declina rápidamente desde un período inicial de rápido crecimiento en el número de nuevas preparaciones.

Pero la curva no llega a una asíntota derecha, porque los nuevos elementos siguen siendo introducidos incluso por los últimos participantes. Por eso los resultados permiten argumentar un acercamiento a la saturación en cuanto al dominio culinario que se investiga, pero no en cuanto a la totalidad de las preparaciones existentes en Tosagua. Este aspecto es especialmente relevante en un estudio de patrimonio alimentario, puesto que pueden existir recetas familiares, comunitarias, estacionales o generacionales que no hayan sido aludidas por los informantes seleccionados.

Con los 63 ítems identificados se puede afirmar que: la cocina tradicional de Tosagua goza de una gran diversidad interna. Sin embargo, al examinar este resultado en contraste con el índice de saliencia cultural se evidencia que esta diversidad no está distribuida uniformemente: un número reducido de platillos concentra un alto reconocimiento colectivo, mientras que existe una gran diversidad de platillos con menor frecuencia y prioridad de evocación. De ahí que los resultados indiquen la coexistencia de un núcleo culinario común y de un repertorio gastronómico periférico.

4.1.2 Discusiones

La distribución de los datos pone de manifiesto la estructura piramidal de la memoria gastronómica existente en Tosagua, donde por un lado hay un núcleo limitado, pero profundamente asumido de preparaciones identitarias (tonga, viche, corviche, tortillas) que está sostenido por una amplia periferia de recetas complementarias y festivas.

Todos los hallazgos corroboran que la cocina tradicional del cantón se concibe como un sistema cultural vivo y territorializado, que se asienta sobre la disponibilidad agrícola local y sobre la transmisión de saberes de forma intergeneracional, y que, por lo tanto, justifica su salvaguarda y puesta en valor como patrimonio inmaterial.

Asimismo, la identificación de platos tradicionales como el viche, la tonga y el corviche se relaciona con lo planteado por Duarte-Casar & Parreño-García (2025), quienes mediante metodologías antropológicas como la lista libre evidenciaron que estas preparaciones son símbolos culturales que refuerzan la memoria colectiva y la cohesión social en Portoviejo.

En un sentido distinto, la disminución de la transmisión intergeneracional que puede verificarse en Tosagua refleja las tensiones que frente a este tema señala Cáceres Charro (2024): la globalización, aunada al cambio en los hábitos alimentarios, ha llevado a un debilitamiento de la apropiación cultural de las cocinas ancestrales en Ecuador, con un alto riesgo de pérdida patrimonial. Finalmente, la necesidad de responder a través de estrategias participativas de documentación y difusión en lo que a la transmisión intergeneracional se refiere viene de la mano con lo que señalan Rodríguez, Antamba y Gallegos (2025): la patrimonialización gastronómica debe articularse mediante procesos de investigación y de registro que consigan visibilizar los saberes locales y, de este modo, propiciar su reconocimiento social.

La recogida de testimonios o recetas en el contexto de Tosagua es coherente con lo que apunta Bustán (2025) cuando observa que la documentación de aquellas maneras de preparar platos tradicionales constituye una de las estrategias de salvaguarda cultural. En tu

investigación, las entrevistas a portadores de saberes tienen el mismo sentido: no se trata únicamente de documentar técnicas sinó de preservar la memoria viva de la comunidad para evitar que estos saberes se pierdan frente a las transformaciones socioculturales.

Los resultados que muestran una disminución en la práctica cotidiana de la cocina tradicional en Tosagua coinciden con lo advertido por Iñiguez-Sánchez (2024), quien analiza cómo la migración y la modernización han transformado los hábitos alimentarios en varias regiones del Ecuador. Este autor enfatiza que la pérdida de portadores de conocimiento genera un vacío cultural que amenaza la continuidad de las tradiciones culinarias, situación que tu estudio confirma en el contexto manabita.

La necesidad de hacer coincidir la cocina tradicional con procesos de desarrollo sostenible está directamente relacionada con lo que plantea Fusté-Forné (2016) cuando dice que la importancia de los ingredientes que son de la tierra y las formas de hacer de la tradición alimentaria tradicional, da cohesión a la soberanía alimentaria y la identidad del territorio. En Tosagua, la misma importancia que se le da a la continuidad de los productos autóctonos, como son el maní y el banano, no tiene un significado meramente cultural, sino que se presenta como la oportunidad de fomentar formatos de turismo gastronómico y de comercio justo que favorecen a la población.

CAPÍTULO V

5.1 Propuesta

Programa participativo de capacitación para la salvaguardia, sistematización y visibilización de la cocina tradicional del cantón Tosagua

La propuesta actual es el resultado de una investigación sobre cocina tradicional en el cantón Tosagua. El estudio posibilitó conocer un repertorio heterogéneo de preparaciones tradicionales, y puso en evidencia que algunas elaboraciones se encuentran más instaladas en la memoria Gastronómica de los participantes. De los platos, se expone cuáles son los que más relevancia cultural tienen entre los platos listados; la tonga como el plato de la mayor importancia cultural seguido por el corviche, el viche, las tortillas, y la tonga y sus derivados que son los que más replican la gallina criolla. A la vez se identificó un número de recetas con menor saliencia que, a su vez son importantes en el patrimonio del culinario local que se perpetúa.

Los resultados también demostraban la relevancia de ingredientes autóctonos, como el maní, maíz, y plátano, y la continuidad en técnicas y herramientas tradicionales relacionadas con el horno de leña, y el uso de utensilios de barro y madera. No obstante, se reconoce para esta investigación una merma en la transmisión intergeneracional y de sistematización y visibilización de los conocimientos culinarios.

Como respuesta a esta problemática, está previsto la elaboración de un programa formativo participativo que reúna portadores de saberes culinarios, cocineras y cocineros tradicionales, productores locales, actores gastronómicos y nuevas generaciones. No buscará solamente enseñar recetas, sino que pretendemos generar ámbitos donde se pueda documentar, transmitir, ensayar y visibilizar los conocimientos que hacen a la cocina tradicional tosagüense, teniendo a sus portadores como protagonistas del proceso.

Así la propuesta pretende que los saberes que fueron identificados en la investigación reboten en la comunidad a través de acciones concretas de salvaguardia y que el resultado de la tesis no quede en el sitio de un registro académico.

Beneficiarios directos

El programa estará dirigido prioritariamente a: Cocineras y cocineros tradicionales y portadores del saber, quienes participarán no únicamente como beneficiarios, sino también como facilitadores de los conocimientos culinarios que conservan. Adultos mayores conocedores de prácticas culinarias, considerando su importancia dentro de los procesos de transmisión oral y práctica identificados en la investigación.

Productores locales, debido a la relación existente entre cocina tradicional, disponibilidad de materias primas y territorio.

Propietarios o trabajadores de establecimientos gastronómicos del cantón, quienes pueden contribuir a mantener y visibilizar preparaciones tradicionales dentro de la oferta local.

Jóvenes y estudiantes del cantón, considerados estratégicos para favorecer la continuidad generacional de los conocimientos culinarios.

Aquí no pondría un número inventado de beneficiarios. Se puede proponer posteriormente, por ejemplo, un grupo piloto de 25 o 30 personas, pero debe quedar expresamente señalado como meta propuesta, no como dato encontrado en la investigación.

Se consideran beneficiarios indirectos las familias de los participantes, establecimientos gastronómicos, productores, visitantes, organizaciones comunitarias y población del cantón Tosagua que pueda beneficiarse de una mayor conservación y visibilización de su patrimonio culinario.

Lugar de ejecución

Para mantener coherencia territorial con la investigación, se propone que el programa se desarrolle en el cantón Tosagua, utilizando espacios comunitarios o institucionales que dispongan de condiciones para realizar actividades teóricas y demostraciones culinarias.

No limitaría todas las actividades a la cabecera cantonal. Una alternativa metodológicamente más interesante sería incorporar actividades itinerantes en las parroquias Tosagua, Bachillero y Ángel Pedro Giler, siempre sujetas a coordinación con los actores locales.

Esta distribución permitiría acercar las actividades a diferentes portadores del saber y reconocer que el patrimonio gastronómico se encuentra distribuido territorialmente y no únicamente concentrado en el área urbana.

Se propone una duración de 20 horas, organizadas en cinco jornadas de cuatro horas.

¿Por qué 20 y no 40 o 60? Porque se está proponiendo un programa comunitario inicial de capacitación y salvaguardia, no un curso profesional. Cinco jornadas permiten trabajar teoría, demostración práctica, documentación y difusión sin imponer una carga excesiva a cocineras tradicionales, productores y adultos mayores.

La duración es una propuesta derivada de la intervención, no un resultado de la investigación.

Jornada	**Tema**	**Contenidos principales**	**Actividad**	**Producto esperado**
1. Identidad y patrimonio gastronómico	Cocina tradicional de Tosagua	Identidad, patrimonio alimentario, memoria	Conversatorio y mapa colectivo de	Mapa participativo de saberes y preparaciones

		culinaria, preparaciones identificadas en la investigación	la cocina tosagüense	
2. Portadores y transmisión	Memoria y transmisión intergeneracional	Portadores del saber, aprendizaje familiar, oralidad, cambios generacionales	Diálogo entre adultos mayores, cocineras y jóvenes	Registro de testimonios
3.Ingredientes, técnicas y preparaciones	Saberes culinarios tradicionales	Ingredientes locales, técnicas, utensilios, formas de cocción y secretos culinarios	Taller demostrativo dirigido por portadores	Registro de técnicas tradicionales
4.Documentación y sistematización	¿Cómo conservar una receta y su historia?	Ficha técnica, ingredientes, procedimiento, origen, portador, contexto de consumo, fotografías	Elaboración participativa de fichas	Fichas documentales de recetas

5. Visibilización y salvaguardia	Difusión responsable de la cocina de Tosagua	Ferias, demostraciones, material digital, reconocimiento de portadores y transmisión a jóvenes	Muestra gastronómica y presentación de registros	Muestra comunitaria y repositorio inicial

Fuente: elaboración propia

5.2 Conclusiones

- La práctica demuestra que la cocina tradicional del cantón Tosagua es un componente básico de la identidad de la cultura local, porque comprende prácticas, conocimientos, valores, etc. que se han ido transmitiendo con el tiempo.

- Se concluyó que existe una riqueza gastronómica a partir de ingredientes locales y técnicas tradicionales, cosa que confirma la importancia de este patrimonio; sin embargo, también se concluyó que estos saberes se encuentran en riesgo debido a su escasa transmisión.

- De igual forma, se concluyó que existe una valoración cultural positiva de la cocina tradicional, si bien su práctica no es constante, lo que evidencia la necesidad de consolidar la presencia de esta en la vida cotidiana.

- Finalmente, se concluyó que la falta de sistematización y visibilización impide la preservación de estos saberes, lo que justifica la implementación de estrategias que permitan su difusión y continuidad.

5.3 Recomendaciones

- Es aconsejable promover el establecimiento de procesos para documentar la tradición culinaria del territorio Tosaguense a partir de la participación de sus gentes con la finalidad de la salvaguarda de las prácticas de la cocina tradicional.
- Se aconseja promover espacios para el espacio de carácter intergeneracional que sirva para transmitir historias y saberes a generaciones más jóvenes.
- Se aconseja formalizar más todavía el espacio de la cocina tradicional en actividades tanto culturales como educativas para promover su uso y valoración.
- Finalmente, se aconseja también promover futuras investigaciones que ahonden en el conocimiento de la gastronomía, como está en relación con el desarrollo cultural y social de la propia localidad.

6. REFERENCIAS

Alvarado, J. (2023). Gastronomía tradicional y desarrollo territorial en Manabí. *Centro de Investigación y Desarrollo Ecuador*, 9(24), 88–102 https://doi.org/10.29166/alfa.v9i24.5120.

Avellán, L. (2024). Cocina manabita y patrimonio cultural. En J. (. Díaz Rincón, *Patrimonio gastronómico del Ecuador.* (págs. p. 101–120.).

Bourges Rodríguez, H. &. (2016). *La cocina tradicional y la salud.* México: Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Bustán, A. (2025). Patrimonialización de la gastronomía manabita: recopilación de recetas y testimonios locales. *Revista Científica Dominio de las Ciencias*, 210-225.

Cáceres Charro, M. P. (2024). La identidad cultural gastronómica en el Ecuador. *Pro Sciences: Revista de Ciencias e Investigación CIDEPRO*, pág. 8(53).

Chang-García. (2025). La tradición viva como fuente de conocimiento para estudiantes de gastronomía: caso de cocina tradicional ecuatoriana. *Revista de Gastronomía y Cocina*, (40-45) https://doi.org/10.70221/rgc.v4i1.72.

Chang-García et al., 2. (2025). La tradición viva como fuente de conocimiento para estudiantes de gastronomía: caso de cocina tradicional ecuatoriana. *Revista de Gastronomía y Cocina.*, 55–72 https://doi.org/10.70221/rgc.v4i1.72.

Charro, M. P. (2024). La identidad cultural gastronómica en el Ecuador. *Pro Sciences: Revista de Producción, Ciencias e Investigación*, 257–264.

Contreras, J. &. (2025). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas.* Barcelona, España: Ariel.

Díaz Rincón, J. T.-G. (2024). Cocina tradicional y memoria colectiva en Manabí. En P. g. Ecuador, *Revista Latinoamericana de Gastronomía* (págs. p. 45–68).

Díaz, R. T.-G. (2024). *Cocina tradicional como herencia e identidad cultural en Ecuador.* Quito: Abya-Yala.

Duarte-Casar, R. &.-G. (2025). Representación de la cocina manabita mediante la lista libre: estudio piloto en Portoviejo. *Ciencia de Alimentos, Gastronomía y Sociedad (CIGAS)*, 45–60 (aprox., según edición).

El Telégrafo. (2018). *La Cocina Tradicional Manabita recibe la certificación de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador.* Diario El Telégrafo.

Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 4-15.

García Canclini, N. (2025). *Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad.* México, D.F.: Grijalbo.

Guber, R. (2011). *La etnografía. Método, campo y reflexividad.* Buenos Aires, Argentina: Siglo XXI Editores.

Hernández Sampieri, R. &. (2018). *Metodología de la investigación (6.ª ed.).* México: McGraw-Hill Education.

Herrera Calvo, M. G. (2022). Potencialización de la cocina tradicional a partir del uso de ollas de barro en la elaboración de caldos tradicionales en el Austro. *Revista Alfa*, 60–71.

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC). (2021). *Expediente de la cocina tradicional en la zona norte de Manabí.* Portoviejo, Ecuador https://www.patrimoniocultural.gob.ec: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural INPC. (2021). *Expediente de la cocina tradicional en la zona norte de Manabí.* Portoviejo, Ecuador https://www.patrimoniocultural.gob.ec/expediente-de-la-cocina-tradicional-en-la-zona-norte-de-manabi-es-realizado-por-el-inpc/: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

Iñiguez, M. F.-P.-F. (2024). El panorama de la investigación gastronómica en Ecuador: Una revisión sistemática de la literatura. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 3(2).

Montanari, M. (2022). *La cocina como cultura.* Barcelona, España: Crítica.

Mora, A. (2015). Historia y cultura en la provincia de Imbabura Abya Ayala. *Ayala Mora*, 5-6.

Olvera, E. (2025). Innovación y raíces del espacio culinario mexicano. Una conversación con Enrique Olvera y Alonso de Garay. *Arquine*, 110.

Pita Lino, J. Z. (2023). La cocina manabita como patrimonio cultural: análisis de ingredientes y prácticas culinarias en la región Costa del Ecuador. *Revista Científica Dominio de las Ciencias*, 112-130.

Prats, L. (1997). *Antropología y patrimonio.* Barcelona, España.

Rodríguez, D. A. (2025). Cocina patrimonial y turismo gastronómico en Ecuador: revisión sistemática de las estrategias de valorización cultural. *Revista San Gregorio*, 105 - 117.

Sáenz-Véliz, J. &. (2024). La gastronomía manabita como motor del turismo cultural en Portoviejo. *Revista Científica Dominio de las Ciencias*, 145-162.

Saucedo Jiménez, P. E. (2023). Los mercados de la tierra como estrategia para una gastronomía sustentable. *Siembra*.

UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Obtenido de https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540

UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.* París, Francia.: Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Obtenido de https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540

Vásquez, N. M. (2025). El turismo gastronómico como estrategia para el desarrollo sostenible. *Esprint Investigación*, 4(1), 196–208.

Velásquez Delgado, M. Z. (2022). Territorialidad alimentaria y cocina tradicional en el cantón Tosagua, Manabí. *Centro de Investigación y Desarrollo Ecuador (CIDE)*, 45–58.

Villalva Guevara, M. R. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Chakiñan, Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 129–142 https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08.

7. ANEXOS

FORMULARIO DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA

Buenos días/tardes. El siguiente cuestionario ha sido elaborado por Hernán Sandoval Sánchez estudiante de la Maestría en Gastronomía con mención en Gestión e Innovación COHORTE I de la Universidad Técnica del Norte, la información recabada es netamente para fines académicos y no serán divulgadas sin su consentimiento.

Tema: Estudio de la cocina tradicional del cantón Tosagua, Manabí – Ecuador

Investigador: José Hernán Sandoval Sánchez

Población entrevistada: Cocineras tradicionales, portadores de saberes culinarios, productores y actores del sector gastronómico del cantón Tosagua.

Objetivos:

- Identificar las tradiciones culinarias del cantón Tosagua, incluyendo recetas, técnicas de preparación e ingredientes.
- Sistematizar los procesos culinarios tradicionales identificados en el cantón Tosagua.
- Proponer estrategias de visibilización de la cocina tradicional de Tosagua a los actuales contextos gastronómicos.

Datos generales del entrevistado

Edad:

Genero:

Comunidad:

Ocupación actual o anterior:

¿Desde cuándo vive en esta comunidad?

Identificación de tradiciones culinarias (OE1)

1. ¿Qué comidas tradicionales recuerda usted que se preparaban antes en su comunidad?

2. ¿Cuáles de esas comidas todavía se preparan en la actualidad?

3. ¿Qué ingredientes se usan para preparar esas comidas?

4. ¿De dónde se obtenían esos ingredientes (campo, mercado, casa)?

5. ¿Quién le enseñó a usted a preparar esas comidas?

6. ¿En qué ocasiones se preparaban estos platos (fiestas, reuniones, vida diaria)?

Procesos y técnicas culinarias (OE2)

7. ¿Cómo se preparan esos platos? (explique paso a paso como usted lo recuerda)

8. ¿Qué utensilios se utilizaban antes para cocinar?

9. ¿Cree usted qué la forma de cocinar ha cambiado con el tiempo? ¿Por qué?

10. ¿Qué secretos se usaban para qué la comida quede sabrosa?

11. ¿Qué formas de cocción utiliza y porqué lo hace así?

12. ¿Qué cuidados o detalles importantes debe de tener al preparar el plato para que salga bien?

Cambios y visibilización de la cocina tradicional (OE3)

13. ¿Cree usted qué las personas jóvenes siguen preparando estas comidas? ¿Por qué sí o por qué no?

14. ¿Qué cree qué se podría hacer para que estas comidas no se pierdan?

15. ¿Le gustaría qué estas comidas se den a conocer a más personas? ¿Cómo cree qué se podría hacer?

16. ¿Ha enseñado usted estas recetas a alguien más (hijos, nietos, vecinos)? ¿Cómo?

17. ¿Qué piensa sobre participar en reuniones o actividades donde se compartan estas recetas con otras personas?

18. ¿Qué mensaje daría usted a las nuevas generaciones sobre la comida tradicional?

Muchas gracias por su tiempo y por compartir sus conocimientos. Su experiencia es muy importante para valorar y conservar las tradiciones culinarias.

Consentimiento Informado para Uso de Datos Anonimizados

Título del Estudio: Representación de la cocina tosagüense

Investigador Principal: Hernán Sandoval - UTN

Introducción

Usted está siendo invitada(o) a participar en un estudio de investigación que tiene como objetivo identificar y valorar los alimentos tradicionales de Tosagua, y su importancia cultural. Sus respuestas serán de gran valor para alcanzar los objetivos de este estudio.

Uso de Datos Anonimizados

Toda la información que usted proporcione será tratada de manera **confidencial** y **anonimizada**. Esto significa que:

- Sus respuestas no estarán asociadas a su nombre, dirección, correo electrónico u otra información personal.
- Los datos recopilados se utilizarán únicamente con fines de investigación y análisis.
- Los resultados del estudio podrán ser publicados en artículos científicos, presentaciones o informes, pero **nunca se incluirá información que permita identificarlo(a)**.

Participación Voluntaria

Su participación en este estudio es **totalmente voluntaria**. Usted puede decidir no participar o retirarse en cualquier momento sin ninguna consecuencia negativa.

Beneficios de la Participación

Al participar en este estudio, usted contribuirá a la preservación y promoción del patrimonio cultural de Manabí. Los resultados de esta investigación podrían ser utilizados para desarrollar estrategias de protección y promoción de los alimentos tradicionales de la provincia.

Derechos del Participante

- Usted tiene derecho a preguntar sobre cualquier aspecto del estudio antes de participar.
- Puede solicitar más información en cualquier momento contactando al investigador principal en jhsandovals@utn.edu.ec.

Ficha Técnica de Recetas Tradicionales

Nombre de la receta:	Caldo de gallina criolla
Código de registro:	001
Categoría:	
Origen / Comunidad:	Tosagua
Portador del saber:	Alejandro Lucas
Fuente de información:	Propia
Descripción general:	Caldo de gallina con origen tradicional e ingredientes autóctonos de la zona
Ingredientes:	Gallina criolla, especias, yuca
Preparación (paso a paso):	El caldo de gallina criolla se prepara cocinando una gallina criolla cortada en presas en una olla con agua, cebolla blanca, ajo, apio, culantro o cilantro, hierbabuena y sal. La cocción se realiza a fuego lento durante aproximadamente dos o tres horas, hasta que la carne esté completamente blanda y el caldo haya concentrado todo su sabor. Una vez lista la gallina, se incorporan yuca o papa, según la tradición de cada familia manabita, y en muchos hogares también se añade un puñado de arroz o arrocillo para darle mayor cuerpo al caldo. Finalmente, se rectifica la sazón y se sirve bien caliente con una presa de gallina, listo para acompañarse con arroz blanco.

Técnicas culinarias utilizadas:	Cocción por ebullición (hervido lento). Consiste en cocinar la gallina criolla en abundante agua junto con los condimentos y aromáticos a fuego medio-bajo durante un tiempo prolongado, permitiendo que la carne se ablande y libere sus jugos, sabores y nutrientes al caldo. Posteriormente, se incorporan ingredientes como yuca, papa o arroz para completar la preparación, manteniendo siempre la cocción en un medio líquido hasta que todos los ingredientes alcancen la textura adecuada.
Utensilios tradicionales:	• Olla de barro o de aluminio (para la cocción lenta de la gallina). • Cocina de leña (utilizada tradicionalmente para aportar un sabor característico). • Cuchillo (para limpiar y cortar la gallina y los demás ingredientes). • Tabla de madera (para el corte de los alimentos). • Cucharón de aluminio o madera (para remover y servir el caldo). • Colador (opcional, para retirar hierbas aromáticas o impurezas del caldo). • Platos hondos de loza o barro (para servir la preparación). • Cucharas (para consumir el caldo).

Ingredientes clave del territorio:	• Gallina criolla. • Yuca. • Culantro o cilantro fresco. • Hierbabuena. • Cebolla blanca. • Ajo.
Saberes y secretos culinarios:	El principal secreto en la preparación del caldo de gallina criolla manabita es utilizar una gallina criolla, ya que su carne aporta un sabor más intenso y un caldo más nutritivo que el pollo de crianza comercial. La cocción debe realizarse a fuego lento y durante varias horas, preferiblemente en cocina de leña, para que la carne se ablande de forma natural y el caldo concentre todos sus sabores. Las hierbas aromáticas, como el culantro, el cilantro y la hierbabuena, se incorporan en el momento adecuado para conservar su aroma, mientras que la sazón se ajusta al final de la cocción. En muchas familias manabitas, la receta se transmite de generación en generación y cada hogar conserva pequeños detalles propios, como la incorporación de arrocillo, el uso de yuca o papa, elementos que enriquecen el sabor y mantienen viva la identidad culinaria de la provincia.
Cambios identificados:	Con el paso del tiempo, la preparación del caldo de gallina criolla ha experimentado

	algunos cambios debido a los nuevos estilos de vida y a la disponibilidad de ingredientes. En muchos hogares, la gallina criolla ha sido reemplazada por pollo de granja, lo que reduce el tiempo de cocción, aunque también modifica el sabor característico del caldo. Asimismo, el uso de la cocina de leña ha disminuido, siendo sustituida por cocinas de gas o de inducción. También es común incorporar condimentos comerciales o cubos de caldo para intensificar el sabor y, en algunos casos, se omiten ingredientes tradicionales como el arrocillo o ciertas hierbas aromáticas. A pesar de estas modificaciones, muchas familias manabitas continúan preparando este plato de manera tradicional, preservando su esencia y su valor como parte del patrimonio gastronómico del cantón.
Valor cultural:	El caldo de gallina criolla representa una de las preparaciones más emblemáticas de la gastronomía manabita, ya que forma parte de la identidad y las tradiciones culinarias de la provincia. Su elaboración está vinculada a la vida rural, al aprovechamiento de productos locales y a las recetas transmitidas de generación en

	generación. Es un plato que reúne a las familias en celebraciones, reuniones y festividades, además de ser reconocido por su valor nutritivo y reconfortante. Más que un alimento, el caldo de gallina criolla simboliza el legado gastronómico de Manabí, preservando conocimientos, costumbres y sabores que fortalecen el patrimonio cultural de la región.
Interpretación del investigador:	Desde el enfoque del investigador, el caldo de gallina criolla es un platillo que va más allá de su función alimenticia y constituye una manifestación de la identidad gastronómica y cultural de Manabí. Su proceso de elaboración preserva técnicas tradicionales de cocción, el empleo de ingredientes autóctonos del territorio y saberes que han sido transmitidos intergeneracionalmente, expresando ello la relevancia del cuidado de este patrimonio. Si bien la formula ha sufrido adaptaciones a causa de las modificaciones en los estilos de vida, la introducción de la lavavajillas, utensilios y dormitorios mixtos, conserva la esencia y sigue siendo un habla de la tradición familiar, el compañerismo y la riqueza culinaria de la región. Su preservación y promoción fortalecen la memoria gastronómica local y valoran las

	tradiciones culinarias que regulan la cultura manabita.
Observaciones:	Durante la preparación del caldo de gallina criolla se observó que la calidad de la gallina influye directamente en el sabor y la textura del plato, siendo la gallina criolla de patio la más adecuada por su carne firme y su capacidad para producir un caldo más concentrado. Asimismo, se evidenció que la cocción lenta es fundamental para obtener una carne tierna y un caldo con mayor intensidad de sabor. Aunque actualmente algunas familias han incorporado cocinas modernas y condimentos comerciales para reducir el tiempo de preparación, en muchas comunidades manabitas aún se conserva la receta tradicional, utilizando ingredientes frescos del territorio y técnicas heredadas de generación en generación, lo que permite mantener la autenticidad y el valor cultural de esta preparación.