



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA
EDUCACIÓN
CARRERA TURISMO Y HOTELERÍA
MODALIDAD: PRESENCIAL

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Licenciada
en Turismo y Hotelería

“Innovación de la cocina local de Portoviejo”.

Autora: Castillo Cedeño, Alexandra Cristina

Tutor: Torres Oñate, Camilo Francisco

Ambato – Ecuador
Agosto, 2021

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

“Innovación de la cocina local de Portoviejo”

de la alumna Castillo Cedeño Alexandra Cristina, estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, Agosto 2021

EL TUTOR



Firmado electrónicamente por:

**CAMILO
FRANCISCO
TORRES ONATE**

.....
Camilo Francisco Torres Oñate

C.C.: 1803318169

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “**Innovación de la cocina local de Portoviejo**”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de éste trabajo de grado.

Ambato, Agosto 2021

LA AUTORA



.....
Alexandra Cristina Castillo Cedeño
C.C.: 1719325423

DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de éste Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autora

Ambato, Agosto 2021

LA AUTORA



.....
Alexandra Cristina Castillo Cedeño

C.C.: 1719325423

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “Innovación de la cocina local de Portoviejo” de (Alexandra Cristina Castillo Cedeño), estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, Agosto 2021

Para constancia firman



Firmado electrónicamente por:
**MARIA
FERNANDA
VITERI TORO**

ING. MG. MARÍA FERNANDA VITERI TORO
MIEMBRO CALIFICADOR
C.C.: 180290388



Firmado electrónicamente por:
**HECTOR RAUL
TAMAYO SORIA**

ING. MG. HÉCTOR RAÚL TAMAYO SORIA
MIEMBRO CALIFICADOR
C.C.: 1801001981

DEDICATORIA

A mi mamá y papá quienes siempre me han apoyado pues con sus consejos, valores y sacrificios han logrado dejarme la mejor herencia que un hijo puede recibir, el estudio.

A Mishell, Leonardo, Susana y Emily quienes siempre supieron escucharme y apoyarme con sus consejos en los momentos más difíciles.

A mis abuelitos: Juan, Rosa Elena, Rosa Angélica y Manuel quienes siempre supieron guiarme con su buen ejemplo y quienes siempre supieron darme ánimos y aliento para superar cada obstáculo.

Alexandra Cristina Castillo Cedeño

AGRADECIMIENTO

A agradezco a Dios y la vida por permitirme alcanzar mis metas.

A la Universidad Técnica de Ambato por abrirme sus puertas y permitirme adquirir nuevos conocimientos.

A cada uno de los profesores que lograron llegar a mí no solo con la información que me brindaron sino también con cada uno de sus consejos y buena vibra.

Al proyecto de investigación titulado “Innovación sostenible de la cocina local ecuatoriana con enfoque en la antropología culinaria y el turismo gastronómico” por permitirme formar parte del mismo.

Al Lcdo. Mg. Francisco Torres Oñate por guiarme durante todo el proceso de titulación y por todos los saberes que han sido compartidos durante toda mi trayectoria universitaria.

Alexandra Cristina Castillo Cedeño

ÍNDICE GENERAL

PORTADA.....	i
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	iii
DERECHOS DE AUTOR.....	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
ÍNDICE GENERAL.....	viii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	x
ÍNDICE DE TABLAS.....	xi
RESUMEN EJECUTIVO.....	xii
ABSTRACT.....	xiii

ÍNDICE GENERAL

CAPÍTULO I

MARCO TEORICO

1.1 Antecedentes Investigativos.....	1
Gastronomía.....	2
Historia de la Gastronomía.....	3
Patrimonio inmaterial.....	5
Turismo cultural.....	4
Turismo gastronómico.....	4
La cuestión gastronómica como patrimonio inmaterial de los pueblos.....	6
Cocina Local.....	6
Innovación gastronómica.....	11
Cocina molecular.....	13
Cocina fusión.....	14
Desconstrucción gastronómica.....	15

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.2 Descripción de Objetivos.....	15
-----------------------------------	----

Objetivo Específico 1.....	15
Objetivo Específico 2.....	17
Objetivo Específico 3.....	18
2.1 Materiales	20
Instrumento de evaluación organoléptica	20
Instrumento de recolección de información.....	20
2.2 Métodos	21
Enfoque.....	21
Diseño	21
Alcance	21
Población	22

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y Discusión de los resultados	23
3.1.1 Parámetro de Color	23
3.1.2 Parámetro de olor.....	24
3.1.2 Parámetro de textura	25
3.1.2 Parámetro de sabor.....	26
Discusión	27
3.2 Verificación de Hipótesis	28

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones	30
4.2 Recomendaciones	32
 Bibliografía	 80
 ANEXOS	 89
Anexo 1. Ficha de evaluación sensorial	89
Anexo 2. Ficha de registro e inventario A4 Conocimiento y Usos relacionados con la Naturaleza y el Universo	90
Anexo 3. Evidencia de la degustación de los evaluadores	93
Anexo 4. Elaboración de los platos	145

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Parámetro de color.....	23
Figura 2 Parámetro de olor	24
Figura 3 Parámetro de textura.....	25
Figura 4 Parámetro de sabor	26
Figura 5 Análisis de dos vías de Friedman, Programa estadístico SPSS.....	29
Figura 6 Evaluadores Grupo 1	143
Figura 7 Evaluadores Grupo 2.....	143
Figura 8 Evaluadores Grupo 3	144
Figura 9 Evaluadores Grupo 4.....	144
Figura 10 Sopa de Bolas de Verde.....	145
Figura 11 Pastel de Bolón de Chicharrón y Queso	145
Figura 12 Sango de Choclo en Canastas de Verde	146
Figura 13 Empanadas de Verde de Cerdo.....	146
Figura 14 Tonga Manbita	147
Figura 15 Corviche de Pescado con Salsa de Zanahoria	147
Figura 16 Natilla	148
Figura 17 Viche de Pescado.....	148
Figura 18 Chucula.....	149
Figura 19 Bollo Manabita	149

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Equipos, utensilios y materia prima	21
Tabla 2 Cuadro Estadístico de Fiabilidad de Cronbach	23
Tabla 3 Análisis de dos vías de Friedman.....	28

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto de investigación está orientado para mostrar de una manera innovadora la comida local de Portoviejo, la cocina local del cantón es una de las más reconocidas a nivel nacional por el característico sincretismo de elementos culinarios producto de la suma de culturas al incluir el uso del maní, propio de las regiones meridionales y centrales de nuestra América desde tiempo precolombinos y el verde que se incorporó en la época del coloniaje español y que a su vez fue anexionado desde las colonias ubicadas en la Indochina y Filipinas, además del uso de los mariscos, propio de la dieta de los pueblos montubios que históricamente se sucedieron en esta región y de la dieta mediterránea de los pueblos hispanos. Como parte del acervo cultural, patrimonial e intangible de la herencia histórica de los habitantes originarios de esta región nos ha sido transmitido este legado e información sobre cómo preparar cada uno de los platos ha ido de generación en generación sin modificar de manera significativa la naturaleza de los mismos, es importante recordar que innovar un plato tradicional consiste en usar los mismos ingredientes de la receta original modificando su presentación pero manteniendo la esencia tradicional de cada uno de ellos, a la vez que alimenta el constante acrecentamiento de conocimientos producto del mestizaje y de la evolución de las sociedades humanas, tanto biológica como socialmente.

Para la presentación de este proyecto investigativo se realizó la búsqueda de información bibliográfica relacionada con la innovación gastronómica y la cocina local, se usó un instrumento de evaluación organoléptica y un instrumento de recolección de información. Este proyecto cuenta con un enfoque mixto (cualitativo - cuantitativo), un diseño de investigación experimental de corte transaccional y de alcance correlacional de las variables.

Se realizaron innovaciones en platos tradicionales de Portoviejo que además fueron degustados y evaluados mediante una escala de Liker por un grupo de 21 personas no entrenadas, para luego analizar los resultados que se obtuvieron de cada uno de los platos respecto a su olor, color, sabor y textura.

PALABRAS CLAVE: COCINA LOCAL, COCINA DE PORTOVIEJO, INNOVACIÓN GASTRONÓMICA, INNOVACIÓN CULINARIA

ABSTRACT

This research project is aimed to show in an innovative way the local food of Portoviejo, the local cuisine of the canton is one of the most recognized at national level for the characteristic syncretism of culinary elements produced by the sum of cultures by including the use of peanuts, typical of the southern and central regions of our America since pre-Columbian times and the “verde” that was incorporated at the time of the Spanish colonisation and that in turn was annexed from the colonies located in the Indochina and the Philippines, in addition to the use of the seafood, the diet of the Montubio peoples that historically followed each other in this region and the Mediterranean diet of the Hispanic peoples. As part of the cultural heritage, patrimonial and intangible of the historical heritage of the original inhabitants of this region has been transmitted to us this legacy and information on how to prepare each of the dishes has gone from generation to generation without significantly modifying the nature of the themselves, it is important to remember that innovating a traditional dish consists in using the same ingredients of the original recipe by modifying its presentation but maintaining the traditional essence of each of them, at the same time that it feeds the ever-increasing knowledge resulting from the blending and evolution of human societies, both biologically and socially.

For the presentation of this research project, a search was made for bibliographic information related to gastronomic innovation and local cuisine, an organoleptic evaluation instrument and an information collection instrument were used. This project has a mixed approach (qualitative - quantitative), an experimental research design of transactional cut and correlational scope of variables.

Innovations were made in traditional Portoviejo preparations that were also tasted and evaluated using a Liker scale by a group of 21 untrained people, to analyze the results that were obtained from each of the dishes regarding their smell, colour, taste and texture.

KEYWORDS: LOCAL CUISINE, PORTOVIEJO'S CUISINE, GASTRONOMIC INNOVATION, CULINARY INNOVATION

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes Investigativos

A través de este trabajo se indaga la constitución de los procesos identitarios culinarios que se han constituido como producto de una importante amalgama de conocimientos, saberes, técnicas y patrimonio de los pueblos que forman al Estado Ecuatoriano, para lo cual se ha realizado esta investigación inquiriendo exhaustivamente una bibliográfica relacionada al proceso propio del patrimonio cultural de la región de Portoviejo y a una recolección de datos directos en investigaciones de campo, imprescindibles para cotejar dichos saberes y patrimonio. Tal como lo define el Ministerio de Turismo de nuestro país, el Patrimonio Cultural está conformado por “aquellos elementos materiales e inmateriales que han sido heredados de nuestros antepasados y constituyen un elemento importante para la construcción de nuestra identidad” (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2019). Razón por la cual se ha salvaguardado esta herencia ancestral por las leyes emanadas de la Constitución del Ecuador al afirmar en el Artículo 379 que son parte del patrimonio cultural los bienes culturales patrimoniales del Estado los mismos que “serán inalienables, inembargables e imprescriptibles.

Por esta razón se considera que la comida criolla ecuatoriana, es producto de un proceso que en ocasiones tuvo tintes colaboracionistas y otras de confrontación, propias del proceso de evolución cultural, es decir, entre la pugna y la aceptación de sus elementos, que a la larga ha terminado alineándose en una serie sabores y técnicas de preparaciones locales entre los españoles y los ecuatorianos (Carvache-Franco, Carvache-Franco, Molina, Arteaga, & Villagómez, 2018), esto permitió desarrollar los platos típicos que en la actualidad encontramos en cada una de las regiones del Ecuador.

Un componente que ha adquirido una potencialidad esperanzadora en la dinamización de la economía del país es el sector turístico, el cual, según el Consejo Mundial de Viajes y Turismo, dentro en el contexto internacional, esta rama del sector terciario de la economía, aporta con el 9,8% del PIB, empleando en promedio a 277 millones de personas a nivel mundial. Si a este conocimiento anexionamos la aseveración de que

la gastronomía es un factor primordial dentro de este sector económico tenemos que es fundamental acrecentar los estudios dedicados a ella para potenciarla y convertirla en puntal atractivo del movimiento económico señalado (World Travel & Tourism Council (WTTC) , 2020). A nuestro favor tenemos, casi como lugar común la afirmación de que “la cocina tradicional, la calidad de los platos, la hospitalidad y el servicio son elementos que los turistas valoran de forma positiva dentro de la gastronomía local” (Jiménez , López-Guzmán, & Santa-Cruz, 2016), dentro de los estándares que un turista considera para visitar un lugar se encuentra la calidad que oferta respecto a la gastronomía local, el Ecuador es un país que cuenta con un sin número de platos tradicionales que varían de acuerdo a la zona que se quiera visitar además de la hospitalidad que caracteriza a cada uno de los ecuatorianos añadiendo el servicio que se brinda a cada uno de los turistas, esto en conjunto hace que la experiencia de quienes visitan el Ecuador sea más gratificante y memorable.

Otra variable fundamental en este estudio es la innovación gastronómica, la cual es el “arte de combinar colores y sabores que le dan al plato una exquisitez en presentación y sabor” (Pozo, 2020), cada uno de las técnicas que se desarrollan durante la elaboración y emplatado de una preparación permiten que sus aromas, sabores y colores sean agradables para los consumidores además de que se logra realizar un cambio respecto a lo habitual que hace que el plato sea más agradable a la vista y al paladar. Dentro de nuestra construcción, tanto la innovación gastronómica y a la cocina local, aunado por el análisis de la información recolectada servirán como elementos para plasmar dentro de la investigación las condiciones determinantes en la relación que existe entre estas dos variables.

Gastronomía

Se puede entender a la gastronomía como el estudio de la relación que existe entre comida, cultura, arte ciencia de elaborar, preparar y emplatar comida que sea agradable al paladar y a la vista (Oxford University Press, 2021). La gastronomía se refiere a la alimentación en la perspectiva ritual de placer y status, incluyendo un sentido de refinamiento, de evolución de la culinaria, que comprende técnicas de preparación contemporáneas, una presentación refinada y artística, una armonía entre comidas y bebidas, entre otros aspectos socioculturales de las preparaciones (Kesimoglu, 2015).

La gastronomía es un recurso que forma parte de la historia cultural, social, ambiental y económica de pueblos y comunidades es decir, es considerada como una expresión social que atribuye mayoritariamente a la necesidad de comer, los puntos de vista local y territorial trascienden de tal manera que, las distintas tradiciones culinarias son identidad de grupos poblacionales siendo un factor muy determinante e importante para el desarrollo, además implican varios factores de conocimiento e indagación que nos permita alcanzar un máximo de conocimientos históricos y actuales que nos permita desarrollar las distintas técnicas de elaboración y preparación de platos propios del lugar o a su vez incorporar la cocina fusión que nos permite combinar distintos productos de diferente nación para construir una gastronomía de calidad y que sobresale en el mundo; resulta significativo el reconocimiento de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial, a su vez justifica la necesidad de dar a conocer y transmitir para que se proteja su continuidad como componente cultural de un lugar (Vega, y otros, 2018).

La gastronomía es el principal componente que representa y diferencia a un país, es el encargado de propiciar la permanencia en su destino pues muchas veces interviene la gastronomía como principal factor en un producto turístico; los servicios gastronómicos, la infraestructura y los servicios son necesarios para la accesibilidad y facilidad del turista; es decir sin facilidades el recurso turístico como lo es la gastronomía local y tradicional no puede desarrollarse como producto turístico. Diferentes investigaciones ponen en manifiesto que cada país, pueblo, comunidad debe ser el encargado de promocionar su gastronomía además de atribuir una transferencia de conocimiento y de información sobre su cultura, tradiciones y su gente, atribuyéndolo como factor primordial que resalta en una cultura (Vega, y otros, 2018).

Historia de la Gastronomía

En la época primitiva las personas se alimentaban en general de lo que cosechaba en la tierra entre ellos frutas y semillas y tenían como principal actividad la cacería, todos estos alimentos no eran procesados ni cocido. La cocción inicia cuando el hombre descubre el fuego y a raíz de esto empezaron a ahumar la carne y pescados, el inicio de esta práctica hizo que de alguna manera los alimentos resulten más suaves para quienes los consumían provocando que no se desarrollen de la misma manera los

músculos faciales y permitiendo el desarrollo del cráneo y el cerebro podemos añadir que la sal fue descubierta cuando al lavar los alimentos en el mar estos tomaron un sabor diferente y a raíz de esto las personas empiezan a mezclar los productos con especias para que tomen un sabor diferente. (Ordóñez & Robalino, 2018).

A través del tiempo el hombre fue descubriendo nuevas formas de preparar y conservar los alimentos y con el pasar de los años aparece Apicius que mediante un libro que él escribió enseñaba como mezclar y producir nuevos alimentos y bebidas. Después de algún tiempo aparece el cocinero francés conocido como Taillevent quien fue el pionero en la elaboración de salsas para la cocción de animales por lo que era llamado para la elaboración de grandes banquetes en toda Francia. Con todo el revuelo de los cocineros y las nuevas técnicas de cocción se formaron los restaurantes, esto después de una larga lucha de los cocineros reales contra la realeza para brindar de sus preparaciones al resto de personas que habitaban en esos lugares (Ordóñez & Robalino, 2018).

Turismo cultural

El turismo cultural surge a partir del Festival de Edimburgo en 1947 puesto que Europa empieza a ver en el turismo una manera de recuperarse económicamente, desde ese entonces el turismo cultural no ha dejado de ir en incremento (Espeso-Molinero, 2019).

Se puede considerar al turismo cultural como diferentes productos que tienen diferentes modalidades que interrelacionan a lo cultural y a lo social, las nuevas tendencias de este tipo de turismo se enmarcan en la importancia del legado inmaterial como factor importante dentro de la oferta además de tener a los pueblos y comunidades locales como herederos absolutos del legado patrimonial incluyéndolos como emisores de cultura viva (Espeso-Molinero, 2019). Dentro del turismo cultural se encuentra que la satisfacción del turista está definido por la experiencia en general que se obtiene durante el viaje, por esto es importante que se determinen todos los factores que llegan a afectar la estancia del visitante en el lugar (Prada-Trigo, López-Guzmán, Pesántes, & Pérez-Gálvez, 2018).

Turismo gastronómico

El turismo gastronómico está enmarcado dentro del turismo cultural y el motivo principal para realizarlo es descubrir la gastronomía de una zona o lugar, consiste en

visitar a quienes producen los alimentos, ir a festivales gastronómicos, visitar restaurantes que tienen algún tipo de certificación o restaurantes en los que se pueda degustar diferentes platos de una región en específico el turismo gastronómico es uno de los más comunes en la actualidad pues este permite que los turistas a parte de disfrutar de los atractivos del lugar también puedan conocer gastronómicamente el mismo (Hernandez, 2018).

Este tipo de turismo tiene una motivación culinaria que está enraizada en la cultura del lugar que se pretende visitar, de ésta manera se puede diversificar los destinos generando un incremento de turistas en la localidad (Hernández & Dancausa, Turismo gastronómico, 2018).

Este tipo de turismo se enmarca más en generar nuevas emociones, las mismas que son más perdurables en el tiempo que las experiencias, es por este motivo que es muy importante saber comunicar un producto turístico más que todo en el ámbito gastronómico pues se habla de un bien inmaterial que se pretende vender a los turistas teniendo como núcleo las emociones y sensaciones (Alonso, 2018).

Patrimonio inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial se considera a partir de que la UNESCO decide que el patrimonio no solo representa a bienes materiales sino también a todo aquello que puede ser transmitido de generación en generación como lo son los saberes, técnicas y tradiciones, a partir de esto se menciona que el patrimonio cultural inmaterial reconoce a la sociedad como una forma de vida que imita en conocimientos y técnicas del reconocimiento social (Rodríguez, 2020).

El término de patrimonio inmaterial surge a partir de varias discusiones que se dieron en la UNESCO en la década de los 80 y finalmente se aprueban en 2003 surgiendo así varias realidades fueron captadas dentro de los que patrimonio inmaterial se refiere, entre ellas se tienen las tradiciones, leyendas, gastronomía, etc. En la actualidad el patrimonio inmaterial es utilizado para evocar constantemente a los turistas para que realicen un turismo cultural (Rolgé, del Mármol, & Guil, 2019). En el Ecuador se cuenta con gran promoción del turismo enfocado en el patrimonio inmaterial, de esta manera se logra captar turistas que además de querer visitar los lugares desean conocer más sobre sus leyendas, cultura y principalmente la gastronomía, pues, todos los

lugares del país cuentan con un sin número de platos que pueden ser degustados por quienes deciden visitar nuevos lugares.

La cuestión gastronómica como patrimonio inmaterial de los pueblos.

La provincia de Manabí es una región que alberga una sumatoria de tradiciones, construcciones culturales y procesos de constitución de identidad lo suficientemente fuertes como para impregnar una peculiaridad que caracteriza a sus habitantes y que aportan al sentimiento de pertenencia al Estado Ecuatoriano con un acumulado de capital simbólico heredado culturalmente con atributos propios que los definen tanto por su dialecto, costumbres e idioma, además por la tradición oral, el hecho que éste pueblo mantenga sus peculiaridades propias le dan valía para establecerse como patrimonio, es decir, sus costumbres, tradiciones, rodeos, ritos, dialectos, música, gastronomía, vestimenta, amorfinos que los hacen tan distintivos como parte de los pueblos Montubios (Cevallos, 2017). La cuestión gastronómica como patrimonio inmaterial de los pueblos, la consideramos una variable fundamental para poder entender la formación de la cocina local propia de esta región.

Cocina Local

La cocina local se la puede considerar como un conjunto de saberes y prácticas alimentarias que han ido adquiriéndose, modificándose y transformándose con el devenir histórico a la vez que ha ido transmitiéndose de generación en generación (Meléndez & Cañez, 2010). Los elementos propios de la cocina de esta región están conformado por dos ingredientes que le otorgan su identidad peculiar: El maní (*Arachis hypogaea*), es conocida en varias regiones de América como cacahuete, caguante, es una legumbre de la familia de las Fabaceae cuyos frutos están contenidos en una vaina. Parece ser que la domesticación del maní cultivado fue realizada por indígenas de las tierras bajas tropicales de Sudamérica, en la zona del Perú (Chukwu, Nwakodo, Ndulaka, & Nwokocha, 2020) (Krapovickas, 1995, pág. 20). Y el “Verde”, el plátano (de nombre científico *Musa*) es el género tipo de la familia de las musáceas, que contiene una cincuentena de especies de megaforas de confusa taxonomía, así como decenas de híbridos. Son plantas muy antiguas, se plantea que es oriunda de la región indomalaya y el Asia meridional, donde se encuentra el mayor número de clones, no es originario de América; fue traído a las “indias occidentales” a principios del siglo XVII, primero fue conocido en el Mediterráneo desde el año 650 d.C. La

especie fue llevada a Canarias en el siglo XV y desde allí fue llevado a América en el año 1516, su uso alimentario se generalizó con rapidez en áreas tropicales como el Caribe, Cuba, Colombia, Ecuador, constituyendo la base de la alimentación de los sectores populares. El plátano es el cuarto cultivo de frutas más importante del mundo. Los países latinoamericanos y del Caribe son los mayores productores a nivel mundial (Álvarez, 2001) (Ecured, s.f.).

En esta amalgama del encuentro de culturas, luego de la invasión europea a las Américas, se produce, por razones tácticas y estratégicas de la economía mercantilista de Europa, el proceso de mestizaje y de intercalación de elementos de la súper estructura del modo de producción importado sobre la estructura de las civilizaciones Azteca e Inca, respectivamente produciendo las culturas construidas sobre innumerables naciones que actualmente pueblan toda las américas. La Gastronomía Española impregna su influencia en la gastronomía de la región de Portoviejo. Existe una base importada de la gastronomía española, un análisis de la cocina española, una asimilación en el proceso de la conquista, el nacimiento histórico de los nuevos platos, la gastronomía ecuatoriana ancestral, su proceso evolutivo, etc. Es necesario tener una idea clara de los productos y especies alimenticias propias y las que introdujeron los españoles.

En el cantón de Portoviejo después del terremoto del 2016 los emprendimientos gastronómicos incrementaron, así lo menciona el artículo “El Patrimonio cultural: Su influencia en los emprendimientos gastronómicos por terremoto en Portoviejo”, además menciona que la gastronomía local es un patrimonio inmaterial del cantón por lo que aportó a su regeneración después del terremoto, la mayor parte de los platos se basan en el maíz y los plátanos que se dan en el lugar (Cabrera, Pacheco, & Villacresis, 2020).

Uno de los principales motivadores para que un turista visite un lugar es el poder degustar la gastronomía tradicional del lugar, así lo menciona el artículo “Turismo gastronómico, la gastronomía tradicional de Córdoba(España) ” también se menciona que no solo el turista es quién disfruta de la gastronomía tradicional sino también las personas que elaboran los diferentes platos tradicionales, cada una de las recetas van compartiéndose de generación en generación para preservar su identidad (Hernández

& Dancausa, Turismo gastronómico la gastronomía tradicional de Córdoba (España), 2018).

En la investigación titulada “La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México” indica que la gastronomía local o tradicional de Puebla influye de manera directa en el desarrollo turístico del lugar, se puede identificar que la gastronomía tradicional es un atractivo más, por ende la atención que se brinde a los turistas más las experiencias que se generen serán las que definan una buena o mala estadía para los turistas dentro del lugar (Acle, Santos, & Herrera, 2020).

El artículo “La identidad de la cocina mexicana patrimonial como sustento del desarrollo rural: el paradigma de la meseta pupéreacha” nos indica que para los turistas la cocina tradicional forma parte del patrimonio del lugar y que además es un factor de identidad para el mismo además de que tanto las zonas rurales como urbanas pueden caracterizarse por su gastronomía tradicional aumentando así el valor que cada lugar tiene turísticamente (González J. , 2017).

Dentro de la cocina local de un pueblo se pueden encontrar una diversidad de platos típicos de la zona, el conocimiento de cada uno de estos platos es transmitido de generación en generación y lo que se busca es que mediante los platos típicos se transmita la cultura y tradición del lugar a todos quienes deseen degustarla. Entre los platos más reconocidos de Potoviejo encontramos el viche de pescado, el ceviche de Pinchagua, pan de yuca o almidón, tortillas de maíz, bollo de pescado, tonga manabita, hornado de choncho, bolón de verde, majada de verde, empanada de verde.

Viche de pescado

El Viche de pescado es un plato tradicional manabita que se elabora por lo menos una vez a la semana, este plato es principalmente consumido durante la Semana Santa pues es considerado la fanesca de los manabitas, este plato se prepara a base de maní, pescado, camote, yuca, verde, choclo, habichuela y maduro como ingredientes principales pero se le pueden agregar ingredientes como la vainita e incluso el brócoli, la mezcla de los ingredientes hace que para quienes lo degusten logren tener una sensación característica entre lo dulce del camote y el maduro con lo salado del maní, la yuca y el resto de ingredientes. Expertos mencionan que el Viche debe ser preparado con aproximadamente 13 ingredientes y que el truco está en disolver el maní en agua

antes de añadirlo a la mezcla. Este característico plato ha sido considerado como la sopa de los dioses por el crítico Michelle O’Fried quien lo degustó hace más de 20 años. Esta preparación es ofrecida por lugares como hoteles, restaurantes y comedores en los que se prepara comida manabita (Ramos, El tradicional viche es la fanesca para el manabita, 2015).

Ceviche de Pinchagua

La Pinchagua es conocida como la sardina ecuatoriana, su nombre científico es (*Opisthonema bulleri*) y es encontrado con facilidad en la costa ecuatoriana, este pescado es de un costo económico bajo por lo que es usado y comercializado en la región manabita, uno de los principales usos que tiene es en la elaboración del Ceviche de Pinchagua (Martínez, 2012).

El Ceviche de Pinchagua es uno de los principales platos que se consumen y comercializan en Portoviejo, esta preparación está basada en pescado pinchagua curtido o marinado en limón y sal una noche previo a su preparación final y aparte se le añade tomate, pimiento, cebolla y pepinillo, este es un alimento que se come frío y generalmente está acompañado de chifles y pasta de maní (Uzho, 2021)

Pan de Yuca o almidón

En la provincia manabita uno de los principales productos que se encuentra al costado de las carreteras es el pan de yuca, también conocido como pan de almidón, se reconoce que este producto está a la venta por los hornos y bolsas de papel que denotan los puestos de venta del mismo, este pan es elaborado a base de almidón de yuca que es producido en Calderón, Chone, San Pablo, etc. en el sureste de Portoviejo se producen cerca de 900 quintales de almidón a la semana, todos estos productores llevan años comercializando esta materia prima que se vende usualmente en Manta y Portoviejo (Redacción Manta, 2012).

El pan de yuca es elaborado en base al almidón, leche y queso, se le puede agregar chicharrón para elaborar un pan mixto, su elaboración no es complicada y por lo general toma cerca de 30 min.

Tortillas de maíz

Al igual que el pan de yuca las tortillas de maíz son comercializadas a lo largo de las carreteras de la provincia manabita, su principal ingrediente es el maíz que es cultivado y cosechado en la provincia, para que el maíz sea utilizado debe ser cocido por 40 min para luego dejarlo reposar por 1 día, esta tradicional preparación lleva manteca y agua, misma que puede ser sustituida por leche para mejorar su textura y sabor, es importante recordar que uno de los elementos principales es el queso aunque se le puede agregar chicharrón (González I. , 2015).

Bollo de pescado

El Bollo de pescado es una preparación tradicional de la costa ecuatoriana que surgió por la mezcla de las diferentes culturas costeñas del país, sus ingredientes principales son el verde, el maní y el pescado, este tradicional plato es comercializado en muchas provincias del país y su elaboración se basa en una masa de verde rellena de pescado y envuelta en hoja de plátano, el secreto de esta preparación es la hoja de plátano que le da un sabor diferente y característico (El Diario Ec, 2014).

Tonga manabita

Cuenta la historia que el origen de la tonga se dio cuando en la provincia manabita todavía existía una jungla a la que los campesinos ingresaban para extraer caucho, como el recorrido era largo y no podían regresar a sus hogares las mujeres y esposas de los campesinos les preparaban sus almuerzos en base al arroz, maduro frito, pollo y maní todo esto envuelto en hoja de plátano sahumada que permitía mantener los sabores naturales de los ingredientes. Con el pasar del tiempo la tonga manabita se ha convertido en un plato típico de la provincia logrando de esta manera que sea un producto que se consume frecuentemente además de que su distribución y consumo no contamina pues el envase de toda la preparación es la hoja de plátano (Ramos, La tonga, de almuerzo del campesino manabita a un plato comercial, 2014).

Hornado de chanco

El hornado de chanco es un plato que se elabora con la cabeza del cerdo, es un proceso largo y laborioso pues ésta debe pasar por un minucioso proceso de lavado para luego ser aliñado y posteriormente ser llevado al horno, preferiblemente de leña durante aproximadamente cuatro horas, el tiempo de cocción depende mucho de la vejez del

cerdo, es decir si el cerdo era joven el proceso de cocción será menor. Esta tradicional preparación se la acompaña de verde asado, arroz blanco o amarillo y ensalada (Redacción Manta, 2014).

Bolón de verde

Dentro de la gastronomía manabita encontramos el bolón de verde que es una preparación a base de verde que se cocina con unas gotas de limón para evitar que se oxide, su preparación es fácil y para nada complicada, se debe majar el verde cocido con un poco de manteca de cerdo y sal prieta, una vez que la masa está lista se le da forma y se le agrega queso o chicharrón, esta preparación se la puede servir frita junto con un huevo frito o estofado de pollo o carne (Tamayo, 2013).

Majada de verde

La majada de verde es un plato tradicional de Portoviejo, éste puede ser confundido con el majado de verde pero son distintos pese a tener casi los mismos ingredientes, la majada es una masa de verde rallado a la que se le agrega un refrito de cebolla, pimienta y sal, La preparación se lleva a fuego hasta que el verde esté completamente cocinado, una vez que se consigue esto se le añade atún en lata a la mezcla y posteriormente se sirve.

Empanada de verde

La elaboración de la empanada de verde inicia con la cocción del verde para luego ser molido y de esta manera obtener una masa compacta, el relleno de las empanadas puede variar pero generalmente son de queso, pollo o carne, en Portoviejo se las rellena con menestra de verde y pollo, esta preparación es tan conocida que se crean festivales en los que se escoge a la mejor empanada de plátano, un ejemplo de esto se dio en Santa Ana, Manabí, en donde muchas personas participaron, esta tradicional preparación viene desde hace muchos años atrás y pese a que ahora se las comercializa casi en todo el Ecuador antes quienes las comercializaban eran los niños y jóvenes (El Comercio, 2018).

Innovación gastronómica

Innovar es una actividad que permite que cada producto o empresa obtenga ventajas sobre sus competidores, de esta manera dentro de la gastronomía tenemos tendencias como el packaging y las herramientas de cocina que se utilizan en el procesamiento de

los alimentos que brindan una mayor calidad para quienes consuman los productos, gracias a las nuevas generaciones de los cocineros o chefs se podrá continuar con la innovación de los platos y con el desarrollo de nuevas técnicas que favorezcan en las experiencias de los consumidores (QualityFry, 2017).

Hay que tener en cuenta que para innovar se debe tener un amplio grado de creatividad e ingenio que en conjunto permitan un éxito competitivo y se pueda brindar de manera correcta a la actual demanda mundial. Un ejemplo claro de esto es la Nouvelle Cuisine de donde nacieron los creadores de sabores, texturas y atmósferas (Hurtado, 2017), es importante mencionar que el mercado gastronómico se encuentra en constante cambio debido a lo que los chefs deben estar periódicamente actualizando sus conocimientos y creando nuevas alternativas para todos los consumidores a los que pretende llegar.

La innovación dentro de la gastronomía es un factor importante dentro del desarrollo gastronómico, así lo menciona el artículo “Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales” en donde se señala que la innovación tiene como base el conocimiento de la gastronomía como tal, sin el fortalecimiento del conocimiento no se logra entender el desarrollo y la proyección del sector gastronómico (López, Pérez, Guzmán, & Hernández, 2017).

En México se desarrolló el artículo “Turismo gastronómico del cacao y el chocolate, tendencias Latinoamericanas” que menciona como el chocolate y el cacao pueden llegar a ser un atractivo gastronómico y que con su implementación en platos tradicionales, estos pueden llegar a convertirse en platos gourmet además de que la mayor parte de las tendencias lo muestran dentro de la cocina molecular o de vanguardia (Camacho Gómez & Mejía Rrocha, 2018).

El éxito de un restaurante está determinado por la innovación y la creatividad que se utilice en cada uno de los platos que se presentan, según la investigación titulada “Estilo culinario como driver de los procesos de creatividad e innovación en la alta cocina” cada chef intenta transmitir su estilo culinario, el mismo que debe tener la experiencia sea buena o mala que se quiere transmitir al comensal y de dónde saco la inspiración para la elaboración del plato, para la innovación de un plato siempre es necesario tener en cuenta la estructura, técnicas y estrategias que permitirán lograr el objetivo deseado (Concha, 2018).

Dentro de la innovación gastronómica se cuenta con diferentes técnicas que se pueden desarrollar dentro de la misma, dentro del artículo “La cocina molecular: La ciencia en la cocina” se detalla como con la cocina molecular se puede desarrollar innovación gastronómica modificando la textura, la forma y la temperatura de los ingredientes además de que se puede aumentar el sabor de los mismos en cada platillo, para esto se pueden llegar a utilizar sustancias químicas, la variación del calor y sabor en los alimentos además de técnicas desarrolladas justamente para crear platos que sorprendan a todos quienes los prueben, y además brindar información a los comensales para que puedan disfrutar de una nueva experiencia (Bentz, 2019).

Otro estudio que menciona a la innovación es el artículo “Tendencias en el mundo de la gastronomía y la alimentación: una revisión desde la perspectiva colombiana” en donde se detalla la necesidad de mejorar e innovar la preparación de los alimentos partiendo del uso de productos locales y que además permitan una buena alimentación a quienes consuman los alimentos además de la actualización referente a los nuevos métodos y técnicas para la transformación de productos tradicionales en productos que generen una buena experiencia (Naranjo & Arias, 2020).

El estudio “Gamification in Gastronomic Tourism: Study Case of Culinary Anthropology” menciona que gracias a los sabores, aromas, métodos de cocción y productos que se utilizan en la elaboración de los platos se puede hablar de creación de nuevas recetas, teniendo en cuenta que se estudia su preparación y su presentación todo esto basado en la antropología culinaria (Torres-Oñate, Paéz-Quinde, López-Pérez, & Sulca-Guale, 2021).

Dentro de todas las investigaciones expuestas con anterioridad se puede encontrar que tienen como factor principal que la innovación gastronómica trata de presentar mediante diferentes técnicas o métodos un plato que sea agradable y genere buenas experiencias para los comensales y sobre todo mantener la esencia de los platos a los que se les desee aplicar este tipo de innovaciones.

Cocina molecular

La cocina molecular es la relación que existe entre la gastronomía y los procesos físicos y químicos que suceden en ella y su campo de acción ocurre cuando se preparan los alimentos, de esta manera se pueden obtener resultados como la pérdida de color

de algunos alimentos o que un pan se infle al ser horneado, etc. La cocina molecular consiste en tomar cualquier conocimiento científico que pueda ser aplicado en la elaboración de los alimentos para cambiar su color, aroma o textura con el fin de obtener una experiencia sensorial agradable y nueva en los comensales (Casalins, 2012).

Se puede considerar a la cocina molecular como una técnica de vanguardia que permitirá que algunas recetas elaboradas puedan permanecer en el tiempo, además de que cambia la manera en que percibimos los alimentos a nivel sensorial y visual (Koppmann, 2014). Cada uno de los comensales que llegan a probar un plato desarrollado con la técnica de la cocina molecular llegan a tener una sensación diferente con respecto a los alimentos, lo que antes pudo haber sido un simple plato con la aplicación de ésta técnica se puede hacer que el mismo adquiriera un valor visual y sensorial mucho mayor para quienes decidan degustarlo.

Cocina fusión

La cocina fusión ha estado presente desde siempre, y poco a poco se han ido incorporando nuevas estrategias y propuestas en las distintas cocinas del mundo, muchas tendencias como el Tex, Mex, Nikkei, Cajun; por condiciones geográficas, migratorias o económicas se han ido interviniendo en las recetas de comida tradicional popular como una nueva manera de modernizar nuestras raíces gastronómicas. La cocina ecuatoriana a pesar de tener su propia historia, esta gastronomía es nueva y empieza a romper los esquemas y hacerse notar en el mundo, frente a la gastronomía ya posesionada a nivel internacional entre las más destacadas, en cuanto a calidad, servicio, innovación y el respeto a la cocina y recetas tradicionales de los pueblos. La cocina fusión permite instituir recetas únicas en elaboración, presentación y sabor, permitiendo al chef respetar e incentivar el uso de productos agrícolas propios del lugar además de resaltar los utensilios y técnicas de preparación (Guanuche, 2018).

Una de las ideas más claras en la cocina fusión es la combinación de un sin número de características culturales que diferencian una cultura culinaria de otra; la combinación de ingredientes, sabores, texturas, aromas; creando un equilibrio de colores, cantidad y calidad, permite que de las cocinas tradicionales ancestrales se pueda jerarquizar un sin número de platos gastronómicos, la idea ofrecer al comensal un viaje desde el

paladar hacia otros lugares y dar a conocer productos de la zona inclusive se puede incorporar nuevos ingredientes en algunos casos exóticos que dan un plus de diferenciación gastronómica (Guanuche, 2018).

La cocina fusión tiene un enriquecimiento cultural muy importante, que necesita de mucha investigación y conocimiento de las culturas y por ende de su gastronomía tradicional del cual podemos obtener fundamentos que de la mano de nuestra capacidad e imaginación se crean espectaculares y nuevas recetas; cabe destacar que en la cocina fusión se trata de la combinación de productos entre diferentes culturas o países que permite una convivencia gastronómica en donde nos permite conocer, contrastar y reemplazar productos experimentando nuevos sabores, a su vez mezcla técnicas culinarias que permite la utilización e incorporación de distintas técnicas de preparación y manipulación de alimentos (Achachi, 2018)

Desconstrucción gastronómica

La técnica de la desconstrucción consiste en cocinar platos tradicionales con diferentes técnicas de cocción y emplatado, estas técnicas pueden realizarse de manera grupal o por separado y además se pueden lograr distintas texturas utilizando diferentes temperaturas con un sabor original (Ferra, s.f.).

Técnica de innovación gastronómica

Una técnica es una serie de pasos o procedimientos que se usan para conseguir un fin, en este caso las técnicas de innovación gastronómica son los pasos que se sigue para innovar o cambiar cada uno de los pasos o procedimientos con los que se pretende innovar una preparación (Guevara, 2019).

2.2 Descripción de Objetivos

Objetivo Específico 1: Identificar la cocina local del cantón Portoviejo

La gastronomía ecuatoriana es parte fundamental para un destino por la diversidad de productos que se utilizan en la elaboración de sus platos y además por los sabores que permiten a la cocina ecuatoriana ser parte del patrimonio inmaterial, el Ecuador cuenta con un sin número de platos tradicionales gracias a sus 4 regiones, y gracias a esto es que cada región llega a tener su propia identidad (Acosta, 2017).

La gastronomía ecuatoriana es un elemento que ha estado a través del tiempo en el Ecuador, es parte fundamental de la cultura de los pueblos y comunidades que existen en el país, la gastronomía es uno de los aspectos más importantes dentro del turismo, es por ello que la mayor parte de los turistas se siente atraído por un lugar, el conjunto de experiencias desarrolladas dentro del destino hacen que un turista decida regresar al mismo, es importante que se desarrollen investigaciones científicas que permitan corregir de alguna manera la gestión del ámbito gastronómico (Vega, y otros, 2018).

La variedad de platos típicos que existen en el Ecuador caracterizan al país, cada plato típico se destaca por la manera de ser preparado y por cada uno de los ingredientes que conlleva su preparación, se expone la cultura y tradición de cada una de las provincias del país, la elaboración de muchos de estos platos típicos se desarrolla con productos autóctonos y productos que fueron traídos del Viejo Mundo, gracias a la fusión de todos estos productos con la cocina criolla se crearon los platos típicos que hoy conocemos, además de las innumerables técnicas de cocción y preparación que se desarrollaron por los nativos para la elaboración de los platos (Reyes & Martínez, 2018).

Dentro de la provincia de Manabí existe una serie de platos típicos que se caracterizan por su sabor, olor y recuerdos que pueden llegar a la mente del comensal al probar uno de ellos, la sabiduría culinaria de los manabitas ha sido transmitida por miles de años de generación en generación, ésta va desde la manera de preparar los alimentos hasta el momento de servirse los mismo junto a la familia, todos estos componentes hacen que esta costumbre haya sido una importante practica para la transmisión de los saberes (Molina, Palacios, & Torres, 2018).

La gastronomía manabita recibió un reconocimiento por parte de la UNESCO, esto gracias a la conservación de su gastronomía misma que se caracteriza por tener maní y maíz en sus preparaciones, el rescate de su cultura los temas ancestrales de Manabí permitió el reconocimiento de ciudad creativa, la gastronomía es un elemento que permite que las personas se mantenga unidas y compartan su saberes y tradiciones y las personas interesadas en el tema (Ramos, Unesco reconoce a Portoviejo por su gastronomía , 2019).

Portoviejo es una ciudad que cuenta con diferentes platos típicos, entre ellos se encuentra el viche, que es una preparación a base plátano verde con maní y diferentes productos del mar, este plato es cocinado en un horno de barro y es cocinado en leña, cómo este los platos tradicionales de la ciudad han atraído a más de un turista a probarlos y disfrutarlos, contribuyendo de manera importante en el turismo de la ciudad (Giler, 2019).

Objetivo Específico 2: Establecer las técnicas de innovación culinaria

Una técnica que se aplica mucho en la actualidad es la deconstrucción gastronómica, que consiste en cambiar o modificar la presentación y textura de un plato tradicional manteniendo los ingredientes y sabores tradicionales, de manera que las nuevas creaciones sean aceptadas por los comensales y así expandir la comercialización de los nuevos platos (Guevara, 2019).

La cocina molecular o de vanguardia es un técnica que se utiliza a nivel mundial para la elaboración de nuevos platos, en un inicio consistió en mezclar diferentes ingredientes para obtener sabores inesperados, y en la actualidad tiene como fin el revelar las reacciones fisicoquímicas que se pueden llegar a dar en la elaboración de los platos, sin que estos pierdan su sabor e ingredientes tradicionales (Camacho & Mejía, 2018).

La ciencia, la física y la gastronomía forman parte de la vida cotidiana de las personas y estos tres elementos forman la gastronomía molecular cuyo objetivo es aplicar ciencia en la elaboración de platos, de esta manera se crean nuevas texturas y formas de presentación estos procesos nos dan como resultado la gastronomía molecular que generan experiencias en los comensales por la manera en la que los sentidos llegan a percibir los alimentos (Ortíz, Bravo, & Vila, 2018).

Durante la elaboración de un plato utilizando la gastronomía molecular se producen cambios físicos y químicos que pueden ser analizados a nivel microscópico, y además se explica como la interacción entre varios elementos pueden combinarse o transformarse para crear nuevos sabores, colores, olores y texturas (Casas, Albarracín, & Cortés, 2017).

La cocina fusión es una tendencia integradora, es decir combina diferentes ingredientes para elaborar un plato especial, es importante recalcar que más que ingredientes lo que trata de hacer la cocina fusión es integrar tradiciones de diferentes lugares en un mismo plato, este tipo de cocina es muy popular en la actualidad pese a que un cierto grupo de personas considera aberrante la idea de no utilizar los ingredientes tradicionales en la elaboración de un plato, para el maridaje de un plato fusión es importante tener en cuenta la proteína que sobresale, la potencia que tienen los sabores, los olores y el picor del plato y finalmente la manera en la que fue cocinado el plato. La comida fusión es de fácil acceso y sobre todo requiere de imaginación es por eso que ésta técnica puede ser desarrollada incluso dentro del hogar (Smolec, 2017).

En Estados Unidos se dio el nacimiento de la cocina fusión, esta técnica puede parecer accesible pero es mucho más complejo que eso pues parte de un contexto social y cultural, este tipo de cocina intenta dar una percepción cultural de la unión de diferentes estilos gastronómicos de distintos lugares del mundo, el chef Norman Van Aken denominó a la cocina fusión como cocina del Nuevo Mundo, la idea de esta técnica es crear platillos que tengan historia a partir de un contexto previamente dado, la cocina fusión trata de unificar cocinas y no mezclarlas (Bonilla, 2017).

Objetivo Específico 3: Generar un recetario de innovación culinaria de la gastronomía local de Portoviejo

Los libros de cocina no formaban parte de la literatura en la antigüedad pero sí formaban parte de las élites y los que los escribían no siempre eran los cocineros, un libro de cocina estaba formado por recetas y tenía como fin el transmitir el conocimiento para su posterior repetición (Becerril, 2019).

En un inicio dentro México las recetas eran publicadas en periódicos pues eran recetas para hispano hablantes, los recetarios para las personas que hablaban español fue publicado en el siglo XIX y a partir de ahí la creación de recetarios en presentación de libro fue en aumento (Mendoza, 2018).

Un recetario es el conjunto de recetas de diferentes platos, en inicio el recetario se formó con un conjunto de recetas que fueron enviadas por un grupo de suscriptoras del

periódico Excelsior, en México, este documento permite acercarse más a la verdadera cultura alimentaria de la época de 1943 y además permite aproximarse a la historia alimentaria del país (Chávez, 2020).

El Manual de cocina. Recetario fue la inspiración de Ana María Herrera quien quiso contribuir con las mujeres de la época con la elaboración de un libro en el que se encontraran recetas de platos que se consumían habitualmente, éste contenía información detallada de cómo preparar los alimentos con ingredientes que estuvieran al acceso de la mayoría de las personas y que además quienes hicieran uso del libro con el tiempo pudieran ir perfeccionando las técnicas de cocina (Herrera, 2019).

A través del tiempo se han ido creando manuales en los que se recopilaba información alimentaria, se adjuntaban los ingredientes y técnicas que se utilizaban para desarrollar un plato, y solo eran accesibles para las grandes élites, con el tiempo este tipo de manuales se han ido modificando con información más detallada y se han convertido en un documento de fácil acceso para todos quienes lo requieran, con este tipo de documentos se han logrado romper fronteras pues se logra transmitir de mejor manera la cultura de cada pueblo (Vernot, 2019).

El recetario es un instrumento mediante el cual el autor busca transmitir conocimientos gastronómicos y al mismo tiempo transmite las diferentes culturas gastronómicas del lugar en el que se escribió el mismo, además de que a través de información detallada y atractiva busca llegar a las personas para que adquieran un mejor conocimiento de cada uno de los platos que se encuentren del recetario (Pardo, 2017).

CAPITULO II

METODOLOGÍA

Dentro de este capítulo se mencionan las diferentes técnicas que se utilizarán en la elaboración del proyecto, además de detallar los materiales que se emplearán y los métodos entre los que tenemos el enfoque, el diseño, el alcance y la población con la que se desarrollará el proyecto.

2.1 Materiales

Instrumento de evaluación organoléptica

Con el uso de este instrumento se pudo medir la apreciación sensorial (anexo 1) de cada uno de los encuestados con un plato en específico, se utilizó la escala de Liker de 5 puntos con las siguientes escalas: me disgusta mucho, me disgusta, no me gusta ni disgusta, me gusta poco, me gusta mucho; de acuerdo a la categorización organoléptica en las que se encuentran: color, olor, textura y sabor.

Con el propósito de saber la apreciación de los encuestados frente a cada uno de los platos propuestos para después tabular los resultados de la degustación.

Instrumento de recolección de información

Mediante el uso de las Fichas de registro e inventario de Patrimonio Cultural e Inmaterial A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (anexo 2) se determinó las características de los platos más representativos del cantón Portoviejo además se recolectó información valiosa sobre lugares y preparaciones tradicionales del cantón de Portoviejo mismas que sirvieron para ponerlas en práctica en la elaboración del producto final (recetario).

Tabla 1
Equipos, utensilios y materia prima

EQUIPOS	UTENSILIOS	MATERIA PRIMA
Computadora	Cucharones	Verduras
Impresora	Cubiertos	Legumbres
Hojas de papel bond	Ollas	Frutos secos
Refrigerador	Bowls	Lácteos
Cocina	Platos	Especias
Licuadora		

2.2 Métodos

Enfoque

Dentro de la investigación se utilizó un enfoque mixto; cualitativo porque se analizaron y utilizaron Fichas de registro e inventario de Patrimonio Cultural e Inmaterial A4 mismas que sirvieron para recolectar datos sobre los platos de la cocina local de Portoviejo y cuantitativo debido a que se aplicaron Fichas de Evaluación Sensorial mismas que sirvieron para la recolección de datos referentes a la medición que realizaron un grupo de personas al degustar 5 preparaciones tradicionales de Portoviejo.

Diseño

La presente investigación tiene un diseño de investigación experimental debido a que se elaboraron diferentes platos en los que realizo una innovación gastronómica tanto en presentación como en sabor y que además fueron calificados por un grupo de degustadores mediante un instrumento de evaluación organoléptica.

Además es de corte transaccional puesto que la investigación se realizó en un único periodo de tiempo (Mayo-Agosto).

Alcance

Esta investigación tiene un alcance correlacional debido a la relación que existe entre la variable dependiente (innovación gastronómica) y la variable dependiente (cocina

local de Portoviejo) mismas que se encuentran conectadas al reflejar el cambio de una en la otra.

Población

La población de la presente investigación está compuesta por 21 jurados no entrenados que evaluaron organolépticamente los diferentes platos en el sector de Guajalo, ciudad de Quito con un rango de edad de entre los 8 años a los 78 años.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y Discusión de los resultados

Análisis de fiabilidad

Tabla 2
Cuadro Estadístico de Fiabilidad de Cronbach
Estadísticos de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,758	4

Fuente: Programa estadístico SPSS

Se utilizó el coeficiente de Alfa de Cronbach que sirve para medir la fiabilidad de un instrumento o test a utilizar, el coeficiente varía entre 0 a 1. Como se puede observar en la tabla 2 el resultado del Coeficiente de Alfa de Cronbach obtiene 0,758 que demuestra que tiene una fiabilidad aceptable.

3.1.1 Parámetro de Color

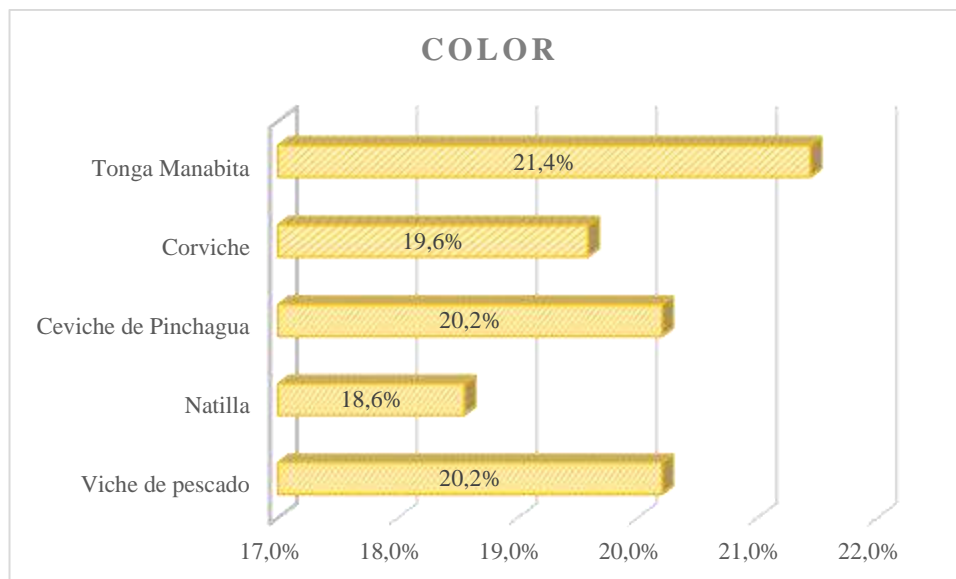


Figura 1 Parámetro de color

Análisis

Las fichas de evaluación sensorial fueron aplicadas a un total de 21 personas, dentro del parámetro de color encontramos que el 21% corresponde a la tonga manabita, el 20% a el corviche, el ceviche de pinchagua y el viche de pescado, mientras que el 19% corresponde a la natilla.

Interpretación

La tonga manabita obtuvo un mejor color debido al color de la salsa, el arroz y el contraste que esto hacía con la hoja de plátano además de que el uso del achiote favoreció en la presentación del plato mientras que la natilla obtuvo un mejor porcentaje debido a su color opaco, esto debido a que la panela que se utilizó no fue la adecuada y no aportó un buen color a la preparación.

3.1.2 Parámetro de olor

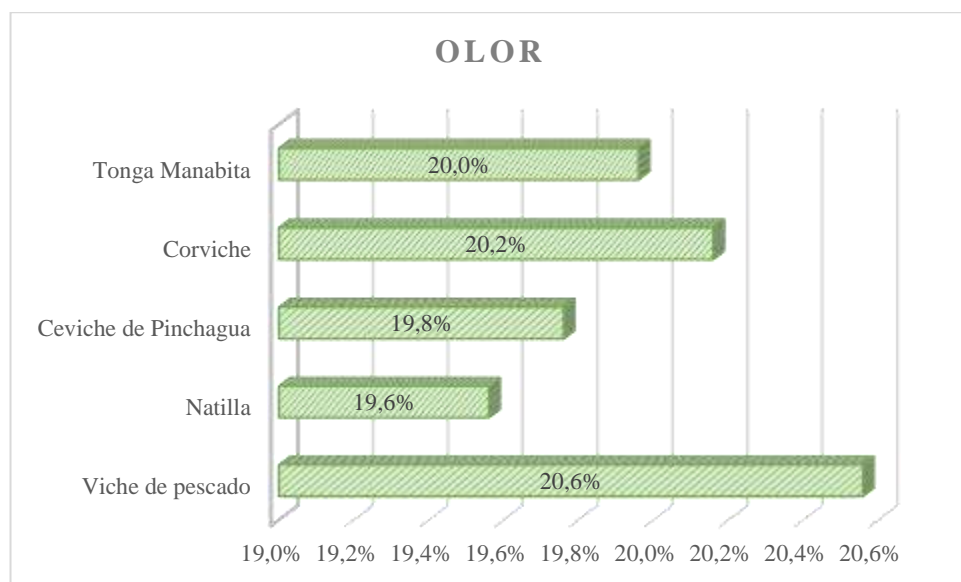


Figura 2 Parámetro de olor

Análisis

Las fichas de evaluación sensorial fueron aplicadas a un total de 21 personas, dentro del parámetro de olor encontramos que el 21% corresponde al viche de pescado

mientras que el 20% corresponde a la tonga manabita, el corviche, el ceviche de pinchagua y natilla

Interpretación

El resultado obtenido de las fichas de análisis sensorial muestran que el que mayor rango de aceptación dentro del parámetro de olor se encuentra el viche de pescado por su característico aroma a maní que junto con el pescado utilizado y los demás ingredientes se complementan de manera adecuada para que el olor de la preparación sea fuerte y agradable para quien lo consume, con un menor rango de aceptación se tiene a la natilla que se debe a la falta de canela y clavo de olor durante su cocción.

3.1.2 Parámetro de textura

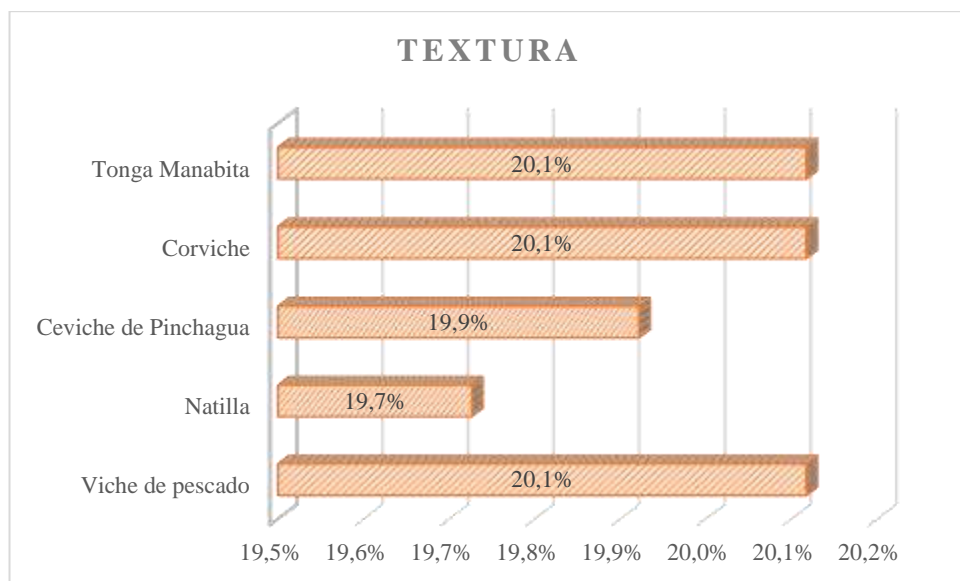


Figura 3 Parámetro de textura

Análisis

Las fichas de evaluación sensorial fueron aplicadas a un total de 21 personas, dentro del parámetro de textura encontramos que el 20,1% corresponde a la tonga manabita, el corviche y el viche de pescado, el 19,9% corresponde al ceviche de pinchagua y el 19,7% corresponde a la natilla.

Interpretación

El resultado obtenido de las fichas de análisis sensorial muestran que el que mayor rango de aceptación dentro del parámetro de textura se encuentran la tonga manabita que gracias a la cocción adecuada del arroz, el pollo y la salsa se logra una textura que gusta al paladar de quienes lo prueban, el corviche que gracias a la técnica de cocción (fritura) se obtiene una masa crocante por fuera y suave por dentro y el viche de pescado que gracias al uso del maní el caldo tiene una textura suave al paladar y con un menor porcentaje de aceptación se tiene a la natilla que no obtuvo una consistencia lo suficientemente gelatinosa.

3.1.2 Parámetro de sabor

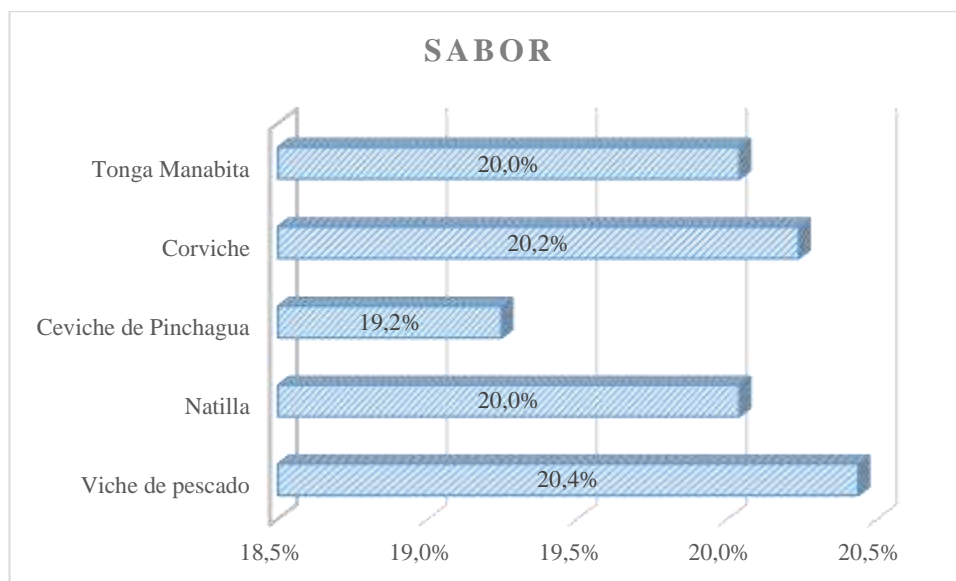


Figura 4 Parámetro de sabor

Análisis

Las fichas de evaluación sensorial fueron aplicadas a un total de 21 personas, dentro del parámetro de sabor encontramos que el 20,4% corresponde al viche de pescado, el 20,2% al corviche, el 20% a la tonga manabita y la natilla y finalmente el 19,2% corresponde al ceviche de pinchagua.

Interpretación

El resultado obtenido de las fichas de análisis sensorial muestran que el que mayor rango de aceptación dentro del parámetro de sabor se encuentra el viche de pescado que gracias a la mezcla del maní, verde, maduro, yuca, habichuela y pescado logran un sabor adecuado y con un menor rango de aceptación se tiene al ceviche de pinchagua que no tuvo buena aceptación por parte de los evaluadores debido al uso del comino y el pepinillo en la preparación.

Discusión

La presente investigación demostró que los platos tradicionales de Portoviejo elaborados mediante técnicas de innovación gastronómica en su mayoría son aceptados y bien vistos por comensales.

El 95% de encuestados dentro del Proyecto de Desarrollo de Propuestas de Innovación Gastronómica basadas en elaboraciones Culinarias Tradicionales Ecuatorianas menciona que innovar lo tradicional aporta en el desarrollo culinario de una ciudad (Toledo, 2019). Esta investigación mostró que en su mayoría las personas aceptan que los platos tradicionales sean modificados para ser innovados siempre que mantengan su esencia tradicional.

Según **Toledo** (2019) la innovación rescata productos y tradiciones gastronómicas con una perspectiva en la que se prueban texturas, formas y colores que se acercan más a mercados internacionales. De igual manera dentro de la investigación fueron analizados en cada uno de los diferentes platos el olor, color, textura y sabor que dieron como resultado una gran aceptación por parte de quienes pudieron realizar la evaluación correspondiente.

La elaboración de los platos de cada región han ido cambiando constantemente gracias a los conocimientos que en muchas ocasiones han dejado los turistas tanto nacionales como internacionales (Poveda, Bonilla, Girón, & Arriciaga, 2021), esto se pudo corroborar con la elaboración de la natilla que en épocas coloniales se elaboraba con

granos de maíz molido y en la actualidad se usa maicena, algo que facilita el proceso de elaboración pero no modifica como tal el sabor tradicional del producto elaborado.

3.2 Verificación de Hipótesis

Con los resultados de las fichas de evaluación sensorial realizadas a 21 personas se pudo realizar el ingreso de los datos al programa SPSS, este programa permite analizar información obtenida de test o evaluaciones realizadas.

Fórmula estadística de contraste de Friedman

$$X_y^2 = \frac{12}{nJ(J+1)} \left(\sum R_j^2 \right) - 3n(J+1)$$

En la tabla 3 y la figura 5 podemos observar que mediante el análisis de dos vías de Friedman se obtuvo como resultado la decisión de rechazar la hipótesis nula y así dar paso a la hipótesis que menciona que la innovación gastronómica si se relaciona con la cocina local de Portoviejo.

Tabla 3

Análisis de dos vías de Friedman

Resumen de prueba de hipótesis			
Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1 Las distribuciones de COLOR, OLOR, TEXTURA and SABOR son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,001	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Fuente: Programa estadístico SPSS

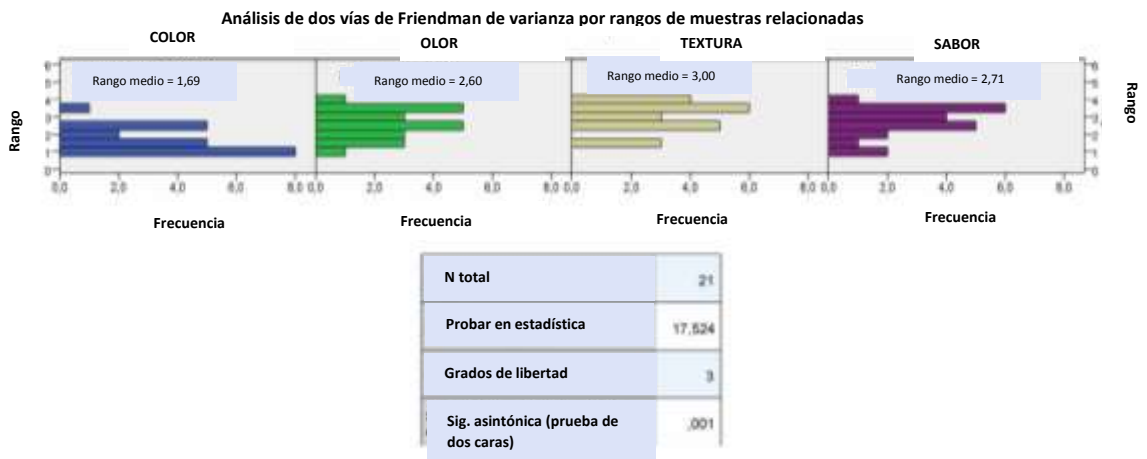


Figura 5 Análisis de dos vías de Friedman, Programa estadístico SPSS

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

Se identificó la cocina local del cantón Portoviejo destacando el uso del verde, maní, maíz y productos del mar, todos los cuales son utilizados en la mayor parte de sus preparaciones con diferentes técnicas y tiempos de cocción, estos platos son elaborados en leña y en algunos casos se utiliza la hoja de plátano para darle un sabor característico a los mismos, un ejemplo claro de esto es el bollo de pescado, tonga manabita, ceviche pinchagua, natilla, viche, caldo de bolas de verde y los tradicionales dulces como los alfajores, huevos moyos o troches, bolas de dulce de guineo, etc.

Se establecieron técnicas de innovación culinaria como la cocina fusión y la mejora de la presentación en cada uno de los platos, es importante recordar que la comida debe ser siempre agradable a la vista y al paladar. La innovación en los platos tradicionales de los lugares puede llegar a generar más turismo para la localidad lo que favorece a las personas que habitan el mismo y de esta manera se crea un mayor valor cultural culinario. Durante la elaboración de los platos se utilizaron técnicas como fritura tempura que consiste en la bañar los alimentos con una masa para posteriormente ser fritos, la técnica de horneado que se usó para las preparaciones en su mayoría de dulce, se utilizó la caramelización con la que se elaboró un plato de caramelo y finalmente tenemos la técnica de envueltos con la que se elaboraron platos como la tonga manabita y el bollo.

La elaboración de un recetario de innovación culinaria de la gastronomía local de Portoviejo se realizó con 20 diferentes platos lo que permitió que se desarrollen técnicas de emplatados con productos tradicionales del cantón, innovar platos tradicionales de la localidad genera un plus para quienes lo consumen además de generar una buena experiencia y promocionar los productos en base a recomendaciones de quienes lo hayan probado. En este recetario va a ir información acerca de la historia de la gastronomía de Portoviejo, sus reconocimientos, como preparar cada uno de los platos junto con sus ingredientes y además una sección en donde se encontrarán recetas estándar que permitirán saber el costo que tendrá cada preparación. Este recetario permitirá que quienes realicen los platos puedan empaparse

un poco más sobre lo que es la cocina local de Portoviejo y sobre la innovación gastronómica.

Innovar lo tradicional manteniendo los sabores y saberes de la localidad de Portoviejo ayuda en el crecimiento turístico del cantón permitiendo así que sea reconocido no solo por sus atractivos turísticos sino también por su cultura gastronómica y por su modernización al elaborar platos tradicionales con técnicas mundiales.

4.2 Recomendaciones

Fomentar la elaboración de platos tradicionales de Portoviejo utilizando los productos propios de la zona, de esta manera se transmitirán los saberes a las futuras generaciones y no se perderá la esencia de la cocina local de este cantón.

Se recomienda innovar con diferentes técnicas de cocción y de emplatado siempre que se mantenga el sabor característico de cada una de las preparaciones, lo esencial de innovar algo tradicional es que el consumidor lo encuentre moderno y al mismo tiempo le transmita la esencia del pueblo que representa cada preparación.

Se sugiere a las autoridades crear campañas de promoción de la gastronomía de Portoviejo para atraer a los visitantes al lugar promoviendo su gastronomía e incentivando a quienes acudan a elaborar los platos tradicionales.

Se recomienda la transmisión de los saberes culinarios entre familiares y conocidos para perpetuar las técnicas de elaboración de los platos teniendo en cuenta que cuando se quiere innovar un plato tradicional se deben respetar los ingredientes de la preparación manteniendo siempre la esencia del mismo.

PROPUESTA

Tema:

Innovación de la cocina local de Portoviejo

Breve descripción de la propuesta:

La elaboración de un recetario de innovación gastronómica de la cocina local de Portoviejo es una propuesta con la que se promoverá el conocimiento gastronómico del cantón manteniendo siempre los sabores tradicionales y característicos de la zona, además impulsando el turismo gastronómico del lugar.

Justificación

Portoviejo es un cantón que cuenta con una infinidad de platos tradicionales que son elaborados en su mayoría con elementos y productos que se encuentran en la zona, dentro de los principales ingredientes tenemos el maní y el verde que con diferentes métodos y tiempos de cocción llegan a crear platos diferentes. Cada plato tiene una historia y un sabor característico que se ha ido transmitiendo de generación en generación.

La innovación gastronómica permite mantener la esencia de un plato realizando cambios durante su cocción o emplatado. Las presentaciones y técnicas de cocción utilizadas permiten que cada plato transmita un poco de su historia y al mismo tiempo hace que quien pruebe las elaboraciones se traslade por un momento al cantón sin necesidad de moverse de su sitio. Es por esto que la elaboración de este recetario está enfocado en informar y dar a conocer los platos más representativos de Portoviejo aplicando técnicas de innovación culinaria como la deconstrucción gastronómica, la cocina fusión y la cocina molecular.



INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

PORTOVIEJO - ECUADOR



Autora: Castillo Cedeño Alexandra Cristina

Tutor: Torres Oñate Camilo Francisco

Tema: Innovación de la cocina local de Portoviejo

Dentro de la cocina local de Portoviejo se tiene una infinidad de platos tradicionales que son elaborados con ingredientes propios del lugar, cada plato tiene una historia y diferentes técnicas de cocción que les han permitido mantenerse en el tiempo al pasar de los años. Los saberes se han ido compartiendo de generación en generación y al mismo tiempo cada una de las recetas se han ido modificando de manera tal que siguen manteniendo su esencia tradicional.

La elaboración de este recetario tiene como propósito informar y dar a conocer los platos más representativos de Portoviejo utilizando diferentes técnicas de innovación gastronómica y de esta manera permitir que las personas puedan elaborar cada uno de los platos sin importar el lugar en el que se encuentren y sobre todo que la información siga siendo transmitida para que las tradiciones del cantón manabita puedan permanecer en el tiempo con el pasar de los años.

La innovación gastronómica permite modificar un plato sin cambiar su esencia es por esto que se eligió a la cocina tradicional de Portoviejo como un referente de innovación, las presentaciones y técnicas de cocción utilizadas permiten que cada plato transmita un poco de su historia y al mismo tiempo hace que quien pruebe las elaboraciones se traslade por un momento al cantón sin necesidad de moverse de su sitio.

INTRODUCCIÓN

**COCINA LOCAL DE
PORTOVIEJO**
PÁGINA 01.

PORTOVIEJO

**INNOVACIÓN GASTRO-
NÓMICA**
PÁGINA 02.

VICHE DE PESCADO
PÁGINA 03.

CEVIDHE DE PINCHGUA
PÁGINA 04.

CORVICHE
PÁGINA 05.

TONGA MANABITA
PÁGINA 06.

ÍNDICE

NATILLA
PÁGINA 07.



EMPANADAS DE VERDE
PÁGINA 08.

BOLLO
PÁGINA 09.



CHUCULA
PÁGINA 10.

PASTEL DE BOLÓN DE VERDE
PÁGINA 11.



SOPA DE BOLAS DE VERDE
PÁGINA 12.

SANGO DE CHOCLO CON CAMARÓN
PÁGINA 13.



GALLETAS DE ALMIDÓN
PÁGINA 14.

ÍNDICE

HUEVOS MOYOS
PÁGINA 15.



ARROZ CON CAMARONES TEMPURA
PÁGINA 16.

ALFAJORES CON DULCE DE MANGO
PÁGINA 17.



MUCHÍN DE YUCA
PÁGINA 18.



GREÑOSO
PÁGINA 19.



DULCE DE GUINEO
PÁGINA 20.

ÍNDICE

**PIONONO RE-
LLENO CON
MANJAR DE LE-
CHE**
PÁGINA 21.



**PAN DE ALMIDÓN
MIXTO**
PÁGINA 22.



ROMPOPE
PÁGINA 23.

RECETAS ESTÁNDAR
PÁGINA 24.



GLOSARIO
PÁGINA 36.

REFERENCIAS
PÁGINA 37.



ÍNDICE

COCINA LOCAL DE PORTOVIEJO

El cantón Portoviejo está ubicado en la provincia de Manabí, cuenta con muchos atractivos naturales, culturales e históricos y sin duda con un sin número de atractivos gastronómicos que han llevado al cantón a posicionarse a nivel nacional como la Capital Gastronómica del Ecuador en el año 2012, en el año 2018 la gastronomía de Portoviejo fue reconocida como patrimonio inmaterial del Ecuador por el Ministerio de Cultura y a nivel mundial es reconocida por la UNESCO como un destino gastronómico en el año 2019. Estos y más reconocimientos han logrado que el cantón manabita sea reconocido gastronómicamente y demás promueva el turismo en el lugar.

La gastronomía de Portoviejo tiene mucha historia que se llega a transmitir en cada plato tradicional, esto gracias a que con el pasar del tiempo se han ido transmitiendo los saberes de generación en generación, de esta manera se ha logrado mantener la gastronomía del lugar. Cada hogar prepara cotidianamente o para ocasiones especiales los platos tradicionales de la zona.

Entre los platos más tradicionales del cantón encontramos: el viche de pescado, ceviche de Pinchagua, corviche, caldo de gallina criolla, suero blanco o cuajada, bolón de verde, majada, pan de almidón o yuca y la famosa tonga manabita además de los deliciosos bocaditos como lo son los huevos moyos, dulce de guineo, pionono con manjar de leche, dulce de camote y galletas de al-

midón.

Cada preparación tiene una singularidad es así que podemos encontrar que la masa para la majada y para el corviche es la misma pero con diferentes técnicas de cocción. La preparación de la tonga manabita es singular por el uso de la hoja de verde que le brinda un aroma y sabor único a este plato.



INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

La innovación gastronómica consiste en aportar algo diferente en las preparaciones que ya existen teniendo en cuenta la experiencia que se puede llegar a generar en las personas que degusten cada una de las preparaciones que se realicen. Dentro de la innovación gastronómica se tienen muy en cuenta las nuevas tendencias que salen al mercado, cada una de estas puede ser aplicada en platos diferentes provocando así una experiencia positiva en quienes las disfruten.

Existen diferentes técnicas de innovación gastronómica que permiten el desarrollo de los platos entre las cuales tenemos la cocción a baja temperatura, cocción a vacío, desconstrucción, la esferificación, cocina fusión y el uso de nitrógeno líquido para elaborar las preparaciones.

La cocción a baja temperatura consiste en mantener a los alimentos en temperatura no superior a 80° C dentro de aceite o mantequilla derretida.

La cocción al vacío se utiliza colocando lo que se desea cocinar junto con especias, sal, pimienta, etc. Eliminando el aire de la bolsa en la que se encuentra todo y cocinándolo a una temperatura no superior a los 100° C.

Presentar los elementos e un plato de manera separada y cocinados o tratados de manera diferente a la habitual se le conoce como desconstrucción gastronómica.

LA esferificación consiste en la elaboración

de una preparación de manera que al momento en que el cliente consuma la esfera ésta se disuelva y genere un estallido de sabor.

A mezclar diferentes técnicas e ingredientes de diferentes culturas se le conoce como cocina fusión.

El uso del nitrógeno líquido permite la aceleración de la cocción de los alimentos sin la pérdida de sus propiedades organolépticas.



INGREDIENTES:

- 1 lb Albacora
- 3 Choclos
- 1 Zanahoria
- 1 lb Maní en pasta
- 3 Yucas
- ¼ lb Vainita
- 1 lb Habichuela
- 4 Verdes
- 2 Maduros
- 1 Cebolla blanca
- 1 Pimiento
- Aliño
- 2 Ajos
- Sal
- Achiote
- Cilantro



PROCEDIMIENTO:

- Cortar en cubos la cebolla blanca, el pimiento, la zanahoria, la vainita y repicar el ajo y el cilantro
- Poner a hervir en una olla el choclo, frejol tierno, habichuela, pimiento, cebolla blanca, el ajo, el cilantro, la zanahoria, la vainita, la yuca, un poco de aliño, achiote y sal con 3 litros de agua aproximadamente
- Disolver el maní en un poco de agua, cuando el maní esté bien disuelto agregar a la olla
- Rallar el verde y agregar dos cucharadas de maní y sal
- Formar bolas con la preparación
- Colocar las bolas de verde en la olla para que se cocine
- Pelar y cortar maduro
- Agregar a la olla
- Añadir el pescado en trozos grandes
- Cuando todos los ingredientes estén cocinados añadir un poco de cebolla blanca y cilantro para servir
- Servir

VICHE DE PESCADO

Rinde 5 porciones

03

INGREDIENTES:

- 1 lb Pinchagua
- 15 Limones
- 5 Tomates
- 2 Pepinillos
- 4 Cebollas paitaña
- 1 Salsa de tomate
- 1 Mostaza
- 10 gr Cilantro
- 1 lb Maní en pasta
- 1 Chifle
- 1 Naranja
- Sal
- Pimienta



PROCEDIMIENTO:

CEVICHE DE PINCHAGUA

- Un día antes lavar, filetear y cortar en cubos la Pinchagua
- Exprimir el jugo de 12 limones
- Al jugo de limones añadirle sal y la pinchagua, mezclar y dejar marinar hasta el día siguiente
- Lavar y picar en cubos cebolla, tomate y pepinillo sin cáscara ni pepas
- Mezclar todo y añadir cilantro picado
- Exprimir una naranja y el jugo añadir a la mezcla
- Añadir la Pinchagua comida
- Añadir agua de acuerdo al gusto y en caso de ser necesario
- Corregir sal y pimienta
- Al servir colocar salsa de tomate, mostaza, aceite y maní en pasta en recipientes aparte

Rinde 5 porciones

04

CORVICHE

INGREDIENTES:

- 10 Verdes
- 1 lb Maní en pasta
- 3 Pimientos
- 3 Cebollas blanca
- 3 Ajos
- 1 lb Albacora
- 10 gr Culantro
- Aliño
- 1 lt Aceite
- Comino
- 1 Ajino moto
- 10 cdas Achiote
- Sal
- Pimienta

PROCEDIMIENTO:

- Pelar y rallar el verde
- A la ralladura añadir 10 cucharadas de achiote aproximadamente
- Añadir el maní en pasta y mezclar
- Agregar el aliño, sal, ajino moto, comino y ajo, mezclar y reservar
- Realizar un refrito con achiote, cebolla blanca, pimiento, culantro y un poco de aliño
- Cuando el refrito esté listo agregar a la masa y mezclar
- Amasar
- Verificar textura y sabores
- Cortar la albacora en cubos, aliñar y poner un poco de sal
- Con la masa empezar a hacer bolas y rellenar con cubitos de pescado para luego darle a la masa una forma ovalada
- Calentar el aceite
- Freír los corviches en abundante aceite por aproximadamente 20 minutos

AJÍ MANABA

INGREDIENTES:

- 1 Aji
- 1 Zanahoria
- 1 Cebolla paitëna
- 2 Limones
- 5 gr Cilantro
- Sal
- Aceite

PROCEDIMIENTO:

- 1 Licuar el aji sin pepas con un poco de agua
- 2 Rallar una zanahoria
- 3 Picar la cebolla paitëna en cubos
- 4 En un recipiente mezclar la zanahoria, la cebolla y el cilantro
- 5 Exprimir dos limones en el recipiente
- 6 Añadir el aji licuado
- 7 Colocar sal y un chorrillo de aceite
- 8 Mezclar y servir



Rinde 25 porciones

05

INGREDIENTES:

- 1 lb Arroz
- 1 lb Pollo
- ½ lb Maní en pasta
- 3 Maduros
- Curry
- 1 Cebolla paitaña
- 1 Pimiento
- 2 Ajos
- 4 Hojas de verde
- Achiote
- Sal



PROCEDIMIENTO:

- Poner a hervir agua para el arroz
- Lavar el arroz
- Cuando el agua haya hervido colocar el arroz lavado con 1/2 cucharada de curry y sal al gusto
- Cuando el agua haya secado colocar un poco de aceite y dejar secar el agua por completo
- En una paila hacer un refrito con achiote cebolla, pimiento, ajo y sal al gusto
- Cuando el refrito ya este transparente añadir un poco de agua
- Colocar el pollo previamente lavado y troceado para que se cocine con el refrito
- Añadir más agua en caso de ser necesario
- Colocar el maní en pasta para que también se cocine con el pollo
- Pelar y cortar el maduro en rodajas
- Añadir el maduro a la mezcla anterior
- Dejar hervir hasta que el pollo esté cocinado
- Corregir sabores, añadir sal o pimienta
- Freír tiras de maduro
- Colocar el arroz, el pollo con salsa de maní y los maduros en una hoja de verde y envolver bien, se cierra con hilos de la misma hoja
- Llevar 20 min al horno para que la hoja sueste su aroma y sabor a la preparación
- Servir

Rinde 4 porciones

TONGA MANABITA

06

INGREDIENTES:

- 110 gr Maicena
- 150 gr Panela molida
- 1 lt Leche
- 5 gr Vainilla
- Canela



PROCEDIMIENTO:

- Apartar 1 de taza de leche
- Llevar la leche junto a la panela molida, la canela y la vainilla a fuego medio en una olla
- Disolver la maicena en la leche que teníamos previamente separada
- Cuando la preparación haya tomado un color más oscuro retiramos la canela
- Precaentar el homo a 115° centígrados (fuego bajo)
- Añadimos la maicena disuelta
- Bajamos la llama a fuego bajo
- Revolvemos constantemente la preparación para que no se pegue
- Notaremos que la maicena ya se cocinó cuando la mezcla empiece a espesar
- Cuando la maicena ya esté cocida colocar la mezcla en moldes que soporten el calor
- Llevar los moldes al homo por 30 min para que coja un mejor color
- Sacar la natilla del homo y servir
- Se puede servir la natilla fría o caliente

NATILLA

Rinde 6 porciones

07

EMPANADA

INGREDIENTES:

- 10 Verdes dominico
- 1 lb Carne de puerco
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento
- Ajiño
- 1 lt Aceite
- Sal
- Achiote

PROCEDIMIENTO:

- Cocinar la carne de puerco en agua y con un poco de sal
- Hacer un refrito de cebolla, pimienta, ajiño, sal, achiote y un poco de aceite
- Cuando el refrito ya esté listo añadir la carne de puerco cortada en cubos pequeños o desmechados, mezclar y separar del fuego
- Cocinar el verde con agua, sal y achiote
- Retirar del agua cuando los verdes estén cocinados
- Moler el verde
- A la masa de verde molida añadirle un poco de sal y una gota de achiote
- Majar hasta obtener una masa consistente
- Hacer bolas de la masa
- Poner una bola sobre una funda previamente abierta y colocar otra funda igual encima
- Aplanar la bola con un rodillo hasta formar una capa que no sea muy gruesa pero tampoco muy delgada para que no se rompa
- Retirar la funda de encima y colocar el relleno de puerco
- Cerrar la empanada y cortar los bordes puede ser con un plato circular o con un cuchillo
- Con un tenedor aplastar un poco los bordes
- Realizar este proceso con toda la masa
- Freír las empanadas en abundante aceite por 10 min aproximadamente
- Servir
- Para acompañar se puede realizar una mayonesa amarilla o una salsa de ají

SALSA DE AJÍ

INGREDIENTES:

- 1 Zanahoria
- 1 Cebolla paitaña
- 3 Limones
- 1 Ají
- Sal
- Pimienta
- Salsa de tomate

PROCEDIMIENTO:

- Pelar y rallar la zanahoria
- Cortar la cebolla paitaña en cubos
- Colocar la cebolla y la zanahoria en un recipiente
- Licuar el ají sin pepas con dos cucharadas de agua
- Poner el ají en el recipiente de la cebolla y la zanahoria
- Exprimir los limones a gusto en el recipiente
- Añadir salsa de tomate y mostaza en el recipiente
- Poner sal y pimienta al gusto
- Mezclar
- Servir



Rinde 10 porciones

08

INGREDIENTES:

- 10 Verdes
- 1 lb Maní en pasta
- 4 Pimientos
- 4 Cebollas paitaña
- 4 Ajos
- 10 gr Culantro
- 6 Hojas de verde
- Aliño
- 1 lb Pollo
- Sal
- Pimienta
- Achiote
- Caldo de pollo



PROCEDIMIENTO:

- Lavar y secar las hojas de verde
- Lavar el pollo
- Cocinar el pollo con agua, sal, achiote y 1 cda de maní, reservar el agua y el pollo cuando ya esté cocinado
- Hacer un refrito de cebolla, pimiento, aliño, sal, achiote y un poco de aceite
- Cuando el refrito esté listo agregar el pollo desmenuzado
- Pelar y rallar el verde
- A la ralladura añadir 10 cucharadas de achiote aproximadamente
- Añadir el maní en pasta y mezclar
- Agregar el aliño, sal, ajino moto, comino y ajo, mezclar y reservar
- Realizar un refrito con achiote, cebolla blanca, pimiento, culantro y un poco de aliño
- Cuando el refrito esté listo agregar a la masa, mezclar y amasar
- Verificar textura y sabores
- Poner en una olla la masa con un poco de agua del pollo cocinado
- Llevar a fuego bajo la olla y mezclar constantemente
- No dejar de mezclar para evitar que se pegue
- En caso de que se observe que la masa está muy seca ir añadiendo más agua
- Cocinar y mezclar por aproximadamente 1 hora o hasta que la masa tenga una textura pastosa
- Retirar del fuego cuando esté a punto de estar cocinada por completo
- Cortar las hojas en rectángulos de la medida que queramos, lo suficientemente grandes para poder envolver la masa
- Colocar un poco de la masa en la hoja y añadir el relleno de pollo, con una cuchara ir dando una forma rectangular a la masa
- Envolver la masa con la hoja, amarrar la envoltura con un pedazo de hilo de la misma hoja
- Cocinar las envolturas por 20 minutos a vapor
- Retirar del fuego
- Servir

BOLLO

Rinde 6 porciones

09

INGREDIENTES:

- 4 Maduros
- 1 lt Leche
- ½ lb Azúcar
- Canela
- Clavo de olor
- Pimienta dulce



PROCEDIMIENTO:

- Pelar y cortar en pedazos pequeños los maduros
- Poner en una olla los maduros con agua hasta que los cubran y llevar a cocinar
- Una vez que los maduros ya estén cocinados se coloca la leche junto a la canela, el clavo de olor y la pimienta dulce
- Se verifica el azúcar que el maduro aporta a la mezcla y en caso de que haga falta se coloca azúcar a la misma
- se debe molinear constantemente para que los maduros se deshagan y no se peguen
- Dejar hervir la leche por 10 min aproximadamente
- Retirar del fuego y servir
- Se puede añadir queso rallado al momento de servir a la preparación

CHUCULA

Rinde 4 porciones

10

INGREDIENTES:

- 5 Verdes
- ½ lb Lonja de puerco
- 1 Ajo
- ½ Cebolla blanca
- ½ lb Queso costeño
- 2 cdas Maní en pasta
- Sal



PROCEDIMIENTO:

- Lavar y cortar la lonja para chicharrón
- Colocar la lonja en una olla con el ajo y la cebolla blanca a fuego medio
- Revolver constantemente para que no se peguen los chicharrones
- Una vez que los chicharrones estén dorados retirar del fuego y separar la grasa de los chicharrones
- Pelar y cortar el verde
- Cocinar el verde por 15 minutos aproximadamente
- Cuando el verde ya esté cocinado cernir el agua
- Aplastar el verde
- Precalentar el horno encendiendo el cielo del horno
- Empezar a amasar el verde con el maní y verificar la sal
- Engrasar un molde pequeño con la grasa que salió de los chicharrones
- Colocar una capa de la masa de verde
- Luego colocar una capa de chicharrones
- Encima colocar nuevamente una capa de la masa de verde
- Poner una capa de chicharrones y encima una capa de queso
- Llevar al horno y dejarlo hasta que el queso se gratine
- Retirar del horno
- Cortar y servir

Rinde 4 porciones

PASTEL DE BOLÓN

SOPA DE BOLAS DE VERDE CON CAMARÓN

INGREDIENTES:

- 3 Verdes
- 1 lb Camarón
- 1 Cebolla blanca
- 1 Cebolla paitaña
- 10 gr Cilantro
- 2 Ajos
- 1 Yuca
- 2 cdas Maní en pasta
- Achiote
- Sal



PROCEDIMIENTO:

- Hacer un refrito de la cebolla blanca, cebolla paitaña, ajo y achiote
- Una vez que el refrito está listo se coloca 2 litros de agua a hervir
- Una vez que hierve el agua se coloca la yuca cortada en trozos pequeños
- Mientras se cocina la yuca rallamos el verde
- En la ralladura se añade achiote, sal y comino y se mezcla
- Se rellena las bolas con camarón en trozos pequeños
- Se deja reposar las bolas por 10 min aproximadamente
- Cuando la yuca ya empieza a ablandar se añaden las bolas de verde
- Después de unos 5 minutos aproximadamente se añade maní
- Una vez que el maní está cocinado se añade el camarón y se rectifican sabores
- Cuando el camarón está listo se retira del fuego y se coloca cilantro
- Servir

Rinde 4 porciones

SANGO DE CHOCLO CON CAMARÓN EN CANASTAS DE VERDE

INGREDIENTES:

- 2 Choclos
- 1 Cebolla blanca
- 2 Ajos
- 10 gr Cilantro
- 1 lb Camarón
- 6 Verdes
- 1 lt Aceite
- 2 tazas de Leche
- Sal
- Achiote



PROCEDIMIENTO:

- Lavar, pelar y desvenar los camarones
- Desgranar el choclo y apartar
- Hacer un refrito a llama baja con achiote, cebolla blanca, ajo, cilantro y un poco de sal
- Cuando el refrito esté listo licuar el choclo desgranado con leche
- Colocar lo licuado en el refrito y mezclar constantemente para que no se pegue
- Cuando todo esté incorporado y cocinado añadir los camarones y dejar cocinar de 3 a 4 minutos aproximadamente
- Retirar del fuego
- Pelar y cortar en trozos medianos el verde
- Poner a calentar el aceite
- Cuando el aceite esté caliente poner el verde a freír a llama baja
- Lo que se busca es que el verde se cocine por dentro
- Cuando el verde este frito y cocinado retirar del fuego y colocar en papel absorbente
- En un molde pequeño para formar las canastas colocar papel film por dentro
- Colocar 2 trozos de verde en el molde y aplastar con algo que permita formar las canastas
- Retirar del molde y realizar el mismo procedimiento hasta que todas las canastas estén listas
- Colocar el Sango en cada una de las canastas
- Servir

Rinde 4 porciones

INGREDIENTES:

- ½ lb Azúcar
- 1 lb Almidón de yuca
- 3 Yemas de huevo
- 2,5 oz Margarina
- 5 ml Vainilla
- 125 ml Leche



PROCEDIMIENTO:

GALLETAS DE ALMIDÓN

- Precalentar el horno a 170° centígrados
- Añadir la mantequilla, las yemas de huevo, el azúcar, 100 ml de leche, la vainilla
- Mezclar los ingredientes con un batidor de leche hasta que todo este compacto
- Añadir el almidón y mezclar todo con la mano hasta que todo este incorporado y no existan grumos
- La masa debe ser suave y moldeable
- Engrasar la lata del horno
- Formar las bolitas de la masa (dependiendo de la forma que deseemos se puede aplanar un poco la masa y cortar con un cortador de figura)
- Colocar las bolas en la lata y aplanar con un tenedor
- Llevar al horno por 35 minutos aproximadamente
- Esperar 10 min hasta que las galletas enfríen
- Se puede añadir como decoración mermelada de guayaba sobre las galletas
- Servir

Rinde 70 porciones

INGREDIENTES:

- 1 lt Leche entera
- ½ lb Azúcar
- 10 Yemas de huevo
- 2 gr Bicarbonato
- 1 lb Chocolate blanco
- Canela
- Clavo de olor
- Pimienta dulce



PROCEDIMIENTO:

- Agregamos en una cazuela gruesa la leche, el azúcar, la canela, el clavo de olor, la pimienta dulce
- Batir las yemas hasta que estén por completo incorporadas
- Agregamos las yemas a la mezcla anterior
- Llevar a la homilla
- Batir constantemente para que no se pegue
- A los 20 min aproximadamente retirar la canela, el clavo de olor y la pimienta dulce, verificar que no quede nada de esos componentes
- Cuando la mezcla haya tomado una textura parecida a una masa se retira del fuego
- Pasar la mezcla a otro recipiente hasta que esté un poco fría
- Cuando la masa ya no queme y se la pueda moldear se debe iniciar a formar las bolas
- En caso de que la masa se pegue a las manos se debe poner un poco de harina en las manos
- Derretir el chocolate blanco a baño María en un recipiente
- Bañar a los huevos Moyos en el chocolate
- Colocar en una bandeja y esperar a que enfrien
- Servir

Rinde 120 porciones

HUEVOS MOYOS

15

ARROZ CON CAMARONES TEMPURA

INGREDIENTES:

- 1 lb Camarón
- 1 lb Arroz
- 250 ml de Agua mineral
- 1 taza Harina de trigo
- ¼ taza Fécula de maíz
- 1 lt Aceite
- Sal
- Pimienta

PROCEDIMIENTO:

- Poner a hervir agua para el arroz
- Lavar el arroz
- Cuando el agua haya hervido colocar el arroz lavado con sal al gusto
- Cuando el agua haya secado colocar un poco de aceite y dejar secar el agua por completo
- Calentar bastante aceite en una paila
- Mezclar la harina con sal, pimienta y el agua mineral, la consistencia de la mezcla no debe ser muy espesa
- Cubrir los camarones con la fécula de maíz
- Cubrir los camarones con la mezcla de harina y agua mineral y llevar a freír en el aceite
- Freír por 4 min aproximadamente
- Servir

SALSA DE SOYA

INGREDIENTES:

- ¼ taza de Salsa de soya
- ¼ taza de Agua
- 2 cdas de Azúcar
- ½ Limón

PROCEDIMIENTO:

- Colocar la salsa de soya en un recipiente
- 2 Mezclar el agua con el azúcar
- 3 Agregar la mezcla de agua con azúcar a la salsa de soya
- 4 Añadir el jugo de medio limón a la mezcla
- 5 Servir



Rinde 4 porciones

16

INGREDIENTES:

- 1 lb Harina común
- ½ lb Azúcar
- 4 oz Margarina
- 76 gr Leche
- 1 Yema de huevo
- 5gr Polvo de hornear
- 2 Mangos
- 2 cdas Azúcar
- 2 cdas Agua



ALFAJORES CON DULCE DE MANGO

PROCEDIMIENTO:

- Precalentar el horno a 160° centígrados
- Cernir la harina
- Mezclar el polvo de hornear con la harina
- En otro recipiente añadir la margarina, la leche, la esencia de vainilla, el azúcar y la yema de huevo
- Mezclar bien todos los ingredientes
- Cuando los ingredientes estén bien mezclados añadir la harina
- Mezclar bien todos los ingredientes
- Cuando todo esté bien incorporado pasar la masa a un mesón para iniciar a amasar
- Amasar por aproximadamente 5 minutos
- Dejar reposar en un bowl por 10 minutos tapado con un trapo o papel film
- Colocar un poco de harina en un mesón
- Pasados los 10 min en un mesón iniciar a estirar la masa con un bolillo
- Hacer que la masa sea de aproximadamente 4 milímetros de alto
- Iniciar a cortar las tapas del alfajor
- Engrasar una lata para horno
- Colocar las tapas sobre la lata
- Llevar al horno por 30-40 minutos
- Mientras las tapas se hornean lavar, pelar y cortar en cubos los mangos
- Colocar los cubos en una olla con 2 cdas de azúcar y 2 cdas de agua a fuego medio
- Revolver constantemente hasta que se deshaga el azúcar
- Cuando el agua ya se haya evaporado y los cubos de mango estén suaves se saca del fuego y se deja enfriar
- Cuando el dulce de mango este frío se licua y se coloca en un recipiente
- Una vez que las tapas estén listas dejar enfriar
- Cuando las tapas estén frías colocar dulce de mango entre dos tapas
- Servir

Rinde 30 porciones

17

INGREDIENTES:

- 1 lb Carne molida
- 2 Huevos
- 2 Yucas
- Sal
- 1 Ajo
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento
- Achiote
- 1 lt Aceite



PROCEDIMIENTO:

- Hacer un refrito con achiote la cebolla, el pimiento, ajo y un poco de sal
- Añadir y mezclar al refrito la carne molida previamente lavada y escurrida
- Cuando la carne este cocinada retirar del fuego
- Poner a cocinar 2 huevos hasta que estén duros 12- 15 minutos aproximadamente
- Poner la yuca a cocinar en olla de presión con un poco de sal
- Cuando la yuca esté cocinada retirar del fuego y escurrir
- Colocar la yuca en un recipiente y aplastar hasta obtener una masa
- Cuando la yuca esté aplastada empezar a formar bolas, cubos o formas ovaladas
- Rellenar con 1/4 de huevo duro y un poco de la carne molida
- Freír o gratinar en el horno con un poco de queso en la superficie
- Servir

MUCHÍN

Rinde 8 porciones

18

INGREDIENTES:

- 2 Cebollas paitaña
- 1 Cebolla blanca
- 10 gr Cilantro
- 2 Pimientos
- 2 Ajos
- 1 Pechuga pollo
- 1 taza Maizabrosa
- 1 taza Maní en pasta
- 6 tazas Consomé de pollo
- 1 Tomate
- 1 Limón
- 2 Huevos duros
- 30 gr de Pasas
- 10 gr de Sal
- 5 gr de Comino
- 5 gr de Pimienta
- 4 cdas de Achiote
- 1 funda de Chiffes



PROCEDIMIENTO:

- Cocinar la pechuga de pollo en 7 tazas de agua aproximadamente
- Desmenuzar el pollo cocinado
- Poner a cocinar 2 huevos duros para la decoración
- Picar una cebolla, el tomate y un pimiento en cubos
- Picar cilantro
- Para elaborar la ensalada mezclar la cebolla, el tomate, el pimiento, el cilantro, el jugo de un limón y sal al gusto, dejar que se curta
- Disolver el maní con una taza de agua puede ser a mano o en licuadora
- Disolver una taza de maizabrosa en 3 tazas de consomé de pollo frío, puede disolverse a mano o con un batidor de mano, no deben quedar grumos
- Colocar el achiote en un sartén hasta que se caliente para después colocar una cebolla paitaña, cebolla blanca, pimiento cortado en cubos, el cilantro picado, el ajo machacado, comino, sal y pimienta
- Remover el refrito y cuando el mismo se transparente retirar del fuego
- Colocar en fuego medio y calentar un poco 3 tazas de consomé de pollo y agregar el maní disuelto en agua, se debe mezclar hasta que el maní se incorpore bien con el consomé
- Cuando el maní este completamente disuelto agregar el refrito y mezclar
- Agregar la harina de maíz y mover constantemente a fuego bajo para que no se pegue, aquí se debe corregir la sal
- Se debe obtener una mezcla un poco espesa, todo depende de la consistencia que se desee
- Una vez con la consistencia deseada se agrega el pollo desmenuzado
- Retirar del fuego y colocar la mezcla en un molde (Pyrex)
- Colocar pasas y rodajas de huevo duro como decoración sobre la mezcla
- Dejar que enfríe y compacte un poco
- Se debe cortar cada pedazo cuando la mezcla esté completamente frío
- Servir con chiffes y la ensalada curtida

Rinde 12 porciones

GRIÑOSO

19

INGREDIENTES:

- 10 Guineos
- ½ lb de Azúcar
- 10 gr de Esencia de vainilla
- ½ lb de Chocolate para derretir



PROCEDIMIENTO:

- Pelar los guineos
- En una olla majar los guineos, puede ser con un tenedor, hasta que todos los guineos estén bien aplastados
- Una vez majados se agrega el azúcar y la vainilla y se mezcla
- Llevar la mezcla a fuego alto, no se debe dejar de revolver
- Tras 20 min verificar la consistencia, ésta debe ser espesa
- Cuando la mezcla haya espesado retirar del fuego, tener en cuenta que cuando la mezcla enfríe va a espesar un poco más
- Dejar enfriar hasta que al tocar la mezcla no nos quememos
- Mientras la mezcla se enfría derretir el chocolate
- Humedecer las manos y empezar a formar bolas pequeñas con la mezcla
- Bañar las bolas de guineo en el chocolate derretido, dejar escurrir y enfriar
- Servir

Rinde 40 porciones

DULCE DE GUINEO

20

PIONONO

INGREDIENTES:

- 180 gr de Harina de trigo
- 5 Huevos al ambiente
- 160 gr de Azúcar
- 50 ml de Leche
- 2 cditas de Polvo de hornear
- Sal
- 1 cdita de Esencia de vainilla

PROCEDIMIENTO:

- Precalentar el horno a 170° centígrados
- Tamizar la harina con el polvo de hornear y la pizca de sal, apartar
- Separar las yemas de las claras
- Batir las claras, iniciamos con la velocidad más baja y vamos subiendo hasta la velocidad más alta
- Batir por 5 minutos o hasta que tengamos el punto de nieve
- Bajar un poco la velocidad para agregar la azúcar en forma de lluvia
- Subir la velocidad y batir hasta que la azúcar se incorpore por completo
- Agregar las yemas de huevo una por una en velocidad medio alta esperar entre cada yema 1 minutos aproximadamente
- Cuando las yemas estén incorporadas por completo agregar la esencia de vainilla
- Bajar la velocidad y agregar la leche en forma de chorro, mezclar hasta esté completamente incorporada y dejar de batir
- Añadir la harina y mezclar con una espátula de manera envolvente hasta que no hayan grumos en la mezcla
- Engrasar un molde o colocar papel encerado
- Colocar la mezcla en el molde y llevar al horno durante 30 minutos aproximadamente
- Verificar que el bizcocho esté cocinado metiendo un palillo en el centro de la mezcla y si éste sale limpio es hora de retirar del horno el bizcocho
- Retirar el bizcocho del horno y dejar enfriar en una rejilla
- Pasados 10 min retirar del molde y dejar enfriar por completo
- Cuando el bizcocho este frío empezar a cortar de manera recta y larga por la parte más delgada
- Con una espátula añadir el manjar de leche
- Enrollar y servir

MANJAR DE LECHE

INGREDIENTES:

- 1 lt de Leche
- 40 gr de Arroz remojado
- 225 gr de Azúcar
- 1,5 gr de Bicarbonato
- 2 Ramas de canela
- Calvo de olor

PROCEDIMIENTO:

- Remojar el arroz un día antes
- Retirar el agua del arroz
- Licuar el arroz remojado con 1/2 taza de leche, cernir una vez listo
- Colocar en una olla gruesa la leche, el azúcar, la canela, el bicarbonato, el arroz licuado con leche, el clavo de olor y la pimienta dulce
- Llevar a fuego bajo y revolver constantemente con una cuchara de madera
- Después de 25 minutos aproximadamente retirar las especias
- Cuando la mezcla tome un color caramelo subir el fuego y no dejar de batir
- Después de una hora y media aproximadamente el manjar estará listo
- Retirar del fuego y colocar en un recipiente mientras está caliente
- Dejar enfriar tapado



Rinde 18 porciones

21

INGREDIENTES:

- ½ lb de Almidón de yuca
- 1 lb de Queso maduro
- 1 Huevo
- 45 gr de Mantequilla
- 60 ml de Leche
- ½ lb de Lonja de puerco
- 1 Ajo
- ½ Cebolla blanca
- Sal



PROCEDIMIENTO:

PAN DE ALMIDÓN MIXTO

- Lavar y cortar la lonja para chicharrón
- Colocar la lonja en una olla con el ajo y la cebolla blanca a fuego medio
- Revolver constantemente para que no se peguen los chicharrones
- Una vez que los chicharrones estén dorados retirar del fuego y separa la grasa de los chicharrones
- Precalentar el horno a 170° centígrados
- Incorporar en un bowl el almidón, el queso, la mantequilla, el huevo, la sal y la leche
- Amasar hasta observar que la masa tenga una textura no muy suave ni muy dura, todo debe estar bien incorporado
- Engrasar una lata para horno
- Formar los panes de almidón y rellenar con cubos de queso y el chicharrón
- Colocar los panes en la lata y llevar al horno por 20-30 minutos aproximadamente
- Retirar del horno y servir

Rinde 10 porciones

INGREDIENTES:

- 3 lt Leche
- 11 Yemas de huevo
- 1 ½ lb de Azúcar
- 325 ml de Aguardiente
- 2 cdas de Esencia de vainilla
- Canela
- Clavo de olor
- Pimienta de dulce
- 150 gr de Chocolate líquido para decorar



PROCEDIMIENTO:

- Separar las yemas de las claras
- Mezclar en una olla la leche, el azúcar y las especias
- Llevar la mezcla a fuego medio revolviendo constantemente para evitar que la leche se riegue
- Una hora después de llevar al fuego la mezcla retirar del mismo, cernir la leche y colocar a un lado
- Batir muy bien las yemas de huevo
- Añadir una taza de la leche caliente a las yemas batidas y seguir batiendo
- Cuando todo esté bien batido añadir las yemas a la leche caliente y revolver constantemente
- Añadir la esencia de vainilla y mezclar
- Llevar nuevamente a fuego bajo la leche por aproximadamente 30 minutos sin dejar de revolver o molinear
- Tener en cuenta la textura que deseamos y sobre todo que cuando la mezcla enfrí se espesará un poco más
- Retirar del fuego y cernir nuevamente
- Dejar enfriar
- Cuando el rompope esté completamente frío se agrega el aguardiente
- Mezclar hasta que todo se incorpore
- Decorar las tazas en las que se va a servir el rompope con chocolate
- Agregar el rompope
- Servir

Rinde 6 porciones

ROMPOPE CON CHOCOLATE




RECETAS ESTÁNDAR

24



NOMBRE DE LA RECETA		Viche de pescado			
PLATO ELABORADO:	Plato fuerte	FECHA DE ELABORACION:	26/06/2021		
DIFICULTAD:	Medio	TIEMPO DE PREPARACION:	45 min		
NÚMERO DE PAX:	5	TIEMPO DE COCCION:	1 hora		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES		COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	lb	Albacora		2,25	2,25
2	u	Choclo		0,16	0,50
1	u	Zanahoria		0,10	0,10
1	lb	Miri en pasta		1,40	1,40
3	u	Yuca		0,16	0,50
1/4	lb	Vanilla		0,25	0,25
1	lb	Habochuela		1,75	1,75
4	u	Verde		0,12	0,50
2	u	Maiziro		0,12	0,25
		Sal		0,05	0,05
		Achiote		0,10	0,10
1	u	Cebolla blanca		0,10	0,10
1	u	Pimento		0,10	0,10
1	u	Alajo		0,25	0,25
		Cilantro		0,10	0,10
2	u	Ajo		0,10	0,20
				Costo total	8,40
				10% Varios	0,84
				Costo neto	9,24
				35% Utilidad	3,23
				Costo total	12,47
				Costo x pax	2,49



NOMBRE DE LA RECETA		Ceviche de Pichagua			
PLATO ELABORADO:	Plato fuerte	FECHA DE ELABORACION:	26/06/2021		
DIFICULTAD:	Fácil	TIEMPO DE PREPARACION:	45 min		
NÚMERO DE PAX:	5	TIEMPO DE COCCION:	12 horas		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES		COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	lb	Pichagua		0,25	1,00
15	u	Limón		0,10	1,50
5	u	Tomate		0,10	0,50
2	u	Pepinillo		0,15	0,30
4	u	Cebolla puerña		0,12	0,50
1	u	Salsa de tomate		0,80	0,80
1	u	Mostaza		0,80	0,80
10	gr	Cilantro		0,10	0,10
1	u	Miri en pasta		1,40	1,40
		Sal		0,05	0,05
		Pimienta		0,05	0,05
1	u	Chifre		1,00	1,00
1	u	Naranja		0,10	0,10
				Costo total	8,10
				10% Varios	0,81
				Costo neto	8,91
				35% Utilidad	3,12
				Costo total	12,03
				Costo x pax	2,41





NOMBRE DE LA RECETA		Corviche			
PLATO ELABORADO:	Plato fuerte	FECHA DE ELABORACIÓN:	26/06/2021		
DIFICULTAD:	Fácil	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	1 hora		
NÚMERO DE PAX:	25	TIEMPO DE COCCIÓN:	20 min		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES		COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
10	u	Verde		0,10	1,00
1	lb	Maní en pasta		1,40	1,40
3	u	Pimiento		0,08	0,25
3	u	Cebolla blanca		0,10	0,30
3	u	Ajo		0,10	0,30
1	lb	Albucora		2,25	2,25
10	gr	Culantro		0,10	0,10
1	u	Añejo		0,25	0,25
1	l	Aceite		1,70	1,70
		Sal		0,05	0,05
1	u	Comino		0,10	0,10
1	u	Ajonjolino		0,10	0,10
		Pimentón		0,05	0,05
10	cdas	Achiote		0,30	0,30
				Costo total	8,15
				10% Varios	0,82
				Costo neto	8,97
				35% Utilidad	3,14
				Costo total	12,10
				Costo x pax	0,48



NOMBRE DE LA RECETA		Aji manaba			
PLATO ELABORADO:	Acompañante	FECHA DE ELABORACIÓN:	26/06/2021		
DIFICULTAD:	Fácil	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	20 min		
NÚMERO DE PAX:	10	TIEMPO DE COCCIÓN:	0		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES		COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	u	Ají		0,10	0,10
1	u	Zanaheria		0,10	0,10
1	u	Cebolla poiteña		0,15	0,15
2	u	Limón		0,10	0,20
		Aceite		0,05	0,05
5	gr	Culantro		0,05	0,05
		Sal		0,05	0,05
				Costo total	0,70
				10% Varios	0,07
				Costo neto	0,77
				35% Utilidad	0,27
				Costo total	1,04
				Costo x pax	0,10



NOMBRE DE LA RECETA		Tonga Manabita			
PLATO ELABORADO:		Plato fuerte	FECHA DE ELABORACIÓN:		26/06/2021
DIFICULTAD:		Medio	TIEMPO DE PREPARACIÓN:		35 min
NÚMERO DE PAX:		4	TIEMPO DE COCCIÓN:		1hora
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES		COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	lb	Arroz		0,55	0,55
1	lb	Peño		1,50	1,50
1/2	lb	Mami en pasta		0,70	0,70
3	u	Maizaro		0,12	0,35
1	u	Curry		0,10	0,10
1	u	Cebolla pasteña		0,15	0,15
1	u	Pimiento		0,10	0,10
2	u	Ajo		0,10	0,20
		Sal		0,10	0,10
4	u	Hoja de verde		0,12	0,48
		Achiote		0,10	0,10
				Costo total	4,33
				10% Varios	0,43
				Costo neto	4,76
				35% Utilidad	1,67
				Costo total	6,43
				Costo x pax	1,61

NOMBRE DE LA RECETA		Nevilla			
PLATO ELABORADO:		Postre	FECHA DE ELABORACIÓN:		26/06/2021
DIFICULTAD:		Fácil	TIEMPO DE PREPARACIÓN:		20 min
NÚMERO DE PAX:		6	TIEMPO DE COCCIÓN:		1hora
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES		COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
110	gr	Maicena		0,14	0,14
150	gr	Paneta moída		0,16	0,16
1	l	Leche		0,80	0,80
		Canela		0,10	0,10
5	gr	Vainilla		0,10	0,10
				Costo total	1,30
				10% Varios	0,13
				Costo neto	1,43
				35% Utilidad	0,50
				Costo total	1,93
				Costo x pax	0,32




NOMBRE DE LA RECETA		Bofo			
PLATO ELABORADO:	Plato fuerte	FECHA DE ELABORACIÓN:	27/06/2021		
DIFICULTAD:	Medio	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	1h 30min		
NÚMERO DE PAX:	4	TIEMPO DE COCCIÓN:	1hora		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES		COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
10	u	Verde		0,10	1,00
1	lb	Mami en pasta		1,40	1,40
4	u	Pimiento		0,10	0,40
4	u	Cebolla pasticia		0,10	0,40
4	u	Ajo		0,10	0,40
10	gr	Culantro		0,10	0,10
		Sal		0,10	0,10
		Pimienta		0,05	0,05
		Achiote		0,15	0,15
5	u	Hojas de verde		0,12	0,72
		Caldó de pollo			
1	u	Alito		0,25	0,25
1	lb	Pollo		1,50	1,50
				Costo total	6,47
				10% Varios	0,65
				Costo neto	7,12
				35% Utilidad	2,49
				Costo total	9,61
				Costo x pax	1,00



NOMBRE DE LA RECETA		Chucula			
PLATO ELABORADO:	Bebida	FECHA DE ELABORACIÓN:	04/07/2021		
DIFICULTAD:	Fácil	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	10 min		
NÚMERO DE PAX:	4	TIEMPO DE COCCIÓN:	1hora		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES		COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
4	u	Maduros		0,12	0,50
1	l	Leche		0,80	0,80
		Canela		0,10	0,10
		Clavo de olor		0,10	0,10
		Pimienta dulce		0,10	0,10
1/2	lb	Azúcar		0,25	0,25
				Costo total	1,85
				10% Varios	0,19
				Costo neto	2,04
				35% Utilidad	0,71
				Costo total	2,75
				Costo x pax	0,69



NOMBRE DE LA RECETA		Dulce de gineco con chocolate			
PLATO ELABORADO:		Postre	FECHA DE ELABORACIÓN:		21/07/2021
DIFICULTAD:		Medio	TIEMPO DE PREPARACIÓN:		10 min
NÚMERO DE PAX:		40	TIEMPO DE COCCIÓN:		30 min
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES		COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
10	u	Gineco		0,05	0,50
1/2	lb	Azúcar		0,25	0,25
10	gc	Esencia de vainilla		0,10	0,10
1/2	lb	Chocolate para derretir		1,75	1,75
				Costo total	2,60
				10% Varios	0,26
				Costo neto	2,86
				35% Utilidad	1,00
				Costo total	3,86
				Costo x pax	0,10

NOMBRE DE LA RECETA		Picnoso con manjar de leche			
PLATO ELABORADO:		Postre	FECHA DE ELABORACIÓN:		22/07/2021
DIFICULTAD:		Fácil	TIEMPO DE PREPARACIÓN:		45 min
NÚMERO DE PAX:		18	TIEMPO DE COCCIÓN:		30 min
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES		COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
180	gr	Harina de trigo		0,25	0,25
5	u	Huevos al ambiente		0,12	0,60
160	gr	Azúcar		0,25	0,25
50	ml	Leche		0,10	0,10
2	cdita	Polvo de hornear		0,10	0,10
	u	Sal		0,05	0,05
1	cdita	Esencia de vainilla		0,05	0,05
				Costo total	1,40
				10% Varios	0,14
				Costo neto	1,54
				35% Utilidad	0,54
				Costo total	2,08
				Costo x pax	0,12

GLOSARIO

Bowl:

Tazón sin manga.

Emplatado:

Manera en la que se colocan los alimentos en un plato antes de servirlos al comensal.

Esferificación:

Encapsulación de alimentos con textura gelatinosa.

Innovación:

Mejorar algo que ya existe para mejorarlo.

Molinear:

Mover con un molinillo un líquido constantemente.

Molinillo:

Instrumento gastronómico de metal o de madera que es usado para mover un líquido.

Nitrógeno líquido:

Nitrógeno en estado líquido, incoloro e inodoro.

Organoléptica:

Características físicas de un alimento: color, sabor, olor y textura.

Pinchagua:

Pez conocido también como sardina.

Receta Estándar:

Tabla en la que se encuentran detallados todos los ingredientes, técnicas y tiempos de elaboración de una preparación.

REFERENCIAS

- El Universo, (13 de Enero de 2020). *Portoviejo apunta a dar a conocer su gastronomía internacionalmente*. Obtenido de El Universo: <https://www.eluniverso.com/noticias/2020/01/13/nota/7688190/portoviejo-apunta-dar-conocer-su-gastronomia-internacionalmente/>
- Giler, A. (05 de Febrero de 2020). *Portoviejo y Arequipa se unen por la gastronomía*. Obtenido de Expreso: <https://www.expreso.ec/ocio/cultura/portoviejo-arequipa-unen-gastronomia-4669.html>
- Mármol, D. (s.f.). *Innovación gastronómica*. Obtenido de Andalucía lab: <https://www.andalucialab.org/blog/innovacion-gastronomica/>
- Ministerio de Turismo. (27 de Noviembre de 2019). *Portoviejo un destino gastronómico reconocido en el mundo*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/portoviejo-un-destino-gastronomico-reconocido-en-el-mundo/>
- Miranda, A. (10 de Junio de 2012). *PORTOVIEJO: "CAPITAL GASTRONÓMICA DEL ECUADOR"*. Obtenido de EL DIARIO EC: <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/232260-portoviejo-capital-gastronomica-del-ecuador/>
- Saborearte. (15 de Febrero de 2017). *Innovación gastronómica*. Obtenido de Saborearte: <https://www.saborearte.com.mx/innovacion-gastronomica/>

Bibliografía

- Achachi, R. (2018). *El Nopal como ingrediente de la cocina Fusión: Experiencia Ecuador*. Obtenido de Repositorio Universidad Tecnica de Ambato: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/29460/1/ACHACHI%20GUANGACI%20RONALD%20DAVID.pdf>
- Acle, R., Santos, J., & Herrera, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Rev.investig.desarro.innov*, 237-248.
- Acosta, J. (2017). La gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización. *Realidad, tendencias y desafíos en Turismo, CONDET, 15*, 27-38.
- Alonso, D. (2018). Identidad cultural y turismo gastronómico: La mercantilización del patrimonio. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 51-71.
- Álvarez, A. (2001). Santo, seña y ruta histórica del plátano hasta Cuba. *Revista de Indias 61.221* , 141-166.
- Becerril, A. (2019). De re coquinaria como parte de una tradición de manuales de cocina griegos y romanos. *Creando Redes Doctorales, VII*, 83-85.
- Bentz, E. (2019). Gastronomía molecular: La ciencia en la cocina. *Revista Conexiones*, 125-133.
- Bonilla, R. (2 de Abril de 2017). *Cocina fusión, el concepto y las uniones posibles*. Obtenido de El Conocedor: <https://revistaelconocedor.com/cocina-fusion-el-concepto-y-las-uniones-posibles-parte-1/>
- Cabrera, L., Pacheco, H., & Villacresis, C. (2020). <http://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/esPol>. Con. (Edición núm. 53) Vol. 5, No 12 Diciembre 2020, pp. 552-573 ISSN: 2550 -682X DOI: 10.23857/pc.v5i12.2092 El patrimonio cultural: Su influencia en los emprendimientos gastronómicos post terremoto en Portoví. *Polo del Conocimiento*, 552-573.

- Camacho Gómez, M., & Mejía Rrocha, M. (2018). Turismo gastronómico del cacao y el chocolate, tendencias Latinoamericanas. *Gran Tour*, 58-76.
- Camacho, M., & Mejía, M. (2018). Turismo gastonómico del cacao y el chocolate, tendencias latinoamericanas. *Gran Tour: Revista de Investigaciones Turísticas*, 18, 69. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6984425>
- Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, W., Molina, G., Arteaga, M., & Villagómez, C. (2018). LA DEMANDA TURÍSTICA DESDE LA PERSPECTIVA DE LA SATISFACCIÓN, LA ACTITUD Y LAS PREFERENCIAS RESPECTO A SU GASTRONOMÍA: EL CASO DE SALITRE (ECUADOR). *Turismo y Sociedad*, 151-165.
- Casalins, E. (2012). *Cocina molecular Concepto, técnicas y recetas*. Buenos Aires: Ediciones Lea S.A.
- Casas, J., Albarracín, I., & Cortés, C. (2017). Gastronomía molecular. Una oportunidad para el aprendizaje de la química experimental en contexto. *TED*(42), 127-128. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/ted/n42/0121-3814-ted-42-00125.pdf>
- Cevallos, F. (2017). *La Cultura Montubia, Patrimonio Inmaterial del Ecuador una Oportunidad Para el Turismo Cultural*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ambato. Ambato: PUCESA Universidad ECOTEC. Obtenido de <https://repositorio.pucesa.edu.ec/handle/123456789/2097>
- Chávez, J. (2020). Análisis nutrimental de un recetario mexicano de cocina de 1943. *Estudios Sociales, Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 30(55), 8-9. doi:<https://dx.doi.org/10.24836/es.v30i55.856>
- Chukwu, M., Nwakodo, C., Ndulaka, J., & Nwokocha. (2020). Producción y composición próxima del condimento de semillas de Ogiri-Ahuekere (*Arachis hypogaea* Linn). *Revista de Investigación de Agricultura y Gestión Ambiental Vol. 7 (1)*, 007-017.

- Concha, M. (2018). *Estilo culinario como driver de los procesos de creatividad e innovación en la alta cocina*. Obtenido de Repositorio UC:
<https://repositorio.uc.cl/xmlui/handle/11534/22232>
- Ecured. (s.f.). *El Plátano*. Recuperado el 20 de 09 de 2021, de Ecured:
<https://www.ecured.cu/Pl%C3%A1tano>
- El Comercio. (2018). La empanada de verde es tradición y fiesta en Ayacucho. *El Comercio*. Obtenido de
<https://www.elcomercio.com/actualidad/cultura/gastronomia-tradicion-fiestas-ayacucho-manabi.html>
- El Diario Ec. (2014). El bollo es un plato típico en Ecuador. *El Diario Ec*. Obtenido de <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/325903-bollo-tradicional/>
- Espeso-Molinero, P. (2019). Tendencias del turismo cultural. *PASOS*, 1101-1112.
- Ferra, A. (s.f.). *Deconstrucción*. Obtenido de LAROUSSECOCINA:
<https://laroussecocina.mx/palabra/deconstruccion/>
- Giler, A. (2019). *Portoviejo y Arequipa se unen por la gastronomía*. Obtenido de Expreso: <https://www.expreso.ec/ocio/cultura/portoviejo-arequipa-unen-gastronomia-4669.html>
- González, I. (2015). El recinto Sancán es el ‘paraíso de las tortillas’ en el país. *El Telégrafo*. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/guayaquil/10/el-recinto-sancan-es-el-paraiso-de-las-tortillas-en-el-pais>
- González, J. (2017). La identidad de la cocina mexicana patrimonial como sustento del desarrollo rural: el paradigma de la meseta purépecha. *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía*, 03-15.
- Guanuche, L. (2018). *Desarrollo de una propuesta de cocina fusión usando productos agrícolas ecuatorianos y mexicanos en recetas de sal y dulce*. Obtenido de Repositorio Universidad de Cuenca:
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/29787>

- Guevara, F. (2019). Deconstrucción gastronómica, para la revalorización e innovación de la comida típica de la Serranía ecuatoriana. *Revista de Investigación Talentos*, VI, 90. Obtenido de <https://talentos.ueb.edu.ec/index.php/talentos/article/view/162/229>
- Hernandez, R. (2018). El turismo gastronómico en Andalucía: Factores de análisis. *Revista Espacios*, 1-18.
- Hernández, R., & Dancausa, M. (2018). Turismo gastronómico. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 413-430.
- Hernández, R., & Dancausa, M. (2018). Turismo gastronómico la gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y perspectivas en turismo*, 412-430.
- Herrera, A. (2019). *Manual de Cocina. Recetario*. México: La Esfera de los libros.
- Hurtado, M. (2017). Innovación y servicios experienciales: El rol del artemultidisciplinario en la gastronomía creativa. *PhD in Business*, 20-21.
- Jiménez, J., López-Guzmán, T., & Santa-Cruz, F. (2016). Gastronomy and Tourism: Profile and Motivation of International Tourism in the City of Córdoba. *Journal of Culinary Science & Technology*, 347-362.
doi:10.1080/15428052.2016.1160017
- Kesimoglu, A. (2015). A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive. *Hospitality & Society*, 71-91.
- Koppmann, M. (2014). *Nuevo manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.
- Krapovickas, A. (1995). *El origen y dispersión de las variedades del maní*. Obtenido de http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/30421/Documento_completo.pdf?sequence=1

- López, A., Pérez, C., Guzmán, C., & Hernández, R. (2017). Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales. *Teoría y Praxis*, 91-113.
- Martínez, R. (2012). *Sistema de comercialización de la Pinchagua (Ophistonema Bulleri) encurtida y el fortalecimiento de la pesca artesanal en la zona sur de Manabí, periodo 2012*. Obtenido de Universidad Estatal de Manabí: <http://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/432/1/ECU-COEXT-2012-78.pdf>
- Meléndez , J., & Cañez, G. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, 181-204.
- Mendoza, J. (2018). Cocina mexicana en los periódicos estadounidenses: de los platos europeos a una comida de frontera (1905-1984). *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía*(15), 04-20. Obtenido de http://web.uaemex.mx/Culinaria/quince_ne/pdf_culinaria_quince/cocina_mexicana_culinaria_uamex.pdf
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (17 de 04 de 2019). *Ecuador celebra el Día Nacional del Patrimonio Cultural*. Obtenido de Ministerio de Turismo del Ecuador: <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-celebra-el-dia-nacional-del-patrimonio-cultural/>
- Molina, G., Palacios, P., & Torres, O. (2018). Diagnóstico de la cultura alimentaria de la parroquia urbana de Portoviejo, Manabí, Ecuador. *Dossier Académico: Bosques, Recursos Naturales y Turismo Sostenible*, 104-105.
- Naranjo, S., & Arias, S. (2020). Tendencias en el mundo de la gastronomía y alimentación: una revisión desde la perspectiva colombiana. *Revista Agroalimentaria*, 51-65.
- Ordóñez, E., & Robalino, J. (2018). La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo. *Revista Turydes: Turismo y Desarrollo*, 1-20. Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/turydes/24/evolucion-gastronomia.html>

- Ortíz, J., Bravo, J., & Vila, J. (2018). Molecular kitchen Chemistry; Bolivian traditional Gastronomy; Molecular chufly. *Revista Boliviana de Química*, 35(1), 1-5. Retrieved from http://www.scielo.org.bo/pdf/rbq/v35n1/v35n1_a01.pdf
- Oxford University Press. (2021). “*Gastronomy | Definition of gastronomy*”. Obtenido de Oxford Dictionaries: <https://www.lexico.com/definicion/gastronomy>
- Pardo, K. (2017). *Recetario de comidas típicas y cultura gastronómica en la ciudad de Santo Domingo*. Obtenido de Universidad Regional Autónoma de los Andes: <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/5969>
- Poveda, T., Bonilla, S., Girón, L., & Arriciaga, V. (2021). Implementación de la cocina molecular y sus tendencias en la gastronomía típica ecuatoriana. Caso de estudio Restaurante “Rocío del Ecuador”, Parroquia del Quinche, Provincia de Pichincha, Ecuador. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.*, VIII(3), 3. Obtenido de <http://www.scielo.org.mx/pdf/dilemas/v8n3/2007-7890-dilemas-8-03-00054.pdf>
- Pozo, G. (02 de Diciembre de 2020). *La innovación gastronómica como aporte al desempeño en los deportistas de alto rendimiento en el Perú*. Obtenido de Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas: https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/654045/Pozo_MG.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- Prada-Trigo, J., López-Guzmán, T., Pesántes, S., & Pérez-Gálvez, J. (2018). Turismo cultural, Patrimonio inmaterial y elementos que inciden en la diferente satisfacción del visitante a partir del estudio del sombrero de paja toquilla. *Cuadernos de Turismo*, 555-573.
- QualityFry. (2017). Informe sobre tendencias e innovación en gastronomía y hostelería. *QualityFry*, 6.
- Ramos, P. (2014). La tonga, de almuerzo del campesino manabita a un plato comercial. *El Comercio*. Obtenido de

<https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/tonga-almuerzo-manabita-plato-turismo.html>

Ramos, P. (01 de Abril de 2015). El tradicional viche es la fanesca para el manabita. *El Comercio*.

Ramos, P. (11 de Noviembre de 2019). *Unesco reconoce a Portoviejo por su gastronomía* . Obtenido de El Telegrafo:

<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/unesco-portoviejo-gastronomia>

Redacción Manta. (2012). El pan de yuca, un ícono manabita. *El Comercio*.

Obtenido de <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/pan-de-yuca-icono-manabita.html>

Redacción Manta. (2014). Doña Candelaria le pone el ‘toque manaba’ al hornado (Enlace). *El Telégrafo*. Obtenido de

<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/informacion/1/dona-candelaria-le-pone-el-toque-manaba-al-hornado-enlace>

Reyes, M., & Martínez, S. (2018). Sobre la composición nutrimental de la gastronomía típica ecuatoriana. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*, 28(2), 299-300.

Rodríguez, A. (2020). *Lineamientos para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá*. Obtenido de Universidad de La Salle :

https://ciencia.lasalle.edu.co/cgi/viewcontent.cgi?article=1985&context=sistemas_informacion_documentacion

Rolgé, X., del Mármol, C., & Guil, M. (2019). Los usos del patrimonio inmaterial en la promoción del turismo. El caso del Pirineo catalán. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 1113-1129.

Smolec, A. (29 de Septiembre de 2017). *Cocina fusión: gastronomía sin fronteras*. Obtenido de CONCHA Y TORO: <https://conchaytoro.com/blog/cocina-fusion-gastronomia-sin-fronteras/>

- Tamayo, G. (2013). *Proyecto Restaurante Marcus Apicius*. Obtenido de Universidad San Francisco de Quito:
<https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/2176/1/106970.pdf>
- Toledo, D. (2019). Desarrollo de propuestas de innovación gastronómica basadas en elaboraciones culinarias tradicionales ecuatorianas. *REVISTA CIENTÍFICA*, 1, 79. Obtenido de
<http://revista.sudamericano.edu.ec/index.php/convergence/article/view/24/7>
- Torres-Oñate, F., Paéz-Quinde, C., López-Pérez, S., & Sulca-Guale, X. (June de 2021). Gamification in Gastronomic Tourism: Study Case of Culinary Anthropology. *Turkish Online Journal of Qualitative Inquiry (TOJQI)*, 12(3), 4283. Obtenido de
<https://www.tojqi.net/index.php/journal/article/view/2057/1207>
- Uzho, M. (2021). *Plan de negocios para la creación de una empresa de comercialización de alimentos preparados con Pinchagua en la provincia de Santo Domingo*. Obtenido de Universidad Tecnológica Indoamerica:
<http://201.159.222.95/bitstream/123456789/1774/1/UZH0%20AYO%20MARRCO%20VINICIO.pdf>
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcon, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.*, 1-17.
- Vega, V., Friere, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.*(1), 4.
- Vega, V., Friere, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.*, 1-17.
- Vernot, D. (2019). Los recetarios de cocina en América Latina: más allá de la escritura y reproducción de recetas que iniciaron con los Estados-nación. *Boletín de Antropología*, 34(58), 94-107. Obtenido de
<https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/view/339258/20794163>

World Travel & Tourism Council (WTTC) . (23 de 09 de 2020). *Clave, El Sector De Viajes Y Turismo En La Inclusión De Género*. Obtenido de World Travel & Tourism Council (WTTC) : <https://wttc.org/News-Article/Clave-El-Sector-De-Viajes-Y-Turismo-En-La-Inclusi%C3%B3n-De-G%C3%A9nero>

ANEXOS

Anexo 1. Ficha de evaluación sensorial



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA
FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL



INNOVACIÓN DE LA COCINA LOCAL DE PORTOVIEJO

Instrucciones: De acuerdo a la siguiente tabla califique las siguientes preparaciones en cuanto a los siguientes parámetros: color, olor, textura y sabor.

ESCALA HEDÓNICA	
CATEGORÍA	NÚMERO
Me gusta mucho	5
Me gusta poco	4
No me gusta ni me disgusta	3
Me disgusta	2
Me disgusta mucho	1

Preparaciones	Color	Olor	Textura	Sabor	TOTAL
1. Viche de pescado					
2. Natilla					
3. Ceviche de Pinchagua					
4. Corviche					
5. Tonga manabita					

Recomendaciones.....
.....
.....
.....

Gracias por su participación

Anexo 2. Ficha de registro e inventario A4 Conocimiento y Usos relacionados con la Naturaleza y el Universo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:		Cantón:	
Parroquia:		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
Localidad:			
Coordenadas:			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
Descripción de la fotografía:			
Código fotográfico:		Fotografía:	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
		D1	
Grupo social		Lengua (s)	
		L1	

Subámbito		Detalle del subámbito			
Breve reseña					
4. DESCRIPCIÓN					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1					
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos				
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
TRANSMISIÓN DELSABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
	Padres -Hijos				
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE		ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
9.ANEXOS					
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS		AUDIO	
10.OBSERVACIONES					
11.DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora:					
Inventariada por:			Fecha de inventario:		
Revisada por:			Fecha de Revisión:		
Aprobada por:			Fecha de aprobación:		
Registro Fotográfico:					

	CÓDIGO
	0001

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Manabí **Cantón:** Portoviejo

Parroquia: Andrés de Vera **Urbana** **Rural**

Localidad: Cdla. California

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.057674, -80.472235

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: VICHE DE PESCADO, FOTO: ALEXANDRA CASTILLO, 2021

Código fotográfico: IMG-20210402

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
VICHE DE PESCADO	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	

MESTIZO		L1	ESPAÑOL	
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía		
Breve reseña				
<p>El Viche de Pescado es un plato tradicional de la República del Ecuador, éste plato es mucho más tradicional en la costa ecuatoriana y su preparación no es nada complicada quizás si un poco laboriosa puesto que la mayor parte de las veces este plato es realizado en leña, lo que le da un sabor característico y además tiene un aporte característico por el uso del maní, un fruto seco que se da en la costa ecuatoriana y es utilizado en la mayor parte de las preparaciones de la región.</p>				
4. DESCRIPCIÓN				
<p>La elaboración del Viche de Pescado viene desde antes de la conquista española, las tribus que existían en las zonas costeras preparaban este plato pero con el llegar de los españoles el sabor del plato fue cambiando hasta tener el característico sabor que se tiene en la actualidad.</p> <p>El elemento principal de este plato es el maní puesto que éste es el que le da el sabor, aroma, color y textura de la preparación, a este tradicional plato por lo general se le agrega maduro, choclo, habichuela, verde, yuca y pescado pero con el pasar de los años las personas han ido modificando un poco los ingredientes de la preparación, es así que incluso se han llegado a añadir productos que no son propios de la zona como el brócoli y la vainita. Muchas personas realizan esta preparación a leña lo que le proporciona un sabor mejorado al plato.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La señora Jazmina Zambrano elabora este plato como mínimo una vez cada semana.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El viche es un plato tradicional de Portoviejo que se realiza en toda la costa ecuatoriana y además en algunas zonas de la sierra ecuatoriana gracias a la transmisión de información que se ha brindado con el pasar de los tiempos.		
	Provincial			
	Regional			
✓	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición

E1	Maní	Vegetal	PORTOVIEJO, MANABÍ	Compra	
E2	Verde	Vegetal	PORTOVIEJO, MANABÍ	Compra	
E3	Maduro	Vegetal	PORTOVIEJO, MANABÍ	Compra	
E4	Yuca	Vegetal	PORTOVIEJO, MANABÍ	Compra	
E5	Choclo	Vegetal	PORTOVIEJO, MANABÍ	Compra	
E6	Habichuela	Vegetal	PORTOVIEJO, MANABÍ	Compra	
E7	Pescado	Animal	PORTOVIEJO, MANABÍ	Compra	
E8	Cebolla	Vegetal	PORTOVIEJO, MANABÍ	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Olla	Tradicional	PORTOVIEJO, MANABÍ	Compra	
E2	Cuchareta	Tradicional	PORTOVIEJO, MANABÍ	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	ZAMBRANO JAZMINA	15 AÑOS	HABITANTE DEL SECTOR	AV. BOLIVARIANA Y JEORGE WASHINGTONG	CDLA. CALIFORNIA
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
✓	Padres -Hijos	La abuela de la señora Jazmina fue quien se encargo de transmitir el saber a las generaciones más nuevas.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
✓	Padres -Hijos				

	Maestro-Aprendiz	La señora Jazmina al igual que su abuela se encarga de transmitir su conocimiento no sólo a sus familiares sino también a todos quienes estén dispuestos a aprender.		
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
El Viche de Pescado es uno de los platos más tradicionales y consumidos del cantón Portoviejo, este plato ha sido siempre muy importante dentro de la gastronomía local es por esto que es muy importante dentro de la localidad teniendo en cuenta que el saber de la preparación de este plato va pasando de generación en generación con ciertas modificaciones pero con la esencia del plato.				
Sensibilidad al cambio				
✓	Alta	El Viche de pescado se enfrenta a un constante cambio por las nuevas tendencias culinarias que existen además de que la información de su elaboración no suele ser comprendida ni transmitida de la manera correcta lo que impide mantener su sabor original.		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
ZAMBRANO JAZMINA	CDLA. CALIFORNIA	N/A	FEMENINO	30
ALEXANDRA CRISTINA CASTILLO CEDEÑO	ASISTENCIA SOCIAL	0984205507	FEMENINO	28
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO	
	IMG-20210402.jpg			
10. OBSERVACIONES				
N/a				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato				
Inventariada por: Alexandra, Castillo			Fecha de inventario: 02/04/2021	

Revisada por:	Fecha de Revisión:
Aprobada por:	Fecha de aprobación:
Registro Fotográfico:	

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

0002

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Manabí

Cantón: Portoviejo

Parroquia: 18 de Octubre
Rural

Urbana

Localidad: Cdla. Universitaria

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.0471463309327944, -80.45596187564101

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: CEVICHE DE PINCHAGUA, FOTO: ALEXANDRA CASTILLO, 2021

Código fotográfico: IMG-20210529-4.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CEVICHE DE PINCHAGUA	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña		
<p>El Ceviche de Pinchagua es un plato tradicional del cantón Portoviejo, es elaborado con la Pinchagua, un característico pez que es marinado en limón para sacar al máximo su sabor, son varias sus maneras de preparación y por lo general este plato es acompañado de chifles y en ocasiones arroz.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>La Pinchagua es un pez que se encuentra en las costas ecuatorianas a bajo costo y de fácil acceso, este peculiar animal tiene propiedades como la disminución de triglicéridos, colesterol, trombosis, aumenta la fluidez de la sangre en el cuerpo y ayuda en el fortalecimiento de la visión de quienes lo consumen. Este pez también es conocido como sardina y pese a ser de un precio bajo no es muy utilizado a nivel nacional, es más utilizado en las costas ecuatorianas y exportado a otros países.</p> <p>El Ceviche de Pinchagua es un plato frío su elaboración inicia 24 horas antes de su venta al público, esto debido a que al pez una vez fileteado se lo debe marinar un día antes en jugo de limón para que suelte todos sus sabores, pasado este tiempo se lo añade junto con cebolla, tomate y en ocasiones jugo de naranja, esta mezcla da como resultado este plato tradicional que además es acompañado con chifles y maní para su degustación.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Dentro de la Cevichería Silamina se lo elabora a diario para la degustación de sus clientes
✓	Continu a	
	Ocasion al	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	

✓	Provincial	El Ceviche de Pinchagua es un plato que se consume en su mayoría dentro de la provincia de Manabí, su consumo en otras provincias es bajo			
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	PINCHAGUA	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E2	CEBOLLA	Vegetal	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E3	TOMATE	Vegetal	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E4	HIERBITA	Vegetal	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E5	MANÍ	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E6	LIMÓN	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	OLLA	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E2	CUCHARETA	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	HIDALGO MENDOZA LUIS FEDERICO	25 AÑOS	DUEÑO DEL LOCAL	AV. JOSÉ MARÍA URBINA Y INGENIERO RAFAEL JARRE VINCES	CDLA. UNIVERSITARIA

Procedencia del saber		Detalles de la procedencia		
✓	Padres - Hijos	El señor Luis comenta que él aprendió a elaborar este plato gracias a las enseñanzas que le brindó su familia especialmente su padre quien fue el que más colaboró para que este plato sea conocido por su hijo.		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión		
✓	Padres - Hijos	Dentro de la familia del señor Hidalgo la receta del Ceviche de Pinchagua ha ido transmitiéndose de generación en generación y en la actualidad quienes tienen conocimiento de esta preparación tratan de transmitir la información a sus hijos para que no se pierda la receta familiar.		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
El Ceviche de Pinchagua es importante dentro de la localidad manabita porque fomenta el uso de un pescado que pese a encontrarse con facilidad en el lugar no es usado habitualmente por los lugareños provocando así que todos quienes deseen probar y elaborar este plato tengan un acercamiento con este pez y la manera en lo que se lo puede consumir.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	La sensibilidad al cambio del Ceviche de Pinchagua es bajo puesto que no es muy común encontrar una variación en su preparación.		
	Media			
✓	Baja			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
HIDALGO MENDOZA LUIS FEDERICO	CDLA. UNIVERSITARIA	N/A	MASCULINO	32
ALEXANDRA CRISTINA CASTILLO CEDEÑO	ASISTENCIA SOCIAL	0984205507	FEMENINO	28

8.ELEMENTOS RELACIONADOS			
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A
9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG-20210529.jpg		
	IMG-20210529-4.jpg		
	IMG-20210529-5.jpg		
10.OBSERVACIONES			
N/a			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato			
Inventariada por: Alexandra, Castillo		Fecha de inventario: 29/05/2021	
Revisada por:		Fecha de Revisión:	
Aprobada por:		Fecha de aprobación:	
Registro Fotográfico:			

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
 DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
 PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
 FICHA DE INVENTARIO
 A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
 CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

0003

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Manabí Cantón: Portoviejo

Parroquia: Andrés de Vera Urbana Rural

Localidad: Cacherrería

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.057674, -80.472235

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: PAN DE YUCA, FOTO: ALEXANDRA CASTILLO, 2021

Código fotográfico: IMG-20210616-25.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)
--------------	----------------------------

PAN DE YUCA	D1	PAN DE ALMIDÓN
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña		
<p>El pan de yuca es uno de los bocaditos más tradicionales de Portoviejo, es elaborado en base a el almidón de yuca que se trae de otros cantones de la provincia manabita, el pan de almidón es un producto que se puede encontrar a lo largo de la carretera y llama la atención de locales y turistas que pasan por la zona.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Se cree que el pan de almidón se elabora desde hace más de 100 años, su elaboración es fácil y no requiere de mucho esfuerzo ni preparación, dentro de la provincia de Manabí se puede encontrar puestos de venta de este producto a lo largo de las carreteras pero también se puede encontrar esto dentro de locales, su valor al público por lo general es de 0,50 ctvs pero esto depende mucho del local y de los elementos que tenga el pan.</p> <p>El pan es elaborado con almidón de yuca que es un producto que se elabora en otros cantones de Manabí como Chone y Jipijapa, la producción del almidón si lleva un proceso bastante laborioso además de que se necesita que para poder realizar este producto sea verano puesto que en esta época es cuando menos tiene agua la yuca, el proceso de elaboración del almidón es de 4 días y consiste en rallar la yuca para luego filtrar el jugo de la yuca rallada en telas o paños grandes, el almidón se asienta en agua y luego esta agua es filtrada para que solo quede la masa dura de almidón, una vez que sucede todo este proceso la masa es llevada a los patios para ser separada y secarla al ambiente.</p> <p>Los ingredientes del pan de yuca son el almidón de yuca, queso, huevo y un poco de leche, cuando todos estos ingredientes se unen se hornea y se obtiene un producto que es degustado por los locales y los turistas de la zona, el relleno de este pan puede ser de queso o de chicharrón y también existen los panes mixtos que cuentan en su interior con los dos productos antes mencionados.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	En los bocaditos la sazón del colorado se los elabora todos los días de la semana para la venta.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	El pan de yuca ha llegado a la mayor parte de las provincias del país, es así que se lo puede encontrar en panaderías de la región Sierra y además en puestos característicos de la Costa que se colocan en las calles de la serranía ecuatoriana.
	Provincial	
	Regional	

✓	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	ALMIDÓN DE YUCA	Vegetal	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E2	HUEVO	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E3	LECHE	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E4	QUESO	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E5	MANTEQUILLA	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	BOWL	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E2	HORNO	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	BASURTO JEFFERSON	12 AÑOS	PROPIETARIO DEL LOCAL	AV. AMÉRICA	CDLA. LIBERTAD
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
✓	Padres -Hijos	El conocimiento que tiene el señor Basurto es gracias a la información que le brindó su familia.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
✓	Padres -Hijos	El señor Basurto comenta que desde muy pequeño observó y degusto de las elaboraciones que realizaban su madre y abuela, es			
	Maestro- Aprendiz				

	Centro de capacitación	así que aprendió a realizar este producto y posteriormente sacarlo a la venta.
	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El pan de yuca es una preparación característica de Portoviejo que se puede encontrar en la mayor parte del país es por esto que es importante para la gastronomía del canon pues de esta manera el mismo hace que su tradición gastronómica sea conocida en la mayor parte las localidades y así se le de un realce y mayor conocimiento al cantón.

Sensibilidad al cambio

	Alta	El pan de yuca no es muy susceptible a cambios pues en caso de cambiar uno de los ingredientes cambiaría en gran medida su esencia y dejaría de ser lo que tradicionalmente se conoce como pan de yuca
	Media	
✓	Baja	

7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
BASURTO JEFFERSON	CDLA. LIBERTAD	N/A	MASCULINO	30
ALEXANDRA CRISTINA CASTILLO CEDEÑO	ASISTENCIA SOCIAL	0984205507	FEMENINO	28

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

9. ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG-20210616-28.jpg		
	IMG-20210616-25.jpg		
	IMG-20210616-29.jpg		

10. OBSERVACIONES

N/a

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Alexandra, Castillo	Fecha de inventario: 16/06/2021
Revisada por:	Fecha de Revisión:
Aprobada por:	Fecha de aprobación:
Registro Fotográfico:	



INSTITUTO

NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

0004

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Manabí **Cantón:** Portoviejo

Parroquia: Andrés de Vera Urbana Rural

Localidad: Cdla. Libertad

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.063819, -80.475694

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: TORTILLAS DE MAÍZ, FOTO: ALEXANDRA CASTILLO, 2021

Código fotográfico: IMG-20210616-16.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)
--------------	----------------------------

TORTILLA DE MAÍZ	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña		
<p>Las Tortillas de Maíz son un producto que se elabora en la provincia de Manabí, al igual que el pan de almidón se puede encontrar en todas las carreteras de la provincia, es elaborado a base de maíz que se cosecha en la zona y queso.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Las tortillas de maíz son elaboradas en hornos tradicionales y en algunas partes de la provincia manabita principalmente en el campo se elaboran en hornos de leña.</p> <p>Su elaboración consiste en mezclar y amasar el maíz rallado y mezclarlo con queso, sal pero con el pasar del tiempo se han ido añadiendo más productos como la manteca o mantequilla huevo y leche lo que le da una mejor textura y sabor a la preparación.</p> <p>El maíz que se utiliza para elaborar este producto es cosechado en la provincia principalmente en el recinto Sancán, el maíz se cosecha durante el invierno y se lo guarda durante el verano para que no falte el producto para las elaboraciones de las tortillas de maíz. Además el queso que se utiliza es del cantón de Chone que mencionan es el queso más usado dentro de la provincia.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este producto es vendido a diario dentro de Chaya Café.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las tortillas de maíz son un producto que se elabora y consume en su mayoría en la provincia de Manabí, no hay gran acogida en el resto de provincias.
✓	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	MAÍZ PROCESADO	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E2	QUESO	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E3	MANTEQUILLA	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E4	HUEVO	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E5	SAL	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	OLLAS	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E2	CUCHARITAS	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E3	HORNO	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	RESABALA MEJÍA JORGE LUIS	15 AÑOS	ELABORA LA RECETA	AV. BOLIVARIANA Y CALLE 1	CDLA. LIBERTAD
Procedencia del saber					
✓	Padres -Hijos	Los padres del señor Jorge fueron quienes le enseñaron la receta.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
✓	Padres -Hijos	Los padres del señor Jorge enseñaron como preparar esta receta y de la misma manera el señor está enseñando a su descendencia.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro			
6.VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Las tortillas de maní son un plato muy tradicional en el canton manabita, dan realce a su gastronomía delante de los turistas que llegan a la localidad y dejan interesados a todos quienes llegan a probar este producto y gracias a eso hace que el valor culinario de la provincia se incremente y más personas quieran visitar la provincia para degustar sus preparaciones.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Es poco lo que se puede cambiar de la receta original de las tortillas de maíz pues ya tiene una estructura bastante arraigada en la cultura manabita.		
	Media			
✓	Baja			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
RESBALA MEJÍA JORGE LUIS	CDLA. LIBERTAD	N/A	MACULINO	50
ALEXANDRA CRISTINA CASTILLO CEDEÑO	ASISTENCIA SOCIAL	0984205507	FEMENINO	28
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	
	IMG-20210616-16.jpg			
	IMG-20210616-18.jpg			
	IMG-20210616-19.jpg			
10.OBSERVACIONES				
N/a				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato				
Inventariada por: Alexandra, Castillo			Fecha de inventario: 16/06/2021	
Revisada por:			Fecha de Revisión:	

Aprobada por:	Fecha de aprobación:
Registro Fotográfico:	

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

0005

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Manabí **Cantón:** Portoviejo

Parroquia: Colón **Urbana** **Rural**

Localidad: Vía Portoviejo – Santa Ana

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.102297, -80.421052

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: BOLLO DE PESCADO, FOTO: ALEXANDRA CASTILLO, 2021

Código fotográfico: IMG-20210624-29.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)
--------------	----------------------------

BOLLO DE PESCADO		D1	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña			
<p>El bollo de pescado es una preparación tradicional de la costa ecuatoriana, muchos cantones de adjudican su creación. Su preparación se basa en verde, maní y hoja de plátano. Se lo puede elaborar con diferentes rellenos pero el mas tradicional es el pescado, en algunos lugares se rellena con vísceras de cerdo y otros es relleno con carne de cerdo o con una mezcla de mariscos.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>El origen del bollo de pescado no es muy claro pero se encuentran más registros de su origen en la provincia manabita contrario a lo que se creía que el origen surgió en Esmeraldas aunque también Guayaquil se adjudicaba su creación, si bien es cierto no hay una certeza con respecto a su origen el bollo se ha convertido en un plato tradicional de la costa ecuatoriana.</p> <p>La elaboración del bollo empieza al rallar el verde, luego se realiza un refrito con cebolla paitaña, pimienta sal ajo y achiote, luego de esto se mezcla el verde rallado con el refrito y se lo comienza a cocinar con un poco de agua hasta obtener una masa consistente una vez realizado esto se coloca un poco de la mezcla en una hoja de verde previamente limpia y llevada al fuego para quitarle la dureza y darle mas flexibilidad, el relleno puede ser de pescado como de cerdo e incluso en algunos lugares ser relleno de varios mariscos, se envuelve la hoja y se lo puede llevar a cocción al vapor o al horno.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	El bollo se lo realiza en cualquier época del año y por lo general se lo realiza de manera continua.	
✓	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	El bollo de pescado es un plato tradicional que se prepara a lo largo de la región costanera del Ecuador.	
	Provincial		
✓	Regional		
	Nacional		

		Internacion al			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	MANÍ	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E2	VERDE	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E3	PESCADO	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E4	PIMIENTO	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E5	CEBOLLA	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E6	AJO	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E7	SAL	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E8	HOJA DE VERDE	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	OLLA	TRADICION AL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E2	CUCHARETAS	TRADICION AL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E3	SARTÉN	TRADICION AL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CEDENO MACÍAS LUPER ANTONIO	6 AÑOS	ELABORA LA RECETA	VÍA PORTOVIEJO – SANTA ANA	COLÓN
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
	Padres -Hijos	El conocimiento que adquirió el señor Luper fue por parte de su abuelita, quien le enseñó y mostró como realizar la receta.			
	Maestro- Aprendiz				

	Centro de capacitación			
✓	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión		
✓	Padres -Hijos	El señor Luver Cedeño obtuvo información de cómo realizar la receta a través de su abuelita y así como ella le enseñó a él, él quiere transmitir ese conocimiento a sus descendientes.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
El bollo de pescado al ser un plato tradicional de la región costanera del Ecuador crea una identidad culinaria para esta región que puede ser admirada y conocida por los turistas que llegan a este lugar además de que brinda en esencia lo que es la región costa del país.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Los cambios que se pueden realizar en esta preparación son en el tipo de cocción y en el relleno de la misma.		
✓	Media			
	Baja			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
CEDEÑO MACÍAS LUVER ANTONIO	VÍA PORTOVIEJO – SANTA ANA	N/A	MASCULINO	42
ALEXANDRA CRISTINA CASTILLO CEDEÑO	ASISTENCIA SOCIAL	0984205507	FEMENINO	28
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	

	IMG-20210624-29.jpg		
	IMG-20210624-30.jpg		
10.OBSERVACIONES			
N/a			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato			
Inventariada por: Alexandra, Castillo		Fecha de inventario: 24/06/2021	
Revisada por:		Fecha de Revisión:	
Aprobada por:		Fecha de aprobación:	
Registro Fotográfico:			

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

0006

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Manabí **Cantón:** Portoviejo

Parroquia: San Pablo **Urbana** **Rural**

Localidad: Cdla. Granda Centeno

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.051630, -80.461014

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: TONGA MANABITA, FOTO: ALEXANDRA CASTILLO, 2021

Código fotográfico: IMG-20210626-18.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)
--------------	----------------------------

TONGA MANABITA	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña		
<p>La Tonga Manabita es un plato tradicional muy práctico dentro de la gastronomía manaba, su origen data desde hace muchos años y básicamente se dio porque en años anteriores no existía el plástico como en la actualidad, esto llevo a los trabajadores y sus esposas a inventar una manera práctica de llevar los alimentos a cada uno de sus trabajos y que aparte de servir como transporte sirva también para mantener sus sabores y su calor, allí fue cuando encontraron la hoja de plátano para el transporte de este alimento.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>La Tonga Manabita se originó por la necesidad de transportar los alimentos de manera segura y caliente a los trabajos de quienes iban a trabajar en el campo, las esposas de los trabajadores descubrieron el uso de la hoja de verde como transporte para los alimentos y comenzaron a enviar a sus esposos los alimentos envueltos en hojas de plátano, un transporte práctico y fácil de usar que a permanecido con el pasar de los años en la cultura manabita.</p> <p>La preparación de esta receta inicia con el lavado y ahumado de las hojas de plátano para su posterior uso, se cocina arroz, pollo y se fríen maduros todo esto se coloca en la hoja para luego ser envueltos y ser entregados, en la actualidad se sigue realizando esta novedosa practica y no solo para el consumo personal, se ha convertido en un innovador negocio que permite a los manabitas generar ingresos semanales.</p> <p>Para que esta preparación tenga un mejor sabor se le puede cocinar a la envoltura ya preparada con los ingredientes dentro por unos minutos dentro de un horno, de esta manera la preparación adquiere un sabor peculiar por la hoja de plátano.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La tonga manabita se realiza sin un periodo de tiempo especial, se realiza todos los días a todas las horas.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Esta preparación tiene un alcance provincial puesto que no es muy común encontrarla en otras provincias del país.
✓	Provincial	
	Regional	

	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	HOJA DE VERDE	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E2	POLLO	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E3	ARROZ	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E4	MADURO	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	OLLA	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E2	CUCHARETA	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E3	SARTÉN	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CASTRO SUÁREZ LEONOR ELISA	4 AÑOS	PREPARA LA RECETA	AV. MANABÍ Y CALLEJÓN ROBLES	CDLA. GRANDA CENTENO
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
	Padres -Hijos	La señora Leonor adquirió el conocimiento para preparar esta receta de su hermana, quien muy amablemente accedió a compartir su saber con ella.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
	Padres -Hijos				

	Maestro-Aprendiz	La hermana de la señora Leonor fue quien por pedido de su hermana compartió su conocimiento y mediante una enseñanza práctica hizo que Leonor aprendiera a realizar esta receta
	Centro de capacitación	
✓	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La tonga manabita es una preparación que ha permitido que a Manabí se lo conozca a nivel nacional por su constancia con el pasar de los años y además por la característica de llevar bastante alimento, sobre todo por la historia que hay detrás del origen de la preparación

Sensibilidad al cambio

	Alta	Es bastante complicado cambiar la tonga manabita puesto que en caso de cambiar algo significativo se perdería la esencia del plato
	Media	
✓	Baja	

7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
CASTRO SUÁREZ LEONOR ELISA	Av. MANABÍ Y CALLEJÓN ROBLES	N/A	FEMENINO	36
ALEXANDRA CRISTINA CASTILLO CEDEÑO	ASISTENCIA SOCIAL	0984205507	FEMENINO	28

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

9. ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG-20210626-18.jpg		
	IMG-20210626-21.jpg		

10. OBSERVACIONES

N/a	
11.DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Alexandra, Castillo	Fecha de inventario: 26/06/2021
Revisada por:	Fecha de Revisión:
Aprobada por:	Fecha de aprobación:
Registro Fotográfico:	

**INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

0007

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Manabí **Cantón:** Portoviejo

Parroquia: Picozá **Urbana** **Rural**

Localidad: Paso lateral

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.029431, -80.483432

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: HORNADO DE CHANCHO, FOTO: ALEXANDRA CASTILLO, 2021

Código fotográfico: IMG-20210627-6.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)
--------------	----------------------------

HORNADO DE CHANCHO	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña		
<p>El Hornado de Chanco es una de las especialidades culinarias con las que cuenta Portoviejo, este plato tradicional impresiona a grandes y pequeños con su suavidad y delicioso sabor, la elaboración de este plato se realiza por lo general dos días antes de que se lo vaya a servir y por lo general para que tenga un sabor aún más delicioso se lo cocina en leña, el tiempo de cocción depende mucho de la edad del cerdo al momento de su muerte.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Dentro de la provincia de Manabí han existido varios concurso para saber cuál es el mejor establecimiento que elabora este tradicional plato, muchos han participado dejando así en claro que existen muchos lugares en los que se puede degustar la preparación.</p> <p>El Hornado de Chanco inicia con la limpieza de la cabeza del cerdo pues este plato es elabora con la carne de la cabeza del animal, una vez que está completamente limpio se deja sazonar por aproximadamente un día, la sazón que se le ponga durante ese día influye enormemente en el sabor que vaya a adquirir el producto después, tras terminar el tiempo de sazonamiento empieza la cocción que puede durar de 2 a 4 horas aproximadamente y por lo general se lo realiza en una olla de barro y en leña. Este tradicional palto es acompañado con yuca, verde y curtido o ensalada dependiendo del lugar en el que se lo vaya a degustar.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La señora Gladys prepara este plato durante 4 días a la semana, es muy usual que sus comensales le recomienden abrir más días de la semana.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	El Hornado de Chanco es preparado en su mayoría en la provincia de Manabí, pese a tener un sabor muy agradable no es muy reconocido en el resto del país.
✓	Provincial	
	Regional	
	Nacional	

	Internacio nal				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	ARROZ	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E2	VERDE	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E3	CHANCHO	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E4	YUCA	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E5	PIMIENTO	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E6	CEBOLLA	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E7	AJO	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	OLLA DE BARRO	TRADICIONA L	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E2	CUCHARETA	TRADICIONA L	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E3	LEÑA	TRADICIONA L	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	PINARGOTE LOOR GLADIS MARÍA	7 AÑOS	ELABORA LA RECETA	PASO LATERAL	PASO LATERAL
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
	Padres -Hijos	A la señora Pinargote le enseñó esta receta su tía.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				

✓	Otro	
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión
	Padres -Hijos	La tía de la señora Pinargote fue quien transmitió su conocimiento respecto a esta receta a su sobrina y ella ha decidido transmitir esta información a sus hijas e hijos.
	Maestro- Aprendiz	
	Centro de capacitación	
✓	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Este es un plato tradicional de la capital Manabita es importante porque gracias esta tradición se han hecho conocer a nivel nacional gracias a los concursos que se han desarrollado dentro de la provincia.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Este plato tradicional no es susceptible al cambio, lo que se puede modificar es el tipo de ensalada que lo acompaña y su presentación.
	Media	
✓	Baja	

7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
PINARGOTE LOOR GLADIS MARÍA	PASO LATERAL	N/A	FEMENIN O	31
ALEXANDRA CRISTINA CASTILLO CEDEÑO	ASISTENCIA SOCIAL	0984205507	FEMENIN O	28

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

9. ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG-20210627- 5.jpg		

	IMG-20210627-6.jpg		
10.OBSERVACIONES			
N/a			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato			
Inventariada por: Alexandra, Castillo		Fecha de inventario: 27/06/2021	
Revisada por:		Fecha de Revisión:	
Aprobada por:		Fecha de aprobación:	
Registro Fotográfico:			

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

0008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Manabí Cantón: Portoviejo

Parroquia: Andrés de Vera Urbana Rural

Localidad: Cdla. Los Tamarindos

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.059470, -80.474545

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: BOLÓN DE VERDE, FOTO: ALEXANDRA CASTILLO, 2021

Código fotográfico: IMG-20210619-19.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)
--------------	----------------------------

BOLÓN DE VERDE	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña		
<p>El bolón de verde es una preparación típica ecuatoriana que se realiza en todo el Ecuador y que incluso se conoce a nivel internacional, este plato es elaborado con plátano verde macho y consiste en tal como su nombre lo dice formar una bola con el plátano, se puede comer con chicharrones o queso y se lo puede acompañar con un huevo frito o con estofado de carne o pollo.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>El bolón de verde tiene sus orígenes desde hace muchos años, el ingrediente principal es el plátano verde macho que es muy fácil encontrarlo tanto en Ecuador como en América Latina, en Cuba y en Perú se realiza un plato similar pero no igual.</p> <p>La elaboración de este plato consiste en cocinar el plátano verde para posterior a esto machacarlo hasta conseguir una masa homogénea, en ese momento se puede agregar queso, chicharrón o las dos cosas juntas para formar un bolón mixto, se lo puede freír o servir así acompañado de un huevo frito o estofado de carne o pollo.</p> <p>Es muy tradicional encontrar en Manabí esta preparación solo con plátano verde y maní.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La señora Rosa lo elabora ocasionalmente para compartirlo en el desayuno junto a su familia
	Continua	
✓	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	El Bolón de Verde es conocido a nivel Nacional, se pueden encontrar locales en donde lo venden incluso en el Oriente ecuatoriano.
	Provincial	
	Regional	
✓	Nacional	

	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	MANÍ	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E2	VERDE	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E3	QUESO	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E4	CHICHARRÓN	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	OLLA	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E2	APLASTADOR	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E3	SARTÉN	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CEDEÑO PARRAGA ROSA ANGÉLICA	55 AÑOS	ELABORA LA RECETA	PASAJE 13	CDLA. LOS TAMINDOS
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
✓	Padres -Hijos	La señora Rosa menciona que su madre fue quien le enseñó a preparar los bolones de verde			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
✓	Padres -Hijos	La madre de la señora Rosa elabora esta tradicional preparación y optó por enseñarle a su hijo como se realizaban para que pudiera defenderse en la cocina.			
	Maestro-Aprendiz				

	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Este es uno de los platos más importante del Ecuador puesto que al ser conocido nacional e internacionalmente este producto atrae a turistas para que puedan degustar del mismo.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	El bolón de verde puede ser modificado en su presentación y con los elementos adicionales se puede llegar a tener una buena preparación		
✓	Media			
	Baja			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
CEDEÑO PÁRRAGA ROSA ANGÉLICA	CDLA. LOS TAMARINDOS	N/A	FEMENINO	68
ALEXANDRA CRISTINA CASTILLO CEDEÑO	ASISTENCIA SOCIAL	0984205507	FEMENINO	28
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	
	IMG-20210619-19.jpg			
10.OBSERVACIONES				
N/a				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato				
Inventariada por: Alexandra, Castillo			Fecha de inventario: 19/06/2021	

Revisada por:	Fecha de Revisión:
Aprobada por:	Fecha de aprobación:
Registro Fotográfico:	

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

0008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Manabí **Cantón:** Portoviejo

Parroquia: Andrés de Vera **Urbana** **Rural**

Localidad: Cdla. Los Tamarindos

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.059470, -80.474545

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: MAJADA DE VERDE, FOTO: ALEXANDRA CASTILLO, 2021

Código fotográfico: IMG-20210627_18.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación		Otra (s) denominación (es)	
MAJADA DE VERDE		D1	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía	
Breve reseña			
<p>La Majada de Verde es un plato tradicional manabita, por su nombre se puede llegar a confundir con el tradicional majado de verde pero el proceso de elaboración es totalmente distinto. El origen de esta preparación no se tiene clara pero es seguro de que a quienes lo degusten les encantará</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>La majada de verde es tradicional en Portoviejo, es una preparación que es en base al verde y un refrito, esta preparación se la puede realizar en leña e incluso en el horno.</p> <p>El proceso inicia cuando se ralla el verde crudo para posterior a esto añadirle un refrito de cebolla, pimienta, ajo y sal, luego se mezcla y se lleva a fuego bajo con un poco de agua, se cocina hasta conseguir que el verde este completamente cocinado, una vez conseguido esto se le agrega atún.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Por ser un proceso un poco tardío este plato se lo elabora de manera ocasional.	
	Continua		
✓	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
✓	Local	La majada de verde es conocida en el cantón de Portoviejo, a sus afueras es poco reconocido y las personas no tienen conocimiento de este plato.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		

	Internaciona 1				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	MANÍ	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E2	VERDE	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E3	CEBOLLA	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E4	AJO	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	OLLA	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
E2	RALLADOR	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CEDEÑO PARRAGA ROSA ANGÉLICA	55 AÑOS	ELABORA LA RECETA	PASAJE 13	CDLA. LOS TAMINDOS
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
	Padres - Hijos	La señor Rosa adquirió este conocimiento cuando trabaja en una casa como empleada doméstica. La dueña de casa fue quien le enseñó a preparar este plato			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
	Padres - Hijos				

	Maestro-Aprendiz	La dueña de casa del lugar donde trabajaba la señora Rosa le enseñó este plato y en la actualidad la señora Rosa ha enseñado a elaborar esta preparación a sus hijas y nietas.
	Centro de capacitación	
✓	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Este es un plato que se va transmitiendo de generación en generación por lo que en un futuro podrá ser conocido ya no solo por las personas que lo conocen actualmente si no también será conocido por personas de otras ciudades y provincias.

Sensibilidad al cambio

	Alta	La majada de verde puede llegar a cambiar respecto a el complemento que lo acompaña.
✓	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
CEDEÑO PÁRRAGA ROSA ANGÉLICA	CDLA. LOS TAMARINDOS	N/A	FEMENINO	68
ALEXANDRA CRISTINA CASTILLO CEDEÑO	ASISTENCIA SOCIAL	0984205507	FEMENINO	28

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

9. ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG-20210627_18.jpg		

10. OBSERVACIONES

N/a

11.DATOS DE CONTROL**Entidad Investigadora:** Universidad Técnica de Ambato**Inventariada por:** Alexandra, Castillo**Fecha de inventario:** 27/06/2021**Revisada por:****Fecha de Revisión:****Aprobada por:****Fecha de aprobación:****Registro Fotográfico:**

**INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

0008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Manabí **Cantón:** Portoviejo

Parroquia: Picoazá **Urbana** **Rural**

Localidad: Edén del Valle

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.044217, -80.490610

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: EMPANADA DE VERDE FOTO: ALEXANDRA CASTILLO, 2021

Código fotográfico: IMG-20210627_19.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
EMPANADA DE VERDE	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	

MESTIZO	L1	ESPAÑOL		
Subámbito	Detalle del subámbito			
GASTRONOMÍA	Sistema de creencias vinculadas a la gastronomía			
Breve reseña				
<p>Las empanadas de verde son muy comunes en la costa ecuatoriana justamente de donde son originarias, también se puede encontrar en la sierra y oriente ecuatoriano por lo que la mayor parte de la población las conoce y ha probado por lo menos una vez en su vida.</p>				
4. DESCRIPCIÓN				
<p>Las empanadas de verde son un producto que se elabora con plátano verde pero a diferencia del resto este producto se debe elaborar con plátano dominico porque este tipo de verde aporta con más suavidad y mejor consistencia a la masa de las empanadas.</p> <p>Su preparación comienza con la cocción del verde para luego ser procesado en el molino, una vez obtenida la masa se le agrega un poco de sal y un poco de achiote para darle color, se toma un poco de la masa y se la comienza a aplanar con el bolillo hasta conseguir un grosor adecuado para la empanada, después de esto se le agrega el relleno que puede ser menestra de verde con pollo, carne y queso se les cierra y se las frie en abundante aceite.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La señora Yomira menciona que las empanadas son elaboradas ocasionalmente, más cuando llegan visitas o existe alguna reunión familiar.		
	Continua			
✓	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las empanadas de verde son conocidas a nivel nacional, se las puede encontrar con facilidad en las 4 regiones del Ecuador.		
	Provincial			
	Regional			
✓	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición

E1	VERDE	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA
E2	SAL	VEGETAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA
E3	QUESO	ANIMAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	OLLA	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA
E2	MOLINO	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA
E3	BOLILLO	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA
E4	SARTÉN	TRADICIONAL	PORTOVIEJO, MANABÍ	COMPRA

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	POSLIGUA PALMA YOMIRA ALEXANDRA	26 AÑOS	ELABORA EL PLATO	EDÉN DEL VALLE	EDÉN DEL VALLE
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
✓	Padres -Hijos	La madre de la señora Yomira fue quien le inculco el conocimiento sobre cómo elaborar empanadas de verde			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
✓	Padres -Hijos	Los conocimientos se han ido heredando de generación en generación de tal manera que en la familia de la señora Yomira todos saben como elaborar este tradicional producto.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Las empanadas de verde ayudan en la economía de los habitantes no solo de la costa ecuatoriana sino de todos quienes sepan cómo elaborarlas, es importante mencionar que esta elaboración permite que los sabores de la costa se conozcan más a nivel nacional.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Las empanadas de verde se pueden modificar respecto a su relleno y su forma de presentación.		
✓	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
POSLIGUA PALMA YOMIRA ALEXANDRA	EDÉN DEL VALLE	N/A	FEMENIN O	26
ALEXANDRA CRISTINA CASTILLO CEDEÑO	ASISTENCIA SOCIAL	0984205507	FEMENIN O	28
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO	
	IMG- 20210627_19.jpg			
10. OBSERVACIONES				
N/a				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato				
Inventariada por: Alexandra, Castillo			Fecha de inventario: 27/06/2021	
Revisada por:			Fecha de Revisión:	

Aprobada por:	Fecha de aprobación:
Registro Fotográfico:	

Anexo 3. Evidencia de la degustación de los evaluadores



Figura 6 Evaluadores Grupo 1



Figura 7 Evaluadores Grupo 2



Figura 8 Evaluadores Grupo 3



Figura 9 Evaluadores Grupo 4

Anexo 4. Elaboración de los platos



Figura 10 Sopa de Bolas de Verde



Figura 11 Pastel de Bolón de Chicharrón y Queso



Figura 12 Sango de Choclo en Canastas de Verde



Figura 13 Empanadas de Verde de Cerdo



Figura 14 Tonga Manbita



Figura 15 Corviche de Pescado con Salsa de Zanahoria



Figura 16 Natilla



Figura 17 Viche de Pescado



Figura 18 Chucula



Figura 19 Bollo Manabita