



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS
Y DE LA EDUCACIÓN**

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

MODALIDAD: PRESENCIAL

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN TURISMO Y HOTELERÍA**

TEMA:

**EL VINAGRE DE PLÁTANO EN EL DESARROLLO DE LA COCINA LOCAL
MANABITA**

AUTOR: Joselyn Tatiana Escalante Loor

TUTOR: Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg.

AMBATO-ECUADOR

2020-2021

APROBACIÓN DEL TUTOR

Yo, Ing. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate con C.c 1803318169 en mi calidad de tutor del trabajo de graduación o titulación sobre el tema: “EL VINAGRE DE PLÁTANO EN EL DESARROLLO DE LA COCINA LOCAL MANABITA” desarrollado por la egresada Joselyn Tatiana Escalante Loor, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnico, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la comisión calificadora por el H. Consejo Directivo.

Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

C. c. 1803318169

AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Deja constancia que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien, basado en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe son de exclusiva responsabilidad del autor.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'JTE', is centered on a light blue rectangular background.

Joselyn Tatiana Escalante Loor

CI. 0504485996

Autora

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo de Grado o Titulación sobre el tema “EL VINAGRE DE PLÁTANO EN EL DESARROLLO DE LA COCINA LOCAL MANABITA”. Autorizo su reproducción total o parcial siempre y cuando este dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autor y no sea utilizado con fines de lucro.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'JTE', is centered on a light blue rectangular background.

Joselyn Tatiana Escalante Loor

CI. 0504485996

Autora

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El Tribunal receptor del Trabajo de Investigación precedido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magíster e integrado por los señores Lic. Héctor Raúl Tamayo Soria, Magíster y la Ingeniera María Fernanda Viteri Toro, Magíster; designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema: “EL VINAGRE DE PLÁTANO EN EL DESARROLLO DE LA COCINA LOCAL MANABITA”, elaborado y presentado por la señorita Joselyn Tatiana Escalante Loor, para optar por el Grado Académico de Licenciada en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.

Dr. Segundo Víctor Hernández del Salto
Presidente y Miembro del Tribunal

Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro
Miembro del Tribunal

Ing. Mg. Héctor Raúl Tamayo Soria
Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

*El presente trabajo de investigación
se lo dedico a mi padre mi mayor soporte
y quien siempre me apoyó y animó
en cada paso que di.*

Joselyn Escalante

AGRADECIMIENTO

*Expreso mi mas sincero agradecimiento a mi madre
Amparo y hermano Danny quienes fueron
la fuente de conocimiento e inspiración
para este proyecto de investigación, y a mi hermana Carolina
que nunca se rindió conmigo y siempre confió en mí, además al
Mg. Francisco Torres que supo guiarme durante todo este proceso
de investigación, me brindó su amistad y mostró mucha paciencia
y sabiduría, además agradezco ser parte del proyecto de investigación
“Innovación sostenible de la cocina local
Ecuatoriana con enfoque en la antropología culinaria y el Turismo gastronómico”
a mi apreciada alma mater y querida Carrera de Turismo y Hotelería
quienes me brindaron conocimientos y me supieron instruir bien.*

Joselyn Escalante

INDICE GENERAL

APROBACIÓN DEL TUTOR	II
AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	III
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR	IV
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	V
DEDICATORIA	VI
AGRADECIMIENTO	VII
RESUMEN EJECUTIVO	XII
ABSTRACT (SUMMARY)	XIII
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I	3
MARCO TEORICO	3
1.1 Antecedentes Investigativos	3
El vinagre	3
Cocina local manabita	4
1.2 Objetivos	6
Objetivo 1. Identificar las propiedades del vinagre de plátano	6
Objetivo 2. Demostrar el desarrollo de la cocina local manabita	9
Objetivo 3. Ilustrar a la comunidad acerca de las practicas ancestrales en la cocina	10
manabita	10
CAPITULO II	13
METODOLOGÍA	13
2.1 Materiales	13
Libro “VII Simposio del Salmorejo Cordobés”	13
Libro “Manabí y su comida milenaria”	14
Encuesta	14
Software	15
2.2 Nivel de la investigación	15
2.3 Modalidad de investigación	16
2.4 Población	16
2.5 Muestra	16
CAPITULO III	17

RESULTADOS Y DISCUSIÓN	17
3.1 Análisis y discusión de los resultados	17
3.1.1 Parámetros organolépticos	18
Parámetro color	18
Parámetro Olor	19
Parámetro Textura	20
Parámetro sabor	21
3.2 Verificación de hipótesis	22
Formula estadístico análisis de dos vías Friedman	22
CAPITULO IV	25
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	25
4.1 Conclusiones	25
4.2 Recomendaciones	26
Bibliografía	28
ANEXOS	31
Anexo 1: preparación del vinagre de plátano	31
Anexo 2: Encuesta basada en ficha sensorial	32
Anexo 3: Encuesta física sin llenar	33
Anexo 4: Encuesta física llena	34
Anexo 5: Fotos aplicación de encuesta	35
Anexo 6: Montaje de los platos	37

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Selección del platano "Seda"	31
Ilustración 2: Destilación del vinagre de Plátano.....	31
Ilustración 3: Evaluación sensorial de platos.....	35
Ilustración 4: Evaluación sensorial de platos.....	35
Ilustración 5: Evaluación sensorial de platos.....	36
Ilustración 6: Evaluación sensorial de platos.....	36
Ilustración 7: Bebida Refrescante de Plátano.....	37
Ilustración 8: Seco de Carne estilo rústico.....	37
Ilustración 9: Sudado de lengua.....	38
Ilustración 10: Seco de Cerdo	38

ÍNDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1: Parámetro Color.....	18
Gráfico 2: Parámetro Olor.....	19
Gráfico 3: Parámetro Textura.....	20
Gráfico 4: Parámetro Sabor.....	21
Gráfico 5: Resumen de prueba de análisis de dos vías Friedman "Color".....	22
Gráfico 6: Resumen de prueba de análisis de dos vías Friedman "Olor"	23
Gráfico 7: Resumen de prueba de análisis de dos vías Friedman "Textura"	23
Gráfico 8: Resumen de prueba de análisis de dos vías Friedman "Sabor"	24

RESUMEN EJECUTIVO

Este proyecto de investigación está principalmente enfocado en la comida local manabita y en uno de los elementos que la componen como es el vinagre de plátano, que actualmente está siendo olvidado como parte y conocimiento ancestral en la preparación de la comida típica y como ambos si están directamente relacionados con el desarrollo de la comida local manabita, este es uno de los condimentos que muy pocos conocen, que ha sido parte del desarrollo de la comida criolla en la provincia de Manabí durante generaciones y ha ido evolucionando en sus usos tanto como la sociedad misma de esa tierra.

Actualmente muchas personas tienen el concepto de que la comida manabita está, en su mayoría, compuesta únicamente por mariscos y productos básicos de cualquier gastronomía de la costa ecuatoriana, pero con este proyecto de investigación se pretende quitar ese estereotipo de la comida de Manabí por medio de la degustación de diferentes platos criollos en donde se destacan la carne de cerdo res y gallina, se pretende ilustrar a las personas y turistas en general sobre una gastronomía menos explotada con sabores más auténticos llenos de historia, identidad y costumbres.

Los resultados de esta investigación, desde un enfoque cualitativo y cuantitativo, han definido sus variables y la correlación entre ellos mediante la aplicación de una encuesta sensorial realizada a 20 personas en donde se evalúan el color, olor, textura y sabor que les da a los alimentos el vinagre de plátano, y como este influye o influiría en el desarrollo de la comida local manabita mediante platos que fueron cuidadosamente seleccionados.

Palabras clave: vinagre, plátano, comida, local, criolla, Manabí, ancestral.

ABSTRACT (SUMMARY)

This research project is mainly focused on manabita local food and one of the elements that compose it such as banana vinegar, which is currently being forgotten as part of ancestral knowledge in the preparation of typical food and as both if they are directly related to the development of the local manabita food, this is one of the condiments that very few people know actually, which has been part of the development of creole food in the province of Manabí for generations and has been evolving in its uses as much as the society itself of that land.

Currently many people have the concept that the manabita food is, for the most part, composed only of seafood and basic products of any gastronomy of the Ecuadorian coast, but this research project pretends to remove this stereotype from the food of Manabí by tasting different Creole dishes where pork and chicken meat stand out, it is intended to illustrate to people and tourists in general about a less exploited gastronomy with more authentic flavors full of history, identity and habits.

The results of this research, from a qualitative and quantitative approach, have defined their variables and the correlation between them through the application of a sensory poll carried out on 20 people where color, odor, texture and taste are evaluated, that gives to the food the banana vinegar, and how this influence or would influence the development of the local manabita food through dishes that were carefully selected.

Keywords: vinegar, banana, food, local, creole, Manabi, ancestral.

INTRODUCCIÓN

Esta investigación es de importancia por qué en la actualidad muchas de las antiguas tradiciones al momento de cocinar se han perdido, las generaciones modernas prefieren dar la sazón a las comidas a base de productos muy procesados y llenos de elementos químicos, es el caso de los famosos “caldos concentrados” de pollo, res, etc. El objetivo principal de este proyecto de investigación la conservación de los sabores que le dieron a la provincia de Manabí la fama de tener una de las mejores gastronomías del Ecuador.

El renombre que posee Manabí en cuanto a sus deliciosos manjares es debido a que los habitantes de este mágico lugar siempre realizaron procesos poco comunes al momento de preparar los alimentos, tal es el caso del suero de leche, el aguardiente o el mismo vinagre de plátano, por medio de este documento académico la autora pretende que las generaciones actuales conozcan los productos usados en la gastronomía manabita desde tiempos antiguos, todo esto tomando en cuenta que en el 18 de octubre del 2018 la Cocina Tradicional Manabita fue declarada patrimonio inmaterial del Ecuador por parte del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, por lo cual los beneficiarios indirectos con la información aquí contenida y expuesta son el público en general porque conocerá un poco más sobre la historia de la tan querida comida manabita, siendo así los mayores beneficiarios las personas de la provincia de Manabí porque por medio de este documento se conserva en “papel” y de manera responsable el legado de su gastronomía ampliamente reconocida y querida por todo aquel que la prueba.

El conocimiento de las prácticas ancestrales de preparación de la comida despierta en quienes se disponen a conocerlas un sentimiento de pertenencia hacia la región e historia que engloban los ingredientes y platos mismos.

No solo se benefician los jóvenes, sino que también quienes los preceden, esto por lo que serían testigos como sus hijos e incluso nietos estarían dispuestos a adoptar de nueva cuenta los procesos ancestrales al momento de preparar alimentos.

Como es bien sabido los conocimientos de la Cocina Tradicional Manabita por lo general han sido transmitidos de manera oral entre generaciones, por lo cual, si bien no todos tienen la misma manera de preparación en las recetas, pueden compartir por lo menos uno o dos elementos en común.

También es un punto a favor el hecho que la comida también representa una manera de subsistencia para muchas personas en la provincia, además también de que la gastronomía construye un complejo tejido social, con esto se refiere a que en toda reunión social siempre estarán presentes las exquisiteces locales en donde continuamente estará la interrogante de quien fue el mejor cocinero.

En la presente investigación se pretende evidenciar las técnicas, usos sociales y gastronómicos del vinagre de plátano en los platos representativos de la provincia de Manabí, especialmente del cantón Pichincha.

En este cantón en donde es especialmente famosa la tonga y el seco de chivo, en donde aún gran parte de la población conserva practicas culinarias que muchos ya considerarían olvidadas.

Con este proyecto se intentará salvaguardar de una manera documental los saberes que han sido parte de la cotidianidad y forma de vida de una provincia entera, en donde las futuras generaciones encuentren una guía de lo que es prácticamente su identidad en sí.

CAPITULO I

MARCO TEORICO

Este capítulo tiene relevancia al presentar una recopilación de referencias bibliográficas de varios autores acerca del tema relevante del cual se trata este documento académico con el objetivo de identificar el uso y la influencia el vinagre de plátano en el desarrollo de la cocina local manabita, mostrando así las tradiciones culinarias ancestrales en una provincia famosa por su variada gastronomía.

1.1 Antecedentes Investigativos

El vinagre

Díaz (2020) describe al vinagre como un líquido apto para el consumo humano, realizado a partir de materias primas agrícolas que pasan por los procesos de fermentación alcohólica y acética, es decir que el vinagre se puede obtener de cualquier producto que contenga azúcares en él, estos pueden ser frutas, miel, vinos o incluso cerveza en muchos de los casos.

Las primeras referencias del vinagre son milenarias, comienzan en el Medio Oriente, más tarde se extendieron a lo largo de todo el Mediterráneo y están relacionadas con la aparición de los primeros vinos Villegas (2015) es decir este ingrediente está a un nivel casi milenario porque está demostrado que muchas culturas antiguas ya lo usaban no sólo en ámbitos culinarios si no también como medicina y hasta para hacer procesos de desinfección.

Según Teneda & Milla (2018) el vinagre no contiene sal, grasa, previene la contaminación de bacterias en los alimentos, resalta el sabor de las comidas ayuda como remedio casero en la prevención de enfermedades, siendo así un producto muy versátil con varios usos

denominados, el principal, el de la gastronomía en donde cumple la función fundamental de desinfectar los alimentos al tiempo que realza los sabores de los mismos.

Garrido & Márquez (2015) aclaran que no se puede obviar que el vinagre ha sido desde siempre un ingrediente tradicional de la cocina, en todas las civilizaciones que se han ido estableciendo a lo largo de la Historia, el vinagre es considerado un aditivo el cual conserva los alimentos, potencia su sabor, mantiene la consistencia y la calidad, a la par que compensa las insuficiencias nutricionales Chang (2019) siendo así uno de los mejores aliados al momento de realizar comestibles como conservas o incluso para mejorar el gusto de varias recetas sean estas crudas o cocidas.

Vera, Ortiz, Piza, & Leal (2018) aclaran que la fermentación es el proceso en el que se involucra el crecimiento de microorganismos como el moho, bacterias y levaduras esto permite que el alimento o producto modifique su sabor y que tenga una vida útil más larga, por lo cual el vinagre no únicamente realza el sabor de las comidas, sino que también aportan beneficios a la salud como bacterias y probióticos amigables con el sistema digestivo.

Hoy en día la mayor parte del vinagre es obtenida en cultivo de tanque sumergido Vera, Cedeño, & Mera (2020) por lo sus beneficios y valores organolépticos se aprovechan de mejor manera, aunque habrá quienes no lo consideren así, Velasteguí & Rodríguez (2017) establecen que el grado de acidez debe ser, como mínimo de 6 grados para ser considerado un vinagre como tal.

Cocina local manabita

Jeambey (2016) considera que las gastronomías locales, con sus productos y sus platos típicos, tienen la singularidad de ser un recurso patrimonial activo, que se transforma en cada estación del año, esto se debe a que cada cierto tiempo los productos que son característicos de cada cambio estacional se vuelven los actores principales de los platos de las comunidades que los preparan.

Para Molina, Palacios, & Torres (2018) existe una cercana relación entre gastronomía y costumbres, mantenidas en la zona rural y que han trascendido a la zona urbana, sin muchas pretensiones de quedarse debido al epistemicidio ocasionado por la ola del modernismo, se refieren a que la comida local es parte no solo de un modo de vida sino también de la cosmovisión de los pueblos que se han ido perdiendo a lo largo del tiempo y la migración a las ciudades.

La comida local forma parte de la propiedad intelectual de una región, igual que los productos que irán a la mesa Bortnowska & Alberton (2015) por lo que la comida local tiene una identidad muy remarcada dependiendo de los elementos o ingredientes que formen parte de su composición.

Los platillos típicos de una zona esconden años de tradición, momentos, técnicas y ambientes que hacen que cada uno sea diferente, cada plato cuenta cómo una comunidad ha superado varios acontecimientos que les han formado hasta el día de hoy Valcárcel & Venegas (2015), por lo cual la comida local manabita destaca, es muy querida y conocida por sus sabores diferentes y tan acentuados en donde sus principales ingredientes son precisamente productos que crecen en sus fértiles suelos, como fréjol, calabaza, maíz y la variedad de actividad pecuaria tal es el caso de ganado vacuno, porcino, aviar y caprino, también es remarcable sus arraigadas costumbres gastronómicas que aún en varios sitios se conservan y prevalecen hasta el día de hoy.

Para Gómez, Dema, & Sandoval (2016) se entiende a la comida local como el conjunto de sentimientos y creencias de un grupo relacionadas con una visión de superioridad o de preferencia respecto de todo aquello que proviene de su propia cultura, determinando así que la comida no solo es para alimentar, sino que también da un sentido muy arraigado de pertenencia en una comunidad, es la identidad de dicho sitio, no solo un elemento cotidiano más.

La gastronomía ha cambiado a través del tiempo, hay una serie de factores que repercuten directamente en la cocina. Factores internos, hábitos y costumbres alimentarias. Y los factores externos se vinculan con el clima, condición social, religión y tecnología Vallejos

(2017) y precisamente esta pérdida de identidad gastronómica ha hecho que varias recetas y sabores muy antiguos y representativos de la comida local manabita.

Las practicas que tiene cada grupo étnico, en cuanto a la preparación y consumo de alimentos son propios de cada comunidad Folleco, Espini, & Quintanilla (2019) por lo cual la comida local manabita es una singularidad en medio del territorio ecuatoriano al haber prácticas de preparación e ingredientes muy auténticos de la provincia, son elementos que no se pueden hallar muy fácilmente en otros sitios.

Según Unigarro (2015) los conocimientos, saberes y prácticas alimentarias típicas y locales son el resultado de la convivencia entre culturas diferentes, es aquí en donde el sincretismo juega un papel muy importante en la cocina local manabita por que como fue mencionado anteriormente su singularidad y fama proviene de prácticas y elementos únicos de su cultura herencia de indígenas y españoles.

1.2 Objetivos

El objetivo general es Proponer el uso del vinagre de plátano en el desarrollo de la cocina local manabita. Para la elaboración del proyecto de investigación se resolvió con éxito los siguientes objetivos específicos.

Objetivo 1. Identificar las propiedades del vinagre de plátano

El almidón es el segundo polisacárido más abundante y que se encuentra más ampliamente distribuido en las plantas donde es almacenado como reserva de hidratos de carbono Aguirre, Velásquez, & Quintero (2016) esto incluye claramente el plátano que es un fruto con una gran cantidad de almidones lo cual lo hace más que idóneo para extraer de él un vinagre con características únicas.

Aguirre & Quintero (2015) afirman que el plátano es una fruta con características organolépticas y nutricionales de calidad, incluyendo macro constituyentes, su sabor y contenido de antioxidantes, lo cual le otorga al producto propiedades no sólo de beneficio culinario propiamente, sino que también con propiedades beneficiosas para la salud.

El vinagre se usa desde la antigüedad como conservante natural Tirve (2015), es por esto que se supone que en antiguamente los primeros en usar el vinagre se dieron cuenta que servía como más que un simple elemento para evitar la descomposición de los alimentos y empezaron a usarlo como condimento que combinaban con plantas y hasta en los guisados que hacían durante los viajes largos que realizaban.

La mayoría de los vinagres originados de frutas son productos con aroma y a veces fermentados que la mayoría de veces son destilados Cerezo (2009), por lo cual el proceso de producción del vinagre de banano de manera artesanal es absolutamente viable ya que es un producto que se realiza desde hace mucho tiempo atrás.

Siempre el uso cotidiano del vinagre, no ha sido el alimentario únicamente, sino también ha sido usado por su capacidad de asepsia con los alimentos Villegas (2015), al ser un ingrediente y elemento tan versátil se usa hasta para revivir el color y el sabor de ciertos elementos culinarios además que no solo sirve para ensaladas, sino que también se usa para mejorar el sabor de guisos y comidas con proteínas animales.

El vinagre produce un efecto refrescante, en la antigüedad se llevaba mezclado con agua, sal y algunas hierbas aromáticas, ajo y cebolla a veces, como bebida en cantimploras Villegas, 2015), esto hace que el vinagre sirva además no solo para los usos anteriormente mencionados sino que también de las diversas variedades del mismo se puedan hacer ebeidas con características únicas y de sabor agradable, que además servirá para brindar energía y calmar la sed.

En el norte de España se utiliza el vinagre como adobo, condimento y parte de las comidas de todo tipo, saladas, dulces y agrias Villegas (2015), históricamente el vinagre y su preparación además de uso llegó a América después de la conquista y con el sincretismo cultural que hubo con los pueblos originarios del continente se crearon platillos de propiedades únicas al ser mezclados con ingredientes locales, todo esto sumado a las enseñanzas culinarias traídas por los conquistadores y las prácticas de los nativos dieron como resultado una manera muy única de manipulación y preparación de manjares muy singulares en su tipo.

Además, Romero (2017) dice que el vinagre activa el metabolismo y facilita la digestión, convirtiendo al vinagre en un elemento beneficioso que acompaña a una adecuada alimentación balanceada que no solo da un sabor especial a la comida, sino que ayuda a realizar un par de funciones en el cuerpo durante el proceso de la digestión.

Su aparición, estaba ligada a la producción de vino Villegas (2015) por eso no es de extrañar que se pueda hacer o más bien producir vinagre de cualquier elemento o fruta que contenga azúcar, por lo que existen una cantidad más que variadas de vinagres alrededor del mundo, unos con características más peculiares que otros, con aromas y colores más variados de lo que cualquiera podría pensar, y casos en donde algunos han sido usados no solo durante poco tiempo sino que hay registros de varios incluso siendo milenarios en diversas culturas, que lo usan de maneras muy diversas con propósitos no únicamente culinarios y hasta lo que ven en este un elementos sagrado que ha sido regalo de los dioses.

La popularidad del vinagre alcanzó su mayor apogeo cuando en el Renacimiento, el auge de los libros de cocina crece Villegas (2015), lo que lo hizo un ingrediente predilecto en las diversas gastronomías europeas que en el veían un aliño novedoso y refrescante que ayudaba en un tiempo que la asepsia de los alimentos era escasa o nula por así decirlo, vieron en él una manera muy sencilla de limpiar y saborizar más que todo carnes y vegetales que eran los que mayor tenían peor nivel de higiene tenían en la época.

Más recientemente en el tiempo, se puede observar como la literatura culinaria deja ejemplos del uso de vinagre como parte sustancial de ensaladas, conservas y hasta guisos Villegas (2015) haciendo de este ingrediente uno de los más populares en la modernidad debido a su versatilidad de aplicaciones, que puede ser usado desde la receta más sencilla con ingredientes muy comunes, hasta platos con un alto grado de complejidad e ingredientes de calidad muy elevada y características organolépticas muy únicas.

Objetivo 2. Demostrar el desarrollo de la cocina local manabita

A partir de la Cultura Valdivia al parecer empleaban para rallar el maíz, la yuca y el cacao ralladores de barro Regalado (2014), demostrando así que incluso los primeros habitantes de la provincia tenían una relación muy estrecha con la comida, los elementos e ingredientes que la formaban y su manera de preparación, tanto así que desarrollaron utensilios gastronómicos poder aprovechar de mejor manera a los alimentos y sus propiedades y características.

Hormaza (2020) asegura que la cocina local es una herencia de las generaciones pasadas que debe ser conservado, difundido y protegido a favor del presente y de generaciones futuras, lo cual recalca que la cocina local manabita ha visto un desarrollo significativo a lo largo de los años hasta llegar a donde se encuentra hoy siendo considerada un patrimonio del país.

Durante la colonización ocurrió un sincretismo en la cultura culinaria de los habitantes indígenas de la región con lo que trajeron los europeos e incluso los negros a esta tierras desconocidas fue ahí donde se creó una variedad de probabilidades y mezclas al momento de preparar los diferentes ingredientes que ofrecían tanto nativos como europeos y esclavos, que en sus primeros momentos de acercamiento los habrán rechazado Regalado (2014), más sin embargo con el tiempo ocurrió lo esperado y hubo una mezcla armónica de lo que ya estaba establecido con lo que fue novedad, y así siguió creciendo y creando pautas que perdurarían en la memoria gustativa y colectiva de toda una provincia y país.

hasta irlos involucrando paulatinamente en su comida diaria

La comida local mantiene relación entre calidad y alimentos tiene que ver con las nuevas exigencias de los consumidores Gutiérrez (2013) es decir ha habido algunas modificaciones en las recetas tradicionales para poder satisfacer a los nuevos mercados, por lo que en el camino se han quedado algunas de las recetas, técnicas e ingredientes más representativos que le daban aún más singularidad a la comida criolla manabita.

La gastronomía compone un atractivo turístico intangible de los pueblos, siendo un elemento importante en la visita a un destino Carvache & Torres (2017), así que el desarrollo de la comida local manabita contribuye en un gran sentido al turismo de la provincia en donde muchos turistas suelen ir a vacacionar y disfrutan gratamente de las delicias que Manabí ofrece.

La sazón de la capital manabita fue reconocida como parte de la Red de Ciudades Creativas por la UNESCO, MINTUR (2019), es decir el sabor y las recetas tradicionales de la ciudad y el resto de la provincia fueron reconocidos por su singularidad en cuanto a sabores e ingredientes que se usan, debido a su peculiaridad y sabores tan marcados y suculentos es bien conocido en todo el Ecuador que la comida de Manabí es una de las mejores del país por eso es que aparece como una de las principales razones por las cuales los turistas se deciden a visitar los atractivos de dicho lugar.

Tres platos de parroquias de Portoviejo ingresaron en el 2018 en la lista del Patrimonio Inmaterial del Ecuador, el viche de la comunidad Las Gilces, en la parroquia Crucita, así como la morcilla y la chicha de la parroquia Abdón Calderón Bendón (2019) demostrando así que las peculiaridades de la comida manabita la hacen por mucho merecedora de varios reconocimientos en el país y ahora a nivel internacional, por su sabor, sus ingredientes y manera tan auténtica de preparación.

Objetivo 3. Ilustrar a la comunidad acerca de las prácticas ancestrales en la cocina manabita

Fernández, Rodríguez, Pozo, & Espinosa (2016) afirman que actualmente se busca comidas autóctonas, que destaquen los productos animales y vegetales usados por los habitantes nativos de los destinos turísticos, para crear una atmósfera distinta que crea experiencias inolvidables por la conexión entre el turista, y eso incluye la manera tradicional de cómo preparar los alimentos con ingredientes que bien por falta de interés o para ahorrar y tiempo costos muchas prácticas e ingredientes han sido olvidados, siendo

que la autenticidad es lo que más atrae a los visitantes al momento de probar una comida nueva.

Para Aguilar & Guevara (2017) muchas familias no usan ingredientes y técnicas ancestrales, pero que sin embargo todos estos, han formado y formaran parte de esta identidad que los une como provincia o región, por lo que es primordial una educación a las personas acerca de los elementos primordiales de su cultura gastronómica para así poder darle un realce mayor e identidad a uno de los elementos más relevantes del turismo en su región.

La comida local es una aliada del turismo y se puede aprovechar, ya que es en lo que se interesan más los turistas y convertirlo en una oportunidad para aquellos territorios que empiezan a tener un empuje turístico Montalván & Ferrán (2019), tomando el enfoque de los autores queda claro que un rescate de los conocimientos e ingredientes locales ancestrales serían un beneficio para quienes estén dispuestos a volverlos a aplicar.

Según MINTUR (2019) los habitantes manabitas recuperan su cultura, a través de la gastronomía y la conservación de recetas ancestrales, lo que quiere decir que no es un esfuerzo reciente el querer recuperar las recetas ancestrales y querer educar a la población sobre la comida y preparaciones antiguas de los manjares más apetecidos de la provincia, es un trabajo que lleva algún tiempo ya en donde varias personas se han esforzado y puesto de parte para poder rescatar un patrimonio tan querido e importante para quienes habitan en Manabí.

Es por eso comunidades, recintos, parroquias llevan el nombre de los productos que más cultivan en la zona, y de los animales con los que preparan sus alimentos Regalado (2014) esto afianza la creencia que los habitantes manabitas poseen una gran conexión con su comida y los productos de su tierra, no ven a la comida como simple elemento de subsistencia sino como parte de su identidad y lo que son, su historia y lo que los hace ser manabitas.

No es tan descabellado pensar que la comida forma parte del ser y la identidad; el primer amor es el que se establece con la comida, es el primer contacto es con lo que dan las madres y siempre nos remontaremos al primer aroma de las comidas de nuestra niñez

Regalado (2014) de eso nace el sentido de pertenencia y el ser de todos lo que forma la manera de ver las cosa y percibir el entorno.

Es vital que los prestadores de servicios adquieran la profesionalización y capacitación. Esto serviría para revalorizar la gastronomía típica que en algunos casos está desapareciendo en algunas regiones por causa de comidas artificiales, rápidas y sin valor cultural y nutricional Sornoza & Párraga (2019) , esto prácticamente se vuelve una necesidad en los tiempos actuales debido a que las generaciones jóvenes no están muy interesadas en consumir alimentos nutritivos que además de todo tienen un valor más que todo cultural, que da sentido de pertenencia y valor al lugar de donde procede.

CAPITULO II

METODOLOGÍA

Este capítulo trata sobre el empleo de técnicas, métodos y materiales utilizados para la obtención de información requerida además de relevante para el desarrollo de este proyecto de investigación. Con una descripción detallada sobre los conceptos de técnicas usadas además de la modalidad y el nivel de la investigación.

2.1 Materiales

Fueron usados para esta investigación varios elementos no solo tecnológicos, sino que también del nivel del conocimiento como el libro del “VII Simposio del Salmorejo Cordobés”; Además el libro “Manabí y su comida milenaria” además de una ficha de análisis sensorial que sirvió como encuesta, todo esto unido a los enseres de cocina que fueron usados para la elaboración del vinagre y los alimentos.

Libro “VII Simposio del Salmorejo Cordobés”

Este libro creado con la finalidad de mantener el secreto de la preparación de una de las recetas más emblemáticas de España, relata de manera muy precisa y puntual la historia, características y usos del vinagre dado que es un componente sumamente necesario en la elaboración del “Salmorejo”, en la presente investigación se usan las citas de cómo se originó y usó el vinagre en la antigüedad y como este fue evolucionando en cuanto a sus usos e historia, además, de incluir citas de como el mismo cambió la concepción que se tiene de un ingrediente tan versátil que se originó y usó en civilizaciones muy antiguas y es apreciado como elemento gastronómico hasta nuestros días. También se refiere a las

diversas variantes y productos que le dan origen a este aliño, y el mestizaje que se produjo al ser mezclado con ingredientes del “Nuevo Mundo”.

Libro “Manabí y su comida milenaria”

En esta pieza recopilatoria se habla de cómo la comida ha sido un elemento primordial entre los habitantes de la provincia, se hace un análisis de como las antiguas comunidades asentadas en el territorio le daban un significado casi celestial a ciertos ingredientes y productos que fueron asociados con dioses y diferentes rituales que les rendían en honor a los mismos, como diferentes piezas de cerámica fueron de vital importancia en el desarrollo de su comida y la manera de hacerla por ejemplo los primeros morteros o “moliendas” hechas de piedra que sirvieron para triturar cosas como maíz y otros granos, o piezas como ralladores de barro para rallar yuca o cacao. Además, incluye información de los ingredientes característicos y las comidas emblemáticas analizadas cantón por cantón. También incluye una breve explicación de como los cronistas describen a los alimentos “encontrados” en el “Nuevo Mundo” después de la conquista y como las dos culturas culinarias vieron su unión después de este hecho. Y finalmente una descripción y recetas de las delicias manabitas menos conocidas.

Encuesta

Para Sandhusen (2002) las encuestas obtienen información sistemáticamente de los encuestados a través de preguntas, ya sea personales, telefónicas o por correo. Por lo que para la elaboración de esta encuesta se toman en cuenta los siguientes puntos:

Fichas de análisis sensorial basado en el modelo de la cata de vinos en la cava “Montes” en Chile, que mediante los sentidos detecta las propiedades organolépticas de los vinos en

lo que se refiere a color, olor, textura y sabor siendo este uno de los modelos más concisos por lo que se decidió sería uno de los modelos más idóneos para la presente investigación.

Y la lista de preparaciones que contenían el ingrediente principal que es el vinagre de plátano, fueron elegidas 5 recetas emblemáticas y de fácil preparación que fueron el objeto de estudio y cata.

Software

Para el documento virtual en donde se identifica el uso del vinagre de plátano en el desarrollo de la comida local manabita se usará la herramienta “Canva” para la elaboración de un recetario ya que ofrece facilidades muy dinámicas para realizar este trabajo ya que ofrece plantillas muy dinámicas que ayudan al editor para que el resultado final tenga características finales satisfactorias.

2.2 Nivel de la investigación

El presente documento investigativo es de carácter descriptivo, dado que trabaja con realidades de hechos ya establecidos referentes al vinagre como condimento y a la comida local y en como esta le da identidad a toda una población que se enorgullece de su historia y todo lo que le precedió para ser la gastronomía emblemática que es hoy en día.

Y también es correlacional por la medida del grado de relación que existe entre la variable dependiente (vinagre de plátano) e independiente (comida local manabita) siendo así explicado cómo se raciona una con la otra.

2.3 Modalidad de investigación

En cuanto al proyecto referente a el vinagre de plátano en el desarrollo de la cocina local manabita es una modalidad bibliográfica-documental o de hecho porque apoya sus conceptos en contenido investigativo y científico, por lo que se investigó en libros, tesis doctorales, revistas científicas, folletos e informes con el fin de contribuir en la presente investigación todo siendo correctamente citado.

2.4 Población

La encuesta fue aplicada a 20 individuos quienes aceptaron voluntariamente realizar la degustación de las diferentes recetas que contienen el vinagre como elemento principal y que son las más representativas de la comida local manabita.

2.5 Muestra

La muestra se compone de individuos con edades comprendidas entre los 20 a 70 años, este rango fue elegido para así poder tener los diferentes puntos de vista en cuanto al sabor y demás características de la comida degustada.

CAPITULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

Este capítulo trata sobre de la descripción del uso el producto principal objeto de la presente investigación y en la eficacia del mismo reflejado en los números de la encuesta realizada para así tener el conocimiento que está implícito en cada preparación que contiene el vinagre de plátano.

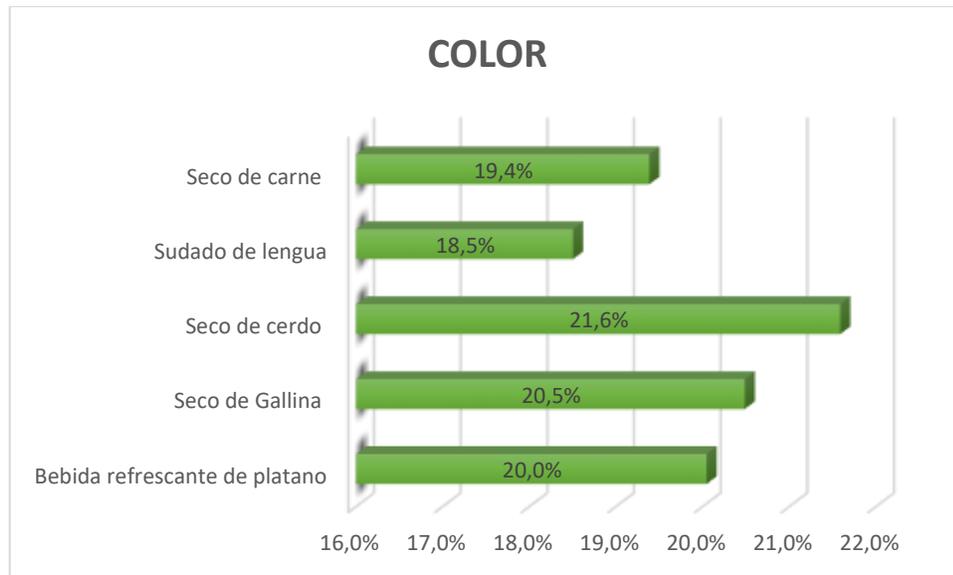
Basándome en el siguiente cuadro de Escala Hedónica fueron realizadas las encuestas de catación.

Escala Hedónica	
CATEGORÍA	NÚMERO
Me gusta mucho	5
Me gusta	4
Ni me gusta ni me disgusta	3
Me disgusta	2
Me disgusta mucho	1

3.1.1 Parámetros organolépticos

Parámetro color

Gráfico 1: Parámetro Color



Elaborado por: Escalante Joselyn (2020)

Análisis

De un total de 20 personas que representan el 100% de la muestra a quienes se aplicó la ficha de análisis sensorial el 21.6% corresponde al seco de cerdo, el 20,5% al seco de gallina, el 20,0% a la bebida refrescante de plátano, un 20,0% al seco de carne y un 18,5% al sudado de lengua.

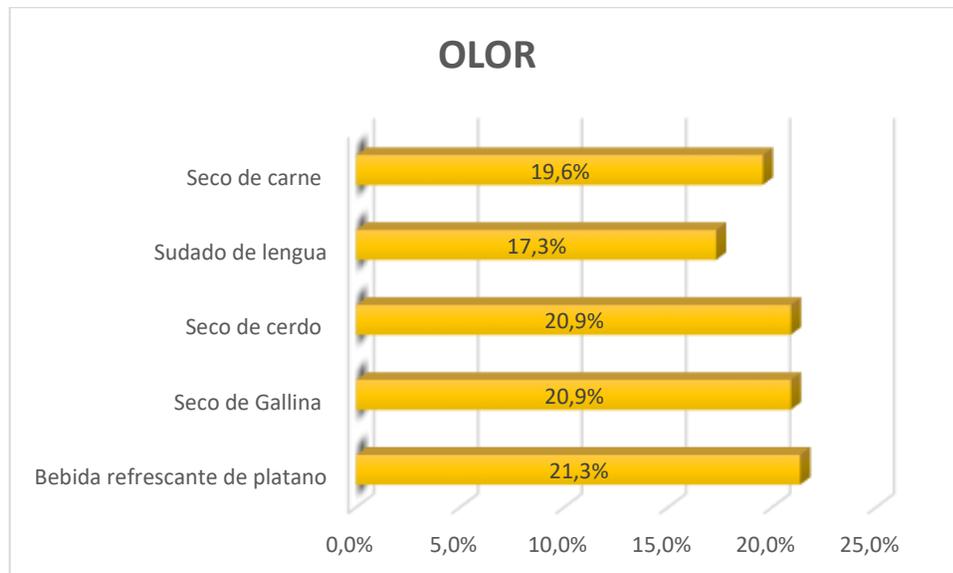
Interpretación

El resultado obtenido de los participantes en el estudio experimental en la categoría color se refleja que el seco de cerdo fue el que obtuvo mayor nivel de aprobación esto se deberá a que obtuvo mejor color al momento de la cocción y los aliños, el achiote en especial se mezclaron bien con la proteína brindándole así un color mas apetecible para los comensales; por otra parte el sudado de lengua fue el de menor aceptación posiblemente por que al ser una carne que debe ser cocida previamente a cualquier preparación no pudo

mezclarse bien con el achiote y los colores del guiso no quedaron muy brillantes ni atractivos.

Parámetro Olor

Gráfico 2: Parámetro Olor



Elaborado por: Escalante Joselyn (2020)

Análisis

De un total de 20 personas que representan el 100% de la muestra a quienes se aplicó la ficha de análisis sensorial el 21,3% corresponde a la bebida refrescante de plátano, el 20,9% al seco de cerdo y seco de gallina, un 19,6% al seco de carne y un 17,3% al sudado de lengua.

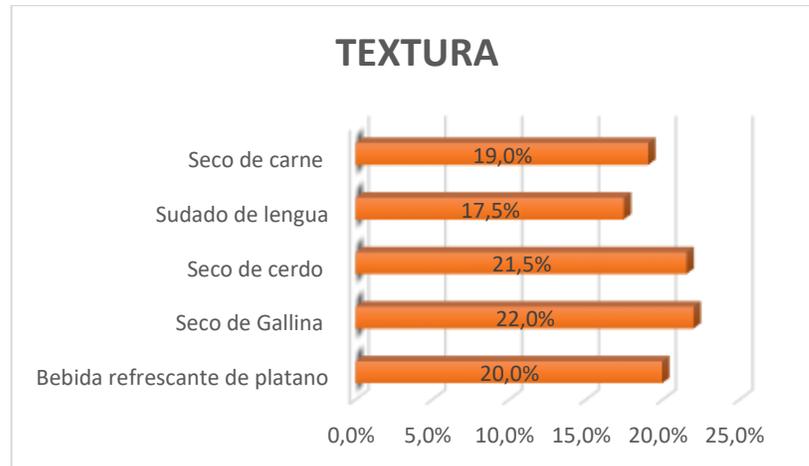
Interpretación

El resultado obtenido de los participantes en el estudio experimental en la categoría olor se refleja que la bebida refrescante de plátano obtuvo mayor nivel de aprobación, esto podría deberse a que la bebida produce una sensación peculiar al momento de ingerirse, con esto me refiero a que el golpe final de sabor viene una vez después de tragar y exhalar la bebida, se combinan el sentido del gusto y el olfato para experimentar toda la esencia de la bebida, por el contrario el sudado de lengua obtuvo la menor aprobación esto puede ser por que al ser una entraña por más cuidadoso que sea el cocinero al momento de la

limpieza y cocción de la misma siempre tendrá un rastro de almizcle característico de la proteína.

Parámetro Textura

Gráfico 3: Parámetro Textura



Elaborado por: Escalante Joselyn (2020)

Análisis

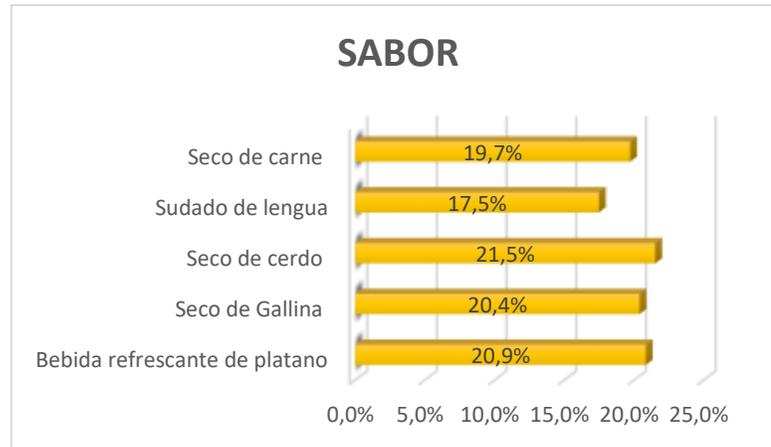
De un total de 20 personas que representan el 100% de la muestra a quienes se aplicó la ficha de análisis sensorial el 22,0% corresponde al seco de gallina, el 21,5% al seco de cerdo, el 20,0% a la bebida refrescante de plátano, el 19,0% al seco de plátano y el 17,5% al sudado de lengua.

Interpretación

El resultado obtenido de los participantes en el estudio experimental en la categoría color se refleja que el seco de gallina causó una mejor impresión en los voluntarios, posiblemente por que al tener características favorables como su terneza hacen que la experiencia de comerla sea mas satisfactoria, por el contrario de la lengua que por su textura terrosa puede haber presentado una sensación poco familiar al momento de su consumo.

Parámetro sabor

Gráfico 4: Parámetro Sabor



Elaborado por: Escalante Joselyn (2020)

Análisis

De un total de 20 personas que representan el 100% de la muestra a quienes se aplicó la ficha de análisis sensorial el 21,5% corresponde al seco de cerdo, el 20,9% a la bebida refrescante de plátano, el 20,4% al seco de gallina, el 19,7% al seco de carne y el 17,5% al sudado de lengua.

Interpretación

El resultado obtenido de los participantes en el estudio experimental en la categoría color se refleja que el seco de cerdo junto con la bebida refrescante de plátano fue los dos más apetecidos y disfrutados por los comensales, el seco de cerdo probablemente por ser una carne más succulenta que al ser combinada con el vinagre de plátano hacen una combinación con características únicas, en donde la grasa del cerdo se ve favorablemente disminuida por la acción del vinagre además que este proporciona un golpe de sabor inesperado en el platillo, la bebida refrescante con su peculiaridad de mezcla de sabor y olor al momento del su consumo, pudo haber resultado no solo agradable al paladar sino que también pudo haber resultado novedosa por su composición.

3.2 Verificación de hipótesis

Con los test realizados a 20 jueces no entrenados en el ámbito gastronómico, se procedió a corroborar la verificación de hipótesis e ingreso de datos en el programa SPSS, que básicamente es un programa informático que permite analizar, acceder y gestionar la información obtenida, y en conjunto se usó la Prueba de Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas que posibilita analizar combinadamente los efectos de las dos fuentes de variación.

Formula estadístico análisis de dos vías Friedman

$$Q = \frac{SS_t}{SS_e}$$

En el cuadro estadístico se hizo la prueba de Análisis de dos vías Friedman por rangos de muestras relacionadas por el cual se estudia conjuntamente los efectos de dos fuentes de variación.

Gráfico 5: Resumen de prueba de análisis de dos vías Friedman "Color"

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de COLOR_BEBIDA, COLOR_SECO_GALLINA, COLOR_SECO_CERDO, COLOR_SUDAÑO LENGUA and COLOR_SECO_CÁRNE 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

Autor: Torres Francisco (2020)

Con la prueba de Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestra relacionadas se rechaza la hipótesis nula y se aprueba la hipótesis alternativa, se puede evidencia que el nivel de varianza es de 0,001 por lo que se anula o rechaza la hipótesis nula y se concluye que hay pruebas suficientes para resolver que el vinagre de plátano SI se relaciona con el desarrollo de la comida local manabita porque constituye un condimento que da buen color a los alimentos.

Gráfico 6: Resumen de prueba de análisis de dos vías Friedman "Olor"

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de OLOR_BEBIDA, OLOR_SECO_GALLINA, OLOR_SECO_CERDO, OLOR_SUDADO LENGUA and OLOR_SECO_CARNE son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,000	Rechazar la hipótesis nula.

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

Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Torres Francisco (2020)

Con la prueba de Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestra relacionadas se rechaza la hipótesis nula y se aprueba la hipótesis alternativa, se puede evidencia que el nivel de varianza es de 0,000 por lo que se anula o rechaza la hipótesis nula y se concluye que hay pruebas suficientes para resolver que el vinagre de plátano SI se relaciona con el desarrollo de la comida local manabita porque constituye un condimento que da buen olor a los alimentos.

Gráfico 7: Resumen de prueba de análisis de dos vías Friedman "Textura"

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de TEXTURA_BEBIDA, TEXTURA_SECO_GALLINA, TEXTURA_SECO_CERDO, TEXTURA_SUDADO LENGUA and TEXTURA_SECO_CARNE son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,000	Rechazar la hipótesis nula.

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

Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Torres Francisco (2020)

Con la prueba de Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestra relacionadas se rechaza la hipótesis nula y se aprueba la hipótesis alternativa, se puede evidencia que el nivel de varianza es de 0,000 por lo que se anula o rechaza la hipótesis nula y se concluye que hay pruebas suficientes para resolver que el vinagre de plátano SI se relaciona con el desarrollo de la comida local manabita porque constituye un condimento que da buena textura a los alimentos.

Gráfico 8: Resumen de prueba de análisis de dos vías Friedman "Sabor"

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de SABOR_BEBIDA, SABOR_SECO_GALLINA, SABOR_SECO_CERDO, SABOR_SUDADO_LENGUA and SABOR_SECO_CARNE 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

Autor: Torres Francisco (2020)

Con la prueba de Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestra relacionadas se rechaza la hipótesis nula y se aprueba la hipótesis alternativa, se puede evidencia que el nivel de varianza es de 0,001 por lo que se anula o rechaza la hipótesis nula y se concluye que hay pruebas suficientes para resolver que el vinagre de plátano SI se relaciona con el desarrollo de la comida local manabita porque constituye un condimento que da buen sabor a los alimentos.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

Se identificó que la comida local manabita se caracteriza por un sinnúmero de elementos que la hacen única, desde la historia que precede, en los tiempos precolombinos, donde los alimentos eran símbolo de espiritualidad y ofrenda, el mestizaje y el sincretismo que hubo entre las técnicas e ingredientes de los indígenas hasta los alimentos y manufacturas que fueron traídos de Europa; A las preparaciones como los ingredientes que son usados por que estos también tienen una historia que marcan a la sociedad en la actualidad, elementos tan únicos que incluso son parte de la identidad cultural de varios.

También queda claro que la comida manabita es mucho más que solamente mariscos y pescado como la mayoría piensa, esto debido a que los turistas solo se enfocan en visitar y conocer los balnearios que existen en la provincia, más sin embargo la comida criolla manabita compone un elemento crucial de la denominada “comida local” o “comida típica” por qué es la que ha mantenido a los campesinos y trabajadores a lo largo de generaciones.

Se puede decir también que esta comida poco conocida y difundida guarda incluso más tradición y autenticidad que lo que los turistas conocen comúnmente porque como fue mencionado anteriormente esto es lo que consume y ha mantenido a la gente de comunidades trabajadoras del campo en donde los diversos elementos de la tierra se han unido y han sido preparados para brindar un sustento diario a quienes los cultivaron y apreciaron sus bondades.

Una cosa más que se denota es que como las personas en general no están familiarizadas con ciertos ingredientes usados en la comida criolla manabita al inicio pueden estar algo reacios de probar dichas preparaciones, en donde elementos como las entrañas, la lengua concretamente, pueden resultar algo chocantes para algunos comensales, sin embargo al

momento de degustar las preparaciones que incluyen el vinagre de plátano se dan cuenta que esta clase de preparaciones tienen más por ofrecer en el ámbito gastronómico.

4.2 Recomendaciones

Se recomienda que, para la preservación de las tradiciones de la comida local manabita, exista una mayor difusión por parte de las autoridades turísticas de la provincia en donde no solo se promueva el turismo de sol y playa, sino que también se implementen el turismo comunitario en donde este tipo de recetas, ingredientes y conocimientos tendrán mayor reconocimiento por parte de quienes visitan la provincia.

Hacer talleres de capacitación a los prestadores de servicios turísticos de GAD de diferentes cantones acerca del turismo gastronómico y como este ayuda a la difusión de las diversas recetas criollas que con el tiempo han sido olvidadas e incluso invisibilizadas porque simplemente no se les ha prestado la atención necesaria.

Promover una cultura alimentaria saludable con los productos locales y las recetas que han sido parte del desarrollo de la provincia para sí fomentar el sentido de pertenencia e identidad de las nuevas generaciones, además de enseñarles los beneficios de la conservación de su cultura gastronómica y lo nutritivas y sabrosas que pueden llegar a ser estas recetas preparadas con los productos de su tierra.

Que los establecimientos de comida en los balnearios de la provincia no se centren únicamente en ofertar los productos a base de mariscos, sino que empiecen a ofertar diferentes opciones en donde se incluya la comida criolla que pertenece también al legado gastronómico de sus antepasados y los montubios que son los guardianes de las tradiciones y cultura de Manabí.

Iniciar un plan educativo en donde se imparta en las escuelas locales un plan de estudio que presente a los niños y adolescentes, en donde estos sean los principales beneficiados, de recibir la información necesaria sobre la cultura alimentaria de la provincia y las raíces

de los platos y productos poco conocidos y populares para así fomentar una cultura de preservación e identidad.

Bibliografía

- Aguilar, J., & Guevara, F. (2017). El rescate de una historia Culinaria-Gastronomía típica en Bolívar-Ecuador. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, 6.
- Aguirre, J., & Quintero, V. (2015). Caracterización reológica de almidón y evaluación morfológica de 20 variedades de musáceas. *Scielo*, 219.
- Aguirre, L., Velasquez, J., & Quintero, V. (2016). Evaluación de las propiedades térmicas y composición de almidones extraídos de 26 variedades de musáceas. *Scholarly Journals*(23), 51.
- Bendón. (30 de octubre de 2019). El Universo. *Portoviejo entra en las Ciudades Creativas de la Unesco por su gastronomía*, pág. s.n.
- Bortnowska, K., & Alberton, A. (2015). Comida local y Memoria Gustativa. *Estudios y perspectivas del Turismo*, 721.
- Carvache, M., & Torres, M. (2017). La gastronomía de Samborondón - Ecuador. *Redalyc*, 26(3), 732.
- Cerezo, A. (2009). *Composición polifenólica de vinagres de vino tinto: influencia de la acetificación*. Sevilla: Sevilla.
- Chang, J. F. (de 2019). Niveles de sal y vinagre para la conservación de huevos cocidos de codorniz (*Coturnix coturnix* Japónica). *Revista Universidad y Sociedad*, 11(2), s.n.
- Díaz, J. F. (2020). Análisis de la concentración de ácido acético de seis marcas de vinagre de manzana. *Medicina naturista*, 14 (2), 79-83.
- Fernández, L., Rodríguez, Z., Pozo, J., & Espinosa, J. (2016). Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Dialnet*, 5(2), 119.
- Folleco, J., Espini, C., & Quintanilla, R. (2019). *Re-inventando la investigación en salud y educación para una sociedad transcultural* (Vol. 101). Almería: Editorial Universidad de Almería.

- Garrido, E., & Marquéz, R. (2015). El vinagre de Montilla Moriles . *VII Simposio del Salmorejo Cordobés, El vinagre, un componente historico: El vinagre de Montilla-Moriles*, 68.
- Gómez, C., Dema, M., & Sandoval, S. (2016). Etnocentrismo y comida típica regional: una caracterización de las preferencias y consumo de la población urbana de Sonora. *Razón y palabra*, 20(94), 513.
- Gutiérrez, c. (2013). Valoraciones de calidad en alimentos orgánicos y de origen local entre consumidores de la red Comida Sana. *LiminaR*, 11(1), 4.
- Hormaza, D. (2020). El patrimonio cultural en los servicios turísticos de la provincia de Manabí, Ecuador. *Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 18(3), 387.
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: *Pasos revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 14(5), 1188.
- MINTUR. (2019). Portoviejo un destino gastronómico reconocido en el mundo. *Ministerio de Turismo* .
- Molina, G., Palacios, P., & Torres, O. (2018). Diagnóstico de la cultura alimentaria de la parroquia urbana de. *Dossier academico* , 104.
- Montalván, A., & Ferrán, C. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia. *Revista Amazónica Ciencias y Tecnología*, 8(2), 128.
- Regalado, L. (2014). *Manabí y su comida milenaria* (2° ed.). Manta: Uleam.
- Romero, L. (2017). *Efecto del vinagre de sidra de manzana en el perfil lipídico*. Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo.
- Sandhusen, R. L. (2002). *Mercadotecnia*. Continental.
- Sornoza, G., & Párraga, T. (2019). *DISEÑO DE UN CORREDOR GASTRONÓMICO PARA CONTRIBUIR AL DESARROLLO TURÍSTICO SOSTENIBLE DEL ÁREA*

RURAL DEL CANTÓN PORTOVIEJO, MANABÍ, ECUADOR. Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Fénix López, Portoviejo.

- Teneda, W., & Milla, S. (2018). Estudio para determinar el mercado potencial del vinagre de frutas naturales: Aplicación en el Ecuador. *Akadem*, 93.
- Tirve, J. (2015). *Diseño de una línea de producción de vinagres balsámicos de Pedro Ximenez y derivados*. Universidad de Cádiz, Cádiz .
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de Investigación*(15), 28.
- Valcárcel, D., & Venegas, A. (2015). La comida típica dentro de la internalización de la oferta gastronómica en Bogotá. *Turismo Sociedad* , 188.
- Vallejos, A. (2017). Patrimonio alimentario y cocina ancestral. *Holopraxis*, 1(1), 64.
- Velasteguí, E., & Rodríguez, F. (2017). Vinagre artesanal como impacto socioeconómico medio educativo. *Visionario Digital*, 1(1), 1.
- Vera, D., Ortiz, D., Piza, A., & Leal, M. (2018). Desarrollo del vinagre de frutas a partir de casacas generadas como residuo sólido en una despulpadora de fruta de la ciudad de Bucaramanga. *Clic*, 2(2), 7.
- Vera, J., Cedeño, N., & Mera, S. (2020). Elaboración de vinagre de vino a partir del mucílago y exudado de cacao criollo (theobroma cacao l.). *Ingeniar*, 3(6), 7.
- Villegas, A. (2015). El vinagre de Monstilla- Meriles y su integración histórica en el salmorejo Cordobés. En A. Villegas, A. Ibáñez, H. Galán, & R. Moreno, *El libro del Salmorejo* (pág. 130). Córdoba.

ANEXOS

Anexo 1: preparación del vinagre de plátano

Ilustración 1: Selección del platano "Seda"



Fuente: Escalante Joselyn (2020)

Ilustración 2: Destilación del vinagre de Plátano



Fuente: Escalante Joselyn (2020)

Anexo 2: Encuesta basada en ficha sensorial



**UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**



Proyecto de investigación: El vinagre de plátano en el desarrollo de la cocina local manabita

Test de catación

Escala Hedónica	
CATEGORÍA	NÚMERO
Me gusta mucho	5
Me gusta	4
Ni me gusta ni me disgusta	3
Me disgusta	2
Me disgusta mucho	1

Platillo	Color	Olor	Textura	Sabor	Total
Bebida refrescante					
Seco de gallina					
Cerdo al horno					
Sudado de camarón					
Sudado de lengua					
Sudado de carne					

Recomendaciones:

.....

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo 3: Encuesta física sin llenar

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
CARRERA DE TURISMO Y HOTELETERÍA

Proyecto de investigación: El consumo de platos en el desarrollo de la cocina local ecuatoriana

Tema de estudio

Exada Búdica	
CATEGORÍA	NÚMERO
Me gusta mucho	1
Me gusta	4
No me gusta lo que despierta	2
Me disgusta	3
Me disgusta mucho	5

Plato	Cake	Queso	Frutas	Salsas	Total
Indice referencial de platos					
Suco de paltas					
Suco de manzana					
Suco de naranja					

Recomendaciones:

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo 4: Encuesta física llena

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

Proyecto de Investigación: El rol de género de líderes en el desarrollo de la empresa local turística

Tema de la encuesta:

Encuesta Hoteleros	
CATEGORÍA	NÚMERO
Me gusta mucho	3
Me gusta	4
Ni me gusta ni me disgusta	3
Me disgusta	2
Me disgusta mucho	1

Plato	Cerveza	Coca	Fritura	Sabor	Total
Servicio	5	4	5	5	
Servicio de platos	5	5	5	5	
Servicio de bebidas	5	5	5	5	
Servicio de otros	5	5	5	5	
Total de platos	14	14	15	14	
Total de bebidas	5	5	5	5	

Recomendaciones:

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo 5: Fotos aplicación de encuesta

Ilustración 3: Evaluación sensorial de platos



Fuente: Escalante Joselyn (2020)

Ilustración 4: Evaluación sensorial de platos



Fuente: Escalante Joselyn (2020)

Ilustración 5: Evaluación sensorial de platos



Fuente: Escalante Joselyn (2020)

Ilustración 6: Evaluación sensorial de platos



Fuente: Escalante Joselyn (2020)

Anexo 6: Montaje de los platos

Ilustración 7: Bebida Refrescante de Plátano



Fuente: Escalante Joselyn (2020)

Ilustración 8: Seco de Carne estilo rústico



Fuente: Escalante Joselyn (2020)

Ilustración 9: Sudado de lengua



Fuente: Escalante Joselyn (2020)

Ilustración 10: Seco de Cerdo



Fuente: Escalante Joselyn (2020)