



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

MODALIDAD: PRESENCIAL

TEMA:

“LA ANTROPOLOGIA EN LA COCINA LOCAL DE GUAYAQUIL”

AUTOR: Guillermo Santiago Castillo Manzano

TUTOR: Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

Ambato – Ecuador

2020 – 2021

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

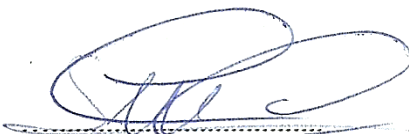
Yo, Camilo Francisco Torres Oñate con C.c. 1803318169 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema “LA ANTROPOLOGIA EN LA COCINA LOCAL DE GUAYAQUIL”, desarrollado por la egresada Guillermo Santiago Castillo Manzano, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

Lcdo. Mg. Francisco Torres Oñate

C.c. 1803318169

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

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



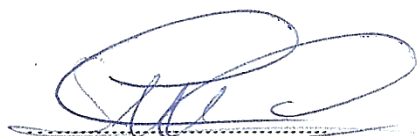
Castillo Manzano Guillermo Santiago

CC. 1803416385

Autor

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

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

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke at the bottom.

Guillermo Santiago Castillo Manzano

C.c. 1803416385

Autor

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El Tribunal receptor del Trabajo de Investigación precedido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magíster e integrado por los señores Ingeniero Diego Fernando Melo Fiallos, Magíster y la Ingeniera Maria Fernanda Viteri Toro, Magíster; designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema: “ LA ANTROPOLOGIA EN LA COCINA LOCAL DE GUAYAQUIL”, elaborado y presentado por el señor Guillermo Santiago Castillo Manzano, para optar por el Grado Académico de Licenciada en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.

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

Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos
Miembro del Tribunal

Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro
Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación lo dedico a mi madre Pilar Manzano y mi padre Patricio Castillo, que a pesar de las adversidades siempre me han apoyado y han hecho todo lo posible para ayudarme a salir adelante, de igual manera a mi familia por su amor incondicional y por ultimo a mis amigos que son mi segunda familia y han hecho de mi la persona que soy ahora.

Guillermo Santiago Castillo Manzano

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a la Universidad Técnica de Ambato por abrirme las puertas y darme la oportunidad de formarme como un profesional, a todos los docentes de la facultad, pero sobre todo a los de la Carrera de Turismo y Hotelería, que más que ser mis profesores se han convertido en mis amigos y guías en toda mi Carrera universitaria.

Al Lic. Mg. Camilo Francisco Torres Ocaña por su paciencia, tiempo y apoyo en todo el proceso de elaboración de la tesis, así mismo al proyecto de investigación **“INNOVACION SOSTENIBLE DE LA COCINA LOCAL ECUATORIANA EN LA ANTROPOLOGIA CULINARIA Y EL TURISMO GASTRONOMICO”** con el cual he trabajado en todo el proceso de titulación.

Guillermo Santiago Castillo Manzano

INDICE DE CONTENIDO

PORTADA.....	i
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	ii
AUTORIA DE LA INVESTIGACION.....	iii
CESION DE DERECHOS DE AUTOR	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
INDICE GENERAL DE CONTENIDOS	viii
INDICE DE CUADROS	x
INDICE DE FIGURAS	xi
RESUMEN	xii
ABSTRACT	xiii
CAPITULO I	14
MARCO TEORICO	14
Antecedentes investigativos.....	14
La Antropología	14
La cocina local	16
DESCRIPCION DE OBJETIVOS	19
Objetivo 1.....	19
Objetivo 2.....	22
Objetivo 3.....	24
CAPITULO II	26
METODOLOGIA	26
Materiales.....	26
Encuesta	26
Materiales y productos.....	26
Métodos	27
Metodología	27

Tipo.....	27
Modalidad	27
Población	28
CAPITULO III	29
RESULTADOS Y DISCUSION.....	29
Análisis e interpretación de resultados	29
Verificación de hipótesis	45
Formula estadística de Kolmogorov-Smirnov	47
CAPITULO IV	49
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	49
Conclusiones	49
Recomendaciones	50
BIBLIOGRAFIA	52
ANEXOS	56
Anexo 1.....	56
Anexo 2.....	61
Anexo 3.....	62

INDICE DE CUADROS

Cuadro 1. División de equipos y materiales	26
Cuadro 2. Edad.....	29
Cuadro 3. Genero	30
Cuadro 4. Pregunta 1	32
Cuadro 5. Pregunta 2	33
Cuadro 6. Pregunta 3	34
Cuadro 7. Pregunta 4	36
Cuadro 8. Pregunta 5	37
Cuadro 9. Pregunta 6	38
Cuadro 10. Pregunta 7	40
Cuadro 11. Pregunta 8	41
Cuadro 12. Pregunta 9	43
Cuadro 13. Pregunta 10	44
Cuadro 14: Prueba de Kolmogorov-Smirnov	48

INDICE DE GRAFICOS

Figura 1. Edad	30
Figura 2. Genero	31
Figura 3. Pregunta 1	32
Figura 4. Pregunta 2	33
Figura 5. Pregunta 3	35
Figura 6. Pregunta 4	36
Figura 7. Pregunta 5	37
Figura 8. Pregunta 6	39
Figura 9. Pregunta 7	40
Figura 10. Pregunta 8	42
Figura 11. Pregunta 9	43
Figura 12. Pregunta 10	44
Figura 13: Prueba de Kolmogorov–Smirnov de una muestra	46
Figura 14: Prueba de Kolmogorov–Smirnov de una muestra	46
Figura 15: Prueba de Kolmogorov–Smirnov obtenida de una muestra	47

RESUMEN EJECUTIVO

El turismo en Ecuador es muy variado debido a la biodiversidad y pluriculturalidad que existe en las 4 regiones de este país, en su mayoría los hoteles y restaurantes no ocupan mucho el marketing digital debido a que no conocen muy bien de su uso y sus beneficios, por lo cual es necesario dar a conocer y presentarles como una alternativa de publicidad que les generara muchos beneficios y menos costos.

Uno de los pilares más fuertes que tiene el turismo ecuatoriano es su gastronomía, debido a su sabor y sus preparaciones típicas y tradicionales que se puede observar en cada región. En la actualidad se intenta rescatar este patrimonio cultural debido a que las nuevas generaciones no presentan ningún interés por aprender la preparación e historia de estos platos, por lo cual es necesario dar a conocer su importancia y el valor cultural que tiene la gastronomía típica ecuatoriana.

La ciudad de Guayaquil tiene una gastronomía que se basa en mariscos debido a que se encuentra a orillas del mar, los platos típicos de esta zona preparados de manera tradicional se los puede encontrar en las “Huecas” que son restaurantes o carritos de comida que no cuentan con una publicidad adecuada y mucho menos saben de la existencia del marketing digital, pero que tienen un gran número de ventas debido al sabor y preparación de sus platos.

En la presente investigación se realizó una encuesta la cual sirvió para conocer la importancia de la gastronomía típica de Guayaquil y los lugares donde el turista los puede degustar, esta encuesta fue realizada a hombres y mujeres de 20 a 50 años y que hayan visitado la ciudad de Guayaquil; al finalizar se obtuvo información necesaria para optar por una herramienta tecnológica de difusión como es la página web, en esta se mostrara las diferentes “Huecas” y Restaurantes donde se puede encontrar comida típica de la ciudad, esto se verifico mediante la prueba de Kolmogorov–Smirnov la cual consiste en medir el grado de concordancia existente entre la distribución de un conjunto de datos y una distribución teórica específica.

ABSTRACT

Tourism in Ecuador is very varied due to the biodiversity and multiculturalism that exists in the 4 regions of this country, most hotels and restaurants do not occupy much digital marketing because they do not know very well about its use and its benefits, Therefore, it is necessary to publicize and present them as an advertising alternative that will generate many benefits and less costs.

One of the strongest pillars of Ecuadorian tourism is its gastronomy, due to its flavor and its typical and traditional preparations that can be observed in each region. At present, an attempt is being made to rescue this cultural heritage because the new generations do not show any interest in learning the preparation and history of these dishes, which is why it is necessary to publicize their importance and the cultural value of typical Ecuadorian gastronomy.

The city of Guayaquil has a gastronomy that is based on seafood because it is located on the seashore, the typical dishes of this area prepared in a traditional way can be found in the "Huecas" which are restaurants or food carts that do not They have adequate advertising and much less know about the existence of digital marketing, but they have a large number of sales due to the taste and preparation of their dishes.

In this research, a survey was carried out which served to know the importance of the typical gastronomy of Guayaquil and the places where tourists can taste them, this survey was carried out on men and women between 20 and 50 years old and who have visited the city From Guayaquil; At the end, the necessary information was obtained to opt for a technological dissemination tool such as the website, which will show the different "Huecas" and Restaurants where you can find typical food of the city, this was verified by the Kolmogorov test - Smirnov which consists of measuring the degree of agreement between the distribution of a data set and a specific theoretical distribution.

CAPITULO I

MARCO TEORICO

1.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

La revisión bibliográfica para el presente proyecto de investigación se lo realiza de manera cronológica y ordenándolas de acuerdo a sus variables; esta estructura, además de mostrar las evidencias empíricas de cada variable, permitirá explicar resultados del proyecto.

La Antropología

En relación al estudio de la antropología culinaria se realiza una investigación titulada: **“Alimentación y Cultura: Análisis de textos gastronómicos”**, en donde se demuestra la conexión que existe entre antropología y gastronomía, dando como producto final la representación de la identidad cultural de los grupos humanos de cada país al momento de demostrar sus platos tradicionales, manifestadas por los culturemas propios, de otros lugares y con el uso de identificadores geográficos, esto sin dejar a un lado su caracterización como tipología textual **(Dominguez, 2017)**.

El estudio de la antropología es de gran importancia, para que de esta manera se logre salvaguardar las costumbres y tradiciones, por esta razón se realiza una investigación titulada: **“Patrimonio gastronómico de la Provincia de Yariguies”**, en el cual se demuestra la pérdida de tradiciones gastronómicas, para ello se hace una revisión teniendo en cuenta fuentes secundarias sobre la gastronomía y la cultura, de los municipios de este sector. De la misma forma, se hace un levantamiento de información para saber cuáles son los productos agrícolas más representativos de este territorio y que hacen parte de las preparaciones de los platos tradicionales, así mismo consultar sobre los ambientes culturales en torno a la comida tradicional y típica de esta zona **(Rodriguez & Quiroga, 2020)**

Se realiza otro estudio hablando sobre que significa la antropología para diferentes sociedades, en este caso se trata sobre la sociedad japonesa, el proyecto de investigación titulado: **“Japón y Occidente el patrimonio cultural como punto de encuentro”**, en este estudio nos explica que los japoneses consideran a la antropología como un patrimonio cultural intangible, así mismo nos indican que es necesario conocer la antropología de una sociedad para que se haga una evolución socio-cultural. En cuanto a la gastronomía señala que la antropología influye en el modelo alimentario de cada sociedad, en el mismo se realiza una comparación entre el modelo alimentario japonés en la ciudad de Sevilla y el modelo alimentario japonés en la ciudad de Berlín, dando como conclusión que ambos lugares tienen diferente sabor y formas de servir el mismo plato, pero ninguna prepara y sirve el plato como en su lugar de origen, que en este caso es Japón (Gomez, 2016).

La relación entre gastronomía e historia es de gran importancia debido a que, según la investigación titulada: **“La relación con el territorio a partir de la gastronomía, ampliando los límites de las gastronomías cotidianas”**, señala que la gastronomía ha sido vital para el desarrollo cultural a través de la historia de la humanidad, pero sobre todo por el papel que el mismo ha jugado en la formación de los seres humanos como especie. Esta definición antropológica que indica a la gastronomía como parte fundamental en la historia, permite analizar, en los actuales momentos de globalización, una pérdida de sentido cultural y de definición de espacios expresada a través de la forma como producimos los alimentos y como nos acercamos a su utilización (Gomez S. , 2017)

La ciudad de Riobamba cuenta con una gastronomía diversa y única del país, por lo cual la investigación **“Enfoque vanguardista en la gastronomía de la ciudad de Riobamba”** se basa en la antropología gastronómica de este cantón y el objetivo es estudiarla para que de esta manera se pueda introducir la cocina contemporánea o cocina vanguardista a cada plato típico de esta zona. La aplicación de estas técnicas en la gastronomía tradicional de este sector afectará de manera positiva en muchos ámbitos, debido a que aumentará el consumo, las ventas, el turismo gastronómico y de esta manera se mantendrá vigente el arte culinario local, que en la actualidad ha

perdido gran interés por parte de la ciudadanía riobambeña (**Cevallos, Salazar, Romero, Cardenas, & Avalos, 2019**)

Los proyectos de investigación anteriormente analizados tienen en común varios puntos, entre ellos están que la gastronomía forma parte importante de la historia y que sin ella no hubiera desarrollo, que las tradiciones culinarias son un patrimonio cultural intangible el cual es necesario mantener con vida en la actualidad, en conclusión, el arte culinario ha marcado un antes y un después en la historia del ser humano.

La cocina local

En la investigación titulada **“La identidad de la cocina mexicana patrimonial como sustento de desarrollo rural: el paradigma de la meseta purépecha”**, nos muestra que la cocina local puede ser tan influyente como para que una comunidad rural, la cual es desconocida por los turistas nacionales y extranjeros, se convierta en un punto de turismo gastronómico gracias a su cocina tradicional, la cual es única y exótica, estas características son las que llaman la atención a los turistas que viajan con un solo objetivo: conocer y degustar los diferentes platos que existen alrededor del mundo. De esta manera se estará ayudando económicamente a las personas que viven en la comunidad y de la misma forma se podrá rescatar las tradiciones que guardan estas comunidades, como las preparaciones típicas de un plato. (**Gonzales, 2017**)

La cocina local es fundamental y esencial dentro de una ruta turística, según la investigación titulada **“Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico”**, en este proyecto de investigación nos señala que la gastronomía local de una zona es el valor agregado que se le añade a una ruta turística, y de la misma forma puede ser una alternativa de fuente de ingresos. A más de eso se recalca que cada ciudad de cualquier parte del mundo puede competir en el ámbito turístico gracias a sus tradiciones culinarias, sus festividades y misticismos, todo esto se debe realizar con una sola finalidad, atraer al turista y brindar una experiencia única a paladares exigentes (**Cuevas, Perez, & Pecero, 2018**).

En la misma investigación titulada **“Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico”**, citada anteriormente, nos indica algo muy interesante sobre la gastronomía local, la cual es que el arte culinario es una actividad milenaria y de la misma manera es un rasgo distintivo y único que cada cultura posee, esta práctica en la actualidad se ha transformado en una nueva herramienta dentro del turismo, debido a que es aprovechada por gente de la comunidad que ha convertido su conocimiento en el ámbito gastronómico y la riqueza natural que poseen en un rasgo particular de su localidad, que en los últimos años se ha convertido en un destino turístico con gran afluencia de gente (Cuevas, Perez, & Pecero, 2018).

La gastronomía ha llamado la atención del turista desde hace muchos años, según el estudio de investigación titulado **“Rutas gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización de Cataluña”**, nos demuestra que las gastronomías locales adquieren relevancia y consiguen el interés del turista a partir de los años 60 del siglo XX, esta toma importancia por el rechazo por parte de la localidad de estandarizar sus platos, esta razón motiva a los habitantes de este lugar a buscar lo propio, lo natural, regresar a sus raíces, a la cocina del terruño. Por esta razón la gastronomía local es considerada por muchos pueblos alrededor del mundo como una manera de expresar su identidad y por lo cual lo valoran como parte de ellos mismos (Jeambey, 2016).

En la actualidad a causa de la globalización se han ido perdiendo poco a poco costumbres y tradiciones, en el estudio titulado **“La cocina rural silvestre: etnobotánica y gastronomía en la obra de Joan Pellicer Bataller”**, nos advierte sobre el peligro que corre la gastronomía local en ser olvidada o transformada, esto debido a los cambios en los hábitos alimentarios y sociales, esto pondría en riesgo la transmisión de valores porque los mismos son resultados de creencias, tradiciones y contacto con la familia y la sociedad con la que convivimos día a día, estas evolucionan de acuerdo con exigencias económicas, laborales, publicitarias y de moda. También influye el estilo de vida de la sociedad que se traduce en menos tiempo para cocinar, comer fuera de casa, menos tiempo para comprar productos originales y naturales para los platos y remplazarlos

con productos procesados, esto conlleva al abandono de los hábitos alimentarios tradicionales y a la aparición de enfermedades debido al cambio de estilo de vida (**Bernabeu-Mestre, 2017**).

Es necesario reconocer que los restaurantes de mayor relevancia han intentado rescatar y dar a conocer a la sociedad los platos típicos, en la investigación titulada “**La cocina de producto: seña de identidad y recursos de comunicación en la alta restauración en España**”, en las ciudades españolas los restaurantes de mayor reconocimiento a nivel internacional, como aquellos que cuentan con estrellas Michelin, valoran la gastronomía local y lo toma como un recurso comunicativo, que para los restaurantes es como una seña de identidad que se lo ha podido conseguir mediante una formación profesional, años de trabajo y sobretodo esfuerzo, pero es necesario dar un valor agregado que es una materia prima de excelente calidad, innovación, simplicidad y sobre todo tradición, que en este país es la marca de cada restaurante (**Fernandez, Aguirregoitia, & Bringas, 2019**).

En Ecuador, el turismo local y la gastronomía van de la mano al ser considerado una expresión social construida en base a la sociedad, en la investigación titulada “**Gastronomía ecuatoriana y turismo local**”, menciona que la gastronomía es un patrimonio cultural inmaterial por lo cual es necesario una herramienta que la impulse y al mismo tiempo se lo transmita como un componente de cultura. De la misma manera se hace énfasis en consolidar una gastronomía identitaria mediante la implementación de políticas públicas que tengan como finalidad la protección de alimentos y bebidas tradicionales y su proyección entre los visitantes y la comunidad que los consume (**Vega, y otros, 2018**).

Una de las ciudades con mayor turismo es Guayaquil, que maneja un turismo variado, pero en el estudio “**Satisfacción y motivación. La gastronomía de Guayaquil**”, se enfoca en el turismo gastronómico y como este puede combinar con cualquier actividad, es decir que a más de la diversión la mayoría de turistas viajan con una motivación, la cual es degustar y conocer un plato típico de la ciudad los cuales son los más exóticos y únicos desde su preparación hasta su sabor, esto debido a que su gastronomía local se basa en mariscos los cuales son fáciles de encontrar en esta zona (**Carvache, Carvache, Zamora, & Orden, 2017**).

Al haber analizado anteriores investigaciones referentes a la cocina local se puede notar que la gastronomía de un pueblo es fundamental para el desarrollo turístico de la zona y de la misma manera es esencial que estos saberes sean transmitidos de generación en generación para que estos platos típicos mantengan su historia, tradición y cultura.

1.2 DESCRIPCION DE OBJETIVOS

Objetivo específico 1. Identificar la cocina local de Guayaquil

En Ecuador se encuentra una gran variedad de atractivos naturales y culturales, citando el caso de la provincia de Guayas que posee 25 cantones que cuentan con una gastronomía muy variada y cotizada a nivel mundial. Presenta una gastronomía preparada a base de mariscos debido a su ubicación geográfica, las recetas creadas en esta provincia son del total deleite de los visitantes que no solo acuden en época de feriados sino durante todo el año y se llevan una imagen acogedora de la provincia y el país **(Carvache, Carvache, & Torres, 2017)**.

Uno de los platos más representativos de toda la costa ecuatoriana y sobre todo de la ciudad de Guayaquil es el encebollado, el cual tuvo su origen en los vapores del barco, preparación que realizaban los marineros, este se lo vendía en las calles o en lanchas al pie del río, en baldes y sobre una hornilla de carbón, por lo cual se puede decir que el encebollado no es un plato tradicional de casa sino un plato marinerero. La base de este plato se lo puede encontrar en un caldo de pescado, de preferencia la albacora, así mismo acompañado de la yuca, ají peruano, cebolla colorada y cilantro. En la antigüedad se conocía al encebollado guayaquileño como una ensalada de gallina que tenía como ingrediente principal una pechuga de pollo acompañada de cebolla, papas, pimienta, alberja, aceite de oliva y huevo duro **(Arteaga & Herrera, 2016)**.

El ceviche es un plato con mucha variedad, se lo puede encontrar de pescado, camarón, concha, entre otros, su origen crea mucha controversia debido a que existe diferentes teorías, desde que el ceviche es de origen árabe y que deriva de la palabra “SIBECH” que es como se designa a la comida acida, o que es de origen polinesio debido a que en la antigüedad estos utilizaban el limón como método de conservación para el pescado, pero en Perú, sobretodo en la ciudad de Lima, ha

sido donde más se ha impulsado este plato e igual estudios demuestra que los Incas maceraban el pescado con chicha o taxo y se lo comían desnaturalizado **(Valencia, 2016)**.

La preparación de este plato varía según los productos presentes en la zona del Pacífico y el intercambio cultural que habido durante la historia, por lo cual la receta tradicional es muy difícil de obtener, pero los ingredientes típicos de este plato son: limón, cebolla, cilantro, fondo del insumo principal, y el o los géneros emblemáticos que se procesaran, de igual manera hay otros ingredientes que pueden variar como la salsa de tomate, mostaza, aceite, tomate, entre otros; y a diferencia del peruano en Ecuador al ceviche se lo acompaña con chifles, arroz, tostado y canguil. **(Valencia, 2016)**.

El moro es un platillo tradicional que nació en Europa y fue traído a América por la colonización, al principio este plato era consumido por esclavos afroamericanos debido al bajo coste y por dejar satisfechos aquellas personas que lo consumían, y poco a poco tomo fuerza en la costa ecuatoriana, convirtiéndose así en un plato típico de la región. En la antigüedad este plato constaba de arroz, lenteja o frejol, pero con el pasar de los años este plato se ha ido innovando y se ha ido agregando ingredientes a la preparación tradicional como es la crema de leche, que ayuda al arroz a tener una textura más suave, tocino e incluso una mezcla de miel y ají dando como resultado un moro dulce picante **(García, 2018)**.

El verde es uno de los ingredientes más importantes de la costa ecuatoriana, se lo puede encontrar fácilmente y existe una variedad de platos con este producto, entre el que destaca es el bolón de verde, el cual en la antigüedad era llamado majado y era consumido por la clase obrera después de sus duras horas de trabajo. El bolón de verde es de ascendencia africana, esta se dio durante la dominación inglesa a Cuba en el año de 1972 y se los servía a los esclavos negros como alimento de todos los días. Su preparación tradición es con plátanos verdes y después de su cocción va relleno de una proteína que puede variar entre queso y chicharon derivado del chanco, en la actualidad el bolón se lo puede servir acompañado de un huevo frito, bistec de carne, tocino, diferentes tipos de salsa, entre otro **(Bayas & Veliz, 2017)**.

En el año de 1559 se popularizó un plato de callos, compuesto por trozos cocinados de panza de vaca o de carnero, después de varios años llega este plato a la cocina ecuatoriana. En el año de 1920 se empezó a consumir en Guayaquil el mondongo que se lo servía en trocitos cocinados y acompañados con sangre de res, en la actualidad este plato se lo prepara mediante un refrito que consta de tomate, cebolla, pimiento, ajo y cilantro, de la misma manera se lo acompaña con papas y se complementa con una salsa de maní el cual le da el toque único y delicioso a este plato. Con los años la guata a pasado de ser un plato principal a convertirse en un complemento de otros, como es el caso de la bandera, en el cual también viene acompañado de cazuela, encebollado o lo que desee el consumidor **(EL UNIVERSO, 2018)**.

El bollo es un plato que tiene su origen aún sin confirmar, se cree que se originó en Esmeraldas, mientras que otros dicen que proviene de Guayaquil, en fin, este platillo es uno de los más consumidos en la Perla del Pacífico debido a su precio y su sabor. Este plato típico surge de la mezcla de culturas costeñas y su carta de presentación, que es la hoja de plátano, es la mejor manera de demostrar que este plato surgió en las cocinas costeñas. En la actualidad se puede encontrar bollos de diferente tipo de relleno, desde vísceras de cerdo hasta camarón, pero la preparación tradicional tiene como ingredientes principales el maní, pescado, el verde y la hoja de verde **(Reyes, 2017)**.

Al igual que el bollo, la cazuela es una mezcla de culturas costeñas, en este caso están involucradas 3 provincias, Esmeraldas mediante el maní, Manabí con las ollas de barro o cazuelas y Guayas con el verde. La cazuela es un tipo de sango que se caracteriza por el sabor de verde rallado mezclado con achiote, el maní en pasta y el marisco a elección, puede ser camarón, concha, pescado, entre otros. Luego de realizar toda la preparación con los ingredientes anteriormente nombrados se lo coloca en la cazuela de barro, en la antigüedad para que la realización de este plato se colocaba una lata que fuera capaz de cubrir toda la cazuela de barro y se echaba carbón encendido encima de esta lata **(García V. V., 2016)**.

La humita es un plato cuya preparación es a base de granos de choclos triturados a los que se le agrega cebolla, tomate, ají, leche, pimentón y queso, este platillo, acompañado de una taza de café

caliente, es el preferido por los guayaquileños a la hora del desayuno. Este platillo es degustado en todo Suramérica y Centroamérica debido a que es una herencia de los antepasados del continente americano de la época precolombina. Sin embargo, solo en Ecuador, Perú y Argentina es conocido como humita derivado de la palabra quechua Humint`a, en Venezuela se lo llama hallaca o bollo, en Bolivia se lo conoce como huminta y en Centroamérica tiene el nombre de tamal **(Reyes, 2017)**.

Objetivo específico 2. Fundamentar la antropología culinaria de Guayaquil

La antropología de la alimentación considera que un sistema alimentario se conforma de la recolección, la producción, el intercambio y el comercio, la transportación, la transformación, y la preparación de alimentos; así como del uso de técnicas de almacenamiento, conservación y fuentes de energía. Este sistema alimentario también se constituye con sistemas de valores, prácticas y costumbres dentro de un ecosistema. **(Saucedo, 2017)**.

La historia gastronómica deja como legado la apropiación de los productos y recetas de parte de las personas, al mismo tiempo que comparte y combinan sus productos dando origen a otros nuevos. El conocer la historia gastronómica de una zona permite ver qué tipo de alimentación básica consumen los pueblos y por tanto que tipo de sociedades se desarrollan en torno a estos seres humanos, en lo cultural, social y económico, ya que cada pueblo tiene sus peculiaridades alimenticias **(Aguilar & Francisco, 2017)**.

Según estudios antropológicos se puede afirmar que el Ecuador tiene por lo menos unos 11.000 años de cultura, tiempo en el cual la población que habitaba estas tierras tuvieron un estilo de alimentación ni abundante ni balanceada, pero sí de variedad. De alguna manera la ingesta de alimentos fue diversa, entre los tres tipos de nutrientes principales de la dieta humana. Y se presenta un claro intercambio comercial Costa-Sierra y Amazonía, llamado “Trueque” o intercambio de productos **(Caillagua, 2017)**.

Los punaes es una civilización que llega a las costas ecuatorianas, exactamente a una isla que en actualidad se lo conoce como Isla Puna, esta civilización llegó desde Europa durante la más antigua edad de piedra, los mismos llegaron en grandes balsas construidas de troncos de árboles. La

alimentación de esta civilización estaba basada en pescado y mariscos, asimismo, dependiendo de la época del año se puede disfrutar de una variedad de fruta que se dan en esta zona como las chirimoyas, las sandias, el melón, el mango, el coco y la pitahaya. En la actualidad los platos que destacan de este lugar son el seco de chivo, seco de gallina, ceviches, cangrejos al ajillo, camarones apanados, entre otros **(Mejia & Chele, 2018)**.

Los huancavilcas forman parte de la cultura precolombina de la provincia del Guayas, se dice que era una raza guerrera muy poderosa, que dentro de su comunidad se deformaban el cráneo y se trasquilaban con el fin de dejarse una corona en su cabeza a manera de fraile. Su gastronomía se basa en los mariscos, pero sobre todo en la concha Spondylus, gracias a sus habilidades en el mar y el uso de balsas, conseguían este marisco de manera rápida y fácil y lo ocupaban para el comercio y para su propia alimentación, creando así una variedad de platos que tiene como ingrediente principal la concha **(Morales, 2013)**.

La cultura Guangala habitaba en 3 provincias, Santa Elena, Manabí y el Guayas, y esta fue descubierta por el geólogo inglés Geoffrey Bushnell en el siglo XX, durante una exploración petrolera en la punta de Santa Elena. Su producto principal en la alimentación era el maíz, esto debido a que se encontraron metates y manos de moler, así mismo este alimento se complementaba con pescado y mariscos. También existen evidencias de que esta cultura se destacaba en la cacería y una de las presas más apetecida era el ciervo que se encontraba en los montes cercanos de la región **(Velasco, 2016)**.

La cultura Valdivia era una de las primeras sociedades de agricultores sedentarios por lo cual contaban con una gran cantidad de granos en su alimentación, al haberse situado en las costas del Ecuador tenían 2 elementos marinos de suma importancia, tanto en el ámbito religioso como en el gastronómico, la concha spondylus y la caracola strombus. Entre los granos se destacaban una variedad de maíz de grano duro y grande, además se cultivaba algodón, frejol, ají, maní, zapallo y achira **(Caillagua, 2017)**.

Objetivo específico 3. Generar una herramienta de difusión de la cocina local de Guayaquil

Las redes sociales en Internet son comunidades virtuales donde personas, organizaciones, empresas interactúan con usuarios de todo el mundo con quienes encuentran gustos o intereses en común. Funcionan como una plataforma de comunicaciones que permite conectar gente que se conoce o que desea conocerse, y que les permite centralizar recursos, como fotos y vídeos, en un lugar fácil de acceder y administrado por los usuarios mismos (**Zurita & Monge, 2018**).

Un objetivo clave para el funcionamiento de cualquier negocio es ofrecer un nivel más alto de lo normal en cuanto a servicios al cliente, más aún en el ámbito gastronómico donde el nivel de satisfacción del cliente puede ser reflejado de manera inmediata en un gesto como una sonrisa o por lo contrario una mueca como señal de desagrado, muchos de los negocios no tienen la oportunidad de crecer por la falta de difusión de sus servicios, los negocios entonces dependen de publicidad y la publicidad depende de las palabras; con la cada vez más notoria inclusión de los negocios en las Redes Sociales a través del Internet se visualiza como gerentes y administradores de restaurantes pretenden además de ofertarse, eliminar el distanciamiento con sus potenciales clientes a través de cartas digitales, en definitiva con la utilización de medios o herramientas de interacción a través de la Web (**Zurita & Monge, 2018**).

La red social Instagram es la más ocupada por prestadores de servicio relacionados con gastronomía, debido a que se puede presentar el plato que la persona va a degustar mediante una foto, de esta manera se crea una motivación para que la gente visite y conozca este lugar. Por esta razón se resalta que el internet parece ser una fuente principal de influencia sobre la forma del consumo y el comportamiento de la sociedad. Por lo tanto, el internet se ha consolidado como un medio de información que ha afectado el sector turístico y el comportamiento de los consumidores, de modo tal que las empresas deben acompañar las tendencias virtuales y la evolución tecnológica que existen en la actualidad (**Falcao, Dos Santos, Avelino, & Da Mota, 2017**).

Los dispositivos móviles han creado una nueva brecha y forma de publicidad, que escasamente se ve explotada por los negocios, así mismo se determina que, el uso diario de estos dispositivos

tecnológicos los han convertido en una herramienta que en la actualidad es vital para cualquier actividades, la misma puede ser aprovechada de manera positiva por los prestadores de servicio turístico para difundir información y alcanzar la publicidad que todas las empresas desean a un bajo costo, de esta manera se consolidara nuevos clientes potenciales **(Salazar, Salazar, Parra, & Guerrero, 2020)**.

Las páginas web están desarrolladas con lenguajes de marcado como el HTML, que pueden ser interpretados por los navegadores. De esta forma, las páginas pueden presentar información en distintos formatos (texto, imágenes, sonidos, videos, animaciones), estar asociadas a datos de estilo o contar con aplicaciones interactivas. Entre las múltiples características que tiene una página web y que sirven para identificarla se encuentran las siguientes: cuenta con información textual y también con material de tipo audiovisual, está dotada de un diseño atractivo, está optimizada y ejerce como la tarjeta de presentación de una empresa, una persona o un profesional concreto **(Molina, 2018)**.

Las personas que tienen entre 18 y 35 años, se caracterizan por vivir conectados a un dispositivo móvil todos los días. Los 2,000 millones de personas en este rango de edad que hay en el mundo cuentan con un dispositivo móvil, esto quiere decir que están navegando y aterrizando en sitios web desde sus smartphome, es por eso que es imprescindible que cada vez que lleguen a un sitio web, este cuente con un diseño adaptado para móviles. Si al navegar en el sitio no se logra visualizar de manera correcta en un dispositivo móvil, creará desconfianza al usuario y preferirá cerrar el sitio. Cualquier sitio confiable debe contar con este tipo de diseño **(Molina, 2018)**.

CAPITULO II

METODOLOGÍA

Este capítulo trata sobre la descripción del uso de las técnicas para minimizar y aumentar eficacia en información y elaboración del proyecto, además recoge los procesos y áreas de conocimiento que intervienen en cada uno de estos, con sus métodos, niveles y modalidades de la investigación; por otro parte, describe los materiales que se aplicaron para realizar el trabajo.

2.1 Materiales

Encuesta

Con este instrumento se intenta medir el rango de conocimiento de las personas en cuanto a la gastronomía típica de la ciudad de Guayaquil y sus lugares de expendio, la encuesta cuenta con 10 ítems, en donde también se encuentra 2 ítems adicionales de datos generales como edad y género, se ha utilizado la Escala de Likert para responder cada pregunta, con opciones como: muy importante, importante, algo importante, poco importante, no es importante.

Materiales y productos para la elaboración de la encuesta

Cuadro 1. División de equipos y materiales utilizados en la elaboración de la encuesta.

EQUIPOS	MATERIALES
Computador	Internet
Modem	Apuntes
	Google Forms

Fuente: Castillo, S. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

2.2 Métodos

Metodología

El enfoque utilizado en la investigación es mixto, mencionamos cualitativo debido a que, mediante técnicas de recolección de datos, en este caso fichas de lugares de expendio de platos típicos de Guayaquil se determinó el número de “Huecas” en la ciudad, por otra parte, el método cuantitativo se evidencia en la aplicación de encuestas dirigida a turistas y/o visitantes, con el fin de conocer cuán importante es para ellos la gastronomía y su historia.

Tipo

Se utilizó dos tipos de investigación, descriptiva porque se intenta caracterizar y revalorar los platos típicos de la ciudad de Guayaquil y los lugares de expendio de los mismos siendo estos en su mayoría las conocidas “Huecas”, y exploratoria debido a que se obtendrá información acerca de temas de los cuales aún existen muchas interrogantes como la difusión de los restaurantes de la ciudad de Guayaquil mediante una herramienta tecnológica.

Modalidad

Se utilizó la modalidad de campo debido a que el trabajo de investigación se realizó en el lugar de los hechos como lo es en la ciudad de Guayaquil, lo que permitió recolectar información destacada y fundamental para el desarrollo del mismo, de la misma manera se utilizó la modalidad bibliográfica pues fue necesario realizar una revisión de todos los estudios anteriores relacionados a la gastronomía tradicional de Guayaquil y de su antropología culinaria, como son tesis, revistas, papers, pdf, entre otros para obtener la información necesaria para la realización del presente estudio de investigación.

Población

La muestra de estudio está conformada por una muestra indeterminada de usuarios de entre 20 a 50 años que han visitado la ciudad de Guayaquil y han degustado de sus platos típicos. La muestra se obtendrá con la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z_{\alpha}^2 \times p \times q}{d^2}$$

Z_{α}^2 = nivel de confianza

p = probabilidad de éxito, o proporción esperada

q = probabilidad de fracaso

d = precisión (error máximo admisible en términos de proporción)

$Z_{\alpha}^2 = 1.962$

p = 0.05

q = 0.95

d = 3%

$$n = \frac{1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.03^2}$$

n = 203

CAPITULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis e Interpretación de resultados

Objetivo: Identificar los conocimientos sobre el tema de la gastronomía típica de Guayaquil de las personas que han realizado turismo en esta ciudad, además analizar e interpretar la información arrojada en las encuestas y en base a estos datos se hace una representación gráfica que permite presentar mejor y con más eficacia los resultados obtenidos

Cuadro 2. Edad

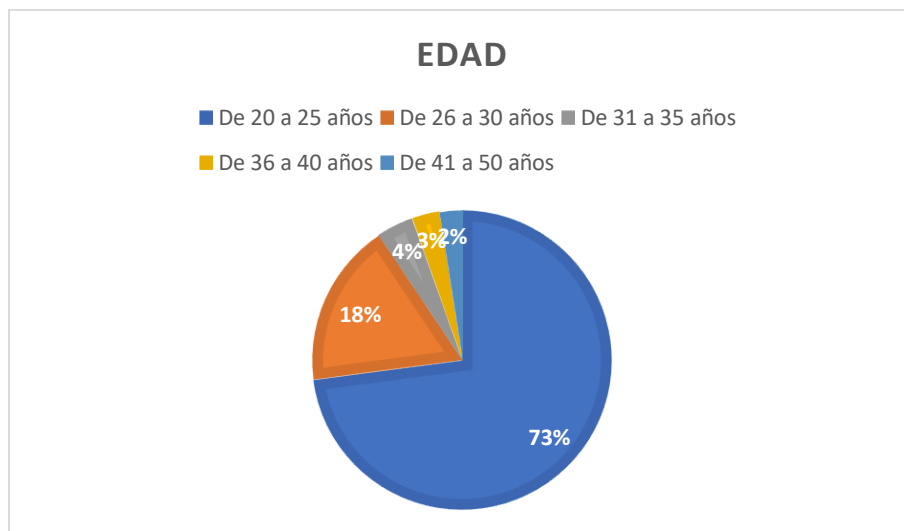
Edad

EDAD	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
De 20 a 25 años	148	73
De 26 a 30 años	36	18
De 31 a 35 años	8	4
De 36 a 40 años	6	3
De 41 a 50 años	5	2
TOTAL	203	100

Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Figura 1. Edad



Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Cuadro 3. Genero

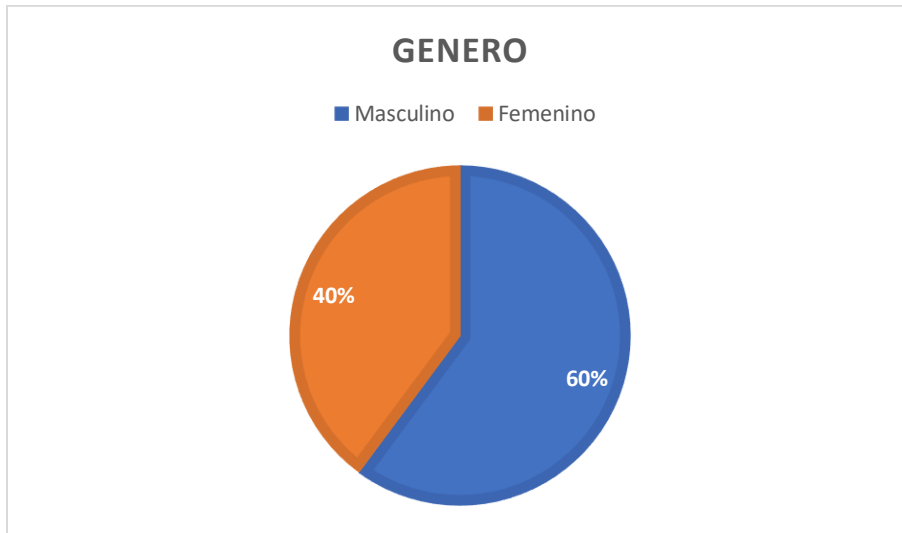
Genero

Genero	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Masculino	122	60
Femenino	81	40
TOTAL	203	100

Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Figura 2. Genero



Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 148 personas que equivalen al 73% son personas de 20 a 25 años, 36 personas que equivalen al 18 % son personas de 26 a 30 años, 8 personas que equivalen al 4% son personas de 31 a 35 años, 6 personas que equivalen al 3% son personas de 36 a 40 años y 5 personas que equivalen al 2% son personas de 41 a 50 años, de la misma manera de las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 122 personas que equivalen al 60% representan el género masculino, 81 personas que equivalen al 40% representan el género femenino.

Interpretación. Con base al análisis anterior, se evidencia que en los encuestados predominan las personas de género masculino y de 20 a 25 años, esto demuestra que en la actualidad los jóvenes aún tienen un interés por conocer la gastronomía local de un lugar.

Cuadro 4. Pregunta 1

¿Qué tan importante considera usted a la gastronomía típica de un sector?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Muy importante	132	65
Importante	55	27
Moderadamente importante	14	7
De poca importancia	0	0
Sin importancia	2	1
TOTAL	203	100

Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Figura 3. Pregunta 1



Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 132 personas que equivalen al 65% consideran muy importante la gastronomía típica de un sector, 55 personas que equivalen al 27% lo consideran importante, 14 personas que equivalen al 7% lo consideran moderadamente importante, 2 personas que equivalen al 1% lo consideran sin importancia.

Interpretación. Los resultados indican que la mayoría de los encuestados creen importante la gastronomía típica de un sector, además consideran a la gastronomía como parte de la identidad de un lugar.

Cuadro 5. Pregunta 2

¿Considera importante a la gastronomía dentro del turismo de una zona?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Muy importante	147	72
Importante	50	25
Moderadamente importante	5	2
De poca importancia	1	0
Sin importancia	0	0
TOTAL	203	100

Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Figura 4. Pregunta 2



Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 147 personas que equivalen al 72% consideran muy importante la gastronomía dentro del turismo de una zona, 50 personas que equivalen al 25% lo consideran importante, 5 personas que equivalen al 2% lo consideran moderadamente importante, 1 persona que equivale al 0,5% lo considera de poca importancia.

Interpretación. Una gran parte de las personas encuestadas considera a la gastronomía como parte del turismo, por lo que la gastronomía y el turismo deben trabajar en conjunto para el desarrollo de un lugar.

Cuadro 6. Pregunta 3

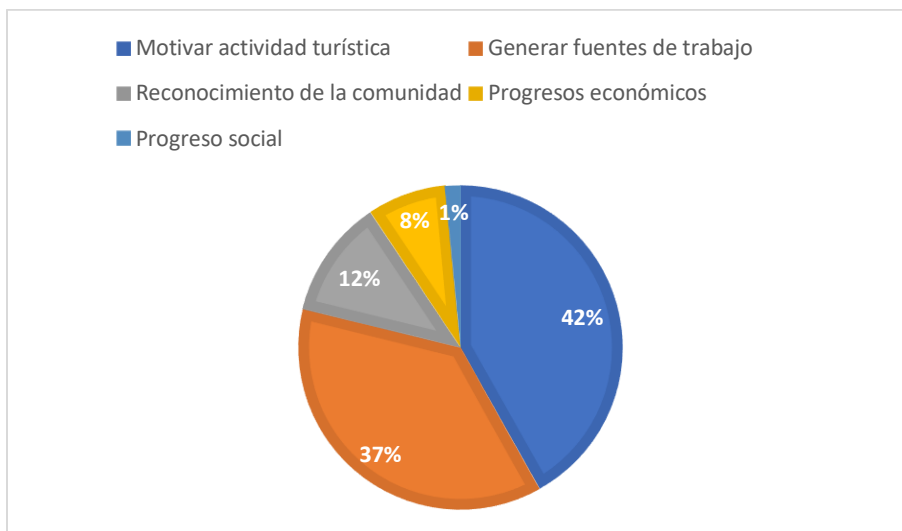
Cree usted que la gastronomía típica de un lugar puede:

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Motivar actividad turística	85	42
Generar fuentes de trabajo	75	37
Reconocimiento de la comunidad	24	12
Progresos económicos	16	8
Progreso social	3	1
TOTAL	203	100

Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Figura 5. Pregunta 3



Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 85 personas que equivalen al 42% consideran que la gastronomía típica de un sector puede motivar la actividad turística, 75 personas que equivalen al 37% consideran que puede generar fuentes de trabajo, 24 personas que equivalen al 12% consideran que puede dar reconocimiento a la comunidad, 16 personas que equivalen al 8% consideran que puede dar un progreso económico y 3 personas que equivalen al 1% consideran que puede dar un progreso social.

Interpretación. Con base al análisis anterior, se evidencia que las personas consideran a la gastronomía típica de un sector como un motor que ayuda a la actividad turística de la misma, aunque también consideran que la gastronomía genera fuentes de trabajo, por lo cual en ambas opciones se ayuda a la economía local de la zona.

Cuadro 7. Pregunta 4

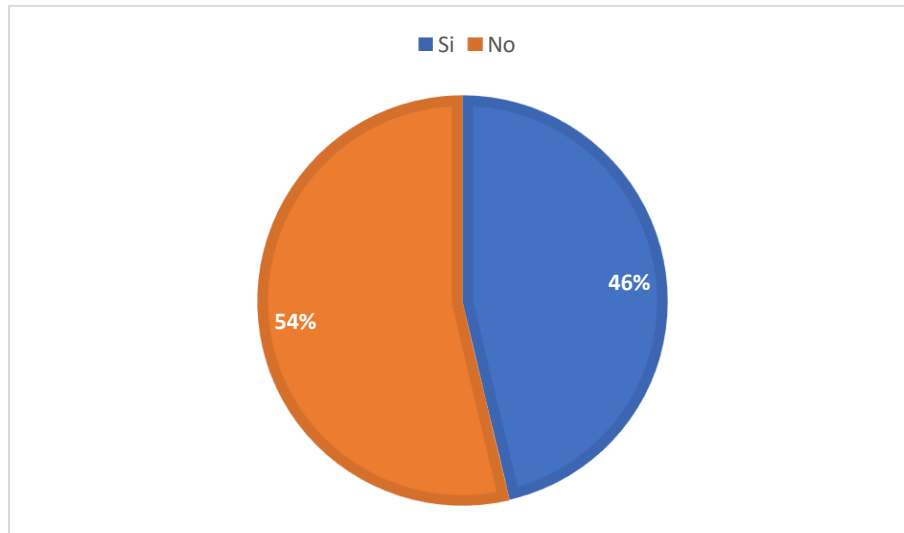
¿Conoce usted lugares de expendio de comida tradicional de Guayaquil?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Si	94	46
No	109	54
TOTAL	203	100

Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Figura 6. Pregunta 4



Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 109 personas que equivalen al 54% no conocen un lugar de expendio de comida tradicional de Guayaquil, 94 personas que equivalen al 46% si conocen un lugar de expendio de comida tradicional de Guayaquil.

Interpretación. De acuerdo a los datos obtenidos, una gran parte de las personas encuestadas no conoce un lugar de expendio de comida tradicional guayaquileña, por lo que la implementación de una herramienta tecnológica como medio de difusión sería de gran ayuda para estos lugares.

Cuadro 8. Pregunta 5

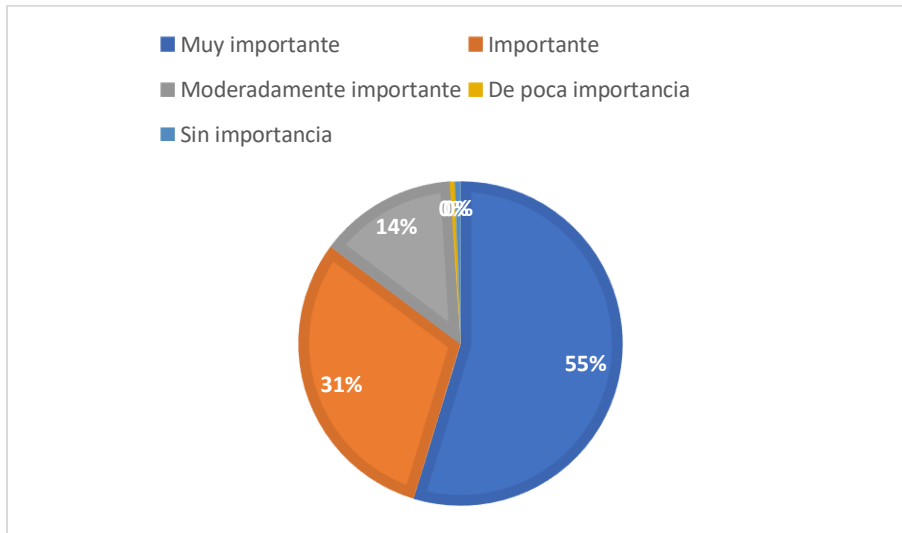
¿Qué tan importante cree usted que es tener la información de los platos típicos de Guayaquil antes de consumirlos?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Muy importante	111	55
Importante	62	31
Moderadamente importante	28	14
De poca importancia	1	0
Sin importancia	1	0
TOTAL	203	100

Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Figura 7. Pregunta 5



Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 111 personas que equivalen al 55% consideran que es muy importante tener la información de los platos típicos de Guayaquil antes de consumirlos, 62 personas que equivalen al 31% lo consideran importante, 28 personas que

equivalen al 14% lo consideran moderadamente importante, 1 persona que equivale al 0,5% lo considera de poca importancia y 1 persona que equivale al otro 0,5% lo considera sin importancia.

Interpretación. La mayoría de las personas encuestadas consideran muy importante saber la información de un plato antes de consumirlo, además creen necesario incluir en la información de cada plato su historia y preparación para llamar más la atención de la gente.

Cuadro 9. Pregunta 6

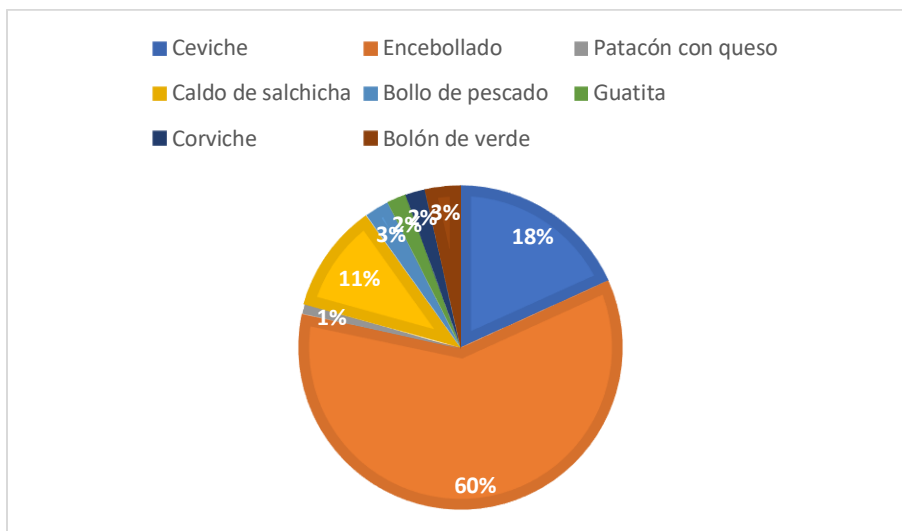
¿Cuál de los siguientes platos típicos guayaquileños cree usted que es el más importantes?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Ceviche	37	18
Encebollado	122	60
Patacón con queso	2	1
Caldo de salchicha	22	11
Bollo de pescado	5	2
Guatita	4	2
Corviche	4	2
Bolón de verde	7	3
TOTAL	203	100

Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Figura 8. Pregunta 6



Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 122 personas que equivalen al 60% consideran al encebollado como el plato típico de Guayaquil más importante, 37 personas que equivalen al 18% consideran al ceviche como el más importante, 22 personas que equivalen al 11% consideran al caldo de salchicha como el más importante, 7 personas que equivale al 3% consideran al bolón de verde como el más importante, 5 personas que equivale al 3% consideran al bollo de pescado como el más importante, 4 personas que equivale al 2% consideran a la guatita como el más importante, 4 personas que equivale al 2% consideran al corviche como el más importante y 2 personas que equivalen al 1% consideran al patacón con queso como el más importante.

Interpretación. Con base al análisis anterior, se puede evidenciar que el encebollado es un plato que se destaca entre los guayaquileños y es uno de los favoritos por parte de los turistas por su sabor y exquisitez, de la misma manera se lo toma como parte de la identidad gastronómica de Guayaquil.

Cuadro 10. Pregunta 7

¿Cree usted importante que las personas conozcan la historia gastronómica de Guayaquil?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Muy importante	87	43
Importante	71	35
Moderadamente importante	38	19
De poca importancia	5	2
Sin importancia	2	1
TOTAL	203	100

Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Figura 9. Pregunta 7



Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 87 personas que equivalen al 43% consideran muy importante que las personas conozcan la historia gastronómica de Guayaquil, 71 personas que equivalen al 35% lo consideran importante, 38 personas que equivalen

al 19% lo consideran moderadamente importante, 5 personas que equivalen al 2% lo consideran de poca importancia y 2 personas que equivalen al 1% lo consideran sin importancia.

Interpretación. Se puede evidenciar que una gran parte de las personas encuestadas considera muy importante la historia gastronómica de Guayaquil, porque de esta manera se conservara las costumbres y tradiciones que hacen de esta ciudad una de las más visitadas por turistas nacionales y extranjeros.

Cuadro 11. Pregunta 8

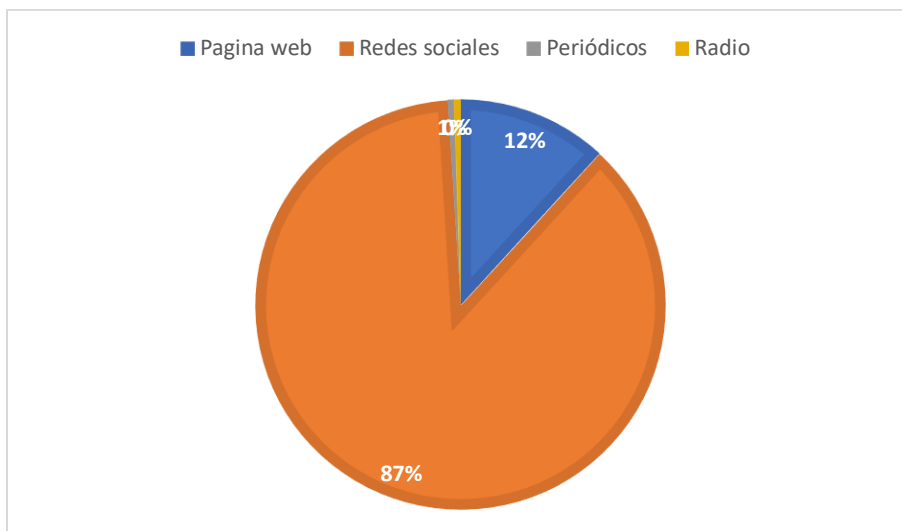
¿Qué herramienta cree que es adecuada para la difusión y publicidad de restaurantes y platos típicos de la zona?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Página web	24	12
Redes sociales	177	87
Periódicos	1	0
Radio	1	0
TOTAL	203	100

Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Figura 10. Pregunta 8



Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 177 personas que equivalen al 87% consideran a las redes sociales como una herramienta adecuada para la difusión y publicidad de restaurantes y platos típicos de la zona, 24 personas que equivalen al 12% consideran a la página web como una herramienta adecuada, 1 persona que equivale al 0,5% considera al periódico como una herramienta adecuada y 1 persona que equivale al 0,5% considera a la radio como una herramienta adecuada.

Interpretación. De acuerdo a los datos obtenidos, una gran parte de los encuestados consideran a las redes sociales como una herramienta adecuada para difusión y publicidad, por lo tanto, el uso de la tecnología en la actualidad es fundamental en el crecimiento y desarrollo de cualquier empresa.

Cuadro 12. Pregunta 9

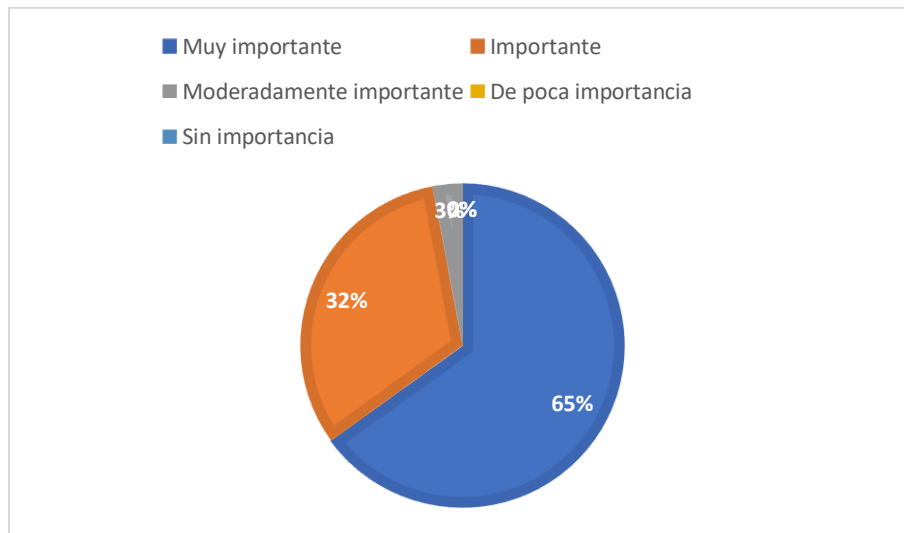
¿Qué tan importante cree usted que es transmitir las tradiciones gastronómicas a las futuras generaciones?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Muy importante	132	65
Importante	65	32
Moderadamente importante	6	3
De poca importancia	0	0
Sin importancia	0	0
TOTAL	203	100

Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Figura 11. Pregunta 9



Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 132 personas que equivalen al 65% consideran que transmitir las tradiciones gastronómicas a las futuras generaciones es muy importante, 65 personas que equivalen al 32% lo consideran importante, 6 personas que equivale al 3% lo consideran moderadamente importante.

Interpretación. La mayoría de las personas encuestas consideran muy importante transmitir las tradiciones gastronómicas a futuras generaciones, por lo tanto, se cree necesario capacitar a los jóvenes y dar a conocer la variedad e historia gastronómica que tiene Guayaquil.

Cuadro 13. Pregunta 10

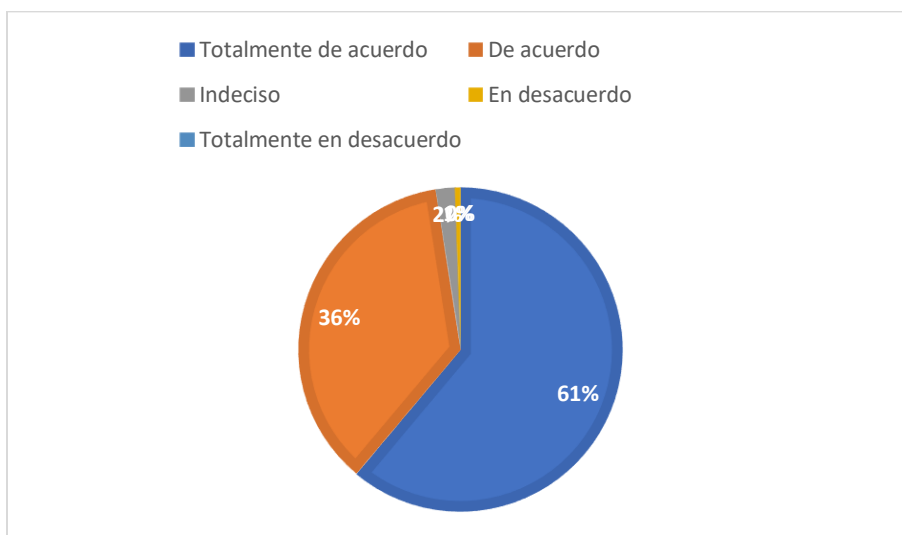
¿Considera usted que el turismo gastronómico es un gran aporte a la economía de la ciudad de Guayaquil?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Totalmente de acuerdo	124	61
De acuerdo	74	36
Indeciso	4	2
En desacuerdo	1	0
Totalmente en desacuerdo	0	0
TOTAL	203	100

Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

Figura 12. Pregunta 10



Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Castillo, S. (2020)

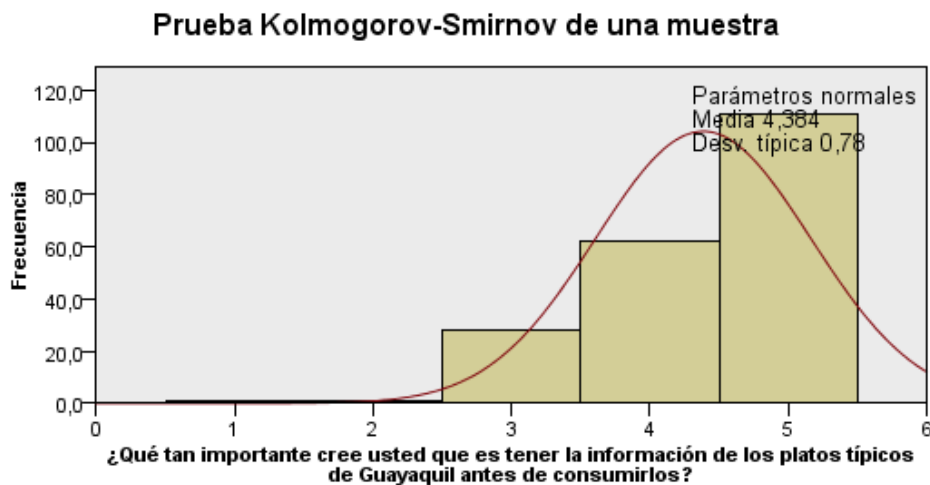
Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 124 personas que equivalen al 61% están totalmente de acuerdo en que el turismo gastronómico es un gran aporte a la economía de la ciudad de Guayaquil, 74 personas que equivalen al 36% están de acuerdo, 4 personas que equivalen al 2% están indecisos y 1 persona que equivale al 1% está en desacuerdo.

Interpretación. Los resultados obtenidos indican que una gran parte de las personas encuestadas considera que la gastronomía es un gran aporte a la economía de Guayaquil, por lo tanto, es necesario impulsar y apoyar la cocina local para que de esta manera exista un mejor desarrollo económico en el ámbito gastronómico.

3.2 Verificación de hipótesis

Con las encuestas realizadas a 203 participantes entre turistas frecuentes y no frecuentes a la ciudad de Guayaquil, se realizó la verificación de la hipótesis e ingreso de datos en el programa SPSS, este es un programa estadístico informático que permite gestionar, analizar y acceder la información; y al mismo tiempo se utilizó la prueba de Kolmogorov–Smirnov, consiste en medir el grado de concordancia existente entre la distribución de un conjunto de datos y una distribución teórica específica.

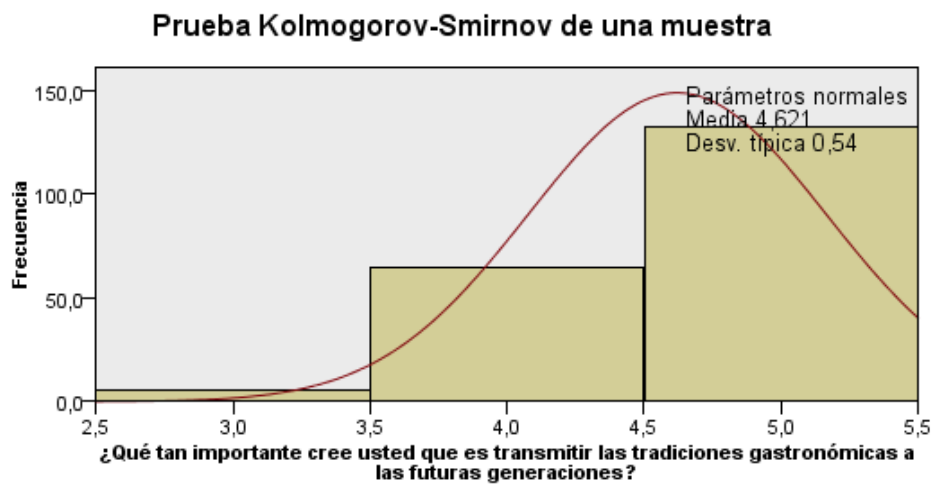
Figura 13: Prueba de Kolmogorov–Smirnov de una muestra ¿Qué tan importante cree usted que es tener la información de los platos típicos de Guayaquil antes de consumirlos?



Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Castillo, S. (2020)

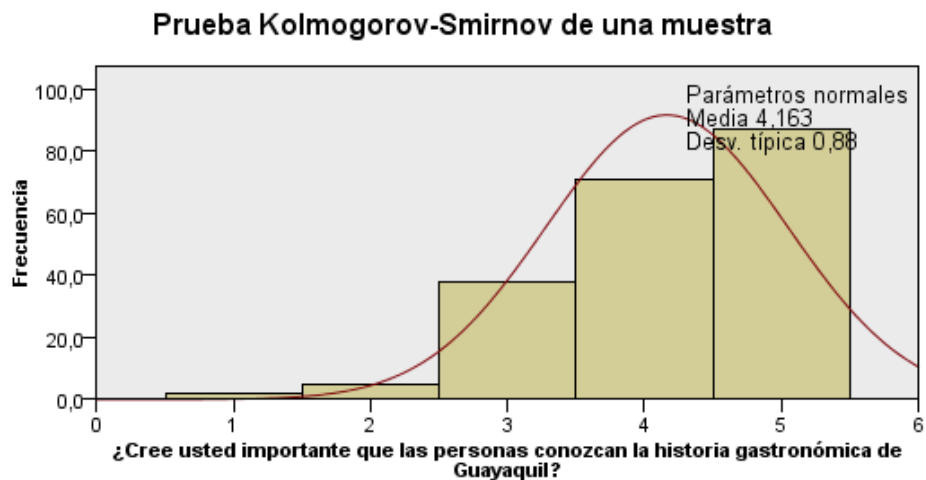
Figura 14: Prueba de Kolmogorov–Smirnov de una muestra ¿Qué tan importante cree usted que es transmitir las tradiciones gastronómicas a las futuras generaciones?



Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Castillo, S. (2020)

Figura 15: Prueba de Kolmogorov–Smirnov obtenida de una muestra ¿Cree usted importante que las personas conozcan la historia gastronómica de Guayaquil?



Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Castillo, S. (2020)

Fórmula estadística Kolmogorov–Smirnov

$$KS = \max_x |F_1(x) - F_2(x)|$$

Siendo $F_1(x)$ la función de distribución muestral y $F_2(x)$ la función teórica o correspondiente a la población normal especificada en la hipótesis nula. En el siguiente cuadro estadístico se realizó un análisis de la prueba de Kolmogorov-Smirnov que permite verificar si las puntuaciones que hemos obtenido de la muestra siguen o no una distribución normal.

Cuadro 14: Prueba de Kolmogorov-Smirnov de los rangos con signo de muestras relacionadas.

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	La distribución de ¿Cree usted importante que las personas conozcan la historia gastronómica de Guayaquil? es normal con la media 4,163 y la desviación típica 0,88.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	La distribución de ¿Qué tan importante cree usted que es transmitir las tradiciones gastronómicas a las futuras generaciones? es normal con la media 4,621 y la desviación típica 0,54.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
3	La distribución de ¿Qué tan importante cree usted que es tener la información de los platos típicos de Guayaquil antes de consumirlos? es normal con la media 4,384 y la desviación típica 0,78.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

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

Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Castillo, S. (2020)

Con la prueba de Kolmogorov-Smirnov se rechaza la hipótesis nula y se aprueba la hipótesis alternativa, además podemos decir que el nivel de significancia es menor a 0,05 entonces se rechaza la hipótesis nula y se concluye que hay evidencia suficiente para determinar que la antropología culinaria SI se relaciona con la cocina local de Guayaquil

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Al finalizar con el proyecto de investigación se han llegado a las siguientes conclusiones:

4.1 Conclusiones

- Mediante la presente investigación se logró identificar la cocina local de Guayaquil, esto con la ayuda de investigaciones anteriores, en las que se pudo notar una gran variedad de platos tradicionales guayaquileños pero que en la actualidad no tienen gran reconocimiento por parte de los turistas. A través de una encuesta realizada a las personas que han visitado la ciudad de Guayaquil se pudo identificar que uno de los platos típicos favoritos por parte de los turistas es el encebollado, el cual es preparado con base de caldo de pescado, de preferencia la albacora, así mismo acompañado de la yuca, ají peruano, cebolla colorada y cilantro. Por lo cual se puede considerar al encebollado como la identidad gastronómica de la ciudad de Guayaquil en la actualidad.
- Mediante la revisión de investigaciones anteriores se pudo descubrir la historia y origen de muchos de los platos típicos de la ciudad de Guayaquil, teniendo como resultado que la mayoría de estos tienen orígenes extranjeros, pero que al llegar a las costas ecuatorianas se le ha ido incorporando ingredientes propios de la zona, como el marisco que es un ingrediente fundamental en todos los platos típicos guayaquileños. En la actualidad y gracias a la encuesta realizada en esta investigación, los turistas consideran importante la historia gastronómica de una zona y creen importante que se deba transmitir estas costumbres y tradiciones a las nuevas generaciones para que de esta manera no sean olvidadas y desaparezcan con el pasar de los años.

- Se puede concluir que es necesario generar una herramienta de difusión de la cocina local de Guayaquil y de los lugares donde los turistas pueden encontrar los platos típicos de la ciudad, con toda la información detallada como su dirección, horario de atención y la historia del establecimiento de comida. Se ha optado por la creación de una herramienta tecnológica como es la página web, debido a que en la actualidad el internet se ha convertido en un medio de difusión muy grande y de fácil accesibilidad para todo tipo de persona, de esta forma y según la encuesta realizada en este proyecto de investigación la página web es la segunda herramienta tecnológica de difusión preferidas y que más uso les dan las personas al momento de realizar turismo.

4.2 Recomendaciones

- Es necesario que se dé a conocer los diferentes platos típicos que existen en la ciudad de Guayaquil, esto debido a que la gente cree que la gastronomía típica de este lugar se basa en uno o dos platos y no es así, la falta de difusión a dado como resultado que los demás platos pasen desapercibidos y que la gente no los considere como parte de la cultura gastronómica de Guayaquil.
- Se debe revalorizar la historia gastronómica que tiene Guayaquil debido a que es parte de la identidad cultural de la ciudad, la falta de información ha hecho que los guayaquileños desconozcan la historia y origen de los platos típicos de la ciudad, de la misma manera es necesario optar por una preparación más tradicional en los platos, de esta manera se mantendrá la cultura gastronómica de Guayaquil que al día de hoy se ha ido perdiendo.
- Es necesario que los prestadores de servicio turístico opten y den la oportunidad a la tecnología, esto debido a que en la actualidad el internet es la mejor herramienta de difusión y la mayoría de restaurantes de comida típica de Guayaquil están estancado en la publicidad de papel que se manejaba en la antigüedad y que en estos días es muy ocupada por parte de

ellos, esto se convierte más en un gasto que en una inversión que le generara ingresos económicos en un futuro.

Bibliografía

- Aguilar, J., & Francisco, G. (2017). El rescate de una historia culinaria - gastronomía típica Bolívar Ecuador. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, 4-5.
- Arteaga, C., & Herrera, D. (2016). *Análisis gastronómico del Encebollado de Pescado*. Guayaquil.
- Bayas, M., & Veliz, M. (2017). *Análisis gastronómico del bolon de verde elaborado en la ciudad de Guayaquil*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Bernabeu-Mestre, J. (2017). La cocina rural silvestre: etnobotánica y gastronomía en la obra de Joan Pellicer Bataller. *Metode*, 2-3.
- Caillagua, A. (2017). *Ensayo sobre las incidencias de la conquista española en la alimentación del Ecuador*. Quito: Universidad de los Hemisferios.
- Carvache, M., Carvache, F., Zamora, F., & Orden, M. (2017). Satisfacción y motivación. La gastronomía de Guayaquil. *Revista Turismo y Desarrollo local*, 13-15.
- Carvache, M., Carvache, W., & Torres, M. (2017). Análisis de satisfacción. La gastronomía de Samborondon - Ecuador. *Estudios y perspectivas en Turismo*, 731-745.
- Cevallos, C., Salazar, J., Romero, E., Cardenas, N., & Avalos, M. (2019). Enfoque vanguardista en la gastronomía de la ciudad de Riobamba. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, 1-28.
- Cuevas, M., Perez, M., & Pecero, E. (2018). Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 177-189.
- Dominguez, L. (2017). *Alimentación y cultura: análisis de textos gastronómicos*. Granada: Universidad de Granada.

- El Universo. (8 de Octubre de 2018). Historia con sabor: Guatita. *El Universo*.
- Falcao, A., Dos Santos, A., Avelino, M., & Da Mota, C. (2017). Comiendo virtualmente con los ojos. Un estudio sobre el uso de Instagram por parte de los prestadores de servicio turístico de gastronomía de Recife (Brasil). *Estudios y perspectiva en turismo*, 964-977.
- Fernandez, M., Aguirregoitia, A., & Bringas, N. (2019). La cocina de producto: seña de identidad y recursos de comunicacion en la alta restauracion en España. *Revista latina de comunicacion social*, 873-896.
- Garcia, M. (2018). *Analisis gastronomico de los Moros en la ciudad de Guayaquil*. Guayaquil.
- Garcia, V. V. (2016). *Analisis gastronomico de la cazuela de cangrejo del canton Naranjal*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Gomez, A. (2016). *Japon y Occidente. El patrimonio cultural como punto de encuentro*. Sevilla: Aconcagua Libros.
- Gomez, S. (2017). *La relación con el territorio a partir de la gastronomía, ampliando los límites de las gastronomías cotidianas*. Barcelona: EINA.
- Gonzales, J. (2017). La identidad de la cocina mexicana patrimonial como sustento del desarrollo rural: el paradigma de la meseta purepecha. *Culinaria Revista virtual especializada en Gastronomía*, 1-13.
- Jeambey, Z. (2016). Rutas gastronomicas y desarrollo local: un ensayo de conceptualizacion en Cataluña. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 121-122.
- Mejia, M., & Chele, S. (2018). *Gastronomia y Culinaria en Posorjay la Isla Puna, provincia del Guayas*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Molina, P. (2018). *Elaboracion de una página web que informe e impulse las costumbres, tradiciones y gastronomía del canton Pedro Vicente Maldonado ubicado al noroccidente*

de la provincia de Pichincha, con el fin de difundir las actividades y atractivos turísticos del sitio. Quito: Tecnológico Superior Cordillera.

Morales, P. (2013). *Estudio sobre la gastronomía prehispánica y colonial en la ciudad de Guayaquil y propuesta bibliográfica.* Guayaquil: Universidad de Guayaquil.

Reyes, V. (5 de Octubre de 2017). La humita, herencia de los indios precolombinos. *El Universo*.

Reyes, V. (22 de Octubre de 2017). Las hojas de plátano que envuelven el bollo de verde delatan su origen costeño. *El Universo*.

Rodríguez, L., & Quiroga, I. (2020). Patrimonio gastronómico de la Provincia de Yariquíes. *Jangwa Pana: Revista de Ciencias Sociales y Humanas Vol. 19, N°. 2, 2020, 1-25.*

Salazar, D., Salazar, L., Parra, D., & Guerrero, M. (2020). Turismo y nuevas tecnologías: aplicación móvil para promover el turismo gastronómico. *Revista: Espacios, 8.*

Saucedo, G. (2017). Antropología alimentario y nutricional. *Complejidad tomo II, 7-9.*

Valencia, N. (2016). *Propuesta de creación de una ruta gastronómica: El camino del ceviche ecuatoriano a través de la provincia de Pichincha, Esmeraldas y Manabí.* Quito.

Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores. , 3-4.*

Velasco, R. (2016). *Análisis Ictiológico del material arqueofaunístico-pozo de cateo-unidad 18 del sitio OGSE-46-samarina: Una aproximación al manejo del espacio marino-costero como fuente de alimentación en la época Guangala.* La Libertad: Universidad Península de Santa Elena.

Zurita, S., & Monge, P. (2018). Redes sociales y plataformas tecnologicas como herramienta de difusion de la gastronomia ecuatoriana y negocios restauraneros. *Revista: Caribeña de Ciencias Sociales*.

ANEXOS

Anexo 1. Encuesta



UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACION
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERIA

Título de estudio

LA ANTROPOLOGÍA EN LA COCINA LOCAL DE GUAYAQUIL

Objetivo

Definir la antropología en la cocina local de Guayaquil

Instrucciones

A continuación, encontrará una serie de preguntas de selección múltiple, marque con una X la respuesta.

ENCUESTA

Datos Generales

Edad

De 20 a 25 años

De 26 a 30 años

De 31 a 35 años

De 36 a 40 años

De 41 a 50 años

Genero

Masculino ()

Femenino ()

Preguntas:

1.- ¿Qué tan importante considera usted a la gastronomía típica de un sector?

a) Muy importante ()

b) Importante ()

c) Moderadamente importante ()

d) De poca importancia ()

c) Sin importancia ()

2.- ¿Considera importante a la gastronomía dentro del turismo de una zona?

a) Muy importante ()

b) Importante ()

c) Moderadamente importante ()

d) De poca importancia ()

c) Sin importancia ()

3.- Cree usted que la gastronomía típica de un lugar puede: (Marcar solo una respuesta)

a) Motivar actividad turística ()

b) Generar fuentes de trabajo ()

c) Reconocimiento de la comunidad ()

d) Progresos económicos ()

e) Progreso social ()

4.- ¿Conoce usted lugares de expendio de comida tradicional de Guayaquil?

a) Si ()

b) No ()

5.- ¿Qué tan importante cree usted que es tener la información de los platos típicos de Guayaquil antes de consumirlos?

a) Muy importante ()

b) Importante ()

c) Moderadamente importante ()

d) De poca importancia ()

c) Sin importancia ()

**6.- ¿Cuál de los siguientes platos típicos guayaquileños cree usted que es el mas importantes?
(Elija 1)**

a) Ceviche ()

b) Encebollado ()

c) Patacón con queso ()

d) Caldo de salchicha ()

e) Bollo de pescado ()

f) Guatita ()

g) Corviche ()

h) Bolón de verde ()

7.- ¿Cree usted importante que las personas conozcan la historia gastronómica de Guayaquil?

a) Muy importante ()

b) Importante ()

c) Moderadamente importante ()

d) De poca importancia ()

c) Sin importancia ()

8.- ¿Qué herramienta cree que es adecuada para la difusión y publicidad de restaurantes y platos típicos de la zona?

a) Pagina web ()

b) Redes sociales ()

c) Periódicos ()

d) Radio ()

9.- ¿Qué tan importante cree usted que es transmitir las tradiciones gastronómicas a las futuras generaciones?

a) Muy importante ()

b) Importante ()

c) Moderadamente importante ()

d) De poca importancia ()

e) Sin importancia ()

10.- ¿Considera usted que el turismo gastronómico es un gran aporte a la economía de la ciudad de Guayaquil?

a) Totalmente de acuerdo ()

b) De acuerdo ()

c) Indeciso ()

d) En desacuerdo ()

e) Totalmente en desacuerdo ()

Anexo 2. Evidencia de encuestas tomadas

Preguntas Respuestas 203

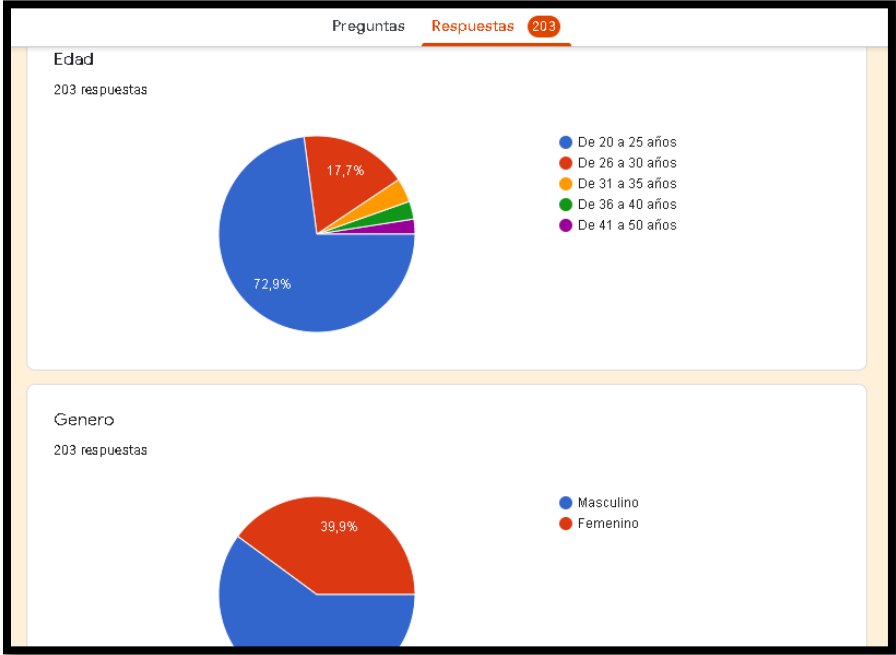
La antropología en la cocina local de Guayaquil

A continuación, encontrara una serie de preguntas de selección multiple, marque con una X la respuesta.



Edad *

- De 20 a 25 años
- De 26 a 30 años
- De 31 a 35 años
- De 36 a 40 años
- De 41 a 50 años

Genero *



Anexo 3. Formato de fichas aplicadas

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

Subámbito	Detalle del subámbito
Breve reseña	
4. DESCRIPCIÓN	

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

PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos				
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
	Padres -Hijos				
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	SEXO	EDAD	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO		
9. ANEXOS					

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
10.OBSERVACIONES			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora:			
Inventariada por:		Fecha de inventario:	
Revisada por:		Fecha de Revisión:	
Aprobada por:		Fecha de aprobación:	
Registro Fotográfico:			