



**Pontificia Universidad  
Católica del Ecuador**  
Seréis mis testigos

**ESMERALDAS**

# **ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO**

## **TESIS DE GRADO**

**CONSERVACIÓN DE RECETAS ANCESTRALES EN LA  
PREPARACIÓN DE PLATOS TRADICIONALES, EN LAS  
INSTALACIONES GASTRONÓMICAS DE LA CABECERA  
CANTONAL DE RIOVERDE, PROVINCIA ESMERALDAS**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS Y  
TURÍSTICAS**

**AUTOR**

**MARCELO JAVIER CEVALLOS RIVERO**

**ASESORA**

**Mgt. ISABEL CRISTINA MALDONADO ROMÁN**

**ESMERALDAS, agosto 2025**

## **TRIBUNAL DE GRADUACIÓN**

Trabajo de tesis aprobado luego de haber dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el reglamento de Grado de la PUCESE previo a la obtención del título de INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS

---

Presidente de tribunal de Graduación  
Mgt. Freddy Betancourt Aguilar

---

Lector 1  
Mgt. Freddy Betancourt Aguilar

---

Lector 2  
Mgt. Cristina Mendoza Macías

---

Director de Tesis  
Mgt. Isabel Maldonado Román

---

Coordinadora de Carrera  
Mgt. Cristina Mendoza Macías

Esmeraldas, agosto 2025

## **AUTORÍA**

Yo, **Cevallos Rivero Marcelo Javier**, portador de la cedula de ciudadanía N° 0803127109, declaro que el presente trabajo de investigación es de mi propia autoría, respetando las diferentes fuentes de información, realizando las debidas citas correspondientes.

---

**Marcelo Javier Cevallos Rivero**

**CI. 0803127109**

## **DEDICATORIA**

*Querido lector/a,*

Con inmensa gratitud y emoción, dedico esta tesis a mis amados padres y hermanos, quienes han sido el pilar fundamental de mi vida y de mi formación académica. Donde, su amor incondicional, sacrificio y apoyo constante han sido la fuerza que me ha impulsado a alcanzar esta meta tan anhelada luego de tantos años.

A ustedes, papá y mamá, les dedico cada página de este trabajo, cada noche de desvelo y cada logro alcanzado. Porque, su ejemplo de perseverancia y dedicación ha sido mi mayor inspiración para convertirme en el profesional que soy hoy.

Por último, pero no menos importante, quiero dedicarle también este logro a la mujer que amo Andrea Carolina Benitez Barro. Sin su constante e incondicional apoyo y motivación nada de esto hubiera sido posible.

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar, con profunda gratitud y humildad, elevo mis manos y mi corazón a Dios por haberme guiado a lo largo de este arduo camino académico. Destacando que su presencia ha sido mi fortaleza en los momentos de duda y cansancio, iluminando mi mente durante la elaboración de mi tesis y dándome la perseverancia necesaria para alcanzar esta meta tan anhelada. ¡Gracias!

Agradezco infinitamente a mis padres por su apoyo inquebrantable, por creer en mí incluso cuando yo dudaba, y por proporcionarme todas las herramientas necesarias para triunfar en esta carrera llamada vida. De igual manera, a mis queridos hermanos, gracias por su paciencia, comprensión y por ser mi soporte emocional durante este largo camino, sin duda alguna, sus palabras de aliento y su compañía han sido invaluable.

Un agradecimiento especial a mi tutora, quien con su sabiduría, experiencia y dedicación ha guiado cada paso de esta investigación. De hecho, su orientación ha sido fundamental para el desarrollo y culminación exitosa de este proyecto.

Finalmente, agradezco a todas aquellas personas que de una u otra manera han contribuido a mi crecimiento personal y profesional durante estos años de estudio. Dado que este logro no es solo mío, sino de todos ustedes que me han acompañado en este viaje. Gracias por ayudarme a convertir este sueño en realidad.

*Con profunda gratitud y cariño,  
Marcelo Cevallos*

# ÍNDICE DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN .....	1
Presentación del tema de investigación .....	1
Planteamiento del problema .....	3
Justificación .....	5
Objetivos .....	6
Objetivo general .....	6
Objetivos específicos:.....	6
CAPÍTULO I .....	7
MARCO TEORICO.....	7
1.1. Bases teórico- científicas .....	7
1.1.1 Las recetas ancestrales. Definición. Generalidades.....	7
1.1.2. La conservación de recetas ancestrales.....	9
1.1.3. Platos tradicionales .....	12
1.1.4. La gastronomía tradicional de Esmeraldas y Rioverde .....	14
1.1. Antecedentes .....	15
1.2. Marco legal.....	18
CAPÍTULO II .....	21
2. MATERIALES Y MÉTODOS.....	21
2.1. Tipo de Estudio .....	21
2.2. Métodos.....	21
2.3. Técnicas e Instrumentos .....	21
2.4. Población y muestra .....	22
2.5. Análisis de Datos.....	22
3. RESULTADOS.....	23
CAPÍTULO IV.....	43
4. DISCUSIÓN .....	43
CAPÍTULO V .....	47
5. CONCLUSIONES .....	47
CAPÍTULO VI.....	48
6. RECOMENDACIONES .....	48
Referencias Bibliográficas .....	49

## Índice de tabla

Tabla 1 .....	23
<i>Codificación de los entrevistados</i> .....	23

## **Resumen**

La presente investigación titulada “Conservación de la ancestralidad en la preparación de los platos tradicionales del cantón Rioverde, provincia de Esmeraldas” examina el estado actual de la preservación de recetas ancestrales en la gastronomía local. El estudio se centra en la cabecera cantonal del cantón Rioverde, en la provincia de Esmeraldas y busca analizar cómo se mantienen las tradiciones culinarias al momento de realizar las preparaciones en las instalaciones gastronómicas de la zona.

A través de entrevistas a precursores turísticos, incluyendo autoridades locales, propietarios de restaurantes y habitantes de antaño, se evidencia un factor común sobre la importancia de conservar la tradición en la preparación de platos típicos. Sin embargo, los entrevistados también muestran apertura hacia la innovación en aspectos como la presentación y métodos de preparación, siempre que se mantenga la esencia de la cocina tradicional, la cual ha permitido colocar sus platillos dentro de gran pedestal gastronómico a nivel nacional e internacional. Esta investigación deja a plena vista la delgada línea entre la preservación de la identidad cultural gastronómica y la adaptación a nuevas tendencias culinarias. El estudio sugiere que existe un margen delicado entre mantener la autenticidad de los platos ancestrales (métodos y preparaciones) y permitir una evolución culinaria que pueda atraer a nuevas generaciones y turistas, sin perder el valor ancestral que posee la gastronomía de Rioverde.

**Palabras clave:** recetas ancestrales; platos tradicionales.

## **Abstract**

This research, entitled "Conservation of Ancestry in the Preparation of Traditional Dishes from the Rioverde Canton, Esmeraldas Province," examines the current state of preservation of ancestral recipes in local gastronomy. The study focuses on the cantonal capital of Rioverde and seeks to analyze how culinary traditions are maintained in the area's gastronomic establishments.

Through interviews with key stakeholders, including local authorities, restaurant owners, and long-time residents, a consensus is evident on the importance of preserving tradition in the preparation of typical dishes. However, interviewees also show openness to innovation in aspects such as presentation and preparation methods, if the essence of traditional cuisine is maintained. This research highlights the tension between preserving gastronomic cultural identity and adapting to new culinary trends. The study suggests that there is a delicate balance between maintaining the authenticity of ancestral dishes and allowing for a controlled evolution that can attract new generations and tourists, without losing the cultural and historical value of Rioverde's gastronomy.

**Keywords:** ancestral recipes; traditional dishes.

# INTRODUCCIÓN

- **Presentación del tema de investigación**

En un mundo cada vez más dominado por la estandarización y la industrialización de la gastronomía, mantener vivas estas recetas representa un acto de resistencia frente a la homogenización cultural y la desaparición de las prácticas culinarias tradicionales (Nevot, 2023). Por consiguiente, la conservación de estos conocimientos no solo ayuda a fortalecer la identidad cultural, sino que también fomenta el turismo sostenible y la economía local, promoviendo nuevas oportunidades de desarrollo a partir de la valorización del patrimonio gastronómico.

Es así como, las recetas ancestrales son la más fiel prueba de los diferentes tipos de culturas que estuvieron presente dentro de la zona, dichas preparaciones reflejan todas aquellas tradiciones y estilos de vida y conocimientos que han ido cruzando las barreras del tiempo generación tras generación. Sin embargo, globalización y la continua modernización tiene un impacto poco positivo en la conservación de todos estos saberes ancestrales, lo conllevaría a su extinción si no se toman las medidas pertinentes. (Chang et al. 2025). Dado que, la importancia de conocer estas recetas radica en entender su significado profundo y en buscar formas de proteger y promover su uso en la gastronomía actual, especialmente en escenarios institucionales y turísticos que puedan facilitar su conservación.

En la actualidad, diversas instituciones están implementando estrategias para recolectar información, difundir y mantener estas recetas tradicionales, reconociendo su importante rol en la identificación cultural y en el desarrollo sostenible. Así que, mantener estas recetas en los menús de establecimientos gastronómicos locales no solo conserva la memoria cultural, sino que también ofrece a los comensales una experiencia auténtica y diferenciadora. Asimismo, la investigación y la difusión del conocimiento ancestral en estos espacios contribuyen a su reconocimiento y valoración social (Ortega y Robalino, 2024). Por ende, es fundamental entender la importancia de estos esfuerzos en el contexto de la conservación del patrimonio intangible.

Estudiar el estado de conservación de las recetas ancestrales en la preparación de platillos tradicionales genera un sinnúmero de teorías que dan como resultante acotaciones muy importantes no solo para el ambiente gastronómico de un sector, sino también para sus proyecciones económicas. Por ende, si dentro de los pueblos autóctonos de una localidad se mantuvieran sus rasgos más llamativos esto potenciaría de manera muy positiva para la atracción de personas para fomentar el turismo local y así mismo activar la economía dentro de la localidad. De esta manera Chauca (2020) expresa que el estudio de la preparación de los platos ancestrales orienta a las comunidades a ofrecer una mejor calidad en sus preparaciones y a su vez al enganchar a los clientes a probar su diversidad de alimentos, proporciona un desarrollo socio económico a las comunidades, presentando así su cultura a los demás y generando un rédito para sus habitantes.

Lo cual va de la mano con la importancia que radica en la vista de la diversidad cultural y ecológica de la región, que ofrece ingredientes y técnicas únicas, muchas de ellas en peligro de extinción. La integración de estos conocimientos ancestrales en las prácticas gastronómicas modernas puede promover el consumo de todos aquellos bienes naturales nacidos en el sector, generando un impacto positivo en la economía y en la cultura (Casallas y Arteaga, 2021). Además, es de alto valor promover programas educativos y de sensibilización para que las comunidades valoren y transmitan estos conocimientos a las nuevas generaciones.

Por lo tanto, desde un punto de vista académico, la presente investigación titulada, “Conservación de recetas ancestrales en la preparación de platos tradicionales, en las instalaciones gastronómicas de la cabecera cantonal de Rioverde, provincia Esmeraldas”, promueve a ampliar el conocimiento en el campo de la gastronomía tradicional y la gestión cultural, gracias a la recuperación de recetas y técnicas culinarias antiguas permite comprender mejor la historia de las civilizaciones que se desarrollan de la región, así como identificar mecanismos efectivos para su protección y promoción (Guapisaca et al., 2021).

En conclusión, la investigación en este sector resulta fundamental para identificar y comprender las dinámicas culturales que rodean la gastronomía ancestral y potenciar su valor en la sociedad contemporánea (Borrero y Tumbaco, 2023).

- **Planteamiento del problema**

A nivel mundial, la conservación de recetas ancestrales representa un gran desafío en la preservación del patrimonio culinario mundial, ya que la globalización y la modernización amenazan con la pérdida de saberes tradicionales (García, 2022). Donde, múltiples estudios señalan que la transmisión de conocimientos culinarios de generación en generación está en riesgo debido a la influencia de culturas externas y la modernidad que aumenta exponencialmente rápido, lo sugiere realizar esfuerzos magros para mantener viva esta herencia inmaterial (Chang et al., 2025). Por lo tanto, los documentos existentes y la difusión de estas recetas juegan un papel clave en su conservación, donde es imperativo que las comunidades y el estado colaboren para implementar políticas de protección y valorización del patrimonio culinario ancestral (Rueda y Guerrón, 2025).

En la mayor parte de América Latina, la conservación de recetas ancestrales enfrenta múltiples desafíos derivados del impacto de la modernidad, el turismo y la actualización de las prácticas culinarias (Ríos y Fernández, 2020). Sin embargo, se observan toma de acciones en diversas comunidades que buscan mantener vivo el valor de sus tradiciones culinarias mediante la redacción de documentos y la exposición de sus recetas típicas, contribuyendo así a fortalecer su identidad cultural. Donde, la participación de instituciones públicas y organizaciones locales ha permitido que dichas recetas se mantengan como parte del legado cultural, aunque la amenaza de su olvido aún persiste en algunas regiones (Pilay, 2025).

En Ecuador, la conservación de recetas ancestrales es considerado un factor fundamental para mantener viva la identidad cultural de sus pueblos indígenas, los cuales enfrentan riesgos por el desplazamiento de conocimientos tradicionales debido a la globalización (Vega y Castro, 2021). Además, varias investigaciones indican que las iniciativas comunitarias y proyectos académicos han sido esenciales para plasmar en la memoria colectiva estas recetas y promover su uso en diferentes contextos, fortaleciendo así su valor cultural y su transmisión intergeneracional. No obstante, persisten las luchas relacionadas con la pérdida de conocimiento y la escasez de recursos para su conservación y difusión efectiva (Pérez et al., 2025).

El cantón Rioverde, perteneciente a la provincia de Esmeraldas, presenta una gran variedad de oferta gastronómica. Es así como, en la cabecera cantonal se puede disfrutar de deliciosa comida, estos platos en su amplia variedad presentan un sinnúmero de formas de prepararse. Donde, el encocado de pescado, el ceviche, distintas variedades de arroces acompañados de mariscos, son unos de los principales platillos tradicionales dentro del sector de Rioverde; seguidos por las carnes de monte como la tatabra, armadillo, entre otros. Como ya se ha mencionado, estos deleitan el paladar de cada uno de los turistas que se acercan a este cantón para conocer no solamente su diversa gastronomía sino su gran variedad de atractivos turísticos que aquí radican.

Este sinnúmero de recursos gastronómicos debería ser utilizado y así mismo conservado en su totalidad; constituyen complemento de los atractivos turísticos del sector. Sin embargo, por el desconocimiento de las personas se ha perdido aquella cultura ancestral o aquellas tradiciones que tanto realce le han dado a este sector de pescadores y agricultores. Se ha perdido la esencia para la preparación de las comidas ancestrales dentro de la cocina de Rioverde. Donde, la modernización y el cambio que constantemente se da dentro de la sociedad ha sido el procurador principal de esta situación. De esta forma, el impacto del problema se observa en la preparación y presentación de los alimentos que se producen dentro de Rioverde y sus establecimientos gastronómicos.

De tal manera que, la preservación de recetas ancestrales en la preparación de platos tradicionales en las instalaciones gastronómicas de la cabecera cantonal de Rioverde provincia de Esmeraldas, es un tema que ha cobrado mayor relevancia en el contexto actual, donde la pérdida de conocimientos tradicionales amenaza con extinguir parte importante del patrimonio cultural local y regional.

Teniendo en cuenta la problemática anteriormente planteada, se formuló como pregunta científica a dar respuesta en la presente investigación: ¿En qué estado se encuentra la conservación de recetas ancestrales en la preparación de platos tradicionales, en las instalaciones gastronómicas de la cabecera cantonal de Rioverde, Provincia Esmeraldas?

- **Justificación**

En el mundo, específicamente en los países tercermundistas en la actualidad la alimentación sufre un proceso constante de transformación, todos aquellos saberes ancestrales que dejaron los primeros habitantes de esta tierra se han ido modificando y deteriorando al punto que han perdido su valor nato (Aguirre, 2022). Así mismo, a dicho deterioro no se le brinda la atención necesaria, es por lo que es necesario indagar en la riqueza alimentaria de cada cultura para poder salvaguardar este tipo de recetas que distinguen a cada uno de los pueblos, específicamente la cultura esmeraldeña.

Siguiendo lo antes mencionado se hace necesario ejecutar un levantamiento de información y un análisis para determinar cómo se encuentra el estado de conservación de las recetas ancestrales en la preparación de platos tradicionales dentro del cantón Rioverde, provincia de Esmeraldas. Por tal motivo este estudio se ha elaborado mediante asesorías profesionales de personas conocedoras del tema y así mismo del área donde fue desarrollado. Permitiendo obtener mayores conocimientos a nivel personal y generar un aporte a la sociedad con dicha investigación.

El estudio permitió enfocarse en las falencias existentes dentro del ambiente gastronómico de Rioverde, buscando así un sendero de mejora. Lo cual ayudará a conservar y potenciar la cultura ancestral que posee este sitio; de igual forma ayudar a que el flujo de la economía dentro del cantón sea constante.

La obtención de estos conocimientos favorece a los dueños de los diferentes tipos de restaurante del sector. Dado que, gracias a ellos podrán tener una oferta gastronómica más variada y enfocada en preparaciones e ingredientes naturales y autóctonos del sector, promulgando de esta manera un desarrollo económico para estos empresarios gastronómicos y de igual forma mejorando la calidad del producto final para el cliente, los cuales también obtienen beneficios al ingerir alimentos con ingredientes naturales y poco procesados de manera industrial.

Con el desarrollo del presente trabajo investigativo, se pretende generar un cambio de pensamiento dentro de los moradores de Rioverde. Donde, se encamina hacia el desarrollo

de la actividad turística dentro del sector, generando un alza en los niveles de ingresos económicos y con ello una mejora en la calidad de vida de sus habitantes.

- **Objetivos**

**Objetivo general**

Analizar el estado en que se encuentra la conservación de recetas ancestrales en la preparación de platos tradicionales, en las instalaciones gastronómicas de la cabecera cantonal de Rioverde, Provincia Esmeraldas.

**Objetivos específicos:**

1. Identificar los ingredientes ancestrales que se mantienen en la preparación de platos tradicionales, en las instalaciones gastronómicas de la cabecera cantonal de Rioverde.
2. Comprobar si se mantiene las formas / técnicas de preparación ancestral en la preparación de platos tradicionales, en las instalaciones gastronómicas de la cabecera cantonal de Rioverde.
3. Comprobar si se mantiene la forma de presentación ancestral de los platos tradicionales, en las instalaciones gastronómicas de la cabecera cantonal de Rioverde, Provincia Esmeraldas.

# CAPÍTULO I

## MARCO TEÓRICO

### 1.1. Bases teórico- científicas

#### 1.1.1 Las recetas ancestrales. Definición. Generalidades.

La ancestralidad hace referencia a situaciones o momentos desarrollados por los primeros habitantes en el transcurso de la humanidad. Donde, hablar de recetas ancestrales conlleva a transportar hacia aquellos tiempos en los cuales los alimentos eran preparados de una forma no industrializada y mucho más natural, utilizando como principales utensilios, todos aquellos bienes que producía y proporcionaba la madre tierra (Burgos et al., 2024).

Las recetas ancestrales representan un patrimonio cultural inmaterial que refleja conocimientos, prácticas y tradiciones transmitidas de generación en generación, principalmente en comunidades indígenas y rurales. Según López y García (2021), estas recetas encapsulan saberes sobre el uso de ingredientes naturales y técnicas tradicionales que responden a las necesidades de salud y alimentación de dichas comunidades, consolidando un conocimiento popular con valores culturales profundos. Cabe recalcar, que la importancia de estas recetas radica en su carácter de rescate de prácticas terapéuticas y alimenticias que han sido validadas a través del tiempo y que, en muchos casos, aún conservan su eficacia (Martínez et al., 2022).

Desde un punto de vista científico, las recetas ancestrales pueden interpretarse como un conjunto de conocimientos empíricos que, gracias a su constante ejecución en el entorno, han desarrollado una comprensión de las propiedades analgésicas y curativas de los ingredientes naturales. Quespaz (2023) argumentan que estas prácticas contienen componentes bioactivos que, en muchos casos, han sido objeto de estudios farmacológicos modernos, demostrando la presencia de compuestos con efectos terapéuticos comprobados, aunque en contextos tradicionales su uso se basa en la experiencia y la transmisión oral. Acorde con esta relación

entre medicina tradicional y ciencia moderna se plantea un diálogo enriquecedor sobre la validación y conservación de estos saberes (Arnedo et al., 2023).

Según Guamán (2019) las recetas ancestrales se refieren a la marca culinaria que posee todo pueblo, es transmitido de generación en generación y se vuelve parte del diario vivir. Debido a que constituyen las varias formas para elaborar los alimentos que poseen los antecesores de un sitio para su consumo diario; formas más rústicas y con los implementos que la naturaleza les proveía.

Clavijo (2020) asume que la gastronomía ancestral es aquella en la que intervienen productos propios y de otro sector, pero se convierten en típicos por ser preparados de una forma continua y repetitiva en un determinado sector teniendo así una gran aceptación

Es importante destacar que las recetas ancestrales no solo corresponden a una dimensión de salud, sino que también representan un legado cultural y una forma de identidad para las comunidades (Jácome et al., (2025) señala que estos conocimientos están estrechamente ligados a las cosmovisiones y prácticas culturales tradicionales, constituyendo un elemento de resistencia frente a procesos de globalización y pérdida cultural. Donde, la conservación y promoción de estas recetas, por tanto, tienen un valor no solo médico, sino también social y cultural, que requiere de políticas de preservación y apropiación social del conocimiento (Sánchez y Jiménez, 2023).

Desde un punto de vista comparativo, las recetas ancestrales se diferencian de las prácticas farmacéuticas modernas en su origen y proceso de validación. Mientras estas últimas se basan en investigaciones clínicas estrictas y en aprobaciones regulatorias, las recetas tradicionales contemplan la experiencia colectiva y en el saber local, que, aunque valioso, puede carecer de evidencia científica formal. Sin embargo, recientes estudios resaltan que ambos enfoques se complementan uno al otro, reconociendo que las prácticas ancestrales pueden enriquecer la medicina contemporánea cuando se integran bajo un marco científico riguroso (Chávez y Sánchez, 2022).

Bajo la mirada objetiva de Cartagena et al. (2021) se entiende por comida típica o ancestral a la mezcla o combinación de productos que representan a una determinada zona o lugar y sirven para demostrar la cultura propia.

Según Mejía (2020) las recetas ancestrales muestran una continua evolución y desarrollo, pues se van transformando a medida que pasa el tiempo, se adaptan al cambio de épocas, al mestizaje culinario o a la adopción de nuevas formas de comer, preservando el patrimonio culinario de cada país.

Por otro lado, la globalización ha tenido un impacto doble en las recetas ancestrales: por un lado, su conocimiento ha sido expuesto a riesgos de pérdida y apropiación cultural indebida; por otro, ha facilitado la difusión de estos saberes a nivel internacional. Según Espinoza et al., (2025), esta difusión puede favorecer la valoración global de conocimientos tradicionales, promoviendo el interés por la biodiversidad y el respeto por las prácticas culturales originarias. Sin embargo, también se requiere un enfoque ético que garantice el reconocimiento y los derechos de las comunidades a proteger su patrimonio inmaterial.

En términos generales, las recetas ancestrales son todas aquellas formas de preparación gastronómica que distinguen a cada cultura de manera en particular, dando así un realce a todas sus tradiciones de cada sector. Aunque dependiendo el área de desarrollo las preparaciones ancestrales varían, por consiguiente, resulta justo mencionar que, en casi su totalidad, todas las recetas ancestrales poseen como bases los mismos tipos de proteínas y a su vez una gran similitud con relación a los demás ingredientes para sus preparaciones tales como vegetales, tubérculos, granos, etc (León, 2022).

### **1.1.2. La conservación de recetas ancestrales**

La conservación de las recetas ancestrales debería ser un punto de partida para cuidar la cultura de cada región a través del mundo. Mediante los haberes gastronómicos se puede conocer mucho de una sociedad. Sus hábitos sociales, económicos, folklore y demás, son aspectos que se pueden apreciar a través de la conservación de sus haberes ancestrales.

En palabras de Bravo y Mora (2016) mantener el valor de las recetas ancestrales es importante, representa un factor de vigor y fortaleza física y espiritual que han dejado como herencia los antepasados, donde indican que el primer paso para la conservación de una receta ancestral debería ser, mantener cada uno de sus ingredientes originales y sus métodos de

preparación. Donde, cada uno de estos son los que le han establecido como receta ancestral con el pasar de los tiempos.

La conservación de recetas ancestrales se presenta como una estrategia fundamental para mantener vivas las tradiciones culturales y el patrimonio gastronómico de las comunidades indígenas y rurales. Según Chonillo (2024), las recetas tradicionales no solo reflejan conocimientos gastronómicos, sino que también contienen información sobre prácticas sostenibles en el tiempo y el uso de los recursos naturales presentes en el entorno. Evidenciando que esta perspectiva muestra que la conservación de estos conocimientos implica no solo mantener las recetas, sino también comprender su contexto ecológico y cultural, fortaleciendo así las identidades de los pueblos.

Por otro lado, Espinoza, Teneda y Carvajal (2025) destacan que la promulgación de recetas ancestrales ha enfrentado amenazas por la globalización, que promueve estandarizaciones y la pérdida de las prácticas tradicionales. En este contexto, la conservación requiere un enfoque interdisciplinario que combine la documentación con la promoción de acciones educativas. Es así como la protección de estas recetas, desde esta perspectiva, contribuye además a la conservación de conocimientos tradicionales relacionados con la biodiversidad local, apoyando la sostenibilidad ecológica y cultural.

Además, la importancia de los conocimientos ancestrales en la conservación de recetas ha sido reforzada por Cedeño y Rojas (2023), quienes argumentan que estos conocimientos constituyen un patrimonio intangible que necesita ser respaldado por políticas públicas. Asimismo, el estado y las iniciativas de protección cultural pueden facilitar la documentación y divulgación de recetas ancestrales, asegurando su transmisión a las generaciones futuras.

Simultáneamente, diversos autores han destacado la importancia de la digitalización como herramienta para salvaguardar recetas ancestrales. Tew y Jerome (2024) expresan que la digitalización de recetas permite su acceso global, facilitando la permanencia y difusión de estos conocimientos tradicionales. Sin embargo, advierten que esta aproximación debe considerar la apropiación cultural y respetar los derechos de las comunidades originarias, estableciendo mecanismos éticos que prevengan el deterioro de su patrimonio cultural.

Por otra parte, la investigación de Pilay (2025) señala que la participación activa de las comunidades en la conservación de recetas ancestrales es indispensable, ya que garantiza la legitimidad de los conocimientos transmitidos. Haciendo énfasis en que, la incorporación de proyectos de documentación refuerza la apropiación comunitaria y fortalece el vínculo emocional con sus tradiciones culinarias, lo cual es esencial para su sostenibilidad a largo plazo.

Comparando varias perspectivas, Vargas y Arias (2020) argumentan que si bien la documentación y digitalización son herramientas valiosas, no sustituyen la transmisión oral y la práctica dentro de la comunidad del conocimiento culinario. Debido a que la interacción social y la enseñanza en encuentros tradicionales mantienen viva la memoria colectiva, un aspecto que debe ser prioritario en cualquier estrategia de conservación. En consecuencia, la combinación de métodos tecnológicos y tradicionales resulta ser una estrategia integral.

No obstante, resulta imprescindible mencionar que los platos tradicionales forman parte esencial de una cultura, por ende deberían mantenerse con el pasar del tiempo, ya que son parte de las expresiones de un pueblo identificado con la gastronomía, turismo y demás, pueblo que se convierte en vocero principal para el cuidado y la conservación de todos estos haberes gastronómicos ancestrales, para que con el pasar de los años este tipo de platos y recetas se mantengan vigentes en las siguientes generaciones. Tomando como punto de partida al sector agrícola, debido al cultivo de frutos, granos, entre otros y de aquellas personas que transportan estos cultivos y hacen posible que lleguen a los mercados o tiendas de abarrotes, los cuales forman parte del legado de las recetas y platos ancestrales. De igual manera, abuelos, padres y antepasados fueron dejando todos estos saberes dentro de la memoria colectiva de sus descendientes pasando así de generación en generación (Castro y Santana, 2022).

Finalmente, el análisis de Piedrahita y Vera (2025) subraya que el éxito de la conservación de recetas ancestrales requiere la integración de enfoques participativos, tecnológicos y políticos. De la misma forma, la colaboración entre investigadores, comunidades y gobiernos puede generar políticas sostenibles que garanticen la protección de estos conocimientos como un patrimonio inmaterial. Es así como, la conservación, por tanto, no solo preserva recetas

específicas, sino que también fortalece las identidades culturales y promueve la diversidad biocultural.

### **1.1.3. Platos tradicionales**

Los platos tradicionales son el resultado de miles de años de evolución y combinación de diferentes ingredientes, donde se mezclan sabores, olores y texturas (Ministerio de Turismo de Ecuador [MINTUR], 2024).

Es un hecho reconocer que los platos tradicionales son parte de una cultura, de igual forma cada una de estas expresiones gastronómicas tienen una forma de preparación que los hace únicos. Olores, sabores y texturas muestran parte de la historia de una sociedad, la misma que es expresada artísticamente en forma de delicioso platillo para degustar. Debido a que todas aquellas combinaciones de ingredientes autóctonos de cada lugar van de la mano con historias, haberes y demás características propias que hacen que una cultura sea extremadamente abundante (Alvear, 2025).

Los platos tradicionales actúan como reflejo propio de cada lugar y región, pero no debería usarse solamente como un elemento intrínseco y diferenciador sino como un método de venta y producción socio económica (Bajaña, 2025).

Los platos tradicionales representan una manifestación cultural que refleja la identidad, historia y valores de una comunidad, siendo resultado de procesos de adaptación y conservación a lo largo del tiempo (Ayala, 2024). Según estos autores, la gastronomía local funciona como prueba fehaciente de las distintas influencias presentes en diferentes épocas, lo cual enriquece su carácter único y diferenciador. Por consiguiente, esta perspectiva es apoyada por Troya et al. (2025), quienes argumentan que la conservación de recetas ancestrales contribuye a la cohesión social y al reconocimiento de las culturas en distintas sociedades, haciendo énfasis en la importancia de mantener estas tradiciones alimentarias en un mundo globalizado.

Por otro lado, varios autores destacan la influencia de factores económicos y ambientales en la definición de platos tradicionales. Lino et al. (2021), por ejemplo, señalan que las variaciones en ingredientes locales y cambios climáticos han llevado a la adaptación de recetas tradicionales, mostrando la flexibilidad de estas prácticas culinarias. En contraste, Caicedo et al. (2023) advierte que la globalización y el intercambio cultural están provocando una unificación de las cocinas, amenazando la singularidad de platos tradicionales en muchas regiones. Donde, la brecha entre conservación e innovación se muestra como un fenómeno complejo que requiere estrategias de preservación activa.

Desde la perspectiva nutricional, los platos tradicionales también desempeñan un papel importante en la seguridad alimentaria y en el mantenimiento de dietas balanceadas. Bastidas (2022) expresa que muchas recetas ancestrales se basan en ingredientes locales, lo cual contribuye a una alimentación saludable y sostenible en el tiempo. Sin embargo, otros autores advierten sobre la influencia de la industrialización y la incorporación de ingredientes procesados, la cual puede cambiar el valor original de estos platos (Camasca y Sedano, 2021). Por ello, la preservación de recetas tradicionales también implica un compromiso con prácticas culinarias nutritivas y sostenibles.

González (2024) señala que estos alimentos actúan como símbolos de identidad y pertenencia, fortaleciendo los lazos culturales en festividades y reuniones sociales. Cabe destacar que, este punto de vista es complementado por Vizhco y Sacta. (2022), quienes entienden que la transmisión intergeneracional de recetas ayuda a mantener viva la memoria cultural, fortaleciendo la continuidad y pertenencia en las nuevas generaciones.

Por otra parte, la innovación gastronómica puede jugar un rol importante en el resurgir de los platos tradicionales. Según Pacheco y Zhizhpon (2022), la incorporación de técnicas culinarias modernas y adaptar los ingredientes pueden facilitar su aceptación en contextos actuales, sin perder su esencia cultural. No obstante, Pérez (2023) sugiere que esta tendencia debe mantener un equilibrio cuidadoso para evitar la pérdida de autenticidad, resaltando la necesidad de prácticas de conservación sostenibles.

En síntesis, los estudios revisados muestran que los platos tradicionales son elementos clave de la identidad cultural, que enfrentan cambios provocados por variables económicas,

ambientales y culturales. Por ende, la conservación de estas recetas requiere un equilibrio entre protección y adaptación, realzando sus valores en la sociedad moderna sin perder su autenticidad, para garantizar su supervivencia y relevancia futura.

#### **1.1.4. La gastronomía tradicional de Esmeraldas y Rioverde**

La gastronomía tradicional de Esmeraldas y Rioverde refleja una profunda conexión con su panorama cultural y geográfico, siendo un patrimonio intangible que relata las historias, costumbres y prácticas ancestrales de sus comunidades (Sarmiento, 2019). Según Ortiz (2022), estos elementos culinarios no solo forman parte de la identidad local, sino que también funcionan como un medio de continuidad de las tradiciones en un mundo cada vez más globalizado.

La definición de gastronomía tradicional puede afrontarse como el conjunto de prácticas culinarias heredadas de generación en generación, que se caracterizan por emplear ingredientes locales y técnicas específicas propias de cada región (Martínez, 2020). De acuerdo con Rodríguez (2023), en el caso de Esmeraldas y Rioverde, estos aspectos se manifiestan en platos emblemáticos que reflejan la biodiversidad y cultura de la zona, sirviendo como un espejo de su historia social y ambiental.

La diversidad de ingredientes endémicos en la gastronomía de Esmeraldas y Rioverde revela la riqueza de sus ecosistemas costeros y selváticos, donde alimentos como pescados, mariscos y frutas tropicales como el coco, constituyen la base de muchos platillos tradicionales (Paredes, 2024). Como señala Fernández (2020), esta variedad no solo satisface necesidades alimenticias, sino que además expresa un conocimiento profundo sobre el aprovechamiento por completo de los recursos naturales de medio.

Diferentes autores enfatizan el papel de la gastronomía en la construcción de identidad cultural. Según Torres (2021), los alimentos ancestrales actúan como símbolos de pertenencia y resistencia frente a las influencias externas, permitiendo a las comunidades mantener vigentes sus raíces culturales.

Por consecuencia, en referencia con Esmeraldas y Rioverde, esta perspectiva resalta la importancia de las recetas y técnicas tradicionales en la consolidación de un sentido de comunidad.

Comparando las visiones de López (2021) y García (2022), ambos autores coinciden en que la gastronomía funciona como un medio para preservar el patrimonio cultural, aunque López hace énfasis en el aspecto sociológico, mientras que García le da relevancia a la dimensión económica y turística de estos sabores tradicionales. De esta manera, ambas perspectivas complementan la comprensión del rol que desempeña la comida en estos contextos regionales.

Desde una perspectiva más actualizada, algunos autores consideran que la gastronomía tradicional debe adaptarse a los cambios sociales y económicos sin perder su esencia. Según Durán et al., (2020), las recetas tradicionales en Esmeraldas y Rioverde pueden empaparse con nuevas técnicas en el ámbito culinario que permitan su sostenibilidad y difusión, contribuyendo así a su valoración nacional e internacional.

La percepción de la gastronomía como patrimonio cultural también se refleja en las políticas públicas y en los esfuerzos por rescatar recetas tradicionales que podrían estar en desuso (Vega, 2025). Estos proyectos, apoyados por organismos locales e internacionales, buscan promover la conservación y el reconocimiento de las prácticas gastronómicas autóctonas, fortaleciendo la identidad regional.

Por ende, la gastronomía tradicional de Esmeraldas y Rioverde constituye un testimonio real de la biodiversidad y la historia de estas regiones, integrando conocimientos ancestrales y técnicas culinarias que mantienen viva la identidad cultural. Siendo así, la reflexión de autores como Martínez (2020) y Fernández (2020) permite entender su papel en la construcción de comunidad, patrimonio y desarrollo sostenible, promoviendo una valoración integral y equilibrada de sus sabores y saberes.

### **1.1. Antecedentes**

En la búsqueda de información bibliográfica para llevar a cabo la presente investigación se encontraron varios estudios relacionados con la gastronomía ancestral de distintas poblaciones. Dentro de ellos se seleccionaron los estudios realizados por Guamán (2019).

Guamán (2019), en su estudio titulado, Estudio de la cultura gastronómica ancestral de la comunidad chachi del cantón EL Tambo de la provincia del Cañar, se trazó como objetivo estudiar la cultura gastronómica ancestral de la comunidad chachi del cantón Tambo, provincia de Cañar. Donde para su ejecución se llevó a cabo la observación in situ y el uso de instrumentos como lo es la entrevista y las encuestas con el propósito de llegar a sucesos reales que involucre una solución para toda esta problemática.

Luego de todo su estudio realizado Guamán pudo obtener como resultado que, dentro de todas las personas encuestadas, un 50% de los más grandes consumidores gastronómicos son personas que su edad oscila entre los 40-51 años, así mismo se pudo apreciar las personas en un 100% conocen de una u otra forma algún tipo de comida ancestral dentro de su cantón. Así mismo las personas entrevistadas para el estudio pudieron determinar que realizan o han realizado algún tipo de labor de agricultura o cultivo pequeño de algún producto de los cuales se componen los platos gastronómicos ancestrales, dando a conocer así que dentro de la comunidad chachi del cantón Tambo en la provincia de Cañar se mantiene aún vigente el conocimiento gastronómico ancestral.

Por otro lado, Ávila (2023), en su estudio titulado: Proceso / Procedimiento de conservación de conocimiento ancestrales en las prácticas culinarias en la parroquia San Mateo, indica que las prácticas y conocimientos culinarios ancestrales tienen su origen en las antiguas comunidades humanas y, por esta razón, han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar su existencia a través del tiempo. Por ello, esta investigación se enfocó en diagnosticar cómo se conservan estos conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en la parroquia San Mateo, del cantón Manta. Desde el punto de vista metodológico, el estudio combina enfoques cuantitativos y cualitativos. Además, se utilizan métodos como el análisis y síntesis, y herramientas como encuestas y entrevistas para conocer las opiniones de los habitantes locales respecto a la preservación de estos conocimientos en la cocina tradicional. Se recopilaron 96 respuestas, y los resultados muestran que en San Mateo existen varios platos típicos, entre los cuales destacan el ceviche de pescado, el viche, el hornado y el sango de pescado. Los utensilios todavía utilizados en la preparación de estos platos incluyen fogón, rallador de metal, cucharón y olla de barro, entre otros. También, mediante fichas informativas, se detallan las características de cada uno de estos platos. Por

consiguiente, el autor indica que, para proteger estos conocimientos ancestrales, sería recomendable organizar eventos culturales y jornadas de puertas abiertas para divulgar la preparación de los platos tradicionales y el uso de utensilios ancestrales. Finalmente, se sugiere realizar talleres de cocina en los que la comunidad local pueda participar y compartir sus conocimientos sobre las prácticas culinarias tradicionales.

De igual manera, Quinto (2025) llevó a cabo un estudio titulado: Cocina tradicional y calidad del servicio en el cantón Daule, provincia del Guayas y que tuvo como objetivo, analizar la cocina tradicional y calidad del servicio en el cantón Daule, provincia del Guayas dando un enfoque exhaustivo en la preservación de la Cocina Tradicional de Daule, Investigación en la que se empleó una metodología que combina un enfoque cualitativo y cuantitativo debido a la utilización de encuestas y entrevistas, sin dejar atrás la observación in situ o directa, lo cual permitió la recopilación de información sobre las practicas gastronómicas y el nivel de conservación de las mismas. Dando como resultados que los ingredientes fundamentales en la gastronomía de mencionado lugar son básicamente os productos locales destacando un 53% de arroz, un 34% de plátano verde, un 9% de yuca y un 4% de cacao. Por consiguiente, Quinto incluyó dentro de su proyecto diversas estrategias que ayudaran a rescatar y a difundir la gastronomía tradicional de la región, enfatizando la capacitación del personal para la atención y servicios de los platos tradicionales.

Finalmente, Castro (2024) realizó una investigación sobre la recopilación y conservación de platillos de la gastronomía ancestral del Oriente donde indica que la gastronomía ancestral además de ser aquel reflejo de la cultura e historia de un pueblo también forma parte de un patrimonio el cual debe ser debidamente protegido y endosado a las futuras generaciones. Por ende, se planteó como objetivo, lograr la preservación de la herencia gastronómica y mantener viva la amplia tradición culinaria de la comunidad Aldea el Arenal, Municipio de Cabañas, Departamento de Zacapa, Guatemala, como parte fundamental de su herencia cultural, asegurando que las futuras generaciones tengan acceso a estas recetas y técnicas culinarias tradicionales. El cual llevo a cabo gracias al método deductivo, cualitativo y cuantitativo donde utilizó la observación in situ o directa, entrevistas y encuestas relacionadas con la recopilación y conservación de platillos tradicionales, incluyendo preguntas para saber las razones de la problemática. Donde, gracias a estos instrumentos se pudo entender a fondo

la situación de la extinción de las recetas culinarias tradicionales, que cada familia posee y además se pudo constatar que el 850 de 1000 personas encuestadas consumen platos tradicionales en la actualidad, que 794 de 1000 aún conservan y realizan platos tradicionales y ancestrales y que 556 de 1000 encuestados indicaron que la comunidad comparte sus recetas ancestrales y platos tradicionales a los demás con el fin de preservarlas. Donde para concluir, el autor indica que resulta imprescindible analizar cada una de las recetas ancestrales y platos tradicionales para que estas e puedan conservar con el tiempo transmitiendo el conocimiento a las generaciones venideras.

## **1.2. Marco legal**

El presente trabajo de investigación se sustenta legalmente en lo normado acerca del uso y conservación de la ancestralidad y tradiciones en la gastronomía ecuatoriana, como patrimonio cultural de la nación. Dicha legislación se encuentra en: la Constitución de la República de Ecuador (2008), la Convención sobre la protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural (1972), la Ley de Turismo (2014), PLANDETUR 2030 (2019) y el Plan Nacional de Desarrollo -Toda una Vida 2017-2021 (2017)

La Constitución de la República del Ecuador (2008), en el artículo N°385 de su sección octava la cual comprende ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, presenta que su finalidad es la de Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales.

Por su parte, en la Convención sobre la protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural (1972), en su 17va celebrada en Paris del 7 de octubre al 21 de noviembre en el capítulo 2, dentro del artículo N°4 sobre la protección nacional y protección internacional del patrimonio cultural y natural estima que, cada uno de los estados que formaron parte de la convención están en la obligación de identificar, proteger, conservar, rehabilitar y transmitir a las futuras generaciones el patrimonio natural y cultural de su territorio.

Dentro del artículo 5 del mismo capítulo, manifiesta que para efecto de garantizar una buena gestión en la conservación del patrimonio cultural y natural de cada Estado.

- a) los legisladores de estos deberán procurar adoptar políticas generales que se encaminen al cuidado del patrimonio.
- b) instituir dentro del territorio uno o varios servicios de protección y conservación dotado de personal correctamente capacitado para desarrollar las actividades que incumban.
- c) desarrollar estudios e investigaciones para poder hacerle frente a los posibles peligros que existan al momento de procurar el patrimonio cultural y natural.
- d) Adoptar las medidas jurídicas, científicas, técnicas, administrativas y financieras adecuadas para identificar, proteger, conservar y revalorizar su patrimonio.
- e) Facilitar la creación de centros nacionales y regionales de formación en materia de protección del patrimonio natural cultural y estimular la investigación en este campo.

En tanto, la Ley de Turismo (2014), estipula que el plan de competitividad turística planteo la necesidad de actualizar la legislación turística ecuatoriana, reincorporando importantes disposiciones de ley con el fin de atraer inversiones e inyectar divisas al sector económico.

El artículo N°1 determina que la presente ley tiene por objeto determinar el marco legal que regirá para la promoción, desarrollo y regulación del sector turístico; las potestades del estado y los deberes y derechos de los prestadores de servicio y los consumidores.

La ley de turismo En su artículo N°3 sobre los principios de la actividad turística en su apartado d) indica que de los principales principios del turismo es la conservación permanente de recursos naturales y culturales del país.

Igualmente, PLANDETUR 2030 (2019) aborda el tema de estudio. Este plan muestra que el estado le apuesta al desarrollo de localidades rurales donde se encuentra gran variedad y diversidad ancestral y cultural. En este caso gracias al apoyo de la secretaria de Turismo de México y con base de los lineamientos del programa pueblos mágicos de ese país, se ha desarrollado el programa pueblos mágicos Ecuador, una iniciativa que busca la dinamización económica de los pueblos y localidades que cuentan con atributos naturales y culturales que cuentan con la suficiente capacidad para darle realce a la actividad económica y turística.

Finalmente, se evidencia que el Plan Nacional de Desarrollo para el nuevo Ecuador 2024 - 2025 (2025) donde se indica que El 59,1% de la población que pertenece a pueblos y

nacionalidades habita en zonas rurales, bajo esta realidad, la Carta Magna reconoce que es deber del Estado garantizar los derechos sin discriminación de los pueblos y nacionalidades, preservando su cultura y tradiciones, lo cual indudablemente incluye la conservación y preservación de recetas ancestrales y platos tradicionales lo cual influye significativamente en el desarrollo en el eje social y económico de la población ecuatoriana.

## **CAPÍTULO II**

### **2. MATERIALES Y MÉTODOS**

#### **2.1. Tipo de Estudio**

Se desarrolló una investigación cualitativa con diseño Teoría fundamentada. Mediante el desarrollo de una entrevista semiestructurada que se aplicó y siguiendo lo planteado por Hernández et al. (2017) con relación a la esencia de este tipo de investigación, se analizó el tema de la ancestralidad en los platos tradicionales ofertados en el cantón Rioverde a partir de la interpretación de las diferentes opiniones, conocimientos, experiencias, acciones de personas que realizan la actividad gastronómica dentro del turismo, además de autoridad y habitante conocedor del tema en el cantón.

#### **2.2. Métodos**

El método que se utilizó para la realización de la investigación fue el analítico ya que se procuró tener una experiencia directa para poder estudiar el fenómeno de esta forma poder identificar la problemática y encontrar la vía, más adecuada para corregir el problema.

#### **2.3. Técnicas e Instrumentos**

Para dar cumplimiento a los objetivos específicos de la investigación se aplicó la técnica de la entrevista, en este caso la semiestructurada. En esta técnica, la recolección de información se realizó a través de una guía de entrevista como instrumento, formada por 5 preguntas abiertas de opinión y de conocimiento (Anexo A). Estas preguntas estuvieron encaminadas a buscar información acerca del mantenimiento de la ancestralidad en los platos tradicionales ofertados en el cantón Rioverde con relación a los ingredientes, las formas de preparación y de presentación de los platos.

## **2.4. Población y muestra**

La población asumida para realizar el estudio estuvo conformada por los propietarios de restaurantes de comida tradicional de Rioverde que suman un total de tres, por el alcalde actual de Rioverde y un habitante de antaño del cantón. En total la población estuvo compuesta por 5 individuos.

La entrevista fue realizada a cinco personas seleccionadas en el cantón Rioverde; definiendo así, una muestra de cinco individuos dentro de toda la población. Se asume con ello el empleo de la muestra no probabilística por experto, las personas seleccionadas dentro de todos los integrantes de la población poseen basto conocimiento acerca de la comida ancestral del cantón. Fueron entrevistados el alcalde actual de Rioverde, el director de Turismo de Rioverde, dos propietarios de restaurantes de comida tradicional del cantón y un habitante de antaño

## **2.5. Análisis de Datos**

Aplicada la entrevista se llevaron a cabo las siguientes acciones para el análisis y procesamiento de la información recogida:

- Se realizó la transcripción de toda la información obtenida en cada una de las entrevistas.
- Se identificó en los textos de las transcripciones, los fragmentos más representativos y se asumieron como las unidades de análisis.
- Se realizó la categorización/codificación, sobre la base de tres categorías definidas: ingredientes, forma de presentación y forma de preparación de platillos.
- Se interpretaron opiniones y conocimientos al respecto

## CAPÍTULO III

### 3. RESULTADOS

Para mejor facilidad de comprensión en base a las personas entrevistadas, se les asignó un código. Estos se detallan en la tabla 1.

**Tabla 1**

*Codificación de los entrevistados*

<b>Nombre del entrevistado</b>	<b>Código</b>
Ing. Joffre Quintero (Alcalde del cantón Rioverde)	MC1
Ing. Betsy Carriel (Directora de turismo de GADMCR)	MC2
Sra. Marta Gómez (Propietaria de restaurante de comida tradicional del cantón)	MC3
Sra. Diocelina Caicedo (Propietaria de restaurante de comida tradicional del cantón)	MC4
Sra. Zoila Montaña (Habitante de antaño del cantón)	MC5

A los cuales se les realizó una ronda de cinco preguntas enfocadas en la conservación de recetas ancestrales en la preparación de platos tradicionales, en las instalaciones gastronómicas de la cabecera cantonal de Rioverde de la provincia de Esmeraldas, las mismas que se especifican en el anexo A.

Una vez ejecutadas las respectivas entrevistas, se pudo determinar de manera inicial que generalmente aún se mantiene la conservación de recetas ancestrales en la preparación de platos tradicionales en la mayoría de los restaurantes de comida tradicional el cantón, sin embargo, resulta imprescindible fomentar la preservación de la ancestralidad y la tradición en la gastronomía del cantón,

A continuación se detalla la interpretación de las respuestas de los cinco entrevistados, los cuales han sido separados en bloques dependiendo el número de preguntas: conservación en la actualidad hace referencia a la pregunta 1, aporte a la actualidad hace referencia a la pregunta 2, ingredientes que conforman los platillos hace referencia a la pregunta 3, forma

de presentación de los platillos hace referencia a la pregunta 4 y forma de preparación de los platillos hace referencia a la pregunta 5.

### **Conservación de las recetas ancestrales en la actualidad**

Con relación a la conservación de los platos en la actualidad, J. Quintero (comunicación personal, 17 de julio de 2025) alega que

Es difícil de explicar, por qué el sabor se mantiene, pero existen en la actualidad condimentos artificiales que producen un sabor muy similar a los productos naturales, las cosas han cambiado tanto que no sería de impresionarse si en algún momento encontramos chillangua molida dentro de un sobre.

Esta respuesta aborda la complejidad de la evolución en la industria alimentaria, específicamente en relación con los sabores y condimentos. El entrevistado sugiere que, a pesar de que los sabores tradicionales se mantienen, la tecnología ha avanzado tanto que ahora existen alternativas artificiales que pueden imitar de manera muy convincente los sabores naturales.

La mención de la "chillangua molida dentro de un sobre" sirve como un ejemplo hipotético para ilustrar hasta qué punto podría llegar esta tendencia. Donde, la chillangua, siendo una hierba aromática tradicional en ciertas culturas, representa lo natural y auténtico. Es así como, la idea de encontrarla en forma procesada y empaquetada simboliza la transformación de lo natural en algo más conveniente y comercializable.

En esencia, el entrevistado muestra la tensión entre la preservación de sabores tradicionales y la innovación en la industria alimentaria. Sugiere que el ritmo de cambio es tan rápido que lo que hoy podría parecer improbable o sorprendente, mañana podría ser una realidad común en estantes de supermercado. Ello resalta cómo la modernización y la tecnología están cambiando la relación del ser humano con los alimentos y los sabores, planteando preguntas sobre autenticidad, conveniencia y las expectativas cambiantes de los consumidores en un mundo en constante evolución.

Por su parte, otra entrevistada se refiere a que

Una vez que la mano del hombre conoce la tecnología, es muy difícil que se pueda dar marcha atrás, pasa con el desarrollo en las grandes industrias y en muchas ocasiones es inevitable que llegue a sectores como el gastronómico, ya que hoy por hoy la gente come mucho más que antes. Sin embargo, las personas que viven de prestar servicios gastronómicos hace muchos años son más chapadas a la antigua y prefieren ofrecer un buen producto a base de sus conocimientos de antaño, eso marca la diferencia en todo (B. Carriel, comunicación personal, 17 de julio de 2025).

Se infiere que la entrevistada aborda la inevitable influencia de la tecnología en diversos sectores, incluyendo la gastronomía. Sugiere que una vez que se adopta la tecnología, es difícil revertir su uso, lo cual se observa en las grandes industrias y se está extendiendo a otros ámbitos.

Igualmente se señala que la industria gastronómica no es inmune a esta tendencia, en parte debido al aumento en el consumo de alimentos en la sociedad actual. Sin embargo, se destaca un contraste interesante: los profesionales de la gastronomía con años de experiencia tienden a preferir métodos tradicionales. Estos expertos culinarios reconocen más el uso de técnicas y conocimientos adquiridos a lo largo del tiempo para crear productos de calidad. Por lo tanto, se afirma que este enfoque tradicional es lo que distingue y añade valor a sus servicios.

En esencia, la entrevistada plantea una línea divisoria delgada entre la modernización tecnológica y la preservación de métodos tradicionales en la gastronomía, sugiriendo que el equilibrar ambos enfoques puede ser clave para el éxito en este sector. Haciendo énfasis en la complejidad del tema, considerando tanto los avances tecnológicos como el valor de la experiencia y las tradiciones culinarias.

Por otro lado, M. Gómez (comunicación personal, 17 de julio de 2025) expresó

Si toda la innovación fuese asumida por todos los seres vivos, créame que hasta los caballos podrían hablar. Pero hay personas que preferimos mantener todos aquellos conocimientos que nos brindaron nuestros padres y abuelos y nos va bien y es nuestra forma de mantener vivas nuestras tradiciones.

Es así como, esta premisa sirve para ilustrar que no todo cambio o avance tecnológico es necesariamente adoptado o beneficioso para todos.

En esencia, la entrevistada plantea un contraste entre la innovación constante y la preservación de las tradiciones. Donde sugiere que:

1. No toda innovación es necesaria o deseable para todos.
2. Hay valor en mantener y practicar conocimientos tradicionales. Se revela la existencia de personas que aun valoran y preservan el conocimiento tradicional transmitido a través de generaciones.
3. La preservación de tradiciones es una elección consciente para algunas personas.
4. Esta elección no solo es válida, sino que puede ser exitosa ("nos va bien").
5. Mantener las tradiciones es una forma de honrar y continuar el legado cultural.

Estas ideas reflejan el equilibrio que debe existir entre la adopción de nuevas tecnologías y la preservación de conocimientos tradicionales. Debido a que plantea preguntas importantes sobre la identidad cultural, la evolución de las prácticas sociales y profesionales, y el papel de la tradición en un mundo en constante cambio. También sugiere que el progreso no siempre implica abandonar lo antiguo, sino que puede haber valor en integrar lo tradicional con lo moderno de manera equilibrada.

Igualmente, otra entrevistada indicó que

Es bueno conocer cosas buenas, pero no hay nada mejor que la comida de verdad, esa que es preparada a mano y con todos los ingredientes que nos da la tierra, porque el ritual de prepararla también es un momento donde se puede compartir con los demás (D. Caicedo, comunicación personal, 17 de julio de 2025).

Se deduce cómo se resalta el valor de la comida tradicional y el proceso de su preparación, enfatizando varios aspectos importantes:

1. *Reconocimiento de lo nuevo*: La frase inicial "Es bueno conocer cosas buenas" sugiere una apertura hacia nuevas experiencias o conocimientos. Esto podría interpretarse como una aceptación de la innovación o de nuevas tendencias culinarias.

2. *Preferencia por lo auténtico*: Sin embargo, el autor rápidamente establece una jerarquía de valor al decir "pero no hay nada mejor que la comida de verdad". Lo cual implica una fuerte preferencia por la autenticidad y lo tradicional en la gastronomía.
3. *Conexión con la naturaleza*: La mención de "ingredientes que nos da la tierra" enfatiza la importancia de utilizar productos naturales y locales, sugiriendo una conexión directa con el entorno y posiblemente una crítica implícita a los alimentos procesados o artificiales.
4. *Valor del proceso*: Al referirse a la preparación manual de la comida como un "ritual", la entrevistada eleva esta actividad cotidiana a un nivel casi sagrado o ceremonial, destacando su importancia cultural y social.
5. *Aspecto social de la cocina*: La última parte de la entrevista, "un momento donde se puede compartir con los demás", da realce al rol de la preparación de alimentos como una actividad social y comunitaria, no solo un medio para obtener sustento económico.

En esencia, lo indicado por la entrevistada indica que, aunque es positivo estar abierto a nuevas experiencias, hay un valor especial en lo tradicional. Donde, este proceso no solo proporciona una conexión con la naturaleza y los ancestros, sino que también ofrece una oportunidad valiosa para la interacción social y la creación de vínculos entre comunidades, sin dejar a un lado la mejora en la calidad de vida, la sostenibilidad, y la importancia de realizar prácticas culturales significativas en un mundo en constante cambio.

En esta misma línea, un quinto entrevistado expresó que "claro que aquí comemos como antes, somos un pueblo de gente humilde que por lo general vamos a ciudad a comprar lo que no se encuentra por acá, sin embargo, mantenemos nuestras tradiciones" (Z. Montaña, comunicación personal, 17 de julio de 2025).

Estas palabras reflejan la identidad y las prácticas culturales de una comunidad rural como lo es Rioverde, enfatizando varios aspectos importantes:

1. *Continuidad de tradiciones culinarias*: La frase "Claro que aquí comemos como antes" sugiere un orgullo y una determinación por mantener las prácticas alimentarias

tradicionales. Lo cual implica una resistencia consciente a los cambios en los hábitos alimenticios que podrían venir con la modernización.

2. *Identidad comunitaria*: Al decir "somos un pueblo de gente humilde", la entrevistada está haciendo énfasis en una identidad colectiva. Por ende, lo mencionado no solo se refiere a la situación económica, sino también a valores como la sencillez y la autenticidad que la comunidad aprecia.
3. *Interacción con lo urbano*: La mención de ir "a ciudad a comprar lo que no se encuentra por acá" indica una relación pragmática con los centros urbanos. Lo cual sugiere que la comunidad no está completamente aislada y reconoce la necesidad de ciertos productos o servicios que solo se encuentran en la ciudad.
4. *Selectividad en la adopción de elementos externos*: Al decir que van a la ciudad por cosas que no encuentran localmente, pero manteniendo sus tradiciones, se evidencia una selección consciente de qué elementos externos incorporar sin comprometer su identidad cultural.
5. *Resistencia cultural*: La frase final "sin embargo, mantenemos nuestras tradiciones" enfatiza una determinación por preservar la identidad cultural local a pesar de las influencias externas.

En esencia, lo mencionado por la entrevistada describe una comunidad que equilibra la preservación de sus tradiciones con la necesidad pragmática de interactuar con el mundo exterior. Donde, muestra una forma de resistencia cultural que no rechaza completamente lo externo, sino que lo incorpora selectivamente.

Por consiguiente, se considera imprescindible reflexionar sobre la importancia de la preservación gastronómica en un mundo cada vez más globalizado, el concepto de "desarrollo" y cómo puede interpretarse de manera diferente en distintos contextos culturales y el papel de la alimentación como un marcador de identidad cultural y como un medio de resistencia a la homogeneización cultural.

- **Aporte de las recetas ancestrales para la preparación y presentación de platos tradicionales a la actualidad**

Las personas que formaron parte de esta entrevista supieron manifestar que las recetas ancestrales son la base fundamental para que puedan existir cada uno de los platillos que hoy por hoy se conocen. Son, de esta manera, un aporte a la economía local.

Con relación a ello, un primer entrevistado indicó que

Si no existieran los conocimientos ancestrales pues sencillamente hoy por hoy no podríamos hacer nada. (...) la sabiduría culinaria transmitida de generación en generación es el pilar fundamental de nuestra gastronomía local. Sin estos conocimientos ancestrales, profundamente arraigados en nuestras tradiciones, nos encontraríamos en una situación verdaderamente precaria en términos culinarios. Estos saberes, acumulados a lo largo de siglos, no solo dan forma a nuestros platos tradicionales, sino que también son esenciales para nuestra identidad cultural y nuestra capacidad para innovar en la cocina. Por lo tanto, la ausencia de esta herencia gastronómica nos dejaría sin rumbo, despojados de las técnicas, ingredientes y combinaciones de sabores que definen nuestra cocina única (J. Quintero, comunicación personal, 17 de julio de 2025).

Estas ideas hacen énfasis en la importancia de los conocimientos ancestrales en la sociedad actual. Engloba conceptos puntuales como: la valoración del conocimiento ancestral, la interdependencia histórica y la continuidad del conocimiento en el presente:

- Con respecto a la valoración del conocimiento ancestral, lo expresado por MC1 resalta el rol importante que juegan los saberes transmitidos a través de generaciones en su capacidad para funcionar y progresar como sociedad.
- Referente a la interdependencia histórica, sugiere que nuestros logros y capacidades actuales están intrínsecamente ligados a la sabiduría acumulada a lo largo del tiempo por nuestros antepasados.

- Con relación a la continuidad del conocimiento, implica que existe una línea continua de transmisión de conocimientos desde el pasado hasta el presente, que sigue siendo relevante y aplicable. Aunque no siempre sea replicada.
- En la crítica relacionada, el entrevistado destaca la importancia de los conocimientos ancestrales, donde su respuesta cuestiona indirectamente la tendencia a sobrevalorar lo nuevo o lo moderno en detrimento de lo tradicional.

Por ende, se recuerda la importancia de mantener una conexión con las raíces culturales y gastronómicas, sugiriendo que el progreso no implica necesariamente una ruptura con el pasado, sino una construcción sobre sus cimientos. También invita a cuestionar la dicotomía a menudo asumida entre lo "tradicional" y lo "moderno", sugiriendo que ambos son parte de un continuo de conocimiento humano.

De la misma manera otro B. Carriel (comunicación personal, 17 de julio de 2025) expresa

Cada vez que realizamos una actividad es en base a conocimientos adquiridos a lo largo de nuestra vida, lo mismo pasa en la cocina, si la abuela o abuelo de alguien no le hubiese enseñado a preparar la comida hoy en día no existiera ningún chef.

Esta opinión resalta la importancia fundamental del aprendizaje intergeneracional y la transmisión de conocimientos, específicamente en el contexto de la cocina. Donde sugiere que todo lo que se hace en la vida está basado en una acumulación de experiencias y enseñanzas que se adquieren a lo largo del tiempo.

El significado profundo de este pasaje radica en la idea de que el conocimiento culinario, al igual que muchas otras habilidades, no surge de la nada, sino que es el resultado de una larga cadena de transmisión de técnicas y conocimientos. En la cual, enfatiza el papel crucial que juegan los antepasados, simbolizadas por los abuelos, en la conservación y propagación de las tradiciones culinarias.

Se explica, que las acciones diarias, donde se incluye la preparación de alimentos, son el resultado de un sinnúmero de aprendizajes adquiridos con el pasar del tiempo. Es así como, en el sector gastronómico, este fenómeno es particularmente evidente. Donde, la experiencia de los chefs actuales no habría sido posible sin la transferencia de conocimientos culinarios

de generaciones previas. Cabe recalcar que los abuelos y abuelas, al compartir sus técnicas y recetas con sus descendientes, han jugado un papel fundamental en la formación de los expertos gastronómicos de hoy. Es así como, sin esta transmisión de saberes culinarios, la profesión de chef, tal como se la conoce, simplemente no existiría. Finalmente, esta interpretación resalta que la herencia del conocimiento es una de las bases principales para el desarrollo actual de la gastronomía.

Por otro lado, M. Gómez (comunicación personal, 17 de julio de 2025) señala “Gracias a que mi abuela me enseñó a cocinar, hoy tengo mi pequeño restaurante que me genera un ingreso diario para vivir y me ha ayudado con la crianza de mis 3 hijos”.

Con ello, se recalca el impacto duradero y transformador que puede tener la transmisión de conocimientos entre generaciones. Resaltando como una habilidad aparentemente cotidiana, como cocinar, puede convertirse en la base de un medio de vida sostenible y en un recurso económico indispensable para el bienestar familiar.

El significado profundo de esta respuesta radica en la conexión entre el aprendizaje heredado, el emprendimiento y la estabilidad económica familiar. De esta manera demuestra cómo las enseñanzas de los antepasados pueden tener un impacto significativo en los presentes, no solo en términos de habilidades prácticas, sino también en la capacidad para generar ingresos y mantener a las familias.

La instrucción culinaria que es recibida de los antepasados puede ser mucho más que simples lecciones de cocina. Las mismas que pueden convertirse en el cimiento del sustento económico y en un pilar fundamental para el bienestar de su familia. Destacando la importancia de valorar y preservar los conocimientos tradicionales, debido a que pueden convertirse en herramientas valiosas para el desarrollo personal y económico en el mundo moderno.

Coincidiendo con la anterior, otra informante indicó

Todas las personas que vivimos de esto (*cocina*) estaremos de acuerdo en que aporta mucho para nuestra economía y también si viene gente por nuestra comida, también

se beneficia el señor de la tienda porque les vende sus productos, entonces todos ganamos (D. Caicedo, comunicación personal, 17 de julio de 2025).

En esta opinión se resalta la interconexión económica y social que se genera alrededor de la industria culinaria. Donde, se destaca cómo la actividad gastronómica no solo beneficia a quienes se dedican directamente a ella, sino que también tiene un efecto multiplicador en la economía local.

Esas palabras fomentan la comprensión de la economía como un ecosistema interconectado. Ilustran cómo una actividad económica específica, en este caso la cocina y la restauración, puede crear una cadena de beneficios que se extiende más allá de los actores directamente involucrados. De esta manera, se crea un círculo virtuoso de prosperidad compartida, donde el éxito de un negocio impulsa el crecimiento de otros en la comunidad.

Subrayando la importancia de entender la economía como un sistema interconectado, donde el éxito de un sector puede tener ramificaciones positivas en otros ámbitos. Donde, se resalta cómo las pequeñas empresas, especialmente en el sector de la alimentación, pueden actuar como motores de desarrollo económico local, creando oportunidades no solo para sí mismas, sino también para sus proveedores y para la comunidad en general.

Además, este análisis pone de manifiesto la relevancia de la gastronomía no solo como una actividad cultural, sino también como un importante factor económico. Destacando cómo la cocina, más allá de su valor nutricional y cultural, puede ser un catalizador para el desarrollo económico y la creación de empleo en una comunidad.

Por su parte, Z. Montaña (comunicación personal, 17 de julio de 2025) expresó lo siguiente

Aquí todos los días se trabaja, claro que en fines de semana y feriados se vende un poco más, pero las personas que trabajan viven o pasan por aquí siempre se detienen al oler la comida y se van bien comidos y obtenemos nuestro beneficio económico también

Estas ideas describen la dinámica de un negocio de alimentación, probablemente un restaurante o puesto de comida, destacando su constancia operativa y su atractivo para los transeúntes y trabajadores locales; mostrando cómo un negocio de comida se integra en la

rutina diaria de una comunidad, adaptándose a los patrones de actividad urbana y laboral. Resaltando la importancia de la ubicación y el atractivo sensorial (el aroma de la comida) como estrategias de marketing pasivo, así como la regularidad del flujo de clientes que sostiene el negocio.

Se destaca lo atractivo del aroma de la comida, donde este puede ser tentador y actúa como un poderoso señuelo, atrayendo a los transeúntes que, seducidos por los olores, deciden detenerse para disfrutar de una comida satisfactoria. Es así como, esta dinámica no solo permite ofrecer un servicio valioso a la comunidad, sino que también asegura un flujo constante de ingresos para el negocio.

Por consiguiente, esta perspectiva ofrece una visión práctica de cómo un negocio de alimentación puede integrarse exitosamente en el tejido económico y social de una comunidad, adaptándose a sus ritmos y necesidades mientras mantiene su viabilidad financiera.

- **Ingredientes que conforman los platillos**

De manera general, los entrevistados manifestaron que se debería mantener un equilibrio entre conservar los ingredientes ancestrales (naturales) y actualizar un poco su presentación con respecto a cómo se desenvuelve el mundo hoy por hoy.

En este sentido el primer entrevistado expresó

Yo sí creo que debería darse un énfasis especial en la conservación y producción de los ingredientes naturales que forman parte de la ancestralidad gastronómica e histórica de Rioverde. Actualmente se conservan algunos ingredientes ancestrales los cuales son usados cotidianamente en la preparación de festines gastronómicos. Ingredientes como chillangua, orégano, coco, chirarán, plátano, entre otros, son ingredientes que se mantienen actualmente en la preparación de platillos tradicionales (J. Quintero, comunicación personal, 17 de julio de 2025).

Es así como se resalta la importancia de preservar y fomentar la producción de ingredientes tradicionales que son fundamentales en la herencia culinaria e histórica de Rioverde. Haciendo énfasis que estos elementos no solo son parte del pasado, sino que siguen siendo relevantes en la actualidad, formando parte integral de la preparación de platos especiales y festivos.

Además, se menciona la presencia constante ingredientes como la chillangua, el orégano, el coco, el chirarán y el plátano; sugiriendo que estos son ejemplos de productos que han resistido el paso del tiempo y continúan siendo pilares en la elaboración de platillos tradicionales. Por lo tanto, este constante uso de ingredientes ancestrales demuestra la fuerte conexión entre la gastronomía actual y las raíces culturales de la región.

En tanto, B. Carriel, (comunicación personal, 17 de julio de 2025) considera que

La comida ancestral es un tesoro cultural que se debe preservar y promover. Su esencia, incluyendo los ingredientes tradicionales, es fundamental para mantener nuestra identidad culinaria y el legado de nuestros antepasados. Sin embargo, creo que hay espacio para cierta innovación que no comprometa la esencia de los platos. En Rioverde, valoramos enormemente nuestra gastronomía local, que es parte integral de nuestra oferta turística. Donde, platos como el encocado, el tapao o el ceviche esmeraldeño son emblemáticos de nuestra región y deben mantener sus ingredientes y técnicas de preparación tradicionales. Sin embargo, estoy a favor de incorporar toques innovadores en la presentación de estos platos. Es así como, esto puede hacerlos más atractivos visualmente para los turistas y las nuevas generaciones, sin alterar su sabor o esencia.

Se debe hacer énfasis en la importancia de la gastronomía tradicional como un elemento crucial de la identidad cultural y económica de Rioverde. Donde, la comida ancestral no es solo un conjunto de recetas, sino un patrimonio vivo que refleja la historia y las tradiciones de la región, reconociendo el valor de mantener la autenticidad de los platos típicos, destacando que los ingredientes y métodos de preparación originales son esenciales para preservar la esencia de la cocina local.

Sin embargo, se adopta una postura imparcial al sugerir que una innovación controlada puede convivir con la tradición. De tal manera que, esta perspectiva refleja una comprensión moderna de la evolución cultural, reconociendo que las tradiciones culinarias, al igual que otros aspectos de la cultura, pueden adaptarse sin perder su esencia.

Nombrar de manera específica platos como el encocado, el tapao y el ceviche esmeraldeño subraya la riqueza y diversidad de la gastronomía local. Donde, estos platillos no son solo alimentos; son embajadores de la cultura que representan la identidad de Rioverde y juegan un papel crucial en la atracción turística de la región.

En esencia, se aprecia una postura hacia la búsqueda de un balance perfecto entre la preservación de la autenticidad culinaria y la apertura a una evolución controlada. Es así como, este enfoque refleja una visión que busca mantener viva la herencia gastronómica mientras se adapta a los gustos y expectativas cambiantes de los visitantes y las nuevas generaciones.

Por otro lado, M. Gómez (comunicación personal, 17 de julio de 2025) expresó lo siguiente: Creo con firmeza que la comida ancestral debe mantener su esencia y sus ingredientes originales. Nuestros platillos tradicionales son el resultado de generaciones de conocimiento y sabiduría culinaria, transmitidos de abuelas a madres e hijas. Siendo este el caso, cambiar los ingredientes o las técnicas de preparación significaría perder parte de nuestra identidad y el sabor auténtico que caracteriza a nuestra gastronomía local. Por eso, considero que podemos innovar en la presentación de nuestros platos tradicionales sin alterar su esencia.

En pocas palabras se mantiene la firme postura de que la esencia y los ingredientes originales de los platos tradicionales deben mantenerse, estos son el resultado de generaciones de conocimiento y sabiduría culinaria, transmitidos de una generación a otra. Dado el caso, cambiar los ingredientes o las técnicas de preparación significaría perder la identidad cultural y el sabor auténtico que caracteriza a la gastronomía local.

Por lo tanto, se considera que pueden innovar en la presentación de los platos tradicionales sin alterar su esencia. De esta manera, se mantendría el sabor y la tradición, pero se le daría un toque fresco y atractivo a la experiencia gastronómica.

De igual manera, D. Caicedo (comunicación personal, 17 de julio de 2025), considera que

La comida ancestral debe mantener su esencia y sus ingredientes originales, pues es esa autenticidad la que define nuestra identidad cultural y el sabor único de nuestra gastronomía local. Donde los platos tradicionales son el resultado de siglos de conocimiento y técnicas culinarias que han sido pasadas de oído en oído, por lo que cambiar esos elementos sería perder una parte fundamental de nuestra tradición. Sin embargo, se puede innovar en la presentación de los platillos, utilizando técnicas modernas de decoración y montaje que destaquen la belleza y sofisticación de nuestros tradicionales ingredientes y preparaciones, atrayendo así a nuevos comensales y manteniendo viva nuestra herencia culinaria.

Se repite la premisa de que la comida ancestral debe mantener su esencia y sus ingredientes originales. Debido a que, es esa autenticidad la que define la identidad de los pueblos y el sabor único de su gastronomía.

Según este criterio, los platos tradicionales son el resultado de siglos de conocimiento y técnicas culinarias que se han transmitido de generación en generación, por lo que cambiar esos elementos sería perder una parte fundamental de la tradición. Sin embargo, se reconoce que pueden innovar en la presentación de los platillos, utilizando técnicas modernas de decoración y montaje que destaquen la belleza del plato. Por consiguiente, el reto está en equilibrar la preservación de la esencia y los ingredientes tradicionales con la innovación en la presentación, de modo que se pueda adaptar a las expectativas de los consumidores actuales sin perder la autenticidad.

En última instancia, Z. Montaña (comunicación personal, 17 de julio de 2025) expresó

Creo firmemente que la comida ancestral debe mantener su esencia y sus ingredientes originales. Nuestros platos tradicionales son el legado de siglos de sabiduría culinaria, transmitida de generación en generación, y son esos elementos auténticos los que definen nuestra identidad cultural y el sabor único de nuestra gastronomía local. Es así como, recuerdo cuando era niña, observando a mi abuela y a mi madre preparar los platillos de la manera que habían aprendido de sus antepasados. Donde, cada ingrediente, cada técnica, cada gesto tenía un significado y una razón de ser que iba

más allá de la simple receta, recalcando que modificar esos elementos sería como perder una parte fundamental de nuestra tradición, una parte de nosotros mismos.

A través de estas palabras se defiende firmemente la preservación de la esencia y los ingredientes originales de la comida ancestral. Donde, se considera que esa autenticidad es lo que define y distingue la riqueza de la gastronomía de Rioverde, por lo que dejarla perder sería perderse el mismo ser humano.

### **Forma de presentación de los platillos**

Ante esta premisa, las personas entrevistadas supieron expresar y estar de acuerdo en que, aunque no se mantengan los tradicionales utensilios e instrumentos de antes como hojas de plátano, ollas de barro, etc. Se trata de que la presentación de cada uno de los platos que se oferta sea vistosa para los clientes.

Al respecto J. Quintero (comunicación personal, 17 de julio de 2025) expresó

Me complace compartir cómo presentan los platos de comida ancestral en la actualidad, ya que, han trabajado arduamente para preservar y resaltar nuestras raíces culinarias. Ahora, ofrecen a los visitantes una experiencia auténtica, donde los platos se sirven en vajillas y utensilios tradicionales, creando un ambiente cálido y evocador. Además, han capacitado a los chefs locales para que preparen estos platillos con técnicas ancestrales, manteniendo la esencia y los sabores originales. Además, indicó que se cómo alcalde se siente orgulloso de compartir la herencia gastronómica y de promover el turismo cultural en nuestra región.

Según estas palabras se destaca en la actualidad la presencia de lo tradicional en la presentación de los platos. Se ha trabajado y capacitado al personal para alcanzar este logro.

Pero desde la perspectiva de B. Carriel (comunicación personal, 17 de julio de 2025) “las presentaciones vistosas como las de nuestros ancestros más se ven al momento que los prestadores de servicios gastronómicos van a participar en ferias, pero para el consumo local es difícil encontrar esas presentaciones en los platos”.

Se interpreta que existe una brecha entre las presentaciones gastronómicas que se muestran en eventos públicos y las que se ofrecen normalmente a los consumidores locales en su día a día. Por lo tanto, parece que las presentaciones más elaboradas y tradicionales se limitan a momentos especiales, mientras que en el consumo habitual se olvidan, aquí prevalecen formas de presentación más sencillas, poco originales y tradicionales.

Por otro lado, M. Gómez (comunicación personal, 17 de julio de 2025) comenta

Me he esforzado por presentar los platos de comida ancestral de una manera auténtica y evocadora. En mi establecimiento, los platillos se sirven en vajillas y utensilios tradicionales, creando un ambiente cálido y lleno de la esencia de la región. Además, he capacitado a mi equipo de cocineros para que preparen estos platos utilizando conocimientos técnicos ancestrales, preservando así los sabores originales demostrando así el orgullo por mis raíces.

Se recalca la presencia de los activos tradicionales en la presentación de los platos. En ello se destaca lo auténtico como la vajilla y utensilios tradicionales. De tal manera que, se aprecia el papel importante que juega la capacitación para el logro y mantenimiento de lo tradicional en las presentaciones.

De igual manera, D. Caicedo (comunicación personal, 17 de julio de 2025) expresó lo siguiente:

Me enorgullece decir que hoy en día presentamos los platos ancestrales de una manera que resalta su autenticidad y respeto por nuestras tradiciones. Utilizamos platos de barro para mantener viva la esencia de nuestra cultura, además de acompañar los alimentos con ingredientes frescos y locales, como el plátano, el pescado, el coco y las hierbas aromáticas tradicionales del sector. Donde, la decoración del lugar refleja nuestras raíces, con detalles que evocan nuestras historias y costumbres.

Se aprecia una dedicación por preservar y valorar la comida tradicional de Rioverde de Esmeraldas, mostrando respeto por su cultura y tradiciones. Por lo que, para la presentación se utiliza utensilios y vajillas hechas a mano, en barro; se emplea ingredientes locales y frescos, típicos de su región, en la preparación de los platos. De tal manera que se muestra

trabajo en la decoración del lugar de acuerdo con las tradiciones reflejadas en los platos. En conjunto, se resalta el esfuerzo por mantener vivas las tradiciones a través de la comida, la presentación y el ambiente del lugar.

Finalmente, Z. Montaña (comunicación personal, 17 de julio de 2025) indicó que en “la actualidad se debe ser práctico, porque así ahorramos tiempo y dinero. Las personas muchas veces quieren comer lo que hay en el plato y no se fijan si está bonito o no”.

En general, el mensaje refleja que, en la vida moderna, la eficiencia y la funcionalidad a menudo toman prioridad sobre la estética o la presentación elaborada de los alimentos. Donde, el objetivo principal es solucionar la necesidad de alimentarse de manera práctica y efectiva.

- **Forma de preparación de los platillos**

Referente a la preparación de los platillos, J. Quintero (comunicación personal, 17 de julio de 2025) indicó:

En nuestra región valoramos mucho la riqueza de nuestra gastronomía tradicional, la cual se basa en ingredientes frescos y autóctonos que reflejan nuestra diversidad cultural. Entre los ingredientes esenciales se encuentran el arroz, que es el acompañante principal en muchos de nuestros platos; el pescado y mariscos frescos, que abundan en nuestras costas y aportan ese sabor único a nuestras preparaciones; además del plátano, ya sea maduro o verde, que se utiliza en múltiples recetas, y la yuca, que acompaña a varios de nuestros guisos tradicionales. También empleamos verduras locales como el ñame, el malanga y distintas hierbas aromáticas que dan sabor y carácter a nuestros platos. En definitiva, nuestra gastronomía combina ingredientes del mar, la tierra y la agricultura local, en un acto de tradición y amor por nuestras raíces.

En la respuesta dada por el alcalde del cantón se resalta la importancia de la gastronomía en Rioverde, destacando que sus platos tradicionales se elaboran con ingredientes frescos y típicos de la región, lo cual refleja la diversidad cultural del lugar. Donde se menciona que el arroz es un elemento fundamental en muchas recetas, acompañando otros ingredientes como

el pescado y mariscos, que son abundantes en las costas, dándole un sabor especial a los alimentos.

También se destaca el uso del plátano, ya sea maduro o verde, y de la yuca, que acompañan varios guisos típicos. Además, se utilizan verduras como el ñame, la malanga y diversas hierbas aromáticas, que enriquecen los sabores y aportan carácter a los platos tradicionales. En conjunto, se da realce a cómo la gastronomía de Rioverde combina productos del mar, de la tierra y de la agricultura local, reflejando la cultura, las tradiciones y el amor por las raíces de sus pueblos.

Por su parte, B. Carriel (comunicación personal, 17 de julio de 2025), coincide indicando

Puedo compartir que nuestros platos tradicionales se elaboran con ingredientes representativos de nuestra región, que reflejan la riqueza natural y cultural de nuestro cantón. Entre estos ingredientes destacan los pescados y mariscos frescos provenientes de nuestras costas, que aportan sabores únicos y característicos. También usamos el famoso verde, en diversas preparaciones, además de la yuca, que acompaña muchos de nuestros guisos tradicionales. Asimismo, empleamos verduras locales que son muy comunes como el ñame y la malanga que realzan el sabor de nuestras comidas. Todo esto hace que nuestra gastronomía sea un reflejo de la biodiversidad de Río Verde, resaltando la importancia de nuestros recursos naturales y la tradición culinaria que los une en cada plato.

Dada la respuesta por la directora de turismo del cantón, se puede entender que habla sobre la importancia de los ingredientes en la cocina tradicional de Rioverde, tomando en cuenta que estos ingredientes representan y reavivan la riqueza natural y cultural del lugar, mencionando el pescado y mariscos frescos de las costas. Además, el uso del plátano verde, y la yuca. También se resalta el empleo de verduras locales como el ñame y la malanga, que enriquecen y dan carácter a la comida. Por ende, transmite que la gastronomía de Rioverde es una expresión de su biodiversidad y sus recursos naturales, reflejando la historia y las tradiciones de la comunidad en cada plato que preparan.

Por otro lado, M. Gómez (comunicación personal, 17 de julio de 2025) indicó:

Les puedo decir que los ingredientes que utilizamos para preparar nuestros platos típicos son muy especiales y reflejan la riqueza de nuestra tierra. Usamos mucho pescado fresco del mar, como corvina y atún, acompañados de plátanos maduros, yuca, camote, y arroz. También empleamos especias naturales como ajo, cebolla, y achiote, además de cilantro y perejil que le dan ese sabor característico. Para las sopas y guisos, utilizamos ingredientes locales como el maní, junto con vegetales frescos de nuestra región. Por consiguiente, todo esto combinado con mucho amor y tradición para ofrecer una comida auténtica y llena de sabor que representa la esencia de Rioverde y la provincia de Esmeraldas.

Se describe la importancia de los ingredientes tradicionales en la preparación de la comida típica de la comunidad. Debido a que, estos ingredientes son seleccionados cuidadosamente y también reflejan la riqueza del territorio donde viven, destacando el pescado fresco del mar, las verduras y frutas locales como plátanos, yuca, camote y arroz, especias naturales y hierbas aromáticas como ajo, cebolla, achiote, cilantro y perejil, que aportan los sabores característicos de su comida.

De igual manera, D. Caicedo (comunicación personal, 17 de julio de 2025) expresó:

En mi restaurante de comida tradicional, utilizamos ingredientes frescos y auténticos para preparar nuestros platos típicos, como el arroz, los plátanos maduros, el pescado fresco, camarones, y mariscos de la región, además de culantro, cebolla, ajo, y tomate para sazonar. También empleamos aceite de palma para darles ese sabor especial, y en algunas preparaciones utilizamos leche de coco y achiote para darles color y sabor. Todo lo hacemos con mucho cariño y respeto por nuestras raíces, asegurando que cada plato refleje la riqueza gastronómica de nuestro cantón y provincia, garantizando que nuestros clientes disfruten de una experiencia auténtica y tradicional en cada bocado.

Igualmente se destaca la presencia de la preparación de platos tradicionales usando ingredientes naturales y genuinos de la región: productos frescos como arroz, plátanos maduros, pescado, camarones y otros mariscos propios del lugar; uso de ingredientes aromáticos y de sazón, como culantro, cebolla, ajo y tomate, además de algunos ingredientes

específicos como aceite de palma, leche de coco y achiote para dar sabor, color y autenticidad a los platillos.

Finalmente, Z. Montaña (comunicación personal, 17 de julio de 2025) indicó:

En mis tiempos, los ingredientes que usamos para preparar nuestros platos tradicionales en Río Verde eran simples pero llenos de sabor y mucho cariño. Siempre utilizábamos pescado fresco, traído del río o del mar cercano, junto con plátanos maduros que cultivábamos en nuestras chacras. La cebolla, el ajo, el culantro y el tomate eran parte imprescindible para sazonar y darles ese sabor característico. También usábamos aceite de palma, que era nuestro ingrediente especial, y en algunas recetas, leche de coco y achiote para darles color y un toque diferente. Todo lo preparábamos con paciencia, respetando nuestras raíces y tradiciones, para que cada bocado fuera una verdadera muestra de nuestra cultura y de la abundancia de nuestro territorio.

Se refleja cómo en tiempos pasados, en Rioverde, se elaboraban los platos tradicionales con ingredientes sencillos, pero auténticos y ricos al paladar. Donde, se destaca el uso del pescado fresco, obtenido del río o del mar, y de plátanos maduros cultivados en sus propias chacras, cebolla, ajo, culantro y tomate, el aceite de palma, leche de coco y achiote se usaban para agregar color y un toque especial, dándole identidad y autenticidad a cada preparación. De tal manera que todo ello muestra la conexión con la tierra y los recursos locales.

## CAPÍTULO IV

### DISCUSIÓN

El presente estudio de investigación que tuvo como principal objetivo analizar el estado en que se encuentra la conservación de recetas ancestrales en la preparación de platos tradicionales, en las instalaciones gastronómicas de la cabecera cantonal de Rioverde, Provincia Esmeraldas. Donde, el grupo que participó en el estudio estuvo conformado por el alcalde actual de Rioverde, la directora de turismo de la alcaldía, dos propietarios de restaurantes de comida tradicional y por un habitante de antaño del cantón, los cuales fueron de vital importancia para dar respuesta a la pregunta científica de investigación: ¿En qué estado se encuentra la conservación de recetas ancestrales en la preparación de platos tradicionales, en las instalaciones gastronómicas de la cabecera cantonal de Rioverde, Provincia Esmeraldas?.

Dando así como respuesta, en base a los resultados obtenidos a través de las entrevistas realizadas a diversos actores clave, que la conservación de recetas ancestrales en la preparación de platos tradicionales en las instalaciones gastronómicas de la cabecera cantonal de Rioverde, provincia de Esmeraldas, se encuentra en un estado de transición equilibrada. Por un lado, existe un fuerte compromiso con la preservación de la tradición culinaria, lo cual se evidencia en la unanimidad de los entrevistados al considerar necesario conservar la tradición de los platos tradicionales. Esto indica que existe un consenso colectivo sobre la importancia del patrimonio gastronómico local y su valor cultural.

Sin embargo, este compromiso con la tradición no indica un rechazo al cambio o a la innovación. De hecho, los resultados muestran una apertura significativa hacia nuevas ideas, sobre todo en lo que respecta a la presentación y preparación de los platos tradicionales de Rioverde. Donde existe la disposición a incorporar elementos innovadores indica una evolución en la percepción de la gastronomía tradicional, donde se pretende mantener un balance entre la conservación de la esencia ancestral y la adaptación a las tendencias culinarias actualmente vigentes.

Los resultados obtenidos en este estudio revelan una fuerte consonancia entre los diferentes actores entrevistados en el cantón Rioverde, incluyendo el alcalde, la directora de turismo, propietarias de restaurantes y un habitante de antaño, sobre la importancia de conservar la ancestralidad en la preparación y el uso de ingredientes de los platos tradicionales. Por ende, esta unanimidad refleja una conciencia colectiva sobre el valor cultural y patrimonial de la gastronomía local, lo cual se alinea con las tendencias observadas en estudios similares realizados en otras regiones del Ecuador y Guatemala.

Por ejemplo, el estudio de Guamán (2019) en la comunidad chachi del cantón El Tambo, provincia de Cañar, encontró que la totalidad de los encuestados conocían algún tipo de comida ancestral de su cantón, lo que sugiere una fuerte presencia de la gastronomía tradicional en la identidad cultural local. De manera similar, en Rioverde, todos los entrevistados reconocieron la importancia de mantener estas tradiciones culinarias, lo que indica una tendencia comparable en cuanto a la valoración de la gastronomía ancestral.

En la interrogante con relación a los ingredientes que se utilizan para las distintas preparaciones culinarias, las personas entrevistadas se mantuvieron de acuerdo en que los ingredientes con los cuales sus antepasados realizaban sus preparaciones deberían mantenerse. Concordando con Guamán (2019) quien se enfoca en la importancia de mantener vigente los conocimientos e ingredientes ancestrales a través de las generaciones, para que se conserven aquellas preparaciones del diario vivir de los ancestros. Evitando así que la constante evolución industrial y tecnológica afecten la permanencia de conocimientos que vienen generación tras generación.

Sin embargo, es importante notar que, en Rioverde, los entrevistados también consideraron la posibilidad de incluir nuevas técnicas en la presentación de los platos tradicionales. Es así como este hallazgo se relaciona con lo propuesto por Ávila (2023) en su estudio en la parroquia San Mateo, donde sugiere la organización de eventos culturales y talleres de cocina para promulgar la preparación de platos tradicionales, permitiendo así una interacción entre lo tradicional y lo contemporáneo.

La importancia de los ingredientes locales, destacada en el estudio de Quinto (2025) en el cantón Daule, donde se identificó el arroz, el plátano verde, la yuca y el cacao como

productos primordiales, también queda en evidencia la preocupación de los entrevistados de Rioverde por conservar el uso de ingredientes ancestrales. Lo cual resalta la estrecha relación entre la gastronomía ancestral y los recursos naturales locales, un aspecto crucial para la autenticidad y sostenibilidad de las tradiciones culinarias.

El estudio de Castro (2024) en Guatemala resalta la importancia de la transmisión de las recetas y técnicas culinarias tradicionales a través del tiempo. Este aspecto también se evidencia en Rioverde, donde la preocupación por conservar la ancestralidad implica necesariamente la transmisión de conocimientos a las generaciones próximas. Es así como el alto consumo y preparación de platos tradicionales observada en el estudio de Castro sugiere que, con las estrategias adecuadas, es posible mantener vivas estas tradiciones culinarias.

Es así como, las respuestas arrojadas en Rioverde se alinean con las tendencias observadas en otros estudios sobre gastronomía tradicional en diferentes regiones. Tomando en cuenta que, la valoración de la ancestralidad, la apertura a nuevas técnicas de presentación, el énfasis en los ingredientes locales y la importancia de la transmisión de conocimientos son elementos comunes que sugieren un camino hacia la preservación dinámica de la gastronomía tradicional. Sin embargo, es crucial implementar estrategias concretas y correctas, como las sugeridas en los estudios citados, para asegurar la continuidad de estas tradiciones culinarias en el contexto de un mundo en constante cambio.

Los resultados obtenidos en esta investigación abren la puerta a futuros estudios que podrían enriquecer aún más la comprensión de la gastronomía tradicional de Rioverde y su conservación. Puesto que, una posible área de investigación sería un estudio en el cual examine como las distintas innovaciones afectan a la percepción del cliente y cuál es la aceptación de este. Lo cual permitiría entender mejor el impacto a largo plazo de estas adaptaciones en la preservación de la tradición culinaria.

Otra línea de investigación potencial podría centrarse en la documentación detallada de las técnicas de preparación ancestrales y su comparación con los métodos e implementos tecnológicos modernos que se están adoptando. Este estudio podría incluir un análisis nutricional, explorando cómo los cambios en la preparación podrían afectar el valor nutricional y las propiedades de los platos tradicionales. Además, sería valioso investigar la

forma de transmisión de conocimientos culinarios en Rioverde, para asegurar que las recetas y técnicas ancestrales no se pierdan con el tiempo.

Cabe recalcar que, los resultados de esta investigación han proporcionado una visión única y valiosa sobre el estado actual de la conservación de la gastronomía tradicional en Rioverde. Donde, el hallazgo más relevante es la adaptación entre el deseo de conservar la autenticidad de los platos ancestrales y la apertura a innovaciones en su presentación y preparación. De tal manera que, este equilibrio representa un enfoque novedoso en la conservación del patrimonio culinario, demostrando que la tradición y la innovación no están netamente separadas, sino que pueden complementarse para asegurar la continuidad y relevancia de la gastronomía local.

Otro aporte importante de esta investigación es la identificación de una conciencia colectiva entre los actores gastronómicos de Rioverde sobre la importancia de mantener su herencia culinaria. Por ende, este hallazgo es crucial, ya que sugiere un terreno fértil para iniciativas de conservación y promoción de la gastronomía tradicional. Además, la disposición a incorporar elementos innovadores mientras se mantiene la esencia de los platos tradicionales representa un modelo potencial para otras comunidades que buscan preservar su patrimonio gastronómico en un mundo en constante cambio. Por consiguiente, estos resultados novedosos no solo contribuyen al conocimiento académico sobre la conservación del patrimonio culinario, sino que también ofrecen perspectivas prácticas para políticas de preservación cultural y desarrollo turístico en la región.

Lo cual refleja que es justo y necesario conservar este tipo de técnicas ancestrales a razón de mantener siempre vigente la cultura que nos caracteriza y promulgando así un mejor vivir enfocado a la productividad económica y social de cada territorio.

## CAPÍTULO V

### CONCLUSIONES

1. Con respecto a la identificación de los ingredientes ancestrales, se evidencia un consenso general entre las autoridades locales, propietarios de restaurantes y habitantes de larga data sobre la importancia de preservar la ancestralidad en la preparación y el uso de ingredientes tradicionales en los platos de las instalaciones gastronómicas de la cabecera cantonal de Rioverde (coco, chillangua, mariscos, ajo, verde, etc.).
2. Aunque existe un fuerte énfasis en mantener las formas y técnicas de preparación ancestrales en la preparación de platos tradicionales, hay una apertura a la innovación en la presentación de los platos. Lo cual, indica una tendencia hacia un equilibrio entre la preservación de la autenticidad culinaria y la adaptación a las expectativas modernas de los comensales.
3. La investigación revela la necesidad de un enfoque integral para la conservación de la gastronomía tradicional de Rioverde, que abarque desde la selección de ingredientes hasta las técnicas de preparación y presentación ancestral de los platos tradicionales. Este enfoque holístico podría ser clave para mantener la esencia de la cocina ancestral mientras se adapta a las demandas contemporáneas del sector gastronómico y turístico.

## CAPÍTULO VI

### RECOMENDACIONES

1. Establecer alianzas con instituciones educativas para incluir la gastronomía tradicional de Rioverde en los programas de formación culinaria y la creación de huertos comunitarios para el cultivo de ingredientes tradicionales, asegurando su disponibilidad para los restaurantes locales y habitantes en general.
2. Que los propietarios de establecimientos proveedores de alimentos, consideren ofrecer una presentación vistosa a sus productos, los cuales podrían ser a base de los productos del sector como, hojas de plátano, corteza de cocos, flores comestibles, conchas, etc. Así podrán captar la atención de los clientes y brindarles una mejor experiencia.
3. Desarrollar programas de capacitación para los propietarios y personal de restaurantes sobre técnicas de preparación tradicionales y el uso de ingredientes locales llevados a cabo por la colaboración entre chefs locales y habitantes de antaño para transmitir conocimientos y técnicas tradicionales a las nuevas generaciones.

## Referencias Bibliográficas

- Aguirre, P. (2022). Devorando el planeta: Cambiar la alimentación para cambiar el mundo. Capital Intelectual.
- Alvear Calderón, M. E. (2025). Memorias ancestrales, interculturalidad y comercio justo [Tesis doctoral, Universidad Nacional de La Plata].
- Arnedo, J. T. M., Sierra, C. A. S., & Ligardo, Y. A. M. (2023). El hacer ciencia en el marco del pluralismo filosófico: Las ciencias desde la perspectiva del diálogo de saberes. *Actas Iberoamericanas en Ciencias Sociales*, 1(1), 125-132.
- Asamblea Constituyente del Ecuador. (2008). Constitución de la República del Ecuador. Registro Oficial 449.
- Asunción Pilay, A. L. (2025). Conservación de los saberes ancestrales y su permanencia en la identidad cultural en la comuna Sacachún, provincia de Santa Elena 2024 [Tesis de grado, Universidad Estatal Península de Santa Elena].
- Ávila Delgado, B. A. (2023). Proceso / Procedimiento de conservación de conocimiento ancestrales en las prácticas culinarias en la parroquia San Mateo [Tesis de grado, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí].
- Ayala Caballero, S. M. (2024). La gastronomía y la identidad cultural según los estudiantes del Colegio Guadalupe-Huaura.
- Bajaña Medina, M. G. (2025). Comunicación gastronómica y saberes ancestrales [Tesis de Maestría, Universidad Estatal Península de Santa Elena].
- Bastidas, J. A. C. (2022). La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario. *Eca Sinergia*, 13(2), 118-128. DOI: [https://doi.org/10.33936/eca\\_sinergia.v13i2.3514](https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v13i2.3514)

- Benavides, A., & Rivera, W. A. C. (2024). Innovación gastronómica: Técnicas modernas en platos tradicionales andinos del noroccidente. *Revista Científica Consultina*, 2(2), 17-28. DOI: <https://doi.org/10.63406/r.c.c..v2n2.2024.31>
- Borrero Zambrano, G. J., & Tumbaco Gracia, K. E. (2023). La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural en el cantón Jipijapa de la provincia de Manabí [Tesis Doctoral].
- Burgos, M. F. J., Pérez, A. F. F., & Cerna, E. A. P. (2024). Análisis de la gastronomía ancestral y su relevancia cultural. *Universidad y Sociedad*, 16(S1), 39-46. Recuperado de: <https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/4664/4660>
- Caicedo, P., Gavilanes, E., & Domínguez, F. (2023). Innovación al montaje de platos y bebidas del cantón Ambato según la cocina sensorial. *Revista Científica Arbitrada Multidisciplinaria PENTACIENCIAS*, 5(4), 426-438. DOI: <https://doi.org/10.59169/pentaciencias.v5i4.678>
- Camasca Capcha, H. S., & Sedano Arosquipa, C. R. (2021). Percepción de consumo de platos tradicionales limeños de un grupo peruano de la generación millennials
- Casallas, L. T., & Arteaga, S. P. (2021). Prácticas y saberes ancestrales de la gastronomía colombiana en el departamento de Cundinamarca, provincia Oriente, 2020. *Sosquua*, 3(1).
- Castro Macías, K. D., & Santana Álava, O. D. (2022). La importancia del uso de ingredientes naturales en la gastronomía ancestral del cantón Rocafuerte, como forma de preservación de la salud [Tesis Doctoral].
- Castro Ruiz, J. I. (2024). Recopilación y conservación de platillos de la Gastronomía Ancestral del Oriente [Tesis de grado, Universidad Galileo].
- Cedeño Mejía, K. M., & Rojas Gilces, I. S. (2023). Proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en el cantón Montecristi provincia Manabí [Tesis Doctoral].

- Chang-García, A. G., Balda-Valdiviezo, L. A., Parreño-García, J. O., & Rojas-Le-Fort, M. (2025). La tradición viva como fuente de conocimiento para estudiantes de gastronomía: caso de cocina tradicional ecuatoriana. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 4(1), Artículo 040102. DOI: <https://doi.org/10.70221/rgc.v4i1.72>
- Chauca Ushiña, F. J. (2020). Análisis de los lugares gastronómicos tradicionales y su importancia para el desarrollo socioeconómico del cantón Santo Domingo de los Colorados, provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.
- Chávez Espinoza, A. J., & Sánchez López, V. J. (2022). Gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales en la preservación ambiental en el cantón de Jaramijó [Tesis Doctoral].
- Chonillo García, L. I. (2024). Conocimiento tradicional asociado al uso y conservación de flora en el recinto Procel del Cantón Pedro Carbo [Tesis de licenciatura, Universidad Estatal del Sur de Manabí].
- Clavijo Jaramillo, X. M. (2020). La gastronomía cuencana como modelo gestor para el diseño interior en restaurantes [Tesis de maestría, Universidad del Azuay].
- Durán, G., Bone, V., Bayón, M., Rodríguez, J., Bonilla, A., Cotera, M., y Andrade, S. (2020). IV. Esmeraldas: Ciudad y turismo entre las políticas de despojo.
- Ecuador, D. (2024). Ministerio de Turismo. Recuperado de: <https://www.turismo.gob.ec/>
- Espinosa, A. A. A., Teneda, W. P. S., y Carvajal, J. R. (2025). Globalización y pérdida del patrimonio gastronómico intangible en San Antonio de Pichincha, Quito-Ecuador. *Revista Retos para la investigación*, 4(1), 183-202. DOI: <https://doi.org/10.62465/rri.v4n1.2025.145>
- Fernández, A. (2020). Conocimientos tradicionales y biodiversidad en la gastronomía ecuatoriana. *Revista de Estudios Culturales*, 15(3), 45-61. DOI: <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>
- GAD Rioverde. (2025). Historia e información general. Recuperado de: <http://rioverde.gob.ec/index.php/es/>

- GAD Rioverde. (2025). Turismo- Gastronomía. Recuperado de: <http://rioverde.gob.ec/index.php/es/>
- García, A. (2022). Patrimonio culinario y preservación de recetas ancestrales en un mundo globalizado. *Revista Internacional de Gastronomía*, 15(3), 45-60. DOI: <https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol8iss53.2024pp257-264>
- García, L. (2022). Patrimonio intangible y gastronomía: una visión en transformación. *Cuadernos de Cultura y Sociedad*, 18(2), 112-129. DOI: <https://doi.org/10.7476/9786289558272.0003>
- Guamán Loja, M. J. (2019). Estudio de la cultura gastronómica ancestral de la comunidad cachi del cantón el Tambo provincia del Cañar [Tesis de Grado]. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Guapisaca Vargas, Á., Valverde Minchala, J., Herrera Calvo, M., & Alvear Racines, X. (2021). Registro e inventario de técnicas culinarias ancestrales de los días festivos en la provincia del cañar. *Alfa Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinaria*, 5(15), 252-265. DOI: <https://doi.org/10.33996/revistaalfa.v5i15.144>
- Hernández, R., Mendoza, C. P., & Méndez Valencia, S. (2017). *Fundamentos de investigación*. McGraw-Hill.
- Jácome, D. B. G., Barba, V. P. G., Heredia, T. M. S., & Chango, O. N. Z. (2025). Incidencia de los saberes ancestrales en la alimentación para prevenir la desnutrición infantil en niños y niñas de 1 a 3 años en la parroquia Mulalillo. *Polo del Conocimiento*, 10(4), 773-796. Recuperado de: <https://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/download/9347/24516>
- León Barahona, J. N. (2022). El envuelto como una preparación gastronómica ancestral en el Ecuador [Tesis Doctoral, UNIB. E].
- Lino, A. P., Pionce, M. S. P., & Franco, X. L. B. (2021). Gastronomía tradicional en productos elaborados en base al maíz de la ciudad de Jipijapa. UNESUM-Ciencias.

Revista Científica Multidisciplinaria, 5(3), 61-70. DOI:  
<https://doi.org/10.47230/unesum-ciencias.v5.n3.2021.374>

López, A., & García, R. (2021). Patrones culturales en el uso de remedios tradicionales. *Antropología y Salud*, 18(4), 78-91. Recuperado de:  
<https://www.eumed.net/rev/caribe/2020/03/medicina-tradicional-practica.html>

López, M. (2021). Identidad cultural y gastronomía en comunidades costeras. *Revista Iberoamericana de Estudios Culturales*, 12(4), 98-115. DOI:  
<https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol8iss53.2024pp257-264>

Martínez, D., Surname2, F., Surname3, G., & Surname4, H. (2022). La efectividad de recetas tradicionales en comunidades indígenas: una revisión integradora. *Revista de Salud Comunitaria*, 14(3), 199-210. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.5659722>

Martínez, R. (2020). La cocina tradicional como patrimonio cultural. Editorial Universitaria.

Mejía, A. N. (2020). Prácticas gastronómicas domésticas como factor de identidad y construcción cultural desde lo campesino en la provincia Guanentina, Santander. *Plataforma Abierta de Libros y Memorias Académicas-PALMA*, 9-52.

Ministerio de Turismo. (2014). Ley de Turismo. <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>

Nevot, J. C. (2023). La gastronomía "popular" en la era del gusto "global". *Revista de cultura y nutrición (AFOCUN-ICAF)*, 1(1), 25-42.

Ortega, V. M. S. y Robalino, J. P. C. (2024). Impacto del desarrollo de proyectos gastronómicos en el rescate de la cultura y gastronomía ancestral. *Pro Sciences: Revista De Producción, Ciencias E Investigación*, 8(51), 86-97. DOI:  
<https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol8iss51.2024pp86-97>

Ortiz Ortega, Y. J. (2022). Gastronomía típica y la cultura de las huecas de la zona centro de la provincia de Esmeraldas.

- Pacheco Campoverde, B. A. y Zhizhpon Castillo, E. M. (2022). Elaboración de condimentos con base en semillas y cáscaras de frutas para su aplicación en platos tradicionales ecuatorianos.
- Paredes, S. (2024). Ecosistemas y su influencia en la gastronomía local. *Anales de Ecocultural*, 10(1), 73-88.
- Pérez Gómez, M. (2023). Valoración nutricional de los platillos tradicionales del municipio de Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas [Tesis de maestría, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas].
- Pérez, J. A. E., Leyva, F. J. R., Sánchez, I. G., Vázquez, E. P. e Ibarias, M. J. (2025). Gastronomía Mexicana y Sociedad: Revisión Sistemática de su Estudio Académico. *Revista Veritas de Difusión Científica*, 6(2), 1384-1417. DOI: <https://doi.org/10.61616/rvdc.v6i2.696>
- Piedrahita Carriel, S. D. y Vera Tomalá, E. D. (2025). Transmisión de los Saberes Ancestrales y su Relación con el Desarrollo del Turismo Cultural en la Provincia de Los Ríos [Tesis de grado, Universidad Técnica de Babahoyo].
- Quespaz Hurtado, M. B. (2023). Revalorización de la Cocina Ancestral de las comunidades de la parroquia San José de Montúfar, Carchi [Tesis doctoral, Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Ibarra].
- Quinto Pinela, M. I. (2025). Cocina tradicional y calidad del servicio en el cantón Daule, provincia del Guayas [Tesis de grado, Universidad de Guayaquil].
- Ramírez, J. (2023). Innovación y tradición en la gastronomía ecuatoriana. *Revista de Gastronomía y Cultura*, 9(2), 34-50. DOI: <https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol8iss53.2024pp257-264>
- Ríos, P., & Fernández, M. (2020). La importancia de la conservación de recetas tradicionales en América Latina. *Revista de Cultura y Gastronomía Latinoamericana*, 8(2), 102-115. Recuperado de: [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=)

- Rodríguez, P. (2023). Recetas ancestrales de la región de Esmeraldas y Ríoverde. Ediciones Culturales Regionales.
- Rueda, E. G. R., & Guerrón, S. L. A. (2025). Estrategias de enseñanza en gastronomía: Saberes intergeneracionales en "Hoy cocina mi abuela". *Revista de Gastronomía y Cocina*, 4(1), Article 040110. DOI: <https://doi.org/10.70221/rgc.v4i1.91>
- Sánchez, J. A. C., & Jiménez, Y. M. (2023). Promoción del patrimonio culinario de Caibarién, a través de las TIC. *Universidad y Sociedad*, 15(S1), 235-246. Recuperado de:  
[https://www.researchgate.net/publication/371563688\\_Promocion\\_del\\_patrimonio\\_culinario\\_de\\_Caibarien\\_a\\_traves\\_de\\_las\\_TIC](https://www.researchgate.net/publication/371563688_Promocion_del_patrimonio_culinario_de_Caibarien_a_traves_de_las_TIC)
- Sarmiento Gómez, D. A. (2019). Desarrollo de una guía gastronómica de la provincia de Esmeraldas.
- Tew, S., & Jerome, M. (2024). Recetas de las Américas: Un estudio de caso del generador de sitios estáticos Hugo para la publicación bilingüe en la Web. *The Journal of Electronic Publishing*, 27(1). DOI: <https://doi.org/10.3998/jep.6449>
- Torres, D. (2021). Alimentos tradicionales y resistencia cultural. *Revista de Estudios Sociales y Culturales*, 23(5), 76-92. DOI: <https://doi.org/10.61368/r.s.d.h.v6i2.671>
- Troya, V. A. G., Ortega, A. M., Álava, G. M. G., & Rojas, R. M. (2025). Importancia nutricional de los platos tradicionales de Zumbahua, Cotopaxi-Ecuador. *CIENCIA UNEMI*, 18(48), 26-38.
- Vargas Céspedes, E. P., & Arias Díaz, J. E. (2020). *Uniando saberes y sabores en la escuela* [Tesis Doctoral, Corporación Universitaria Minuto de Dios].
- Vega, C. (2025). Políticas públicas y rescate del patrimonio culinario en Ecuador. *Sistema Nacional de Patrimonio Cultural*.
- Vega, F., & Castro, R. (2021). La conservación de la gastronomía ancestral en Ecuador: retos y perspectivas. *Revista Ecuatoriana de Cultura y Patrimonio*, 9(1), 77-89.

Vizhco Vizhco, E. M., & Sacta Caguana, A. D. (2022). Guía gastronómica de los platos tradicionales de la provincia de Loja.

## Anexos

### Anexo A

#### Guía de entrevista

N.	Preguntas de la entrevista
1	¿Considera Ud. que actualmente se conservan las recetas ancestrales en la preparación de platos tradicionales en el cantón Rioverde?
2	¿De qué manera aportan las recetas ancestrales para la preparación y presentación de los platos tradicionales que se ofrecen hoy en día en los distintos lugares turísticos del cantón Rioverde?
3	¿Cree Ud. que la comida ancestral debe mantener su esencia (ingredientes) o considera que debe llevar un toque innovador tanto en la preparación como en la presentación?
4	¿Cuál es la forma de presentar los platos de comida ancestral en la actualidad?
5	¿Cuáles son los ingredientes que utilizan para la preparación de los platos tradicionales?

## Reporte de Turnitin

### Tesis Marcelo Cevallos

---

#### ORIGINALITY REPORT

---

9%

SIMILARITY INDEX

9%

INTERNET SOURCES

2%

PUBLICATIONS

3%

STUDENT PAPERS

---

#### PRIMARY SOURCES

---

1

[repositorio.ucsg.edu.ec](https://repositorio.ucsg.edu.ec)

Internet Source

<1%

---

2

[repositorio.unesum.edu.ec](https://repositorio.unesum.edu.ec)

Internet Source

<1%

---

3

[docplayer.es](https://docplayer.es)

Internet Source

<1%