



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS
GESTURH**

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

**IMPLEMENTACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA
DE MANABÍ EN LA HOSTERÍA RANCHO MANABITA TABACUNDO-
ECUADOR**

WILLIAM DAVID ULLRICH MONTESDEOCA

TUROR: ESTEBAN GONZALO RUBIO RUEDA

IBARRA – ECUADOR

AGOSTO, 2024

Ibarra, 27 de junio de 2024

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Integración Curricular titulado: **IMPLEMENTACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE MANABÍ EN LA HOSTERÍA RANCHO MANABITA TABACUNDO ECUADOR**, presentado por el estudiante William David Ullrich Montesdeoca con cédula de ciudadanía N° 1720041654, para obtener el Título Licenciado en Gastronomía.

Certifico que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos, mediante el cual el estudiante demuestra el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de su profesión con un nivel de argumentación coherente, para ser sometido a la evaluación por parte de los lectores.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de originalidad de TURNITIN

IMPLEMENTACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE MANABÍ EN LA HOSTERÍA RANCHO MANABITA TABACUNDO-ECUADOR			
INFORME DE ORIGINALIDAD			
6%	5%	0%	1%
ÍNDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE
FUENTES PRIMARIAS			
1	www.munayi.uleam.edu.ec	Fuente de Internet	1%
2	revistamundodiners.com	Fuente de Internet	1%
3	repositorio.ute.edu.ec	Fuente de Internet	<1%
4	repositorio.uleam.edu.ec	Fuente de Internet	<1%
5	Submitted to Universidad Tecnica De Ambato- Direccion de Investigacion y Desarrollo , DIDE	Trabajo del estudiante	<1%
6	www.manabi.gob.ec	Fuente de Internet	<1%
7	www.revistaturismo.mx	Fuente de Internet	<1%
8	www.fakirediciones.com	Fuente de Internet	<1%

(f): _____
Mgs. Esteban Gonzalo Rubio Rueda
TUTOR DE TRABAJO
C.C.: 1001933462

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal examinador, aprueba el presente trabajo en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra:

(f):

Mgs. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

C.C.: 1001933462

(f).....

Mgs. Dayané Mabel Arroyo Mera

C.C.: 1002949137

(f).....

Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón

C.C.: 1001579802

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *William David Ullrich Montesdeoca*, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones a título gratuito y oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 17 de agosto de 2024

(f): _____

William David Ullrich Montesdeoca

C.C.: 1720041654

AUTORÍA

Yo, *William David Ullrich Montesdeoca*, portador de la cedula de ciudadanía N° 1720041654, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):

William David Ullrich Montesdeoca

C.C.: 1720041654

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

A mi amada esposa Francis Loor, quien ha sido mi mayor fuente de inspiración y apoyo incondicional a lo largo de este emocionante viaje académico. Tu amor y aliento han sido el motor que me impulsó a perseguir mi pasión por la gastronomía. Sin ti, este logro no habría sido posible. A mis adoradas hijas Rommina y Danna, quienes han iluminado mi vida con su alegría y amor incondicional. Cada día, ustedes me recuerdan la importancia de seguir adelante y luchar por mis sueños. Que esta tesis sea un testimonio de mi amor por ustedes y un ejemplo que, con dedicación y esfuerzo, todo es posible. A mi querida madre Mariana Montesdeoca, cuyo ejemplo de fortaleza, trabajo arduo y valores inquebrantables me ha guiado a lo largo de mi vida. Gracias por enseñarme desde pequeño el valor del esfuerzo, la honestidad y la responsabilidad. Tu amor y sacrificio han sido la base de mi crecimiento personal y profesional. A mis respetados suegros Agustín y Carmita, por su confianza en mí y por abrir las puertas de su establecimiento, permitiéndome explorar mi pasión por la gastronomía en un entorno real. Su apoyo incondicional y generosidad han sido fundamentales en mi camino hacia la realización de esta tesis. Esta tesis, titulada "Implementación y Promoción de la Identidad Gastronómica de Manabí en la Hostería Rancho Manabita, Tabacundo-Ecuador", está dedicada con profundo cariño y gratitud a estas personas excepcionales que han dejado una huella imborrable en mi vida y en este trabajo.

Quisiera expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que contribuyeron de manera significativa a la realización de esta tesis, permitiéndome alcanzar este importante hito en mi carrera académica y profesional. En primer lugar, mi profundo agradecimiento a mi amada esposa, quien ha sido mi principal fuente de inspiración y apoyo durante todo este proceso. Su comprensión, paciencia y aliento incondicional han sido el motor que me impulsó a perseguir mis sueños en el campo de la gastronomía. Sin su amor y apoyo constante, este logro no habría sido posible. A mis queridas hijas, les agradezco por llenar mi vida de amor, alegría y motivación. Vuestra presencia ha sido mi mayor inspiración y cada logro alcanzado es también suyo. Que este trabajo sea un legado de mi amor y dedicación hacia ustedes, y un recordatorio de que, con esfuerzo y perseverancia, cualquier meta es alcanzable. A mi querida madre, le estoy eternamente agradecido por ser mi guía y ejemplo a seguir desde mi más tierna infancia. Gracias por inculcarme desde pequeño los valores de la honestidad, responsabilidad y dedicación, que han sido fundamentales en mi formación personal y profesional. Su amor incondicional y apoyo inquebrantable han sido la luz que iluminó mi camino en cada paso de esta travesía académica. También deseo expresar mi gratitud a mis respetados suegros, por su confianza en mí y por brindarme la oportunidad de explorar mi pasión por la gastronomía en su local. Su generosidad y apoyo han sido fundamentales en el desarrollo de esta investigación y en mi crecimiento como profesional en el campo culinario. A todas las personas que de una forma u otra contribuyeron con su tiempo, conocimientos y ánimo para la realización de esta tesis, les estoy sinceramente agradecido. Cada palabra de aliento, consejo y crítica constructiva fue invaluable en este proceso de aprendizaje y crecimiento. Finalmente, mi agradecimiento a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra y a mis queridos profesores de la carrera por brindarme los recursos y el apoyo necesario para llevar a cabo esta investigación, así como a todos los profesores y compañeros que compartieron conmigo su sabiduría y experiencia a lo largo de mi formación académica. Este logro no hubiera sido posible sin el apoyo y la dedicación de todas estas personas especiales, a quienes dedico este trabajo con profundo cariño y gratitud.

William Ullrich

Índice

CERTIFICACIÓN TUTOR.....	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORÍA	v
DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS.....	vi
1. RESUMEN	xi
2. ABSTRACT.....	xii
3. INTRODUCCIÓN	1
4. ESTADO DEL ARTE	3
4.1 Investigaciones internacionales	3
4.2 Investigaciones nacionales.....	6
4.3 Investigaciones locales	7
4.4 Marco conceptual.....	9
4.4.1 Origen de la palabra Manabí.....	9
4.4.2 Identidad Gastronómica.....	9
4.4.3 Tipología de Identidades.....	11
4.4.4 Identidad Nacional	11
4.4.5 Rescate culinario.....	11
4.4.6 Rescate cultural.....	12
4.4.7 Gastronomía del Ecuador.....	13
4.4.8 Gastronomía de la región costa.....	13
4.4.9 Definición de identidad.....	16
4.4.10 La identidad manabita.....	16
4.4.11 Gastronomía nacionalista definición	17
4.4.12 Oferta gastronómica.....	18
4.4.13 Gastronomía ecuatoriana	18
4.4.14 Gastronomía Región Insular	19
4.4.15 Gastronomía manabita	19
4.5 Marco legal	22

5	MATERIALES Y MÉTODOS	24
5.1	Métodos	24
5.1.1	Inductivo y deductivo	24
5.1.2	Analítico sintético	25
5.1.3	Enfoque etnográfico.....	25
5.2	Técnicas	25
5.2.1	Encuesta	26
5.2.2	Entrevista	26
5.2.3	Observación	26
5.3	Instrumentos.....	26
5.4	Cálculo de la muestra.....	27
5.5	Procedimiento	28
5.5.1	Fase 1: Diseño y validación de instrumentos.....	29
5.5.2	Fase 2: Aplicación de instrumentos	29
5.5.3	Fase3: Operativización de los datos.....	29
	Matriz metodológica	30
6.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	31
6.1	Tabulación de las encuestas	31
6.1.1	Análisis general de las encuestas	38
6.1.2	Resultados de las entrevistas.....	40
6.1.3	Análisis entrevistas	57
6.2	Discusión	62
6.3	Propuesta.....	66
6.3.1	Punto1: Renovación del menú con platillos endémicos de Manabí:	68
6.3.2	Punto 2: Creación de una cocina Manabita especializada:	68
6.3.3	Punto 3: Tematización del Restaurante y del Personal:.....	70
6.4	Desarrollo punto 1: Implementación de menús endémicos de Manabí en la hostería 70	
6.4.1	La Tonga Manaba:	70
6.4.2	Meloso:	72
6.4.3	Cebiche Jipi Japa:	72
6.5	Desarrollo punto 2: Construcción de cocina y horno manaba	74

6.5.1 Diseño y Equipamiento Tradicional:	74
6.5.2 Espacio para la Cocción en Hojas:	75
6.5.3 Capacitación del Personal:	75
6.5.4 Control de Calidad y Autenticidad:	76
6.5.5 Planos de cocina manaba.	77
6.6 Desarrollo punto 3: Tematización del restaurante	79
6.7 Tematización del Restaurante:	79
6.8 Uniforme Personal de servicio:	79
6.9 Experiencias Temáticas:	80
6.10 Análisis de la propuesta	81
7. CONCLUSIONES	83
8 RECOMENDACIONES	84
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	85

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Matriz metodológica	32
-----------------------------	----

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Cálculo de la muestra	41
Figura 2 Género	45
Figura 3 Visita	46
Figura 4 Gastronomía manabita	46
Figura 5 Degustación platillos	47
Figura 6 Escala de experiencia	47
Figura 7 Ingredientes y autenticidad	48
Figura 8 Ingredientes y autenticidad	48
Figura 9 Identidad gastronómica	49
Figura 10 Identidad gastronómica	49
Figura 11 Aspecto importante	50
Figura 12 Vestimenta con trajes típicos	50
Figura 13 Platillos nuevos	51
Figura 14 Variedad de platillos	51

Figura 15 Frente cocina	78
Figura 16 Costado cocina	78
Figura 17 Posterior cocina	79
Figura 18 Receta estandar 1	81
Figura 19 Receta estándar 2	82
Figura 20 Receta estándar 3	83
Figura 21 Cocina manaba	86
Figura 22 Uniformes servicio	88

1. RESUMEN

La investigación se centra en implementar y promover la identidad gastronómica de Manabí en la Hostería Rancho Manabita, subrayando la autenticidad y la tradición en todos los aspectos del negocio para ofrecer una experiencia única. El análisis internacional destaca la necesidad de consistencia en el concepto de un restaurante, mientras que a nivel nacional se resalta la importancia de las raíces culturales de la gastronomía ecuatoriana, especialmente la manabita. Localmente, la evolución de la Hostería Rancho Manabita refleja su dedicación a la cocina tradicional a pesar de desafíos financieros y falta de formación técnica, apoyada por un marco legal que protege el patrimonio cultural. La metodología aplicada consistió en una investigación con enfoques cualitativos y cuantitativos, se elaboraron 160 encuestas dirigidas a clientes y 5 entrevistas a expertos locales. Como principales resultados se evidencia la alta satisfacción de los clientes con la autenticidad y uso de ingredientes locales. La discusión enfatiza la consistencia del concepto, la calidad del servicio y la conexión entre gastronomía y cultura local. La propuesta incluye renovar el menú con platos endémicos, crear una cocina especializada y tematizar el restaurante para ofrecer una experiencia cultural enriquecedora, garantizando la autenticidad y calidad de los platillos servidos.

Palabras clave: Identidad gastronómica, Manabí, Hostería, Autenticidad

2. ABSTRACT

The research focuses on implementing and promoting the gastronomic identity of Manabí at Hostería Rancho Manabita, emphasizing authenticity and tradition in all aspects of the business to offer a unique experience. International analysis highlights the need for consistency in a restaurant's concept, while nationally, the importance of the cultural roots of Ecuadorian cuisine, especially that of Manabí, is emphasized. Locally, the evolution of Hostería Rancho Manabita reflects its dedication to traditional cooking despite financial challenges and lack of technical training, supported by a legal framework that protects cultural heritage. The applied methodology consisted of qualitative and quantitative research, with 250 surveys directed at customers and interviews with local experts. The main results show high customer satisfaction with authenticity and the use of local ingredients. The discussion emphasizes concept consistency, service quality, and the connection between gastronomy and local culture. The proposal includes renewing the menu with endemic dishes, creating a specialized kitchen, and theming the restaurant to offer a culturally enriching experience, ensuring the authenticity and quality of the dishes served.

Keywords: Gastronomic identity, Manabí, Hostería, authenticity

3. INTRODUCCIÓN

La Hostería Rancho Manabita, establecida en 1993 en Tabacundo, ha logrado reconocimiento por su excelente gastronomía y servicios. Sin embargo, a pesar de su éxito, enfrenta la problemática de no haber logrado consolidar una identidad gastronómica distintiva. Esto se debe a la escasez de conocimiento y aprecio por la gastronomía de Manabí, afectando su capacidad para promover y preservar la identidad culinaria de la provincia. Los desafíos incluyen una baja demanda local de platos tradicionales, dificultades en la educación gastronómica de cocineros y consumidores, y la necesidad de preservar la cultura culinaria local para evitar la pérdida de su herencia cultural.

Esta investigación subraya la importancia de preservar y promover la identidad gastronómica Manabita en Tabacundo, enfocándose en la Hostería Rancho Manabita. A través de enfoques innovadores en el servicio y la elaboración de platillos, se busca enriquecer la experiencia culinaria, fomentar el desarrollo local y aportar al conocimiento académico en gastronomía regional. Este plan tiene relevancia cultural, económica, académica y comercial, contribuyendo a la preservación de la identidad gastronómica, el desarrollo económico, y la fidelización de los clientes. Los beneficiarios incluyen clientes, la comunidad local, el establecimiento, investigadores, académicos y autoridades, destacando el impacto significativo de la investigación en múltiples niveles y su alineación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible relacionados con la alimentación.

Para abordar la problemática y lograr la revitalización de la oferta gastronómica de la Hostería Rancho Manabita, se han establecido los siguientes objetivos. Como objetivo general: recuperar la oferta gastronómica de la Hostería Rancho Manabita, a través del diseño de estrategias y enfoques innovadores usando platillos de la herencia manaba, que enriquezca la experiencia culinaria de los visitantes. Los objetivos específicos fueron: A) Realizar una evaluación del estado actual de la Hostería Rancho Manabita, identificando sus aspectos positivos y negativos, así como las oportunidades y amenazas relacionadas con la incorporación de la gastronomía Manabita en su menú. B) Reconocer los productos, técnicas culinarias y recetas tradicionales propias de Manabí que tienen el potencial de enriquecer la propuesta culinaria de la Hostería Rancho Manabita, preservando la autenticidad de la

gastronomía local. C) Desarrollar un menú innovador que incorpore los productos y recetas del patrimonio Manabita de manera creativa y capacitar al personal de cocina en las técnicas culinarias tradicionales de Manabí, asegurando la preparación adecuada de los platillos.

La metodología de esta investigación se enfoca en los objetivos específicos dos y tres, utilizando una combinación de métodos cualitativos y cuantitativos. Para identificar los productos, técnicas culinarias y recetas tradicionales de Manabí, se realizarán investigaciones documentales, entrevistas con expertos culinarios locales y análisis de productos locales. En el desarrollo del menú innovador, se implementará un plan de trabajo que incluirá encuestas a clientes y sesiones de capacitación para el personal de cocina en técnicas tradicionales de Manabí.

La investigación tendrá un enfoque mixto, empleando métodos inductivos y deductivos para analizar la situación actual y realizar una exploración detallada de las mejores prácticas en la restauración. Además, se utilizará un enfoque analítico-sintético para descomponer y examinar los elementos clave del rescate de la identidad gastronómica, y un enfoque etnográfico para explorar el contexto cultural y culinario de Manabí. Las técnicas incluirán revisión documental, encuestas, entrevistas y observación para abordar diferentes aspectos de la experiencia culinaria y promover la autenticidad de la gastronomía en la Hostería Rancho Manabita.

La organización de la tesis se basa en un marco legal que incluye regulaciones ecuatorianas para la protección del patrimonio cultural, apoyando la preservación de la identidad gastronómica de Manabí en la Hostería Rancho Manabita. La investigación combina enfoques cualitativos y cuantitativos, aplicando métodos inductivos, deductivos, analítico-sintéticos y etnográficos, utilizando técnicas como encuestas, entrevistas y observación. Se encuestaron 160 clientes y se realizaron 5 entrevistas con expertos locales, analizando los datos para comprender la percepción y satisfacción con la gastronomía manabita. La discusión destaca la importancia de mantener la consistencia del concepto en el restaurante, la autenticidad en el uso de ingredientes locales, y la conexión entre gastronomía y cultura local. La propuesta incluye la renovación del menú con platillos endémicos, la creación de una cocina especializada, y la tematización del restaurante y su personal para ofrecer una experiencia culturalmente enriquecedora.

4. ESTADO DEL ARTE

A continuación, se muestra la recopilación bibliográfica de diversos autores que realizaron investigaciones y estudios relevantes contribuyendo con la información, sobre identidad gastronómica. Dentro de las fuentes secundarias revisadas están: artículos científicos, revistas, blogs especializados y páginas web representativas.

4.1 Investigaciones internacionales

Según el libro de las diez tendencias en los negocios que marcarán la próxima década de Manaut (2018) dice:

Al planear un local de comidas el objetivo es plasmar un conjunto de ideas que describe la propuesta en forma consistente, el concepto del local incluye, el nombre del establecimiento, logotipo, fachada, decoración, colores dominantes iluminación la forma en la que presenta la comida, la personalidad del dueño y la forma de ser y servir de los mozos. (p.18)

Es por ello que es importante conocer que hay que mejorar en el servicio. Según Warner (1973) indica las cinco “emes”:

- Men: recursos humanos son el recurso más valioso para la producción de platillos
- Money: dinero, representa el capital de trabajo, uso correcto de fondos y flujos, creación de balances, presupuestos costos de alimentos y bebidas y análisis de interpretación
- Materials: Materia prima, la planeación al respecto de asegurar que los alimentos sean los adecuados
- Methods: métodos estándar es el resultado de un trabajo adecuado y bien efectuado
- Machines: Equipos de operación: mobiliario equipo de cocina refrigeración y servicio en general. (p. 22)

Todos estos recursos tendrán que crearse, mejorar y direccionarse al fin de que este establecimiento destaque como uno de los mejores con identidad Manabita.

Puesto que en la introducción expresó que el establecimiento se denomina Rancho Manabita, es importante mencionar que se creó con personas de la región costa, quienes cocinaban delicioso y su propietario tienen amplia experiencia y fuerte compromiso con el negocio que han logrado sostener durante tantos años sin conocimiento técnico y mucho empírico es decir son amateurs.

Según Donald E. Lundberg (1986), “los amateurs los han hecho a lo grande, pero no con demasiada frecuencia, hasta los profesionales cometen errores, entre las grandes cadenas tiene que haber algún perdedor, las cadenas pueden permitirse tener algunas pérdidas, pero los propietarios individuales no” (p. 377), en base a lo dicho, quienes que explotan los restaurantes han recibido muy poca formación acerca de su profesión, las calles están llenas de pequeños restaurantes que empezaron desde abajo, otros pasan por crisis financieras algunos no pueden soportar que el retorno de utilidad dure tanto, es por ello que los que escuchan y toman como suyas las experiencias ajenas y los consejos de personas experimentadas, sin duda logran el éxito.

La supervivencia de los restaurantes pequeños es imposible en estos días según lo que determina José Luis Suarez de Instituto superior de la empresa, Barcelona España quien determina que en términos de competitividad las empresas deben prestar un servicio muy completo Kirkpatrick (s.f.), citado por Lundenberg (2018) menciona también que:

Para subsistir y destacar los aspectos motivadores y preocupantes de las situaciones actuales; como son una dirección enfocada en corto plazo, poco planeado, crear metas importantes para producir y vender sin fijarse en los productos y servicios, información insuficiente, inoperante, desfasada, tener demasiada estabilidad, métodos de financiamiento inadecuados y caros, recursos humanos no calificados. (p. 99)

Por muchos de estos aspectos determinados en este fragmento escrito ha pasado la Hostería Rancho Manabita en algún momento de su vida empresarial, quienes dirigen esta empresa han aprendido día a día lo que en general debería un profesional de la gastronomía, hotelería y turismo quien debe ser un amplio conocedor de leyes, política en general, conocimiento de cultura general y quien debe conocer de forma específica casi como un experto el desenvolvimiento de un negocio y liderar no solo las filas del servicio y cocina si no también las finanzas, costos, presupuestos de forma adecuada siempre estando un paso delante de los demás, no viendo a su competencia si no mejorando en cada instante y perfeccionando su establecimiento, innovando y creciendo cada día más.

Tomando en cuenta algunos antecedentes por los que ha tenido que incursionar el establecimiento, es importante destacar que el propósito de este documento es el de darle la implementación y promoción de la identidad gastronómica de Manabí. Es por ello que, es importante destacar que el chef deberá tener especial cuidado en que la presentación y estilo de los platos sean compatibles con la imagen que el dueño quiere difundir de su restaurante, es así que, habiendo evaluado los aspectos de ambiente, concepto, niveles de precios, tipo de cocina, nombre del local entre otros, puede visualizarse una originalidad de concepto en base a todas estas aristas y crear un ambiente típico manabita. Esto quiere decir que se deberá destacar como lo deben ver sus clientes a su negocio desde el ámbito internacional como un todo, iniciemos por el subcontinente Sudamericano que es como lo reconocerán sus clientes extranjero que viajan desde otros continentes a este que mucho más reconocido como latinoamericano, es por ello que describimos la gastronomía latinoamericana.

Según Aduriz (2019) “Muchas veces descubrimos en la naturaleza los productos que son prohibidos, exóticos, únicos y que te causan tentación” (p. 56), en el mundo de la gastronomía Manabita los excesos marcan la diferencia, es así que el exceso de uso del maní en las preparaciones que hace que la comida tenga un sabor diferente al de las demás regiones del país, el aroma del cilantro de pozo que se siembra en el huerto es aporta aroma y otro tipo de experiencia pues es un producto de las zona costera de Latinoamérica, que se usa para rectificar sabores y aportar aromas a los platillos en las zonas costeras, entre otros alimentos que aportan sabores propios de la región como la maracuyá, el cacao, los diferentes

tipos de ajíes, los condimentos y la forma tradicional de preparar sus alimentos, transmite las palabras que describe el autor Luis Andoni en su libro Mugaritz.

4.2 Investigaciones nacionales

La gastronomía Latinoamérica está basada en sus tradiciones y sus orígenes culturales que se crea por el complemento de sus raíces étnicas y de los conocimientos ancestrales que existen en los pueblos, en los países latinoamericanos ricos de frutos y verduras junto con productos cárnicos que se obtienen en todos los rincones de estas zonas del sur del continente, el ceviche, excelente plato de pescados, mariscos y maíz. Alfaro (2011) menciona que “El pescado por las costas del Océano Pacífico, así como las islas Galápagos, segundo a los Andes y por último la selva amazónica (p.23).

Dentro de este subcontinente se encuentra el Ecuador y es importante destacar la relevancia de su identidad gastronómica. En ese contexto, Castillo (2013) menciona que:

La identidad nacional ecuatoriana es el resultado de un largo proceso histórico. Nos insinúa que pertenecer a alguna nación o país. Tiene similitudes con la identidad cultural, pero en realidad está más arraigada al sentimiento nacional ya que las personas de un país se pueden reunir cierto día para celebrar alguna efeméride que resalte la independencia, la revolución o simplemente al país donde se vive. (p. 35)

La gastronomía ecuatoriana se identifica por su variedad de platos y bebidas, que simbolizan la riqueza de su región que tiene sus ingredientes únicos y están representados por la cultura de su gente. Cruz (2012) señala que “Ecuador conserva su propia personalidad culinaria, las mezclas de productos oriundos de España y los que se originan en el Ecuador; a base del maíz, papas y granos que establece el arte culinario ecuatoriano tanto en la región Sierra como la Costa” (p. 40).

Además de la región donde según la opinión de quien escribe estas líneas es una de las más deliciosas del país, este lugar es Manabí, Según Memorias del encuentro de cocinas del Ecuador, El Ministerio de Turismo del Ecuador (2011) publica: “La comida de Manabí no

solo es sabrosa, sino que también encarna la cultura, la historia y la tradición de la provincia” (p. 48). Por tanto, rescatar y promover esta herencia gastronómica es esencial para mantener viva la identidad culinaria de Manabí y para satisfacer la creciente demanda de autenticidad en la gastronomía.

Tomando como referencia lo que determina cada definición de gastronomía latinoamericana, ecuatoriana y manabita hay algo que todas tienen en común, que es el uso de mariscos y maní en la mayoría de sus platillos y uso de herramientas o utensilios autóctonos y procedimientos únicos de la región que es en lo que estará basado este estudio, utilizar todo este conocimiento para implementar una decoración adecuada dentro del establecimiento, uso de vajilla e implementos culinarios manabitas típicos, uso de ingredientes utilizados en esta zona, creación de una cocina manabita para visualización del cliente, creación de un menú, uniformes del personal y dinámica del servicio dirigida únicamente a las costumbres Manabitas.

4.3 Investigaciones locales

En relación al patrimonio alimentario, Unigarro (2014) menciona que “Por tanto, prácticas de producción y transformación de alimentos, así como todos los espacios y saberes asociados, conocimientos que son del pasado y que son reconocidos como tradicionales” (p.10). En ese contexto, en Manabí se reconocen alimentos con ingredientes típico y tradicional que por décadas y con conocimiento del pasado se consumen en la provincia un ejemplo de ello es; la sal prieta, el queso manaba, el plátano en todas sus etapas de maduración y el maíz, con el plátano verde y maduro se prepara entradas, platos principales y guarniciones, con el maíz y el maní se preparan la exquisita sal prieta tostada.

Otro producto importante dentro de la comida manaba es el plátano. Al respecto, Guerrón (2014) detalla:

En esta línea, tenemos al sango de plátano que, como se verá, es una especie de sopa espesa de la que se reconoce un origen antiguo. A ésta debemos sumarle la cazuela y la torta de verde y de maní que se preparan con la misma receta base del sango.

También la chucula o mazamorra de maduro que se trata de una especie de colada muy espesa, y la colada de verde. (p. 21)

Aparte del plátano, en el restaurante de la Hostería Rancho Manabita se preparan varios platillos tradicionales de Manabí para los comensales, cada día siempre agregando productos especiales como habichuelas, vainita, achogcha a cada sancocho, viche y sopa de bolas de verde que se preparan siempre en sus menús diarios.

Otro producto típico de la cocina manaba es el queso. En Ecuador y el mundo existen infinidad de quesos sin embargo el emblema en lácteos en Manabí es el queso manaba, que debe ser seco sin suero, salado preparado con sal en grano, las bacterias nativas de la zona de Manabí le dan su sabor único que se gratine a los 65 grados centígrados el mismo que debe ser agregado a todas las preparaciones que llevan queso en el restaurante de la Hostería Rancho Manabita. Para complementar lo dicho, Gallardo (2012) dice:

Jama - Coaque y Montecristi son los lugares donde actualmente están los verdaderos vaqueros de la costa, o montubios, que día a día desarrollan destrezas en la producción avícola y la crianza de ganado porcino y vacuno que dan como resultado productos lácteos conocidos como el delicioso queso Manaba. (p. 315)

El queso manaba es un tesoro gastronómico de la región de Manabí, Ecuador, reconocido por su sabor distintivo y textura suave. Elaborado tradicionalmente con leche de vaca fresca, este queso destaca por su proceso artesanal que preserva las técnicas ancestrales de la comunidad. Su sabor ligeramente salado y su cremosidad lo hacen ideal para una variedad de platos, desde desayunos hasta comidas principales.

Una de las actividades para interiorizar la identidad manabita es integrar los productos de la herencia manabita.

El ají manaba hecho con mostaza, zanahoria, repollo o col, y vinagre de plátano o guineo maduro, es infaltable en la mayoría de sus comidas, así como el arroz y el maní. La base de sus preparaciones son la cebolla, el pimiento, el ajo y su famoso

cilantro de pozo o cilantro criollo, el delicioso ají de Manabí. (Gallardo, 2012, p. 316)

En ese sentido, el queso manaba no solo es un alimento, sino también un símbolo de la identidad y el patrimonio culinario manabita, reflejando la riqueza cultural y la dedicación de los productores locales que mantienen viva esta tradición a lo largo de generaciones.

4.4 Marco conceptual

4.4.1 Origen de la palabra Manabí

Manabí es un nombre españolizado que mantiene su origen en la palabra Cancebi. Según historiadores y cronistas de la época española, entre ellos el cronista Pedro Cieza de León, quien en 1547 relató sobre la ubicación de los huancavilcas y manteños, la lengua que se hablaba era de tronco macro-chibcha. Estudios realizados por Luis Guillermo Lumbreras indican que Manabí era conocido anteriormente como Canzhavi, Cancebi o Canabi. Esta evolución del nombre muestra cómo los españoles adaptaron la lengua de los aborígenes a su propio idioma. Manabí, a diferencia de los nombres indígenas de otros pueblos de la comarca, se asemeja a los nombres castellanizados de Montecristi y Manta, que significan montañas y agua respectivamente (Molina, 2023).

4.4.2 Identidad Gastronómica.

La identidad gastronómica se refiere a la relación profunda entre la cultura de una región o comunidad y su comida. Es la expresión culinaria de la historia, las tradiciones, los ingredientes y las técnicas culinarias que caracterizan a un grupo humano en particular. La identidad gastronómica se desarrolla a lo largo del tiempo y se transmite de generación en generación, reflejando la herencia cultural y las experiencias compartidas de una comunidad, esta perspectiva resalta la profunda conexión entre la comida y la identidad, y subraya la relevancia de la gastronomía como vehículo para la preservación y promoción de la identidad cultural, en este contexto, de acuerdo a Estupiñán (2018) “La identidad tiene como una de sus características principales dejar huella por medio de los rasgos culturales que los

distingue, la cultura profundiza los actos sociales de forma detallada la relación de cada individuo” (p. 3).

En el mismo orden de ideas, González (2015) señala que: “La identidad tiene como una de sus características principales dejar huella por medio de los rasgos culturales que los distingue, la cultura profundiza los actos sociales de forma detallada la relación de cada individuo” (p. 5). Lo dicho se refiere a una comunidad que refleja en los elementos del territorio como paisajes, la naturaleza, el patrimonio natural y cultural, costumbres, fiestas, lenguaje, la preparación culinaria y la concepción de los modos de vida que identifica su región.

La identidad, en el ámbito de la indagación sociocultural, se destaca por su capacidad intrínseca de dejar una huella distintiva, delineada por los rasgos culturales que singularizan y caracterizan una comunidad específica. La cultura, como fenómeno clave, profundiza meticulosamente en los actos sociales, desentrañando las relaciones individuales con una minuciosidad que va más allá de lo superficial. Según González (2015)

Este concepto de identidad arraiga sus fundamentos en una comunidad que proyecta sus elementos distintivos en el territorio. Esta proyección engloba aspectos diversos, tales como los paisajes que conforman su entorno, la naturaleza que la rodea, el patrimonio natural y cultural que la define, las costumbres arraigadas en su cotidianidad, las celebraciones festivas que marcan el calendario comunitario, el lenguaje peculiar que articula su comunicación, la preparación culinaria que refleja sus tradiciones gastronómicas y la concepción de modos de vida que singularizan y distinguen su región. (p. 7)

Este enfoque integral destaca la interrelación entre elementos socioculturales y culinarios, proporcionando una visión profunda de la riqueza y complejidad que caracteriza la identidad de cada país.

La identidad del lugar implica el reconocimiento de un lugar concreto, a través de signos de expresión que asocien con la memoria colectiva de forma en que se vive, establece la identidad y expectativas de la vida. Este fenómeno, según la perspectiva de Sánchez (2014) “No solo desempeña un papel fundamental en la configuración de nuestra esencia individual, sino que también emerge como un factor determinante en la longevidad de nuestra vida” (p.

101). La interrelación entre la formación de la identidad personal y la duración de nuestra existencia revela una conexión profunda que va más allá de la esfera psicológica, influyendo en la calidad y extensión de nuestra vida.

4.4.3 Tipología de Identidades

Es todo un conjunto de características con las que resulta sencillo identificar o distinguir a una persona u elemento. Esta puede tener ciertas diferencias o transformaciones, según las vivencias, experiencias e incluso la edad. A continuación, se detallan los tipos de identidades:

4.4.4 Identidad Nacional

La identidad nacional ecuatoriana es el resultado de un largo proceso histórico, insinúa que pertenecer a alguna nación o país, tiene similitudes con la identidad cultural, pero en realidad está más arraigada al sentimiento nacional, además Castillo (2013) menciona que “Las personas de un país se pueden reunir cierto día para celebrar alguna efeméride que resalte la independencia, la revolución o simplemente al país donde se vive” (p.9) es por ello que esta tesis tiene como objeto crear dentro del restaurante de la hostería Rancho Manabita, un ambiente con identidad gastronómica basada en la identidad Manabita.

4.4.5 Rescate culinario

El rescate culinario es perteneciente o relativo a la cocina; está ganando importancia que la buena comida no pierda de vista su contexto cultural y no pierda el referente de sus raíces; esta información es respaldada por Curiel (2013) donde señala que:

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura nos relata que existe una preocupación mundial por el rescate culinario, tradiciones, costumbres, haciendo inolvidable sus olores es el resultado de años de mezclar sabores y estilos culinarios. (p. 93)

El rescate culinario es una iniciativa que busca preservar y revitalizar recetas tradicionales y técnicas ancestrales de cocina. A través de la investigación y la práctica, se rescatan sabores

y métodos olvidados, fortaleciendo la identidad cultural y gastronómica de una región. Además, fomenta el uso de ingredientes locales y promueve la sostenibilidad en la alimentación. Esta labor es esencial para mantener vivas las costumbres culinarias y transmitir las a futuras generaciones.

4.4.6 Rescate cultural

Es esencial resaltar que toda acción cultural de envergadura debe iniciar con el rescate, entendido como el proceso de recobrar, recuperar lo perdido, liberar lo encerrado y poner de manifiesto lo oculto. El rescate se posiciona como el pilar fundamental para acciones culturales profundas, actuando como un medio indispensable para revitalizar y preservar elementos culturales significativos. Para ampliar lo indicado, Mata (2012) menciona que:

El rescate del patrimonio alimenticio es un conjunto de elementos materiales e inmateriales, considerados como un herencia o bien común que se comparte entre los grupos sociales del mismo territorio, dentro de este contexto los objetos materiales elaborados o no son objetos de las técnicas, transformaciones, conservación, consumos, los hábitos las costumbres, la forma de preparación la manera de comer y beber se constituyen como forma de testimonio de identidad cultural la cual con el paso de las generaciones va desarrollando y generando una cultura dentro de un mismo círculo social. (p. 28)

Una comunidad se manifiesta no solo a través de los ingredientes y platos específicos que conforman su cocina, sino también en los hábitos alimentarios y las prácticas culinarias arraigadas en su cultura. Estos reflejan su relación única con la comida y cómo esta se convierte en una expresión de su identidad y tradiciones, los rituales asociados con las comidas, los horarios de las comidas, las preferencias en cuanto a sabores y texturas, y las elecciones dietéticas en función de valores culturales, religiosos o históricos, todo esto contribuye a la construcción y preservación de la identidad gastronómica. Según Nunes (2007) “Los hábitos alimentarios están relacionados con la identidad cultural y son influenciados por la formación cultural y social” (p. 234).

4.4.7 Gastronomía del Ecuador

Ecuador es un país megadiverso el cual está constituido por cuatro regiones que se dividen por sus características naturales, la región costa donde se encuentra la Provincia de Manabí la cual tiene una exquisita y marcada gastronomía, con la que se repotenciará la Hostería Rancho Manabita. Además de las siguientes regiones Sierra, Amazonía y Galápagos.

La Gastronomía Ecuatoriana tiene ingredientes diversos los cuales entre autóctonos y traídos de otros continentes se han convertido en una exquisita gastronomía mestiza, se debe tener en cuenta que Ecuador tiene acceso a muchos recursos naturales que por su ubicación geográfica y microclimas que posee son de excelente calidad incluso para exportar a diferentes países. Cada provincia tiene no solo platos distintivos si no que alimentos que representan a cada provincia, un ejemplo de eso es la sal prieta en Manabí que es una preparación típica de esta provincia dentro de esta perspectiva Cajamarca (2015) señala que:

Ecuador conserva su propia personalidad culinaria, las mezclas de productos oriundos de España y los que se originan en el Ecuador; a base del maíz, papas y granos que establece el arte culinario ecuatoriano tanto en la región Sierra como la Costa. (p. 16)

Cada país destaca su gastronomía ancestral, los alimentos que se utilizan para logara elaborar sus platos tipos que los caractericen y glorifican de donde aparecen sus raíces culturales e ideales por la cocina de cada estado.

4.4.8 Gastronomía de la región costa

La gastronomía costeña se destaca por su notable diversidad, reflejando la riqueza cultural y la abundancia de recursos naturales de la región. En la costa, los ingredientes frescos del mar, como mariscos, pescados y cangrejos, se combinan magistralmente con productos agrícolas como plátanos, yuca, maíz y una variedad de frutas tropicales. Esta fusión de ingredientes da lugar a una amplia gama de platos, desde ceviches y encebollados hasta sopas, guisos y frituras, cada uno con sabores y preparaciones únicas. En ese sentido MINTUR (2012) destaca que:

El uso de pescados provenientes tanto de ríos como del mar, con especial énfasis en la corvina y la trucha. Se incorporan también mariscos como camarones, conchas, cangrejos, entre otros. Los plátanos, en sus diversas formas (verdes, maduros o guineos), desempeñan un papel crucial en la cocina típica de la región. Entre los platos más significativos de la costa se encuentran el encebollado de pescado, mochines de yuca, patacón, sopa marinera, arroz guayaco, ceviche, corviche, bandera, encochado, sancocho de bagre, entre otros. (p. 58)

Desde un enfoque técnico, la riqueza de la biodiversidad ecuatoriana se convierte en un componente esencial para la creación de experiencias gastronómicas excepcionales. arroja luz sobre cómo estos productos de origen natural no solo satisfacen necesidades alimenticias, sino que también se elevan a la categoría de manifestaciones artísticas y culturales.

En la actualidad estos platillos son una de las delicias más famosas del país, y no solo se lo prepara en la Costa, también ha sido adoptado por ciertas zonas de Sierra, Oriente e incluso las islas Galápagos.

La provincia de Manabí es rica en tradiciones culinarias que se remontan a generaciones anteriores. Uno de los aspectos más notables de esta herencia es la preservación de técnicas culinarias ancestrales que han perdurado a lo largo del tiempo. Estas técnicas incluyen el ahumado de pescados y mariscos frescos, el uso de hierbas y especias autóctonas para realzar los sabores de los platos tradicionales, y la fermentación de ingredientes clave para crear condimentos únicos.

La provincia de Manabí en Ecuador es conocida por su rica herencia gastronómica, que abarca desde deliciosos pescados y mariscos frescos capturados en las costas del océano Pacífico hasta plátanos, maní, cacao y una variedad de hierbas y especias autóctonas. Esta herencia culinaria ha sido transmitida de generación en generación y se ha convertido en un símbolo de la identidad regional. Según MINTUR (2011) “La comida de Manabí no solo es sabrosa, sino que también encarna la cultura, la historia y la tradición de la provincia” (p. 48). Rescatar y promover esta herencia gastronómica es esencial para mantener viva la identidad culinaria de Manabí y para satisfacer la creciente demanda de autenticidad en la gastronomía.

La cocina ecuatoriana se caracteriza por la fusión de influencias indígenas, europeas y africanas, dando vida a la comida criolla, que destaca por su sazón y creatividad. Este fenómeno gastronómico, en constante evolución gracias a nuevas generaciones, enriquece la diversidad culinaria del país. Según Regalado (2014)

La provincia de Manabí, gracias a la ubicación geográfica, tiene un clima equilibrado, cuya temperatura fluctúa entre 25 y 35 grados centígrados. La presencia de valles, sabanas, cordilleras, montañas, elevaciones: la riqueza fluvial y el Océano Pacífico bañando sus 350 kilómetros de playas, con sus puertos, ensenadas, bahías, estuarios ha permitido desarrollar actividades agrícolas ganaderas, avícolas, pesqueras, industriales y artesanales, convirtiendo a esta provincia en un paraíso, donde podemos encontrar todo tipo de paisajes naturales y culturales, pero especialmente una gastronomía rica en mariscos, pescado, cárnicos, vegetales, verduras y cereales, cuyos “sabores y saberes” son parte de la identidad cultural manabita. (p. 112)

Además, el mismo autor destaca que, la gastronomía de la provincia de Manabí, contiene muchos alimentos que complementan la exquisita comida de esta zona como pescados y mariscos, maní, yuca, aves de campo, maíz entre otros alimentos con los que se pueden crear una infinidad de deliciosos platos que ya han ganado el reconocimiento de turistas y organizaciones internacionales.

La oferta alimentaria de esta provincia está marcada por una complejidad de sabores y muchas texturas mestizas entre alimentos endémicos e introducidos de otros continentes en la época de la colonia, que con el pasar de los años se han perfeccionado. Para complementar lo expuesto, Regalado (2014) indica que:

Este es el resultado de la mezcla cultural que el país ha vivido a través del tiempo, y se ha visto enriquecida por factores vinculados a la pluriculturalidad, la diversidad de climas, y la variedad de especias y productos que existen en el territorio. A modo de ejemplo, estos mismos autores señalan que los registros históricos dan cuenta que para 1535 desembarcaron buques en la costa nacional trayendo gran cantidad de personas de origen africano para desempeñar labores en gran parte de su geografía. Ese hecho resultó de suma importancia para enriquecer la cultura, la gastronomía

nacional y la identidad del ecuatoriano, de lo cual, se hace referencia en este apartado.
(p. 52)

Este suceso no solo impactó la demografía del Ecuador, sino que también enriqueció su cultura y gastronomía, dejando una huella duradera en la identidad nacional. Estos aspectos son esenciales para comprender el desarrollo de la identidad gastronómica manabita y su implementación en la Hostería, lo que refuerza la herencia cultural y el valor de la diversidad en la oferta gastronómica local.

4.4.9 Definición de identidad

La identidad, considerada como un conjunto de elementos asumidos, se integra y perdura a lo largo del tiempo. Según las afirmaciones de Molano (2017), “estos elementos se adoptan no solo por trascendencia hereditaria, sino también por vía ancestral, difundiendo de manera constante las costumbres y creencias culturales. Además, abarcan derechos y obligaciones esenciales que definen la naturaleza de un individuo” (p. 70). Por lo tanto, la identidad es la manifestación continua y dinámica de estos elementos, que configuran la esencia y pertenencia de una persona dentro de su comunidad, garantizando la transmisión y preservación de su legado cultural a través de las generaciones.

4.4.10 La identidad manabita

Manabí es una provincia costera de Ecuador, la cual en su población tiene un gran número de habitantes que se autodenominan montubios y cholos, por sus tradiciones y costumbres las cuales son marcadas desde su vestimenta hasta el uso único de los alimentos que existe en la región, pues para alimentarse utilizan recipientes de barro o utensilios creados con árboles naturales como el bambú o caña guadua como se le denomina en la región costera, estos alimentos se elabora sobre una cocina manaba a leña la cual marca aún más el sabor de los pescados o aves envueltos en una hoja de plátano acompañado por un delicioso arroz, plátano verde, maduro o yuca. Según Molina (2023)

Manabí era conocido anteriormente como Cancebí el cual es mencionado en los manuscritos y textos históricos y distinguido de los demás pueblos del sur y del norte

de la provincia por su desarrollo social, cultural, comercial. Entre los historiadores que hacen mención a ello anotamos a Wilfrido Loor que indica que este pueblo ocupa un territorio determinado y tiene una lengua en común entre los habitantes de los pueblos existentes, aunque solo encontramos ligeras anotaciones sobre el idioma aborígen canebino, como los débiles rastros que se toman del Sínodo Quitense realizado en el año de 1563, sínodo en el que se expresa que los pueblos de la Costa tenían por lengua el atallar y el tallán, y que estos pueblos eran principalmente los huancavilcas y los de Manabí. (p. 65)

Este trasfondo lingüístico y cultural subraya la rica herencia de la región, destacando la importancia de Manabí como un centro de interacción y cohesión entre las comunidades indígenas de la época.

Así mismo, en lo que compete a la descripción del pueblo cholo, Molina (2023) indica que:

El pueblo cholo, como heredero de las culturas ancestrales está fuertemente vinculado al mar y a la franja costera cercana, en cuyo entorno es pescador y navegante; agricultor, comerciante y artesano; actividades con las cuales construye su filosofía, economía y espiritualidad. Les dicen cholos y montubios, particularmente manabitas, a los indígenas que están o forman parte del proceso de mestización, en el trance de conversión de indígena. (p. 155)

Los montubios, en contraste trazan sus inicios desde los indígenas que abandonaron el entorno físico donde vivieron, llevando consigo su herencia cultural, a medida que sus rutinas diarias y ocupaciones se integraron en el sistema de producción agroexportadora, su contexto se fue entrelazando con intermediarios comerciales de origen mestizo y criollo español.

4.4.11 Gastronomía nacionalista definición

Según Álvarez (2008) “La gastronomía nacionalista surge como influencia de la cocina francesa, pues se maneja un discurso claramente normativo e incluso autoritario, que establece reglas sobre como debían ser tratados los alimentos, pero sobre todo como deben ser consumidos” (p.136). Este fenómeno destaca la influencia poderosa de la cultura

culinaria en la formación de identidades nacionales, dando forma a la experiencia gastronómica de una sociedad con tintes de autoridad y uniformidad.

4.4.12 Oferta gastronómica

Para comprender la oferta en el orden gastronómico se debe citar a Romero (2007) quien señala que:

La oferta gastronómica refiere a las instalaciones y servicios, se entiende como un servicio de comidas y bebidas, bien sea almuerzo o cena, que se sirve a un número de comensales mediante un menú concertado con un precio, además de ello refiere los tipos de servicio en los que se podrían presentar los platillos que el comensal puede adquirir como restaurante con tipo de servicio americano, buffet, banquete, catering, entre otros. (p. 91)

Al comprender las diversas modalidades de servicio y la importancia de una oferta estructurada, se puede destacar la singularidad de la cocina manabita y brindar una experiencia culinaria auténtica y de alta calidad a los visitantes, asegurando que la herencia cultural se refleje en cada aspecto del servicio gastronómico.

Según Gallero (1998) “En la industria de la restauración, una oferta gastronómica se define como aquella que ofrece un establecimiento constituido de elaboración de alimentos y bebidas en un mercado amplio y competitivo” (p. 249) La propuesta culinaria se posiciona como un elemento clave en la administración de un restaurante, la comprensión y mejora de esta propuesta no solo enriquecen la experiencia del cliente, sino que también influyen de manera directa en la sostenibilidad financiera del establecimiento gastronómico. Esto se logra mediante la creación de menús o comidas que se integran de manera paralela con actividades musicales, folklóricas, artesanales, turísticas, comerciales e incluso con eventos de conferencias y seminarios.

4.4.13 Gastronomía ecuatoriana

Exquisitos y únicos sabores se pueden obtener con las preparaciones con los diferentes maíces, papas, hojas de achiras; sabores de camotes y zanahorias; deliciosos sabores que contienen

carnes de cerdo y cuy; sabores indefinidos que contienen los diferentes plátanos verdes, maduros y sus variedades, agregando coco y maní se combinan en la cocina ecuatoriana. Esta cocina se formó a partir de tradiciones de culturas remotas con productos endémicos e introducidos de otros continentes. En la actualidad, la cocina ecuatoriana es el resultado de la costumbre y la imaginación creadora de quien prepara estos alimentos con excelentes sabores. Según Barros (2013) “Los pueblos se alimentan con lo que tienen. Las viandas que elaboran, además de sus jugos nutritivos, descubren su modo de vivir, su apreciación del paisaje y los antecedentes que han configurado su espíritu” (p. 3).

4.4.14 Gastronomía Región Insular

Para comprender las raíces históricas y culturales que conforman la identidad gastronómica de Manabí, es crucial examinar los antecedentes de las prácticas agrícolas y culinarias en la región. En ese sentido, Tapia (2022) señala que:

Durante el periodo formativo (6000 al 500 a.c) se constituyen las primeras aldeas agrícolas, fruto de la domesticación de las plantas, por estas tierras trascendieron las Culturas Valdivia, Real alto, Machalilla y Chorrera establecidas cerca del mar, elaboraban piezas de cerámica usadas para su alimentación, vasijas en forma de plato hondo, botellas con asa, cántaros con elementos decorativos: Pintura y figuras zoomorfas. Luego viene un periodo de perfeccionamiento el de desarrollo regional donde la agricultura cobra fuerza, con el uso de técnicas avanzadas y aplicación de un calendario lunar, en Manabí se caracterizaba por su cultivo de maíz y yuca (p. 5)

La riqueza cultural y agrícola de la región, con sus técnicas avanzadas de cultivo y producción de alimentos, ofrece una base sólida sobre la cual se puede construir una oferta gastronómica auténtica y representativa de Manabí.

4.4.15 Gastronomía manabita

Para comprender la riqueza y diversidad de la identidad gastronómica de Manabí, es esencial analizar las características económicas y culturales que han definido la región a lo largo de su historia. Por ello, Molina (2023) explica que:

La diversificación de la producción en los campos agrícola-artesanal y la práctica activa del comercio, son características que distinguen a la provincia de Manabí desde su época colonial. Manabí no fue una provincia de monocultivos, su producción era y es variable en relación con su geografía, con su mar, su clima, sus tierras, su gastronomía; con una dualidad tanto en su geografía de bosque seco y bosque húmedo, como en su cultura a través de los grupos sociales que se han desarrollado y subsisten hasta nuestros días como son los cholos y montubios, lo que la ha convertido en la gastronomía montubia. (p. 181)

La variabilidad en la producción agrícola y la riqueza de las tradiciones culturales de los cholos y montubios ofrecen una base sólida para crear una oferta culinaria que refleje auténticamente la esencia de la región.

Según Regalado (2014) “No hay nada mejor que preparar nuestros alimentos en una cocina manabita, donde el horno de barro cocido es el principal elemento” (p.7 7). Estos hornos de barro se los fabrica en diferentes lugares de la provincia de Manabí como Chade, Canuto, Olla Vieja, Calderón, Rocafuerte, La América, La Pila, Paján y otros.

En el campo la cocina manabita está construida con caña guadua y latas, arena que asientan el carbón de la cocina, la cocina se elabora de la siguiente manera; se hace un cajón elevado que se lo rellena con tierra y se deja un hoyo del tamaño del horno de barro cocido, el mismo que se lo introduce en el hoyo; luego se rellena con ceniza a la que se agrega agua dejando liso la parte superior de las misma y esta mezcla se pone encima de la tierra, Para cocinar en el fuego se utiliza leña o carbón. Si los alimentos se van a cocinar fuera del horno se utiliza unas varillas de hierro y sobre ellas se colocan las ollas de barro o de aluminio, acero entre otras, Si se va a cocer dentro del horno se debe poner una tapa grande de latón, para poder cubrirla, y sobre esta se coloca brasa; para que no salga el calor se añade arena con agua en las orillas y unas piedras para asegurarlo.

Para profundizar en la implementación de la identidad gastronómica manabita en la Hostería, es crucial identificar los productos emblemáticos que representan esta región y su cultura culinaria. Al respecto, Castro (2018) indica que:

Si hay tres productos que tienen que ver con la identidad manabita, estos son: el sombrero de paja toquilla, el queso manaba y la sal prieta. Libertad Regalado,

escritora especializada en gastronomía manabita, al referirse a esta comida subraya que la sal prieta se elabora a base de “maíz y maní, productos nativos” que “hace más de 9.000 años se cultivaban en lo que hoy es Manabí”. El maní es uno de los productos más utilizados en la cocina popular manabita, pues se combina con una variedad de alimentos para preparar diversos platos. (p. 17)

Incorporar estos elementos distintivos en el menú de la Hostería no solo realza la autenticidad de la experiencia culinaria ofrecida, sino que también celebra y preserva las tradiciones locales, permitiendo a los visitantes disfrutar de una auténtica muestra de la identidad manabita.

El Ministerio de turismo en el libro sabores y saberes (2012) indica que: “El maní fue domesticado en la zona suroccidental de la Amazonia, es una especie nativa de la región y los restos cercanos más antiguos están en la costa peruana, con 7.600 años de antigüedad” (p. 159). El maní es una planta de hierbas que tiene una altura de 35 a 50 cm y generalmente se recolecta en las áreas bajas de Loja y Manabí. Su cultivo requiere precipitaciones durante el proceso de siembra y un clima cálido para la etapa de cosecha. Varios poblados en regiones de selva tropical se dedican a su cultivo.

En el caso de Manabí para comprender la profundidad y el valor de la identidad gastronómica manabita, es esencial examinar la transmisión de conocimientos y técnicas culinarias tradicionales que han perdurado a lo largo del tiempo; según Diners Club (2018)

El conocimiento culinario está presente entre las mujeres cocineras y se transmite de madres a hijas, así como la utilización de los utensilios tradicionales, entre los que se puede mencionar al fogón manabita y la piedra de moler, también la elaboración de ollas, como cazuelas de cerámica, cucharas y utensilios hechos de madera, caña guadua, mate y fibras, La cerámica alcanzó verdaderas dimensiones artísticas en culturas como la Valdivia, Machalilla, Chorrera, Jama Coaque, Guangala, Bahía, Manteña. Nos demuestran lo importante que debió ser la preparación de las comidas, la presentación y su degustación: compoteras, vasijas, ollas, cazuelas, comales, tiestos, cuencos, botellas de diversas formas, destacando muchas de ellas en sus formas los vegetales, cereales y animales de la época, que eran usados para la elaboración de sus platos. Muy importante es recalcar el uso de ciertos implementos

como los ralladores de cerámica, con ellos nos están demostrando la forma básica de preparar ciertos alimentos que en la actualidad se sigue utilizan. (p. 71)

La continuidad en el uso de estos métodos y herramientas demuestra el valor histórico y cultural de la gastronomía manabita, permitiendo a los visitantes disfrutar de una conexión más profunda con las raíces y la identidad de Manabí.

4.5 Marco legal

Para la elaboración de esta investigación se analizaron documentos para ejecutar los puntos propuestos. De acuerdo a la Ley de turismo vigente desde el año 2002 y el reglamento de turismo, se rige al Art 5 de la Ley de turismo donde señala que: “Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades: alojamiento, servicio de alimentos y bebidas, transportación, operación, intermediación, casinos” (MINTUR, 2014, p .2); por esta razón se busca implementar la promoción de los alimentos autóctonos y las técnicas culinarias tradicionales de la provincia de Manabí que es fundamental para mantener viva la herencia cultural de la región.

Por otro lado, en el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas en el Art 18; señala que “Los establecimientos de alimentos y bebidas se categorizan mediante un sistema de puntuación, obtenida de acuerdo al cumplimiento de requisitos establecidos en este reglamento” (MINTUR, 2014, p.10); en esta parte resalta que la calificación turística para la Hostería es de vital importancia para que los turistas tengan garantías y puedan visitar sin problemas el lugar.

Como parte final, en el Reglamento General a la Ley de Turismo MINTUR (2014), en el Art 76 menciona que:

Con el objeto de consolidar la identidad e imagen turística del Ecuador en el ámbito nacional e internacional, el Ministerio de Turismo dictará las políticas y el marco referencial a efectos de posicionar al país como destino turístico.

La gestión de la promoción turística le corresponde al Ministerio de Turismo en conjunto con el sector privado. Los medios de la promoción y mercadeo del Ecuador, sin que sean un limitante serán canales convencionales como ferias, talleres, viajes de familiarización, viajes de periodistas, congresos, exposiciones, entre otros no convencionales como servicios de información turística, internet y material promocional, etc.

La ejecución de la promoción turística del Ecuador se realizará con estricta sujeción al Plan Estratégico de Desarrollo Sectorial, políticas sectoriales, Plan de Competitividad Turística y Plan Nacional de Mercadeo, los mismos que serán utilizados como herramientas fundamentales y el Sistema de Inteligencia de Mercados. (MINTUR, 2014, p. 16)

Esto puede generar fidelidad y preferencia por la hostería, ya que los clientes pueden apreciar la autenticidad y singularidad de la oferta gastronómica, siempre y cuando se cumplan los lineamientos establecidos dentro del marco legal.

5 MATERIALES Y MÉTODOS

Los materiales y métodos se centrarán principalmente en los objetivos específicos dos y tres de la investigación.

- OE2 Reconocer los productos, técnicas culinarias y recetas tradicionales propias de Manabí que tienen el potencial de enriquecer la propuesta culinaria de la Hostería Rancho Manabita, preservando la autenticidad de la gastronomía local.
- OE3 Desarrollar un menú innovador que incorpore los productos y recetas del patrimonio Manabita de manera creativa y capacitar al personal de cocina en las técnicas culinarias tradicionales de Manabí, asegurando la preparación adecuada de los platillos.

Para el objetivo específico dos, se emplearon métodos de investigación documental, entrevistas con expertos culinarios locales y análisis de productos locales de Manabí para identificar los productos, técnicas culinarias y recetas tradicionales propias de la región. En cuanto al objetivo específico tres, se diseñó un plan de trabajo que incluyó el desarrollo de un menú innovador que incorporó los productos y recetas del patrimonio Manabita de manera creativa. Se llevaron a cabo encuestas a clientes y sesiones de capacitación para el personal de cocina, donde se enseñaron las técnicas culinarias tradicionales de Manabí y se garantizó la preparación adecuada de los platillos.

El estudio tuvo un enfoque mixto. Por una parte, fue cuantitativo ya que se utilizaron datos numéricos que ayudaron a cuantificar elementos necesarios para aplicar en la propuesta. Por otra parte, el componente cualitativo fue el cúmulo de opiniones y testimonios que brindaron los entrevistados.

5.1 Métodos

5.1.1 Inductivo y deductivo

La metodología de esta investigación se apoyó en enfoques rigurosos para lograr un análisis profundo y completo. Se emplearon métodos tanto inductivos como deductivos para

recopilar y analizar información especializada relacionada con modelos de gestión enfocados en el rescate de la identidad gastronómica. Este enfoque permitió una exploración de las mejores prácticas y estrategias utilizadas en la industria de la restauración para preservar y promover la autenticidad culinaria de una región específica.

5.1.2 Analítico sintético

Además, se implementó el método analítico-sintético, que consistió en descomponer y examinar minuciosamente los elementos clave involucrados en el proceso de rescate de la identidad gastronómica, para luego sintetizar estos hallazgos en un enfoque coherente y eficaz. Este método facilitó la identificación de patrones, tendencias y oportunidades para la Hostería Rancho Manabita, lo que contribuyó a la creación de estrategias sólidas y a la elaboración de una carta de platillos auténticos que reflejaron la herencia culinaria de Manabí.

5.1.3 Enfoque etnográfico

Este enfoque permitió una exploración holística de la identidad gastronómica manabita en su contexto real, identificando elementos clave como ingredientes, técnicas culinarias, rituales alimentarios y significados culturales asociados. El objetivo final fue utilizar este conocimiento en la formulación de estrategias efectivas para rescatar y promover la autenticidad culinaria de Manabí en la Hostería Rancho Manabita, enriqueciendo así la experiencia culinaria de los comensales y contribuyendo al fortalecimiento de la identidad gastronómica de la región.

5.2 Técnicas

El propósito fundamental de esta investigación es rescatar y promover la identidad gastronómica de Manabí en el marco de la Hostería Rancho Manabita. Para lograr este objetivo, se emplearán un conjunto de técnicas de investigación complementarias que abordarán distintos aspectos de la experiencia culinaria las cuales son: Documental, encuesta, entrevista, observación.

Revisión de fuentes escritas, literatura académica, registros históricos, documentos relacionados con la herencia culinaria de Manabí.

5.2.1 Encuesta

El cuestionario estructurado dirigido a los comensales de la Hostería Rancho Manabita fue diseñado utilizando la herramienta Google Forms y enviado mediante herramientas digitales, creando un QR para escaneo, las encuestas constan de 10 preguntas técnicas.

5.2.2 Entrevista

Se realizaron entrevistas en profundidad con chefs y miembros del personal de la Hostería Rancho Manabita para obtener perspectivas expertas sobre las técnicas culinarias tradicionales, la selección de ingredientes autóctonos y las estrategias para preservar la autenticidad de los platos manabitas. Además, se llevaron a cabo entrevistas con productores locales para comprender sus roles y desafíos en la obtención de ingredientes auténticos de Manabí, las entrevistas constan de 14 preguntas

5.2.3 Observación

Se realizó una observación activa en el entorno de la Hostería Rancho Manabita, registrando los procesos de preparación de alimentos, la presentación de platos y la respuesta de los comensales, con el fin de obtener una comprensión práctica de la implementación de estrategias de promoción de la identidad gastronómica.

5.3 Instrumentos

- ✓ Cuestionario
- ✓ Guía de entrevista
- ✓ Ficha de observación
- ✓ Teléfono celular

5.4 Cálculo de la muestra

Se toma como referencia los 4500 visitantes mensuales que llegan a la Hostería Rancho Manabita, aplicando la formula, género como resultado 160 visitantes a encuestar

Figura 1

Cálculo de la muestra



Calculadora de Muestras

Margen de error:

Nivel de confianza:

Tamaño de Poblacion:

Margen: 10%
Nivel de confianza: 90%
Poblacion: 4500

Tamaño de muestra: 67

Nota. Tomado de Corporación AEM Asesora Económica y Marketing (2009). Calculadora de muestras.
https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

Para calcular la muestra, se debe tener una estimación previa de la proporción (p) de la población que conoce acerca de la gastronomía manabita. Por ende, los datos utilizados para aplicación de la muestra fueron: universo de estudio 4.500 visitantes del Rancho Manabita; 10% de margen de error y 90% nivel de confianza.

Para determinar el tamaño de la muestra representativa, se utilizó la fórmula de poblaciones finitas, lo que se detalla a continuación:

$$n = \frac{NZ^2 p(1 - p)}{E^2N - 1) + Z^2 p(1 - p)}$$

donde:

- (N) es el tamaño de la población (universo de estudio).
- (Z) es el valor z correspondiente al nivel de confianza.

- (p) es la proporción esperada (suponemos $p = 0.5$) si no se tiene una estimación previa).
- (E) es el margen de error.

Reemplazando con los datos se obtiene:

$$n = \frac{NZ^2 p(1-p)}{E^2N - 1 + Z^2 p(1-p)}$$

$$n = \frac{4500 \times 0.5 \times (1 - 0.5)}{0.10^2(4499) + 1645^2 0.5(1 - 0.5)}$$

$$n = \frac{4500 \times 2.706025 \times 0.25}{44.99 + 2.706025 \times 0.25}$$

$$n = \frac{3044.278125}{45.66650625}$$

$$n = 66.68$$

Dado que el tamaño de la muestra debe ser un número entero, se redondea el siguiente número entero: $n \approx 67$. Por lo tanto, el tamaño de la muestra necesario para un universo de 4500, con un margen de error del 10% y un nivel de confianza del 90%, es aproximadamente 67 individuos.

5.5 Procedimiento

Para abordar la escasez de conocimiento y aprecio por la gastronomía de Manabí, así como para promover y preservar su identidad culinaria en la Hostería Rancho Manabita, se implementará una metodología mixta que combina técnicas cualitativas y cuantitativas. Este enfoque integral permitirá obtener una comprensión profunda de la situación actual y diseñar estrategias efectivas para mejorar.

5.5.1 Fase 1: Diseño y validación de instrumentos

En primer lugar, se diseñaron encuestas dirigidas a los clientes del establecimiento para recopilar datos cuantitativos sobre su conocimiento, aprecio y expectativas en relación con la gastronomía de Manabí y su experiencia, estas encuestas permitirán obtener una visión más amplia y representativa de la opinión de los clientes.

5.5.2 Fase 2: Aplicación de instrumentos

De esa manera se obtuvo de manera online 160 personas encuestadas.

También se llevaron a cabo 6 entrevistas semi estructuradas con expertos en gastronomía local y miembros de la comunidad para explorar sus percepciones, conocimientos y opiniones sobre la identidad gastronómica de Manabí. Estas entrevistas proporcionan información cualitativa valiosa que servirá como base para el estudio. Entre las variables destacaron experiencia en la gastronomía.

5.5.3 Fase3: Operativización de los datos

La encuesta se aplicó a 160 personas clientes de la hostería, fue diseñada por la aplicación Google forms y su alcance fue enviado por medios digitales, WhatsApp y Messenger, también por impresión de código QR del 08/04/2024 al 15/05/2024.

Las entrevistas se elaboraron en Word y su aplicación fue de manera presencial con citas programadas previamente solicitadas del 08/04/2024 al 15/05/2024

Matriz metodológica

Tabla 1

Matriz metodológica

Objetivos	Unidad de Análisis	Metodología	Técnica	Instrumentos
Realizar una evaluación del estado actual de la Hostería Rancho Manabita, identificando sus aspectos positivos y negativos, así como las oportunidades y amenazas relacionadas con la incorporación de la gastronomía Manabita en su menú.	Indagación cualitativa y cuantitativa para promocionar la identidad gastronómica de Manabí	Evaluación SWOT, Análisis Comparativo	Documental Encuesta Entrevista	Fuentes secundarias Cuestionario Guion de entrevista
Reconocer los productos, técnicas culinarias y recetas tradicionales propias de Manabí que tienen el potencial de enriquecer la propuesta culinaria de la Hostería Rancho Manabita, preservando la autenticidad de la gastronomía local.	Investigación cualitativa de productos y técnicas Culinarias	Análisis Tradicional	Entrevistas Observación	Guion de entrevista Ficha de observación
Desarrollar un menú innovador que incorpore los productos y recetas del patrimonio Manabita de manera creativa y capacitar al personal de cocina en las técnicas culinarias tradicionales de Manabí, asegurando la preparación adecuada de los platillos.	Investigación Acción Participativa (IAP), implica involucrar activamente al personal y la comunidad	Diseño de Menú, Capacitación	Entrevistas Observación	Guion de entrevista Ficha de observación

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

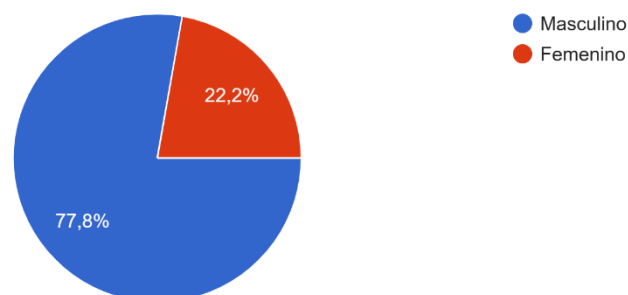
Una vez recopilados los datos, se presentan los resultados cuali-cuantitativos de las encuestas, empleando métodos estadísticos para evaluar el nivel de conocimiento, aprecio y satisfacción de los clientes, en los resultados cuantitativos se toma en cuenta la muestra de estudios que estuvo conformada por 160 encuestas aplicadas a clientes de la hostería Rancho Manabita, para reflejar los datos se utilizan gráficas de pastel, y al final un análisis general de los resultados. En los datos cualitativos utilizando técnicas de narrativa y análisis temático para identificar patrones, de los 6 entrevistados con temas emergentes y puntos clave relacionados con la identidad gastronómica de Manabí, al final se presentan en forma de análisis general.

6.1 Tabulación de las encuestas

Datos generales

Figura 2
Genero

Genero:
9 respuestas

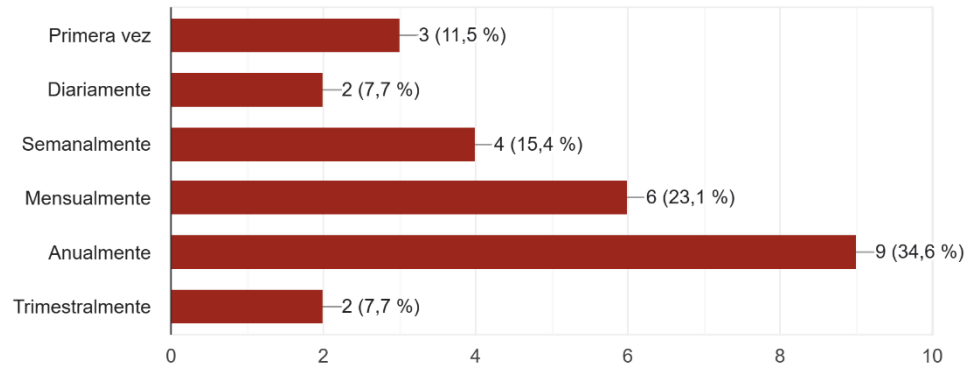


Pregunta 1

¿Con qué frecuencia visita la Hostería Rancho Manabita?

Figura 3

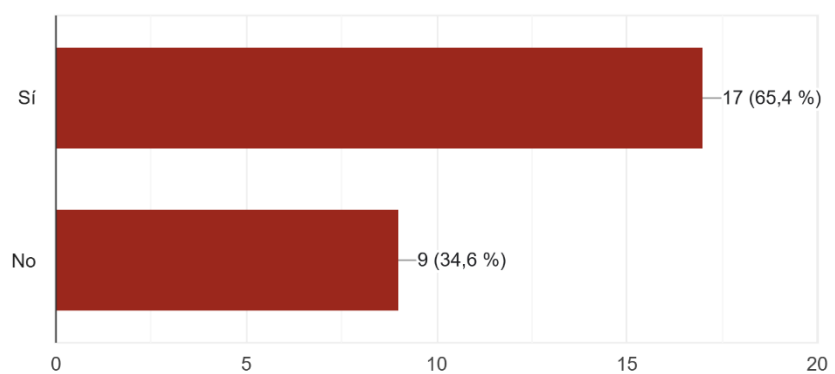
Visita

**Pregunta 2**

¿Tenía conocimiento previo de la gastronomía manabita antes de su visita?

Figura 4

Gastronomía manabita

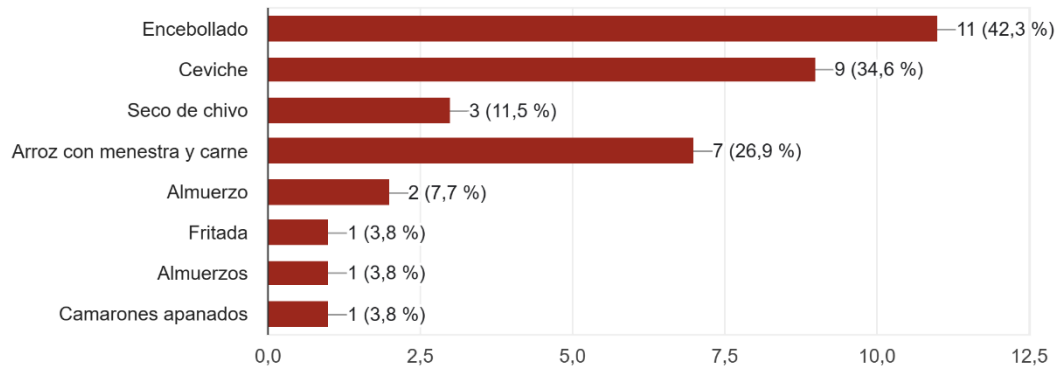


Pregunta 3

¿Qué platillo manabita probó durante su visita?

Figura 5

Degustación de platillos

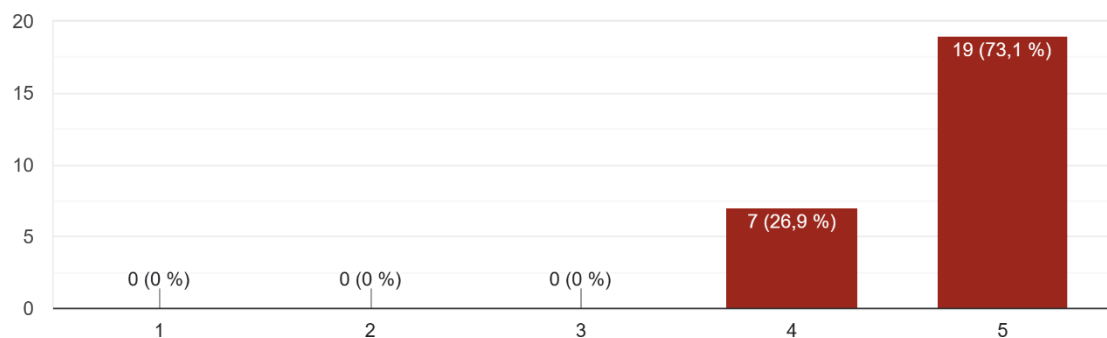


Pregunta 4

En una escala del 1 al 5, donde 1 es "Muy insatisfecho" y 5 es "Muy satisfecho", califique su experiencia gastronómica en la Hostería Rancho Manabita.

Figura 6

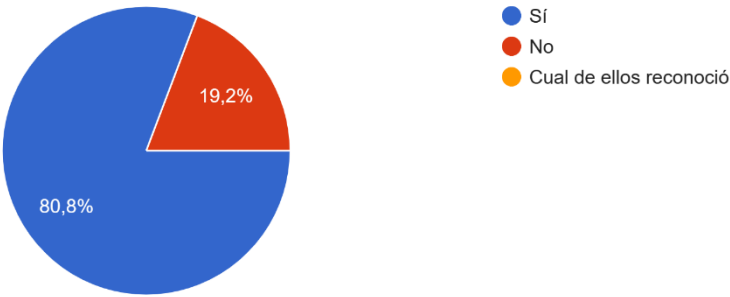
Escala de experiencia



Pregunta 5a

¿Notó la autenticidad de los ingredientes Manabitas en los platos que probó?

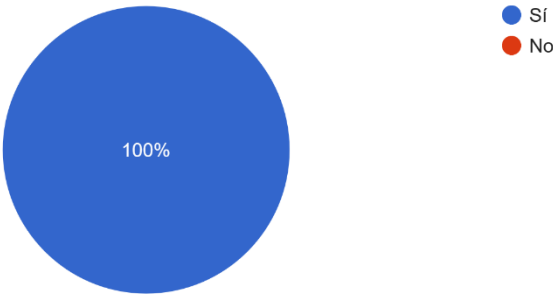
Figura 7
Ingredientes y autenticidad



Pregunta 5b

¿Considera importante preservar y promover la identidad gastronómica de Manabí en la oferta de la Hostería?

Figura 8
Ingredientes y autenticidad

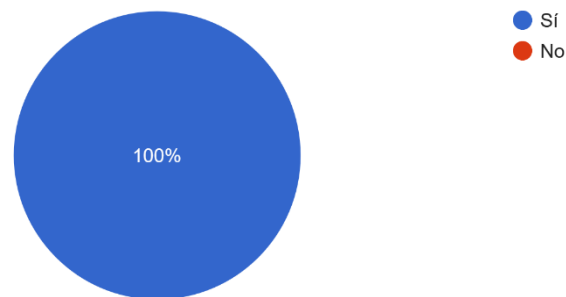


Pregunta 6

¿Le gustaría aprender más sobre la gastronomía y la cultura manabita durante su visita?

Figura 9

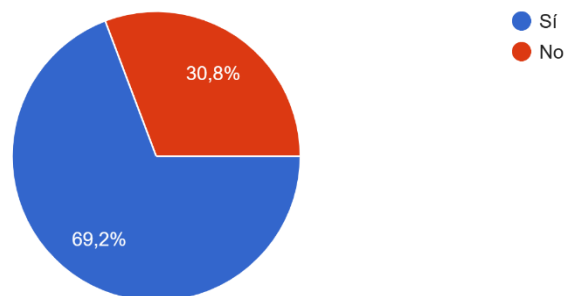
Identidad gastronómica manabita

**Pregunta 7**

¿Considera que la Hostería Rancho Manabita ofrece suficiente información sobre la identidad gastronómica Manabita?

Figura 10

Identidad gastronómica manabita

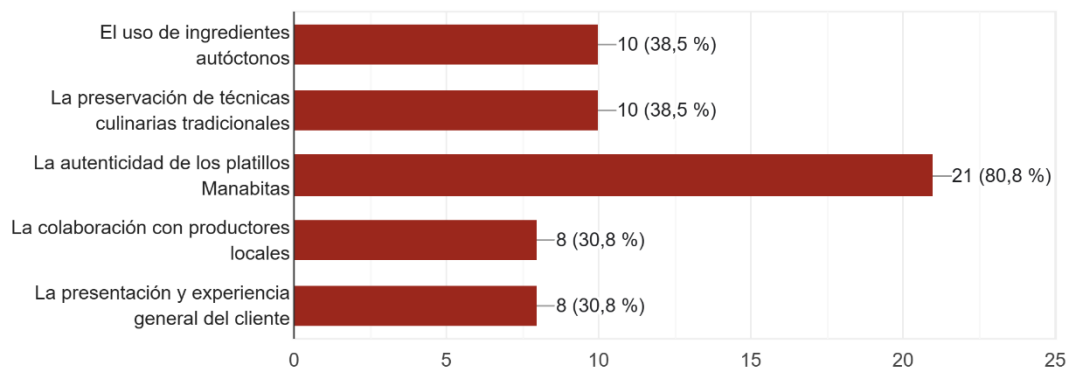


Pregunta 8

¿Qué aspecto de la identidad gastronómica manabita considera más importante en la Hostería Rancho Manabita? (Puede seleccionar dos opciones):

Figura 11

Aspecto importante

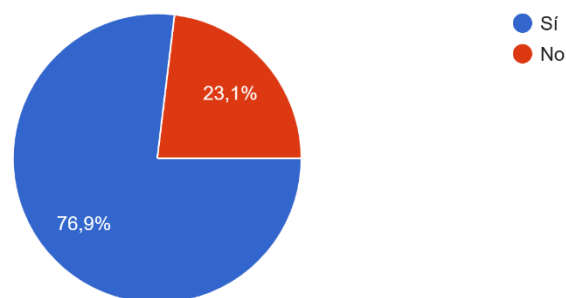


Pregunta 9

¿Le gustaría que nuestros colaboradores vistan con trajes típicos de Manabí en su visita a nuestra Hostería?

Figura 12

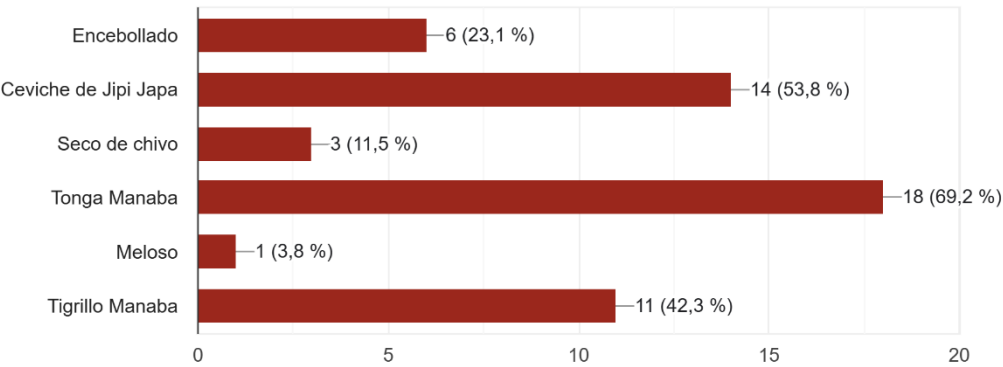
Vestimenta con trajes típicos



Pregunta 10

¿Qué platillo manabita le gustaría comer en la Hostería? (Puedes seleccionar más de uno):

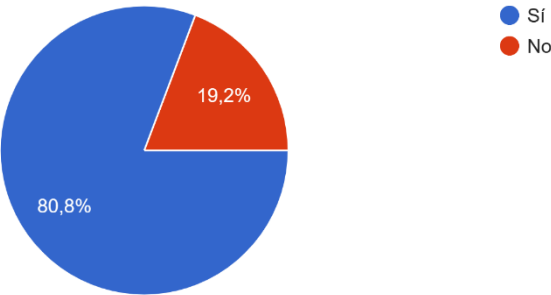
Figura 13
Platillos nuevos



Pregunta 10

¿Considera que la Hostería Rancho Manabita ofrece una amplia variedad de platillos manabitas en su menú?

Figura 14
Variedad de platillos



6.1.1 Análisis general de las encuestas

De las encuestas aplicadas a 160 personas el 77.8% son masculinos y el 22.2 son femeninas. La mayoría de las encuestas fue echa dentro de la hostería y un pequeño porcentaje enviada por redes sociales.

Ante la primera pregunta la mayoría de los encuestados visitan la Hostería Rancho Manabita de forma mensual (22.2%) o anual (33.3%), lo que sugiere que el establecimiento atrae tanto a clientes locales como a visitantes ocasionales. Esta distribución variada en la frecuencia de visita indica una buena aceptación y una clientela diversa.

En cuanto al conocimiento de la gastronomía manabita dos tercios de los encuestados afirman tener conocimiento previo de la gastronomía manabita (66.7%) antes de su visita, lo que refleja un interés preexistente en la cocina regional. Esto puede indicar una oportunidad para ofrecer una experiencia gastronómica más auténtica y enriquecedora para aquellos que ya están familiarizados con la cocina local.

Los platillos más populares entre los encuestados fueron el Encebollado (40.7%) y el Ceviche (37%), lo que muestra una preferencia por los platos típicos de Manabí. Estos resultados sugieren que estos platos son bien recibidos por los clientes y podrían ser considerados como puntos fuertes en el menú del establecimiento.

En cuanto a la experiencia gastronómica manabita la mayoría de los encuestados expresaron estar muy satisfechos (70.4%) con su experiencia gastronómica en la Hostería Rancho Manabita, lo que indica un alto nivel de satisfacción general entre los clientes. Esto sugiere que el establecimiento cumple con las expectativas de los clientes en términos de calidad y servicio.

Los encuestados notaron la autenticidad de los ingredientes Manabitas en los platos que probaron (81.5%), lo que sugiere un esfuerzo exitoso por parte del establecimiento en la selección de ingredientes auténticos. Esto puede contribuir a la percepción de calidad y autenticidad de la experiencia gastronómica.

En esta pregunta todos los encuestados expresaron interés en aprender más sobre la gastronomía y la cultura Manabita durante su visita (100%), lo que sugiere una oportunidad

para ofrecer actividades educativas o informativas adicionales. Esto muestra un interés por parte de los clientes en profundizar su conocimiento sobre la cocina regional.

En cuanto a identidad manabita dos tercios de los encuestados consideran que la Hostería Rancho Manabita ofrece suficiente información sobre la identidad gastronómica Manabita (66.7%), aunque aún existe un margen para mejorar la comunicación y educación sobre este tema. Esto indica que el establecimiento está en el camino correcto, pero aún puede mejorar en la difusión de información sobre la gastronomía local.

En los aspectos más relevantes los encuestados consideran que la autenticidad de los platillos Manabitas es el aspecto más importante de la identidad gastronómica en la Hostería Rancho Manabita (77.8%), seguido de cerca por el uso de ingredientes autóctonos (37%) y la preservación de técnicas culinarias tradicionales (37%). Esto muestra una valoración de la autenticidad y la calidad de la cocina regional.

Sobre la vestimenta en los trabajadores de la hostería la mayoría de los encuestados están a favor de que los colaboradores vistan con trajes típicos de Manabí durante su visita (77.8%) a la Hostería Rancho Manabita, lo que podría contribuir a una experiencia más auténtica y culturalmente enriquecedora. Esto indica una aceptación positiva de la idea de incorporar elementos culturales en la experiencia del cliente.

En esta pregunta sobre recomendación, los platillos más deseados por los encuestados son el Ceviche de Jipi Japa (51.9%) y la Tonga Manaba (70.4%), lo que sugiere una oportunidad para ofrecer una mayor variedad de estos platos en el menú de la hostería. Esto muestra una preferencia clara por ciertos platillos que podrían ser destacados en la oferta gastronómica del establecimiento.

La gran mayoría de los encuestados considera que la Hostería Rancho Manabita ofrece una amplia variedad de platillos Manabitas en su menú (81.5%), lo que indica una satisfacción general con la oferta gastronómica del establecimiento. Esto sugiere que el establecimiento ofrece una selección diversa y completa de platillos típicos de la región.

6.1.2 Resultados de las entrevistas

Las entrevistas realizadas a expertos gastronómicos desempeñan un papel crucial en la investigación, ya que proporcionan una comprensión profunda y especializada de la identidad culinaria de Manabí y las técnicas tradicionales empleadas en esta región. A través de estas conversaciones, se ha obtenido información valiosa que sirvió como base para proponer mejoras significativas en la Hostería Rancho Manabita y enriquecer la experiencia gastronómica ofrecida a los clientes. Los entrevistados se mencionan en la figura siguiente.

6.1.2.1 Datos de los entrevistados

Código	Fecha entrevista	Nombre del entrevistado	Ocupación
E1	16/04/2024	 Juan Sebastián Gallardo 35 años de edad	Chef ejecutivo “Zero Lab” y Docente en Uniandes
E2	17/04/2024	 Andres Mejía 35 años de edad	Chef ejecutivo “House”
E3	18/04/2024		Chef ejecutivo “La Valdivia”



Bolívar Camacho
54 años de edad

E4

06/05/2024



Ronny Soriano
40 años de edad

Chef ejecutivo
“Los Cevis del
gordo” y
docente de la
PUCESI

E5

19/04/2024



Diego Pardo
39 años de edad

Chef ejecutivo
“Hostería
Rancho
Manabita”
Licenciado en
Gastronomía

6.1.2.2 Guion de la entrevista

1. Por favor, describa su experiencia en la industria de la restauración, especialmente en relación con la cocina Manabita.
2. ¿Cuál es su percepción general de la gastronomía Manabita y su importancia en la región?
3. ¿Qué elementos o platillos considera más representativos de la gastronomía Manabita?
4. ¿Cómo describiría la autenticidad de los ingredientes Manabitas utilizados en la cocina?
5. ¿Qué medidas o estrategias ha implementado o considera importantes para preservar la autenticidad culinaria de Manabí en sus platos?
6. ¿Qué desafíos ha enfrentado en la obtención de ingredientes auténticos de Manabí?
7. ¿Cuáles son algunas de las técnicas culinarias tradicionales que se utilizan en la preparación de platillos Manabitas?
8. ¿Cómo se asegura de que estas técnicas se mantengan fieles a las tradiciones culinarias de Manabí?
9. ¿Ha establecido colaboraciones con productores locales para obtener ingredientes autóctonos? Si es así, ¿cómo ha sido esta experiencia?
10. ¿Considera que la colaboración con productores locales es importante para promover la identidad gastronómica Manabita?
11. ¿Cómo selecciona los platillos que se incluyen en el menú de la restauración? ¿Qué criterios sigue?
12. ¿Qué feedback ha recibido de los comensales sobre la experiencia gastronómica Manabita en su establecimiento?
13. ¿Cuáles son sus planes futuros para continuar promoviendo y preservando la identidad gastronómica Manabita en su restaurante?
14. ¿Tiene alguna idea o proyecto específico que le gustaría implementar en el futuro para fortalecer esta identidad gastronómica?

Espacio para que el entrevistado pueda compartir cualquier comentario adicional o información relevante.

6.1.2.3 Transcripción entrevistas

E1. Ing. Juan Sebastián Gallardo Almeida

1. Por favor, describa su experiencia en la industria de la restauración, especialmente en relación con la cocina Manabita.

Estoy en las cocinas desde que tengo memoria, vengo de una familia de cocineros y siempre estuve en las cocinas, tuve la oportunidad de trabajar en grandes restaurantes de Estados Unidos en Chicago y New York de 2 y 3 estrellas Michelin, con la cocina manabita tuve una oportunidad de conocerla con la investigación del rescate de los sabores tradicionales del Ecuador, donde pudimos ver las raíces de esta cocina y sus sabores únicos.

2. ¿Cuál es su percepción general de la gastronomía Manabita y su importancia en la región?

Creo que está en auge, una de las gastronomías más deliciosas de nuestro país y muchos grandes referentes salen de esta gastronomía, al momento creo que es la más sonada y la que más está marcando tendencia.

3. ¿Qué elementos o platillos considera más representativos de la gastronomía Manabita?

Creo que escuchas Manabí y se te viene a la cabeza maní y mariscos, creo que el ceviche al estilo jipijapa se ha posicionado de una manera increíble.

4. ¿Cómo describiría la autenticidad de los ingredientes Manabitas utilizados en la cocina?

Creo que la cocina manabita se basa en los sabores de las casas, las madres y las abuelas, es una gastronomía auténtica.

5. ¿Qué medidas o estrategias ha implementado o considera importantes para preservar la autenticidad culinaria de Manabí en sus platos?

¡La investigación, y difundir sus técnicas y sus productos es primordial!

6. ¿Qué desafíos ha enfrentado en la obtención de ingredientes auténticos de Manabí?

Entiendo que la falta de conocimiento, es una cocina muy ancestral pero que no se ha dado la suficiente investigación y difusión.

7. Mencione las técnicas culinarias tradicionales que se utilizan en las preparaciones de platillos Manabitas?

Entiendo que la cocina de barro y el horno a leña son primordiales en sus sabores, quedando espectacular en las preparaciones.

8. ¿Cómo se asegura de que estas técnicas se mantengan fieles a las tradiciones culinarias de Manabí?

Todo está en la difusión de las mismas, se debe siempre enseñar esas raíces culinarias, se debe promover este tipo de técnicas.

9. ¿Ha establecido colaboraciones con productores locales para obtener ingredientes autóctonos? Si es así, ¿cómo ha sido esta experiencia?

Si es interesante la introducción de productos, el queso manaba, la sal prieta, o el maní de mercado de Chone, aparte de tener el mejor atún de exportación, son productos de altísima calidad.

10. ¿Considera que la colaboración con productores locales es importante para promover la identidad gastronómica Manabita?

Es fundamental siempre tener una trazabilidad y una sostenibilidad con los productores, es muy importante que los productos manabitas sean promovidos.

11. ¿Cómo selecciona los platillos que se incluyen en el menú de la restauración? ¿Qué criterios sigue?

Depende del concepto que quieras dar, tu idea y los productos que quieras utilizar, muchos chefs realizan sus platos dependiendo de los productos de temporada.

12. ¿Qué feedback ha recibido de los comensales sobre la experiencia gastronómica Manabita en su establecimiento?

Bueno no tengo mucha gastronomía manabita en mi restaurante, pero aplico algunas de sus técnicas.

13. ¿Cuáles son sus planes futuros para continuar promoviendo y preservando la identidad gastronómica Manabita en su restaurante?

Espero a futuro tener más productos manabitas y poder representar esta gastronomía de manera correcta.

14. ¿Tiene alguna idea o proyecto específico que le gustaría implementar en el futuro para fortalecer esta identidad gastronómica?

Por el momento no.

15. Espacio para que el entrevistado pueda compartir cualquier comentario adicional o información relevante.

E2. Ing. Andres Mejía

1. Por favor, describa su experiencia en la industria de la restauración, especialmente en relación con la cocina Manabita.

En cuanto al tema de experiencia dentro de la parte de restauración y comida manabita, desde mi punto de vista siempre he destacado el uso de la sal prieta y el ceviche de jipijapa, creo enormemente que el tema de difusión y posicionamiento dentro de la gastronomía del Ecuador es muy importante para la industria de la cocina ecuatoriana.

2. ¿Cuál es su percepción general de la gastronomía Manabita y su importancia en la región?

Mi percepción viene centrada por la conjugación de sabores texturas que se dan en los platos, entendemos por eso no solo el uso de sabores y técnicas de cocina que se dan en cada una de las preparaciones, es así que considero importante de que hoy por hoy al ser un patrimonio intangible de la humanidad la gastronomía manabita no solo ha potenciado la gastronomía en el Ecuador sino también a nivel mundial.

3. ¿Qué elementos o platillos considera más representativos de la gastronomía Manabita?

Yo creo que hay 3 platillos importantes, el primero la sal prieta, el segundo la tonga y por último el ceviche jipijapa.

4. ¿Cómo describiría la autenticidad de los ingredientes Manabitas utilizados en la cocina?

Creo que son diferenciados a nivel de la gastronomía ecuatoriana, el uso de hojas en la cocción, el uso de la sal prieta, el uso mismo de lo que es el queso manaba, hacen que la gastronomía manabita sea tan versátil y más que nada tenga sabores auténticos al degustar su comida.

5. ¿Qué medidas o estrategias ha implementado o considera importantes para preservar la autenticidad culinaria de Manabí en sus platos?

Las estrategias que se han implementado para mantener la autenticidad culinaria en Manabí se hacen a través de entidades públicas, primero al considerarse patrimonio intangible del Ecuador, al declararse patrimonio intangible por la UNESCO y al declararse una de las cocinas ancestrales de mayor impacto en los ecuatorianos, hacen que a través de entidades públicas locales desde la prefectura de Manabí hacen que puedan sostenerse en el tiempo generando una gastronomía sostenible y sustentable.

6. ¿Qué desafíos ha enfrentado en la obtención de ingredientes auténticos de Manabí?

El desafío más grande y creo que a nivel nacional es el transporte, tener un proveedor único de ingredientes de Manabí es algo super complicado y genera costos a la hora de usar nosotros los mismos, el tema de distancia es un desafío muy grande.

7. ¿Mencione las técnicas culinarias tradicionales que se utilizan en las preparaciones de platillos Manabitas?

Son cuatro tipos de técnicas culinarias tradicionales las cuales son:

- Asado
- Ahumado
- Cocción en hojas
- Fermentados a través de vinagres como el ají manaba

8. ¿Cómo se asegura de que estas técnicas se mantengan fieles a las tradiciones culinarias de Manabí?

Asegurarnos del uso de técnicas y que se mantengan fieles a las tradiciones culinarias es lo que se busca, el documentar investigación científica para las futuras generaciones y

no se pierdan en el tiempo, y así las vayan implementando y usando en las diferentes universidades e institutos.

9. ¿Ha establecido colaboraciones con productores locales para obtener ingredientes autóctonos? Si es así, ¿cómo ha sido esta experiencia?

Bueno al momento tenemos un proveedor local de camarón de la parroquia salinas del cantón san Vicente, la experiencia ha sido buena y oportuna.

10. ¿Considera que la colaboración con productores locales es importante para promover la identidad gastronómica Manabita?

Siempre es importante la colaboración de productos locales no solo por el hecho de promover una identidad gastronómica, sino más bien por generar un tema de sostenibilidad y sustentabilidad del uso de cada uno de sus productos, el tema de comprar a recolectores y proveedores locales, es un proceso que debemos seguir evidenciando en cada uno de nuestros restaurantes.

11. ¿Cómo selecciona los platillos que se incluyen en el menú de la restauración? ¿Qué criterios sigue?

Bueno la selección es a través de la creación de los platos, segundo de la degustación de los clientes y tercero del rodaje de los platos que se tiene actualmente en carta y de ahí de hecho voy generando nuevas propuestas gastronómicas.

12. ¿Qué feedback ha recibido de los comensales sobre la experiencia gastronómica Manabita en su establecimiento?

Actualmente con el ceviche jipijapa he tenido un feedback muy bueno en cuanto a presentación, sabor, color y textura creo que eso hace que se mantenga en nuestra carta como plato principal.

13. ¿Cuáles son sus planes futuros para continuar promoviendo y preservando la identidad gastronómica Manabita en su restaurante?

Creo que el establecer un menú manabita degustación en uno de estos días del año.

14. ¿Tiene alguna idea o proyecto específico que le gustaría implementar en el futuro para fortalecer esta identidad gastronómica?

Algunos proyectos que no solo están siendo implementados sino ya están posicionados, para su promoción y así establecer un tema de marketing, tengo un proyecto en camino en los Andes donde se está elaborando un pan con productos locales a través de masa madre y de hecho es un producto turístico que está generando gran impacto.

Espacio para que el entrevistado pueda compartir cualquier comentario adicional o información relevante.

Bueno creo que la propuesta de cada uno de los chicos para fortalecer el tema de compromiso con la identidad gastronómica del Ecuador y lo que va a generar esto a futuro es que la gastronomía ecuatoriana sea posicionada a nivel mundial.

E3. Chef ejecutivo Bolívar Camacho

1. Por favor, describa su experiencia en la industria de la restauración, especialmente en relación con la cocina Manabita.

En mi experiencia bien. Ya que la comida manabita es algo que la gente ama, por su sabor, sus mezclas de alimentos representativos de la Provincia de Manabí.

2. ¿Cuál es su percepción general de la gastronomía Manabita y su importancia en la región?

La importancia de la gastronomía manabita es darnos a conocer sus propios ingredientes, sabores que se usan en combinación para prepararlos es importante desde que cuenta los pueblos hasta la actualidad que lo conforman parte de su identidad.

3. ¿Qué elementos o platillos considera más representativos de la gastronomía Manabita?

El ceviche, Viche, Encebollado, Cazuela manaba, Tonga, Longaniza manaba y la Sal Prieta.

4. ¿Cómo describiría la autenticidad de los ingredientes Manabitas utilizados en la cocina?

Todos los ingredientes utilizados para los platos manabas, son ingredientes orgánicos, frescos que contienen proteínas, carbohidratos y grasas esenciales. Que han ido pasando de

generación en generación como patrimonio cultural de la misma región.

5. ¿Qué medidas o estrategias ha implementado o considera importantes para preservar la autenticidad culinaria de Manabí en sus platos?

No perder las costumbres tradicionales de la región. Conservar la gastronomía manaba, sin perder cada uno de sus ingredientes que conlleva a crear en cada plato. El arte de crear estos maravillosos platos nos lleva a la región de Manabí.

6. ¿Qué desafíos ha enfrentado en la obtención de ingredientes auténticos de Manabí?

Problemas en el transporte de la traída de los ingredientes, la falta de producto escaso en la zona, que nos lleva a buscar por otros lados los productos para elaborar los platos.

7. ¿Mencione las técnicas culinarias tradicionales que se utilizan en las preparaciones de platillos Manabitas?

Utensilios utilizados en la preparación de los platos son: El horno de leña, las ollas de barro, las cucharas de palo. Que son escasos hoy en la actualidad por la tecnología actual. En pocas palabras, hay establecimientos que si utilizas los utensilios antiguos para no perder la tradición.

8. ¿Cómo se asegura de que estas técnicas se mantengan fieles a las tradiciones culinarias de Manabí?

No se aplica técnica tradicional en el lugar, porque están enfocados en innovar las preparaciones aclarando que no se intenta no perder la esencia de las preparaciones al usar los utensilios de acuerdo a la tecnología actual.

9. ¿Ha establecido colaboraciones con productores locales para obtener ingredientes autóctonos? Si es así, ¿cómo ha sido esta experiencia?

Si, porque la gente es amable, carismática que ayuda con los saberes de la región que ellos ayudan a buscar los mejores productos para llevar los platos a la mejor vista del público.

10. ¿Considera que la colaboración con productores locales es importante para promover la identidad gastronómica Manabita?

Claro, porque son personas calificadas por su conocimiento heredado por sus antepasados, que hoy en día se escucha en la actualidad y ha tomado popularidad a nivel nacional e internacional la gastronomía manaba.

**11. ¿Cómo selecciona los platillos que se incluyen en el menú de la restauración?
¿Qué criterios sigue?**

Como platos típicos de Manabí. Son los platos más elegidos por los clientes

12. ¿Qué feedback ha recibido de los comensales sobre la experiencia gastronómica Manabita en su establecimiento?

Los comensales han dado su opinión que están encantados y gustosos de probar los exquisitos platos que se preparan, amando y conociendo más sobre esta cultura y degustando en cada plato su dicho sabor.

¿Cuáles son sus planes futuros para continuar promoviendo y preservando la identidad gastronómica Manabita en su restaurante?

Ser persistente y continuar con el legado de degustar al comensal los maravillosos platos tradicionales y se mantenga la tradición manabita por años.

13. ¿Tiene alguna idea o proyecto específico que le gustaría implementar en el futuro para fortalecer esta identidad gastronómica?

Intentar ampliar más el restaurante y vender al público los ricos platos que son: Morcilla, caldo de gallina criolla, longaniza manaba para el futuro.

14. Espacio para que el entrevistado pueda compartir cualquier comentario adicional o información relevante.

Encantado de conocer más sobre la Cultura y gastronomía Manabita que ha llevado a cada rincón ecuatoriano sus ricos platos típicos, sus costumbres y tradiciones que dejan hoy en día un legado a todo visitante.

E4. Mgtr. Ronny Soriano

1. Por favor, describa su experiencia en la industria de la restauración, especialmente en relación con la cocina Manabita.

Por el tema de mis orígenes siempre me ha llamado la atención la gastronomía de nuestro país, y como esencia el tema de la cocina manabita tiene bastante predominancia, es una de las cocinas más succulentas y sabrosas, siendo así que se remonta a una connotación histórica de nuestros incas con la cocina criolla, en ese particular Manabí ha impulsado mucho el tema de conocer la cocina manabita, tanto así como el tema de los ICHES, como

terminología de la gastronomía, el viche, el corviche, el ceviche, tenemos varias preparaciones que son identidad en la cocina manabita, la utilización del maní.,

2. ¿Cuál es su percepción general de la gastronomía Manabita y su importancia en la región?

Al igual que muchas de las cocinas de nuestro país, la cocina manaba juega unió de los apeles más principales como aporte cultural de esencia y de sabor, puede ser por sus técnicas en el que utilizan productos de la zona para enriquecer sus preparaciones, por ejemplo, el seco de gallina, la tonga, son platillos que se apropiaron para mejorarlos, nos falta fuerza en el tema internacional se trabaja para potenciar nuestros platillos, a diferencia de la sierra

3. ¿Qué elementos o platillos considera más representativos de la gastronomía Manabita?

Sí, es bastante apreciado y siempre como que he analizado yo dentro del tema de restauración en mis perspectivas lo que a la gente le gusta, lo que más le gusta a la gente, entonces cuando yo hablo de qué restaurante te pones, te pones un restaurante de comida criolla que hablamos en el tema de secos, en el tema de los platos que son bastante comunes del consumo diario, que la guatita, que el seco de pollo, el seco de gallina, el caldo de gallina, la guata y demás, y luego está el tema de las carnes y también está el tema de los mariscos, entonces eso es lo que coge la gente, más allá de somos, somos un pueblo, un país que mucho amamos el tema de las cocciones largas y el tema de los carbohidratos, por eso nos gusta mucho el arroz que es de la costa, nos gusta mucho, yo creo que el viche, ceviche Jipi Japa y la tonga son los platos más representativos de Manabí.

4. ¿Cómo describiría la autenticidad de los ingredientes Manabitas utilizados en la cocina?

Primero que son ingredientes que se usan desde siempre, toda cocina tradicional se basa en ese fundamento en el entorno en el que se desarrolla, juega un papel muy fundamental la sazón, hay un tema mágico que funciona, pueden tener los mismos ingredientes, pero el resultado no va hacer el mismo, incluso el clima favorece, por ejemplo, al majar el verde aquí en la sierra no es lo mismo que hacerlo en un ambiente húmedo, el arroz, una salsa.

5. ¿Qué medidas o estrategias ha implementado o considera importantes para preservar la autenticidad culinaria de Manabí en sus platos?

Respetar la identidad, tratar de usar los ingredientes propios, y hay algo que, si a veces nos limita, que es la infraestructura, los utensilios o los implementos que usamos, como la cuchara de mate, un fogón de carbón, o la olla de barro, eso es un impedimento, pero los sustituimos, influye también el no encontrar ingredientes como la vainita, pero se sustituye, hay que recordar que las personas que prueba tu comida lo importante es hacer que se transporten a la tierra.

6. ¿Qué desafíos ha enfrentado en la obtención de ingredientes auténticos de Manabí?

Si, por ejemplo, nos toca trabajar con productos industrializados, como el molino de mano que se usaba para hacer el aliño, no es lo mismo que comprar un comino, o el ajo peruano no es el mismo sabor que el de Ambato, como digo yo el viche es la fanesca costeña, pero usando todos sus productos endémicos, el camotillo de Manabí es uno de los pescados más usados en Manabí, los ingredientes son un desafío, pero podemos organizarnos para conseguirlos con proveedores locales.

7. ¿Mencione las técnicas culinarias tradicionales que se utilizan en las preparaciones de platillos Manabitas?

Técnicas como tal por ejemplo la tonga que sería un envuelto, una cocción en costra tipo asado, el Macerado cuando se trata de pescado, el curtido, la cocción en fogones, en hornos de piso, como las rosquillas que se hace en los hornos de carbón que son al piso, el uso de las fuentes donde se elaboran muchas preparaciones que concentran mucho más el sabor de las sopas, los ahumados y el uso de refritos tradicionales en molino, se tostaba para tener un toque ahumado y se molía.

8. ¿Cómo se asegura de que estas técnicas se mantengan fieles a las tradiciones culinarias de Manabí?

Primero hacer un levantamiento y registro de los procesos, no solo de las recetas, porque de las recetas se pueden estandarizar, pero estandarizar con los procesos antiguos, con equipos y máquinas que se usaban en ese tiempo, porque al final lo que se vende es la experiencia, calor talvez te demores un poco más pero el valor que tiene esa preparación utilizando esa técnicas, usando ese aspecto clásico te va a dar más autenticidad, utilizando un fogón, un molino, un pilche, una paila, el que te ,miren cocinando en una cocina al carbón tiene otro valor.

9. ¿Ha establecido colaboraciones con productores locales para obtener ingredientes autóctonos? Si es así, ¿cómo ha sido esta experiencia?

Sí, he establecido colaboraciones con productores locales para obtener ingredientes autóctonos. Esta experiencia ha sido muy enriquecedora tanto a nivel profesional como personal. Trabajar directamente con los productores locales nos ha permitido asegurar la frescura y autenticidad de los ingredientes que utilizamos, lo cual es esencial para mantener la calidad y la identidad de nuestros platos manabitas. Además, estas colaboraciones han fomentado un intercambio de conocimientos, donde hemos aprendido más sobre las prácticas agrícolas tradicionales y ellos han entendido mejor nuestras necesidades culinarias. También ha fortalecido nuestra relación con la comunidad, creando un vínculo más estrecho y sostenible que beneficia a ambas partes

10. ¿Considera que la colaboración con productores locales es importante para promover la identidad gastronómica Manabita?

Si, Si nosotros dejamos de preparar los platillos o de usar los productos se pierde la identidad, es una cadena de valor, si yo dejo de comprar dejo de preparar el productor no va a tener a quien vender esos productos y lo que va a pasar a final es una carga de productos y perdida por daños en ventas, por eso es importante elaborar una carta variada que vaya acorde con tus preparaciones donde no se pierda la esencia.

11. ¿Cómo selecciona los platillos que se incluyen en el menú de la restauración? ¿Qué criterios sigue?

Primero partimos por el concepto de negocio, que experiencia quiero brindarle a mi cliente, lo que le quiero vender a mi cliente, se identifica que hay una necesidad del cliente por alimentación, y el perfil que se dirige, eso te lanza a un concepto, la gente busca desayunar, almorzar, entonces ahí partes de ese punto, buscamos como perfilar que es lo que voy a vender, una vez establecido eso elaboramos recetas en las que van los ingredientes porciones, estandarizamos y sacamos el precio de costo, una vez eso elaboramos ya nuestra carta, donde sabemos que nuestro costo no debe ser mayor al 40% del precio de venta, ese sería el máximo del costo de venta, ahí también entraría el tema de ambientación del restaurante, como lo voy a diseñar, después equipamos, hacer una pre apertura y una inauguración.

12. ¿Qué feedback ha recibido de los comensales sobre la experiencia gastronómica Manabita en su establecimiento?

Cuando he preparado algún platillo particular, como la tonga la gente se sorprende por romper esa rutina, talvez siendo un poco más rustico o actual lo importante es darle un buen sabor, personas que no comen algún tipo de marisco se puede ofrecer otra opción, por ejemplo, el ceviche de jipijapa le he dado algunas variaciones con jugo de maracuyá, y por eso digo que es una de las gastronomías más importantes del país.

13. ¿Cuáles son sus planes futuros para continuar promoviendo y preservando la identidad gastronómica Manabita en su restaurante?

No me enfoco solo a la gastronomía de Manabí, más bien a la de la costa en general, el tema de los mariscos como tal lo que sí quiero aportar es con la creación de un libro con preparaciones, ingredientes, donde se exponga que lo más importante es llevarse la autenticidad de la gastronomía ecuatoriana.

14. ¿Tiene alguna idea o proyecto específico que le gustaría implementar en el futuro para fortalecer esta identidad gastronómica?

Hemos pensado en un restaurante un poco campestre, donde se ofrezca platillos del mar como tal y carnes, con un toque gourmet, donde se exponga y sienta la gastronomía ecuatoriana.

Espacio para que el entrevistado pueda compartir cualquier comentario adicional o información relevante.

E5. Lic Diego Pardo

1. Por favor, describa su experiencia en la industria de la restauración, ¿especialmente en relación con la cocina Manabita?

He trabajado en la industria de la restauración por más de 15 años, enfocándome en la cocina ecuatoriana y, en particular, en la gastronomía Manabita. Mi experiencia incluye la gestión de restaurantes de alta cocina, así como la creación de menús que resaltan los sabores y tradiciones de Manabí. He colaborado con chefs locales y participado en diversas ferias gastronómicas para promover y celebrar la cocina de esta región.

2. ¿Cuál es su percepción general de la gastronomía Manabita y su importancia en la región?

La gastronomía Manabita es un pilar fundamental de la cultura ecuatoriana. Su riqueza y diversidad reflejan la historia y las tradiciones de la región. Es crucial no solo por su sabor y variedad, sino también porque constituye una parte esencial de la identidad cultural de Manabí, atrayendo a turistas y fomentando el orgullo local.

3. ¿Qué elemento o platillo considera más representativo de la gastronomía manabita?

Los platillos más representativos incluyen el encebollado, el viche de pescado, y el ceviche de camarón. Además, ingredientes como el plátano verde, el maní y los mariscos frescos son fundamentales en la cocina Manabita. Estos elementos no solo destacan por su sabor, sino también por su capacidad de transmitir la esencia de la región.

4. ¿Cómo describiría la autenticidad de los ingredientes Manabitas utilizados en la cocina?

La autenticidad de los ingredientes Manabitas es inigualable. La frescura de los mariscos, la calidad del plátano y la riqueza del maní, entre otros, son factores que no solo aportan sabor sino también una conexión genuina con la tierra y las tradiciones de Manabí. Estos ingredientes, cuando se obtienen directamente de la región, mantienen su esencia y autenticidad.

5. ¿Qué medidas o estrategias ha implementado o considera importantes para preservar la autenticidad culinaria de Manabí en sus platos?

He implementado diversas estrategias, tales como la colaboración con productores locales para obtener ingredientes frescos y auténticos, y la capacitación continua de mi equipo en técnicas culinarias tradicionales. Además, he integrado recetas ancestrales en nuestros menús y promovido el uso de métodos de cocción tradicionales.

6. ¿Qué desafíos ha enfrentado en la obtención de ingredientes auténticos de Manabí?

Uno de los principales desafíos ha sido la logística de transportar ingredientes frescos desde Manabí hasta nuestro establecimiento, asegurando que mantengan su calidad. Además, en ocasiones, la disponibilidad de ciertos ingredientes puede ser limitada debido a factores estacionales o climáticos.

7. ¿Mencione las técnicas culinarias tradicionales que se utilizan en las preparaciones de platillos Manabitas?

Entre las técnicas tradicionales se incluyen el uso del fogón de leña para cocinar ciertos platillos, la preparación del encebollado con un caldo concentrado de pescado, y la elaboración de viche utilizando mortero para obtener la consistencia adecuada de los ingredientes. Estas técnicas son esenciales para preservar los sabores auténticos.

8. ¿Cómo se asegura de que estas técnicas se mantengan fieles a las tradiciones culinarias de Manabí?

Me aseguro de que mi equipo reciba formación directa de chefs y cocineros locales expertos en estas técnicas. Además, mantenemos un riguroso control de calidad y realizamos visitas periódicas a Manabí para actualizarnos en las prácticas culinarias tradicionales y asegurar que nuestras interpretaciones sean auténticas.

9. ¿Ha establecido colaboraciones con productores locales para obtener ingredientes autóctonos? Si es así, ¿cómo ha sido esta experiencia?

Sí, hemos establecido colaboraciones estrechas con productores locales de Manabí. Esta experiencia ha sido muy enriquecedora, permitiéndonos acceder a ingredientes frescos y auténticos, y al mismo tiempo, apoyar la economía local. Estas alianzas han fortalecido nuestra oferta culinaria y han sido clave para mantener la autenticidad de nuestros platillos.

10. ¿Considera que la colaboración con productores locales es importante para promover la identidad gastronómica Manabita?

Absolutamente. La colaboración con productores locales es esencial para asegurar la frescura y autenticidad de los ingredientes, lo cual es fundamental para preservar y promover la identidad gastronómica Manabita. Además, estas colaboraciones fomentan el desarrollo económico y social de la región.

11. ¿Cómo selecciona los platillos que se incluyen en el menú de la restauración? ¿Qué criterios sigue?

La selección de platillos se basa en varios criterios: autenticidad, calidad de los ingredientes, y la capacidad de los platillos para contar una historia sobre la cultura Manabita. También consideramos la estacionalidad de los ingredientes y el feedback de nuestros clientes para asegurar que el menú sea tanto tradicional como atractivo para los comensales.

12. ¿Qué feedback ha recibido de los comensales sobre la experiencia gastronómica Manabita en su establecimiento?

El feedback ha sido muy positivo. Los comensales valoran la autenticidad de los sabores y la calidad de los ingredientes. Muchos destacan la experiencia cultural enriquecedora que ofrece nuestro menú y aprecian el esfuerzo por preservar y promover la cocina Manabita. Hemos recibido comentarios elogiosos sobre la presentación de los platillos y la atención al detalle en la recreación de recetas tradicionales.

13. ¿Cuáles son sus planes futuros para continuar promoviendo y preservando la identidad gastronómica Manabita en su restaurante?

Planeamos continuar expandiendo nuestras colaboraciones con productores locales y seguir incorporando nuevas recetas tradicionales en nuestro menú. Además, queremos organizar eventos gastronómicos y talleres para educar a nuestros clientes sobre la cocina Manabita. También estamos explorando la posibilidad de publicar un libro de recetas para compartir nuestra pasión y conocimiento con un público más amplio.

14. ¿Tiene alguna idea o proyecto específico que le gustaría implementar en el futuro para fortalecer esta identidad gastronómica?

Sí, estamos desarrollando un proyecto para crear una serie de videos documentales que destaquen las historias detrás de los platillos Manabitas, incluyendo entrevistas con productores y chefs locales. Además, queremos lanzar una línea de productos gourmet, como salsas y condimentos típicos de Manabí, para que nuestros clientes puedan llevar un pedazo de nuestra cocina a sus hogares.

6.1.3 Análisis entrevistas

Los hallazgos cualitativos demuestran que los entrevistados poseen una profunda conexión con la gastronomía manabita, moldeada tanto por herencia familiar como por su carrera profesional en la cocina. Algunos han crecido en Manabí, aprendiendo recetas y técnicas tradicionales desde temprana edad, mientras que otros han adquirido conocimientos en cocinas internacionales de renombre, lo que les permite fusionar influencias modernas con la autenticidad manabita. Esta combinación de experiencias les da una perspectiva única y valiosa para preservar y promover la gastronomía de Manabí en diversos contextos. Su

trayectoria revela una dedicación a la cocina que va más allá de lo profesional, convirtiéndose en una pasión personal y cultural.

La gastronomía manabita es percibida como una parte integral y valiosa de la cultura ecuatoriana, tanto a nivel nacional como internacional. Los entrevistados resaltan que la cocina manabita no solo es apreciada por su sabor distintivo y delicioso, sino también por su capacidad para contar la historia y tradiciones de la región. La autenticidad y riqueza cultural de la gastronomía manabita atraen a turistas y locales, quienes buscan experimentar su diversidad de sabores y platos únicos. Esta percepción positiva impulsa a los chefs a innovar sin perder la esencia, adaptando recetas tradicionales para satisfacer gustos modernos sin sacrificar su autenticidad.

Platos emblemáticos como el ceviche, la tonga, la sal prieta, el viche y el encebollado son mencionados consistentemente como representativos de la cocina manabita. Estos platos no solo destacan por su sabor, sino también por su historia y los ingredientes autóctonos utilizados en su preparación, como el maní, el plátano verde y los mariscos frescos. Cada plato representa una pieza de la identidad manabita, reflejando las influencias culturales y las tradiciones culinarias que se han transmitido de generación en generación. Los entrevistados subrayan que estos platos son embajadores de la región, capaces de transportar a los comensales directamente a Manabí con cada bocado.

La autenticidad y frescura de los ingredientes son aspectos cruciales para los entrevistados. Subrayan la importancia de obtener ingredientes locales y frescos para mantener el sabor y la esencia auténtica de los platos manabitas. La obtención de ingredientes directamente de productores locales garantiza no solo la calidad, sino también el apoyo a la economía de la región. Los chefs enfrentan desafíos cuando se trata de adquirir estos ingredientes fuera de Manabí, lo que resalta la necesidad de una cadena de suministro confiable y eficiente. La autenticidad se convierte así en un factor diferenciador y una promesa de calidad para los comensales.

Las estrategias para preservar la autenticidad en la gastronomía manabita incluyen la colaboración estrecha con productores locales, la capacitación continua del personal en técnicas tradicionales y la integración de recetas ancestrales en el menú. Los entrevistados enfatizan el uso de utensilios y métodos de cocción tradicionales, como la cocción en hojas

y el uso de hornos de leña. Estas prácticas no solo mantienen viva la esencia de los platos, sino que también educan a las nuevas generaciones sobre la importancia de la autenticidad. La dedicación a preservar las técnicas tradicionales refleja un profundo respeto por la herencia culinaria de Manabí.

Los desafíos principales en la obtención de ingredientes incluyen la logística y el transporte de productos frescos, la estacionalidad de ciertos ingredientes y la competencia en el mercado. Los entrevistados abordan estos desafíos mediante una planificación adecuada, la creación de alianzas estratégicas con proveedores locales y la adopción de prácticas sostenibles. La capacidad de enfrentar y superar estos desafíos es un testimonio del compromiso de los chefs con la autenticidad y la calidad. Los chefs también mencionan la importancia de ser flexibles y creativos para adaptarse a las limitaciones sin comprometer el sabor y la autenticidad de los platos.

Las técnicas culinarias tradicionales, como la cocción en hojas, el uso del horno de leña, el ahumado y la utilización de utensilios tradicionales, son valoradas por su capacidad de mantener la autenticidad y el sabor de los platos manabitas. Estas técnicas no solo preservan la esencia de los platos, sino que también cuentan una historia de tradición y cultura. Los entrevistados destacan la importancia de transmitir estas técnicas a las nuevas generaciones, asegurando que las prácticas culinarias de Manabí perduren. La fidelidad a estas técnicas refleja un profundo respeto por las raíces culturales y un compromiso con la excelencia culinaria.

Para asegurar la fidelidad a las tradiciones culinarias de Manabí, los entrevistados documentan y registran procesos, capacitan continuamente a su personal y utilizan técnicas y utensilios tradicionales. La preservación de la autenticidad es una prioridad que requiere esfuerzo constante y un compromiso con las raíces culturales. Los chefs reconocen que la autenticidad no es solo una cuestión de ingredientes, sino también de métodos y filosofías culinarias que se han transmitido de generación en generación. La fidelidad a estas tradiciones asegura que la cocina manabita siga siendo una representación auténtica y vibrante de la cultura de la región.

La colaboración con productores locales es crucial para los entrevistados. Esta colaboración no solo asegura la autenticidad y calidad de los ingredientes, sino que también apoya la

economía local y promueve prácticas sostenibles. Los chefs mencionan que estas colaboraciones permiten una conexión más profunda con la comunidad y una mayor confianza en la cadena de suministro. Las experiencias positivas en estas colaboraciones destacan la importancia de mantener relaciones estrechas y mutuamente beneficiosas con los productores. La sinergia resultante fortalece la identidad culinaria de Manabí y garantiza la frescura y calidad de los ingredientes utilizados.

La colaboración con productores locales es vista como fundamental para promover la identidad gastronómica manabita. Esta colaboración garantiza el uso de ingredientes auténticos y contribuye al desarrollo sostenible de la región. Los entrevistados subrayan que trabajar con productores locales no solo mejora la calidad de los platos, sino que también apoya a la comunidad y preserva las tradiciones agrícolas. La importancia de estas relaciones se refleja en la capacidad de los restaurantes para ofrecer platos auténticos y de alta calidad, mientras fortalecen la economía local y promueven prácticas responsables y sostenibles.

La selección de platillos en el menú se basa en la autenticidad, la disponibilidad de ingredientes frescos y locales, la demanda de los clientes y las temporadas. Los entrevistados realizan pruebas de sabor y solicitan feedback de los clientes para asegurar que los platos no solo sean auténticos, sino también atractivos y deliciosos. Esta metodología garantiza una oferta culinaria que respeta las tradiciones mientras se adapta a las preferencias modernas. La selección cuidadosa de platillos también refleja un equilibrio entre innovación y preservación, asegurando que cada plato en el menú sea una representación fiel de la cocina manabita.

El feedback de los comensales ha sido muy positivo. Los clientes aprecian la autenticidad, el sabor y la frescura de los platos, así como el compromiso del restaurante con las tradiciones culinarias de Manabí. La experiencia gastronómica en su conjunto ha sido bien recibida, con comensales destacando la calidad y el cuidado en la preparación de los platos. Este feedback positivo no solo motiva a los chefs a seguir mejorando, sino que también valida el enfoque en la autenticidad y la calidad. Los comentarios de los clientes sirven como una guía valiosa para ajustar y perfeccionar la oferta culinaria.

Los planes futuros de los entrevistados incluyen la expansión de la oferta de platos manabitas, la organización de eventos y festivales gastronómicos, y la continua colaboración

con productores locales. Además, los chefs planean lanzar programas educativos y talleres para difundir el conocimiento y las técnicas culinarias manabitas. Estos esfuerzos tienen como objetivo no solo preservar la tradición, sino también innovar y expandir la influencia de la cocina manabita a nuevas audiencias. Los planes reflejan una visión a largo plazo de crecimiento y desarrollo, basada en la fidelidad a las raíces culinarias y la adaptación a nuevas tendencias y demandas.

Entre los proyectos futuros, se menciona el desarrollo de programas de intercambio cultural y gastronómico, que inviten a chefs de otras regiones y países a aprender sobre la cocina manabita. Estos proyectos buscan promover la gastronomía de Manabí a nivel internacional y enriquecerla con nuevas ideas y técnicas. Los chefs también están interesados en crear alianzas con escuelas culinarias y organizaciones culturales para fomentar el aprendizaje y la apreciación de la gastronomía manabita. Estos proyectos específicos reflejan un compromiso con la promoción y el desarrollo continuo de la cocina manabita, asegurando su relevancia y vitalidad en el futuro.

Los entrevistados destacan la importancia de continuar trabajando para preservar y promover la rica herencia culinaria de Manabí. Ven la educación y la colaboración como claves para este objetivo, asegurando que las futuras generaciones valor

Con base en los hallazgos del análisis de datos, se diseñarán e implementarán estrategias específicas para promover y preservar la identidad gastronómica de Manabí en la Hostería Rancho Manabita. Estas estrategias estarán orientadas a mejorar la oferta gastronómica, organizar eventos temáticos y establecer alianzas con productores locales para garantizar la autenticidad y calidad de los ingredientes.

La efectividad de las estrategias implementadas se evaluará mediante un seguimiento continuo de indicadores clave de rendimiento, como la satisfacción del cliente, el incremento en la demanda de platos manabitas y la participación en eventos gastronómicos locales. Los resultados de la investigación se presentarán en informes escritos y se compartirán con la comunidad académica, el personal de la hostería y otros actores relevantes.

6.2 Discusión

La consistencia de un concepto en un restaurante es fundamental para su éxito, como lo señala Manaut (2018) en su obra "Las diez tendencias en los negocios que marcarán la próxima década" (p.18). También destaca que, al planificar un local de comidas, es crucial plasmar un conjunto de ideas que describen de manera consistente la propuesta del establecimiento. Este concepto incluye elementos como el nombre del establecimiento, el logotipo, la fachada, la decoración, los colores dominantes, la iluminación, la presentación de la comida, la personalidad del dueño y la forma de ser y servir de los mozos (p. 18). Comparando esta idea con la información obtenida de las encuestas aplicadas a los clientes de la Hostería Rancho Manabita, se observa una fuerte correlación entre la consistencia del concepto y la satisfacción de los clientes. La mayoría de los encuestados expresaron estar muy satisfechos (70.4%) con su experiencia gastronómica, lo que sugiere que la hostería ha logrado transmitir un concepto coherente y atractivo.

Por otro lado, Warner (1973) en "*Industrial Foodservice and Cafeteria Management*" destaca la importancia de las cinco "emes" (*Men, Money, Materials, Methods, Machines*) para el éxito en la gestión de un establecimiento de comidas. En este contexto, es notable que la Hostería Rancho Manabita ha enfrentado desafíos significativos debido a la falta de formación técnica de sus propietarios y personal. Según Donald E. Lundberg (1986), "los amateurs en la industria de la restauración a menudo enfrentan dificultades debido a su falta de experiencia y conocimientos técnicos" (p. 377). Sin embargo, la Hostería Rancho Manabita ha logrado mantenerse a flote gracias al compromiso y la experiencia empírica de su propietario, el Sr. Simón Llor. Este caso demuestra que, aunque la formación técnica es importante, la pasión y el compromiso pueden compensar en cierta medida estas carencias.

La supervivencia de pequeños restaurantes en un entorno competitivo es un tema que según Suárez (2018) aborda con preocupación, "las empresas deben prestar un servicio muy completo para subsistir, enfrentando desafíos como la falta de planeación y la inadecuada gestión de recursos" (p. 99). La Hostería Rancho Manabita ha tenido que adaptarse y aprender sobre la marcha, demostrando flexibilidad y resiliencia. Este establecimiento ha superado estos desafíos mediante la incorporación gradual de conocimientos y prácticas más profesionales, y al enfocarse en la calidad de su oferta gastronómica, lo que ha resultado en

una alta satisfacción del cliente y en el reconocimiento de la autenticidad de sus ingredientes (81.5%).

Las encuestas revelan que los platillos más populares en la Hostería Rancho Manabita son el Encebollado (40.7%) y el Ceviche (37%), lo que coincide con la apreciación de la gastronomía Manabita. Estos resultados sugieren que la autenticidad y el uso de ingredientes locales son valorados por los clientes, lo que refuerza la importancia de la consistencia del concepto mencionado por Manaut. Además, el interés de los clientes en aprender más sobre la gastronomía y la cultura Manabita (100%) presenta una oportunidad para la hostería de ofrecer experiencias educativas, mejorando así la comunicación y educación sobre la identidad gastronómica de Manabí.

En términos de identidad gastronómica, dos tercios de los encuestados consideran que la Hostería Rancho Manabita ofrece suficiente información sobre la identidad gastronómica Manabita (66.7%), aunque aún existe margen para mejorar. Esto se alinea con la necesidad de fortalecer el concepto del restaurante, asegurando que todos los aspectos del negocio, desde la presentación de los platos hasta la vestimenta del personal (77.8% a favor de trajes típicos), reflejen la rica herencia cultural de Manabí.

Por su lado, Andoni (2019) en su obra <Mugaritz> destaca “cómo la naturaleza y los ingredientes únicos pueden influir en la gastronomía, comparando la tentación de los excesos en la gastronomía Manabita con la utilización del maní y el cilantro de pozo en las preparaciones locales” (p. 56). Esta conexión entre los ingredientes locales y la autenticidad culinaria subraya la importancia de preservar las técnicas tradicionales y los sabores auténticos, un aspecto altamente valorado por los encuestados (77.8%).

La investigación nacional sobre la gastronomía latinoamericana, ecuatoriana y manabita revela una profunda conexión entre la cultura, la historia y los ingredientes locales que forman la base de la identidad culinaria de estas regiones. Alfaro (2011) resaltó “la importancia del pescado y mariscos en la gastronomía latinoamericana, señalando su presencia en las costas del Océano Pacífico y la influencia de diversas zonas geográficas como los Andes y la selva amazónica” (p. 23). Esta idea se reflejó en las preferencias de los encuestados de la Hostería Rancho Manabita, donde el Ceviche de Jipi Japa (51.9%) y la

Tonga Manaba (70.4%) fueron los platillos más deseados, indicando una clara preferencia por platos basados en ingredientes marinos y locales.

En el contexto ecuatoriano, Castillo (2013) subrayó que “la identidad nacional es el resultado de un proceso histórico que combina influencias culturales y un fuerte sentimiento de pertenencia” (p.35). Esta identidad se manifiesta en la diversidad de la gastronomía ecuatoriana, que, según Cruz (2012), “integra productos nativos de España y del Ecuador, como el maíz, las papas y los granos, estableciendo una personalidad culinaria distintiva” (p. 40). La Hostería Rancho Manabita reflejó esta diversidad en su oferta gastronómica, con una amplia variedad de platos manabitas en su menú, lo que fue apreciado por el 81.5% de los encuestados, indicando una satisfacción general con la oferta.

La investigación destacó la singularidad de la gastronomía manabita, considerada una de las más deliciosas del Ecuador. Según el Ministerio de Turismo (2011), “la comida de Manabí no solo es sabrosa, sino que también encarna la cultura, la historia y tradición de la provincia” (p. 48). Los entrevistados reforzaron esta percepción, resaltando que platos emblemáticos como el ceviche, la tonga, la sal prieta, el viche y el encebollado son representativos de la cocina manabita y reflejan la historia y los ingredientes autóctonos utilizados en su preparación. Estos platos se destacan por su sabor y capacidad para transmitir la identidad manabita, alineándose con la opinión de los encuestados sobre la importancia de la autenticidad y la frescura de los ingredientes.

El análisis de los entrevistados mostró que todos tenían una profunda conexión con la gastronomía manabita, moldeada tanto por la herencia familiar como por su carrera profesional. Esta combinación de experiencias les permitió fusionar influencias modernas con la autenticidad manabita, innovando sin perder la esencia de las recetas tradicionales. Esta dedicación a la cocina se reflejó en la alta valoración de la autenticidad de los platillos manabitas por parte de los encuestados (77.8%), quienes destacaron la importancia de los ingredientes autóctonos y las técnicas culinarias tradicionales.

Los desafíos en la obtención de ingredientes locales fuera de Manabí subrayan la necesidad de una cadena de suministro confiable y eficiente, según E1, E3 Y E4. Esta preocupación coincidió con la recomendación de utilizar utensilios y métodos de cocción tradicionales para mantener la autenticidad de los platos. Las estrategias para preservar la autenticidad

incluyeron la colaboración estrecha con productores locales, la capacitación continua del personal en técnicas tradicionales y la integración de recetas ancestrales en el menú. Estas prácticas reflejan un profundo respeto por la herencia culinaria de Manabí y una dedicación a educar a las nuevas generaciones sobre la importancia de la autenticidad.

El análisis de las investigaciones locales sobre Hostería Rancho Manabita reveló varias coincidencias y temas recurrentes con la literatura existente en el ámbito de la gastronomía tradicional. Hostería Rancho Manabita, a lo largo de sus 30 años de trayectoria, se destacó por su compromiso con la preservación y promoción de la gastronomía manabita. Esto se alinea con lo que señaló Unigarro (2010) sobre la importancia de las prácticas tradicionales de producción y transformación de alimentos que son reconocidas y valoradas como patrimonio cultural. La sal prieta, el queso manaba y el uso del plátano en sus diferentes etapas de maduración fueron ejemplos de cómo la hostería incorporó ingredientes tradicionales para mantener la autenticidad de sus platos. Esta dedicación a la autenticidad refuerza la identidad cultural de la región y ofrece a los comensales una experiencia gastronómica genuina.

Las entrevistas realizadas a los chefs y personal de la hostería destacaron los desafíos en la logística y transporte de productos frescos, así como la estacionalidad y la competencia en el mercado. Estos desafíos fueron abordados mediante la planificación adecuada, alianzas estratégicas con proveedores locales y prácticas sostenibles. Estas estrategias reflejan el compromiso de la hostería con la calidad y autenticidad, similar a lo observado en otras investigaciones, donde la colaboración con productores locales no solo aseguró la autenticidad de los ingredientes sino también apoyó la economía local y promovió la sostenibilidad. Este enfoque no solo benefició la calidad de los platos servidos, sino que también fortaleció la economía y la comunidad local, creando una relación de beneficio mutuo entre el restaurante y los proveedores.

Las técnicas culinarias tradicionales empleadas en Hostería Rancho Manabita, como la cocción en hojas, el uso del horno de leña y el ahumado, fueron valoradas por su capacidad para preservar la autenticidad y sabor de los platos manabitas. La importancia de transmitir estas técnicas a las nuevas generaciones fue crucial para asegurar que las prácticas culinarias de Manabí perduren. Esto coincide con la visión de Guerrón (2010) sobre la trascendencia de la transculturación y la preservación de técnicas tradicionales como el sango de plátano y

la cazuela. La fidelidad a estas técnicas reflejó un profundo respeto por las raíces culturales y un compromiso con la excelencia culinaria, asegurando que la esencia de la cocina manabita se mantuviera intacta a través del tiempo.

El feedback positivo de los comensales fue un motor fundamental para la mejora continua en Hostería Rancho Manabita. Los clientes valoran la autenticidad, sabor y frescura de los platos, lo que validó el enfoque del restaurante en la calidad y la autenticidad. Los comentarios de los clientes sirvieron como guía para ajustar y perfeccionar la oferta culinaria, asegurando una experiencia gastronómica que respetará las tradiciones mientras se adapta a las preferencias modernas. Este enfoque en el feedback permitió al restaurante mantenerse relevante y satisfacer las expectativas de sus comensales, creando una experiencia culinaria memorable que fomenta la lealtad del cliente.

En conclusión, la comparación entre las investigaciones nacionales y las encuestas aplicadas a los clientes y entrevistas con los chefs profesionales y de la Hostería Rancho Manabita reveló una fuerte coherencia en la valoración de la autenticidad y la identidad gastronómica. La consistencia en el uso de ingredientes locales y la preservación de técnicas tradicionales fueron aspectos clave en ambos contextos, subrayando la importancia de mantener viva la herencia culinaria de Manabí. Este enfoque no solo mejoró la satisfacción del cliente, sino que también fortaleció la identidad del establecimiento, asegurando su relevancia y competitividad en el futuro.

6.3 Propuesta

Hostería Rancho Manabita, está ubicada en Ecuador, provincia de Pichincha, cantón Pedro Moncayo, cabecera cantonal Tabacundo, el establecimiento comenzó como un pequeño paradero de 10m² brindando servicios de alimentación para comensales, en 1996 se registró a el pequeño establecimiento como Mi Ranchito Manabita, en él se expendía comida típica de la Costa sin embargo siempre se mantienen algún plato de la región sierra, aunque siempre preparado con manos y sazón costeña, sus propietarios le dieron este nombre en reconocimiento a las 5 personas que elaboraban y con sus conocimientos empíricos cocinaban los exquisitos platillos además a su propietario que nació en Calceta, Manabí, después de algunos años el restaurante se amplió.

El restaurante de la Hostería Rancho Manabita tiene muchos platillos típicos de la zona costera del país y algunos de la zona sierra, incluso elaboran platillos internacionales que están creados con productos de Manabí, sin embargo los clientes preguntan por qué Manabita pues la identidad manabita no está arraigada al 100% para los clientes, aunque su especialidad sean los mariscos e ingredientes únicos como la sal prieta, queremos seguir mejorando y dar a nuestros comensales una experiencia manabita única.

Puesto que la Hostería Rancho Manabita tiene dentro de sus servicios complementarios un restaurante analizaremos las decisiones contenidas en el, pues el inicio como empresa fue con la creación de un lugar con gastronomía típica de la región costera típica de Manabí. Es por ello que se pretende conocer cuáles son las definiciones de las palabras que hacen parte del título de esta tesis y de las aplicaciones que van del mundo teórico al práctico dando un comienzo a este proyecto de titulación con el reconocimiento de la identidad gastronómica Manabita.

Con el pasar del tiempo el negocio siguió creciendo, edificaron habitaciones, un salón de eventos, un área húmeda, durante 30 años desde que comenzaron con el sueño de crear un lugar donde comer los platillos manabitas entre otros platos sea un deleite para el paladar de sus clientes y ahora según el Registro del IIEPI 2003, Hostería Rancho Manabita.

El objetivo de esta tesis es revitalizar y promover la gastronomía tradicional de la región de Manabí mediante la implementación de una serie de innovaciones en la oferta y ambiente del restaurante, la propuesta se centra en tres ejes fundamentales: la renovación del menú con platillos endémicos de Manabí, la creación de una cocina especializada en la elaboración de estos platillos y la tematización del restaurante y su personal para ofrecer una experiencia auténtica y culturalmente enriquecedora a los comensales.

La Hostería Rancho Manabita, ubicada en Tabacundo, Ecuador, se encuentra en una posición única para dar vida a la identidad gastronómica Manabita. Al adoptar un enfoque centrado en los productos del patrimonio manabita, este restaurante tiene la oportunidad de destacarse en el competitivo mundo de la gastronomía al ofrecer a los comensales una experiencia culinaria auténtica y memorable. Este estudio se centrará en la implementación de estrategias innovadoras que permitan a la Hostería Rancho Manabita incorporar platos y técnicas

tradicionales de Manabí en su oferta gastronómica, contribuyendo así al rescate y la promoción de la identidad gastronómica de la región en un contexto diferente al de su origen.

6.3.1 Punto1: Renovación del menú con platillos endémicos de Manabí:

La primera etapa de la propuesta consiste en la actualización de la carta del restaurante para incluir una selección de platillos endémicos de la región de Manabí. Este nuevo menú destacó ingredientes y recetas tradicionales, asegurando que cada platillo reflejar la rica herencia culinaria de la zona. Entre los platillos propuestos se incluirán:

- Tonga: Un platillo tradicional que consiste en pollo marinado con especias locales, envuelto en hojas de plátano y cocido a fuego lento, proporcionando un sabor distintivo y profundo.
- Ceviche Jipi Japa: Una variación local del ceviche, elaborado con mariscos frescos y aderezado con una mezcla única de jugos cítricos y especias manabitas.
- Arroz Meloso: Un arroz cremoso preparado con ingredientes frescos de la región, incluyendo mariscos y vegetales locales, que ofrece una textura y sabor únicos.

6.3.2 Punto 2: Creación de una cocina Manabita especializada:

Para garantizar la autenticidad y calidad de los platillos endémicos, se propone la creación de una cocina especializada dentro de la Hostería Rancho Manabita. Esta cocina estará equipada con herramientas y utensilios tradicionales, así como con un horno de leña y espacio para la cocción en hojas, técnicas que son fundamentales para la preparación de los platos manabitas. Además, se contará con personal capacitado en técnicas culinarias tradicionales, quienes recibirán formación continua para perfeccionar sus habilidades y asegurar la fidelidad a las recetas originales.

Figura 15
Frente cocina



Figura 16
Lado derecho cocina



Figura 17
Posterior cocina



6.3.3 Punto 3: Tematización del Restaurante y del Personal:

La tematización del restaurante y del personal es esencial para crear una experiencia inmersiva y auténtica para los comensales. Este componente de la propuesta incluye:

Decoración del Restaurante: El diseño interior del restaurante será adaptado para reflejar la cultura y tradiciones de Manabí, utilizando elementos decorativos autóctonos como artesanías, tejidos y fotografías que narran la historia de la región y sus tradiciones culinarias.

Uniformes del Personal: El personal del restaurante vestirá uniformes inspirados en la vestimenta tradicional de Manabí, incorporando detalles y accesorios que representen la identidad cultural de la región.

Experiencias Temáticas: Se organizarán eventos temáticos y festivales gastronómicos que celebren la cultura manabita, permitiendo a los comensales no solo degustar los platillos tradicionales, sino también participar en actividades culturales y educativas que enriquezcan su experiencia.

6.4 Desarrollo punto 1: Implementación de menús endémicos de Manabí en la hostería

La primera etapa de la propuesta consistió en la actualización de la carta del restaurante para incluir una selección de platillos endémicos de la región de Manabí. Este nuevo menú destacó ingredientes y recetas tradicionales, asegurando que cada platillo refleja la rica herencia culinaria de la zona. La renovación del menú implicó un proceso exhaustivo que abarca la investigación de recetas ancestrales, la selección cuidadosa de ingredientes autóctonos y la capacitación del personal en técnicas culinarias tradicionales.

El objetivo principal de esta actualización fue no solo diversificar la oferta gastronómica, sino también preservar y promover la identidad cultural de Manabí a través de su cocina. Entre los platillos propuestos se incluyeron:

6.4.1 La Tonga Manaba:

Este platillo, característico de la cocina manabita, fue elaborado a base de pollo marinado con una mezcla de especias locales y adobado en hojas de plátano. La tonga se cocinó a

fuego lento, lo que permitió que los sabores se intensificaran y fusionaran, brindando una experiencia culinaria auténtica. El uso de hojas de plátano no solo añadió un aroma particular, sino que también preservó las técnicas tradicionales de cocción. Además, se seleccionaron ingredientes frescos y locales para garantizar la autenticidad del platillo. La preparación de la tonga manaba requería una técnica meticulosa y un profundo conocimiento de las especias y hierbas autóctonas.

Figura 18

Receta estándar 1

RECETA ESTÁNDAR # 1											
NOMBRE DEL PLATO: TONGA MANABA					Porción Estándar (g.):	687,5	No-PAX:	4			
%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO					
			Seco de pollo								
100,00%	400	g	Pollo	0,002	0,969						
100,00%	250	g	Cebolla paiteña	0,002	0,500						
60,00%	150	g	Pimiento verde	0,002	0,250						
4,00%	10	g	Diente de ajo	0,008	0,077						
5,00%	cln	g	Licudo (Ajo, c. paiteña, tomate riñon, tallos de cilantro, sal, pimienta, comino, mostaza, cerveza)	0,000	0,000						
4,00%	10	g	Sal	0,001	0,010						
			Arroz								
181,60%	454	g	Arroz	0,000	0,204						
18,00%	45	g	Manteca de cerdo	0,003	0,143						
4,00%	10	g	Sal	0,001	0,010						
400,00%	1000	ml	Agua	0,000	0,000						
2,00%	5	g	Cebolla blanca	0,003	0,016						
4,00%	10	g	Diente de ajo	0,008	0,077						
			Salsa de mani								
18,00%	45	g	Pasta de mani	0,008	0,347						
80,00%	200	ml	Agua	0,000	0,000						
20,00%	50	g	Cebolla blanca	0,003	0,160						
6,00%	15	g	Cilantro	0,008	0,125						
2,00%	5	g	comino	0,003	0,017						
4,00%	10	g	Sal	0,001	0,010						
32,00%	80	g	Maduro	0,002	0,176						
0,40%	1	und	Hojas de plátano	0,067	0,067						
	2750			COSTO TOTAL	3,16						
				COSTO PORCIÓN	0,79						

PROCÉDIMIENTO		FRÍÁ ☐ CALIEN ☒		5 15 20 30 45 60 3 H.							
Seco de pollo:		GRADO DE DIFICULTAD: Baja ☐ M ☐ Alta ☐		INSTRUMENTACIÓN							
1. Sazonar las presas con un menijurje y reservar. 2. Hacer un refrito con los vegetales hasta punto exacto de cristalización y licuar. 3. Agregar las presas sazonadas y el licuado, dejar cocinar por unos minutos. 4. Agregar un poco de agua mientras se cocina. 5. Al final agregar una pizca de panela y aromatizar con cilantro.											
Salsa de mani:				1.- Bowls 2.- Pesa digital 3.- Ollas pequeñas 4.- Sartén 5.- Cuchillos							
Guarniciones:											
1. Freír el arroz y aumentar agua, dejar secar y servir. 2. Freír maduros para acompañar la tonga.											
Tonga											
Encima de cada hoja poner una taza de arroz amarillo cocinado y la aplanar un poquito											
Poner una presa de pollo con su jugo, una cucharada de salsa de mani,											
un trozo de maduro frito y un poquito de cilantro fresco picado											
Cerrar la hoja con dobleces y poner a baño maría para conservar la caliente											
NOMBRE DEL DOCENTE: GONZALO RUBIO				NOMBRE DEL ALUMNO: WILLIAM ULLRICH							

6.4.2 Meloso:

El meloso, un arroz cremoso que combinó mariscos frescos y vegetales autóctonos, se incorporó al menú como un homenaje a los ingredientes marinos y terrestres de Manabí. Este platillo se preparó utilizando mariscos de la región y vegetales cultivados localmente, asegurando frescura y autenticidad. La consistencia suave y la mezcla de sabores del meloso ofrecieron a los comensales una representación genuina de la gastronomía manabita. La preparación del meloso implicaba una cocción cuidadosa para alcanzar la textura deseada, combinando arroz, caldo de mariscos y una variedad de mariscos frescos que aportaban un sabor profundo y delicioso.

Figura 19

Receta estándar 2

RECETA ESTÁNDAR # 2								
NOMBRE DEL PLATO: MELOSO DE CAMARÓN					Porción Estándar (g.):	825,5	No-PAX:	4
%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO		
			Seco de pollo					
100,00%	908	g	Camaron	0,010	9,000			
100,00%	300	ml	Leche de coco	0,014	4,200			
10,00%	30	g	Aji seco	0,002	0,050			
10,00%	30	g	Curry	0,002	0,050			
5,00%	15	ml	Salsa de ostras	0,007	0,105			
5,00%	15	g	Hierba buena	0,004	0,060			
			Arroz					
151,33%	454	g	Arroz	0,001	0,431			
83,33%	250	g	Cebolla perla	0,001	0,275			
3,33%	10	g	Diente de ajo	0,008	0,077			
83,33%	250	ml	Aceite vegetal	0,007	1,750			
333,33%	1000	ml	Fondo de camarón	0,000	0,000			
10,00%	30	g	Sal	0,001	0,030			
3,33%	10	g	Pimienta	0,001	0,010			
	3302				16,04			
					4,01			
PROCEDIMIENTO					FRIÁ ☐ CALIENTE ☒ 5 15 20 30 45 60 3 H.			
Arroz:					GRADO DE DIFICULTAD: Baja ☐ M ☒ Alta ☐			
1. En una olla elaborar un caldo con las cabezas del camarón, una vez listo, cernir y reservar					INSTRUMENTACIÓN			
2. Con la cebolla finamente picada en brunoise, el ajo y el aceite hacer un refrito.								
3. Agregar el arroz crudo y sin lavar, remover por 2 minutos.								
4. Añadir el caldo de las cabezas de camarón, sazonar con sal y pimienta y dejar cocinar por 15 minutos								
5. Aparte en un bol poner los camarones pelados y limpios, la leche de coco, salsa de ostión, aji seco, curry, hierbabuena, sal, pimienta y dejar marinar por 10 minutos								
6. Cuando el arroz ya este suave, agregar los camarones y dejar hervir por 4 minutos								
7. Mover constantemente y servir.								
NOMBRE DEL DOCENTE: GONZALO RÚBIO					NOMBRE DEL ALUMNO: WILLIAM ULLRICH			

6.4.3 Cebiche Jipi Japa:

El cebiche Jipi Japa, una variación única del tradicional ceviche ecuatoriano, fue elaborado con mariscos frescos, principalmente camarones y pescado, marinados en una mezcla cítrica que incluía jugo de limón y naranja agria. Este platillo se destacó por su frescura y por incorporar especias y hierbas locales que realzaron su sabor, ofreciendo una experiencia culinaria distinta y auténtica. El cebiche Jipi Japa se sirvió con acompañamientos

tradicionales como maíz tostado y plátanos fritos, que añadieron una textura crujiente al plato. La frescura de los mariscos y la acidez de los cítricos hicieron de este platillo una opción refrescante y ligera, ideal para el clima cálido de la región.

Figura 20

Receta estándar 3

RECETA ESTÁNDAR # 3								
NOMBRE DEL PLATO: CEVICHE JIPIJAPA					Porción Estándar (g.):	656,25	No-PAX:	4
%	CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO		
			Pescado					
100,00%	600	g	Filete de pescado	0,013	7,930			
100,00%	100	ml	Agua con gas	0,002	0,200			
10,00%	10	ml	Aceite	0,004	0,035			
400,00%	400	g	Aguacate	0,001	0,500			
5,00%	300	g	Pepino	0,001	0,250			
5,00%	200	g	Tomate riñon	0,001	0,220			
10,00%	10	g	Sal	0,001	0,010			
			Licuada					
150,00%	150	ml	Jugo de naranja	0,001	0,120			
300,00%	300	ml	Jugo de limón	0,001	0,240			
60,00%	60	g	Aji rojo	0,001	0,050			
150,00%	150	g	Mani tostado	0,003	0,496			
15,00%	15	g	Mostaza	0,003	0,038			
10,00%	10	g	Diente de ajo	0,008	0,077			
20,00%	20	g	Cilantro	0,003	0,050			
100,00%	100	g	Cebolla paiteña	0,003	0,250			
100,00%	100	ml	Agua	0,000	0,000			
100,00%	100	ml	Fondo de pescado	0,000	0,000			
	2625							
						COSTO PORCIÓN: 2,62		
PROCEDIMIENTO					FRÍA ☐ CALIENTE ☒ 5 15 20 30 45 60 3 H.			
Ceviche: 1. Limpiar y picar el pescado en cubos pequeños. 2. Por otro lado tostar el mani y licuarlo junto con el jugo de limón, jugo de naranja, agua, cebolla, ajo, el aji, cilantro y mostaza. 3. Cernir el licuado y agregar encima del pescado cortado en cubos y dejar encurtir por 20 minutos. 4. Poner a punto de sal y pimienta. 5. Por otro lado pelar y cortar el pepinillo en brunoise. 6. Dejar en remojo en agua mineral con gas fría para que quede una textura crocante y le dé más frescor al pepinillo. 7. Poner la mezcla del ceviche en platos hondos. 8. Agregar el pepinillo, los tomates cherry, unas gotas de aceite de cilantro y unos cubos de aguacate encima del ceviche para decorar y acompañar. 9. Servir con palomitas de maíz y chips de plátano verde.					GRADO DE DIFICULTAD: Baja ☐ M ☐ Alta ☐			
INSTRUMENTACIÓN								
					1.- Bowls			
					2.- Pesa digital			
					3.- Ollas pequeñas			
					4.- Sartén			
					5.- Cuchillos			
					6.- Licuadora			
					7.- Servidor			
NOMBRE DEL DOCENTE: GONZALO RÚBIO					NOMBRE DEL ALUMNO: WILLIAM ULLRICH			

En conclusión, la actualización de la carta del restaurante para incluir platillos endémicos de Manabí permitió no solo diversificar la oferta gastronómica de la Hostería Rancho Manabita, sino también preservar y celebrar la rica herencia culinaria de la región. Estos esfuerzos aseguraron que los comensales experimentaran la auténtica cocina manabita, contribuyendo a la valorización y difusión de la gastronomía local. La implementación de este nuevo menú fue un testimonio del compromiso del restaurante con la calidad, la autenticidad y la

promoción de la cultura manabita, ofreciendo a los comensales una experiencia gastronómica única y enriquecedora.

6.5 Desarrollo punto 2: Construcción de cocina y horno manaba

Para garantizar la autenticidad y calidad de los platillos endémicos, se construyó una cocina especializada dentro de la Hostería Rancho Manabita. Esta cocina fue diseñada meticulosamente para replicar las condiciones tradicionales necesarias para la preparación de los platillos manabitas, con una atención particular a los detalles que aseguran la fidelidad a las recetas ancestrales. A continuación, se describen los elementos clave de esta cocina especializada:

Figura 21

Cocina Manaba



6.5.1 Diseño y Equipamiento Tradicional:

La cocina, con medidas de 1.50 m de largo, 1 m de ancho y 90 cm de alto, se equipó con herramientas y utensilios tradicionales que son esenciales para la preparación auténtica de los platillos manabitas. Se incluyeron elementos como morteros de piedra para moler especias, cuchillos de filo artesanal, y ollas de barro que retienen el calor y aportan un sabor

distintivo a las comidas. Además, se instaló un horno de leña, que es fundamental para obtener la cocción adecuada en muchos platos manabitas, como el sango de plátano y la tonga. Este horno permitió una distribución uniforme del calor, realzando los sabores naturales de los ingredientes.

6.5.2 Espacio para la Cocción en Hojas:

Un área específica de la cocina fue dedicada a la cocción en hojas, una técnica tradicional de Manabí. Esta área estaba equipada con soportes y bandejas diseñados para acomodar hojas de plátano y otras hojas comestibles, utilizadas para envolver y cocinar los alimentos. La cocción en hojas no solo preservó los nutrientes y sabores naturales de los ingredientes, sino que también añadió un aroma y sabor únicos, característicos de la cocina manabita. Esta técnica fue especialmente relevante para platillos como la tonga manaba, donde la envoltura en hojas de plátano es crucial para su preparación.

Figura 22

Área preparación



Se seleccionó un equipo de cocineros con conocimientos previos en la cocina tradicional y se les proporcionó una formación continua para perfeccionar sus habilidades en técnicas culinarias ancestrales. La capacitación incluyó talleres prácticos y teóricos sobre el uso de ingredientes autóctonos, métodos de cocción tradicionales, y la historia y cultura gastronómica de Manabí. Los cocineros aprendieron a manejar el horno de leña y a realizar

la cocción en hojas, así como a preparar salsas y condimentos típicos como la sal prieta, utilizando métodos manuales y herramientas tradicionales.

Figura 23

Capacitación

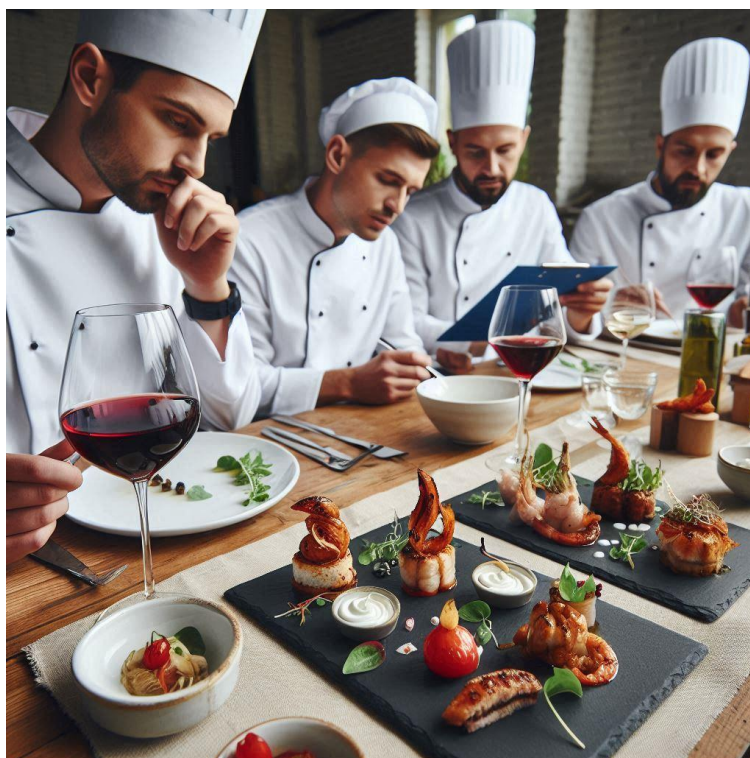


6.5.4 Control de Calidad y Autenticidad:

Para asegurar la calidad y autenticidad de los platillos, se implementaron estrictos controles de calidad. Cada platillo preparado en la cocina especializada fue supervisado para garantizar que cumpliera con los estándares tradicionales de sabor, presentación y autenticidad. Se realizaron degustaciones periódicas y se solicitó retroalimentación de expertos en cocina manabita, así como de los propios comensales, para ajustar y perfeccionar las recetas según fuera necesario. Además, se mantuvo un registro detallado de las recetas y técnicas utilizadas, asegurando que se preservan y transmitieran con precisión.

Figura 24

Degustación



La creación de una cocina especializada dentro de la Hostería Rancho Manabita no solo permitió la preparación de platillos endémicos de alta calidad, sino que también reforzó el compromiso del establecimiento con la preservación y promoción de la rica herencia culinaria de Manabí. Esta iniciativa aseguró que cada platillo servido reflejara la autenticidad y el sabor tradicional que distingue a la cocina manabita, ofreciendo a los comensales una experiencia gastronómica genuina y enriquecedora.

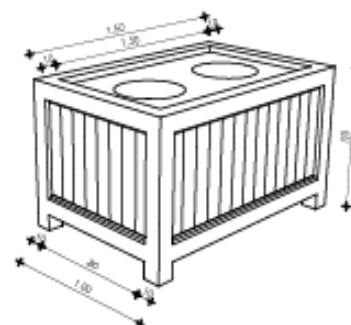
6.5.5 Planos de cocina manaba.

Figura 25

Planos cocina manaba

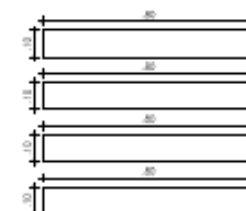


PERSPECTIVA EXPLOTADA 3D
TÍTULO



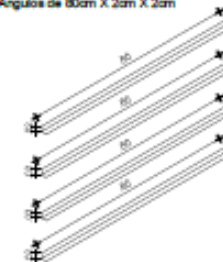
PERSPECTIVA
TÍTULO

1 Tubo Cuadrado 10cmX 10cmX 1,5mm



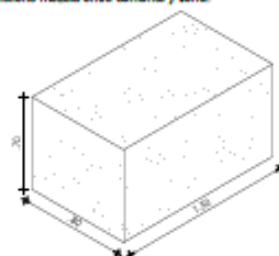
TUBO CUADRADO
TÍTULO

2 Ángulos de 80cm X 2cm X 2cm



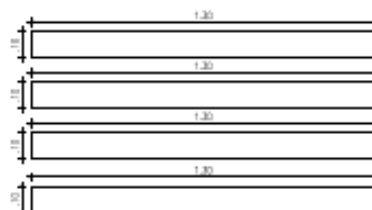
ÁNGULOS
TÍTULO

3 Relleno mezcla entre cemento y arena.



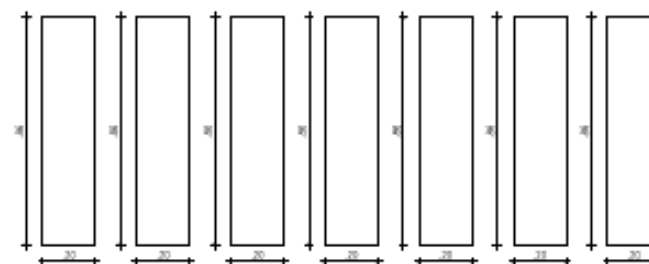
RELLENO
TÍTULO

5 Tubo Cuadrado 10cmX 10cmX 1,5mm



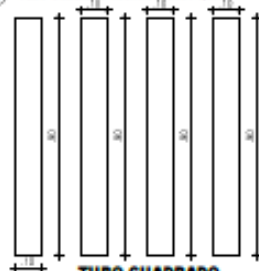
TUBO CUADRADO
TÍTULO

7 Tablón de madera de 80cm X 20cm X 4cm



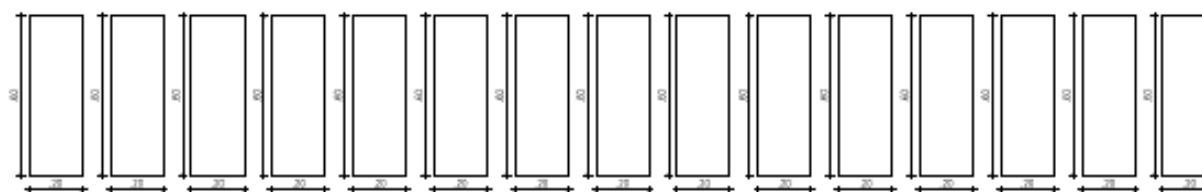
TABLÓN DE MADERA
TÍTULO

4 Tubo Cuadrado 10cmX 10cmX 1,5mm



TUBO CUADRADO
TÍTULO

6 Tablón de madera de 80cm X 20cm X 4cm



TABLÓN DE MADERA
TÍTULO



TRABAJO:
IMPLEMENTACIÓN Y
PROMOCIÓN DE LA IDENTIDAD
GASTRONÓMICA DE MANABÍ
EN LA HOSTERÍA RANCHO
MANABITA TABACUNDO-
ECUADOR.

PREVIA LA DEFINICIÓN DEL TÍTULO DE:
LICENCIATURA EN
GASTRONOMÍA

ASIGNA:
MOS. ESTEBAN GONZALO RUBIO
RUEDA

AUTOR:
WILLIAM ULRICH

OBJETIVO:
INVESTIGACIÓN HISTÓRICA DE
HECHOS, PROCESOS Y
CIENCIAS.
TUS ÁREAS:
IDENTIDADES, EDUCACIÓN,
CULTURAS, COMUNICACIÓN Y
VALORES.

CONTIENE:
PERSPECTIVA EXPLOTADA 3D
PERSPECTIVA
DIMENSIONES DE MATERIALES

ENCUADRA:
INDICADAS

ISARRA, AGOSTO - 2024

LÁMINA:
U2

6.6 Desarrollo punto 3: Tematización del restaurante

La tematización del restaurante y del personal fue esencial para crear una experiencia inmersiva y auténtica para los comensales en la Hostería Rancho Manabita. Este componente de la propuesta se desarrolló meticulosamente para garantizar que cada aspecto del restaurante reflejara la riqueza cultural y las tradiciones de Manabí, permitiendo a los visitantes sumergirse en la esencia de la región. A continuación, se detallan los aspectos clave de esta tematización:

6.7 Tematización del Restaurante:

El diseño interior del restaurante fue adaptado para reflejar la cultura y tradiciones de Manabí, creando un ambiente acogedor y auténtico. Se utilizaron elementos decorativos autóctonos, como artesanías manabitas, tejidos tradicionales y fotografías históricas. Las paredes del restaurante fueron adornadas con murales y cuadros que narran la historia de la región y sus tradiciones culinarias, ofreciendo a los comensales una visión profunda de la cultura manabita mientras disfrutaban de sus comidas. Además, se incluyeron elementos naturales como madera y bambú, así como plantas locales que añadían un toque de frescura y autenticidad al ambiente. Las mesas y sillas fueron diseñadas para combinar comodidad con estilo tradicional, utilizando materiales y técnicas artesanales de la región.

6.8 Uniforme Personal de servicio:

El personal del restaurante vestía uniformes inspirados en la vestimenta tradicional de Manabí, incorporando detalles y accesorios que representaban la identidad cultural de la región. Los hombres llevaban camisetas de algodón blanco con bordados típicos y pantalones de lino, mientras que las mujeres usaban blusas de colores vivos con bordados tradicionales y faldas largas hechas de tejidos autóctonos. Los accesorios, como sombreros de paja toquilla y pañuelos, completaba el atuendo, añadiendo un toque de autenticidad y elegancia. Estos uniformes no solo mejoraron la estética del restaurante, sino que también fortalecieron el sentido de identidad y pertenencia del personal, que se sintió orgulloso de representar su cultura ante los comensales.

Figura 26*Uniformes servicio*

6.9 Experiencias Temáticas:

Se organizaron eventos temáticos y festivales gastronómicos que celebraban la cultura manabita, permitiendo a los comensales no solo degustar los platillos tradicionales, sino también participar en actividades culturales y educativas que enriquecieron su experiencia. Estos eventos incluyeron demostraciones de cocina en vivo, donde los chefs mostraron cómo se preparaban los platillos tradicionales utilizando técnicas ancestrales. Además, se organizaron talleres de artesanía, donde los visitantes podían aprender a crear sus propias piezas utilizando materiales y métodos tradicionales de Manabí. Durante los festivales gastronómicos, se presentaron bailes y música folklórica, proporcionando un entretenimiento cultural que complementa la experiencia culinaria. Estas experiencias temáticas no solo atrajeron a los amantes de la comida, sino que también educaron a los visitantes sobre la rica herencia cultural de Manabí.

La tematización del restaurante y del personal en la Hostería Rancho Manabita no solo mejoró la estética y el ambiente del lugar, sino que también creó una experiencia auténtica y enriquecedora para los comensales. La cuidadosa atención a los detalles en la decoración, los uniformes y las experiencias temáticas garantizó que cada visita al restaurante fuera una inmersión profunda en la cultura y las tradiciones de Manabí, ofreciendo a los visitantes una oportunidad única de conectar con la historia y la gastronomía de la región.

6.10 Análisis de la propuesta

El análisis de la propuesta implementada en la Hostería Rancho Manabita para renovar su identidad gastronómica y temática puede desglosarse en varios aspectos clave, todos ellos ejecutados con un enfoque técnico y estratégico para asegurar la autenticidad y la calidad en cada etapa del proceso.

Primero, la actualización de la carta del restaurante se centró en incorporar platillos endémicos de la región de Manabí. Este proceso implicó una investigación exhaustiva de recetas ancestrales y la selección meticulosa de ingredientes autóctonos. El objetivo principal fue diversificar la oferta gastronómica y, simultáneamente, preservar y promover la identidad cultural de Manabí. Entre los platillos destacados se encuentran la Tonga Manaba, el Meloso y el Cebiche Jipijapa. Cada uno de estos platillos fue cuidadosamente preparado utilizando técnicas tradicionales e ingredientes frescos de la región. Este esfuerzo no solo realzó la autenticidad de los platillos, sino que también subrayó la rica herencia culinaria de Manabí, proporcionando a los comensales una experiencia culinaria única y representativa de la cultura local.

En el caso de la Tonga Manaba, se utilizó pollo marinado con especias locales y cocido en hojas de plátano a fuego lento, una técnica que intensifica los sabores y preserva las tradiciones culinarias. Para el Meloso, se combinaron mariscos frescos y vegetales autóctonos en un arroz cremoso que resalta los recursos marinos y terrestres de Manabí. El Cebiche Jipi Japa se preparó con mariscos frescos marinados en jugo de limón y naranja agria, acompañado de maíz tostado y plátanos fritos. La frescura y la acidez de los cítricos, junto con las especias locales, ofrecieron un plato refrescante y distintivo.

La creación de una cocina especializada dentro de la Hostería Rancho Manabita fue esencial para garantizar la autenticidad y calidad de estos platillos. Esta cocina, con medidas de 1.50 m de largo, 1 m de ancho y 90 cm de alto, fue equipada con herramientas y utensilios tradicionales, incluidos morteros de piedra y ollas de barro, además de un horno de leña fundamental para muchos platillos manabitas. Un área específica se dedicó a la cocción en hojas, una técnica crucial para la preparación de la Tonga Manaba y otros platillos. La capacitación del personal en técnicas culinarias tradicionales fue otro aspecto vital, asegurando que los cocineros pudieran reproducir fielmente las recetas ancestrales.

La tematización del restaurante y del personal fue otro componente crucial para crear una experiencia inmersiva y auténtica. La decoración del restaurante se adaptó para reflejar la cultura y tradiciones de Manabí, utilizando elementos decorativos autóctonos como artesanías, tejidos y fotografías históricas. Esto no solo creó un ambiente acogedor y auténtico, sino que también ofreció a los comensales una visión profunda de la cultura manabita mientras disfrutaban de sus comidas. El personal del restaurante vestía uniformes inspirados en la vestimenta tradicional de Manabí, incluyendo camisetas de algodón blanco con bordados típicos, pantalones de lino y blusas de colores vivos con faldas largas. Los accesorios como sombreros de paja toquilla y pañuelos añadieron autenticidad y elegancia.

Además, se organizaron eventos temáticos y festivales gastronómicos que celebraron la cultura manabita. Estas experiencias temáticas incluyeron demostraciones de cocina en vivo, talleres de artesanía y presentaciones de bailes y música folklórica, proporcionando a los comensales no solo una experiencia culinaria, sino también una inmersión cultural. Estos eventos ayudaron a educar a los visitantes sobre la rica herencia cultural de Manabí y fortalecieron la conexión entre los comensales y las tradiciones de la región.

7. CONCLUSIONES

- La Hostería Rancho Manabita ha demostrado ser un punto culinario importante en Tabacundo, pero carecía de una identidad gastronómica distintiva, la promoción y preservación de la gastronomía de Manabí no solo enriquecerán la experiencia de los clientes, sino que también contribuirán al desarrollo cultural y económico local.
- Platos como el Encebollado y el Ceviche son altamente apreciados por los clientes, sugiriendo que estos deben ser pilares en el menú, la preferencia por estos platillos refleja la importancia de mantener y promover los platos tradicionales como parte de la identidad gastronómica.
- La mayoría de los clientes valoró la autenticidad de los ingredientes utilizados en los platos, esto resalta la necesidad de una cadena de suministro confiable que garantice ingredientes frescos y locales, fundamentales para mantener la autenticidad culinaria.
- El interés unánime en aprender más sobre la gastronomía y cultura de Manabí sugiere una oportunidad para desarrollar programas educativos y actividades informativas que enriquezcan la experiencia del cliente y fomenten un mayor aprecio por la cocina regional.
- La mayoría de los encuestados apoyó la idea de que los empleados vistan trajes típicos de Manabí, lo que podría mejorar la autenticidad de la experiencia del cliente y fortalecer la identidad cultural de la hostería.
- La implementación de estrategias para promover la identidad gastronómica debe ser evaluada continuamente. Indicadores clave como la satisfacción del cliente y el incremento en la demanda de platillos manabitas servirán para medir el éxito y ajustar las tácticas según sea necesario.

8 RECOMENDACIONES

- La Universidad puede fomentar investigaciones y proyectos estudiantiles que documenten y promuevan la gastronomía manabita, colaborando con la Hostería Rancho Manabita (ubicada en Tabacundo) para desarrollar menús distintivos que reflejen la identidad cultural de la región.
- El Municipio debería incentivar la inclusión y promoción de platos tradicionales como el Encebollado y el Ceviche en el menú de la Hostería Rancho Manabita, ubicada en Tabacundo, mediante colaboraciones con chefs locales y talleres de cocina que resalten la importancia de estos platillos en la identidad gastronómica.
- El Municipio Central debería desarrollar programas que apoyen a los productores locales y garanticen una cadena de suministro eficiente y sostenible para restaurantes y establecimientos gastronómicos, conectándolos con la Hostería Rancho Manabita en Tabacundo para asegurar la autenticidad de los ingredientes utilizados.
- La Universidad puede organizar seminarios y conferencias sobre la cultura y gastronomía manabita, abiertos a estudiantes y al público en general, enriqueciendo la experiencia culinaria y cultural en colaboración con la Hostería Rancho Manabita en Tabacundo.
- El Municipio debería incentivar la adopción de trajes típicos mediante programas de subvenciones o concursos que premien la autenticidad y creatividad en la presentación del personal de la Hostería Rancho Manabita en Tabacundo, mejorando la autenticidad de la experiencia del cliente.
- El Municipio Central debería establecer normativas y sistemas de monitoreo para evaluar la efectividad de las estrategias de promoción de la identidad gastronómica en la Hostería Rancho Manabita en Tabacundo, ajustando las políticas según los resultados obtenidos y utilizando indicadores de satisfacción del cliente y demanda de platillos.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alfaro, M. E. (2011). En Gastronomía latinoamericana la buena mesa. Estados Unidos: BORZOI-NOVAS.

Aduriz A. (2019). Mugaritz. Editorial Gastronomía.
[Mugaritz. Puntos de fuga - Andoni Luis Aduriz | PlanetadeLibros](#)

Academia culinaria Ecuador (2011). Memorias del encuentro de cocinas del Ecuador.
https://issuu.com/academiaculinaria/docs/libro_memorias

Asociación de Chefs (2012). Ecuador culinario: Saberes y Sabores.
<https://chefs.ec/publicaciones/ecuador-culinario-saberes-y-sabores/>

Bellatti, I. (2018). La comprensión de la historia y la construcción de las identidades sociales y culturales en futuros maestros.
https://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/121855/8/ILARIA%20BELLATTI_TESIS.pdf

Castillo, A. G. (2013). Identidad Nacional. [Identidad nacional y laicidad estatal – Nexos](#)

Cruz, P. (2012). La personalidad culinaria ecuatoriana. Editorial Culinaria.

Curiel, R. (2013). Rescate culinario: Tradiciones y costumbres. Quito: Editorial Nacional.

Donald, E. Lundberg, (1986) Manual de organización y administración de hoteles y restaurantes, vol.3, Centrum España. <https://biblioteca.uazuay.edu.ec/buscar/item/82906>

Diners Club del Ecuador (2018). Orígenes. Gastronomía y cultura en Manabí. Portoviejo
https://origenesecuador.com/wp-content/uploads/2018/11/LIBRO_ORIGENES_2018.pdf

Estupiñán. (2018). Rescate de la identidad culinaria para mejorar los servicios gastronómicos en el cantón Mocache.
<https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/11021?locale=es>

Gallardo, C. (2012). Ecuador Culinario. Quito, Impresión Ediecuatorial.

[Libro Ecuador Culinario - UDLA. | PDF \(slideshare.net\)](#)

Gallero, A. (1998). Oferta gastronómica en la industria de la restauración. Madrid: Editorial Gastronómica.

González, M. (2015). Identidad y cultura: Relación entre elementos socioculturales y culinarios. Revista de Antropología, 10(2), 3-15.

- Guerrón, A. M. (2014). Plátano, De la chagra al fogón. Editorial Culinaria. [Biblioteca Casa de la Cultura Ecuatoriana - catalog › Details for: De la chacra al fogón](#)
- Kirkpatrick, J, citado por Lundgerg. en op. cit; vol. 1 p. 99
- Ley de Turismo. (2014). Ley de Turismo. Recuperado de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/03/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Lindbergh, D. (1987). Instituto Superior de la Empresa, Barcelona, España. Manual de organización y administración de hoteles y restaurantes (Vol. 3, p. 99). Centrum.
- Manaut, S. (2018). Diez tendencias en los negocios que marcarán la próxima década.
- Mata, A. (2012). UNESCO ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- McKinsey Digital. S. (2018). Las diez tendencias en los negocios que marcarán la próxima década. Editorial Negocios. <https://www.latercera.com/pulso/noticia/las-10-tendencias-economicas-que-marcaran-la-proxima-decada/UXFN5SHTO5AURKYHQ5SMXU44VA/>
- Memorias del encuentro de cocinas del Ecuador, Ministerio de Turismo. (2011). Quito.
- Ministerio del Turismo del Ecuador (2015). Reglamento General a la Ley de Turismo. <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/03/REGLAMENTO-GENERAL-A-LA-LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Mickey. W. (1984) La gerencia efectiva. Hermes, México.
- Molano, O. (2007). Identidad cultural: un concepto que evoluciona. [67500705.pdf \(redalyc.org\)](https://redalyc.org/pdf/67500705.pdf)
- Molina, R. (2023). Identidad Cultural de Manabí “Entre Choclos y Montuvios”. [IDENTIDAD-CULTURAL-DE-MANABI-PREVIEW.pdf \(sangregorio.edu.ec\)](https://sangregorio.edu.ec/IDENTIDAD-CULTURAL-DE-MANABI-PREVIEW.pdf)
- Nunes, C. (2007). Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322007000200006
- Regalado, L. (2014), Manabi y su comida Milenaria, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Manta.
- Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas (2018). Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas. Recuperado de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- Romero, S. (2007). Oferta gastronómica: Definición y tipos de servicio. México: Editorial Gastronómica Internacional.

Sánchez (2014). Identidad personal y genética: Reflexión sobre la cristalización de una estrategia.

Scandroglio, B.; López, S. J.; San José, M. (2008). La Teoría de la Identidad Social: una síntesis crítica de sus fundamentos, evidencias y controversias.

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2519090>

Tapia, J. (2022). Gastronomía de la Región Insular del Ecuador. Galápagos: Editorial Islas Encantadas.

Unigarro, C. (2014). Perspectivas teóricas: Un acercamiento al universo alimentario y la transculturación del patrimonio alimentario, De la chacra al fogón [Biblioteca Casa de la Cultura Ecuatoriana - catalog > Details for: De la chacra al fogón](#)

Unigarro, C (2010), Patrimonio alimentario, Ministerio de Cultura del Ecuador. [.52870.pdf \(flacsoandes.edu.ec\)](#)

Warner, M. (1973). Industrial foodservice and cafeteria management. Cahnners Books