



CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO.

Proyecto técnico:

Previo a la obtención del título de Ingeniera en Ecoturismo

Tema:

“Investigación de la identidad gastronómica ancestral para el desarrollo del turismo cultural del cantón Rocafuerte, provincia de Manabí, República del Ecuador”.

Autora:

María Cecilia Zambrano Mera.

Tutora del proyecto técnico:

Lcda. Patricia Palacios Palma. Mg. G.T.H

Portoviejo-Manabí-Ecuador.

2016.

Certificación de la directora del proyecto técnico.

En mi calidad de Tutora del proyecto técnico titulado: “Investigación de la identidad gastronómica ancestral para el desarrollo del turismo cultural del cantón Rocafuerte, provincia de Manabí, República del Ecuador”, de la egresada María Cecilia Zambrano Mera requisito previo para la obtención del título de ingeniera en Ecoturismo, certifico que el trabajo de investigación del presente proyecto técnico es original y fue cabalmente realizado bajo mi dirección y supervisión.

Lic. Patricia Palacios Palma. Mg. G.T.H.

Tutora del proyecto técnico.

Certificación del tribunal examinador.

“Investigación de la identidad gastronómica ancestral para el desarrollo del turismo cultural del cantón Rocafuerte, provincia de Manabí, República del Ecuador”. De la egresada María Cecilia Zambrano Mera, sometida al tribunal de sustentación para su respectiva aprobación.

Tribunal.

Lic. Gina Molina Molina. Mg. GPA.

Coordinadora de carrera.

Lic. Patricia Palacios Palma. Mg GTH.

Tutora del proyecto técnico.

Lic. Fanny Tubay Zambrano. Mg. E.I.

Miembro del tribunal.

Ing. Eliana Poveda Cedeño.

Miembro del tribunal.

Declaración de autoría.

La autora del proyecto técnico María Cecilia Zambrano Mera, expresa que el trabajo de investigación titulado: “Investigación de la identidad gastronómica ancestral para el desarrollo del turismo cultural del cantón Rocafuerte, provincia de Manabí, República del Ecuador”, es de mi autoría. La responsabilidad de la investigación, argumentos, análisis, resultados, y conclusiones del presente trabajo, pertenece única y exclusivamente a la autora. Además cedo los derechos de autor de la presente tesis, a favor de la Universidad San Gregorio de Portoviejo.

María Cecilia Zambrano Mera

Autora

Agradecimiento.

Quiero hacer un especial agradecimiento a Dios todopoderoso por todo lo que he recibido de Él, mi fe, y la esperanza de cada día hacer mejor las cosas, sin El no fuese quien soy, mis metas, mis esfuerzos, el apoyo familiar, el apoyo profesional, y en especial cada levantada después de una dura caída, todo se lo debo y dedico a Dios. Hoy después de años de estudios estoy por culminar una etapa tan importante de mi vida, y es por esto que también agradezco a quienes me han dado la vida, a ellos mis pilares fundamentales, mis padres por el esfuerzo y su empuje para que termine mis estudios, a mis hermanos por todo y por nada.

Y a quien yo le he dado vida, sí, a ti mi amor mi pequeño hijo Junior Adriano, porque le das luz a cada día de mi vida, gracias!

Gracias a todas esas personas que siempre me dieron sus sabios consejos para que no decaiga en el camino y que confiaron en mí siempre.

Gracias totales a todos los docentes que han pasado a lo largo de estos 5 años de estudios que con sus enseñanzas hoy puedo terminar mis estudios gracias por los momentos compartidos me llevo los más bellos recuerdos pero de manera especial quiero agradecerle a ustedes; mi querida coordinadora Lcda. Gina Molina Molina, a mis profesoras de titulación Lcda. Fanny Tubay Zambrano, Ing. Eliana Poveda Cedeño y a mi tutora de proyecto técnico Lcda. Patricia Palacios Palma.

María Cecilia Zambrano Mera.

Dedicatoria.

Este trabajo se lo dedico a el que sin importar nada siempre me ha brindado su apoyo incondicional, la única persona que nunca me ha fallado, el hombre que me ama sin condiciones, mi ejemplo de lucha y perseverancia, Mi padre, Adriano Cecilio Zambrano Zambrano, a mi madre Mercedes Auxiliadora Mera Moreira que sin su apoyo en todo momento no hubiese sido posible terminar mi profesión, a mis hermanos Julio Iván y Gina Alexandra.

De manera muy especial a mi hijo Junior Adriano Zambrano Mera, esta personita tan indefensa que llego a mi vida a llenarla de amor puro, él, el que me inspira día a día a ser mejor persona a él se lo dedico con todo mi amor quiero que te sientas orgullosa de tu mami.

Y para todas esas personas que han estado pendientes de mí y mis logros pues aquí les va, con cariño.

María Cecilia Zambrano Mera.

Resumen.

El presente proyecto se basa en un estudio de la gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte en la provincia de Manabí, cuyo objetivo se centra en fortalecer el turismo cultural de la zona, teniendo en cuenta que la gastronomía ha desempeñado un rol fundamental dentro del ámbito de la cultura y las relaciones sociales en nuestros pueblos.

La investigación permitirá obtener el inventario de los utensilios ancestrales, que son característicos y esenciales en la cocina manabita, ya que no solo se trata de elementos básicos culinarios, sino también que su elaboración y uso están estrechamente vinculados con las tradiciones y costumbres de Rocafuerte; se aplicara metodología que abarca encuestas dirigidas a los habitantes del cantón. Este estudio se conecta además de los utensilios con el saber hacer de las recetas de las comidas y bebidas ancestrales, propósito logrado gracias a las entrevistas realizadas a personas claves, quienes se han encargado de reproducir este saber ancestral.

Finalmente el trabajo expone el diseño de un catálogo en el cual se identificará cuáles eran las comidas y bebidas que se servían en el pasado. Se debe recalcar que con el catálogo se busca fomentar el turismo cultural del cantón Rocafuerte y así poder dinamizar la economía local del cantón Rocafuerte.

Abstract.

This project is based on a study of ancestral gastronomy of the town of Rocafuerte in the region of Manabí, whose objective focuses on strengthening cultural tourism in the area, taking into account that the gastronomy plays a fundamental role in the field of culture and social relations in our towns.

The research will provide the inventory of ancient utensils, which embodies the characteristics and essential structures in the Manabí's kitchen. In addition, as these features are not only its culinary basics, but also represents the production and use that are closely linked to the traditions and customs of Rocafuerte; applied methodology covering surveys aimed at the inhabitants of the town. This study is connected as well as utensils with the know-how to prepare ancestral recipes for meals and drinks. This purpose was achieved through interviews of key people, who have been commissioned to continue the reproduction of this ancient wisdom.

Finally this work exhibits the design of a catalog in which distinguishes which meals and drinks were produced in the past. It is necessary to stress that the catalog will encourage the promotion of cultural tourism of the town of Rocafuerte. Furthermore, this plan will invigorate Rocafuerte's economy.

ÍNDICE.

Certificación de la directora del proyecto técnico.	II
Certificación del tribunal examinador.	III
Declaración de autoría.	IV
Agradecimiento.	V
Dedicatoria.	VI
Resumen.	VII
Abstract.	VIII
Índice.	IX
Índice de cuadros.	XIII
Índice de gráficos.	XVI
1. Datos generales del proyecto	1
1.1. Nombre del proyecto.	1
1.2. Carrera ejecutora.	1
1.3. Localización.	1
1.4. Monto	1
1.5. Plazo de ejecución.	1

1.6. Sector y tipo de proyecto	1
1.7. Entidad beneficiaria.	1
1.8. Número de beneficiarios.	2
2. Antecedentes.	3
3. Diagnóstico y problema	6
3.1. Descripción de la situación actual del área de intervención del proyecto.	6
3.2. Identificación, descripción y diagnóstico del problema.	10
3.3. Línea base del proyecto.	10
3.4. Identificación y cuantificación de la población objetivo.	21
4. Justificación.	22
5. Objetivos.	23
5.1. General.	23
5.2. Específicos.	23
6. Marco teórico.	24
6.1. Fundamentación filosófica.	24
6.2. Fundamentación ética.	32
6.3. Fundamentación legal.	38

7. Matriz de involucrados.	41
8. Matriz de marco lógico.	43
9. Señalamiento de variables.	45
10. Metodología.	45
10.1. Métodos.	45
10.2. Técnicas.	45
10.3. Recursos.	46
10.3.1. Población y muestra.	46
10.3.2. Tipo de muestra.	47
10.3.3. Tamaño de la muestra.	47
11. Análisis de resultados.	48
11.1. Encuestas y entrevistas realizadas de acuerdo a muestra indicada.	49
11.2. Inventario de utensilios ancestrales utilizados para la práctica gastronómica en el cantón Rocafuerte.	73
11.3. Descripción de las recetas ancestrales para conocer la preparación de los alimentos y bebidas.	82
11.4. Diseño del catálogo Rocafuerte ancestral.	91

12. Proceso de recopilación de la información	116
13. Procesamiento de la información.	116
14. Presupuesto.	117
15. Cronograma.	118
16. Conclusiones.	119
17. Anexos.	120
18. Bibliografía.	129

Índice de cuadros.

Cuadro 1. Servicios básicos.	8
Cuadro 2. Número de miembros de hogar residiendo en el exterior y principal motivo de viaje.	12
Cuadro 3. Demográficos.	13
Cuadro 4. Organizaciones que apuntalan el desarrollo económico.	14
Cuadro 5. Atractivos turísticos del cantón Rocafuerte 2013.	18
Cuadro 6. Establecimientos de comidas y bebidas.	20
Cuadro 7. Establecimiento de alojamiento.	20
Cuadro 8. Elaboración de ollas de barro.	36
Cuadro 9. Matriz de involucrados.	41
Cuadro 10. Matriz de marco lógico.	43
Cuadro 11. Recursos.	46
Cuadro 12. Conocimiento de algún catálogo que hable de gastronomía ancestral en la provincia de Manabí.	48
Cuadro 13. Frecuencia y porcentaje sobre la optativa para el diseño de un catálogo ancestral en el cantón Rocafuerte.	50

Cuadro 14. Frecuencia y porcentaje la posibilidad de fomentar el turismo cultural a través de un catálogo de gastronomía ancestral.	52
Cuadro 15. Frecuencia y porcentaje sobre la idea de ubicar los utensilios ancestrales en el catálogo.	54
Cuadro 16. Frecuencia y porcentaje sobre el conocimiento de utensilios ancestrales.	56
Cuadro 17. Frecuencia y porcentaje sobre el uso de utensilios ancestrales.	58
Cuadro 18. Frecuencia y porcentaje sobre el conocimiento de platos típicos ancestrales.	60
Cuadro 19. Ficha de utensilios: Ollas de barro.	73
Cuadro 20. Ficha de utensilios: Mortero.	74
Cuadro 21. Ficha de utensilios: Molinillo.	75
Cuadro 22. Ficha de utensilios: Horno de leña.	76
Cuadro 23. Ficha de utensilios: Rodillo.	77
Cuadro 24. Ficha de utensilios: Bunque.	78
Cuadro 25. Ficha de utensilios: Chiflero de madera.	79

Cuadro 26. Ficha de utensilios: Cuchara de mate.	80
Cuadro 27. Ficha de utensilios: Piedra de moler.	81
Cuadro 28. Receta del pandado.	82
Cuadro 29. Receta del chemisse.	83
Cuadro 30. Receta de la chicha.	84
Cuadro 31. Receta del pan seco.	85
Cuadro 32. Receta de la tonga.	86
Cuadro 33. Receta del viche.	87
Cuadro 34. Receta del comodoro.	88
Cuadro 35. Receta de la menestra de yuca.	89
Cuadro 36. Receta del caldo de gallina criolla.	90
Cuadro 37. Proceso de recopilación de la información.	116
Cuadro 38. Presupuesto general del proyecto.	117
Cuadro 39. Cronograma de actividades.	118
Cuadro 40. Árbol de problema.	120
Cuadro 41. Ficha de receta.	124
Cuadro 42. Ficha de utensilio.	125

Índice de gráficos.

Grafico No. 1. Escudo y bandera del cantón Rocafuerte.	11
Grafico No. 2. Conocimiento de algún catálogo que hable de gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte.	48
Grafico No. 3. Optativa para el diseño de un catálogo que hable de la gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte.	50
Grafico No. 4. La posibilidad de fomentar el turismo cultural del cantón Rocafuerte.	52
Grafico No. 5. Idea de ubicar los utensilios ancestrales en el catálogo.	54
Grafico No. 6. Conocimiento de utensilios ancestrales.	56
Grafico No. 7. Uso de utensilios ancestrales.	58
Grafico No. 8. Conocimiento de platos típicos ancestrales.	60
Grafico No. 9. Patrimonio vivo: Dolores Solórzano Solórzano.	64
Gráfico. No.10. Patrimonio vivo: Fernanda Romero Zambrano.	66
Grafico No. 11. Patrimonio vivo: Vicente Ugalde Delgado.	67
Grafico No. 12. Patrimonio vivo: Santa Saltos Román.	68
Grafico No.13. Patrimonio vivo: Mariana Cedeño Solórzano.	70

Grafico No. 14. Patrimonio vivo: María Román Román.	72
Grafico No. 15. Portada del catálogo.	91
Grafico No.16. Contraportada.	91
Grafico No. 17. Índice.	92
Grafico No. 18. Historia de Rocafuerte.	92
Grafico No. 19. Gastronomía ancestral.	93
Grafico No. 20. Portada de gastronomía.	93
Grafico No. 21. Ingredientes del pandado.	94
Grafico No. 22. Preparación del pandado.	94
Grafico No. 23. Ingredientes del chemisse.	95
Grafico No. 24. Preparación del chemisse.	95
Grafico No. 25. Ingredientes de la chicha.	96
Grafico No. 26. Preparación de la chicha.	96
Grafico No. 27. Ingredientes del pan seco.	97
Grafico No. 28. Preparación del pan seco.	97
Grafico No. 29. Ingredientes de la tonga.	98
Grafico No. 30. Preparación de la tonga.	98

Grafico No. 31. Tonga.	99
Grafico No. 32. Tonga.	99
Grafico No. 33. Ingredientes del viche.	100
Grafico No. 34. Preparación del viche.	100
Grafico No.35. Viche.	101
Grafico No. 36. Viche.	101
Grafico No. 37. Ingredientes del comodoro	102
Grafico No. 38. Preparación del comodoro.	102
Grafico No. 39. Ingredientes de la menestra de yuca.	103
Grafico No. 40. Preparación de la menestra de yuca.	103
Grafico No. 41. Ingredientes del caldo de gallina criollo	104
Grafico No. 42. Preparación del caldo de gallina criollo.	104
Grafico No. 43. Portada de utensilios	105
Grafico No. 44. Portada de los utensilios.	105
Grafico No. 45. Descripción de que son los utensilios.	106
Grafico No. 46. Olla de barro.	106
Grafico No. 47. Descripción de la olla de barro.	107

Grafico No. 48. Mortero.	107
Grafico No. 49. Descripción del mortero.	108
Grafico No. 50. Molinillo.	108
Grafico No. 51. Descripción del molinillo.	109
Grafico No. 52. Horno de leña.	109
Grafico No. 53. Descripción del horno de leña.	110
Grafico No.54. Rodillo.	110
Grafico No.55. Descripción del rodillo.	111
Grafico No. 56. Bunque.	111
Grafico No. 57. Descripción del bunque.	112
Grafico No. 58. Chiflero de madera.	112
Grafico No. 59. Descripción del chiflero de madera.	113
Grafico No. 60. Cuchara de mate.	113
Grafico No. 61. Descripción de la cuchara de mate.	114
Grafico No. 62. Piedra de moler.	114
Grafico No. 63. Descripción de la piedra de moler.	115
Grafico No. 64. Cierre de portada.	115

Grafico No. 65. Realizando encuesta a los habitantes de Rocafuerte.	126
Grafico No. 66. Entrevista con la ingeniera Rita Zambrano, Responsable en el área de turismo.	127
Grafico No. 67. Entrevistas con las autoridades del GAD Rocafuerte.	128

1. Datos generales del proyecto:

1.1. Nombre del proyecto.

“Investigación de la identidad gastronómica ancestral para el desarrollo del turismo cultural del cantón Rocafuerte, provincia de Manabí, República del Ecuador”.

1.2. Carrera ejecutora.

Ingeniería en Ecoturismo de la Universidad San Gregorio de Portoviejo.

1.3. Localización.

Cantón Rocafuerte, provincia de Manabí, República del Ecuador.

1.4. Monto.

\$758,60.

1.5. Plazo de ejecución.

Marzo – Agosto 2016.

1.6. Sector y tipo de proyecto.

Cantón Rocafuerte - proyecto técnico.

1.7. Entidad beneficiaria.

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Rocafuerte.

Microempresarios del sector turístico.

1.8. Número de beneficiarios.

33.469 mil habitantes.

2. Antecedentes.

Analizando informaciones disponibles en el sitio web Universidad Tecnológica Equinoccial, tesis de Moreno¹ (2013) se puede citar que:

En el país se realizan diversos tipos de proyectos para rescatar y fortalecer la identidad ecuatoriana; la cual se ha visto influenciada por culturas extranjeras, como consecuencia las costumbres y tradiciones del país va quedando relegada. El Ministerio Coordinador de Patrimonio ha creado distintos programas para fomentar el cuidado del patrimonio material e inmaterial del país, como por ejemplo del proyecto denominado salvaguardia del patrimonio inmaterial culinario del Ecuador, mismo que tiene como objetivo “Recuperar y potenciar el patrimonio inmaterial de la gastronomía tradicional ecuatoriana como un recurso estratégico en aporte al fortalecimiento de las identidades y al desarrollo endógeno, posicionándola a nivel nacional e internacional”(p. X).

Examinando informaciones disponibles en la página web Ecuaworld, artículo de Núñez² (2016) se puede referenciar que:

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido -o, mejor, se han cocido- sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes (párr.1).

Continuando con la información disponible en el sitio web Universidad Tecnológica Equinoccial, Moreno³ (2013) se puede exponer que:

¹Moreno, S. (2013) Investigación de la cocina tradicional ecuatoriana en las comunidades de Pilahuín y Huapante de los cantones de Ambato y Píllaro de la provincia de Tungurahua y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda. [En línea]. Consultado [22, marzo, 2016]. Disponible en: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13138/1/53194_1.pdf

² Núñez, J (s, f) Cocina Ecuatoriana. Disponible en: http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.ht

Al realizar la investigación se pudo constatar que las nuevas generaciones de las comunidades de Huapante y Pilahuín han perdido en gran parte las costumbres y tradiciones de sus antepasados. Unos de los principales aspectos que influyen en esta pérdida paulatina, son los avances tecnológicos, a pesar que los mismos facilitan y mejoran su calidad vida, han irrumpido en la cotidianidad de los habitantes de ambas comunidades, por lo que poco a poco las tradiciones culinarias propias de cada una, se han visto opacadas. Un ejemplo de esto es que, las personas encargadas de preparar los alimentos ya no usan utensilios antiguos, como los hecho de barro. También la forma en que se cocinan los alimentos ha cambiado ya que las cocinas de leña han sido reemplazadas por cocinas a gas.

Indagando en la página web El diario manabita⁴ (2013) se puede citar que:

Manabí, una provincia rica en gastronomía.

Hablar de la gastronomía manabita es abrir un abanico de opciones, desde El Carmen hasta Paján, el seco de gallina criolla, el viche, el corviche, la tonga, las tortillas de yuca y maíz, el ceviche con maní, el greñoso y los tradicionales dulces son solo algunas de las delicias que pueden disfrutar propios y extraños.

Según comentan las amas de casa manabitas uno de los principales secretos para que la comida de la provincia sea considerada una de las mejores del país es que se la cocina en horno de leña.

Sonia Ruíz Conforme, del sitio Sosote del Cantón Rocafuerte, comenta lleva más de 30 años deleitando a quienes transitan por la vía con sus platos, y es que lo tradicional de este sector es la morcilla y la longaniza acompañadas con plátano asado, maduro y una ensalada con productos frescos, algunos cosechados en el sector.

Ruíz explica que mucha gente se identifica con comida manabita porque es ‘comida de casa’. “Personalmente me gusta que mis clientes se vayan satisfechos, yo a más de los ingredientes tradicionales a mis comidas les pongo amor, nada mejor que preparan un plato con toda la dedicación del mundo” expresa Ruíz.

Productos. El plátano es uno de los productos más utilizados en la gastronomía manabita, los bolones, de queso, maní y chicharrón son los más opcionados a la hora de servirse un desayuno.

³Moreno, S. (2013) Investigación de la cocina tradicional ecuatoriana en las comunidades de Pilahuín y Huapante de los cantones de Ambato y Píllaro de la provincia de Tungurahua y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda. [En línea]. Consultado [22, marzo, 2016]. Disponible en: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13138/1/53194_1.pdf

⁴ El diario. (2013, junio 12). Manabí una provincia rica en gastronomía. El Diario Manabita. [En línea], Español. Disponible: <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/268885-manabi-una-provincia-rica-en-gastronomia/> [2016, abril 27].

En Manabí también existe una gran producción láctea, lo que determina un importante consumo de queso, leche, cuajada y el famoso suero blanco acompañado de plátano o maduro asado.

La tortilla de yuca es muy apetecida en el campo. Según comenta Mapy González, ama de casa, nada mejor que una tortilla de yuca de chicharrón acompañada de una taza de café caliente en la mañana.

Internacionalización. La comida manabita es una de las potencialidades de la provincia según comenta Ignacio Mendoza, Director del Departamento de Fomento Productivo del Gobierno Provincial de Manabí, sin embargo él explica que para que la gastronomía pueda ser conocida a nivel mundial se necesita unificar las riquezas de la provincia. "La gastronomía manabita es buena, y se puede potenciar si unimos también a las artesanías, las playas, y los demás productos que ofrece Manabí" expresa Mendoza.

Asimismo explica que lo más importante es que unifique esfuerzos. "Nuestra provincia es rica en todo y lo mejor que podemos hacer para ganar un nombre a nivel mundial es unirnos como manabitas y trabajar siempre juntos." (párr. 1).

Leyendo el artículo Manabí por cantones⁵ (2011) se pudo transcribir lo siguiente:

Este cantón, más que por su gastronomía, es reconocido por la repostería. Más de 200 variedades de dulces, como los alfajores, manjar, limón relleno, higos, huevo moyo, suspiros, dulce de guineos o de camote, se elaboran en base a recetas que han pasado entre generaciones.

La gastronomía de Rocafuerte se basa en su producción agrícola.

En Sosote son muy concurridos los puestos de venta de morcilla, longaniza y caldo de salchicha (p. 7).

⁵ El diario Manabita. (2012). Manabí por cantones. Nº 9 [folleto]. Portoviejo: El diario Manabita.

3. Diagnóstico y problema.

3.1. Descripción de la situación actual del área de intervención del proyecto.

El lugar escogido para realizar la investigación de la identidad gastronómica ancestral es el cantón Rocafuerte perteneciente a la provincia de Manabí.

Se ubica en la parte central de la provincia sus límites son los siguientes cantones: al norte con Sucre y Tosagua, al sur con Portoviejo, al este con Junín, al oeste con Portoviejo.

Investigando la página web del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Rocafuerte⁶ (2014) se puede conocer que:

Ubicación geográfica y límites

Astrónomicamente, Rocafuerte se sitúa sobre las coordenadas 0° 55' 6'' latitud Sur y 80° 29' 10'' longitud Oeste, a la altura de 15 msnm.

Limita al norte con los cantones Sucre y Tosagua, al sur con el cantón Portoviejo, al este con el cantón Junín y al oeste con el cantón Portoviejo, todos ellos pertenecientes a la provincia de Manabí. Cuenta con una sola parroquia cuya cabecera cantonal lleva su mismo nombre (párr. 2).

Analizando el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDyOT)⁷ (2014) se puede conocer la siguiente información:

Población en el área urbana y rural

⁶Gobierno Autónomo Descentralizado Rocafuerte. (2014). Generalidades del cantón. Manabí. [En línea]. Consultado: [09, mayo, 2016] Disponible en: <http://www.rocafuerte.gob.ec/index.php/component/k2/item/36-generalidades-del-canton>

⁷Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Rocafuerte. (2011). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial. [En línea]. Consultado: [09, mayo, 2016] Disponible en: [file:///C:/Users/Usuario/AppData/Local/Temp/Rar\\$DIa0.341/13022013_083810_PDOT%20COMPLETO.pdf](file:///C:/Users/Usuario/AppData/Local/Temp/Rar$DIa0.341/13022013_083810_PDOT%20COMPLETO.pdf)

El cantón Rocafuerte ha crecido en el último periodo intercensal 2001 – 2010 a un ritmo del 1,33% promedio anual, según el censo del 2010 la población de este cantón es de 33.469 habitantes, cantidad que representa el 0.23% de la población ecuatoriana, y el 2,44 % del total de la provincia de Manabí ubicándose en el décimo tercer puesto entre los cantones manabitas con mayor número de habitantes, De conformidad con este último censo la densidad poblacional del cantón es de 1,20 Hab/Ha.

El 27,5% de sus habitantes reside en el área urbana, mientras el 72,5% en el área rural, lo que determina su mayor territorio, el cual ha sido dividido políticamente en 54 comunidades, aspecto que ha conllevado a reconocerlo a través de la historia como valle agrícola y ganadero. El balance poblacional por sexo corresponde a 16.922 hombres y 16.547 mujeres.

Educación

Se establece que en el cantón existen 34 establecimientos en la zona baja, 22 en la zona alta y 18 en la urbe, sumando 74, de los cuales 68 son fiscales, 4 particulares y 2 fisco misionales; estos distribuidos en: 7 preescolares, 45 escuelas, 6 centros de educación general, 8 colegios, 4 unidades educativas, 3 academias artesanales y 1 centro matriz (p. 10).

Salud

El cantón Rocafuerte cuenta con los siguientes centros de salud, 1 Hospital “Natalia Huerta de Niemes”, 3 dispensarios médico del Seguro Social Campesino y cinco sub centros de salud ubicados en las diferentes comunidades del cantón.

Continuando con la información del PDyOT⁸ (2014) se conoce que:

Cuadro 1.

Servicios básicos.

SERVICIOS BÁSICOS			
SERVICIOS	CANTÓN %	A. URBANA %	A. RURAL %
Abastecimiento de agua (red pública)	54.52%	96.52%	39.55%
Eliminación de aguas servidas (red pública de alcantarillado)	17.41%	90%	0%
Eliminación de basura (carro recolector)	62.40%	96.08%	50.40%
Dispone de teléfono (convencional)	13.39%	15.86%	3.71%
Dispone de teléfono (móvil)	65.90%	19.25%	46.65%
Servicio de electricidad	91.70%	95.99%	90.18%

Nota: Fuente: INEC, CENSOPOB. Y VIV. 2010. Elaborado por: Equipo Técnico de Planificación - GAD Rocafuerte.

⁸⁸GAD Rocafuerte (2011).Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial. [En línea]. Consultado: [09, mayo, 2016] Disponible en : [file:///C:/Users/Usuario/AppData/Local/Temp/Rar\\$DIa0.341/13022013_083810_PDOT%20COMPLETO.pdf](file:///C:/Users/Usuario/AppData/Local/Temp/Rar$DIa0.341/13022013_083810_PDOT%20COMPLETO.pdf)

FODA

Fortalezas

Apoyo a actividades culturales por diferentes instituciones del cantón.

Presencia de manifestaciones religiosas.

Conocimiento ancestral en la manufactura del dulce artesanal.

Debilidades

Escaso apoyo de las instituciones competentes para preservar las manifestaciones culturales: (juegos tradicionales, tradición oral, folklore local).

Políticas de desarrollo cultural insipientes.

Poco aprovechamiento de manifestaciones religiosas para el desarrollo del turismo.

Inventario patrimonial no socializado.

Oportunidades

Avances tecnológicos en educación y salud.

Implementación de la nueva Ley de Educación y de la Constitución de la República del Ecuador para la valoración de oficios y saberes ancestrales.

Presencia provincial de instituciones del estado afines con el desarrollo socio cultural.

Implementación de la nueva Ley del Deporte.

Amenazas

Incidencia delincriminal provincial y nacional.

Deslaves en la zona alta del cantón.

Inundaciones en la zona baja del cantón.

Ubicación geográfica en zona sísmica

3.2. Identificación, descripción y diagnóstico del problema.

El cantón Rocafuerte tiene un gran potencial turístico, ya que cuenta con balnearios de agua dulce visitados por turistas de toda la provincia, donde se evidencia la necesidad de proveer de servicios a todos estos visitantes y por ende se observa dinamización económica en este cantón. Además se observa gran demanda en la venta de artesanías de tagua y de utensilios de barro, pero sin lugar a dudas uno de los sitios más recurridos es ese cantón gracias a la variedad de su exquisita gastronomía.

Dentro del aspecto cultural es relevante la religiosidad de sus pobladores y las prácticas ancestrales que aún se mantiene en esta localidad viendo esto como una posibilidad de desarrollo ya que si se lo maneja de la manera correcta y manteniendo una correcta promoción mejorara la dinamización económica del sector.

Como aporte a esta problemática se plantea el diseño de un catálogo que permita registrar las técnicas de gastronomía ancestral y un inventario de los utensilios que se utilizaban para la elaboración de los mismos, y de esta manera mostrar al turista la gran riqueza cultural que se evidencia en el cantón Rocafuerte.

3.3. Línea base del proyecto

Este proyecto tiene como idea conocer la identidad gastronómica ancestral para desarrollar el turismo cultural del cantón.

Para la elaboración de esta línea base se han tomado en cuenta datos generales del cantón Rocafuerte.

Considerando información disponible en la página web Gobierno Provincial de Manabí⁹ se pudo conocer que:

El 30 de septiembre de 1852 fue elevada a la categoría de cantón, con el nombre de Rocafuerte, según decreto legislativo suscrito en Guayaquil, cuando era presidente de la Asamblea Pedro Moncayo y jefe supremo, José María Urbina.

El nuevo cantón se constituyó por las parroquias Pichota, Tosagua y Chone. La historia reconoce como principal gestor de la cantonización a Pedro José Zambrano, en esa época Gobernador de la provincia. En el proyecto también participaron Julián Loor y Velásquez, Vicente Aray, Julián Alcívar, Agustín Zambrano Velásquez y Francisco Zambrano Velásquez. (párr. 15).



Grafico No. 1. Escudo y bandera del cantón Rocafuerte. Fuente: Gobierno Provincial de Manabí.

Continuando con la información disponible en página web GAD Rocafuerte¹⁰ se puede saber que:

División administrativa.

El cantón Rocafuerte cuenta con una parroquia urbana en la cabecera cantonal, se encuentra dividido en 54 comunidades repartidas en 3 zonas: zona alta, zona baja y la zona urbana, ellas se establecen por vías, unidad geográfica, topografía, costumbres y ubicación geográfica.(párr. 4).

⁹Gobierno Provincial de Manabí. (s.f.). Cantón Rocafuerte. Manabí: Autor. Disponible en: <http://www.manabi.gob.ec/index.php/en/cantones/rocafuerte.html>

¹⁰GAD Rocafuerte. (2014). Generalidades del cantón. Manabí: Autor. Disponible en: <http://www.rocafuerte.gob.ec/index.php/component/k2/item/36-generalidades-del-canton>

Componentes sociales.

Cuadro 2.

Número de miembros de hogar residiendo en el exterior y principal motivo de viaje

	Actual país de residencia	Sexo del migrante		Total	%	Acumulado %
		Hombre	Mujer			
Porcentaje de miembros del hogar residiendo en el exterior	Argentina	1	2	3	1,66	1,66
	Cuba	-	1	1	0,55	2,21
	Chile	-	1	1	0,55	2,76
	Estados Unidos	23	14	37	20,44	23,20
	Venezuela	3	6	9	4,97	28,18
	España	58	48	106	58,56	86,74
	Francia	1	-	1	0,56	87,29
	Italia	2	11	13	7,18	94,46
	Eslovaquia	-	1	1	0,55	95,03
	Sin especificar	5	4	9	4,97	100
	Total	93	88	181	100,00	100,00
		Principal motivo de viaje	Sexo del migrante		Total	%
Hombre			Mujer			
Trabajo	Trabajo	59	54	113	62,43	62,43
	Estudios	8	9	17	9,39	71,82
	Unión familiar	23	19	42	23,20	95,03
	Otro	3	6	9	4,97	100,00
	Total	93	88	181	100,00	100,00

Nota: Fuente: INEC, CENSOPOB. Y VIV. 2010 Elaborado: Equipo Técnico de Planificación - GAD Rocafuerte.

.

Cuadro 3.

Demográficos.

SEXO	ÁREA URBANA.	ÁREA RURAL.	TOTAL	%
HOMBRE	4.523	12.399	16.922	50,56
MUJER	4.681	11.866	16.547	49,44
TOTAL	9.204	24.265	33.469	100,00

Nota: Fuente: INEC 2010 Elaborado: GAD Rocafuerte.

Económicos.

Cuadro 4.

Organizaciones que apuntalan el desarrollo económico.

Entidad ejecutora	RUC	Estado	Participantes		Total	Provincia	Cantón	Financiamiento			Total convenio
			Hombre.	Mujeres				IEPS	Organización	OTROS	
Asociación de pequeños trabajadores agropecuarios Los Ríos	13 9172 3490 001	Proceso acta de finiquito	5	-	5	Manabí	Rocafuerte	2482,40	1535,60	-	4018
Municipio de Rocafuerte	13 6000 1360 001	En ejecución	640	160	800	Manabí	Rocafuerte	259650,00	296860,00	-	556510
Asociación de productores de maíz Danzarín	13 9174 1444 8001	En ejecución	19	2	21	Manabí	Rocafuerte	15000,00	9670,00	-	24670
Asociación para el desarrollo local "Horno de pan"	13 9176 8285 001	En Ejecución	20	105	125	Manabí	Rocafuerte	101921,60	75742,90	-	177664,5
Asociación para el desarrollo productivo" nueva imagen"	13 9176 8370 001	Ejecución	75	25	100	Manabí	Rocafuerte	98966.10	8640,00	31660,9	139267
Asociación de productores de maracuyá "Asopromar"	13 9177 4982 001	En ejecución	31	20	51	Manabí	Rocafuerte	45850,96	15820,00	20320,5 (municipio de Rocafuerte)	82621,42
Asociación de trabajadoras agrícolas "Las Flores"	13 9177 4982 001	En ejecución	20	10	30	Manabí	Rocafuerte	48986.00	8290,00	5000	62276
Asociación	13	En	-	-	0	Manabí	Rocafuerte,	110634,00	78206,00	-	188840

provincial de productores industriales de maíz maní de Manabí "Apromaiz"	9175 6496 001	ejecución					Tosagua, Bolivar				
Aso. De montubios de trabajadores agrícola Esperanza de Mañana	13 9173 3097 001	Proceso de cierre	24	19	43	Manabí	Rocafuerte	49267,00	6933,00	-	56200
Asociación de el montubios Guarango	13 9174 0352 001	Proceso de cierre	20	10	30	Manabí	Rocafuerte	4685640	11511,60	-	58366
Asociación de cabañas y restaurantes de Rocafuerte	13 9176 6483 001	Cerrado	25	20	45	Manabí	Rocafuerte	51492,40	13656,60	-	65149
Asociación de montubios Los Emprendedores	13 9174 6954 001	Cerrado	57	23	80	Manabí	Rocafuerte	55228,80	6259,20	-	6148
Asociación de artesanos miniaturísticas en tagua artesanías Tropitagua del cantón Rocafuerte	-	Cerrado	32	8	40	Manabí	Rocafuerte	3790000	22400,00	-	60300

Nota: Fuente: Dpto. Desarrollo Productivo. Elaborado: equipo técnico de planificación - GAD Rocafuerte.

Continuando con la información disponible en página web GAD Rocafuerte¹¹ se puede saber que:

Extensión

Rocafuerte abarca 280.4 Km² aproximadamente que se extienden sobre un terreno plano poco accidentado con elevaciones que no sobrepasan los 100 msnm, donde se distinguen tres zonas: zona alta, zona baja y zona urbana (párr. 3).

Continuando como el mismo documento del GAD Rocafuerte¹² (2014): se puede conocer que:

Clima

El clima es tropical y está influenciado por los vientos marinos que ingresan por la ensenada de Crucita contrarios al recorrido del río Portoviejo provocando una temperatura entre los 20 °C y 26 °C con humedades relativas del 80% las precipitaciones medias anuales de 163,2 mm.

El registro de la estación meteorológica del INAMHI - Portoviejo, indica valores de nubosidad de 7/8 octavos, que revelan la alta nubosidad existente en la zona, lo que de alguna manera atenúa los efectos de los rayos solares sobre la vegetación y disminuye la temperatura ambiental.

Vargas (2006) expresa que debido al relieve del cantón, se identifican dos tipos de climas:

*Tropical megatérmico semiárido se encuentra en la zona baja y que se caracteriza por precipitaciones no mayores a 500 mm/año presentes durante la estación invernal entre los meses de enero a abril.

*Tropical megatérmico seco que se presenta hacia la zona alta, con precipitaciones entre los 500 a 1000 mm/anuales, durante la misma época invernal, y donde el resto del Las dos primeras datan del Mioceno (23.3-5.2 millones de años), la tercera corresponde al Mioceno – Plioceno (23.3-1.64 millones de años), finalmente el Material Reciente corresponde a la era cuaternaria (1.64 millones de años hasta nuestros días).

Debido a las distintas formaciones geológicas que aparecen en la zona, se identifican variedad de suelos como: arcillas marinas de estuario y lutitas (blancas y chocolate), siendo aptos para cultivos de ciclo corto, pastizales y bosques.

En el año se tiene un verano muy seco con temperaturas elevadas.

¹¹GAD Rocafuerte. (2014). Generalidades del cantón. Manabí: Autor. Disponible en: <http://www.rocafuerte.gob.ec/index.php/component/k2/item/36-generalidades-del-canton>

¹²GAD Rocafuerte. (2014). Generalidades del cantón. Manabí: Autor. Disponible en: <http://www.rocafuerte.gob.ec/index.php/component/k2/item/36-generalidades-del-canton>

Relieve y orografía

El relieve del cantón Rocafuerte es regularmente plano y sus elevaciones no alcanzan los 100 msnm. Al sureste se levantan pequeñas montañas como: Ojo de Agua, Danzarín, San Miguel de Tres Charcos y Motete, que en promedio no sobrepasan los 300 msnm.

El corredor del río Portoviejo describe un valle que cubre gran parte del cantón, razón por la cual se presentan grandes extensiones de terrenos planos y productivos que son aprovechados para la agricultura y la ganadería.

Vargas (2006), identifica cuatro formaciones geológicas importantes que son:

- *Miembro Dos Bocas (10.545,27 Ha),
- *Miembro Villingota (10.240,28 Ha),
- *Formación Onzole (1.036,92 Ha) y
- *Material Reciente (6.778,98 Ha) (párr. 7).

Turismo.

Según la tesis de Romero¹³(2013) se puede conocer lo siguiente:

Cuadro 5.

Atractivos turísticos del cantón Rocafuerte año 2013.

	Atractivo:	Categoría:	Tipo:	Subtipo:	Jerarquía:
1	Balneario de agua dulce El Ceibal.	Sitios Naturales.	Ríos.	Ríos.	II
2	Balneario de agua dulce El Cerrito de Rocafuerte.	Sitios Naturales.	Ríos.	Ríos.	II
3	Balneario de aguas dulces Las Jaguas.	Sitios Naturales.	Ríos.	Ríos.	II
4	Balnearios de agua dulce Los Pocitos	Sitios Naturales	Ríos.	Ríos.	II
5	Balneario de agua dulce Puerto Loor.	Sitios Naturales	Ríos.	Ríos.	II
6	Humedal El Tabacal.	Sitios Naturales	Ambientes lacustre.	Humedal.	II
7	Peñón Virgen Blanca de las Peñas.	Sitios Naturales	Montaña.	Colina.	II
8	Artesanías en Tagua.	Manifestaciones culturales.	Etnografía.	Artesanías.	III
9	Dulces de Rocafuerte.	Manifestaciones Culturales.	Etnografía.	Comidas y bebidas típicas.	III
10	Fiesta de la Virgen Nuestra Señora del Carmen.	Manifestaciones culturales.	Etnografía.	Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares.	III
11	Fiesta de San Pedro y San Pablo.	Manifestaciones	Etnografía.	Manifestaciones	II

¹³Romero, M. (2013). Plan de promoción del inventario de atractivos como eje dinamizador del turismo en el cantón Rocafuerte, provincia Manabí. Universidad Particular San Gregorio de Portoviejo. Manabí, Ecuador.

		culturales.		religiosas, tradicionales y creencias populares.	
12	Gastronomía de Rocafuerte.	Manifestaciones culturales.	Etnografía	Comidas y bebidas típicas.	II
13	Templo Nuestra Señora del Carmen de Rocafuerte.	Manifestaciones culturales.	Histórica.	Arquitectura religiosa.	II
14	Ollas de barro.	Manifestaciones culturales.	Etnografía.	Artesanía.	II
15	Perezosas de Rocafuerte.	Manifestaciones culturales.	Etnografía.	Artesanías.	II
16	Plaza central de Rocafuerte.	Manifestaciones Culturales.	Histórica.	Zonas históricas de Rocafuerte.	II

Nota: Atractivos turísticos del cantón Rocafuerte año 2013. Fuente: Romero Mónica.

Cuadro 6.

Establecimientos de comidas y bebidas

Tipo de establecimiento	Capacidad	MESAS	%	Personal ocupado
RESTAURENTE	58	580	65.00%	464
FUENTE DE SODA	5	20	5.50%	10
BAR	20	120	22.00%	40
DISCOTECA	2	30	2.00%	8
SALA DE BAILE	5	150	5.50%	20
TOTAL	90	900	100%	532

Nota: fuente: Boletín informativo de la asociación de restaurantes Rocafuerte. Elaborado por: Equipo Técnico de Desarrollo Productivo.

Cuadro 7.

Establecimientos de alojamiento

Tipo de establecimiento	Clase	Cantidad	Habitación	Personal ocupado
Hostales	Segunda	1	10	4
TOTAL		1	10	4

Nota: Fuente: Boletín informativo de la asociación de restaurantes Rocafuerte. Elaborado por: Equipo Técnico de Desarrollo Productivo.

3.4. Identificación y cuantificación de la población objetivo.

Según datos estadísticos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC)¹⁴ (2010) “el cantón Rocafuerte cuenta con 33.469 mil habitantes.”

De este modo los beneficiarios directos serán los 33.469 habitantes del cantón Rocafuerte ya que este proyecto aportara a la dinamización económica de las diferentes comunidades.

¹⁴ Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). (2010). Censo de población y vivienda. Manabí: Autor

4. Justificación.

El presente proyecto busca rescatar los valores culturales gastronómicos que se han ido perdiendo a través del tiempo y busca identificar la gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte.

El turismo como actividad económica en el país; busca también fomentar el turismo cultural.

Dentro del cantón Rocafuerte, se realizara la investigación acerca de la ancestralidad con el fin de fomentar el desarrollo de la localidad.

Dentro de este trabajo se plasmara datos que permitirán a los turistas que visiten el cantón Rocafuerte conocer acerca de la preparación de sus platos y en general de toda la gastronomía que aquí se promueve, así mismo existirá un material que le permitirá conocer lo utensilios ancestrales que caracteriza la gastronomía de este lugar.

Este proyecto se realizará o se llevará a cabo a través de la investigación en fuentes de internet, textos bibliográficos, también se aplicaran encuestas y entrevistas a actores claves en el cantón Rocafuerte las cuales estarán evidenciadas por fotografías entre otros.

Se debe recalcar que los beneficiarios de este proyecto serán directamente los habitantes del cantón Rocafuerte y de manera indirecta la sociedad manabita y ecuatoriana.

5. Objetivos.

5.1. Objetivo general.

Reconocer la identidad gastronómica ancestral para el desarrollo turístico cultural del cantón Rocafuerte.

5.2. Objetivos específicos.

Inventariar los utensilios ancestrales utilizados para la práctica gastronómica en el cantón Rocafuerte.

Describir las recetas ancestrales para conocer la preparación de los alimentos y bebidas.

Diseñar el catálogo de utensilios ancestrales y gastronomía local para promocionar la cultura de este cantón.

6. Marco teórico.

6.1. Fundamentación filosófica.

Indagando la obra de Infante y Hernández¹⁵(2016) se puede citar que:

Identidad.

Un elemento importante a tener en cuenta al analizar el tema de la identidad, como se apunta en las definiciones ofrecidas, es el sentido de pertenencia a un entorno determinado. Asumir este criterio es vital, pues existen, en las corrientes de pensamiento afines a la globalización, ideas agresivas que abogan por la “desterritorialización” de la cultura, como consecuencia del uso indiscriminado de los más sofisticados medios de comunicación. Para ideólogos de estas tendencias es muy polémico el enfoque de los términos identidad cultural y nacional, que pretenden desautorizar (párr. 13).

Estudiando la obra de Unigarro¹⁶ (2010) se puede saber lo siguiente:

El concepto de tradición.

La definición de lo tradicional puede ser objeto de largas y complejas disquisiciones, cuya reproducción y evaluación aquí no tendría mucho interés. Por lo tanto, proponemos que, para partir, se considere tradicional a lo “típico” y, en materia de cocina, que se considere lo tradicional o típico aquello que el individuo recuerda y añora cuando, estando fuera de su país o región, no lo puede comer y disfrutar. Se trata de una definición no muy precisa y cargada de alguna medida de subjetividad, pero que alude, al cabo, a lo que queda grabado en la memoria colectiva de un grupo humano. Y lo que queda en la memoria es lo que, de generación en generación, ha sido objeto de repetición y de insistencia, lo que nos remite derechamente al concepto de tradición que, cualquiera sea su complejidad, comporta siempre la idea de entrega por una generación a la siguiente de algo que se destaca por ponerse en ello énfasis, es decir, insistencia y repetición (p. 30).

¹⁵Infante, E., y Hernández R. (s.f.). Preservar la identidad cultural: una necesidad en la actualidad. [En línea] consultado: (12, abril, 2016) Disponible en: <http://asri.eumed.net/0/imhi.html>

¹⁶Unigarro, C. (2010) Patrimonio cultural alimentario. Ecuador. Quito: La tierra.

Estudiando la obra de Unigarro y colaboradores¹⁷ (2014) se puede citar que:

El hecho alimentario y la cocina

Consideramos el hecho alimentario como una de las actividades humanas que permite desentrañar de mejor manera aspectos de los más variados órdenes de la estructura social en la que se produce. “Es, en el sentido dado por Mauss (1950), un hecho social total, entendiendo que todas las áreas de la cultura y tipos de instituciones (económicas, jurídicas, políticas, religiosas, etc.) encuentran en él expresiones simultáneas y le influyen de algún modo” (Contreras y Gracia, 2005: 15) (p. 13).

Analizando una idea de la UNESCO (1998) leída en la página web de Ávila¹⁸ (2016) se puede saber que:

La gastronomía es el resultado de la historia de un pueblo. La gastronomía mexicana es el resultado de la influencia culinaria de diversas tradiciones, entre las que destacan, por supuesto la indígena y la española. De estas influencias ha resultado una riquísima y variada tradición gastronómica, que incluye desde la cocina tradicional cotidiana, que consumimos diariamente millones de mexicanos, hasta la alta cocina internacional, que se consume sólo en los restaurantes de alto nivel. Esto forma parte de un Patrimonio Cultural en el más estricto sentido de la definición de la UNESCO (1998), “un conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición”, conjunto en el que los diversos grupos sociales de nuestro país reconocemos nuestra identidad, pero que al mismo tiempo está en constante proceso de mejora y enriquecimiento (pp. 12-13).

¹⁷ Unigarro, C., Terán S., Pacheco, M., y Anda S. (2014) De la chacra al fogón. Travesía por las rutas de la papa, la yuca y el maíz. Ecuador. Quito: Digital Center.

¹⁸Ávila, R (2016, abril) La gastronomía y el turismo. Ponencia presentada en el seminario la gastronomía y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en México, México

Estudiando la información disponible en la página web Gobierno Provincial de Manabí¹⁹

(2016) se puede citar que:

Manabí, gastronomía única.

Es singular la tradición culinaria de Manabí y se podría decir hasta milenaria debido a la preparación de sus platos hace millones de años, en la provincia de Manabí se encuentra una gastronomía muy variada y exquisita, siendo el territorio de la provincia el lugar donde se producen todos los alimentos básicos que la componen, es esto; que le da esa característica particular a los manjares que te puedes encontrar en esta tierra, desde una mesa campesina manabita hasta de la más lujosa mesa gourmet. Todos los que la han probado y la conocen coinciden en que la cocina manabita es una de las más ricas y variadas del país, los platos que aquí podemos encontrar están con sus ingredientes y preparación respectiva, son parte del extenso menú de la provincia de Manabí, que gracias a las bondades que brinda tanto el mar en su perfil costanero, y su sistema montañoso hace de Manabí una tierra rica en el arte culinario, siendo esta reconocida ya a nivel mundial como uno de los lugares en el mundo donde se puede probar comida de alta calidad y de muy buena sazón. El factor básico para el desarrollo de una buena cocina es el conocimiento y capacidad de la gente, y es que el manabita tiene una extraordinaria habilidad al momento de preparar los alimentos, el cocinarlos al calor de la leña hace que la comida tenga un sabor único y exclusivo, capaz de satisfacer a los paladares más exigentes de propios y extraños. Ven a Manabí, descubre y deléitate con los mejores platos que te ofrecemos (párr. 1).

Continuando con la obra de Unigarro²⁰ (2010) se puede citar lo siguiente:

El concepto de cocina requiere, desde la partida misma, de un análisis cuidadoso por la riqueza semántica que encierra y por la consiguiente dificultad de uso que presenta. Al respecto, hay que considerar que, como diremos en el siguiente apartado, hay en él por lo menos una polaridad (es decir, un par de conceptos polares) que ha dado lugar a dos de los grandes y más importantes tipos de enfoque analítico que existen para su estudio.

Por el momento, hay que distinguir en el término “cocina”, primeramente, el concepto de “comida” y, luego, el concepto de “culinaria”. Un tercer concepto, el de “cuisine”, puede prestar utilidad para fijar bien el foco de nuestra investigación en el presente caso. (pp. 20-21).

¹⁹ Gobierno Provincial de Manabí. (s.f.). Manabí, gastronomía única. Manabí: Autor. Disponible en: <http://www.manabi.gob.ec/index.php/es/comida-tipica-de-la-provincia-de-manabi>

²⁰ Unigarro, C. (2010) Patrimonio cultural alimentario. Ecuador. Quito: La tierra.

Examinando la información del Código Ético Mundial para el Turismo²¹ (2001) se conoce que:

El turismo, que es una actividad generalmente asociada al descanso, a la diversión al deporte y al acceso a la cultura y a la naturaleza, debe concebirse y practicarse como un medio privilegiado de desarrollo individual y colectivo. Si se lleva a cabo con la apertura de espíritu necesaria, es un factor insustituible de autoeducación, tolerancia mutua y aprendizaje de las legítimas diferencias entre pueblos y culturas de su diversidad. (párr. 1)

Analizando las informaciones disponibles en la OMT²² (2014) se conoce que:

Turismo Accesible es el continuo empeño por garantizar que los destinos turísticos, productos y servicios sean accesibles para todas las personas, independientemente de sus limitaciones físicas, discapacidad o edad. Esto incluye lugares de interés turístico de propiedad pública y privada. Las mejoras no sólo benefician a las personas con discapacidad física permanente, sino también los padres con niños pequeños, viajeros mayores, personas con lesiones temporales, como una pierna rota, al igual que a sus compañeros de viaje. (p. 2)

Observando las informaciones disponibles en la página web centro de documentación cultural²³ (2016) se puede conocer que:

El turismo cultural juega un papel muy importante para dar a conocer, preservar y disfrutar el patrimonio cultural y turístico de cada país y en él se interrelacionan tres elementos -patrimonio, turismo y cultura- que son difíciles de equilibrar, ya que mientras que el turismo se ha considerado históricamente como una actividad preponderantemente económica, el patrimonio es una riqueza no renovable que no puede considerarse un producto clásico de consumo. Es necesaria la búsqueda de estrategias encaminadas a fomentar el desarrollo del turismo cultural, no solamente como motor económico de los pueblos, sino también como preservador de los

²¹Código Ético Mundial para el Turismo. (2001). Artículo 2. Ecuador. Autor.

²²Organización Mundial del Turismo (2014), Manual sobre Turismo Accesible para Todos: Principios, herramientas y buenas prácticas – Módulo I: Turismo Accesible – definición y contexto, OMT, Madrid.

²³Centro de Documentación cultural. Turismo cultural [En línea]. Consultado: (11, abril, 2016). Disponible en: <http://www.mecd.gob.es/dms/mecd/servicios-al-ciudadano-mecd/catalogo/cultura/biblioteca-y-centros-de-documentacion/cdcul/publicaciones/guia-lector/guialector14/guialector14.pdf>

valores y del patrimonio cultural de las naciones, desde una perspectiva que garantice el respeto y la conservación de los mismos a través de un mayor conocimiento entre los turistas, y de intercambios interculturales fructíferos que contribuyan al desarrollo económico, social y cultural de los pueblos. (p. 1)

Indagando dentro de la obra de Unigarro²⁴ (2010) se puede conocer lo siguiente:

El punto de partida de este enfoque queda bien definido por Harris cuando sale al encuentro de teorías como la de que, si se quiere explicar las preferencias y los rechazos en materia de alimentos, la explicación no debe ser buscada en la calidad de los productos alimentarios sino en la estructura mental de un pueblo. Y, como ejemplo de la actitud que le parece criticable, cita a A. Welsh, quien plantea que “La comida tiene muy poco que ver con la nutrición. No comemos lo que comemos porque de algún modo nos conviene, ni porque nos hace bien, ni porque está al alcance de la mano, ni porque es bueno”(5). Plantea Harris que no es su intención negar que la comida transmita mensajes ni que tenga significados simbólicos; pero reafirma su idea de que el hecho de que algo sea bueno o malo para pensar depende de que sea bueno o malo para comer. En este sentido, llama en apoyo de su argumento el hecho de que hay muchas materias que los omnívoros –como los humanos– podrían comer, pero que no vale la pena darse el trabajo de producir por su escaso valor nutritivo, o porque pueden ser sustituidas por otras cosas menos caras y más nutritivas, o porque sólo pueden ser consumidas al costo de renunciar a otras más ventajosas. Al cabo, Harris sostiene que “las diferencias sustanciales entre las cocinas del mundo pueden ser comprendidas por los condicionamientos ambientales y por las diversas posibilidades existentes en las diferentes regiones”(6). De esta forma, deja de considerarse la relación de la cultura alimentaria y del medio físico en una forma unidireccional y se la reemplaza por una relación dialéctica o de dependencia recíproca. (pp. 37-38)

Una idea de Fandos y Blancos (2011) en la tesis de Bolaños²⁵ (2013)

Fandos& Blanco (2011), Turismo Gastronómico es “Una actividad del turista o visitante que planea sus viajes parcial o totalmente para degustar la gastronomía del lugar o realizar actividades relacionadas con la gastronomía”. (p. 14)

Continuando con la obra de Unigarro²⁶(2010) se puede saber lo siguiente:

²⁴Unigarro, C. (2010) Patrimonio cultural alimentario. Ecuador. Quito: La tierra.

²⁵Bolaños, X (2013) Rescate del Turismo Gastronómico Ancestral, mediante la elaboración de un Manual de comida típica de la Provincia del Carchi. [En línea]. Consultado [04, mayo, 2016]. Disponible en:

<http://181.198.77.140:8080/bitstream/123456789/174/1/030%20RESCATE%20DEL%20TURISMO%20GASTRON%20MICO%20ANCESTRAL.%20MEDIANTE%20LA%20ELABORACI%20DE%20UN%20MANUAL%20DE%20COMIDA%20TIPICA%20DE%20LA%20PROVINCIA%20DEL%20CARCHI%20-%20BOLA%20XIMENA.pdf>

La cocina, configuradora de identidades y memorias colectivas

La cocina facilita ejercicios de afirmación de todo lo que somos o consideramos hace parte de nosotros. Permite encontrar y reiterar nuestra pertenencia social a un espacio cultural, que es el espacio desde el que está siendo producida. En ella, a través de sus platos, sus técnicas y demás aspectos involucrados, se pone en evidencia una identidad, si bien en permanente construcción, influenciada por procesos de migraciones y transculturaciones, atravesada por rasgos que le permiten especificidades, particularidades en cada uno de los contextos en que son analizadas.

Como se verá, debido a los procesos históricos sostenidos, las identidades que se han configurado en Ecuador se nutren de tres herencias culturales diferenciadas: la afro, que ingresa gracias al violento proceso de esclavitud; la española, que responde al poblamiento dado en el periodo de conquista, y la indígena, población mayoritaria en número. A estos grupos se suma el mestizo, resultado de un largo proceso de sincretismo cultural entre los grupos antes diferenciados. Aunque hoy esta categoría pueda representar el grupo mayoritario, no parece ser una realidad tan clara, pues sólo recientemente los habitantes de Ecuador empiezan a asumir tal condición. Todavía aparece difusa en algunos sectores de la población que se definen a sí mismos como blancos.”(p.88).

Siguiendo la investigación en la obra de Unigarro²⁷(2010) se sabe lo siguiente:

Exploración de las cocinas regionales ecuatorianas

Pertinencia de asumir lo regional La tarea de asumir las cocinas tradicionales ecuatorianas nos enfrenta a una vieja discusión y es la planteada alrededor de la búsqueda de una cocina nacional. Ello supone visibilizar ciertos valores representativos de un territorio que permitirían definir los sabores de un país, en una suerte de respuesta definitiva a la pregunta sobre los valores culinarios que definen las identidades ecuatorianas.

Región de la Costa, Litoral o Región Anteandina

La región de la Costa comprende el territorio que se extiende por 200-300 kilómetros (Estrella: 12), aproximadamente, entre el Océano Pacífico y las estribaciones de la Cordillera Occidental. Forman parte de esta región las provincias de Esmeraldas, Manabí, Guayas, Santa Elena, Los Ríos y El Oro. Al igual que la región de la Sierra, existe sobre la cocina costeña una buena cantidad de literatura lo que permite encontrar valiosas referencias de sus recetas. Como se verá a continuación, entre los sabores que predominan en sus cocinas tradicionales se destacan el coco, el maní y el plátano.

²⁶Unigarro, C. (2010) Patrimonio cultural alimentario. Ecuador. Quito: La tierra.

²⁷Unigarro, C. (2010) Patrimonio cultural alimentario. Ecuador. Quito: La tierra.

Manabí

Cocina en lo cotidiano En esta zona, es característico el uso de pescado, plátano y maíz, además del infaltable maní. A partir de estos ingredientes, se preparan platos tradicionales como: el cebiche (de pescado, concha y camarón), el viche, el moro de habas con cabeza de bagre, el seco de pescado, el corviche y las tortillas de maíz. En la zona de los valles de los ríos, se utilizan ingredientes como hortalizas, yuca, plátano, maíz, maní, puerco y gallina. Con estos, se preparan las conocidas hayacas, además del seco de gallina, morcillas, chame, cabeza de puerco hornada, torta de maíz, pastel de maní, pan de almidón de yuca y bollos. Por último, la comida del área de montaña se basa en lácteos y cárnicos, además de maní y maíz entre otros. Los platos más reconocidos son la guatita, el aguado de gallina criolla, el suero blanco, la natilla y la chúcula. Para la bebida, son tradicionales los jugos y batidos de fruta, el refresco de badea, el raspado de hielo, y otras de tipo alcohólico como la chicha de maíz, el rompope, las mistelas y la caña manabita.

Cocina en contextos festivos.

Pueden mencionarse como platos tradicionales de las fiestas el greñoso, usado particularmente en velorios y preparado a base de gallina criolla, maíz y maní. El puerco hornado, también usado en los velorios y también para “ocasiones en que se ha hecho una manda al santo o al niño”. Por último, es característico de Semana Santa “el siete platos”: aunque con ciertas variaciones de un cantón a otro, básicamente consiste en la preparación de comidas sin carnes entre el domingo de pascua y el martes santo; desde el miércoles ya no se cocina sino que se consume lo preparado, el sábado se hacen bailes y cantos y se añade el puerco hornado. Esta interesante práctica parece limitarse cada vez más a pocas familias.

Otros antojos Entre los dulces tradicionales, son conocidos los de Rocafuerte y también los de Calceta. Así mismo son famosos los empolvados, los alfajores, los bocadillos de leche, y los “enterrados”. (pp. 131,133, 134, 135).

Investigando en la pagina web del Ministerio de Cultura y Patrimonio²⁸ (2016) se puede saber que:

Patrimonio cultural

Patrimonio cultural material:

El Patrimonio Cultural Material es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico.

Clasificación del Patrimonio Material:

²⁸Ministerio de Cultura y Patrimonio. (s.f.). Patrimonio Cultural. Disponible en: <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>

- Bienes Arqueológicos: Sitios, piezas y colecciones arqueológicas.
- Bienes Muebles: Pinturas, esculturas, retablos, murales, textiles. Orfebrería, filatelia, numismática, piezas etnográficas, patrimonio fílmico y documental, etc.
- Bienes Inmuebles: Arquitectura civil, religiosa, vernácula, funeraria, plazas, caminos, etc.

Patrimonio cultural inmaterial:

El patrimonio cultural inmaterial comprende los usos, representaciones, conocimientos, técnicas, tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestras futuras generaciones.

Ámbitos de Patrimonio Inmaterial:

- Tradiciones y expresiones orales.
- Artes del espectáculo.
- Usos sociales, rituales y actos festivos.
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.
- Técnicas artesanales tradicionales. (párr. 4)

6.2. Fundamentación Ética

Leyendo informaciones disponibles en la revista de Educación Virtual²⁹ (2014) se puede conocer que:

Cultura ancestral y enseñanza de la historia, geografía y economía.

Expresiones etnológicas, de “cultura tradicional” o “cultura ancestral”; constituyen evidencias de suma valía para facilitar la comprensión del accionar de nuestros antecesores. El campo de ellas es vasto, comprende tanto las “tecnologías” (para extraer los recursos naturales, hacer productiva la naturaleza, producir bienes artesanales, conservar los alimentos, la preparación de éstos, etc. Pero, el saber ancestral también contiene algo menos tangible, pero evidente como es, las formas generadas y milenarias de interacción social. Aquí encontramos los mecanismos para el reconocimiento de las jerarquías, las normas de comportamiento (ritos de nacimientos, matrimonio y muerte), los mecanismos del **trabajo colectivo** (minka), etc. Y por supuesto también, las creaciones míticas y mágico religiosas, útiles para entender el origen de las cosas, el poder de determinados lugares para el encanto, el peligro de circular a determinadas horas, lo peligroso del cantar de ciertas aves, etc. (párr. 7)

Considerando la información del código ético de la OMT³⁰ (2001) se puede transcribir que:

El turismo, factor de aprovechamiento y enriquecimiento del patrimonio cultural de la humanidad.

1. Los recursos turísticos pertenecen al patrimonio común de la humanidad. Las comunidades en cuyo territorio se encuentran tienen con respecto a ellos derechos y obligaciones particulares. 2. Las políticas y actividades turísticas se llevarán a cabo con respeto al patrimonio artístico, arqueológico y cultural, que deben proteger y transmitir a las generaciones futuras. Se concederá particular atención a la protección y a la rehabilitación de los monumentos, santuarios y museos, así como de los lugares de interés histórico o arqueológico, que deben estar ampliamente abiertos a la frecuentación turística. Se fomentará el acceso del público a los bienes y monumentos culturales de propiedad privada con todo respeto a los derechos de sus propietarios, así como a los edificios

²⁹ Torres, R., Y Ayasta, D (2014) Cultura ancestral y enseñanza de la historia, geografía y economía. Consultado (12, abril, 2016) disponible en: <http://revistaeducacionvirtual.com/archives/957>

³⁰Código ético de la OMT (2001). El turismo, factor de aprovechamiento y enriquecimiento del patrimonio cultural de la humanidad. Artículo 4 [En línea]. Consultado (12, abril, 2016). Disponible en: http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/codigo_etico_OMT.pdf

religiosos sin perjuicio de las necesidades del culto. 3. Los recursos procedentes de la frecuentación de los sitios y monumentos de interés cultural habrían de asignarse preferentemente, al menos en parte, al mantenimiento, a la protección, a la mejora y al enriquecimiento de ese patrimonio. 4. La actividad turística se organizará de modo que permita la supervivencia y el florecimiento de la producción cultural y artesanal tradicional, así como del folklore, y que no conduzca a su normalización y empobrecimiento.

Diálogo de Saberes en la Comunidad de Sosote

Este saber ancestral es un oficio que está ligado muy de cerca con la gastronomía ancestral, y así mismo con los utensilios pues la elaboración de las ollas de barro o alfarería ha caracterizado al cantón dentro del patrimonio vivo mediante la técnicas de elaboración de estas ollas que a su vez forman parte de los utensilios ancestrales del cantón Rocafuerte

Durante el tiempo en el que se ha recopilado información para la presente investigación, se ha podido evidenciar que hay una necesidad de un dialogo permanente que siga promoviendo el conocimiento de nuestros saberes y oficios ancestrales, pretendiendo que no sólo se quede dentro del campo donde se investiga, en este caso la comunidad de Sosote y sus alrededores, sino que trascienda y se haga uso del mismo, con fines académicos, culturales, avivando las tradiciones y culturas de nuestros pueblos.

En relación a la formación y diálogo de saberes, la revista Educere³¹(2008) señala lo siguiente:

³¹Pérez, E y Alfonzo, N. (2008, noviembre 21) Diálogo de saberes y proyectos de investigación en la escuela Dialog of knowledge and research projects in school. *Revista Educere* .042. Consultado el 11 de mayo, 2016. En: <http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/26300/1/articulo4.pdf>.

Formación y diálogo de saberes.

El diálogo de saberes, se expresa como red de aportes cognoscitivos, es necesario comprenderlos en el contexto de una lógica de sentido en la cual sobresalga el interés por la investigación.

Para impulsar el diálogo de saberes se requiere de un docente que cumpla una práctica pedagógica abierta a la creatividad, a la búsqueda cooperativa del conocimiento, a la ejecución de proyectos de investigación que permitan el desarrollo del pensar. En esta perspectiva, en la formación del docente se debe superar el concepto de rol que conceptualmente se asocia al dominio de competencias que prefiguran su práctica. En la teoría de los roles, la acción del docente se antepone a la acción del estudiante y funcionaliza toda la práctica pedagógica.

En este sentido, vinculando la experiencia del oficio en la comunidad de Sosote con lo que señala la revista, se puede comprender que tanto la comunidad como el entorno educativo están ligados al momento de construcción conocimiento, poniendo en valor la creatividad de quienes realizan el oficio y de quienes están a cargo de estudiar estos roles. Teniendo en cuenta además que el oficio de la alfarería permite además conocer otros elementos que pueden aportar al trabajo de investigación, tales son los casos de sus formas de vida, orígenes del oficio y sobre todo de la relación directa que tiene el oficio con la gastronomía en la cultura local.

Saberes ancestrales en la Comunidad de Sosote

Oficio: Alfarería

La elaboración de utensilios de barro se ha venido realizando tradicionalmente por varias generaciones y en Manabí se da en algunos cantones, uno de ellos es el cantón Rocafuerte en la comunidad Sosote.

Rocafuerte un cantón reconocido no sólo por sus balnearios de agua dulce, su gastronomía o sus artesanías en tagua sino por el trabajo en barro.

Según comenta la Señora María Román³², oriunda de Sosote, para la preparación de estos utensilios se consigue el barro en la vía Rocafuerte – Portoviejo, una vez que se tenga el barro se lo mezcla con agua por unos treinta minutos para empezar la transformación es de decir se empieza a dar diferentes formas que van entre ollas o adornos para el hogar, para que estos objetos tengan más resistencia se procede a quemar en hornos de leñas.

En pueblos andinos se manejan tres técnicas para la fabricación de trabajos en barro.

Moldeado (con el puño) y golpeado (con el uso de dos discos de cerámica y un mango de madera).

Acordelado, que consiste en elaborar la pieza de cerámica con una base de arcilla y luego se colocan una suerte de tiras, unas sobre otras.

Torno que fue una técnica traída por los españoles.

³² Román, M. (2016, mayo). [Entrevista con María Román, alfarera de la comunidad de Sosote]. Elaboración de ollas de barro. Grabación en audio.

En la comunidad Sosote no sólo es conocido por su gastronomía típica, sino que también por sus artesanías en tagua y en barro y es ahí donde empieza un saber ancestral que es, la alfarería.

En el sitio San Pedro de Sosote algunas personas se dedican a la alfarería en una entrevista realizada a Román³³ (2016) se puede saber que:

Las personas en el pasado se iniciaban en este oficio a partir de los 10 años de edad, en la actualidad se ha perdido el interés por esta labor, para tener cualquier objeto en barro se necesita entre cinco y seis días.

Cuadro 8.

Elaboración de ollas de barro.

Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
Remojar el barro en un recipiente con agua y arena de río y amasar hasta que quede todo compacto	Se raspa la mezcla con cuchara de mate para lisarla y darle la forma que se desee.	Se coloca las ollas al sol para secar, dependerá del clima los días que se demore en estar lista las ollas para el siguiente paso.	Se pule con piedra de río o de mar para darle brillo a las ollas.	Se quema hasta que tengan color dorado.

Nota: Elaboración de ollas de barro. Elaborado por la autora de este proyecto técnico: Zambrano Mera María Cecilia.

³³ Román, M. (2016, mayo). [Entrevista con María Román, alfarera de la comunidad de Sosote]. Elaboración de ollas de barro. Grabación en audio.

Continuando con la entrevista a Román³⁴ (2016) se concluye que:

El proceso de quemar es el siguiente: se ubican las hojas de plátano en una superficie plana alrededor de esta los ladrillos para hacer una especie de base y dentro de este cuadrado que se forma se coloca el tiesto, encima de los ladrillos se coloca los objetos de barro y se los cubre con lata, cuando estos objetos cojan un color dorado estarán listo totalmente terminado el proceso de elaboración.

Una vez culminados los procesos de alfarería, los productos finales, convertidos en ollas, cazuelas, vajillas y son vendidos en negocios que se ubican a los costados de la carretera Portoviejo-Crucita.

Los precios varían desde \$2.00 hasta \$ 20.00

Vale recalcar que este se ha convertido en uno de los oficios más demandados no solo desde la gastronomía, en la utilización de vajillas artesanales, sino que también se los utiliza como objetos decorativos a nivel nacional.

³⁴Román, M. (2016, mayo). [Entrevista con María Román, alfarera de la comunidad de Sosote]. Elaboración de ollas de barro. Grabación en audio.

6.3. Fundamentación Legal

El trabajo en referencia se fundamenta legalmente en los artículos 3 y 5, de la Ley de Turismo³⁵ (2002) ostentan lo siguiente:

Ley de Turismo de la República del Ecuador.

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional; b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización; c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas; d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y, e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

a. Alojamiento; b. Servicio de alimentos y bebidas; c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito; d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento; e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y, f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables (pp. 1-2).

Tomando como referencia la sección cuarta, cultura y ciencia de la Constitución de la República del Ecuador³⁶ (2008) manifiesta lo siguiente:

³⁵ Ley de Turismo de la República del Ecuador. (2002). Capítulo I, artículos 3 – capítulo II, artículo 5. (2002). [En línea]. Consultado: (11, abril, 2016). Disponible en: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>.

³⁶Constitución de la República del Ecuador (2008). TITULO II, sección cuarta. [En línea]. Consultado: (11, abril, 2016). Disponible en:

Constitución de la República del Ecuador.

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución. Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría. Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales. Art. 24.- Las personas tienen derecho a la recreación y al esparcimiento, a la práctica del deporte y al tiempo libre. Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales (pp. 15 -16).

Estudiando el Título III: De los espacios para el desarrollo del Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales³⁷(2016) manifiesta lo siguiente:

Artículo 19.- De los territorios orientados a la investigación y al conocimiento.- Se establece como sector privativo y estratégico del Estado a las territorios orientadas a la investigación, desarrollo tecnológico y el conocimiento, creadas por Ley, una vez que se haya cumplido los requisitos establecidos en Reglamento emitido para el efecto por la Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación; dichos territorios se constituirán en espacios delimitados, auto sostenibles, dedicadas a ejecutar actividades de investigación, desarrollo experimental, transferencia y manufactura tecnológica; y, que estén destinadas a la promoción, fortalecimiento y desarrollo de la educación básica y superior, ciencia, tecnología, innovación y creatividad conformadas por un complejo académico científico, residencial y productivo.

Para los casos en los que se autorice la intervención en la gestión de las competencias de el o los gobiernos autónomos descentralizados cantonales en los que se encuentre la ciudad del conocimiento, conforme a los artículos 157 y siguientes del Código

http://www.inocar.mil.ec/web/images/lotaip/2015/literal_a/base_legal/A._Constitucion_republica_ecuador_2008constitucion.pdf.

³⁷Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación. (s,f). Libro I – Del Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales. Ecuador: Autor

Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, existirá un órgano colegiado cuya conformación, atribuciones y funcionamiento se establecerá en el Reglamento General a este Código (p.1).

7. Matriz de involucrados.

Cuadro 9.

Matriz de involucrados.

Grupos involucrados.	Intereses respecto a la investigación.	Problemas percibidos.	Recursos potenciales	Conflictos potenciales
Autoridades del GAD Municipal Rocafuerte.	Aportan información básica al proyecto.	Limitada información sobre la gastronomía y utensilios ancestrales del cantón Rocafuerte.	Posibles ejecutores del proyecto.	Falta de colaboración y presupuesto a nuevos proyectos.
Población.	Facilitan información clave de la localidad.	Desinterés de ofertar un turismo de calidad.	Recursos logísticos y materiales.	Desinterés por la oferta turística.
Ministerio de Cultura y turismo.	Proporcionan datos referentes al proyecto.	Deficiente intervención en los proyectos culturales y turísticos tanto públicos y privados.	Materiales informativos.	Poco presupuesto para nuevos proyectos.

Asociación los Dulceros.	Promover la oferta de productos que expenden.	Escasa organización entre las diferentes asociaciones.	Variedad de productos.	Débil apoyo en el desarrollo de la comunidad.
Asociación Tropitagua ³⁸ .	Promover artesanías en Tagua.	Escasa organización dentro la asociación.	Diferentes objetos de tagua.	Pocos talleres habilitados a causa del terremoto.

Nota: Matriz de involucrados. Elaborada por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

³⁸ Asociación de trabajadores en Tagua.

8. Matriz de marco lógico.

Cuadro 10.

Matriz de marco lógico.

Jerarquía de objetivos	Indicadores verificables objetivamente	Medios Verificables	Supuestos
FIN <ul style="list-style-type: none"> ○ Aumentar la variedad de la gastronomía ancestral. 	Los visitantes al cantón aumentaran a largo plazo después de ejecutar el proyecto.	Fotografías. Entrevistas.	Los habitantes del cantón estarán de acuerdo con el diseño del catálogo.
PROPÓSITO <ul style="list-style-type: none"> ○ Desarrollar el turismo cultural. 	El turismo cultural incrementará en el plazo de un año el 60%.	Base de datos del GAD Municipal Rocafuerte.	Mejoras en el desarrollo turístico.
COMPONENTES <ul style="list-style-type: none"> ○ 200 turistas visitan semanalmente el cantón. ○ 5 personas acudieron a 	El turismo aumentara el 50% luego de ejecutar el proyecto en un lazo de 6 meses.	Entrevistas. Encuestas. Fotografías.	Dinamización de la economía local-

la socialización.			
ACTIVIDADES			
○ Reuniones de trabajo con las diferentes comunidades.	\$50.00	Facturas.	Conocimiento de la comunidad respecto del proyecto.
○ Diseño del Manual.	\$200.00	Notas de ventas.	
○ Socialización del proyecto con las autoridades del GAD del Municipio de Rocafuerte.	\$30.00	Lista de asistencia. Fotografías.	

Nota: Matriz de marco lógico. Elaborada por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

9. Señalamiento de variables.

Variable dependiente: Investigación de la identidad gastronómica ancestral.

Variable independiente: Desarrollo del turismo cultural.

10. Metodología.

10.1. Métodos.

Métodos inductivo – deductivo: se realizara un análisis de lo general a lo particular y obtener resultados y conclusiones.

Método de investigación bibliográfica: es necesario acudir a la información científica que exclusivamente la bibliografía nos podrá proporcionar.

Método de investigación de campo: por lo cual se aplican encuestas, entrevistas y fichas de observación.

Método estadístico: información cuantitativa que facilitará la definición de las conclusiones a las cual se llegará.

10.2. Técnicas.

Entrevista.

Encuesta.

Ficha de observación.

10.3. Recursos.

Cuadro 11.

Recursos

Humanos :	GAD de Rocafuerte, Ministerio de Cultura y Turismo, población, asociaciones los dulceros y Tropitagua, personal docente de la carrera de Ingeniería de Ecoturismo y Equipo multiplicinario.
Materiales:	Papel, esferográficos, libros.
Tecnología:	Computadora portátil, cámara de fotografías, pendrive y grabadora de audios.
Económico:	500,00

Nota: Recursos. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

10.3.1. Población y muestra.

Se aplica la siguiente formula.

$$n = \frac{Z^2 (P) (Q) (N)}{(Z)^2 (P) (Q) + (N) (e)^2}$$

n = Tamaño de la muestra.

Z = Nivel de confiabilidad: 0.95

P = Probabilidad de ocurrencia: 0.5

Q = Probabilidad de no ocurrencia: 0.5

N = Población: 33469

e= Error de muestreo: 0.05

$$n = \frac{(0.95)^2 (0.5) (0.5) (33649)}{(0.95) (0.5) (0.5) (33649) (0.05)^2}$$

$$n = \frac{(0.9025) (0.5) (0.5) (33469)}{(0.9025) (0.5) (0.5) + (33469) (0.0025)}$$

$$n = \frac{7551.44312}{0.225625 + 83.6725}$$

$$n = \frac{7551.44312}{83.898125}$$

$$n = \frac{7551.44312}{83.898125} = 90$$

$$n = 90$$

$$n = 90$$

$$n = 90$$

10.3.2. Tipo de muestra.

Aleatoria simple

10.3.3. Tamaño de muestra.

90 personas

11. Análisis de resultados.

11.1. Encuestas y entrevistas realizadas de acuerdo a la muestra indicada.

Pregunta No. 1,

¿Conoce usted, de un catálogo que hable de la gastronomía ancestral de la provincia de Manabí?

Cuadro 12.

Frecuencia y porcentaje del conocimiento de algún catálogo que hable de gastronomía ancestral en la provincia de Manabí

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Sí	12	13%
No	78	87%
Total	90	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje del conocimiento de algún catálogo que hable de gastronomía ancestral en la provincia de Manabí. Elaborado por la autora de este proyecto técnico: Zambrano Mera María Cecilia.

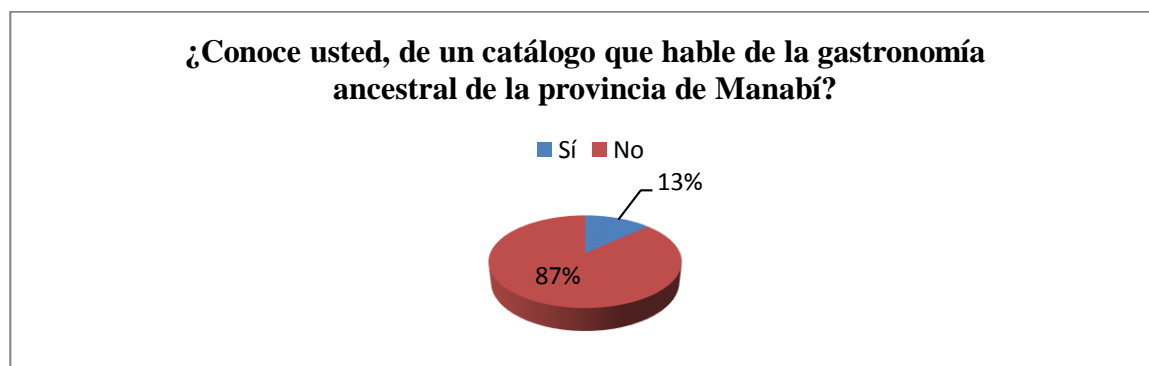


Grafico No.2. Conocimiento de algún catálogo que hable de gastronomía ancestral en la provincia de Manabí. Fuente: Habitantes del cantón. Elaborado por la autora de este proyecto técnico: Zambrano Mera María Cecilia.

Análisis e interpretación de resultados:

En la encuesta realizada a los habitantes acerca del conocimiento de algún catálogo de gastronomía ancestral de Manabí, de la muestra encuestada el 87% de la población manifestó no tener conocimiento alguno respecto a este tema y tan solo un 13% se pronunció de tener conocimiento del mismo.

Pregunta No. 2.

¿Le gustaría que se diseñe un catálogo que hable de la gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte?

Cuadro 13.

Frecuencia y porcentaje sobre la optativa para el diseño de un catálogo de gastronomía ancestral en el cantón Rocafuerte.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Sí	89	99%
No	1	1%
Total	90	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje sobre la optativa para el diseño de un catálogo de gastronomía ancestral en el cantón Rocafuerte. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

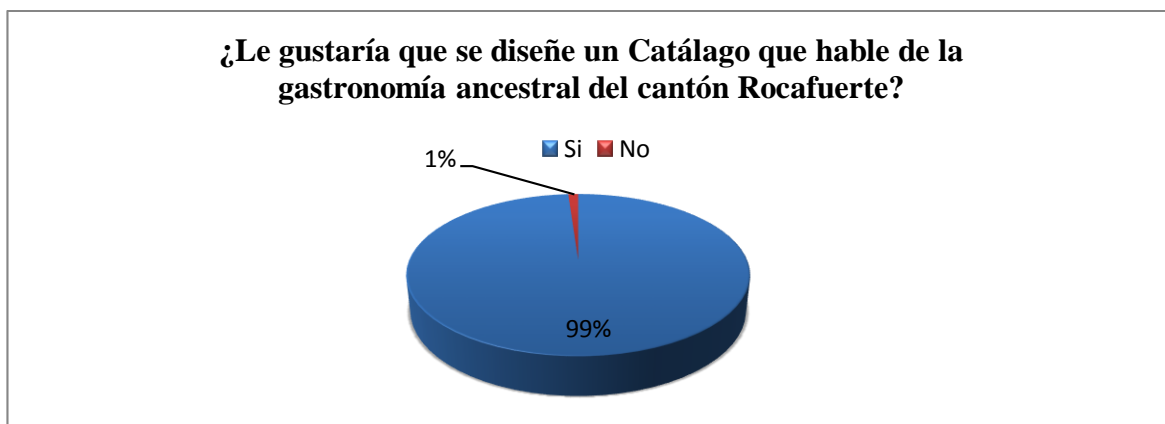


Grafico No.3. Optativa para el diseño de un catálogo que hable de gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte. Fuente: habitantes del cantón. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Análisis e interpretación de resultados:

En la encuesta realizada a los habitantes se pudo conocer que el 99% de población encuestada considera que sería bueno el diseño de un catálogo de gastronomía ancestral ya que de esta manera se da a conocer el cantón y el 1% no está de acuerdo ya que considera que hay otras prioridades dentro del cantón.

Pregunta No. 3.

¿Cree usted que un catálogo de gastronomía ancestral fomentará el turismo cultural en el cantón Rocafuerte?

Cuadro 14.

Frecuencia y porcentaje sobre la posibilidad de fomentar el turismo cultural a través de un catálogo de gastronomía ancestral.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Sí	100	100%
No	0	0%
Total	90	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje sobre la posibilidad de fomentar el turismo cultural a través de un catálogo de gastronomía ancestral. Elaborado por la autora de este proyecto. Zambrano Mera María Cecilia.

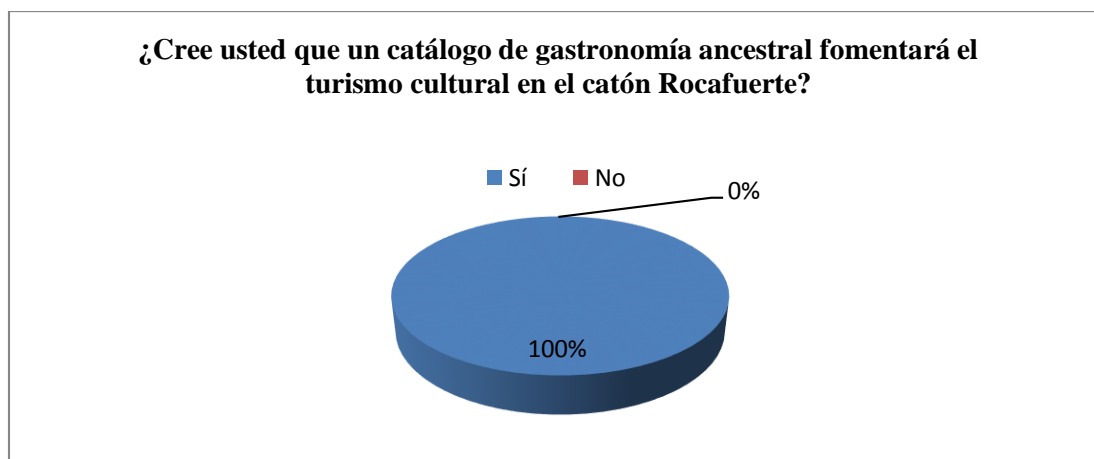


Gráfico No.4. La posibilidad de fomentar el turismo cultural a través de un catálogo de gastronomía ancestral. Fuente: Habitantes del cantón Rocafuerte. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Análisis e interpretación de resultados.

En las encuestas realizadas a los habitantes se pudo conocer que el 100% de la población cree firmemente que un catálogo de gastronomía ancestral fomentará el turismo cultural a pesar de que en la pregunta anterior una persona no está de acuerdo en que se diseñe un catálogo, dijeron que un catálogo ayudaría para dar a conocer la exquisita gastronomía con la que goza el cantón.

Pregunta No. 4.

¿Cree usted, que en el catálogo de gastronomía ancestral se deberían ubicar los utensilios ancestrales?

Cuadro 15.

Frecuencia y porcentaje sobre la idea de ubicar los utensilios ancestrales en el catálogo.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Sí	90	100%
No	0	0%
Total	90	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje sobre la idea de ubicar los utensilios ancestrales en el catálogo. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

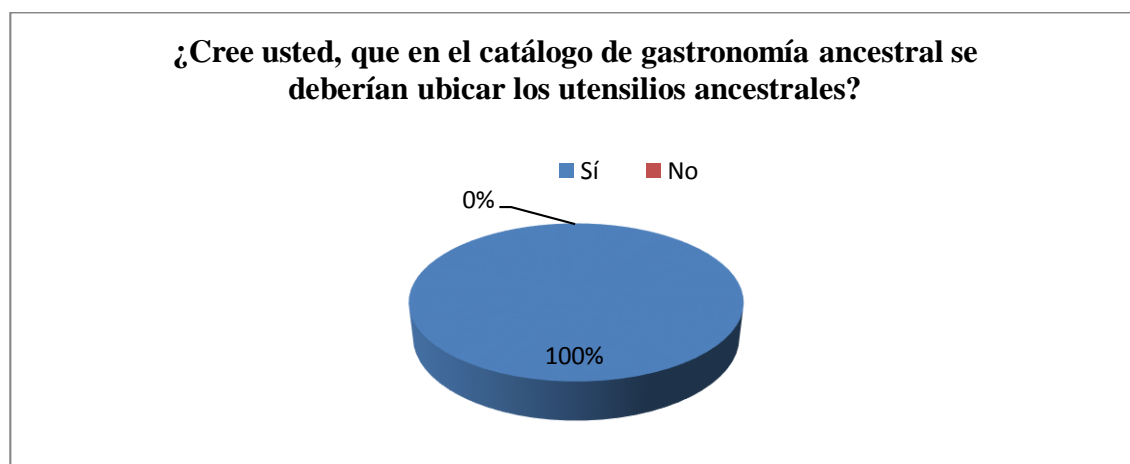


Gráfico No.5. Idea de ubicar los utensilios ancestrales en el catálogo. Fuente: Habitantes del cantón Rocafuerte. Elaborado por la autora de este proyecto técnico: Zambrano Mera María Cecilia.

Análisis e interpretación de resultados.

En las encuestas realizadas a los habitantes se pudo conocer que el 100% de la población encuestada está de acuerdo en ubicar los utensilios ya que es importante que los turistas conozcan cuales son los utensilios que se utilizan en la actualidad para la preparación de la gastronomía del cantón.

Pregunta No. 5.

¿De la siguiente lista de utensilios ancestrales de cuál usted tiene conocimiento?

Cuadro 16.

Frecuencia y porcentaje sobre el conocimiento de utensilios ancestrales.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Cuchara de mate	90	15%
Horno de leña	90	14%
Ollas de barro	90	14%
Molinillo	90	14%
Piedra de moler	90	14%
Mortero	6	1%
Rodillo	90	14%
Matiancho	90	14%

Nota: Frecuencia y porcentaje sobre el conocimiento de utensilios ancestrales. Elaborado por la autora de este proyecto técnico: Zambrano Mera María Cecilia

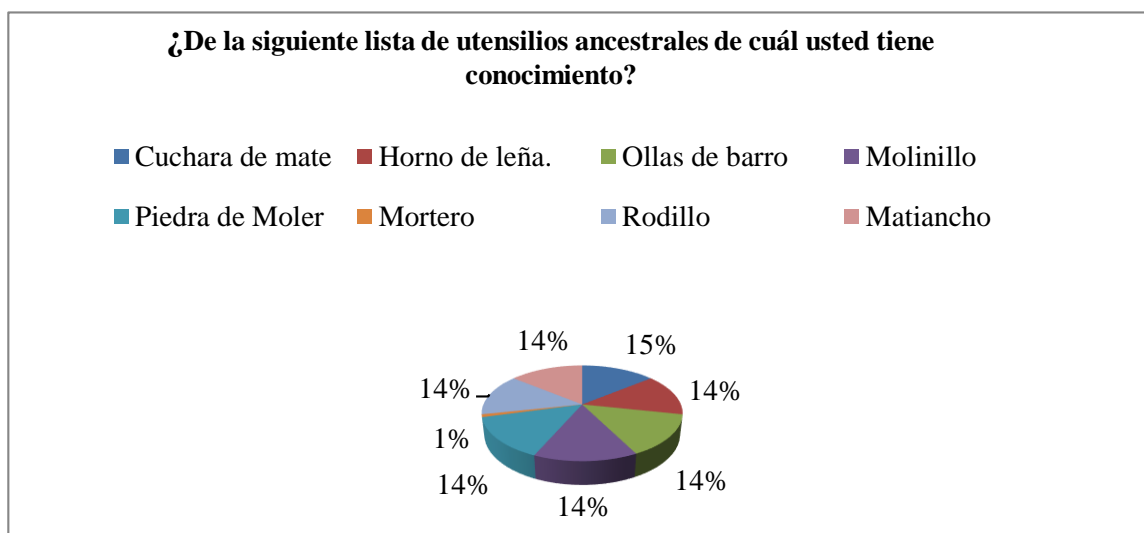


Grafico No. 6. Conocimiento de utensilios ancestrales. Fuente: Habitantes del cantón. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Análisis e interpretación de resultados.

En la encuesta realizada se pudo saber que los habitantes todos tienen conocimientos de esta lista de utensilios excepto del mortero ya que a este lo confunden por la piedra de moler o simplemente no lo conocen.

Pregunta No. 6.

¿En su hogar aún se utilizan algunos de los utensilios ancestrales citados con anterioridad?

Cuadro 17.

Frecuencia y porcentaje sobre el uso de utensilios ancestrales.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Sí	78	87%
No	12	12%
Total	90	100%

Nota: Frecuencia y porcentaje sobre el uso de utensilios ancestrales. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

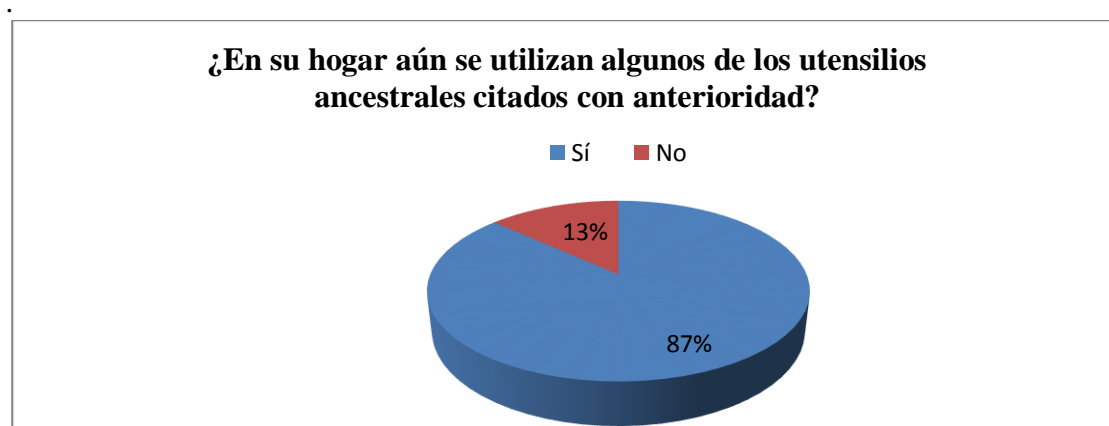


Grafico No.7. Uso de utensilios ancestrales. Fuente: Habitantes del cantón Rocafuerte. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Análisis e interpretación de resultados.

En la encuesta realizada a los habitantes se pudo conocer que el 87% de los habitantes no han perdido de utilizar utensilios ancestrales y el principal utensilio que se mantiene hasta la actualidad es el horno de leña, en cambio el 13% se ha dejado conquistar por la tecnología y el ahorro de tiempo.

Pregunta No. 7.

¿Enumere los platos típicos ancestrales, que usted tiene conoce dentro de su localidad?

Cuadro 18.

Frecuencia y porcentaje sobre el conocimiento de platos típicos ancestrales.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Caldo y seco de gallina	38	18%
Tonga	28	13%
Caldo de haba con chanco	22	10%
Suero blanco	22	10%
Viche	6	3%
Morcillas	22	10%
Piqueos	37	17%
Dulces típicos	30	14%
Pan seco	1	1%
Jugos naturales	2	2%
Caldo de manguera	4	1%
Pandado	1	1%

Nota: Frecuencia y porcentaje sobre el conocimiento de platos típicos ancestrales. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

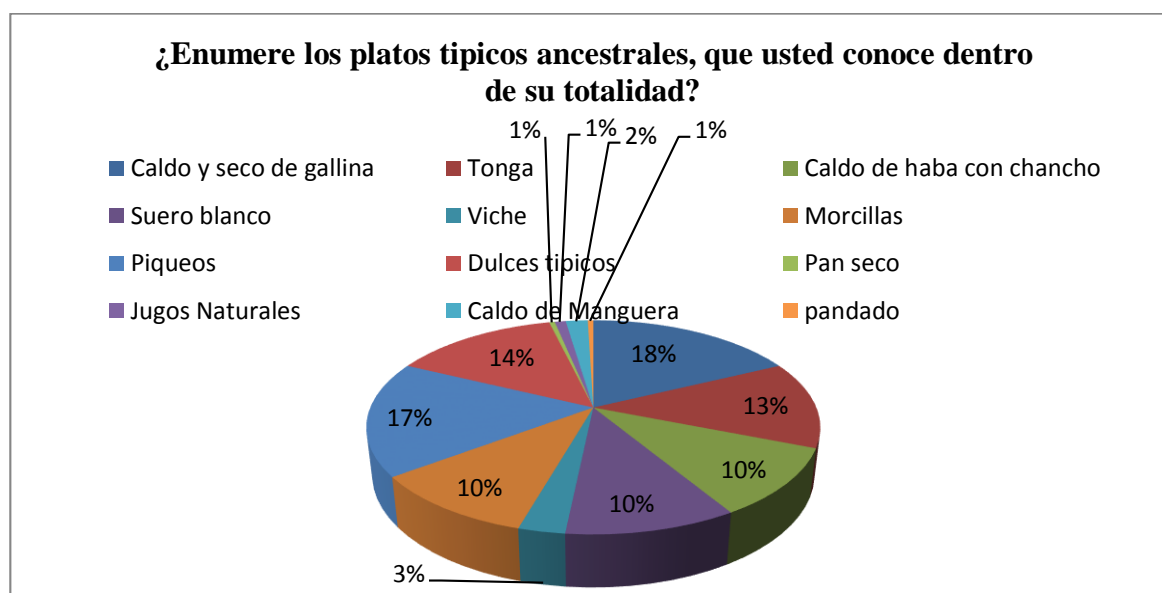


Grafico No.8. Conocimiento de platos típicos ancestrales. Fuente: Habitantes del cantón Rocafuerte. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Análisis e interpretación de los resultados.

En las encuestas realizadas a los habitantes se pudo saber que el 18% de los encuestados mencionan al caldo y seco de gallina como plato típico ancestral y es el que más nombran, le siguen los piqueo que están entre las empanadas bolones cuajadas, los dulces típicos que entre los mencionados están los alfajores, huevos moyos, lustrado, limones rellenos, Troliches y suspiros, de los 90 encuestados dos personas mencionan como plato ancestral y ya poco elaborado o nulo es el pan seco y el pandado.

Entrevista realizada a la Ingeniera Rita Zambrano Vera³⁹.

¿Existen proyectos que busquen el rescate de la ancestralidad del cantón dentro del GAD Rocafuerte?

Existen tres actividades reconocidas que son las siguientes: en el mes de mayo el encuentro turístico y deportivo en la comunidad San José de las Peñas, hablamos de turismo deportivo es porque además de dar a conocer los atractivos en el peñón de la virgen blanca se hace una confraternidad entre todas las municipalidades manabitas que busca rescatar el deporte, la segunda actividad que realizamos es en el mes de julio, el día del agricultor donde se reúnen todos los agricultores del cantón donde se les da capacitación de cultivo, se les da también premiación por los concursos sobre sus productos, allí también se rescatan los juegos ancestrales como: son el de la gallina, el de enterrar el gallo y un sin número de juegos que se dan en esa fecha. Y en el mes de septiembre el último domingo se realiza el festival de dulce, artesanía y cultura la verdadera identidad Pichota, en este festival agrupamos a todos los artesanos del cantón en las diferentes ramas gasfiterías, belleza, tagua, sillas, tejedoras y los dulceros rescatando la parte de la cultura del cantón también se elige a la criolla bonita y traje típico el cual es elaborado con materiales del medio.

Eso es con actividades establecidas dentro del cantón pero siempre participamos en ferias cantonales provinciales y nacionales.

³⁹ Responsable del área del turismo del Gobierno autónomo descentralizado del cantón Rocafuerte.

¿Ustedes estarían dispuestos a apoyar proyectos que busca el rescate de la cultura.

De qué manera?

Nosotros más que apoyar recibimos el apoyo de ustedes, cuando son estudiantes en el área de turismo hacemos recorrido y damos a conocer los establecimientos, los estudiantes dan capacitaciones o recopilan información, nosotros permitimos que los estudiantes entren a nuestro territorio y el estudiante nos da la información recopilada de nuestro territorio.

A continuación se documenta a las personas que han hecho posible el levantamiento de la información de las recetas, mediante sus técnicas y experiencias heredadas de sus antepasados. Se ha diseñado la siguiente ficha en patrimonio vivo tomando en cuenta el concepto de patrimonio de cultura citado anteriormente y en ámbito del patrimonio inmaterial: técnicas artesanales tradicionales porque el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural las considera técnicas constructivistas tradicionales a la elaboración de herramientas de usos domésticos y la elaboración de productos alimenticios.

Ficha bibliográfica No. 1. Patrimonio vivo.



Gráfico. No. 9. Patrimonio vivo. Fotografía realizada por la autora de este proyecto técnico.

Nombre: Dolores Solórzano Solórzano⁴⁰.

Ámbitos del patrimonio inmaterial: Técnicas artesanales tradicionales.

Sub-ámbito del patrimonio cultural: Técnicas constructivas tradicionales.

Fecha de la entrevista: viernes 15 de julio de 2016.

⁴⁰ Habitante del cantón Rocafuerte.

La señora Dolores tiene conocimientos de muchas recetas pero de recetas ancestrales solo de dos que se detallan a continuación.

Receta del pandado.

Para el pandado se corta el pimiento en cubos pequeños y junto con las 4 pepas de ajo se machacan con un poquito de agua, después que este bien machacado se añade la sal y pimienta, se adoba el pescado con el aliño preparado y se le agrega sal al gusto luego se envuelve en la hoja de plátano y se coloca en el horno de leña por unos 40 minutos aproximadamente.

Este pescado se lo acompaña con plátano asado.

Receta de la chicha.

Se muele el maíz lo más fino posible. Y en una olla con agua se agrega el maíz, la canela y el anís estrellado se lo deja hervir por dos horas aproximadamente. Una vez que este hervido se lo cierne una tela blanca y se le agrega vainilla y azúcar al gusto.

Ficha bibliográfica No. 2. Patrimonio vivo.



Gráfico. No. 10. Patrimonio vivo. Fotografía realizada por la autora de este proyecto técnico.

Nombre: Fernanda Romero Zambrano⁴¹.

Ámbitos del patrimonio inmaterial: Técnicas artesanales tradicionales.

Sub-ámbito del patrimonio cultural: Técnicas constructivas tradicionales.

Fecha de la entrevista: Miércoles, 20 de Julio de 2016.

Receta de la tonga.

Su forma de preparación es la siguiente: se cocina el arroz con agua, aceite y sal al gusto un poquito de vegetal para darle color, también se prepara un estofado de pescado, un sombrero de maní. Se cocina yuca o verde asado para que acompañe

Cuando este todo cocinado se procede a armar la tonga de la siguiente manera: se pone la hoja de plátano encima el arroz y sobre él la presa de pollo, el sombrero de maní y el maduro frito una vez que ya este se envuelve con la hoja de plátano.

⁴¹ Habitante del cantón Rocafuerte.

Ficha bibliográfica No. 3. Patrimonio vivo.

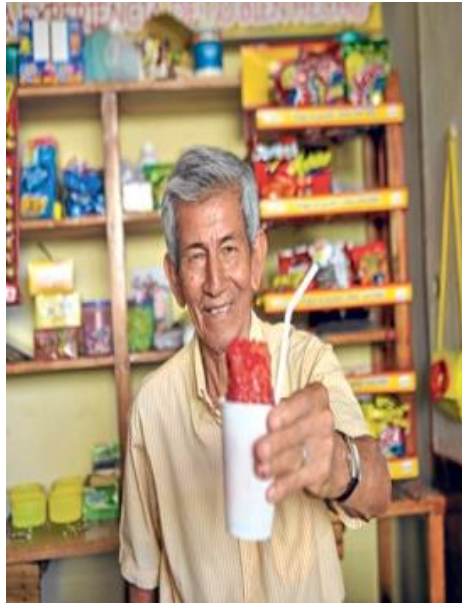


Gráfico. No. 11. Patrimonio vivo. Fotografía realizada por la autora de este proyecto técnico.

Nombre: Vicente Ugalde Delgado⁴².

Ámbitos del patrimonio inmaterial: Técnicas artesanales tradicionales.

Sub-ámbito del patrimonio cultural: Técnicas constructivas tradicionales.

Fecha de la entrevista: viernes 15 de julio de 2016. El señor Vicente es uno de los pioneros en vender granizado en el cantón, él cuenta que anteriormente a el granizado o prensado se lo conocía como chemisse y se lo servía en cono de papel.

⁴² Habitante del cantón Rocafuerte.

Ficha bibliográfica No. 4. Patrimonio vivo.



Gráfico. No. 12. Patrimonio vivo. Fotografía realizada por la autora de este proyecto técnico.

Nombre: Santa Saltos Román⁴³

Ámbitos del patrimonio inmaterial: Técnicas artesanales tradicionales.

Sub-ámbito del patrimonio cultural: Técnicas constructivas tradicionales.

Fecha de la entrevista: Domingo, 7 de agosto de 2016

La señora Santa conoce de dos recetas que unos de sus ingredientes principales es el maní.

Receta del viche.

Para que el viche quede exquisito se lo debe hacer en olla de barro. Entonces en la olla de barro con agua se agrega pimienta, cebolla colorada y cilantro esto se deja que hierva, una vez que haya hervido se agrega la yuca y zanahoria, mientras esto hierve se ralla plátano y se le añade maní se maja y se hacen bolas pequeñas, estas bolas se añaden al agua que está hirviendo y se lo deja por unos cinco minutos después se agrega repollo frejol

⁴³ Habitante del cantón Rocafuerte.

tierno y pescado y maní molido para que espese un poco. Después que ha hervido todo se procede a retirar la cebolla el pimiento y la rama de cilantro.

El camote se lo hierve aparte porque el agua se torna color morada después se integra al viche y se sirve acompañado de arroz y plátano asado también se exprime limón al viche.

Receta del comodoro.

Coloque en una olla de barro un litro de agua el pescado y achiote cuando esté cocido el pescado se lo retira y en la misma olla cocine dos plátanos, el maní, los tomatillos la cebolla se le agrega sal y pimienta al gusto.

Cuando los plátanos están cocidos se los retira se procede a batir hasta que quede completamente disuelto se lo agrega a la olla nuevamente y se espera hasta que espese se agrega el pescado y se lo acompaña con arroz y verde asado.

Ficha bibliográfica No. 5. Patrimonio vivo.



Gráfico. No. 13. Patrimonio vivo. Fotografía realizada por la autora de este proyecto técnico.

Nombre: Mariana Cedeño Solórzano⁴⁴.

Ámbitos del patrimonio inmaterial: Técnicas artesanales tradicionales.

Sub-ámbito del patrimonio cultural: Técnicas constructivas tradicionales.

Fecha de la entrevista: Domingo, 24 de julio de 2016

La señora explica cómo se prepara la menestra de yuca y el pan seco que tiene como ingrediente principal el maíz.

Recta de la menestra de yuca.

Coloca la yuca a hervir y cuando ya esté blanda se la empieza a batir con el molinillo hasta que quede totalmente homogénea.

⁴⁴ Habitante del cantón Rocafuerte.

Receta del pan seco.

Se cocina el maíz y se ralla después que este cocinado se coloca en un comal el maíz para que se tueste hasta el día siguiente para poder seguir con la preparación. Cuando este tostado se lo pasa por el molino, este se lo coloca en un recipiente para agregar los demás ingredientes que es el jugo de una naranja, también se ralla la cascara de la naranja y por último se le añade azúcar y canela molida al gusto. El horno de leña debe estar bien caliente y en una olla de barro se va colocando la masa anterior con una cuchara de mate para que quede bien pegada a las paredes de la olla y esperar que esta masa este bien dorada para proceder a retirar del horno.

Ficha bibliográfica No 6. Patrimonio vivo



Gráfico. No. 14. Patrimonio vivo. Fotografía realizada por la autora de este proyecto técnico.

Nombre: María Román Román⁴⁵.

Ámbitos del patrimonio inmaterial: Técnicas artesanales tradicionales.

Sub-ámbito del patrimonio cultural: Técnicas constructivas tradicionales.

Fecha de la entrevista: Sábado, 30 de abril de 2016

La señora María tiene 89 años de edad y ella desde los diez años de edad se dedica a la alfarería o también conocido como la elaboración de las ollas de barro, ella dice que para que una olla este en su totalidad se necesita de 5 a 6 días aproximadamente.

⁴⁵ Habitante de la comunidad San Pedro, tema alfarería.


11.2. Inventario de utensilios ancestrales utilizados para la práctica gastronómica en el cantón Rocafuerte.

Los utensilios de Rocafuerte eran trabajados por lo mismo habitantes del cantón, estas herramientas de cocina eran hechas a base de madera y piedra y para la elaboración de estos utilizaban materiales del medio tales como: arcillas madera piedras y sin dejar de mencionar sus hábiles manos.

A continuación se detallan los utensilios ancestrales ilustrados en las siguientes fichas.

Cuadro 19.


Ficha de utensilios ollas de barro:

Nombre del utensilio:	Ollas de barro.	No. de ficha: 01
Fotografía:		
Descripción del utensilio:	Para la elaboración de estos utensilios se necesita, remojar el barro en un recipiente con agua y arena de río y amasar hasta que quede todo compacto, luego se raspa la mezcla con cuchara de mate para lisarla y darle la forma que se desee y se coloca las ollas al sol para secar. Se pule con piedra de río o de mar para darle brillo a las ollas; por último se quema hasta que quede de color dorado. Los materiales para la elaboración son: barro, arena de río, piedra, cuchara de mate.	
Uso:	Se utilizan para la elaboración de comidas ancestrales, generalmente para la preparación de alimentos de una forma lenta, que necesitan de 2 a 3 horas de cocción. También son usados como vajillas para servir estos alimentos.	

Nota: Ficha de utensilios ollas de barro. Elaboración por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Cuadro 20.


Ficha de utensilios mortero.

Nombre del utensilio:	Mortero	No. de ficha: 2
Fotografía:  A photograph of a traditional wooden mortar and pestle. The mortar is a shallow, bowl-shaped wooden cup, and the pestle is a long, tapered wooden handle with a rounded, slightly flattened end. Both are made of light-colored wood and are resting on a white surface.		
Descripción del utensilio: <p>Este utensilio con forma de tazón acompañado de otro instrumento que se lo conoce como mano y es el que machaca los alimentos. Estos pueden ser de madera o piedra.</p>		
Uso: <p>Este utensilio utilizado principalmente como Triturador de los diferentes condimentos.</p>		

Nota: Ficha de utensilios mortero. Elaboración por la autora de este proyecto técnico Zambrano Mera María Cecilia.

Cuadro 21.


Ficha de utensilios Molinillo.

Nombre del utensilio:	Molinillo	No. de ficha: 03
Fotografía: 		
Descripción del utensilio: <p>Este utensilio es hecho a base de una rama de un árbol llamado molinillo que en su parte inferior tiene muchas bifurcaciones la cual cumple la principal función.</p>		
Uso: <p>Batir granos secos.</p>		

Nota: Ficha de utensilios molinillo. Elaboración por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Cuadro 22.


Ficha de utensilios horno de leña.

Nombre del utensilio:	Horno de leña.	No. de ficha: 04
Fotografía: 		
Descripción del utensilio: <p>Para construirlo se necesita tener buena madera, por lo general se utiliza guayacán o laurel el tiempo puede ser de una semana. Para hacer un horno de leña se necesita lo siguiente madera o caña, barro, arcilla, tierra, una olla de barro grande y ceniza</p>		
Uso: <p>Este utensilio sirve para cocinar los diferentes alimentos de manera lenta el cual le da un sabor único a cada comida cocida en horno de leña.</p>		

Nota: Ficha de utensilios horno de leña. Elaboración por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Cuadro 23.

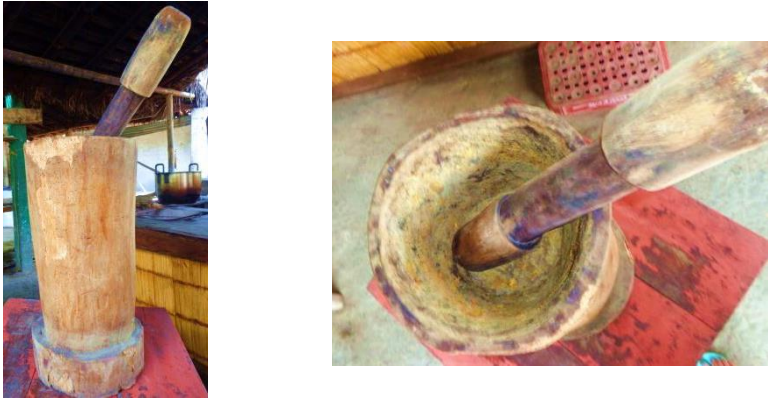
Ficha de utensilios rodillo.

Nombre del utensilio:	Rodillo.	No. de ficha: 05
Fotografía: 		
Descripción del utensilio: <p>Este es un utensilio de forma cilíndrica elaborado a base de madera con manipulación artesanal sus medidas pueden ser de 20 a 40 cm en sus extremos tiene una especie de agarradera esto es para que al momento de estirar cualquier masa no tengo contacto con las manos y también de esa manera poder utilizarlo con mayor facilidad.</p>		
Uso: <p>Moler o estirar alimentos de texturas suaves.</p>		

Nota: Ficha de utensilios rodillo. Elaboración por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Cuadro 24.


Ficha de utensilios bunque.

Nombre del utensilio:	Bunque	No. de ficha: 06
Fotografía: 		
Descripción del utensilio: <p>Este utensilio es hecho principalmente con el tronco de los árboles con una profundidad considerable para poder pilar sin complicaciones este nace con la necesidad de poder transformar el arroz, café y maíz para poder consumirlo. También sirve para hacer la masa de empanadas.</p>		
Materiales: <p>Madera del árbol de mango.</p>		
Uso: <p>Pilar arroz, café, maíz y hacer la masa para las empanadas.</p>		

Nota: Ficha de utensilios bunque. Elaboración por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Cuadro 25.


Ficha de utensilios chiflero de madera.

Nombre del utensilio:	Chiflero de madera	No. de ficha: 07
Fotografía: 		
Descripción del utensilio: Este utensilio elaborado en base a rectángulo de madera con una hoja de cuchilla en la parte central		
Materiales: Madera.		
Uso: Rebanar el plátano y transformarlo en chifles		

Nota: Ficha de utensilios chiflero de madera. Elaboración por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Cuadro 26.


Ficha de utensilios cuchara de mate.

Nombre del utensilio:	Cuchara de mate	No. de ficha: 08
Fotografía:		
Descripción del utensilio:	<p>Este artículo está elaborado a base de mate, fruto de forma esférica o cilíndrica de un árbol, su elaboración implica varios pasos: Primero hay que cosechar los frutos, cuya piel esté dura y no se marque cuando usamos la uña. Luego se lavan para eliminar la suciedad y se tallan si es que va a ser utilizado como elemento decorativo, hay que tener en cuenta que un mate se puede tallar por fuera, pero que no se lo debe abrir para hacer las cucharas en el mismo día que se lo ha cosechado sino hasta después de 24 horas porque de lo contrario se partirá.</p>	
Uso:	<p>Se lo utiliza, principalmente, como un auxiliar en la cocina.</p>	

Nota: Ficha de utensilios cuchara de mate. Elaboración por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Cuadro 27.

Ficha de utensilios piedra de moler.

Nombre del utensilio:	Piedra de moler	No. de ficha: 09
Fotografía: 		
Descripción del utensilio: <p>Consta de una piedra que puede llegar a medir unos 40 cm de alto y hasta 60 cm de diámetro y otra piedra conocida como mano que sirviendo de machacador. La mano tiene generalmente una forma ovoide o elipsoide y presenta un corte circular o cuadrangular con esquinas redondeadas, sobre todo por el uso.</p>		
Uso: <p>Moler vegetales granos, semillas o frutas de cáscara dura para alimentarse.</p>		



Nota: Ficha de utensilios piedra de moler. Elaboración por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

11.3. Descripción de Recetas ancestrales para conocer la preparación de los alimentos y bebidas.

La gastronomía manabita y la de Rocafuerte es única desde tiempos ancestrales hasta en la actualidad, sus ingredientes característicos son el maíz, plátano, yuca, gallina criolla y pescado. A continuación se describirán algunas de estas recetas ancestrales.

Cuadro 28.


Receta del pandado.

Nombre de la receta: Pandado	Receta No: 1	
Ingredientes: Pimienta. 4 pescados. Plátano. Sal. Hoja de plátano. 1 pimiento. 4 pepas de ajo.	No de porciones: 4	
	Presupuesto: \$15.00	
Preparación: <p>Aliño: se corta el pimiento en cubos pequeños y junto con las 4 pepas de ajo se machacan con un poquito de agua, después que este bien machacado se añade la sal y pimienta.</p> <p>Pescado: se adoba el pescado con el aliño preparado y se le agrega sal al gusto luego se envuelve en la hoja de plátano y se coloca en el horno de leña por unos 40 minutos aproximadamente.</p> <p>Este pescado se lo acompaña con plátano asado.</p>		
Foto:		
Datos curiosos: Para la elaboración de este plato, se utilizaba el pesacado grande de río, pero ahora se lo realiza con cualquier tipo de pescado sea pequeño o grande pero que tenga espina.		

Nota: Receta del pandado. Elaborado por la autora de este proyecto técnico: Zambrano Mera María Cecilia.

Cuadro 29.


Receta del chemisse.

Nombre de la receta: Chemisse	Receta No: 2
Ingredientes: Hielo Esencia de sabores: tamarindo, rosa, crema y menta.	No de porciones: 4 Presupuesto: \$8.00
Preparación: Se raspa el hielo y luego se le agrega la esencia.	
Foto: 	
Datos curiosos: Esta bebida con el transcurso del tiempo ha ido cambiando de nombre entre ellos prensado, raspado y granizado. En la actualidad esta bebida se la combina con soda. En tiempos ancestrales esta bebida se servía en conos de cartón.	

Nota: Receta del chemisse. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Cuadro 30.

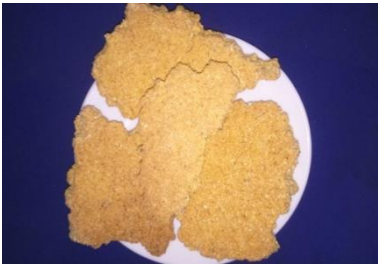
Receta de la chicha.

Nombre de la receta: Chicha	Receta No: 3
Ingredientes: 7 libras de maíz amarillo en grano. Canela. Anís estrellado. Vainilla. Azúcar.	No de porciones: 40 vasos
	Presupuesto: \$15.00
Preparación: Se muele el maíz lo más fino posible. Luego en una olla con 10 litros de agua se agrega el maíz, la canela y el anís estrellado se lo deja hervir por dos horas aproximadamente. Una vez que este hervido se lo cierne una tela blanca y se le agrega vainilla y azúcar al gusto. Se lo deja enfriar y se sirve con hielo.	
Foto: 	
Datos curiosos: Esta bebida era típica en las fiestas y velorios.	

Nota: Receta de la chicha. Elaborado por la autora de este proyecto técnico.

Cuadro 31.



Receta del pan seco.

Nombre de la receta: pan seco	Receta No: 4
Ingredientes: Canela molida. Mazorca de maíz 1 naranja Azúcar	No de porciones: 10
	Presupuesto: \$15.00
<p>Preparación:</p> <p>Se cocina el maíz y se ralla después que este cocinado se coloca en un comal el maíz para que se tueste hasta el día siguiente para poder seguir con la preparación.</p> <p>Una vez que este tostado se lo pasa por el molino, este se lo coloca en un recipiente para agregar los demás ingredientes que es el jugo de una naranja, también se ralla la cascara de la naranja y por último se le añade azúcar y canela molida al gusto.</p> <p>El horno de leña debe estar bien caliente y en una olla de barro se va colocando la masa anterior con una cuchara de mate para que quede bien pegada a las paredes de la olla y esperar que esta masa este bien dorada para proceder a retirar del horno.</p>	
<p>Foto:</p> 	
<p>Datos curiosos: este alimento se preparaban en fiestas religiosas.</p>	

Nota: Receta del pan seco. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Cuadro 32.



Receta de la tonga.

Nombre de la receta: tonga.	Receta No: 5	
Ingredientes: 3lbs de arroz. Sal. Hoja de plátano. Aceite Pescado. 1libra de maní. Vegetal. Harina. Ajo. Yuca. Cebolla.	No de porciones: 4	
	Presupuesto: \$12.00	
<p>Preparación:</p> <p>Arroz: Se cocinan 3lbs de arroz con agua, aceite y sal al gusto; un poquito de vegetal para darle color.</p> <p>Estofado de pescado: Se pica la cebolla con el ajo y se hace un refrito luego se coloca el pescado con un poco de agua para que se cocine en el horno de leña.</p> <p>Maní: Se pone el maní a hervir con agua y harina para que cuaje.</p> <p>Se cortan los maduras por la mitad maduros y se los fríe.</p> <p>La hoja de plátano se asa en el horno de leña.</p> <p>Cuando este todo cocinado se procede a armar la tonga de la siguiente manera: se extiende la hoja de plátano, se agrega el arroz y sobre él la presa de pollo, el sombrero de maní y una porción de yuca asada una vez que ya este se envuelve con la hoja de plátano.</p>		
Foto:		
<p>Datos curiosos: Ancestralmente la tonga se hacía con los ingredientes que tenían a la mano entre ellos el pescado, carne, camarón o pollo acompañada de yuca o verde asado; con el pasar del tiempo hubo la estacionalidad de hacerla solo de pollo y maduro frito con el sombrero de maní.</p>		

Nota: Receta de la tonga. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Cuadro 33.


Receta del viche.

Nombre de la receta: Viche	Receta No: 6
Ingredientes: Pescado camote Maní molido Zanahoria Yuca cilantro Cebolla y pimiento	No de porciones: 4
	Presupuesto: \$7.00
Preparación: En una olla de barro con agua se agrega pimiento, cebolla colorada y cilantro esto se deja que hierva, una vez que haya hervido se agrega la yuca y zanahoria, mientras esto hierve se ralla plátano y se le añade maní se maja y se hacen bolas pequeñas, estas bolas se añade al agua que está hirviendo y se lo deja por unos cinco minutos después se agrega repollo frejol tierno y pescado y maní molido para que espese un poco. Después que ha hervido todo se procede a retirar la cebolla el pimiento y la rama de cilantro. El camote se lo hierva aparte porque el agua se torna color morada después se integra al viche y se sirve acompañado de arroz y plátano asado también se exprime limón al viche	
Foto: <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>	
Datos curiosos: cuenta la leyenda que un hombre de campo, con carácter recio, al quedarse viudo se tornó agresivo, vivía con su hija, Un día cuando ella estaba preparando una sopa de pescado y se le quemó, faltaba pocos minutos para que llegara su padre, por lo que le agregó maní, el papá llegó pasado de copas y pidió la comida, probó y preguntó: “¿Y esto qué es?”, a lo que la hija respondió: “Papi hoy es 5 de abril y preparé la sopa en honor a tu santo” y el padre respondió con voz ronca: “Entonces, esta es la sopa de los viches”.	

Nota: Receta del viche. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Cuadro 34.


Receta del comodoro.

Nombre de la receta: comodoro.	Receta No: 7
Ingredientes: Pescado sal y pimienta. Maní m4lido Tomatillo Cebolla Plátano Achiote	No de porciones: 4
	Presupuesto: \$7.00
Preparación: Coloque en una olla de barro un litro de agua el pescado y achiote cuando esté cocido el pescado se lo retira y en la misma olla cocine dos plátanos, el maní, los tomatillos la cebolla se le agrega sal y pimienta al gusto. Cuando los plátanos están cocidos se los retira se procede a batir hasta que quede completamente disuelto se lo agrega a la olla nuevamente y se espera hasta que espese se agrega el pescado y se lo acompaña con arroz y verde asado	
Foto: 	
Datos curiosos: en la actualidad a este plato se lo conoce como entomatado y se lo elabora con tomates de riñón.	

Nota: Receta del comodoro. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Cuadro 35.


Receta de la menestra de yuca.

Nombre de la receta: menestra de yuca	Receta No: 8
Ingredientes: Yuca	No de porciones: 4
	Presupuesto: \$3.00
Preparación: Se coloca la yuca a hervir y cuando ya esté blanda se la empieza a batir con el molinillo hasta que quede como menestra. Se sirve acompañada de arroz.	
Foto: 	
Datos curiosos: el arroz con menestra de yuca era un plato que nunca faltaba en la mesa campesina	

Nota: Receta de la menestra de yuca. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Cuadro 36.

Receta del caldo de gallina criolla

<p>Nombre de la receta: caldo de gallina criolla.</p>	<p>Receta No: 9</p>
<p>Ingredientes: Pescado sal y pimienta. Maní molido Tomatillo Cebolla Plátano Achiote</p>	<p>No de porciones: 4</p> <hr/> <p>Presupuesto: \$7.00</p>
<p>Preparación:</p> <p>Se coloca en una olla a hervir la yuca una vez que este blanda se le añade el pollo y se deja hervir hasta que se cocine se agrega cilantro.</p> <p>Este plato queda bien acompañado de un arroz bien caliente y si se desea un plátano asado.</p>	
<p>Foto:</p> <div style="text-align: center;">  </div>	
<p>Datos curiosos: esta sopa es tradicional y muy exquisita.</p>	

Nota: Receta del caldo de gallina criolla. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

11.4. Diseño del catálogo Roca fuerte ancestral

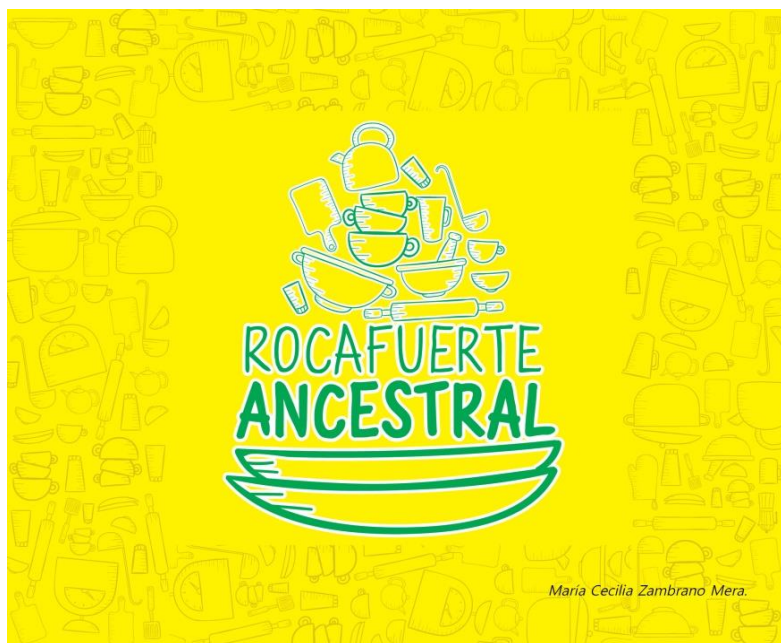


Grafico No. 15. Portada del catálogo. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

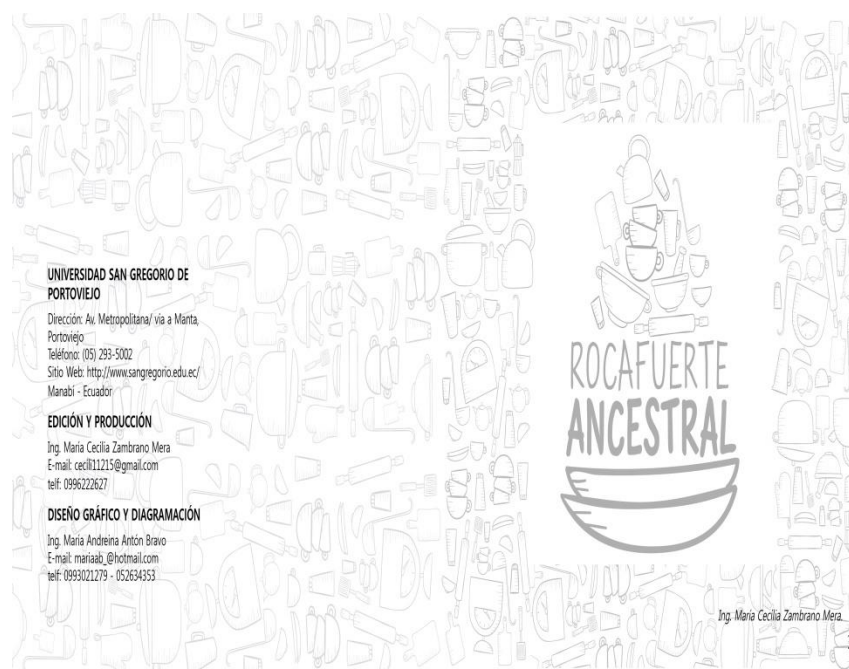


Grafico No. 16. Contra portada. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



ÍNDICE

HISTORIA DE ROCAFUERTE	7
GASTRONOMÍA ANCESTRAL	9
UTENSILIOS	36

Grafico No. 17. Índice. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



**HISTORIA DE
ROCAFUERTE**

El 30 de septiembre de 1852 fue elevada a la categoría de cantón, con el nombre de Ricaluarte, según decreto legislativo suscrito en Guayaquil, cuando era presidente de la Asamblea Pedro Moncayo y jefe supremo, José María Urbina.

El nuevo cantón se constituyó con las parroquias Pichota, Tosagua y Chone.

La historia reconoce como principal gestor de la cantonización a Pedro José Zambrano, en esa época Gobernador de la provincia.

En el proyecto también participaron Julián Loory y Velásquez, Vicente Aray, Julián Alcívar, Agustín Zambrano Velásquez y Francisco Zambrano Velásquez.

7

Grafico No. 18. Historia de Rocafuerte. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Gráfico No. 19. Gastronomía ancestral. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Gráfico No.20. Portada de recetas. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



INGREDIENTES:

- Pimienta
- 4 pescados
- Plátano
- Sal
- Hoja de plátano
- 1 pimiento
- 4 pepas de ajo

PANDADO
Nombre de la receta

14

Grafico No.21. Ingredientes del pandado. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

NUMERO DE PORCIONES:

4

PRESUPUESTO:

\$15.00

PREPARACIÓN:

Aliño: se corta el pimiento en cubos pequeños y junto con las 4 pepas de ajo se machacan con un poquito de agua, después que este bien machacado se añade la sal y pimienta.

Pescado: se adoba el pescado con el aliño preparado y se le agrega sal al gusto luego se envuelve en la hoja de plátano y se coloca en el horno de leña por unos 40 minutos aproximadamente.

Este pescado se lo acompaña con plátano asado.

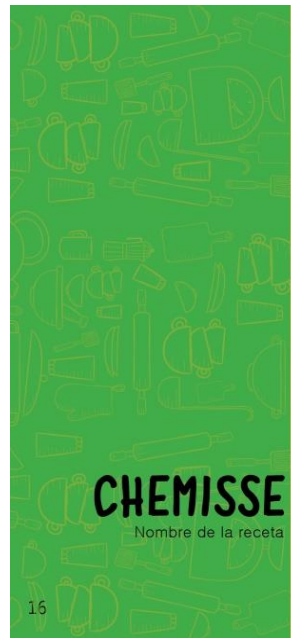
DATOS CURIOSOS:

Para la elaboración de este plato, se utilizaba el pesacado grande de río.



15

Grafico No. 22. Preparación del pandado. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



INGREDIENTES:

Hielo
Esencia de sabores: tamarindo,
rosa, crema y menta.



Grafico No. 23. Ingredientes del chemisse. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

NUMERO DE PORCIONES:

4

PRESUPUESTO:

\$8.00

PREPARACIÓN:

Se raspa el hielo y luego se le agrega la esencia.

DATOS CURIOSOS:

Esta bebida con el transcurso del tiempo ha ido cambiando de nombre entre ellos prensado, raspado y granizado. En la actualidad esta bebida se la combina con soda. En tiempos ancestrales esta bebida se servía en conos de cartón.



Grafico No. 24. Preparación del chemisse. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

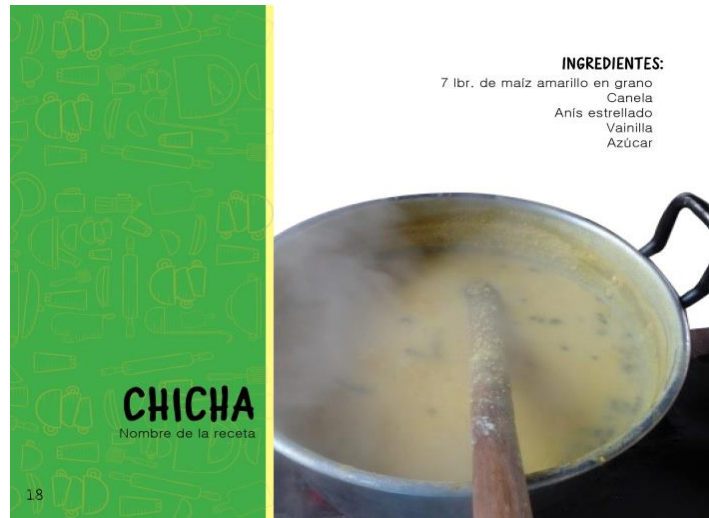


Grafico No. 25. Ingredientes de la chicha. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

NUMERO DE PORCIONES:
 40 vasos

PRESUPUESTO:
 \$15.00

PREPARACIÓN:
 Se muele el maíz lo más fino posible. Luego en una olla con 10 litros de agua se agrega el maíz, la canela y el anís estrellado se lo deja hervir por dos horas aproximadamente. Una vez que este hervido se lo cierne una tela blanca y se le agrega vainilla y azúcar al gusto.

Se lo deja enfriar y se sirve con hielo.

DATOS CURIOSOS:
 Esta bebida era típica en las fiestas y velorios.



Grafico No. 26. Preparación de la chicha. Diseñado por: Andreina Antón bravo.



Grafico No. 27. Ingredientes del pan seco Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

PRESUPUESTO:
 \$15.00

PREPARACIÓN:
 Se cocina el maíz y se ralla después que este cocinado se coloca en un comal el maíz para que se tueste hasta el día siguiente para poder seguir con la preparación.

Una vez que este tostado se lo pasa por el molino, este se lo coloca en un recipiente para agregar los demás ingredientes que es el jugo de una naranja, también se ralla la cascara de la naranja y por último se le añade azúcar y canela molida al gusto.

El horno de leña debe estar bien caliente y en una olla de barro se va colocando la masa anterior con una cuchara de mate para que quede bien pegada a las paredes de la olla y esperar que esta masa este bien dorada para proceder a retirar del horno.

DATOS CURIOSOS:
 Este dulce se lo servía principalmente en semana santa.

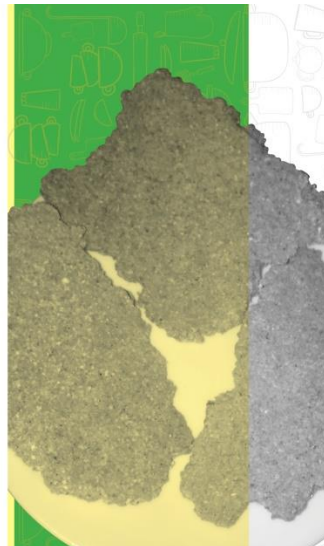


Grafico No. 28. Preparación del pan seco. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Grafico No. 29. Ingredientes de la tonga. Diseñado por: Andreina Antón Bravo

NUMERO DE PORCIONES:

4

PRESUPUESTO:

\$12.0

PREPARACIÓN:

Arroz: Se cocinan 3lbs de arroz con agua, aceite y sal al gusto; un poquito de vegetal para darle color.

Estofado de pescado: Se pica la cebolla con el ajo y se hace un refrito luego se coloca el pescado con un poco de agua para que se cocine en el horno de leña.

Maní: Se pone el maní a hervir con agua y harina para que cuaje.

Se cortan los maduros por la mitad maduros y se los fríe.
La hoja de plátano se asa en el horno de leña.



Grafico No. 30. Preparación de la tonga. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Cuando este todo cocinado se procede a armar la tonga de la siguiente manera: se extiende la hoja de plátano, se agrega el arroz y sobre él la presa de pollo, el sombrero de maní y una porción de yuca asada una vez que ya este se envuelve con la hoja de plátano.

DATOS CURIOSOS:

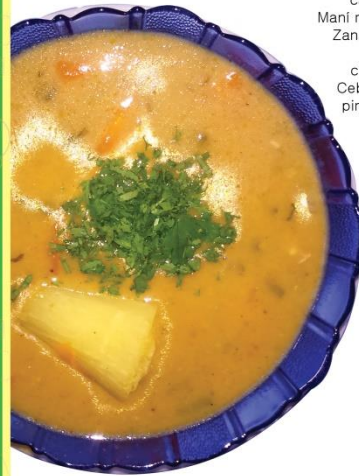
Ancestralmente la tonga se hacía con los ingredientes que tenían a la mano entre ellos el pescado, carne, camarón o pollo acompañada de yuca o verde asado; con el pasar del tiempo hubo la estacionalidad de hacerla solo de pollo y maduro frito con el sombrero de maní.

Grafico No. 31. Tonga. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



25

Grafico No. 32. Tonga. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



INGREDIENTES:

Pescado
camote
Maní molido
Zanahoria
Yuca
cilantro
Cebolla y
pimiento

Grafico No. 33. Ingredientes del viche. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

NUMERO DE PORCIONES:

4

PRESUPUESTO:

\$7.0

PREPARACIÓN:

En una olla de barro con agua se agrega pimiento, cebolla colorada y cilantro esto se deja que hierva, una vez que haya hervido se agrega la yuca y zanahoria, mientras esto hierve se ralla plátano y se le añade maní se maja y se hacen bolas pequeñas, estas bolas se añaden al agua que está hirviendo y se lo deja por unos cinco minutos después se agrega repollo frejol tierno y pescado y maní molido para que espese un poco.

Después que ha hervido todo se procede a retirar la cebolla el pimiento y la rama de cilantro.

El camote se lo hierve aparte porque el agua se torna color morada después se integra al viche y se sirve acompañado de arroz y plátano asado también se exprime limón al viche



Grafico No. 34. Preparación del viche. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



DATOS CURIOSOS:

Datos curiosos: cuenta la leyenda que un hombre de campo, con carácter recio, al quedarse viudo se tornó agresivo, vivía con su hija. Un día cuando ella estaba preparando una sopa de pescado y se le quemó, faltaba pocos minutos para que llegara su padre, por lo que le agregó maní, el papá llegó pasado de copas y pidió la comida, probó y preguntó: "¿Y esto qué es?", a lo que la hija respondió: "Papi hoy es 5 de abril y preparé la sopa en honor a tu santo" y el padre respondió con voz ronca: "Entonces, esta es la sopa de los viches".

Gráfico No. 35. Viche. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



29

Gráfico No. 36. Viche. Diseñado por: Andreina Antón Bravo



Gráfico. No. 37. Ingredientes del comodoro. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

NUMERO DE PORCIONES:

4

PRESUPUESTO:

\$7.0

PREPARACIÓN:

Coloque en una olla de barro un litro de agua el pescado y achiote cuando esté cocido el pescado se lo retira y en la misma olla cocine dos plátanos, el maní, los tomatillos la cebolla se le agrega sal y pimienta al gusto.

Cuando los plátanos están cocidos se los retira se procede a batir hasta que quede completamente disuelto se lo agrega a la olla nuevamente y se espera hasta que espese se agrega el pescado y se lo acompaña con arroz y verde asado

DATOS CURIOSOS:

Datos curiosos: en la actualidad a este plato se lo conoce como entomatado y se lo elabora con tomates de riñón.

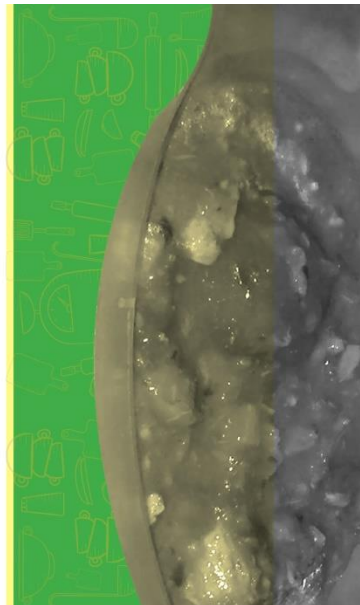


Gráfico. No. 38. Preparación del comodoro. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Gráfico. No. 39. Ingredientes de la menestra de yuca. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

NUMERO DE PORCIONES:

4

PRESUPUESTO:

\$3

PREPARACIÓN:

Se coloca la yuca a hervir y cuando ya esté blanda se la empieza a batir con el molinillo hasta que quede como menestra.

Se sirve acompañada de arroz.

DATOS CURIOSOS:

El arroz con menestra de yuca era un plato que nunca faltaba en la mesa campesina

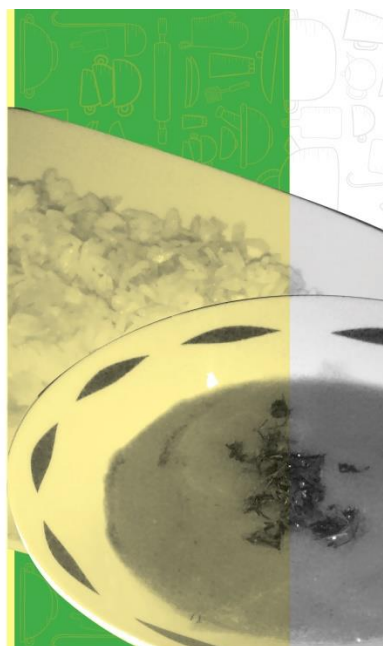


Gráfico. No. 40. Preparación de la menestra de yuca. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Gráfico. No. 41. Ingredientes del caldo de gallina criolla. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

NUMERO DE PORCIONES:
4

PRESUPUESTO:
\$12.0

PREPARACIÓN:
Se coloca en una olla a hervir la yuca una vez que este blanda se le añade el pollo y se deja hervir hasta que se cocine se agrega cilantro.

DATOS CURIOSOS:
Esta sopa es tradicional y muy exquisita.



Gráfico. No. 42. Preparación del caldo de gallina criolla. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Gráfico. No. 43. Portada de los utensilios. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Gráfico. No. 44. Portada de utensilios. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Gráfico. No. 45. Descripción de que son los utensilios.. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Gráfico. No.46. Olla de barro.. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

DESCRIPCIÓN DEL UTENSILIO:

Para la elaboración de estos utensilios se necesita, remojar el barro en un recipiente con agua y arena de río y amasar hasta que quede todo compacto, luego se raspa la mezcla con cuchara de mate para lisarla y darle la forma que se desee y se coloca las ollas al sol para secar.

Se pule con piedra de río o de mar para darle brillo a las ollas; por último se quema hasta que quede de color dorado. Los materiales para la elaboración son: barro, arena de río, piedra, cuchara de mate.

Se utilizan para la elaboración de comidas ancestrales, generalmente para la preparación de alimentos de una forma lenta, que necesitan de 2 a 3 horas de cocción. También son usados como vajillas.



Gráfico. No. 47. Descripción de la olla de barro. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Gráfico. No. 48. Mortero. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

DESCRIPCIÓN DEL UTENSILIO:

Este utensilio con forma de tazón acompañado de otro instrumento que se lo conoce como mano y es el que machaca los alimentos. Estos pueden ser de madera o piedra. Este utensilio utilizado principalmente como triturador de los diferentes condimentos.



Gráfico. No. 49. Descripción del mortero. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Gráfico. No. 50. Molinillo. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

DESCRIPCIÓN DEL UTENSILIO:

Este utensilio es hecho a base de una rama de un árbol llamado molinillo que en su parte inferior tiene muchas bifurcaciones la cual cumple la principal función. Su uso principal es el de batir alimentos como menestras o granos secos.



Gráfico. No. 51. Descripción del molinillo. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Gráfico. No. 52. Horno de leña. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

DESCRIPCIÓN DEL UTENSILIO:

Para construirlo se necesita tener buena madera, por lo general se utiliza guayacán o laurel el tiempo puede ser de una semana.

Para hacer un horno de leña se necesita lo siguiente madera o caña, barro, arcilla, tierra, una olla de barro grande y ceniza

Este utensilio sirve para cocinar los diferentes alimentos de manera lenta el cual le da un sabor único a cada comida cocida en horno de leña.



47

Gráfico. No. 53. Descripción del horno de leña. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Gráfico. No.54. Rodillo. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

DESCRIPCIÓN DEL UTENSILIO:

Este es un utensilio de forma cilíndrica elaborado a base de madera con manipulación artesanal sus medidas pueden ser de 20 a 40 cm en sus extremos tiene una especie de agarradera esto es para que al momento de estirar cualquier masa no tengo contacto con las manos y también de esa manera poder utilizarlo con mayor facilidad.



49

Gráfico. No. 55. Descripción del rodillo. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

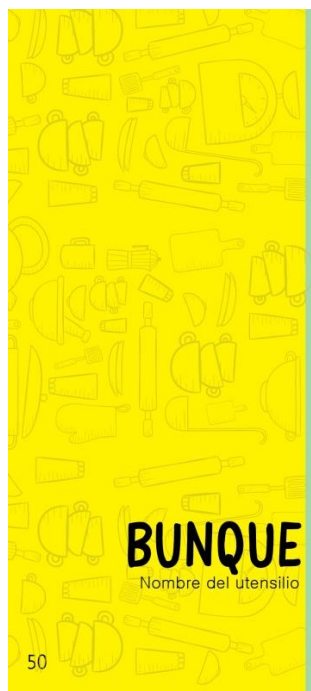


Gráfico. No. 56. Bunque. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

DESCRIPCIÓN DEL UTENSILIO:

Este utensilio es hecho principalmente con el tronco de los árboles con una profundidad considerable para poder pillar sin complicaciones este nace con la necesidad de poder transformar el arroz, café y maíz para poder consumirlo.

También sirve para hacer la masa de empanadas.



Gráfico. No. 57. Descripción del bunque. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Gráfico. No. 58. Chiflero de madera. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

DESCRIPCIÓN DEL UTENSILIO:

Este utensilio elaborado en base a rectángulo de madera con una hoja de cuchilla en la parte central la cual permite rebanar el plátano y transformarlo en chifites.



Gráfico. No. 59. Descripción del chiflero de madera. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

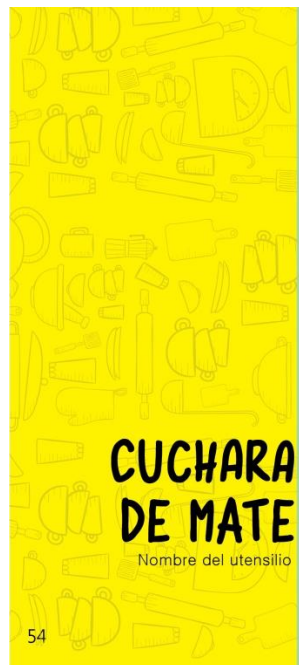


Gráfico. No. 60. Cuchara de mate. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

DESCRIPCIÓN DEL UTENSILIO:

Este artículo está elaborado a base de mate, fruto de forma esférica o cilíndrica de un árbol, su elaboración implica varios pasos: Primero hay que cosechar los frutos, cuya piel esté dura y no se marque cuando usamos la uña.

Luego se lavan para eliminar la suciedad y se tallan si es que va a ser utilizado como elemento decorativo, hay que tener en cuenta que un mate se puede tallar por fuera, pero que no se lo debe abrir para hacer las cucharas en el mismo día que se lo ha cosechado sino hasta después de 24 horas porque de lo contrario se partirá.

Se lo utiliza, principalmente, como un auxiliar en la cocina.



Gráfico. No. 61. Descripción de la cuchara de mate. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Gráfico. No. 62. Piedra de moler. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

DESCRIPCIÓN DEL UTENSILIO:

Consta de una piedra que puede llegar a medir unos 40 cm de alto y hasta 60 cm de diámetro y otra piedra conocida como mano que sirviendo de machacador.

La mano tiene generalmente una forma ovoide o elipsoide y presenta un corte circular o cuadrangular con esquinas redondeadas, sobre todo por el uso. Su uso principal es el de moler vegetales granos, semillas o frutas de cáscara dura para alimentarse.



Gráfico. No. 63. Descripción de la piedra de moler. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.



Gráfico. No. 64. Cierre del catálogo. Diseñado por: Andreina Antón Bravo.

12. Proceso de recopilación de la información

Cuadro 37.

Proceso de recopilación de la información

Fuentes de información	Instrumentos
Primaria	Encuestas Entrevistas
Secundaria	Lectura científica Mapas mentales Mapas conceptuales Diagramas

Nota: Procesamiento de la información. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

13. Procesamiento de la información

Se hará uso del desarrollo tecnológico mediante la utilización de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación Microsoft office. La información teórica será procesada mediante el software Word y la información cuantitativa se procesara con la ayuda de software Excel.

14. Presupuesto

Cuadro 38.

Presupuesto general del proyecto

Rubros.	Cantidad.	Costo unitario. (\$)	Costo total. (\$)	Autofinanciamiento (\$)
Impresiones.	350	\$0,10	\$35,00	\$35,00
Alimentación.	20	\$5,00	\$100,00	\$100,00
Transporte.	12	\$15,00	\$180,00	\$180,00
Diseño de catálogo de gastronomía ancestral.	1	\$200,00	\$200,00	\$200,00
Impresión del catálogo	6	\$5,10	\$30,60	\$30,60
Impresión del catálogo (papel cuche)	3	\$40,00	\$120,00	\$120,00
Impresión y anillado para la Entrega de tesis	3	\$7,00	\$21,00	\$21,00
Impresión y anillado para la revisión final del tribunal y tutor	3	\$7,00	\$21,00	\$21,00
Impresión y empastado del proyecto técnico.	3	\$17,00	\$51,00	\$51,00
Total	401	\$296.20	\$758,60	\$758.60

Nota: Presupuesto general del proyecto técnico. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

16. Conclusiones.

La gastronomía del cantón Rocafuerte es variada y exquisita pero la gastronomía ancestral se está perdiendo en la localidad, son muy pocas las familias que aún conservan estas recetas y la ponen en práctica a pesar de ser exquisita al paladar.

Los utensilios ancestrales forman parte de la gastronomía local porque su utilización da ese sabor característico de comida de campo que ya no se aprecia con los utensilios modernos.

La gastronomía hoy en día forma parte de la cultura es por eso que se busca su rescate para fortalecer y fomentar el turismo cultural del cantón Rocafuerte.

El catálogo de gastronomía ancestral del cantón se convertirá en una herramienta de información que contribuirá al desarrollo del turismo local.

De acuerdo a las encuestas realizadas se concluye que en la actualidad las personas ya no elaboran la gastronomía ancestral poco a poco han dejado atrás debido a las nuevas costumbres que han llegado al cantón,

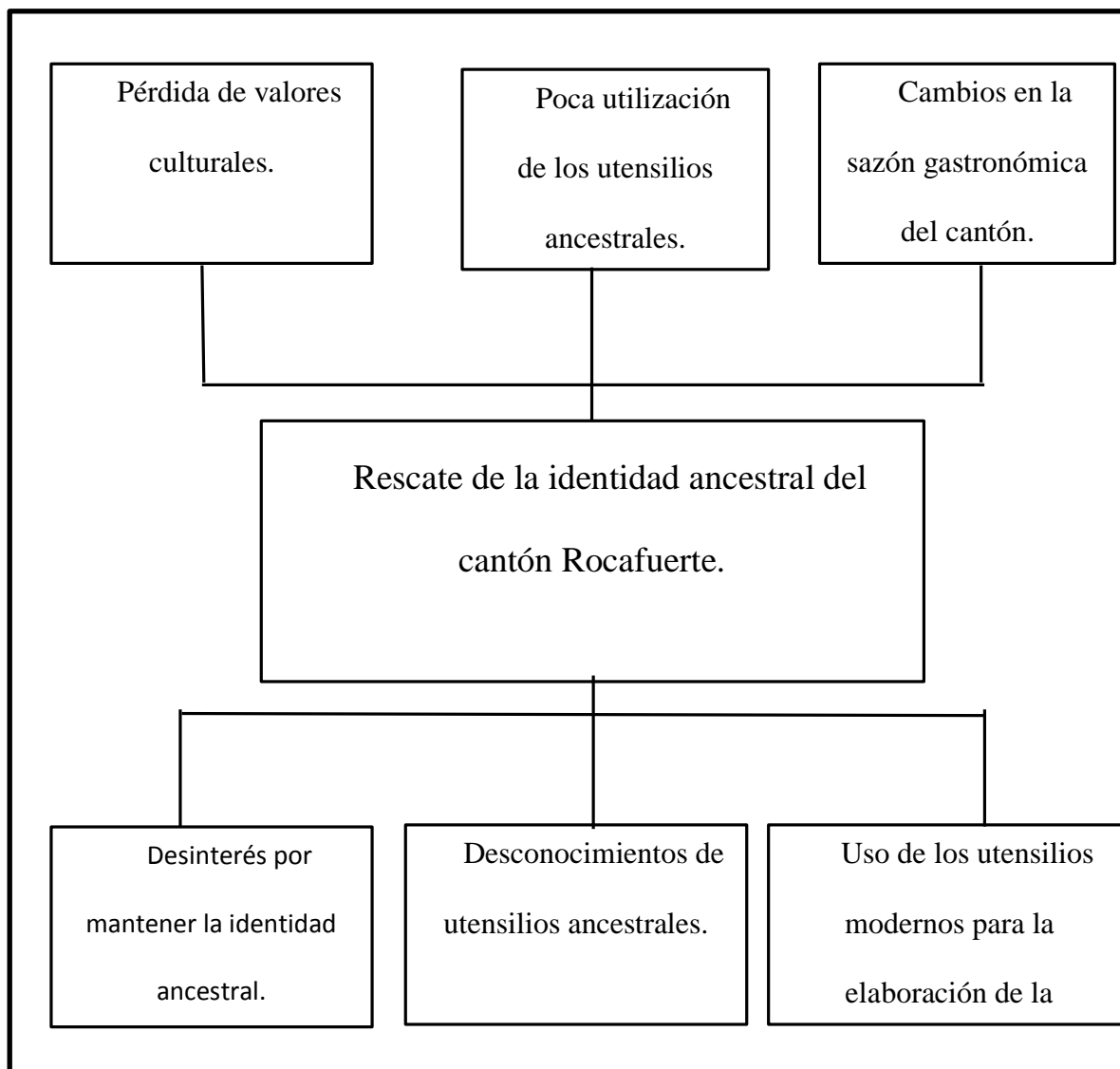
Son pocas las personas que aún conservan los utensilios ancestrales a pesar de que ya no los utilizan, en la actualidad el horno de leña es el único utensilio que se sigue utilizando.

17. Anexos.

Anexo 1.

Cuadro 40.

Árbol de problema.



Nota: Árbol de problema. Elaborado por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Formato de encuestas.

ENCUESTA DIRIGIDA A LA POBLACIÓN DEL CANTÓN ROCAFUERTE.

Como egresada de la carrera de Ing. En Ecoturismo, me encuentro realizando la presente encuesta para la elaboración de mi proyecto técnico, cuyo tema es "Investigación de la identidad gastronómica ancestral para el desarrollo del turismo cultural del cantón Rocafuerte, provincia de Manabí, República del Ecuador"

1. ¿Conoce usted, de algún Catálogo que hable de la gastronomía ancestral de la Provincia de Manabí?

Sí No

2. ¿Le gustaría que se diseñe un Catálogo que hable de la gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte?

Sí No

3. ¿Cree usted, que un Catálogo de gastronomía ancestral fomentará el turismo cultural en el cantón Rocafuerte?

Sí No

4. ¿Cree usted, que en el Catálogo de gastronomía ancestral se deberían ubicar los utensilios ancestrales?

Sí No

5. ¿De la siguiente lista utensilios ancestrales de cuál usted tiene conocimiento?

Cuchara de mate
Horno de leña
Ollas de barro
Molinillo
Piedra de moler
Mortero
Rodillo
Matiancho

6. En su hogar aún se utilizan algunos de los utensilios ancestrales citados con anterioridad?

Si No

7. ¿Enumere los platos típicos ancestrales, que usted conoce dentro de su localidad?

Anexo 3.



Formato de entrevista.

**ENTREVISTA DIRIGIDA A LA POBLACIÓN DEL
CANTÓN ROCAFUERTE.**

Nombre:

1. ¿Podría mencionar nombres de platos típicos ancestrales dentro de su localidad y la forma como se preparan?

2. ¿De las comidas que usted acaba de señalar, cuales se mantienen hasta la actualidad?

3. ¿Puede enunciar cuáles eran los principales utensilios ancestrales que se utilizaban en el cantón Rocafuerte?

4. ¿En qué festividades o días se preparan estos platos?

Firma del entrevistado_____

Anexo 4.



Formato de entrevista.

**ENTREVISTA DIRIGIDA A LAS AUTORIDADES DEL
CANTÓN ROCAFUERTE.**

Nombre:

¿Existen proyectos que busquen el rescate de la ancestralidad del cantón dentro del GAD Rocafuerte?

¿Ustedes estarían dispuestos a apoyar proyectos que busca el rescate de la cultura. De qué manera?

Firma del entrevistado _____

Anexo 5.

Cuadro 41.

Ficha de receta.

Nombre de la receta:	Receta No:
Ingredientes:	
Preparación:	
Foto:	
Datos curiosos:	

Nota: Ficha de receta. Elaborada por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Anexo 6.

Cuadro 42.

Ficha de utensilio.

Nombre del utensilio:		No. de ficha:
Fotografía:		
Descripción del utensilio:		
Materiales:		
Uso:		

Nota: Ficha de utensilios. Elaborada por la autora de este proyecto técnico. Zambrano Mera María Cecilia.

Anexo 7.



Gráfico. No 65. Realizando encuesta a los habitantes de Rocafuerte.

Anexo 8.



Gráfico. No.66. Entrevista con la Ing. Rita Zambrano. Responsable del área de Turismo - GAD Rocafuerte.

Anexo 9.



Gráfico. No.67. Entrevista con las autoridades del GAD de Rocafuerte. Para socializar sobre el presente proyecto técnico en el cantón.

Referencias bibliográficas.

Ávila, R (2016, abril) La gastronomía y el turismo. Ponencia presentada en el seminario la gastronomía y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en México, México

Bolaños, X (2013) Rescate del Turismo Gastronómico Ancestral, mediante la elaboración de un Manual de comida típica de la Provincia del Carchi. [En línea]. Consultado [04, mayo, 2016]. Disponible en: <http://181.198.77.140:8080/bitstream/123456789/174/1/030%20RESCATE%20DEL%20TURISMO%20GASTRON%20C3%29MICO%20ANCESTRAL,%20MEDIANTE%20LA%20ELABORACI%20C3%29N%20DE%20UN%20MANUAL%20DE%20COMIDA%20T%20IPICA%20DE%20LA%20PROVINCIA%20DEL%20CARCHI%20-%20BOLA%20C3%29IOS,%20XIMENA.pdf>

Centro de Documentación cultural. Turismo cultural [En línea]. Consultado: (11, abril, 2016). Disponible en: <http://www.mecd.gob.es/dms/mecd/servicios-al-ciudadano-mecd/catalogo/cultura/biblioteca-y-centros-de-documentacion/cdul/publicaciones/guia-lector/guialector14/guialector14.pdf>

Código ético de la OMT (2001). El turismo, factor de aprovechamiento y enriquecimiento del patrimonio cultural de la humanidad. Artículo 4 [En línea]. Consultado (12, abril, 2016). Disponible en: http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/codigo_etico_OMT.pdf

Constitución de la República del Ecuador (2008). TITULO II, sección cuarta. [En línea]. Consultado: (11, abril, 2016). Disponible en: http://www.inocar.mil.ec/web/images/lotaip/2015/literal_a/base_legal/A_Constitucion_republica_ecuador_2008constitucion.pdf.

El diario. (2013, junio 12). Manabí una provincia rica en gastronomía. El Diario Manabita. [En línea], Español. Disponible: <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/268885-manabi-una-provincia-rica-en-gastronomia/> [2016, abril 27].

El Diario. (2012, febrero 24). Manabí por cantones. El Diario Manabita. [En línea], Español. Disponible: https://issuu.com/eldiarioec/docs/pdf_rocafuerte [2016, abril, 28]

Gobierno Autónomo Descentralizado Rocafuerte. (2014). Generalidades del cantón. Manabí: Autor. Disponible en: <http://www.rocafuerte.gob.ec/index.php/component/k2/item/>

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Rocafuerte. (2011).Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial. [En línea]. Consultado: [09, mayo, 2016] Disponible en : [file:///C:/Users/Usuario/AppData/Local/Temp/Rar\\$DIA0.341/13022013_083810_PDOT%20COMPLETO.pdf](file:///C:/Users/Usuario/AppData/Local/Temp/Rar$DIA0.341/13022013_083810_PDOT%20COMPLETO.pdf)

Gobierno Provincial de Manabí. (2016). Cantón Rocafuerte. Manabí: Autor. Disponible en: <http://www.manabi.gob.ec/index.php/en/cantones/rocafuerte.html>

Infante, E., y Hernández R. (s/f). Preservar la identidad cultural: una necesidad en la actualidad. [En línea] consultado: (12, abril, 2016) Disponible en: <http://asri.eumed.net/0/imhi.html>

Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). (2010). Censo de población y vivienda. Manabí: Autor

Ley de Turismo de la República del Ecuador. (2002). Capítulo I, artículos 3 – capítulo II, artículo 5. (2002). [En línea]. Consultado: (11, abril, 2016). Disponible en: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>.

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (s, f). Patrimonio Cultural. Disponible en: <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>

Moreno, S (2013) Investigación de la cocina tradicional ecuatoriana en las comunidades de Pilahuín y Huapante de los cantones de Ambato y Píllaro de la provincia de Tungurahua y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda. [En línea]. Consultado [22, marzo, 2016]. Disponible en: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13138/1/53194_1.pdf

Núñez, J (s, f) Cocina Ecuatoriana. Disponible en: http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm.

Organización Mundial del Turismo (2014), Manual sobre Turismo Accesible para Todos: Principios, herramientas y buenas prácticas – Módulo I: Turismo Accesible – definición y contexto, OMT, Madrid.

Pérez, E y Alfonso, N. (2008, noviembre 21) Diálogo de saberes y proyectos de investigación en la escuela Dialog of knowledge and research projects in school. *Revista Educere* .042. Consultado el 11 de mayo, 2016. En: <http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/26300/1/articulo4.pdf>.

Román, M. (2016, mayo). [Entrevista con María Román, alfarera de la comunidad de Sosote]. Elaboración de ollas de barro. Grabación en audio.

Romero, M. (2013). Plan de promoción del inventario de atractivos como eje dinamizador del turismo en el cantón Rocafuerte, provincia Manabí. Universidad Particular San Gregorio de Portoviejo. Manabí, Ecuador.

Secretaria de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación. (s,f). Libro I – Del Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales. Ecuador: Autor

Torres, R., Y Ayasta, D (2014) Cultura ancestral y enseñanza de la historia, geografía y economía. Consultado (12, abril, 2016) disponible en: <http://revistaeducacionvirtual.com/archives/957>

Unigarro, C. (2010) Patrimonio cultural alimentario. Ecuador. Quito: La tierra.

Unigarro, C., Terán S., Pacheco, M., y Anda S. (2014) De la chacra al fogón. Travesía por las rutas de la papa, la yuca y el maíz. Ecuador. Quito: Digital Center.