



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL**  
**FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL**  
**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**TÍTULO**

**DIFUSIÓN DIGITAL DE LAS TRADICIONES GASTRONÓMICAS DE  
GUAYAQUIL**

**AUTORES:**

Katyluska del Carmen Robelly Robelly  
Melanie Anai Miranda Calle

**DOCENTE TUTOR:**

Lcdo. Carlos Alvarado Chávez, MGs.

**GUAYAQUIL, SEPTIEMBRE 2021**



<b>REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA</b>		
<b>FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE GRADUACIÓN</b>		
<b>TÍTULO Y SUBTÍTULO:</b>	Difusión digital de las tradiciones gastronómicas de guayaquil	
<b>AUTOR(ES)</b> (apellidos/nombres):	Katyhuska del Carmen Robelly Robelly Melanie Anai Miranda Calle	
<b>REVISOR(ES)/TUTOR(ES)</b> (apellidos/nombres):	Lcdo. Carlos Alvarado, MGs.	
<b>INSTITUCIÓN:</b>	Universidad de Guayaquil	
<b>UNIDAD/FACULTAD:</b>	Comunicación social	
<b>MAESTRÍA/ESPECIALIDAD:</b>	Licenciatura en Turismo y Hotelería	
<b>GRADO OBTENIDO:</b>	Tercer Nivel	
<b>FECHA DE PUBLICACIÓN:</b>	<b>No. DE PÁGINAS:</b>	169
<b>ÁREAS TEMÁTICAS:</b>	Turismo y Hotelería	
<b>PALABRAS CLAVES/ KEYWORDS:</b>	Tradiciones gastronómicas, revista digital, medios digitales, difusión digital, cultura.	
<b>RESUMEN/ABSTRACT:</b> El presente trabajo de investigación tiene como objetivo analizar, recopilar y exponer las tradiciones gastronómicas que tiene la ciudad de Guayaquil, presentando una metodología de enfoque mixto y cuyos instrumentos empleadas en la realización de este trabajo académico son la revisión bibliográfica, realización de fichas de observación, la aplicación de encuestas dirigidas a la población guayaquileña y entrevistas dirigidas a autoridades y/o profesionales en el objeto y campo de investigación. Con base a los resultados obtenidos se establece la propuesta de diseñar una revista digital sobre las tradiciones gastronómicas de Guayaquil y así, mediante la aplicación de medios digitales incentivar al desarrollo de este tipo de turismo en la ciudad y, además, despertar el interés por conocer nuestra identidad culinaria de forma práctica, interactiva y educativa.		
<b>ADJUNTO PDF:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<b>CONTACTO CON AUTOR/ES:</b>	<b>Teléfono:</b> 0993967568 0998301881	<b>E-mail:</b> <a href="mailto:katrobelly@gmail.com">katrobelly@gmail.com</a> <a href="mailto:anai.mel21@gmail.com">anai.mel21@gmail.com</a>
<b>CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN:</b>	<b>Nombre:</b> Carlos Alvarado <b>Teléfono:</b> 0999083456 <b>E-mail:</b> carlos.alvaradoch@ug.edu.ec	



**LICENCIA GRATUITA INTRANSFERIBLE Y NO EXCLUSIVA PARA EL USO NO COMERCIAL DE LA OBRA CON FINES NO ACADÉMICOS**

Nosotras, Miranda Calle Melanie Anai con C.I. 0932597032 y Robelly Robelly Katyhuska Del Carmen C.I. 0952635100 , certifico que los contenidos desarrollados en este trabajo de titulación, cuyo título es **“DIFUSIÓN DIGITAL DE LAS TRADICIONES GASTRONÓMICAS DE GUAYAQUIL”** son de mi absoluta propiedad y responsabilidad Y SEGÚN EL Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN\*, autorizo la utilización de una licencia gratuita intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la presente obra a favor de la Universidad de Guayaquil.

Miranda Calle Melanie Anai  
C.I. No. 0932597032

Robelly Robelly Katyhuska Del Carmen  
C.I. No. 0952635100

\*CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN (Registro Oficial n. 899 - Dic./2016) Artículo 114.- De los titulares de derechos de obras creadas en las instituciones de educación superior y centros educativos.- En el caso de las obras creadas en centros educativos, universidades, escuelas politécnicas, institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos, de artes y los conservatorios superiores, e institutos públicos de investigación como resultado de su actividad académica o de investigación tales como trabajos de titulación, proyectos de investigación o innovación, artículos académicos, u otros análogos, sin perjuicio de que pueda existir relación de dependencia, la titularidad de los derechos patrimoniales corresponderá a los autores. Sin embargo, el establecimiento tendrá una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra con fines académicos.



## CERTIFICADO PORCENTAJE DE SIMILITUD

Habiendo sido nombrado **Lcdo. Carlos Alvarado Chávez**, tutor del trabajo de titulación, certifico que el presente trabajo de titulación ha sido elaborado por Melanie Anai Miranda Calle C.I.:0932597032 y Katyhuska del Carmen Robelly Robelly C.I.:0952635100, con mi respectiva supervisión como requerimiento parcial para la obtención del título de LICENCIADO EN TURISMO Y HOTELERÍA.

Se informa que el trabajo de titulación: **“DIFUSIÓN DIGITAL DE LAS TRADICIONES GASTRONÓMICAS DE GUAYAQUIL”**, ha sido orientado durante todo el periodo de ejecución en el programa antiplagio (URKUND) quedando el **1%** de coincidencia.

**Curiginal**

**Document Information**

Analyzed document	Tesis Robelly Miranda Urkund.docx (D112835165)
Submitted	9/17/2021 9:58:00 PM
Submitted by	Carlos Alvarado Chavez
Submitter email	carlos.alvaradoch@ug.edu.ec
Similarity	1%
Analysis address	carlos.alvaradoch.ug@analysis.urkund.com

**Sources included in the report**

<b>W</b>	URL: <a href="https://www.eluniverso.com/2009/07/20/1/1382/comida-tipica-identifica-guayaquil.html/">https://www.eluniverso.com/2009/07/20/1/1382/comida-tipica-identifica-guayaquil.html/</a> Fetched: 9/17/2021 10:39:00 PM	1
<b>W</b>	URL: <a href="http://dspace.ucuenca.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/30871/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n%20pdf.pdf">http://dspace.ucuenca.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/30871/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n%20pdf.pdf</a> Fetched: 7/27/2021 3:40:01 PM	3
<b>SA</b>	<b>UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL / Jimmy oct 30 previa.docx</b> Document Jimmy oct 30 previa.docx (D12109450) Submitted by: doccenterivelacion@gmail.com Receiver: oquevedo70.ug@analysis.urkund.com	2
<b>W</b>	URL: <a href="http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/35017/1/Mait%C3%A9%20Janeth%20Espa%C3%B1a%20Gir%C3%B3n%20-%20pdf.pdf">http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/35017/1/Mait%C3%A9%20Janeth%20Espa%C3%B1a%20Gir%C3%B3n%20-%20pdf.pdf</a> Fetched: 12/21/2020 8:12:33 PM	1
<b>W</b>	URL: <a href="https://repositorio.uteq.edu.ec/bitstream/43000/6168/1/T-UTEQ-098.pdf">https://repositorio.uteq.edu.ec/bitstream/43000/6168/1/T-UTEQ-098.pdf</a> Fetched: 8/12/2021 6:02:43 PM	1
<b>W</b>	URL: <a href="https://www.academia.edu/28775783/UNIDAD_IL_CREACI%C3%93N_Y_EDICI%C3%93N_DE_AUDIO_Y_VIDEO_Edic%C3%B3n_de_Video_Horvati">https://www.academia.edu/28775783/UNIDAD_IL_CREACI%C3%93N_Y_EDICI%C3%93N_DE_AUDIO_Y_VIDEO_Edic%C3%B3n_de_Video_Horvati</a> Fetched: 9/17/2021 10:39:00 PM	1
<b>W</b>	URL: <a href="http://revistas.ulvr.edu.ec/index.php/yachana/article/view/47/42RumiNews">http://revistas.ulvr.edu.ec/index.php/yachana/article/view/47/42RumiNews</a> Fetched: 9/17/2021 10:39:00 PM	1

Firmado electrónicamente por:

Atentamente



Firmado electrónicamente por:  
**CARLOS FLORESMILO  
ALVARADO CHAVEZ**

Lcdo. Carlos Alvarado Chávez, MGs

C.I. 0908344614

Guayaquil, 17 de septiembre del 2021.



## CERTIFICADO DEL DOCENTE-TUTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

### FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

Sra.

**Dra. Marjorie Noboa Auz**  
**DIRECTORA DE LA CARRERA**  
FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL  
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL  
Ciudad. -

De mis consideraciones:

Envío a Ud. el Informe correspondiente a la tutoría realizada al Trabajo de Titulación “**DIFUSIÓN DIGITAL DE LAS TRADICIONES GASTRONÓMICAS DE GUAYAQUIL**” del (los) estudiante **Melanie Anai Miranda Calle y Katyhuska del Carmen Robelly Robelly**, indicando han cumplido con todos los parámetros establecidos en la normativa vigente:

- El trabajo es el resultado de una investigación.
- El estudiante demuestra conocimiento profesional integral.
- El trabajo presenta una propuesta en el área de conocimiento.
- El nivel de argumentación es coherente con el campo de conocimiento.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de similitud y la valoración del trabajo de titulación con la respectiva calificación.

Dando por concluida esta tutoría de trabajo de titulación, **CERTIFICO**, para los fines pertinentes, que el (los) estudiante (s) está (n) apto (s) para continuar con el proceso de revisión final.

Atentamente



Firmado electrónicamente por:  
**CARLOS FLORESMILO**  
**ALVARADO CHAVEZ**

---

Lcdo. Carlos Alvarado Chávez, MGs

C.I. 0908344614

Guayaquil, 17 de septiembre del 2021.



## ANEXO VIII.- INFORME DEL DOCENTE REVISOR

Guayaquil, 23 de septiembre del  
2021

Sra. Ing. Marjorie Noboa Auz, PhD.  
DIRECTORA DE LA CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA  
FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL  
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL  
Ciudad. -

De mis consideraciones:

Envío a Ud. el informe correspondiente a la REVISIÓN FINAL del Trabajo de Titulación **DIFUSIÓN DIGITAL DE LAS TRADICIONES GASTRONÓMICAS DE GUAYAQUIL** de las estudiantes **Katyluska del Carmen Robelly Robelly y Melanie Anai Miranda Calle** gestiones realizadas me permiten indicar que el trabajo fue revisado considerando todos los parámetros establecidos en las normativas vigentes, en el cumplimiento de los siguientes aspectos:

Cumplimiento de requisitos de forma:

El título tiene un máximo de **8** palabras.

La memoria escrita se ajusta a la estructura establecida.

El documento se ajusta a las normas de escritura científica seleccionadas por la Facultad.

La investigación es pertinente con la línea y sublíneas de investigación de la carrera.

Los soportes teóricos son de máximo 5 años.

La propuesta presentada es pertinente.

Cumplimiento con el Reglamento de Régimen Académico:

El trabajo es el resultado de una investigación.

El estudiante demuestra conocimiento profesional integral.

El trabajo presenta una propuesta en el área de conocimiento.

El nivel de argumentación es coherente con el campo de conocimiento.

Adicionalmente, se indica que fue revisado, el certificado de porcentaje de similitud, la valoración del tutor, así como de las páginas preliminares solicitadas, lo cual indica el que el trabajo de investigación cumple con los requisitos exigidos.

Una vez concluida esta revisión, considero que el estudiante está apto para continuar el proceso de titulación. Particular que comunicamos a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,

\_\_\_\_\_

Dr. Javier Ricardo López Ruiz,  
Mg.DOCENTE TUTOR  
REVISOR

C.I. 0912705290

FECHA: 23 de septiembre

2021

**JAVIER**  
**RICARD**  
**OLOPEZ**  
**RUIZ**

Firmado  
digitalmente por

JAVIER  
RICARDO

LOPEZ RUIZ

Fecha: 2021.09.21  
16:34:43 -05'00'

## **DEDICATORIA**

Dedicamos este trabajo primero a Dios por sobre todas las cosas, a nuestras respectivas familias sin ellos no estaríamos donde estamos por su constante apoyo, amor y su entera dedicación para que alcancemos a lograr nuestras metas de vidas y por último a cada persona de alguna manera han estado presente en el transcurso de nuestras vidas muchas gracias por su apoyo.

*Katyluska Del Carmen Robelly Robelly*

*Melanie Anai Miranda Calle*

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradecemos a nuestras familias que han estado en cada paso de nuestras vidas apoyándonos incondicionalmente para alcanzar nuestras metas. Gracias a ellos somos quienes somos por sus esfuerzos y dedicación.

Agradecemos a nuestro tutor el Lcdo. Carlos Alvarado que fue un apoyo en el transcurso de nuestro proyecto, además agradecer a cada docente que formo parte de nuestra formación académica.

Por último y no menos importante agradecemos a cada persona que de cualquier manera nos ayudó o formó parte para la culminación de nuestro proyecto de titulación.

*Katyluska Del Carmen Robelly Robelly*

*Melanie Anai Miranda Calle*

# ÍNDICE

DEDICATORIA.....	7
AGRADECIMIENTOS .....	8
RESUMEN.....	15
ABSTRACT.....	16
INTRODUCCIÓN.....	17
CAPÍTULO I.....	18
EL PROBLEMA .....	18
1.1 Planteamiento del Problema.....	18
1.2 Formulación del problema.....	19
1.3 Ideas a defender.....	19
1.4 Justificación del problema.....	19
1.5 Objetivo.....	20
1.5.1 Objetivo General .....	20
1.5.2 Objetivo Especifico .....	20
1.6 Objeto y campo.....	20
1.6.1 Objeto.....	20
1.6.2 Campo .....	20
1.7 Preguntas de la investigación.....	20
CAPÍTULO II .....	22
MARCO TEÓRICO .....	22
2.1 Antecedentes .....	22
2.1.1 Origen y Evolución De La Difusión Digital .....	22
2.1.2 Origen y Evolución Tradiciones Gastronómicas.....	23
2.2 Marco contextual.....	25
2.3 Fundamentación teórica .....	30
2.3.1 Definición de Tradiciones Gastronómicas .....	30
2.3.2 Tradiciones de la ciudad de Guayaquil.....	33
2.3.2.1 Condimentos, Especies y Aromatizantes. ....	33
2.3.2.2 Hortalizas de la Cocina Tradicional. ....	37
2.3.2.3 Alimentos de la cocina guayaquileña. ....	38
2.3.2.4 Preparaciones Tradicionales Guayaquileña. ....	42
2.3.2.5 Guarniciones.....	43
2.3.2.6 Comportamiento Social. ....	44
2.3.2.7 Costumbres Populares de las Tradiciones Gastronómicas. ....	45
2.3.2.8 Fiestas Tradicionales. ....	47

2.3.2.7 <i>Utensilios y Técnicas de Cocción.</i> .....	49
2.3.3 <b>Definición de Difusión Digital</b> .....	52
2.3.4 <b>Difusión digital de las tradiciones gastronómicas</b> .....	56
2.3.5 <b>Importancia de la gastronomía con el turismo</b> .....	56
2.4 <b>Marco Legal</b> .....	57
2.4.1 <b>Constitución de la República del Ecuador</b> .....	57
2.4.2 <b>Ley orgánica de cultura</b> .....	59
2.4.3 <b>Ley de Turismo (2014)</b> .....	60
<b>CAPÍTULO III</b> .....	62
<b>METODOLOGÍA</b> .....	62
3.1 <b>Enfoque de la investigación</b> .....	62
3.2 <b>Alcance de la investigación</b> .....	62
3.3 <b>Diseño de la investigación</b> .....	62
3.4 <b>Método de la investigación</b> .....	63
3.4.1 <b>Técnicas</b> .....	64
3.4.2 <b>Instrumentos</b> .....	65
3.5 <b>Población y Muestra</b> .....	67
3.5.1 <b>Población</b> .....	67
3.5.2 <b>Muestra</b> .....	67
3.6 <b>Análisis de la Revisión Bibliográfica</b> .....	68
3.6.1 <b>Bolón de Verde Con Queso y Chicharrón</b> .....	68
3.6.2 <b>Caldo de Bolas</b> .....	70
3.6.3 <b>Bollo de Pescado.</b> .....	73
3.6.4 <b>Arroz Con Menestra y Carne Asada Con Patacón</b> .....	75
3.6.5 <b>Caldo de Manguera</b> .....	78
3.6.6 <b>Guatita</b> .....	80
3.6.7 <b>Seco de Pollo</b> .....	83
3.6.8 <b>Encebollado de Albacora</b> .....	85
3.6.9 <b>Cangrejada</b> .....	88
3.6.10 <b>Morocho</b> .....	92
3.6.11 <b>Chicha Resbaladera</b> .....	94
3.6.12 <b>Colada de Avena</b> .....	96
3.6.13 <b>Guatallarín</b> .....	96
3.6.14 <b>Bandera</b> .....	98
3.6.15 <b>Dulces de “La Palma”</b> .....	99
3.7 <b>Análisis de la Observación</b> .....	100

3.7.1 Análisis de la Observación de los Platos Tradicionales .....	100
3.7.2 Análisis de la Observación de los Sitios Web.....	102
3.8 Análisis de la Encuesta.....	103
3.9 Análisis de la Entrevista.....	117
<b>PROPUESTA</b> .....	122
4.1 Introducción.....	122
4.2 Justificación económica, social, política, turística .....	122
4.3 Objetivos .....	123
4.3.1 Objetivo General .....	123
4.4 Desarrollo de la propuesta.....	124
4.4.1 Procesos para el diseño de la revista digital.....	124
4.4.2 Contenido .....	128
4.4.3 Marketing Publicitario.....	132
4.4.4 Presupuesto.....	134
4.5 Conclusiones .....	136
4.6 Recomendaciones .....	137
<b>Bibliografía</b> .....	138
<b>Anexos</b> .....	145

**ÍNDICE DE TABLAS**

Tabla 1 Observación de los platos tradicionales gastronómicos .....	100
Tabla 2 Observación de los sitios web .....	102
Tabla 3 Rango de edad de los encuestados.....	103
Tabla 4 Género de los encuestados.....	104
Tabla 5 Demografía de los encuestados .....	105
Tabla 6 Platos basados en el uso del plátano verde .....	106
Tabla 7 Platos basados en el uso del marisco y pescado .....	107
Tabla 8 Platos basados en el uso la carne de cerdo .....	108
Tabla 9 Platos basados en el uso de la carne de vacuno.....	109
Tabla 10 Platos basados en el uso de la carne de pollo .....	110
Tabla 11 Bebidas Tradicionales .....	111
Tabla 12 Aperitivos tradicionales.....	112
Tabla 13 Guarniciones.....	113
Tabla 14 Platos de otras regiones .....	114
Tabla 15 Propuesta de una revista .....	115
Tabla 16 Tipo de contenido .....	116
Tabla 17 Triangulación de los resultados .....	120
Tabla 18 Detalle del personal .....	134
Tabla 19 Licencias.....	135
Tabla 20 Publicidad.....	135
Tabla 21 Presupuesto Total .....	135

**ÍNDICE DE FIGURAS**

Figura 1 Geolocalización de la ciudad de Guayaquil .....	29
Figura 2 Rango de edad .....	104
Figura 3 Género de los encuestados .....	105
Figura 4 Demografía de los encuestados .....	106
Figura 5 Platos basados en el uso del plátano verde.....	107
Figura 6 Platos basados en el uso del marisco y pescado.....	108
Figura 7 Platos basados en el uso la carne de cerdo .....	109
Figura 8 Platos basados en el uso de la carne de vacuno .....	110
Figura 9 Platos basados en el uso de la carne de pollo.....	111
Figura 10 Bebidas Tradicionales .....	112
Figura 11 Aperitivos tradicionales .....	113
Figura 12 Guarniciones .....	114
Figura 13 Platos de otras regiones.....	115
Figura 14 Propuesta de una revista.....	116
Figura 15 Tipo de contenido.....	117

**ÍNDICE DE ANEXOS**

Anexo 1 Formato de encuesta .....	145
Anexo 2 Formato de la encuesta en Google Forms .....	148
Anexo 3 Formato de encuesta .....	152
Anexo 4 Entrevista # 1 - Señor Roy Gómez .....	153
Anexo 5 Entrevista # 2 – Señora María Lorena Ramos Rodríguez.....	156
Anexo 6 Entrevista # 3 – Señor Federico Salvador.....	159
Anexo 7 Formato de fichas de observación.....	161
Anexo 8 Fichas de observación completadas .....	162



**FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL  
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA  
UNIDAD DE TITULACION**

---

**DIFUSIÓN DIGITAL DE LAS TRADICIONES GASTRONÓMICAS DE  
GUAYAQUIL**

**Autores:** Katyhuska Robelly Robelly  
Melanie Miranda Calle

**Docente Tutor:** Lcdo. Carlos Alvarado, MGs

**RESUMEN**

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo analizar, recopilar y exponer las tradiciones gastronómicas que tiene la ciudad de Guayaquil, presentando una metodología de enfoque mixto y cuyos instrumentos empleadas en la realización de este trabajo académico son la revisión bibliográfica, realización de fichas de observación, la aplicación de encuestas dirigidas a la población guayaquileña y entrevistas dirigidas a autoridades y/o profesionales en el objeto y campo de investigación. Con base a los resultados obtenidos se establece la propuesta de diseñar una revista digital sobre las tradiciones gastronómicas de Guayaquil y así, mediante la aplicación de medios digitales incentivar al desarrollo de este tipo de turismo en la ciudad y, además, despertar el interés por conocer nuestra identidad culinaria de forma práctica, interactiva y educativa.

**Palabras claves:** Tradiciones gastronómicas, revista digital, medios digitales, difusión digital, cultura.



Universidad de Guayaquil

**FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL  
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERIA  
UNIDAD DE TITULACION**

---

**DIGITAL DISSEMINATION OF GUAYAQUIL'S GASTRONOMIC  
TRADITIONS**

**Authors:** Katyhuska Robelly Robelly  
Melanie Miranda Calle

**Advisor:** Lcdo. Carlos Alvarado, MGs

**ABSTRACT**

This research project has as objective to analyse, compile and expose the gastronomic traditions that the city of Guayaquil has, using a mixed methodology and with research tools of bibliographic review, observation files, the application of surveys directed to the Guayaquil population and interviews directed to authorities and / or professionals in the object and field of research. Based on the digital results obtained, a proposal is made to design a digital magazine about the gastronomic traditions of Guayaquil and thus, through the application of media, encourage the development of this type of tourism in the city and, in addition, increase the interest in knowing our culinary identity in a practical, interactive and educational way.

**Keywords :** Gastronomic traditions, digital magazine, digital media, digital diffusion, culture.

## INTRODUCCIÓN

La difusión de la información a través de los medios digital es una manera muy sencilla y rápida para mantener informados a los turistas nacionales e internacionales. Debido a la importancia que tiene las tradiciones gastronómicas de un lugar es necesario transmitir esta información a las personas que viven y visitan estos lugares. Es así que el presente trabajo investigado pretende elaborar un medio de difusión digital de las tradiciones gastronómicas de Guayaquil.

En el capítulo I, se plantea que durante las últimas décadas debido al crecimiento del turismo gastronómico en la ciudad de Guayaquil es necesario la elaboración de un medio digital que sirva como alternativa en el desarrollo del turismo de la ciudad.

En el capítulo II, se procede a detallar los antecedentes donde se describe el origen y evolución de la difusión digital y las tradiciones gastronómicas. También se menciona en la fundamentación teórica la definición de tradición gastronómica y difusión digital. Además, se indica el uso de la Constitución de la República del Ecuador, la Ley Orgánica de Cultura y la Ley de turismo en el marco legal.

En el capítulo III, se explica la metodología empleada en la investigación que tiene un enfoque mixto con un alcance descriptivo y de un diseño no experimental. Los métodos usados son el teórico (Analítico-Sintético) y empírico (Observación). También se detalla la revisión bibliográfica, fichas de observación, encuestas y entrevista con su respectivo análisis.

En el capítulo IV, se desarrolla la propuesta donde se explica el diseño de la revista digital y el tipo de contenido que tendrá basado en la información de la revisión bibliográfica.

## CAPÍTULO I

### EL PROBLEMA

#### 1.1 Planteamiento del Problema

La ciudad de Guayaquil cuenta con una cultura gastronómica diversa y abundante, comidas auténticas y mestizas que se mantiene a través de los años, por lo cual cuenta con platos tradicionales que representa la identidad culinaria de la ciudad como: el arroz con menestra y carne asada, el encebollado, caldo de manguera, chicha resbaladera, guatita entre otros. En el artículo del universo Mauricio Armendaris, presidente de la Asociación de Chefs del Ecuador (2009) señala que “la autoría no la da el sitio de origen, sino el consumo constante”(párr.2), con esto podemos comprender que Guayaquil como ciudad cosmopolita a lo largo de los años ha incorporado productos de otras partes del país y lo ha adaptado en su dieta gastronómica y lo ha hecho parte de su consumo tradicional, tal es el caso del morocho que su producto principal es el maíz y es originario de la Sierra o el bollo de pescado que es originario de la provincia de Manabí.

Por lo antes expuesto, se tiene presente que la gastronomía guayaquileña es un conjunto de tradiciones donde abarca el cómo se prepara, cómo se sirve y la forma de como se lo come, es por ello que se puede percibir el escaso desarrollo del uso de medios digitales para la difusión de las tradiciones gastronómicas evidenciando la poca información que se obtiene de cada uno de ellos, causando confusión sobre la cultura gastronómica y generando posible pérdida de la herencia culinaria.

## **1.2 Formulación del problema**

¿De qué manera a través de la creación de un medio digital se logrará la correcta difusión de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?

## **1.3 Ideas a defender**

El análisis de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil permitirá conocer a profundidad la identidad culinaria que se transmitió de generación en generación y así aportar a una difusión las mismas a través del diseño de una revista digital.

## **1.4 Justificación del problema**

El presente proyecto investigativo tiene como iniciativa conocer las tradiciones gastronómicas guayaquileñas para posteriormente difundirlas a través de una revista digital. Con esto se busca aportar una alternativa moderna en el turismo gastronómico permitiendo a la población local, turistas nacionales y extranjeros a que conozcan acerca de las bebidas y comidas tradicionales que en la ciudad de Guayaquil se ofrece.

Se considera importante este proyecto debido a que en la actualidad no existe una revista o guía para los turistas que describa la gastronomía tradicional guayaquileña de manera detallada. Estas personas cuando visitan la ciudad buscan una nueva experiencia en su paladar al degustar diferentes platos del lugar.

Los beneficios a obtener con la realización del siguiente trabajo es poder impulsar la gastronomía de nuestra ciudad en los visitantes a través de un contenido de fácil manejo y acceso.

## **1.5 Objetivo**

### **1.5.1 Objetivo General**

Analizar las tradiciones gastronómicas que posee la ciudad de Guayaquil para el diseño de una nueva estrategia de difusión para el desarrollo del turismo gastronómico.

### **1.5.2 Objetivo Especifico**

Caracterizar las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil, haciendo uso de la referencia bibliográfica.

Conocer la potencial demanda en la ciudad de Guayaquil acerca de la difusión digital de las tradiciones gastronómicas.

Establecer las pautas para el diseño de una revista digital como medio de difusión digital para las tradiciones gastronómicas.

## **1.6 Objeto y campo**

### **1.6.1 Objeto**

Tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil

### **1.6.2 Campo**

Difusión digital

## **1.7 Preguntas de la investigación**

- ¿Cuál es su origen y evolución?
- ¿Cuáles son los artefactos y métodos de cocción usados en las tradiciones gastronómicas?
- ¿Cuál es el ingrediente característico de cada receta guayaquileña?
- ¿Cuáles son las técnicas a usar para determinar ese potencial demanda?
- ¿Cuál es la población a tomar en cuenta para la realización de esas técnicas?

- ¿A través de que redes sociales o servicio electrónico se pretende llegar a esa demanda?
- ¿Qué contenido tendrá la revista digital de las tradiciones gastronómicas de Guayaquil?
- ¿Cómo será clasificado y colocado ese contenido en la revista digital?
- ¿Cuáles serían los beneficios que tendría la creación de la revista digital?

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **2.1 Antecedentes**

##### **2.1.1 Origen y Evolución De La Difusión Digital**

La civilización humana ha pasado de la era de la industria a la era de la información. Desde la invención del cable en la década de 1980 y la expansión de internet en la década de 2000 fue el comienzo de la difusión democrática de la información dado que establece un punto de la aparición de las nuevas tecnologías en los medios provocando cambios culturales en la sociedad. (Krutz & Waskiewicz, 2019)

Si bien la era digital empezó a prosperar alrededor del siglo XX, cuando la tecnología informática paso a formar parte de diferentes industrias posteriormente a llegar a la esfera pública, no obstante la tecnología analógica se mantuvo y próspero durante la década del 1990 años posteriores los medios de comunicación como los periódicos, las revistas, televisión y la radio se mantuvieron dominantes como medios principales de comunicación además que el fax y los beeper formaron parte del uso frecuente de las personas y sus primeros pasos aun nuevo mundo digital. Cuando internet hizo su primer surgimiento en la década de 1990 y se expandió años posterior abrieron paso a un sin número de opciones para los consumidores de medios (Maryville University, 2021).

Como parte de la evolución de internet surgen las comunidades virtuales donde aquí es el modo de interacción social entre los individuos y red, de esta manera, existen diversas herramientas, plataformas o medios sociales a través de las cuáles se puede producir la interacción y conversación entre comunidades de usuarios, estos medios sociales son entre otros como los blogs, los foros, las redes sociales generalistas (Facebook o Twitter), las redes sociales especializadas o temáticas (Tripadvisor),

los servidores multimedia (Youtube), los fotologs (Instagram o Pinterest), en definitiva, cualquier medio a través de internet que permita la participación y la interactividad (Zimmerman, 2015, como se citó en Sánchez, 2018).

El medio digital desde sus inicios ha venido transformándose continuamente, a medida que ha ido facilitando y mejorando los métodos de navegación e interacción (Sánchez M. Á., 2018), además según el informe del World Economic Forum añade que en los últimos años la sociedad ha experimentado un cambio fundamental en la forma en que se crea y se difunde la información tan como el uso de plataformas de redes sociales y los servicios de mensajería, desempeñan un papel importante en el contenido de los medios y la distribución de publicidad. El contenido se publica o comparte a través de fuentes de noticias o hilos de discusión o, cada vez más, dentro de grupos privados en aplicaciones de mensajería (World Economic Forum, 2016).

En la función de lo planteado se llega a percibir que los cambios provocados por las nuevas tecnologías y más la difusión de información han provocado motivos de cambios como por ejemplo en Ecuador en el año 2001 surgió la creación de un web de fútbol “futbol Ecuador” y hoy es uno de los portales referentes sobre este deporte en el país.

### **2.1.2 Origen y Evolución Tradiciones Gastronómicas**

El libro Memorias II congreso continental de cocinas patrimoniales sugieren que, “Las cocinas tradicionales son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un conocimiento transmitido de manera informal, principalmente en el seno de las familias, de generación en generación” (Asociación de Chefs del Ecuador, et al., 2014, p. 12). Es por tanto que la gastronomía no solo se limita a la preparación de un plato sino más bien se deriva de historia, cultura y tradiciones del ser humano, asimismo tienen participen en diferentes manifestaciones como de índole

social, religioso y rituales reflejando que de alguna forma esta puede llegar a expresar la historia de un pueblo destacando sus “costumbres”, sus “saberes”, y usos en la “producción tradicional de los alimentos”.

Las tradiciones, los hábitos, la forma de producir, servir y consumir los alimentos son todo lo que refleja un trazo de identidad de una sociedad, esto se puede reflejar a través de la cocina tradicional en América Latina ya que está asociada con conocimientos de base: “indígenas”, “asiáticas”, “europeas”, “africanas” incluso “árabes” y donde al pasar de los años ha expresado nuestro mestizaje étnico, técnicas ancestrales, ingredientes y costumbres de modo que la historia y memoria de cada pueblo siga presente al pasar los de años con el fin de que se mantenga en constante recreación y preservación.

Por otro lado, en Ecuador según los autores (Franco, Franco, Flores, & Mejía, 2017) en su estudio “Satisfacción y Motivación. La gastronomía de Guayaquil” expresa que la cocina tradicional ecuatoriana es diversidad por contar con un abanico de variedad de sabores y saberes ancestrales estos aportados por los alimentos de gran variedad a causa de la biodiversidad que cuenta el país, así mismo estas han aportado a diversas expresiones culinarias dando como resultado el surgimiento de técnicas de cocción, formas de presentación, y el tipo de ingredientes. Ahora bien, para entender la cocina ecuatoriana es necesario establecer su origen cultural alimentaria esta se establece por la función de tres herencias culturales: la afro, esta surge por la llegada de esclavos desde América; la española, que corresponde al periodo de conquista, y la indígena población mayoritaria en número, dando como resultado un cambio a la dieta alimentaria por la mezcla de la cocina prehispánica y la cocina española generando así una transculturización y que ha formado al paso del tiempo como cocina criolla (Solarte, 2010).

Dentro de la cocina tradicional del Ecuador podemos destacar es el consumo del cuy asado en la mayor parte de la región andina ya que es una tradición el frecuente consumo y es ampliamente disponible, su elaboración consta de varias técnicas como la cocción local (asado- ahumado) y la técnica colonial como el adobo con especería y herbales además del uso primordial de la materia prima local que es el cuy (Ochoa, Padilla, & Gómez, 2020).

Con respecto a la ciudad de Guayaquil como ejemplo de tradiciones gastronómicas tenemos el consumo del encebollado de albacora que tradicionalmente es propio de la localidad y es de gran demanda su consumo ya que es usual que se lo adquiera mayormente en los desayunos o preferible para ayudar a la resaca, este plato es una sopa hecha con cebolla y pescado que mayormente se lo acompaña chips de plátano, arroz o pan.

## **2.2 Marco contextual**

Existen varios trabajos investigativos referentes al estudio de como los medios digitales pueden llegar a tener un impacto en su uso como motor de difusión para la gastronomía de cualquier comunidad; a continuación, se presentan algunos:

De acuerdo con el artículo científico publicado por los autores Horvatić & Bačić, (2013) "*Nuevas tecnologías como impulsoras de la oferta turística y gastronómica de Croacia*", Universidad de Split, Croacia; la problemática que se centra esta investigación es que país todavía no se ha consolidado con destino gastronómico y esto es debido a que el fomento y la gestión de la calidad del desarrollo de la innovación es insuficiente, tanto a nivel de empresa así también a nivel institucional. Por esta razón tiene como objetivo promover la gastronomía croata y sus tradiciones por medio de un proyecto empresarial de forma innovada, moderna y accesible con el uso del TIC en la creación "Grandma's Cookbook" es una aplicación en línea para iPad, iPhone, teléfonos

Android y tabletas Android con una aplicación WEB / Facebook adjunta. Además, su creación se basa por los datos obtenidos de un análisis de la oferta y demanda de turista que visitan Croacia, arrojando como resultado que la creación de la App y sitio web llegue a hacer un impulso para el turismo gastronómico y consolidar Croacia como destino gastronómico.

En el trabajo presentado por el autor Camilleri, (2017) “ *La promoción de una gestión turística responsable a través de los medios digitales*”, Universidad de Malta, Malta; tiene como base de estudio como es el impacto del uso de los medios digitales como medida de promoción de las empresas de turísticas, además de como los propietarios-gerentes responde sobre el uso de los medios digitales, este estudio empírico tomo como población a los propietarios-gerentes de todas las empresas hoteleras en Malta donde se les realizó encuestas que se distribuyó por correo electrónico dando como total a 202 participantes esto con el fin para comprender la justificación del uso de los medios online para comunicar sobre la gestión del turismo sostenible y responsable dando como resultado que existe una relación positiva y un entendimiento de que el uso de medios digitales para transmitir información ayuda a obtener oportunidad para las empresas mejorando su imagen y promoción.

En el siguiente artículo científico titulado “ *Comiendo virtualmente con los ojos Un estudio sobre el uso de Instagram por parte de los prestadores de servicios turísticos de gastronomía de Recife (Brasil)*” realizado por los autores (Durão, et al., 2017) de la universidad Federal de Pernambuco, el cual su objetivo de estudio es analizar el uso de los medios digitales en especial la red social Instagram y cómo influye a los seis proveedores de servicios turísticos gastronómicos de la ciudad de Recife, esto mediante la realización de métodos cualitativos e interpretativo que consistía en analizar el contenido publicado en las cuentas de Instagram de los objetos de

estudios en un periodo de tiempo de dos meses, dando como resultado de que esta es una buena herramienta de difusión pero además de eso es una fuente clave para posibilitar una estrecha relación con el consumidor y la empresa, con eso se presenció que algunos solo usan esta red social solo para su difusión y no para impulsar el contacto con el consumidor.

El autor Elizabeth Sara Gomez, (2018) en su trabajo de tesis de maestría *“Revaloración de la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo (Uripa), en Chincheros - Apurímac; a través de un registro gastronómico, para su difusión y desarrollo turístico* “tiene como objetivo identificar la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo, Uripa con el fin de revalorarla y potenciarla dentro del desarrollo del turismo gastronómico en la zona, esto con una metodología con enfoque cualitativo con un diseño etnográfico, además el uso de los métodos de recolección de datos y análisis de las herramientas empleadas (entrevista, fichas de observación y documentación), dando como resultado por parte de las observación y documentación que no hay el interés y apoyo necesario para potencializar la actividad turística en el distrito, sin embargo con las entrevistas se pudo constatar que la cocina tiene el potencial necesario para desarrollar un turismo gastronómico sustentable para la zona y esto por medio de la creación de dos rutas una alimentaria y otra gastronómica con el fin de buscar fomentar un turismo gastronómico.

Para entender como los medios digitales son una herramienta de aporte para potencializar el desarrollo turístico, uno de ellos es de la Universidad de Guayaquil Belén Hernández, (2020), denominado *“Aplicación móvil basada en realidad aumentada como aporte cultural e informativo de la gastronomía de Guayaquil”*, donde se realizó un diagnóstico de que el problema es la falta de desarrollo en proyectos relacionados con la innovación tecnológica dando como objetivo que su

propuesta fue la creación de una aplicación como contribución tecnológica e informática, con su objeto de estudio al Mercado del Rio, por lo cual tiene como metodología el método cualitativo donde se llevó a cabo entrevistas y encuestas dando como resultados positivos que la presente propuesta de una aplicación dará paso a una iniciativa a futuros proyectos apoyados con las tecnologías hacia el desarrollo económico y turístico.

Por su parte Jairo Guevara, (2017) en su trabajo de tesis *“Aplicación móvil como herramienta de difusión de la gastronomía ambateña”* de la Universidad Técnica de Ambato propone evaluar el impacto de las tecnologías móviles como parte de su uso para la difusión de la gastronomía ambateña por ello, realizo un diagnóstico del menú tradicional que cuenta la ciudad atreves de su origen, cambios y aportaciones esto por medio de una metodología emplead en enfoque cuantitativo y cualitativo donde se realizaron una recopilación de información por medio de fuentes bibliográficas y el uso de encuesta, dando como resultado que el uso de las aplicaciones móviles son de gran apoyo como herramienta de difusión para impulsar la gastronomía ambateña ya que todo los encuestas responde positivamente sobre la aplicación de los medios digitales.

Con cada trabajo investigativo expuesta se puede encontrar que la gastronomía esta entrelazada con la cultura debido que esta expone las costumbres, prácticas y normas del ritual de la alimentación. Por ello hoy en día la tecnología y su uso es de vital importancia para el turismo porque constituye un medio para la conservación y preservación de las tradiciones de una ciudad facilitando que las personas a medio y largo plazo tengan la información necesaria sobres la cultural y tradiciones solo al alcance de su mano.

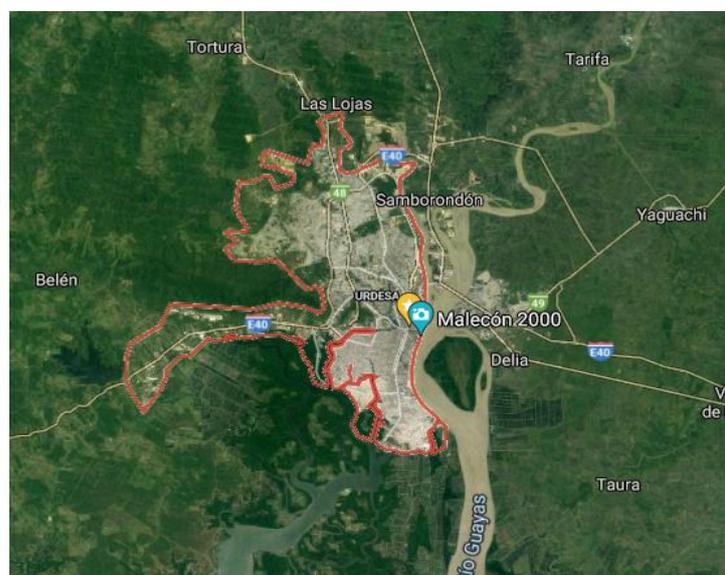
Por lo tanto, la manera más óptima de alcanzar la difusión de las gastronomía y sus tradiciones es por medio del uso de los medios digitales ya que como se percata en

casa trabajo investigativo estas son fuentes alternativas para alcanzar la máxima distribución de información ya sea con la promoción o la preservación del mismo; como se señala en la guía para el desarrollo del turismo gastronómico propone que “el uso de herramientas para posicionamiento online como: sitio Web, blog, aplicaciones móviles, realidad aumentada, perfiles en redes sociales, campañas de posicionamiento en buscadores y publicidad, generar contenidos relevantes, el uso de canales B2B como B2C, crear redes de embajadores de turismo gastronómico” (Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center, 2019, p. 45).

### **Caracterización del lugar**

Este proyecto se llevará a cabo en la ciudad de Guayaquil, ubicada en la parte noroccidental de América del sur situado entre el río Guayas y el estero salado, perteneciente a la Provincia del Guayas, Región Costa, en la República de Ecuador. Como se puede observar en la **figura 1** se presenta la geolocalización de la ciudad de guayaquil.

### **Figura 1 Geolocalización de la ciudad de Guayaquil**



*Nota.* Adaptada de Geolocalización de la Ciudad de Guayaquil, de Google maps, 2021, (<https://www.google.com/maps>).

Guayaquil es una de las ciudades más pobladas del Ecuador además de ser el puerto comercial más significativo del país y es uno de las ciudades más visitadas del país dejando en evidencia su crecimiento en el sector turístico, como afirma el Ministerio de Turismo en el listado de los principales Destinos de Turismo Receptivo del 2017 “la ciudad de Guayaquil se encuentra en el 4to puesto de los sitios más visitados del país” (Sánchez E. L., 2019, párr. 3), además de aportar de una gastronomía diversa y rica en tradición que ha ganado relevancia al paso del tiempo.

## **2.3 Fundamentación teórica**

### **2.3.1 Definición de Tradiciones Gastronómicas**

#### ***Gastronomía***

Según la Real Academia Española define gastronomía como “El arte de preparar una buena comida, afición al buen comer, el conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar”. (Real Academia Española, 2021, párr. 1)

Según la Universidad de California define el término gastronomía como: “El estudio de la comida y la cultura, con especial énfasis en la cocina gourmet. Incluyendo técnicas de cocina, datos nutricionales, ciencia de los alimentos y palatabilidad, además de aplicaciones del gusto y el olfato a medida que avanza la ingestión humana de alimentos”. (University of California, 2021, párr. 2)

En base a estas definiciones, podemos decir que ambos autores conceptualizan gastronomía como el amplio estudio de la comida, técnicas y artes culinarios. Sin embargo, el segundo autor considera que la cultura forma parte de este estudio a diferencia del primero que solo involucra todo lo relacionado a la comida.

En función de lo mencionado anteriormente, podemos definir gastronomía como aquella que estudia los alimentos detallando su origen, técnicas y preparación para así poder conocer de la cultura de un determinado lugar.

### ***Tradición***

Según Léxico Oxford define la palabra tradición como: “La transmisión de costumbres o creencias de generación en generación, o el hecho de transmitirse de esta forma o una doctrina que se cree que tiene autoridad divina, aunque no está en las Escrituras”. (Lexico Oxford , 2021, párr. 2)

Según la Real Academia Española define el término tradición como “Transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc., hecha de generación en generación o doctrinas, costumbres, etc., conservadas en un pueblo por transmisión de padres a hijos”. (Real Academia Española, 2021, párr. 1)

Analizando estas definiciones podemos inferir que ambas están de acuerdo, tradición es la transmisión de costumbres y creencias hecha de generación en generación. Sin embargo, el segundo autor es más específico mencionando que esta transmisión de información es realizada de padres a hijos a diferencia del primer que lo hace de forma general.

Basándose en eso podemos definir que la palabra tradición es la acción de transferir aquella información relacionada a las costumbres y creencias conservadas de un lugar determinado a través de la familia o personas cercanas.

### ***Tradiciones gastronómicas***

Según David Publishing Company define tradiciones gastronómicas: “Cuando un alimento o producto es un consumo frecuente o asociado a celebraciones y / o temporadas específicas, transmitido de una generación a otra, elaborado de forma específica según el patrimonio gastronómico, naturalmente procesado, distinguido y conocido por sus propiedades sensoriales y asociado a una determinada área local, región o país”. (David Publisher, 2020, pág. 5)

Según Sofía Boza y Jazmín Muñoz: “Las tradiciones gastronómicas constituyen un elemento significativo de la cultura y el patrimonio de un país, ya que, significa un símbolo de identidad, independientemente de diferencias geográficas, sociales y políticas que separan a la población. Esta identidad alimentaria contribuye a la identificación y reputación internacional”. (Boza & Muñoz, 2016, pág. 15)

A partir de estas definiciones, se puede resaltar que ambos autores definen las tradiciones gastronómicas como el alimento y producto representativo de consumo habitual en un lugar específico teniendo ingredientes provenientes de este mismo sitio, su propia elaboración y procesos que lo hace distintivo de otras comidas.

En base a las definiciones mostradas anteriormente podemos definir que las tradiciones gastronómicas es el resultado de la elaboración de una comida con ingredientes específicos de una ciudad, región o país basado en información de generaciones anteriores, que en mucho caso sufren pequeñas modificaciones como consecuencia del paso del tiempo.

### 2.3.2 Tradiciones de la ciudad de Guayaquil

La gastronomía del Ecuador cuenta con una rica variedad de ingredientes, preparaciones, costumbres y platos típicos que forman parte de la identidad de cada ecuatoriano, no obstante, la cocina ecuatoriana fue construida a lo largo de los años por la gran influencia de los conquistadores español e inclusive a lo largo del tiempo por migrantes que llegaron al país ocasionado que hoy en día nuestra cocina haya variado y formando una fusión cultural en nuestra gastronomía.

Como se menciona por la colonización ellos introdujeron a nuestros territorios su flora y fauna doméstica, brindando animales, ingredientes y técnicas culinarias de las cocinas mediterráneas y que al unir con la ya existencia indígena nativa formo el denominado “comida criolla”. (Estrada, 2013, cómo se citó en Supo, 2015). De este modo son estos ingredientes que son parte fundamental en la dieta alimentaria las cuales son necesarias para la construcción de aquellos platos populares y tradicionales del país.

#### 2.3.2.1 Condimentos, Especies y Aromatizantes.

Los condimentos y aromatizantes como señala Jenny Estrada en su libro *sabores de mi tierra* destaca que estos ingredientes que han sido incorporados por las conquistas españolas han formado parte de nuestros sabores criollos dándole ese toque a cada comida su propia “identidad regional” que gracias a cada ingrediente dan paso a la creación tan propio que cuenta cada familia de la ciudad de Guayaquil. Algunos de estas especies y hierbas aromatizantes que son parte del uso tradicional en cada comida las cuales son:

##### ***Comino***

El comino es una semilla de color verde pálido de *cuminun cyminum* se presenta como una hierba de la familia del perejil. Este es originario del mar mediterráneo y Egipto, sin embargo, ahora se cultiva en muchos lugares por su fácil adaptación y de

muchos climas. El comino es una de las especias que se sigue usando en las comidas guayaquileñas donde esta aporta aromas y sabor a cada platillo, esta especie tiene un sabor cálido, picante y fuerte. Esta se incorpora a las comidas en pequeñas cantidades para adobar las carnes o al incorporar en el refrito. (Spice advice, 2021)

### ***Orégano***

El orégano es una hoja seca de *Origanum vulgare*, una hierba perenne de la familia de la menta, esta especie tiene un olor y sabor acre, y originalmente surgió en Grecia e Italia. El orégano se la incorpora para darle un toque especial a las sopas y caldos de la comida guayaquileña además se agregan en las salsas que mayormente contenga tomate. Esta puede ser incorporada en modo seco o fresco en cada comida. (Spice advice , 2021)

### ***Pimienta negra***

La pimienta es un polvo finamente molido que surge a partir de las semillas, se la describe con un aroma suave pero su sabor es relativamente picante, esta se la usan para condimentar las carnes, y al incorporar en el sofrito. ( The epicentre, s.f.)

### ***Pimienta olorosa.***

La pimienta olorosa o pimienta dulce es una baya seca e inmadura de pimienta dioica que es un árbol de hoja perenne de la familia del mirto. Estas pasan a tener una forma de pequeñas bolas de color marrón oscuro y con un tamaño ligeramente más grande que los granos de pimienta esto es debido a que las bayas pasan a secarse, además esta especie es originaria de Jamaica, Guatemala y Honduras. La pimienta olorosa se describe como un sabor y aroma suave y muy parecido a otras especies como la canela o la nuez moscada esta se la usa para aromatizar comidas de tipo calientes y además es incorporada en preparaciones de repostería y panadería. (Spice advice, 2021)

### ***Clavo de olor***

Los clavos de olor son capullos de flores de color marrón y secos estos son *Syzygium aromaticum*, que es un árbol de hojas perenne, esta especie tiene un sabor y aroma fuerte, picante y dulce, además de que proviene originalmente de Madagascar, indonesia y Sri Lanka. Su uso en las cocinas es en el ámbito de la repostería y las coladas además de incorporarlas en algunas comidas como saborizante. (Spice advice, 2021)

### ***Cilantro (yerbita)***

El culantro o cilantro y popularmente llamado yerbita esta hoja es una planta joven de cilantro *coriandrum, sativum* de la familia del perejil es de originario de Grecia y Roma, esta planta es usada en las comidas fundamentalmente como aromatizante en los refritos, salsas, sopas, ceviches, en algunos platos fuertes entre otros mostrando así en el gran uso que tiene en varios platos gastronómicos de Guayaquil. (Estrada, 2013)

### ***Perejil***

El perejil es la hoja seca del *petroselinum crispum*, la planta tiene una forma de trébol con un color verde y un tallo que puede alcanzar a los 35 cm, esta se describe con un sabor y aroma fresco y ligero además que su origen data de las islas de Cerdeña y de ahí se extendió por todo el mediterráneo, se suele usar esta planta como aromatizantes para las preparaciones de sopas, ensaladas, salsas entre otros platos más y estos usualmente el modo de incorporar a las comidas es picando finamente las hojas. (Jiménez, 2007)

### ***Albahaca***

La albahaca es una planta con un tamaño relativamente pequeña con hoja de color verde, *Ocimum basilicum*, además que es originaria de la India y Persia esta la describen con un sabor y aroma de hierbas dulces, esta especie se suele usar

constantemente en la cocina italiana, pero en las comidas guayaquileñas su uso es para complementar y aromatiza salsas de tomates y pastas como el platillo denominado “tallarín” o en caldos. (Spice advice, 2021)

### ***Laurel***

Las hojas de laurel es una planta proveniente del árbol del laurel o del bahía dulce conocido como *Laurus nobilis* cuyas hojas son de color verde y son relativamente pequeñas esta se describen con un sabor y aroma fuerte, picantes y amargo, estas usualmente se las incorpora en la cocina al momento de empezar la cocción donde se deriva a preparar los fondos, sopas y guisos mediante ya sean usando las hojas secas donde su aroma es más suave pero siempre retirando las hojas al final o mediante el uso de la especie en polvo. (Spice advice, 2021)

### ***Achiote***

El achiote es una planta que científicamente llamada *Bixa orellana*, en esta planta lo principal es el uso de sus semillas que son de tamaño pequeñas de un color rojo y de forma triangular, estas son originarios de América Central. La especie se describe con un aroma y sabor picoso, terroso, ahumado y dulzón. En la cocina guayaquileñas son usadas para dar sabor y color a las diferentes comidas ya sea en el arroz, sopas y guisos, además estas semillas comúnmente son usadas en la derivación del “aceite de achiote”. (El producto , 2018)

### ***Ajo***

Es una raíz seca perteneciente de *Allium sativum* de la familia de las Liliáceas, cuenta con varios dientes o “pepas” de ajos y cada uno está protegida con una capa de piel y todas se encuentran unidas formando el bulbo o cabeza. Su origen es de Asia central, pero se extendió a lo largo de los años por todo el mundo, esta se describe con

un sabor y aroma muy fuerte y distintivo. En la cocina se lo usa para condimentar las carnes, en la elaboración de los sofritos, las sopas y caldos. (Frutas & hortalizas, s.f.)

### ***2.3.2.2 Hortalizas de la Cocina Tradicional.***

#### ***Cebolla paiteña***

Llamada también cebolla colorada esta hortaliza varía su color llegando a ser morado rojizo hasta el violeta, tiene una forma regularmente redonda y contando con capas de cebolla siendo su interior de tonalidad blanca, su aroma y sabor se describe como ligeramente picante, la cebolla paiteña es usada para la elaboración del refrito básico de cualquier comida, además de usar en la preparación de salsas encurtidas, el encebollado y los ceviches. (Fuente elpino, 2016)

#### ***Cebolla blanca***

Esta cebolla es de tipo larga y delgada con un sabor y aroma suave tiene un color blanco en su tallo y verde en sus hojas, la cebolla blanca se la usa para los fondos, ensalada, para un refrito y rellenos de tortilla.

#### ***Tomate***

Es una planta que tiene como fruto una baya carnosa de color rojo, existe otras tonalidades como el amarillo o rosado, originado del área del pacífico sudamericano, pero al transcurso se extendió por todo el mundo. Se usa para el refrito básico de cada comida, en guisos, salsa de curtidos y ensaladas. (Frutas & hortalizas, s.f.)

#### ***Pimiento***

Es una hortaliza que tiene diferentes tamaños, formas y colores como el verde, rojo, amarillo, se describe como un sabor y aroma dulce o picante aquella es originario de Brasil y Jamaica, pero se cultiva desde hace 6.000 años en México y Centroamérica usualmente el pimiento de color verde es el que se usa para elaborar los refritos, los

fondos, para los sudados como el seco de pollo, sopas, ceviches y entre otros. (Estrada, 2013)

### *Ají*

Se usa para condimentar carnes, además de incorporarlo mayormente en comidas debido a su apariencia de salsa. Se la añade tanto en platos fuertes, sopas hasta piqueos.

#### **2.3.2.3 Alimentos de la cocina guayaquileña.**

##### ***Plátano verde***

El origen de este plato se remonta al año 650 D.C en el sudeste de Asia, Mediterráneo. Sin embargo, a inicios del siglo XV fue introducido en las Islas Canarias de España y se convirtió en un producto comercial. Durante la conquista española en el año 1516 esta especie fue llevada a América para su consumo y comercialización. Debido a su gran aporte calórico este alimento se convirtió en uno de los ingredientes insignia de las tribus americanas y esclavos durante la invasión española. (El Universo, 2020).

Aunque no existe una fecha específica de la llegada del plátano verde a Ecuador, las primeras personas en usar esta especie como alimento fueron las tribus costeñas para la elaboración de platos típicos junto al uso de mariscos o pescados. Sin embargo, debido a su uso y sabor a inicios de los años 40 el plátano verde se convirtió en uno de los alimentos más producidos y comercializados dentro y fuera del Ecuador. (Manobanda, 2018).

En el Ecuador existen una gran variedad de plátano verde, sin embargo, entre los más consumidos está el barraganete, maqueño y dominico. Debido a su tamaño y sabor que lo diferencia de los demás. En la actualidad el barraganete se ha convertido en el

plátano estrella del país debido a que es el más apetecido para la exportación. (Rubén Paz, 2013)

### ***Mariscos y pescados***

La historia del consumo de los mariscos y pescados se expone que en la era paleolítica ya se encontró la acción de pesca hace 100.000 años y se data por los homínidos y posterior a los Homo sapiens que tiene 380.000 años, además que al paso se han manifestado evidencia que la población europea prehispanica consumía ya en su dieta alimenticia el pescado, siendo el salmón uno de los preferidos y que población amerindias y africanas practicaban la pesca de bivalvos; dando como punto de que estos alimentos han estado presente en la alimentación de la humanidad a lo largo de los años. (Araneda, 2020)

Ecuador en la historia sus costas desde la época colonial, han sido privilegiados por el abundante recurso pesqueros debido a su buena posición en términos oceanográficos, por lo cual ha generado una gran producción acuícola y convirtiéndose en uno de los más grandes generadores y exportadores de camarones. (Núñez, 2019) Guayaquil los tipos de pescado que tienen más demanda en su consumo según datos hechos por el estudio de la Espol en 2020 identifico que son: la corvina el picudo, tilapia, atún, albacora, dorado.

### ***Cárnicos***

El origen del ganado porcino, ganado vacuno y gallina data desde el año 1521 con la invasión de Europa a América, todas estas especies fueron traídas desde las Islas Canarias hasta la isla de Haití y República Dominicana. Sin embargo, no fue hasta el año 1533 cuando el consumo de esta carne se volvió muy común entre los indígenas debido a su textura y sabor. Fue tanta su importancia que era usada como moneda de cambio en trueques y también como ofrenda a otras tribus. (RumiNews Latam, 2020)

El uso de este tipo de cárnicos para la elaboración de alimentos en Ecuador fue en el año 1532 con la llegada de los españoles a tierras ecuatorianas. Con la mezcla de cultura entre los españoles y los indígenas se generó la creación con el uso de carne de vacuno, porcina y pollo. En la actualidad las provincias que más consumen este producto son Pichincha, Guayas, Azuay, Loja, Manabí, Tungurahua y Cotopaxi. (Revista Lideres, 2015)

### ***Frejoles***

Los frijoles cuentan con una gran variedad de formas y colores y abarcar varias clases de plantas de la familia *Leguminosae*, como las habas que durante un tiempo este producto únicamente se lo llamaba frijol; con el tiempo surgen otra variedad que se le empieza a dominar como frijoles entre ellas están las arvejas, guisantes, la soja, frijol común, garbanzos, chocho e incluso las semillas de plantas que no tiene similitud a los frijoles como el café y cacao. Estos frejoles son originarios de América durante miles de años esta planta se domestico por primera vez hace más de 7.000 años en el sur de México y Perú. En México cultivaban el frejol negro, blanco y otros colores, pero a diferencia en Perú también cultivaba frejoles con una amplia de colores, pero se diferenciaba por lo llamativos que resultaban su color del frijol.

El frijol se pudo llegar al resto de América gracias a las tribus indias que vagaron por el continente por las rutas comerciales, migraron y en el transcurso comerciaron con otros tributos y en tiempos de colonización el frijol pudo llegar a migrar por todo el mundo. (Seidel, 2020)

En Guayaquil los frijoles son parte de la mesa guayaquileña ya que se lo utiliza tanto en sopas, menestras hasta en ensaladas, la forma de manipular este productor es llevarlo a remojo antes de la cocción. Son una fuente de altas concentraciones de proteínas, fibras y carbohidratos.

### ***Maní***

El maní llamado en su forma científica *Arachis hypogaea* es una planta anual que florece por encima del suelo, pero los frutos se obtienen debajo del suelo, esta planta es arbustiva erecta que tiene una altura de 45 a 60 cm la cual puede dar un total de 6 semillas. La planta del maní tiene su origen en época prehispánicas en América del Sur hace 8.000 años encontrándose en lugares de las regiones tropicales, gracias a las tribus Incas esta se expandió llegando a todo el continente americano y por las colonizaciones los españoles llegaron a expandirlo por Europa y África. (Curiosfera, 2019)

En Guayaquil el maní es parte de la dieta alimenticia ya que se lo puede encontrar en algunos platos típicos tanto en sopa, platos fuertes, en salsas entre otros.

### ***Arroz***

La planta del arroz tiene su origen en el este de Asia en el sudeste asiático donde se relata que esta comenzó su agricultura en algún lugar de río Yangzte y se extendió hacia el noreste de Corea y Japón pero es debatible debido a que se cree también se originó en la India en el valle del río Ganges (UCL-University College London), a pesar de su origen debatible el arroz se extendió y llegó al sur de Europa en la época medieval. En Latinoamérica fue introducida por los colonizadores españoles y en México en 1520 al mismo tiempo los esclavos negros introdujeron la planta en Brasil colonial. Estos tienen un papel importante para el establecimiento del arroz en el nuevo mundo, con la llegada de la planta de arroz en Latinoamérica esta prospera en las costas del país dando como hincapié al consumo y constancia en la dieta alimenticia en otras regiones. Este producto es fundamental en la mesa guayaquileña debido a que se lo acompaña en los platos fuertes con cualquier proteína, también se incorpora como acompañamiento en

las algunas sopas, además de ser el ingrediente principal de la bebida chicha resbaladera. (Ricepedia , 2013)

#### ***2.3.2.4 Preparaciones Tradicionales Guayaquileña.***

##### ***Refrito básico***

Los refritos son las bases de cada preparación en muchos platos tradicionales, los ingredientes que lo conforman los cuales son los principales tales como la cebolla, pimiento, tomate, ajo, finas hiervas culantro o perejil, aceite vegetal o aceite de achiote, aderezando con sal y pimienta al gusto se debe tener cuidado al momento de referir para que quede bien cocinado debido a que si se excede el tiempo de cocción se puede causar la alteración del sabor en todo el plato.

##### ***Aliño casero***

El aliño es una salsa para sazonar las comidas, cada madre ecuatoriana la usa o l ha usado para condimentar sus platos ya sea para adobar todo tipo de carnes o al agregar en el momento de los refritos cuando este es necesario. Este aliño casero contiene varios ingredientes principales como el ajo, cebolla, pimiento, comino, sal, pimienta esto después se coloca todo en una licuadora para su mezcla y se pasa a reservarlo en un frasco de vidrio en la refrigeradora. Esto usualmente era elaborado sobre un matate y solo por la fuerza de la mano se obtenía la mezcla esta era tostando el comino, la pimienta y machacando el ajo.

##### ***Achiotero (color del achiote)***

El achiotera es un utensilio de cocina que tradicionalmente se lo usaba para elaborar el aceite de achiote, esta consistía en una olla pequeña donde su tapa tiene pequeños orificios que servían para filtrar el aceite, su elaboración del aceite de achiote es colocar las semillas en la olla junto con el aceite vegetal o manteca de cerdo esto a fuego lento y espera que el aceite tome el color de las semillas, pero siempre cuidando

que no se quemara porque podría ocasionar que el color característico del achiote se torne verdoso y con un sabor amargo. Antiguamente las achioterías eran más sencillas de modo que eran latas de sardinas y cuyos huecos se los hacía manualmente en la lata. Este aceite es usado en casi todos los platos típicos de las cocinas guayaquileñas ya sea para refritos, sopas, arroz o cualquier plato que se necesite el tono rojizo y de sabor ligero. Actualmente es menos elaborado en los hogares y más adquirido en presentación fabricada.

#### ***Ají costeño casero***

El ají costeño casero es un encurtido de una variedad de ajís, cebolla paiteña, limón, perejil, sal, pimienta y aceite este en cuestión ayuda a preservar y evitar la fermentación. Esta salsa principalmente es ideal al momento de acompañar cualquier comida ya sea sopas, platos fuertes, aperitivos esto depende del gusto de la persona que desea algo de picante en sus comidas. Suele estar siempre como complemento de mesa

#### ***2.3.2.5 Guarniciones.***

##### ***Patacones***

Son de plátano verde donde su elaboración es cortar en trozos de aproximadamente 3 cm y son llevados a fritura esto se lo hace dos veces. La primera para que adhieran ese color amarillo y la segunda para que obtenga una textura crocante antes de llevarlo a la última fritura estos trozos de verdes son aplastados con un mazo sin dejar que se pierda la forma redonda del patacón. Cuando se termina la segunda fritura se lo retira y se espolvorea con sal. Esto se lo acompaña con los platos fuertes ya sea un arroz con menestra o también son degustados como aperitivos donde se lo acompaña con queso.

### ***Chifles***

Son pequeños rodajas de plátano verde que están cortadas finamente y pasan a freír con abundante aceite para luego escurrir y espolvorearlos con sal. Se sirve mayormente como acompañamiento como por ejemplo en los asaderos de pollo.

### ***Salsa de cebolla y tomate curtidos***

Este tipo de salsas es una de los acompañantes de mesa que se suele servirse junto algunos platos fuertes como las menestras o en sopas como el encebollado o simplemente acompañarlas con algunos aperitivos, los ingredientes de elaboración son la cebolla paiteña tomate, culantro, zumo de limón, y sal. Esta salsa se la puede tener como base para la creación de ensaladas.

### ***Maduros fritos***

Consiste en preparar el maduro cortándolo en lonjas y llevarlo a fritura donde el aceite debe estar en temperaturas altas. Esto se acompaña en varios platos fuertes como en el arroz con menestra o el seco de pollo.

### ***Cocolón***

El cocolón es netamente basado del arroz que se lo obtiene de aquellas preparaciones al cocinar solo arroz de cualquier tipo que al terminar su cocción se le agrega aceite y se lo deja a fuego lento hasta que obtenga una apariencia tipo de color dorado y de textura crocante. Esto se lo consume tradicionalmente junto a la guatita.

#### ***2.3.2.6 Comportamiento Social.***

La gastronomía no solo es comer para satisfacer el hambre más bien representa varios factores al momento de seleccionar o consumir cualquier alimento, donde las tradiciones culturales, comportamientos sociales, actos y manifestaciones de tipo simbólicos y religioso, esto se puede constatar en las costumbres a la hora de comer, o

mediante fiestas populares, recetas, insumos y elaboración. Como señala la historiadora guayaquileña (Estrada, 2013) lo siguiente:

No solo es la forma en que aderezamos y elaboramos nuestras comidas criollas sino también el modo en que nos relacionamos y comportamos alrededor de la mesa y la manera que hemos vinculado hechos relevantes de la vida nacional o personal a determinados platos criollo, lo que nos distinguen de otros pueblos. (p. 27)

En Guayaquil hay costumbres y tradiciones alrededor de nuestra gastronomía donde se destaca en las fiestas populares, sitios gastronómicos denominados “huecas” y comportamientos basados en los platillos.

#### ***2.3.2.7 Costumbres Populares de las Tradiciones Gastronómicas.***

La gastronomía guayaquileña es un reflejo de su gente donde se muestra que no solo en su preparación o degustación de una comida criolla se presenta la tradición. También es en su comportamiento que genera alrededor de la cocina tradicional donde se visualiza al momento de preparar un plato, por ejemplo; llega ese momento que se termina de cocinar se empieza una serie de pasos ya sea alguien sirviendo los platos, otro se encarga de alistar la mesa, y alguien va comprar la gaseosa a la tienda para complementar la comida, todo un montaje solo para degustar el almuerzo o cena. Si tenemos en cuenta al momento de degustar un platillo como la cangrejada se mantiene la costumbre de comer acompañado de amigos y familias no importa quien sea, pero la idea es compartir con alguien en ese momento. Estos patrones son algunas de las tradiciones gastronómicas en el ámbito social que presenta los guayaquileños. (León J. , 2016)

### ***Calentado guayaco***

El calentado es una costumbre popular de comer cualquier tipo de platillo que se elaboró anteriormente y sobró para el día después ya sea las sobras de una menestra y convertirlo en un moro. Así mismo como las sobras de fideos que se usa para preparar una tortilla de huevo; comúnmente el calentado se tiene más popularidad en las fiestas populares como navidad o fin de año.

### ***Levantamuertos***

Es una tradición gastronómica que tiene cada guayaquileño al consumir el encebollado o el nombre que se conocía en las costas ecuatorianas antiguamente como “picante de pescado” este plato a se lo considera como la mejor medicina para curar una resaca o mejor conocido “chuchaqui”. Este plato que consiste en una sopa de base de cebolla, pescado y yuca es suficiente para reanimar y combatir una noche de copas.

### ***Cangrejadas***

Las cangrejadas en Guayaquil consisten en comer y compartir entre familiares, amigos, vecinos, compañeros de trabajo de cualquier forma, pero siempre acompañados porque se acostumbra a consumirlo en celebración o reuniones con el objetivo principal de compartir. El cangrejo criollo primero para consumirlo se debe adquirir y esto por medio de sitios de venta específica de la ciudad o el más concurrido que es el mercado de la Caraguay donde se adquiere un atado de cangrejos vivo que posteriormente serán matados mediante una punzada del cuchillo y para después pasan a ser limpiados con un cepillo y por último llevados para ser cocinados.

En el momento de cocción se le agregan varias especias y hiervas aromáticas para que adquieran un buen sabor. Asimismo, el montaje de lugar es importante por lo que a la mesa se le coloca un mantel de periódico, sus mazos y tablas de madera, sus

ensaladas, platos de arroz, maduros y la cerveza bien helada manifestándonos así una reunión tradicional guayaquileña.

### ***Piqueos callejeros***

Son comúnmente aperitivos que se consume en momentos solo para “picar” o para comer en el trayecto y evitar el hambre, esto se lo puede comprar a los vendedores por las calles de Guayaquil e instalados en las aceras con sus pequeños puestos de carretillas. Se puede adquirir los pasteles de carnes y chorizo, el sánduches de chanco, los juegos frutales, la carne en palito (chuzo), las empanadas, corviche, el muchín, maduro lampreado. Antiguamente se veía con mayor frecuencia la tradición de los vendedores ambulantes movilizarse por todas las calles de la ciudad de Guayaquil junto a su carretilla ofreciendo su producto.

### ***Agachaditos y huecas***

El termino agachadito se refiere a la acción de comer agachados ya sea en los puestos pequeños como los quioscos o en las carretillas donde se degusta la comida criolla de buen precio, rodeados de sencillez y buena sazón. Las huecas son restaurantes populares que brindan ese mismo sabor, aroma, presentación sencilla y tradicional, pero en un lugar más cómodo. Ambos son sitios de tradición del puerto donde los olores y sabores son el llamado para adquirir la comida guayaquileña a la mano de la localidad donde se encuentra la esencia de los secretos tradicionales que han pasado de generación a generación.

### **2.3.2.8 Fiestas Tradicionales.**

#### ***Semana santa***

La semana santa es un acontecimiento que sucede en el mes de abril de índole religiosos, se adoptado la tradición gastronómica de consumir el plato conocido como la fanesca que es un sopa espesa y cremosa. Los ingredientes con base de granos y

pescado tienen un origen que data de épocas prehispánicas donde se establecen las celebraciones de “día del fuego nuevo”, sin embargo, durante la colonización se adoptó y evolucionó como parte de un significado religioso. A pesar de que surgió en la sierra es consumida tradicionalmente en casi todo el país y su preparación varía según la región. Su preparación es una labor extenuante por la cantidad de ingrediente que conlleva y los procesos al momento de la cocción, comúnmente se reúnen las familias para disfrutar este plato con una mesa montada del gran plato sopeño lleno de fanesca y sus acompañantes con maduro, huevos duros, empanaditas. (Verdezoto, 2019)

### ***Día de los fieles difuntos o “día de los muertos”***

Al empezar los meses de octubre y noviembre, específicamente el 2 de noviembre. En esta fecha es una tradición cultural gastronómica ecuatoriana el consumo de la colada morada o también llamada mazamorra morada junto a las guaguas de pan. Esta tradición surgió en épocas prehispánicas por parte de los pueblos ancestrales andinos donde se celebraba las épocas de lluvia y realizaban sus cultos a sus seres fallecidos. Fue notoriamente cambiando al momento de las colonizaciones debido a que pasó a ser de índole religioso además de aportar con ingredientes como el trigo para las guaguas de pan. En la ciudad de Guayaquil en estas fechas se brinda homenaje a los difuntos donde se suele consumir la colada morada que se puede tomar tanto caliente o fría.

Esta bebida consiste en tener más de 20 ingredientes cuyos han sido modificados según la región, pero siempre manteniendo los productos claves como la harina de maíz morado, el mortiño y el ishpingo. Se suele acompañar la guagua de pan o solamente pan. (Paredes, 2020)

### *Navidad*

Fiestas que se celebran el 25 de diciembre comenzando en las vísperas de la noche durante las cenas de navidad donde se acostumbra preparara el pavo navideño con su respectivo relleno para ser llevado al horno. La proteína también puede ser cambiado por una pierna de chanco o pollo, esto acompañado con su arroz navideño que destaca el uso del maíz dulce y nueces, junto a un buen vino. También se suele consumir el panettone o pan de pascua que es un pan de frutas confitas y pasas junto con un chocolate caliente.

#### **2.3.2.7 Utensilios y Técnicas de Cocción.**

##### *Utensilios*

Los utensilios de cocina que se usa diariamente para preparar cada alimento llegaron a nuestra actualidad desde tiempo prehispánico y creció optimizando gracias a la cultura Inca que se encargó de introducir nuevos utensilios al territorio ecuatoriano. Algunos de estos que se usaban en esos tiempos eran hechos de cerámica y realizadas a manos posteriormente desde esa época ha evolucionado debido a las colonizaciones hasta al paso del crecimiento moderno donde apareció los materiales de metal y vidrio dando paso a creación de vasos, cocinas, vajillas y poco a poco remplazando aquellos materiales de cerámica y madera. (Solarte, 2010)

Se puede constatar que aquellos utensilios o artefactos que fueron usados en épocas prehispánicas y evolucionaron hasta la fecha y que se siguen conservando con el tiempo, pero con algunos cambios que facilitaron la elaboración de las comidas. En el libro Patrimonio cultural alimentario son nombrados algunos utensilios que surgieron en la época prehispánica.

- **Ollas.** Fabricadas de cerámicas y las usaban para el proceso de cocción al vapor, hervir, o solo estofar donde las llevaban directamente al fuego, las moldeaban de diferentes tamaños y forma cilíndrica.
- **Tamaleras.** Instrumento para cocinar los alimentos al vapor y que era de metal.
- **Morteros y mazo.** El mortero se usaba para moler los alimentos, este consiste en un cuenco cóncavo acompañado de una “mano” que ayudaba para aplastar los alimentos, se presentaba en varios tamaños y su uso constante era para moler los y obtener la harina del maíz, yuca entre otros.
- **Coladeras.** Esto se usaba para colar diferentes productos de base de fécula de maíz, se describe esto por medio de las fibras que consistía las coladeras.
- **Rallador.** Como el nombre lo indica servía para rallar ciertos alimentos antes era con la piedra pómez o volcánica.
- **Cucharones.** Su función es remover los alimentos en las ollas algunas que eran fabricadas de gran tamaño y lo usaban para transportar líquidos
- **Cazuela.** Fabricadas de barro estas eran vasijas que se usaban para servir, procesar y guardar los alimentos.
- **Tabla.** Elaboradas de madera estas consistían en ser un soporte plano para picar y cortar los alimentos
- **Instrumentos de corte.** Aquí usaban para cortar ciertos alimentos con las piedras filosas o algunas que era de madera como la chonta, asimismo otro que eran de material de bronce y cobre. Hasta que se introduce los cuchillos de metal.

### ***Técnicas de cocción***

Las técnicas de cocción son procesos que ayudan a manipular el alimento para su consumo, englobando el uso del calor. Siendo empleados desde tiempo prehispánicos

que han cambiado o se han incorporado nuevas formas de cocinar, en el libro patrimonio cultural alimentario aportan con algunas técnicas que en la actualidad todavía se sigue ejerciendo, pero con ciertos cambios gracias a la era moderna.

- **Asado.** Técnica que consiste en cocer los alimentos directamente exponiéndolos al calor. Existe diferentes modos de asar como en parrilla, espetón, plancha y horno
- **Hervido.** Técnica que consiste en llevar el líquido a altas temperaturas hasta el punto de ebullición para posterior colocar el alimento hasta su cocción esto para obtener el fondo, caldos o algunas con algún tipo de concentrado de los nutrientes y sabores del ingrediente puesto a cocer. Existen ciertas técnicas de cocer mediante el líquido las cuales son: blanquear, escalfar y escaldar.
- **Alimentos en vueltos en hoja.** Técnica de cocinar los alimentos envueltos en hojas del plátano verde o las hojas del choclo, en Ecuador se suele usar para algunos platos como las humitas o el bollo de pescado, también se lo lleva estos alimentos envueltos a las brasas.

#### **Técnicas introducidas de Europa**

- **Al vapor.** Técnica que consiste en usar la transición de estado líquido al gaseoso esto mediante a elevadas temperaturas. Se coloca en una vaporera y sobre la rejilla se coloca el alimento a la espera de su cocción esto permite que al cocer no pierda sus propiedades y nutrientes. Existen tres formas de cocción: sin presión a 110°C, con presión llega hasta 110°C y a altas presión llega a 120°C.
- **Freír.** Técnica que consiste en sumergir los alimentos en grasa de origen animal o aceite de origen vegetal a altas temperaturas, se debe tener

encuentra según su forma y proporción del producido al momento de llevarlos a cocinar. Tras la fritura se seca tratando de escurrir la grasa y se recomienda consumir el alimento de forma inmediata porque con el tiempo pierde su calidad. Existen dos formas de fritura sin protección y con protección (enharinado, rebozado, empanado y costra comestible). (García, 2015)

### **2.3.3 Definición de Difusión Digital**

Según el autor Wolf: “Se concibe la difusión digital de los hallazgos como el último paso en el proceso de investigación, paso que permite contarle a la gente lo aprendido, que los resultados formen parte del conjunto de conocimientos sobre un tema en particular, que las evidencias puedan ser compartidas con otros”. (Wolf, 2019)

Según el autor Clara Borges: “La difusión digital puede ser definida como el conjunto de prácticas, costumbres y formas de interacción social que se llevan a cabo a partir de los recursos de la tecnología digital como el Internet”. (Borges, 2019)

A partir de estas definiciones, se puede resaltar que ambos autores coinciden en que la difusión digital es considerada como la divulgación de la información sobre un tema en particular de un trabajo investigativo haciendo uso de la tecnología o medios digitales con los que se busca facilitar la transmisión este conjunto de información de los autores involucrados.

Por lo tanto, se define el término difusión digital como el uso de medios digitales como: redes sociales, páginas webs, revista digitales, aplicaciones; para la transmisión de información de interés del autor. Es importante mencionar que el uso de estos medios se debe al avance tecnológico, su facilidad de divulgación, sus costos y por su buen recibimiento por parte de los consumidores.

#### **2.3.3.1 Tipos de medios digitales**

Entre los tipos de medios de difusión digital mayormente usados por los usuarios están las páginas web, que son consideradas documentos electrónicos subidos en el internet haciendo uso del WWW (World Wide Web) con un lenguaje basado en HTML o XHTML. El acceso a estos sitios se logra a través de navegadores web como Google, Mozilla Firefox, Opera, Safari. Estos documentos electrónicos permiten a los usuarios crear contenido basado en sus ideales buscando llegar de manera más rápida y llamativa a un público general. (Marin, 2019)

Por otro parte, las revistas digitales son publicaciones digitales de diferentes temas en el que todo su contenido es electrónico utilizando enlaces, artículos y multimedia para que resulte estéticamente atractiva e interactiva a los lectores. Existen tres tipos de formato de revista digital: en línea, a través de la conexión activa de internet; en aplicaciones; descargadas en tiendas online como Google play o Apple store para leer sin conexión a Internet; en dispositivos USB, CD-ROM o DVD, donde el lector podrá transportar toda la información a una computadora sin necesidad de instalar alguna aplicación o de una red de internet activa. (Villaroel, 2015)

En ese mismo contexto, tenemos las redes sociales que son consideradas plataformas digitales conformadas por diferentes personas relacionadas en un entorno virtual donde comparten información relacionada a cuestiones de trabajo, servicios, comerciales, productos, amistad. En este entorno la comunicación entre los usuarios se realiza a través de fotos, audios, textos y videos que son intercambiados entre ellos. Entre las redes sociales más usadas son: Facebook, Instagram, LinkedIn, Twitter, WhatsApp. (RD Station Marketing, 2020)

De manera similar, las aplicaciones son programas informáticos que sirven como una herramienta para realizar determinadas funciones en dispositivos móviles o

computadoras. Este tipo de aplicaciones dependiendo del tipo de tarea a ejecutar puede tener un costo o ser gratuitas. En muchos casos suelen estar disponibles en tiendas como Google Play, AppStore, Tienda Microsoft; según el sistema operativo que predomine en su dispositivo o computadores. (Gobierno de Navarra, 2020)

Vinculado al concepto de difusión digital, a continuación, se detalla los elementos o contenido multimedia que componen estos tipos de medios de difusión. Las imágenes digitales son figuraciones bidimensionales de una imagen común en base a los dígitos binarios 0 y 1. Según la resolución que posea puede tratarse de un gráfico rasterizado (PNG o JPEG) o de un gráfico vectorial. Estas sirven para representar una o varias figuras realizando cualquier clase de acción logrando llamar la atención del observador. Debido a esto es muy común ver imágenes digitales en dispositivos móviles o computadores. (Herrera, ¿ Qué es una imagen digital?, 2016)

En igual forma los audios digitales es la transformación del sonido analógico a través de la codificación digital usando las series de ceros y unos, todo esto es necesario para que esa onda sonora convertida pueda ser reproducida en los equipos informáticos o dispositivos. Estos audios son usados en la transmisión de voces o sonidos explicando algún contenido al oyente, facilitando la difusión de información en los medios digitales. (Colemar, 2018)

En base a lo mencionado antes los videos digitales también son un elemento necesario en los medios digitales porque es un sistema de grabación compuesto por imágenes y audio a través de una cámara que luego será reproducido en un equipo informático o dispositivo. Los videos suelen ser usados para mostrar un contenido con mayor detalle. Estos casi siempre son llamativos en cuanto a la atención del espectador logrando un significativo impacto en ellos. (Herrera, 2017)

Por otro lado, las infografías digitales es un importante elemento debido a que es una forma de resumir un tema usando imágenes, diagramas, gráficos y textos pequeños. En los medios digitales es común ver este componente por la facilidad que tiene al describir y compartir información de cualquier contenido de manera más sencilla. (Ochoa B. E., 2010)

En relación a lo anteriormente mencionado, las teorías son parte fundamental de la difusión digital. La teoría de la difusión de la innovación de Rogers inició explicando por qué los individuos aceptan la innovación como método de difusión en masa. Sin embargo, en los últimos años ha cambiado siendo adaptada a cómo los avances tecnológicos influyen en la difusión de información a una mayor cantidad de consumidores.

Rogers identificó cinco pasos para llevar a cabo el correcto proceso de la teoría. El primero del conocimiento, donde la persona desea saber todo acerca de la innovación. En el segundo paso, la persuasión, se convence al individuo de que la información de la innovación es verídica. Tercer paso de la decisión, el sujeto basado en su convencimiento de que la información es verdadera toma una resolución de aceptación a la innovación. El cuarto paso es la implementación, la persona implementa esa información como parte de su vida cotidiana. Y finalmente el paso de la confirmación donde la persona busca una retroalimentación de la decisión previamente tomada. (Rogers, 2015)

Esta teoría está ligada a la difusión digital debido a su estrecha relación con la tecnología y el internet. Usando estos canales de comunicación de los medios digitales busca transmitir información de manera masiva utilizando contenido interactivo y

didáctico a través de elementos digitales como las imágenes, videos, infografías y audios.

#### **2.3.4 Difusión digital de las tradiciones gastronómicas**

En relación a la definición del término de difusión digital como el uso de medios digitales para la transmisión de información de interés del autor debido al avance tecnológico, su facilidad de divulgación y el recibimiento positivo. Y al término de tradiciones gastronómicas como la elaboración de platos con ingredientes específicos de un lugar basado en información de generaciones anteriores.

Se conceptualiza la expresión de difusión digital de las tradiciones gastronómicas como el uso de los medios digitales debido a su facilidad de divulgación para transmitir información basada en las tradiciones gastronómicas en donde se busca detallar su lugar de origen, técnicas de preparación y sus ingredientes que han sido transmitida de generación en generación.

#### **2.3.5 Importancia de la gastronomía con el turismo**

Las tradiciones gastronómicas son importantes para el turismo debido a que de esta forma se fomenta la transmisión de estas costumbres a otras personas. Con esto los turistas pueden aprender acerca del tipo de alimentos que más consumen, la historia de ello, sus rituales y sabores exóticos. La actividad turística busca promocionar los productos y sabores de un determinado lugar a través del análisis de su cocina tradicional y alimentos. (UIDE, 2021)

La gastronomía aporta un gran valor al destino o lugar turístico debido a que influye en la economía o la cultura del sitio. Se logra relacionar con varios sectores empresariales como restaurantes, hoteles, centros de diversión, tiendas, centros de

interpretación. Cuando los turistas visitan estos lugares en busca de un alimento o bebida se genera un dinamizador de la economía en estos sitios. (La República , 2016)

Por otro lado, el turismo y la gastronomía al estar relacionado con la cultura se permite mostrar las tradiciones gastronómicas de lugar. Es así como a través de la preparación de platos o bebidas en la que sus ingredientes en su gran mayoría suelen ser con alimentos provenientes del mismo lugar de origen, estos individuos transmiten una costumbre de generación en generación. También se debe mencionar que con la globalización muchos platos de otros lugares han sido adaptados para formar parte de su cultura. Muchos de esos cambios que afectan al alimento se deben al uso de diferentes ingredientes, técnicas de cocina o métodos de preparación. (Fusté-Forné, 2016)

## **2.4 Marco Legal**

### **2.4.1 Constitución de la República del Ecuador**

#### **Título I**

##### **Elementos constitutivos del estado**

###### Capítulo primero Principios fundamentales

**Art. 3.-** Son deberes primordiales del Estado:

7). Proteger el patrimonio natural y cultural del país

#### **Título II**

##### **Derechos**

###### Capítulo segundo Derechos del buen vivir

### **Sección tercera Comunicación e Información**

**Art. 16.-** Todas las personas, en forma individual o colectiva, tienen derecho

2. El acceso universal a las tecnologías de información y comunicación

### **Sección cuarta: Cultura y ciencia**

**Art. 21.-** Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

**Art. 22.-** Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

**Art. 25.-** Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

## **Título VII Régimen del Buen Vivir**

### **Capítulo primero: Inclusión y equidad**

**Art. 350.-** El sistema de educación superior tiene como finalidad la formación académica y profesional con visión científica y humanista; la investigación científica y tecnológica; la innovación, promoción, desarrollo y difusión de los saberes y las culturas; la construcción de soluciones para los problemas del país, en relación con los objetivos del régimen de desarrollo.

### **Sección Quinta: Cultura**

**Art. 377.-** El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

**Art. 380.-** Serán responsabilidades del Estado:

1. Velar, mediante políticas permanentes, por la identificación, protección, defensa, conservación, restauración, difusión y acrecentamiento del patrimonio cultural tangible e intangible, de la riqueza histórica, artística, lingüística y arqueológica, de la memoria colectiva y del conjunto de valores y manifestaciones que configuran la identidad plurinacional, pluricultural y multiétnica del Ecuador.

7. Garantizar la diversidad en la oferta cultural y promover la producción nacional de bienes culturales, así como su difusión masiva.

### **Sección octava: Ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales**

**Art. 385.-** El sistema nacional de ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad:

1. Generar, adaptar y difundir conocimientos científicos y tecnológicos.
2. Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales.
3. Desarrollar tecnologías e innovaciones que impulsen la producción nacional, eleven la eficiencia y productividad, mejoren la calidad de vida y contribuyan a la realización del buen vivir

## **2.4.2 Ley orgánica de cultura**

### **Título I.- Del objeto, ámbito, fines y principios**

#### **Capítulo I**

**Art. 3.-** De los fines. Son fines de la presente Ley:

e) Salvaguardar el patrimonio cultural y la memoria social, promoviendo su investigación, recuperación y puesta en valor; y

### **Título II.- De los derechos, deberes y políticas culturales**

#### **Capítulo 1.- De los derechos culturales**

**Art. 5.- Derechos culturales.** Son derechos culturales, los siguientes:

i) **Entorno digital.** Como un bien público global y abierto, la red digital es un entorno para la innovación sostenible y la creatividad, y un recurso estratégico para el desarrollo de prácticas, usos, interpretaciones, relaciones y desarrollo de medios de producción, así como de herramientas educativas y formativas, vinculadas a los procesos de creación artística y producción cultural y creativa. Se reconoce el principio de neutralidad de la red como base para el acceso universal, asequible, irrestricto e igualitario a internet y a los contenidos que por ella circulan.

## **Título VII.- Del subsistema de la memoria social y el patrimonio cultural**

### **Capítulo 8.- del régimen especial del patrimonio cultural nacional**

#### **inmaterial**

**Art. 80.-** Del reconocimiento de las manifestaciones culturales. Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes:

c) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza: concepciones y manejo cultural de los ecosistemas, técnicas y tecnologías tradicionales para el manejo de recursos, producción artesanal, artística y gastronómica, todo elemento de la cultura que las comunidades, pueblos, nacionalidades y la sociedad en general reconocen como propias;

### **2.4.3 Ley de Turismo (2014)**

#### **Capítulo I: Generalidades**

Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

f) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado; y,

g) Fomentar e incentivar el turismo interno.

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLOGÍA**

#### **3.1 Enfoque de la investigación**

El enfoque de la investigación que se emplea en este estudio es mixto (cualitativo-cuantitativo), dado que para obtener la información es necesario medir las variables en un determinado contexto, por ende, al emplear el análisis cuantitativo permite la posibilidad de utilizar métodos estadísticos para su respectivo análisis, asimismo el uso del análisis cualitativo proporciona la interpretación a profundidad de los datos recolectados por medio de una interpretación detallada.

#### **3.2 Alcance de la investigación**

##### **Descriptivo**

Este trabajo de estudio es de tipo descriptivo ya que como se establece esta se encarga de detallar a profundidad al fenómeno estudiado en base a la recolección información, por lo cual se podrá describir, interpretar y analizar con mayor puntualidad las características del estudio del problema y esto por medio de los resultados adquiridos por la encuesta, las observaciones de manera que genera una mejor perspectiva del fenómeno y sus componentes.

#### **3.3 Diseño de la investigación**

El diseño de la investigación que estará establecido es de tipo no experimental debido que esta se basa en no alterar las variables independientes, este tipo de investigación se basa plenamente en observar las diferentes situaciones ya establecidas y que no se han alterado por el investigador, por ello se ha elegido el uso no

experimental dado que se observará y analizará el fenómeno en su entorno sin alterar las variables y esto por medio de fichas de observación.

En el diseño no experimental el tipo de clasificación que se usará es el transversal o transeccional ya que este se encarga recolectar datos en un momento único quiere decir, que obtiene los resultados de las variables en ese preciso momento. Es por ello que se utilizará para la recolección de datos la aplicación por medio de cuestionarios para luego determinar con su respectivo análisis.

### **3.4 Método de la investigación**

#### **Métodos Teóricos**

**Analítico-sintético:** En este trabajo investigativo se descompuso el objeto de estudio “Análisis de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil” en varias partes para poder obtener información de forma individual de cada una de las tradiciones gastronómicas. Finalmente, una vez estudiada y comprendida esas partes se las reintegra para realizar un estudio y una propuesta.

#### **Método empírico**

**Observación:** En este trabajo se realizó un proceso riguroso basado en la percepción directa del objeto de estudio “Tradiciones gastronómicas “. En el que se pudo observar y describir sus orígenes, sus ingredientes, su preparación y su lugar de venta.

### 3.5 Técnicas e Instrumentos

Para la obtención de información adecuada se llevará a cabo el uso de las técnicas de investigación conocidas tales como: encuestas, entrevistas y observación.

Estas serán realizadas y llevadas a cabo en el lugar de estudio.

#### 3.4.1 Técnicas

**Revisión Bibliográfica:** para poder tener la información necesaria sobre nuestro objeto de estudio fue necesario recurrir a diferentes fuentes de información las cuales nos basamos en el uso de libros, artículos científicos, investigaciones, artículos de periódico entre otros para poder obtener con mayor amplitud sobre cuáles son las tradiciones gastronómicas y su respectivo origen e historia.

**Observación:** en el trabajo se usó la técnica de observación que consiste en observar y registrar al fenómeno en su entorno, es por ello que la observación es de carácter estructurada, destacar que será de modo grupal la obtención de cada información descrita en las fichas de registro además de ser una observación directa y no participativa todo esto tiene como fin recopilar, evaluar y percibir cómo son cada uno de los platos tradicional que se elabora en la ciudad de Guayaquil enfatizando su elaboración, su materia prima y cualquier datos que no se haya contado antes en nuestra revisión bibliográfica. Por lo tanto, esto se llevó a cabo en diferentes establecimientos gastronómicos de la ciudad.

**Encuestas:** la encuesta es una herramienta donde se puede obtener información de manera sistemática donde el investigador obtiene los datos mediante cuestionarios dirigidos a la muestra, por lo cual, su uso será llevado a cabo en la elaboración de encuestas que serán mediante un cuestionario de 14 preguntas y estas serán de carácter

cerradas y de tipo dicotómicas, elección múltiple, de escala (likert), estas interrogantes están formuladas para conocer a fondo la perspectiva que tiene la población sobre nuestro objeto y campo de estudio y con esto con la finalidad de responder a las interrogantes de nuestra investigación. Estas se llevaron a cabo por modalidad online: Google forms.

**Entrevistas:** este tipo de técnicas es de carácter cualitativo y nos brinda la recopilación y obtención de información de forma flexible y personalizada, por esta razón se tomó en cuenta el empleo de esta técnica ya que se elaboró tres entrevistas para los respectivos expertos, esta fue de carácter estructurada y establecido por un guión de entrevista fijo y secuencial, además de contener un cuestionario de 7 preguntas basadas en el objeto y campo de estudio, tienen como objetivo tener una mejor percepción de cuáles se consideran tradiciones gastronómicas en la ciudad de Guayaquil y su forma de impulsarse para fines turístico y de preservación de cultura gastronómica.

Cada entrevista se efectuó de la siguiente forma: dos fueron de modalidad online por medio de la plataforma de zoom y una de forma presencial.

### 3.4.2 Instrumentos

**Fichas de observación:** para la investigación se planteó el uso de las fichas de observación para cada plato a evaluar y a la vez a la revisión de las páginas web que ofertan la gastronomía porteña. Cada ficha tiene como objetivo poder recopilar información fundamental para nuestro estudio y esta consta de fecha, nombre, lugar, observaciones y comentarios finales. Por ello se visitó algunos establecimientos que cuenta la ciudad de Guayaquil, adicionando 4 sitios web que proveen información sobre la gastronomía guayaquileña. Está dividida de la siguiente manera.

**Restaurante:**

- Picantería “El buen sabor”
- local “Carmita”
- Craft delicious cangrejal
- Yumita con la sazón
- Asadero “Delicias del pollo”

**Sitios web:**

- Ñan magazine
- Escafandra
- Revista Chiú
- Guayaquil es mi destino

**Cuestionario:** Esta es una herramienta para recopilar información mediante interrogantes y estas deben estar redactadas de forma precisa y clara, por esta razón se emplea cuestionarios para obtener datos directos sobre el tema que se está investigando y conseguir respuestas a las interrogantes, por lo cual al redactar cada interrogante del cuestionario se utilizó un lenguaje sencillo, llegando a hacerse preguntas fácil de responder al principio hasta a preguntas un poco más complejos generando así la mejor comprensión y sin complicación para cada persona encuestada.

**Guión de entrevista:** Es principalmente una lista ya preestablecido de los puntos a tratar para la entrevista, por lo cual las interrogantes a formular al entrevistado ya están previamente redactadas y de manera secuencial por lo cual este instrumento es empleado para las entrevistas estructuradas que se dirigirán a los tres expertos para el trabajo de investigación lo cuales fueron los siguiente:

- Roy Gómez cocinero del establecimiento “Eddy bbq”.

- María Lorena Ramos Rodríguez Tnlga en MKT y publicidad, propietaria de Pompeii Fast Food.
- Federico Salvador administrador del establecimiento “Balandra Grill”.

### 3.5 Población y Muestra

#### 3.5.1 Población

Según el último censo realizado en 2010 por el Instituto Nacional de Estadística y Censos la población de la ciudad de Guayaquil es 2.350.915. (INEC, 2021). Esta fue la población considerada para la realización del presente trabajo porque Guayaquil corresponde a nuestra demanda en los objetivos específicos donde se realizará la encuesta y la entrevista.

#### 3.5.2 Muestra

En el tamaño de la muestra poblacional con la que se va a trabajar se consideró el 95% en el nivel de confianza con un margen de error de 5% haciendo uso de la fórmula para población infinita para obtener el tamaño de la muestra.

#### Datos:

**n** = muestra

**P** = Posibilidad de que ocurra un evento – 50% (0.5)

**Q** = Posibilidad de que no ocurra un evento – 50% (0.5)

**e** = Margen de error del 5% (0.05)

**Z**=Nivel de confianza 95% (1,96)

#### Fórmula:

$$n = \frac{Z^2 * P * Q}{e^2}$$

$$n = \frac{1,96^2 * 0.5 * 0.5}{0.05^2}$$

$$n = \frac{3,84 * 0,25}{0,0025}$$

$$n = \frac{0,96}{0,0025}$$

$$n = 385$$

La muestra para la realización de la encuesta fue 385.

### **3.6 Análisis de la Revisión Bibliográfica**

#### **3.6.1 Bolón de Verde Con Queso y Chicharrón**

##### **Origen**

Su origen empieza en 1516 cuando Fray Tomás de Berlanga trajo a América del Sur la planta del plátano. Sin embargo, señala que esta receta se empezó a realizar en Cuba donde es conocida como “Fufú de plátano”. Es llamado así porque los esclavos africanos de los conquistadores ingleses pronuncian mal la palabra en inglés “food”. En Ecuador, el primer registro de este plato data en el año 1852, este plato era una costumbre comerlos con café durante las mañanas. (El Universo, 2018)

##### **¿Por qué es una tradición gastronómica guayaquileña?**

En un principio este platillo era preparado por los montubios siendo el alimento preferido durante el desayuno por el “pueblo”. Los artefactos que se usaban para su preparación eran una piedra o mazo de madera para poder aplastar los plátanos y darle una textura suave. Los ingredientes que acompañaban esta masa de verde eran el queso criollo, el chicharrón y la manteca de cerdo. La técnica de cocción usada es el hervor de los plátanos en una olla.

Actualmente, es muy común comerlo durante el desayuno con una taza de café y con un huevo frito. También es un alimento muy consumido por los universitarios quienes sin importar el horario lo consumen.

A continuación, se muestra la preparación del plato gastronómico bolón con queso y chicharrón describiendo sus ingredientes, pasos a seguir y presentación.

### **Ingredientes**

*(Para 4 personas)*

- 8 plátanos verdes sin cáscara.
- 3 tazas de queso troceado
- 3 tazas de chicharrón
- 5 cucharadas de manteca de cerdo o mantequilla
- Sal al gusto

### **Preparación**

1. En un recipiente con agua colocar el plátano verde pelado con sal al gusto y cocínalo por unos 30 minutos aproximadamente.
2. Cuando se encuentren blandos se los coloca en otro recipiente. Debe también sacar el agua donde se cocinaron y dejarla en otro recipiente.
3. Maje cada plátano verde hasta tener una masa suave sin grumos.
4. Una vez majado todos los verdes, colóquelo en otro recipiente y agregue un poco del agua reposada.
5. Mezcle el plátano con un poco de agua para darle mayor suavidad. Luego agregue la manteca de cerdo o mantequilla.
6. Agregue las tazas de queso troceado y de chicharrón, continúe mezclando hasta que quede todo el contenido en la masa.
7. Finalmente, tomé un poco de la masa y haga la forma redonda. (GoRaymi, 2020)

### **Presentación.**

Coloque el bolón en un plato y acompañalo con una taza de café. Este plato es ideal para un buen desayuno

### **Lugares de venta**

- El café de Tere.  
dirección.: Av. Rodolfo Baquerizo Nazúr 102 y Av. Hermano Miguel
- Bolocentro  
Dirección: Esmeraldas y Rosendo Avilés
- Amorfino Café  
Dirección: Esmeraldas y Rosendo Avilés
- Don David  
Dirección: Huancavilca #403 entre Chimborazo coronel.
- Ambigú Café  
Dirección: Calle Luis Urdaneta #502 y Boyacá.
- Pique y Pase  
Dirección: Alejo Lascano # 1617 y Tulcán
- Bolóncity  
Dirección Garzota diagonal a Wester Union, Nueva
- Ponte Verde Camarón  
Dirección: Av. Víctor Emilio Estrada y Av. de las Monjas Guayaquil, Ecuador

### **3.6.2 Caldo de Bolas**

#### **Origen**

Este plato era elaborado en épocas remotas por los pueblos indígenas en varias regiones del Perú. Sin embargo, debido a los constantes desplazamientos de la

población se lo empezó a preparar principalmente en zonas costeras del Ecuador como El Oro, Manabí y Guayas. En Guayaquil la comercialización de este plato empezó en los años 20 y 30 en los mercados municipales e informales de esa época (El Universo, 2018) .

### **¿Por qué es una tradición gastronómica guayaquileña?**

Este plato es muy común consumirlo durante la hora de almuerzo. Entre los ingredientes que destacan en este plato es el uso del plátano como masa para darle forma a la bola y el relleno que contiene maní, refrito básico, culantro, achiote, ajo, comino, huevo y carne. El artefacto usado para la preparación de la bola es la piedra o el mazo de madera. La técnica de cocción para este platillo es el hervor en una olla.

Sin embargo, el relleno de las bolas depende del gusto del consumidor. Los guayaquileños suelen acompañarlo con una porción de arroz, ají costeño casero o cocolón junto a un vaso de jugo natural de naranja, limón o maracuyá.

A continuación, se muestra la preparación del plato gastronómico caldo de bola describiendo sus ingredientes, pasos a seguir y presentación.

### **Ingredientes**

#### **(Para 4 personas)**

- 1 libra de pulpa de res
- papas
- 1 hoja de col
- pimientos verdes, 2 tomates, 2 cebolla coloradas, 2 ramas de cebolla blanca
- ½ de pasta de maní
- huevos
- plátanos verdes
- 2 choclos, 2 zanahorias

- 2 cucharadas de achiote
- Sal
- Agua

### **Preparación**

1. En una olla coloque una cebolla, un tomate, un pimiento y 1 rama de cebolla de blanca picada en trocitos pequeños acompañada de una cucharada de aceite y un poco de maní. Deje sofreír.
2. Una vez que esté sofrito agregue 3 tazas de agua, la pulpa de res, el choclo y tres plátanos verdes pelados.
3. En un sartén coloque la cebolla, el pimiento, el tomate y la rama de cebolla blanca picada en trocitos junto con la cucharada de achiote y el resto de la pasta de maní. También ponga los tres huevos a cocer en otra olla.
4. En otro recipiente ralle los otros tres plátanos verdes sin cáscara. Retire una vez que estén suaves los verdes que colocó en la sopa. Aplastarlo hasta dejar una masa suave. Mezcle esta masa cocida con el verde rallado.
5. Arme la bola y rellénala con el sofrito que preparó en la sartén. Pique los huevos cocidos y agregue también al relleno.
6. Mientras el caldo esté hirviendo coloque las bolas y deje cocer por 15 minutos o hasta que estás se eleven en la sopa. (Pujol, Recetas de Laylita, 2018)

### **Presentación.**

Sirva en una sopera acompañalo con una porción de arroz y con un jugo natural bien helado

### **Lugares de venta**

- Restaurante “El Jardín”  
dirección.: Chimborazo 411 y Venezuela

### **3.6.3 Bollo de Pescado.**

#### **Origen**

El origen de este plato tiene más de cien años de antigüedad, pero su lugar de procedencia no es exacto debido a que muchos historiadores afirman que es de Esmeralda y otros que es de Guayaquil. Sin embargo, el bollo nació debido a la mezcla de diversas culturas costeñas que fueron adaptando este plato a su alimentación. Su característica que delata su origen costeño es el uso del plátano verde como principal materia prima, su relleno de pescado y el uso de las hojas de plátanos como envoltura. (León C. Z., 2018)

#### **¿Por qué es una tradición gastronómica guayaquileña?**

Este plato es típico comerlo en el horario de la mañana y de la tarde en la misma envoltura del plátano. Los ingredientes estrellas para la elaboración de este plato es el plátano, el maní y el refrito. Las técnicas de cocción usadas en este plato es el hervor de los bollos en una olla con agua. El material usado para la envoltura de la masa es la hoja de plátano. Los guayaquileños acompañan este plato con una porción de arroz, ají, limón o salsa de cebolla y tomate curtidos.

A continuación, se muestra la preparación del plato gastronómico del bollo de pescado describiendo sus ingredientes, pasos a seguir y presentación.

#### **Ingredientes**

**(Para 4 personas)**

- Hojas de plátano
- 8 plátanos Verdes
- libras de pescado atún o albacora
- cebollas perlas, 2 pimientos, 2 tomates, 2 ramas de cebolla blanca
- 2 de pasta de maní

- Aliño para el pescado
- Achiote
- Sal, comino

### **Preparación**

1. En un recipiente rallamos los 8 plátanos verdes. También cortamos dos libras de pescado en trozos medianos.
2. En la sartén coloque las 2 cebollas perlas, los 2 pimientos, los 2 tomates y las 2 ramas de cebolla blanca cortado en trozos pequeños junto con la pasta de maní y dos cucharadas de achiote. Deje sofreír.
3. Limpie las hojas de plátano verde delicadamente con un trapo. Luego coloque un poco de masa de verde rallada y en medio esta coloque el sofrito junto al pescado. Repita el proceso en cada bollo.
4. Envuelva y cierre correctamente la masa de verde en las hojas. Use trozos de piola para darle más seguridad.
5. Colóquelo en una tamalera o en una olla hirviendo con agua durante 30 minutos.

### **Presentación.**

Coloque en bollo en plato fuerte grande acompañalo con arroz y limón. (Recetas de comida ecuatoriana, 2020)

### **Lugares de venta**

- Picantería D´Danilo  
Dirección.: Colombia 933 y Ambato
- El Rey del Bollo  
Dirección: Calixto Romero # 318 y Francisco De Paula Lavayen
- Bollos del Sabrosón

Dirección: Calle Padre Aguirre #508 y Baquerizo Moreno

- La Culata

Dirección: Córdova 508 y Mendiburo

- El Pez Volador

Dirección: Calle Aguirre #1800 E/ Esmeralda y José Mascote

- Corozo El Verdadero

Dirección: Calle Pedro Carbo # 103 y Roca.

### **3.6.4 Arroz Con Menestra y Carne Asada Con Patacón**

#### **Origen**

El origen de este plato se remonta cuando América era conquistada por los españoles, ya que introdujeron el ganado y descubrieron los granos como frijol y lenteja. En sus inicios era conocido como Sota, Caballo y rey haciendo referencia de la baraja española. Sin embargo, a principios de los años 50 en la soda bar Flamingo ubicado en la avenida 9 de octubre y Boyacá de la ciudad de Guayaquil es cuando se empieza a ofrecer el plato con la menestra, carne asada, porción de arroz y los patacones. Esta comida se volvió tan popular que hasta se llegaba a vender 1.500 platos en un fin de semana. (El Universo, 2018)

#### **¿Por qué es una tradición gastronómica guayaquileña?**

Este plato es muy consumido en la hora de almuerzo y merienda. También es preparado en los hogares guayaquileños en una reunión familiar. Los ingredientes estrellas son el frejol que pueden ser blanco, rojo, negro, canario, mantequilla, panamito, bolón, cholo. Las técnicas de cocción usadas son el hervor para los frejoles, el freído para los patacones y el asado para la carne de res.

Siempre va acompañado con una buena porción de arroz, también se lo puede comer con una salsa de cebolla y tomates curtidos. Así mismo, se le añade una bebida fría como jugo de naranja, limón o una bebida gaseosa.

A continuación, se muestra la preparación del plato gastronómico del arroz con menestra y carne asada con patacón describiendo sus ingredientes, pasos a seguir y presentación.

### **Ingredientes**

#### **(Para 4 personas)**

- Una taza de lentejas
- Dos tazas de arroz
- Carne de res
- 1 cebolla blanca, 1 tomate, 1 pimiento, 3 cabezas de ajo.
- 2 plátanos verdes
- Medio litro de aceite, 1 cucharada de achiote.
- Sal al gusto

### **Preparación**

#### Para la menestra:

1. En un recipiente con agua hervida coloque la lenteja y deje cocinar durante unos 30 minutos aproximadamente.
2. Luego coloque la cebolla blanca, el tomate y el pimiento troceados con una cucharada de achiote y sal al gusto junto con las lentejas deje hervir hasta que esté un poco espesa.

#### Para el arroz:

1. En una olla coloque un poco de agua con sal y aceite, deje hervir.

2. Lave el arroz en otro recipiente, cuando el agua esté hirviendo coloque el arroz.
3. Muévelo y luego déjelo cocinar por 45 minutos.

Para la carne y patacones.

1. Aliñe la carne con un poco de ajo y sal.
2. En un sartén con aceite a llama media, coloque la carne.
3. Déjela freír hasta que esté completamente cocida.
4. Una vez frita la carne, coloque el plátano verde cortado en rodajas.
5. Deje que se dore un poco y luego retíralo para aplastarlo con un mazo.
6. Coloque otra vez el verde aplastado en el aceite y déjelo freír hasta obtener una contextura crocante.

**Presentación.**

En plato fuerte coloque una porción de arroz a un lado y al otro lado una porción de menestras. Coloque la carne frita y los patacones sobre el arroz. Este plato es ideal para comer en la hora de almuerzo. (Pujol, Recetas de Laylita, 2018)

**Lugares de venta**

- El Sabrosito

Dirección.: Carchi 1919 y Colombia.

- Rachy' s

Dirección: Ciudadela Ferroviaria, Av. Segunda y calle Séptima

- Las Alitas del Guasmo

Dirección: Av. Adolfo H. Simmonds, Guasmo Central, Cooperativa Primero de Agosto, Mz. B

- Niño Lucho

Dirección: Alborada Séptima etapa, a un lado de la Iglesia Católica

- La Caldera

Dirección: Portete #1426 y Quito

- Pique y Pase

Dirección: Alejo Lascano # 1617 y Tulcán

### **3.6.5 Caldo de Manguera**

#### **Origen**

El origen de este plato data de la segunda mitad del siglo XX, cuando las mujeres de varios barrios populares de la ciudad de Guayaquil se reunían para prepararlo como forma de agradecimiento a los bomberos por su labor durante las fiestas de octubre. (El Universo, 2018)

#### **¿Por qué es una tradición gastronómica guayaquileña?**

Este plato era preparado el 10 de octubre en honor a los bomberos de la ciudad de Guayaquil. En la actualidad es consumido durante la hora de almuerzo. Su ingrediente estrella es la víscera o tripaje del cerdo que se rellena con verde o arroz. Una de los lugares más típico donde consumirlo es en el Rincón Típico de Carmita. Se lo acompaña con una porción y ají.

A continuación, se muestra la preparación del plato gastronómico caldo de manguera describiendo sus ingredientes, pasos a seguir y presentación.

#### **Ingredientes**

##### **(Para 4 personas)**

- 2 tazas de arroz
- Tripa de cerdo
- Vísceras de cerdo
- 2 tazas de sangre de cerdo
- 1 cebolla colorada, 1 cebolla blanca, 1 col en rodaja, 1 pimiento

- 3 tazas de arroz
- 4 verdes
- 1 cabeza de ajo
- 1 cucharada de orégano culantro y hierbabuena
- Achiote, sal, pimienta y comino.

### **Preparación**

1. Con suficiente agua y sal lave el tripaje del cerdo l, luego en limón, agua y hierbabuena dejarlo remojar por 20 minutos repita este proceso hasta eliminar el mal olor del tripaje.
2. En una olla con bastante agua coloque el arroz y déjelo cocer hasta que quede sopudo.
3. Colocar el arroz en otro recipiente y esperar a que se enfríe. Luego coloque una col cocinada y con la sangre de cerdo.
4. En un sartén con un poco de achiote coloque cortado en cuadritos la cebolla colorada, la cebolla blanca, el pimiento con tres pepas de ajo machacada. Luego de que se sofría agregue la sal, el orégano, hierbabuena y el culantro.
5. Una vez que esté bien sofrito sepárelo en dos porciones grandes. Una porción mézclalo con el arroz. Rellena algunas tripas con esta mezcla.
6. Luego ralle dos verdes y mézclalo con la otra porción del sofrito. Rellene las tripas sobrantes con esta mezcla.
7. En una olla coloque tres litros de agua con la menudencia del cerdo, la col cruda, 3 pepas de ajo y los verdes cortados en rodajas.
8. Cuando esté hirviendo agregue sal y pimienta. Deje hervir hasta que las vísceras queden bien cocinadas.
9. Coloque las tripas rellenas y deje cocer por unas horas.

10. Retire las salchichas y deje enfriar en otro recipiente.
11. Servir el caldo en una sopera y colocar las salchichas cortadas en rodajas pequeñas. (Cocina Ecuatoriana, 2020)

### **Lugares de venta**

- Pique y Pase

Dirección: Alejo Lascano # 1617 y Tulcán

- Carmita Rincón Típico

Dirección: Kilómetro 6,5, Vía Daule, diagonal a las Maquinarias Enrique.

- Arturito, el descanso de los amigos.

Dirección: Manuel Villaviencio #904 y Francisco de Marcos.

- Llulán

Dirección: Calle Hurtado # 218 E/Machala y José de Antepara.

### **3.6.6 Guatita**

#### **Origen**

Este plato tiene su origen español en el año 1559 donde se cocinaban los trozos del estómago de la vaca acompañada de un caldo. Sin embargo, no fue hasta finales del XIX donde el plato se hizo muy popular en el continente americano debido a la conquista de los españoles. Esta comida se volvió muy popular en la ciudad de Guayaquil a inicios de 1900 y hasta la actualidad es uno de los más reconocidos. (El Universo, 2018)

#### **¿Por qué es una tradición gastronómica guayaquileña?**

Este plato no tiene un horario fijo de consumo y viene bien a la hora que sea. Los ingredientes estrellas de este plato es el mondongo y el maní. Las técnicas de cocción usadas es el hervor. El artefacto que se usa para la preparación es la olla de presión.

Los guayaquileños lo comen con una porción de arroz, un trozo de aguacate y la salsa de cebolla y tomates curtidos. Se lo acompaña con una bebida bien helada como el jugo natural de naranja o limón.

A continuación, se muestra la preparación del plato gastronómico la guatita describiendo sus ingredientes, pasos a seguir y presentación.

### **Ingredientes**

#### **(Para 4 personas)**

- tazas de arroz
- libras mondongo de res limpio
- 1 cebolla colorada, 1 tomate, 1 pimiento, 1 rama de cebolla blanca
- 2 papas grandes picadas en cuadritos
- 1/2 de pasta de maní
- 1 cucharadita de comino y 2 cucharadas de achiote
- 1 litro de leche
- 2 pepas de ajo machacado
- Cilantro, perejil, hierbabuena, sal y pimienta.

### **Preparación**

1. Con agua, sal y un poco de jugo de limón cubra el mondongo para dejarlo reposar durante 20 minutos. Luego lavarlos hasta sacar el mal olor y la suciedad.
2. En una olla con agua agregue el cilantro, dientes de ajo, la cucharada de comino y sal luego coloque el mondongo y deje cocinar por 2 horas hasta que esté se encuentre suave.
3. Retire el mondongo y déjelo reposar hasta enfriar, cuando este se haya enfriado córtalo en trozos pequeños. Guarde un poco del caldo que cocinó.

4. En un sartén a llama media con un poco de achiote coloque el pimiento, el tomate, la cebolla y el ajo picado. Luego agregue el comino y la sal, deje sofreír por unos 10 minutos.
5. Diluya la pasta de maní con un poco de agua. Luego coloque esta mezcla junto con el refrito y un poco de leche en la licuadora, licuarlos hasta tener una textura cremosa.
6. En una olla grande coloque el caldo de mondongo, la salsa cremosa, las papas cortadas en cuadritos y el mondongo cortado en trozos pequeños. Cocine hasta que las papas estén suaves.
7. Con un mazo triture las papas un poco para espesar la salsa. Verificar si la sal está a su gusto. (Pujol, Recetas de Laylita, 2020)

### **Presentación**

En un plato coloque la guatita con la porción de arroz y un pedazo de aguacate.

Acompáñalo con cebollas curtidas y ají.

### **Lugares de venta**

- Pique y Pase

Dirección: Alejo Lascano # 1617 y Tulcán

- Picantería D´Danilo

Dirección.: Colombia 933 y Ambato

- El Canoero

Dirección: Vacas Galindo 514 entre Chile y Chimborazo.

- Picantería Los Arbolitos.

Dirección: San Martín #702 y Rumichaca.

- Amador Restaurant

Dirección: Luis Urdaneta # 104 y Rocafuerte.

- La Guatita

Dirección: Calle Luque # 1039 y Pedro Moncayo.

### **3.6.7 Seco de Pollo**

#### **Origen**

De este plato se tiene registro desde el año 1820, era conocido como un alimento para pobres debido a que los componentes eran de bajo costo. En un principio se utilizó la papa como ingrediente sin embargo durante los últimos años cambió quitando este tubérculo y agregando otros alimentos como la cerveza y los maduros fritos. (El Universo, 2018)

#### **¿Por qué es una tradición gastronómica guayaquileña?**

Este plato es consumido en el almuerzo o en la merienda. Sus ingredientes estrellas es el pollo y el característico arroz amarillo. La técnica de cocción usada es el hervor y el freído. Los guayaquileños lo acompañan con unos maduros fritos y con un buen jugo natural de naranja o limón.

En las zonas rurales de la ciudad siempre la carne es de gallina criolla a diferencia de la ciudad que se usa el pollo de criadero.

A continuación, se muestra la preparación del plato gastronómico seco de pollo describiendo sus ingredientes, pasos a seguir y presentación.

#### **Ingredientes**

##### **(Para 4 personas)**

- 2 presas de pollo
- 1 cebollas coloradas, 1 rama de cebolla blanca, 1 pimienta, 2 tomates
- 2 cabezas de ajo
- Comino, achiote pimienta y sal
- Jugo de naranjilla

- Una cerveza
- 2 tazas de arroz
- Plátano maduro

### **Preparación**

#### Para el arroz:

1. En una olla coloque un poco de agua con sal y achiote, deje hervir
2. Lave el arroz en otro recipiente, cuando el agua esté hirviendo coloque el arroz.
3. Muévelo y luego déjelo cocinar por 45 minutos.

#### Para el seco:

1. En el vaso de la licuadora colocar troceado las cebollas coloradas, la rama de cebolla blanca, el pimiento, los dos tomates, el comino y el jugo de naranjilla. Licue hasta obtener una mezcla espesa
2. En una olla a fuego medio colocar esta mezcla espesa junto a las cuatro presas de gallina criolla y dejar que se cocine por unos 30 minutos
3. Luego colocar la cerveza y dejar hervir con la otra mezcla unos 15 minutos más.

#### Para el maduro:

1. En un sartén con aceite a fuego alto, colocar el plátano maduro en tajadas y dejar freír unos 10 minutos.

### **Presentación.**

En un plato fuerte colocar una porción de arroz colorado junto al jugo del seco con su presa de pollo. Sobre el arroz colocar tres tajadas de plátano maduro frito.

(Nestle, 2019)

### **Lugares de venta**

- Pique y Pase

Dirección: Alejo Lascano # 1617 y Tulcán

- Picantería D´Danilo

Dirección.: Colombia 933 y Ambato

- El Sabrosito

Dirección.: Carchi 1919 y Colombia.

- Rachy' s

Dirección: Ciudadela Ferroviaria, Av. Segunda y calle Séptima

- Carmita Rincón Típico

Dirección: Kilómetro 6,5, Vía Daule, diagonal a las Maquinarías Enrique

- Bar Restaurante El Astillero

Dirección: Chile #2810 y Venezuela

- El Palacio de los Secos

Dirección: Boulevard 9 de octubre # 900 y José Mascote

- El Mesón de Barón

Dirección: Calle Chimborazo # 2200 y San Martín

### **3.6.8 Encebollado de Albacora**

#### **Origen**

El origen de este data cuando los aborígenes de la cultura Valdivia usaban ollas de cerámica sobre la leña para cocinar el pescado. Luego de la conquista española, la yuca y el pescado fueron mezclados con otros ingredientes traídos por los extranjeros. Es así como nace siendo conocido primeramente como “Picante de pescado” en las Costas del Ecuador, estas personas que preparaban este plato emigraron a Guayaquil

cambiando ciertos ingredientes con otros dándole finalmente el nombre de “Encebollado”. (El Universo, 2018)

### **¿Por qué es una tradición gastronómica guayaquileña?**

Este plato es muy consumido durante el horario de la mañana y de la tarde. Es conocido por ser el “Levanta muerto” debido a que las personas suelen ingerir luego de una borrachera. La fecha en el que es más apetecido su consumo es el 1 de enero.

El ingrediente estrella para la preparación de este delicioso platillo es la albacora. Las técnicas de cocción son el hervor. Una característica más simbólica de este platillo es la variedad de guarniciones que tiene como el chifle, el pan y el tostado.

Los guayaquileños también suelen consumirlo con una gran porción de arroz o cocolón.

A continuación, se muestra la preparación del plato gastronómico del encebollado de albacora describiendo sus ingredientes, pasos a seguir y presentación

### **Ingredientes**

**(Para 4 personas)**

- Yucas peladas
- Un atado de hierbita
- libras de albacora
- 1 pimiento, 4 cebolla colorada, 2 tomates, 2 ramas de cebolla blanca
- 2 cucharadas de ají peruano, 3 pepas de ajo, 2 limones

### **Preparación**

#### Caldo

1. En una olla con agua y sal colocar la albacora con el pimiento, 2 cebollas coloradas, los tomates, las ramas de cebolla blanca y las 2 cucharadas de ají

peruano, dejar hervir hasta que el pescado se cocine y absorba todos los sabores.

2. Cierna el agua donde se cocinó el pescado y coloque la yuca con ese caldo, a temperatura media deje cocer hasta que la yuca esté suave.
3. Retire la yuca de la olla, con el líquido que aún queda coloque la albacora en grandes trozos y la yuca en pequeños trozos.

### Salsa

1. Las dos cebollas coloradas sobrantes córtela de manera juliana. Una vez cortado agréguele sal y un poco de agua a la cebolla para lavarla Finalmente para curtirlo agregue dos limones.
2. La rama de Hierbita córtela al estilo brunoise y coloque en un recipiente.

### **Presentación.**

En una sopera coloque el caldo con la yuca y la albacora. Sobre eso coloque la cebolla curtida y la hierbita al gusto. Acompañelo con un pan o una funda de chifles

### **Lugares de venta**

- Picantería D´Danilo  
Dirección.: Colombia 933 y Ambato
- Picantería Don Seba´s  
Dirección: Coronel 1328 y Argentina.
- Picantería Amparito  
Dirección: 10 de agosto #1421 y José de Antepa
- La Culata  
Dirección: Córdova 508 y Mendiburo
- El Pez Volador  
Dirección: Calle Aguirre #1800 E/ Esmeralda y José Mascote

- Cevichería

Dirección: Capitán Nájera #310, entre Chile y Eloy Alfaro.

### **3.6.9 Cangrejada**

#### **Origen**

Sus orígenes datan cuando las cholitas cangrejeras provenientes de la Isla Puná entre los años 1930 y 1940 vendían este producto de manera sancochada sobre un charol a las afueras del mercado central. Sin embargo, no fue hasta el año de 1950 que Jorge Briones abrió el primer cangrejal de la ciudad llamado “Don Juan” en la calle Diez de Agosto y José de Antepara, formalizando así la venta de la cangrejada. En la actualidad el local es conocido como “Ochipinti”. (El Universo, 2020)

#### **¿Por qué es una tradición gastronómica guayaquileña?**

Este plato es muy consumido durante el horario de la tarde o nocturno, cuando se realizan reuniones familiares o de amigos. Es una tradición comprar los cangrejos en el Mercado Municipal “Caraguay”, llevarlos a casa para matarlos, lavarlos y prepáralos. Durante su consumo para poder sacar la carne se usa un martillo o mazo de madera para romper sus patas y caparazón.

Para los guayaquileños es muy común comer la carne que se encuentra dentro del carapacho con arroz y salsa curtida. También es acompañado con unas bielas bien heladas, sus maduros cocinados.

A continuación, se muestra la preparación del plato gastronómico del cangrejo criollo describiendo sus ingredientes, pasos a seguir y presentación

#### **Ingredientes**

**(Para 4 personas)**

- 1 atado de 12 cangrejos

- 3 cebollas coloradas
- 2 ramas de cebolla blanca
- Comino en grano y orégano al gusto
- ½ atado de hierbita
- 1 cabeza de ajo
- 1 cerveza
- 4 plátanos maduro
- Para la salsa
- cebollas coloradas
- 2 limones
- 2 tomate y 1 pimiento

### **Preparación**

1. En una olla con agua y sal colocar la albacora con el pimiento, 2 cebollas coloradas, los tomates, las ramas de cebolla blanca y las 2 cucharadas de ají peruano, dejar hervir hasta que el pescado se cocine y absorba todos los sabores.
2. Revisar que todos los cangrejos estén vivos y luego lavarlos con un cepillo retirando toda la suciedad de su cuerpo.
3. En una olla grande colocar agua junto a las cebollas coloradas, las ramas de cebolla blanca, el atado de hierbita, la cabeza de ajo, el comino en grano, el orégano y sal al gusto. Esperar hasta que el agua hierva.
4. Matar los cangrejos antes de ponerlos a la olla. Dejar que el agua los cubra por completo. También colocar la cerveza y los plátanos maduros cortados por la mitad de su cáscara.

5. Esperar a que los cangrejos adquieran una tonalidad roja y dejar hervir de 5 a 10 minutos más. (Comida Ecuatoriana, 2018)

**Presentación:**

En un recipiente grande colocar los cangrejos junto a los plátanos cocinados. Se lo puede acompañar con unas cervezas bien heladas y arroz

**Lugares de venta**

- Ochipinti

Dirección.: Calle Los Ríos# 1810 E/ P.P. Gómez y Ayacucho.

- Cangrejal El Marino

Dirección: Portete 1.739 y García Moreno.

- La Pata Gorda

Dirección: Miraflores 2da 315 y Av. Centra

**3.7.3.2 Ceviche de camarón**

**Origen**

El origen de este plato proviene de la palabra “Siwichi” de origen kichwa en las zonas costeras del Ecuador. La conquista española en esta zona del Ecuador influyó en la preparación de alimentos con la traída de nuevos ingredientes que mezclados con los otros alimentos de los aborígenes dio como resultado el ceviche ecuatoriano. (Gastronomía, 2019)

**¿Por qué es una tradición gastronómica guayaquileña?**

Este plato es consumido en el horario de la mañana y la tarde. Su ingrediente estrella es el camarón. Las técnicas de cocción usadas es el hervor. Los guayaquileños suelen acompañarlo con una gran variedad de guarniciones como chifle, canguil, tostado y pan. También se lo consume con una porción de arroz y ají al gusto.

Tradicionalmente se lo sirve en una sopera de barro o cerámica sin embargo ahora se usa la sopera de cristal o de plástico.

A continuación, se muestra la preparación del plato gastronómico del ceviche de camarón describiendo sus ingredientes, pasos a seguir y presentación

## **Ingredientes**

### **(Para 4 personas)**

- 2 libras de camarones lavados y sin las venas.
- 2 cebollas coloradas
- 2 tomates
- 2 pimientos
- ½ de ramitas hierbita
- 5 limones
- 1 cucharada de tomates
- Aceite
- Sal

## **Preparación**

1. En una olla con agua hirviendo y sal colocar los camarones. Dejarlos hervir por 5 minutos. Luego retirar los camarones y dejarlos enfriar en otro recipiente. Sacar un poco del agua con que se hirvió.
2. Pelar y cortar la cebolla en medias lunas, enjuagarla con agua y sal. Pelar el tomate y retirar las semillas, córtalo en trozos medianos. Repita el mismo proceso con el pimiento.
3. Mezclar los tomates, los pimientos y las cebollas con la mostaza junto con la poca agua en la que hirvió los camarones.

4. Colocar sal y aceite a la mezcla junto con los camarones. (Pujol, Recetas de Laylita, 2020)

**Presentación.** Coloque el ceviche en una sopera o cevichera, en un plato fuerte el arroz y en otro plato la guarnición de su elección.

#### **Lugares de venta**

- Picantería D´Danilo  
Dirección.: Colombia 933 y Ambato
- La Culata  
Dirección: Córdova 508 y Mendiburo
- El Pez Volador  
Dirección: Calle Aguirre #1800 E/ Esmeralda y José Mascote
- Amador Restaurant  
Dirección: Luis Urdaneta # 104 y Rocafuerte.
- Picantería Don Seba´s  
Dirección: Coronel 1328 y Argentina.
- Cevichería  
Dirección: Capitán Nájera #310, entre Chile y Eloy Alfaro.
- Corozo El Verdadero  
Dirección: Calle Pedro Carbo # 103 y Roca.

#### **3.6.10 Morocho**

##### **Origen**

El origen de esta bebida data de la época prehispánica, pero con los años fue cambiando hasta que en la Sierra ecuatoriana se dio el origen del morocho ecuatoriano como la conocemos en la actualidad. A pesar de no ser originaria de la región costa, esta bebida se popularizó en la ciudad de Guayaquil hace 60 años. (GoRaymi, 2019)

### **¿Por qué es una tradición gastronómica guayaquileña?**

Esta bebida es consumida por los guayaquileños en horarios vespertinos y nocturnos. La técnica de cocción usada es el hervor y su ingrediente estrella el maíz o morocho, aunque este alimento es proveniente de la Sierra ecuatoriana, en los hogares guayaquileños se volvió común debido a que era muy vendido por personas en carretillas. Se lo acompaña con panes de yucas, pasteles de pollo o carne y con empanado de harina con queso.

A continuación, se muestra la preparación de la bebida tradicional el morocho describiendo sus ingredientes, pasos a seguir y presentación.

### **Ingredientes**

#### **(Para 4 personas)**

- ½ libra de morocho
- 2 litros de leche
- ½ de azúcar
- Agua
- Canela
- Pasas

### **Preparación**

1. Remojar con agua durante toda la noche la ½ libra de morocho.
2. Al día siguiente en una olla coloque el morocho previamente colado y agregue los dos litros de leche. Deje cocer hasta que el morocho esté suave.
3. Cuando esté suave agregue la canela, las pasas y el azúcar. (El Universo, 2020)

### **Lugares de venta**

- Mr. Morocho

Dirección.: Chile y Azuay

- Súper Morocho

Dirección: Calle Chimborazo # 3209 y Vacas Galindo.

### **3.6.11 Chicha Resbaladera**

#### **Origen**

El origen de esta bebida se remonta a principios del siglo 20, donde cuenta la leyenda que una señorita de esa época había recibido de vista a sus amigas y como no tenía nada con que brindar. Lo hizo con el helado de vainilla y la chicha de arroz mezclados en otro vaso. Desde ese entonces la bebida se volvió muy popular, era llamado como “la resbaladera “debido a que para las personas era fácil de digerir y no empachaba. (El Telefrago, 2018)

#### **¿Por qué es una tradición gastronómica guayaquileña?**

Esta bebida es muy consumida durante el horario de la tarde debido a las altas temperaturas de Guayaquil. Esta bebida con hielo busca refrescar los paladares guayaquileños. Su ingrediente estrella es el arroz y su método de cocción es el hervor. Este brebaje es común verlo a venta en mercados y quioscos en el centro de la ciudad debido a que cuando las personas luego de caminar varias horas bajo el sol buscan algo que los refresque.

A continuación, se muestra la preparación de la bebida tradicional chicha resbaladera describiendo sus ingredientes, pasos a seguir y presentación.

#### **Ingredientes**

*(Para 4 personas)*

- 1 litro de leche
- 1 libras de arroz.
- 1 litro de agua
- Ramitas de canela

- Clavos de olor
- Una cucharada de esencia de vainilla
- Azúcar al gusto
- Cubitos de hielo

### **Preparación**

1. Remoje la libra de arroz con el litro de agua durante toda la noche.
2. Al día siguiente licue el arroz con su líquido, luego cernir y separar lo sólido de lo líquido.
3. En una olla colocar la leche con las ramitas de canela, clavos de olor y la cucharada de esencia de vainilla, dejar hervir hasta que la leche absorba los sabores.
4. Colocar la mezcla sólida del arroz en la olla con leche y luego colocar el azúcar al gusto.
5. Dejar enfriar y colocar los cubos de hielo. (Comida Ecuatoriana, 2019)

### **Presentación**

En un vaso grande o pequeño coloque la chicha resbaladera agregue unos cubitos de hielo para enfriar la bebida.

### **Lugares de venta**

- Chicha Resbaladera "La Tradicional"  
Dirección.: Av. 6 de marzo # 2316 y Gómez Rendón.
- Chicha Resbaladera Junio  
Dirección: Junin y Panama
- Chicha Resbaladera "El Garito"  
Dirección: Av. 6 marzo 2320 y Maldonado.

### **3.6.12 Colada de Avena**

#### **¿Por qué es una tradición gastronómica guayaquileña?**

Esta bebida es consumida en los desayunos y la hora del almuerzo. Siendo conocida por la población como una bebida nutritiva que da mucha energía. Su ingrediente insignia es la avena, entre la marca más consumida y conocida por los guayaquileños “Quaker “. Las madres guayaquileñas tienen la tradición de dar esta bebida a los niños durante su crecimiento debido a su aporte nutritivo.

A continuación, se muestra la preparación de la bebida tradicional colada de avena describiendo sus ingredientes, pasos a seguir y presentación.

#### **Ingredientes**

- 1 taza en hojuelas de Quaker
- 1 litro de leche
- Agua
- ½ de azúcar
- Canela ramitas

#### **Preparación**

1. Dejar remojando la avena con agua durante toda la noche.
2. Al día siguiente coloque la avena en una olla con agua hirviendo hasta que se cocine la avena
3. Agregue el litro de leche, el azúcar y la canela. Dejar hervir unos 20 minutos.

### **3.6.13 Guatallarín.**

#### **Origen**

El origen de este plato se remonta hace 45 años en la ciudad de Guayaquil, debido a que en la tarde y la noche los trabajadores una vez culminado su jornada de

trabajo salían en busca de un plato completo que saciara su hambre. Es así donde nació la idea de mezclar la guatita y el tallarín que era servido como un “plato reforzado” en envases plásticos para el “pueblo”. (El Universo, 2016)

### **¿Por qué es una tradición gastronómica guayaquileña?**

Este plato es consumido en el horario de la tarde o nocturno. Sus mayores consumidores son personas de clase obrera y conductores, quienes buscan un alimento completo que sacie su hambre. Su característica más simbólica es que se encuentra conformado por dos platos: la guatita y el tallarín de pollo. Las guarniciones que son de compañía es la salsa curtida, el aguacate y el ají.

A continuación, se muestra la preparación del guatallarín describiendo sus ingredientes, pasos a seguir y presentación.

### **Ingredientes**

- 1 litro de leche
- Porción de guatita (Revisar la receta de la guatita)

#### Para el tallarín:

- Un paquete de fideos tallarín.
- 2 tomates, 2 cebollas coloradas, 1 rama de cebolla blanca, 1 pimiento.
- Pasta de tomate
- 1 pechuga de pollo
- Achiote, Sal, aceite y agua

### **Preparación**

1. En una olla con agua y aceite coloque los fideos, déjelos cocer hasta que queden suaves.
2. En otra olla con achiote coloque el pimiento, las cebollas coloradas, la rama de cebolla blanca y los tomates picados. Deje sofreír unos cinco minutos.

3. Luego agregue la pasta de tomate junto con la pechuga de pollo cortado en trozos medianos
4. Deje cocer hasta que el pollo este cocinado y la mezcla adquieran una textura cremosa.
5. En un recipiente grande coloque los fideos sin agua y agregue la mezcla de la salsa junto con el pollo. (Manta Online, 2021)

### **Presentación**

En un plato fuerte coloque la porción de guatita de un lado y del otro lado coloque la porción de tallarín

### **3.6.14 Bandera.**

#### **Origen**

El origen de este plato se registra en los años 40 y 50 en el mercado central de Guayaquil. Lugar donde los estibadores hambrientos luego de una larga jornada de trabajo buscan un plato que satisfaga sus necesidades. Es así como las dueñas o “la madrina” de estos puestos de comidas combinó diferentes platos como la guatita, el seco de pollo, el tallarín y el arroz para crear un gran plato conocido como la “Bandera”. (El Telegrafo, 2018)

#### **¿Por qué es una tradición gastronómica guayaquileña?**

Este plato es consumido durante el horario de la tarde o nocturno. Es una mezcla de otros platos criollos como la cazuela, encebollado y la guatita junto a una porción de arroz. Sus mayores consumidores son las personas que luego de beber y bailar, salen con hambre buscando el plato que los sacie. Las guarniciones para acompañarlo pueden ser el chifle, el patacón, el tostado o el canguil.

### **Ingredientes**

Pueden variar dependiendo del lugar donde se consuma o de los gustos del consumidor.

- Seco de pollo
- Guatita
- Arroz
- Tallarín de pollo
- Encebollado de Albacora
- Caldo de manguera.

### **Presentación**

En un plato grande coloque una porción de cada plato. Acompañelo con una salsa de cebolla, aguacate, chifles y una bebida bien fría.

### **3.6.15 Dulces de “La Palma”**

La dulcería La Palma es uno de los lugares más emblemáticos de la ciudad de Guayaquil con respecto a la venta de bocaditos de dulce y sal tradicionales. Fue fundada en 1908 por el español Martín Costa, quien buscaba crear una empresa en donde se ofrecieran dulces tradicionales de Cataluña y Guayaquil en las calles Luque y Pichincha. En el año 1950 un incendio destruiría el local, debido a esto Ramón Costa decidió cambiar el local debajo de su residencia en las calles Escobedo y Vélez. En la actualidad con 113 años de historia la dulcería aún atiende a sus clientes en sus locales ubicados en Urdesa, La Aurora, La Garzota y en el más antiguo ubicado en el centro de la ciudad. (Dulcería La Palma, 2019)

Entre sus bocaditos de dulce y sal más vendidos tenemos: aplanchados, lengua de gato, dulce de higo, alfajores, empanadas, caracoles, volteado de piña, orejitas, pañuelos relleno de crema pastelera, budines, yoyitos , suspiros , bizcotelas , tartaletas

de frutas , relámpagos , flanes , negritos borrachitos, pasteles de carne , relámpagos, bolitas de chocolate y borrachitos. (El Telegrafo, 2014)

Sin embargo, es importante destacar que su bocadito más vendido a largo de los años son los borrachitos que consiste en un bizcocho bañado en jarabe con esencia de ron. Estos bocaditos han sido tan famosos que el año 2007 el diario El Universo le otorgó un premio debido a su gran fama y tradicional de la dulcería. Incluso muchos clientes compran en grandes cantidades este bocadito para llevarlo a otras partes del país y del mundo.

### 3.7 Análisis de la Observación

#### 3.7.1 Análisis de la Observación de los Platos Tradicionales

**Tabla 1**

*Observación de los platos tradicionales gastronómicos*

Ámbitos	Descripción de lo observado
<b>Bolón de verde con queso y chicharrón</b>	Este plato tradicional tiene como principal ingrediente el plátano verde este al adherir el queso o el chicharrón ya sea juntos o por separados crean el bolón típico de los desayuno de los guayaquileños, se caracteriza por su apariencia circular, la manera de llegar a tener esa forma es haber majado bien el verde y mezclado cada ingrediente principal junto con la grasa de cerdo y con el uso de la mano se debe moldear para así crear la apariencia de bola que lo hace tan icónico este plato gastronómico. Este plato se lo sirve mayormente en los desayunos y tradicionalmente con un café o un huevo frito. Este plato se lo sirve mayormente en los desayunos y tradicionalmente con un café convirtiéndolo y un típico desayuno guayaquileño.
<b>Caldo de bola</b>	Este plato es una sopa tradicional en el menú alimenticio de los guayaquileños, su presentación de una bola en el caldo lo vuelven muy llamativo para al consumidor, además esta bola tiene una preparación en base del plátano verde y cada una está rellanada con un refrito de cebolla colorada, pimienta, zanahoria, arvejas adicionando carne molida, pasta de maní y pasas. Esto se lo consume mayormente en los almuerzos y se lo acompaña con limón y salsas.
<b>Bollo de pescado</b>	Este plato gastronómico se convirtió en referente para consumirlo en los desayunos, para la construcción del plato este se basa principalmente del insumo del plátano verde pero su ingrediente a

---

destacar es el que se deriva del mismo que son las hojas del plátano ya que estas son las que le dan la forma que tradicional se conoce y esto se da a la hora de envolverlo y llevarlo a una vaporera aparte de la forma que brinda este adiciona un gran sabor y aroma, asimismo el bollo es elaborado no solo del uso del verde sino del relleno que se logra con su sofrito y el pescado de albacora.

Este mayormente se lo sirve con las hojas del plátano como complemento a su presentación.

**Encebollado de Albacora**

Este plato gastronómico cuenta con pocos ingredientes, pero el resultado es apetecible, solo contando con los ingredientes básicos en la cocina de cada guayaquileño y además del protagonista que es la albacora crean un plato lleno de sabor y representativo de la urbe porteña la clave de toda la preparación es hervir cada ingrediente y tener ese espesor que genera el caldo.

Se puede percibir que se lo consume ya sea tarde, mañana y noche junto su acompañado de arroz, salsas y chifles según el gusto de cada persona.

**Cangrejada**

Este plato es de tipo fuerte y es consumido mayormente en la tarde o en la noche, como se puede determinar la cangrejada tiene como protagonista el cangrejo criollo que es el más consumido y el preferido para cada guayaquileño, solo con hierbas aromáticas, especias y vegetales se obtiene el caldo que le da sabor a los cangrejos, dejándonos uno de los platos de mayor representación para eventos entre amigos y familias. Cada uno de los guayaquileños tiene la costumbre de consumirlo con su cerveza o gaseosa, el maduro, su salsa y el arroz.

**Ceviche de camarón**

Este plato es de tipo entrada, se prepara con la proteína principal que es el camarón donde este se va a manipular para la base del caldo ocupando no solo la carne del camarón sino más bien las cascara de la proteína, y dicha elaboración se le agrega el demás ingrediente como la cebolla cortada en juliana, tomate cortado en cubos, cilantro finamente cortado, la mostaza, el zumo de limón y de naranja para posteriormente se mezcla. Este platillo se lo puede encontrar en cualquier picantería y además mencionar que se acostumbra mayormente degustarla en las mañanas acompañado con maíz tostado, chifles, canguil todo esto al gusto.

**Arroz con menestra y carne**

Este platillo es un plato fuerte y además un representativo tradicional del menú que día a día se consume en Guayaquil, con una menestra base de frejol y acompañada con un poco ingrediente se transforma en una de las comidas más típicas de la ciudad, para acompañar a la menestra este se lo acompaña con una proteína que es la carne de res que se aliña y es llevada a la parrilla, pero esto puede variar.

Asimismo, es acompañado con arroz y adicionando patacones o se acostumbra con maduros fritos y su respectiva salsa

**Seco de pollo**

Este platillo es un plato fuerte que usualmente es uno de los platos más típicos en el menú alimentario del guayaquileño. Para su preparación este destaca a la proteína que es el pollo donde se lo lleva a cocer junto al refrito y todo esto se le incorporas algunos ingredientes tales para complementar el jugo que arroja la proteína esto se lo junto con la cerveza y adicionando hierbas aromáticas y especias. Resultando un

---

---

plato de consumo habitual y practico por sus pocos ingredientes que este conlleva, pero no menos apetecible.

**Caldo de manguera**

Este plato es una sopa tradicional de guayaquil y llena de historia y mucha tradición en su preparación. Para la elaboración de este plato de por sí es muy complejo se debe hacer un sin número de pasos y más aún tener técnica y precisión, para elaborarlo se debe empezar muy temprano en la mañana ya que se disfrute es parcialmente en el día pero varia a cualquier hora, para empezar el protagonista son las vísceras y las salchichas con su respectivo relleno que destaca aquí la sangre de cerdo mezclada con arroz, aquí se debe tener cuidado al rellenar los tripajes por el simple hecho que llegan a romperse y más aún sí se lo lleva para cocerse en el caldo se debe controlar para que no se desborden, y todo para al final colocar el caldo junto los trozos de la vísceras y las salchichas.  
Estas salchichas pueden ser también de verde.

---

*Nota.* La tabla nos muestra el análisis de observación realizadas a cada uno de los platos tradicionales gastronómicos.

### 3.7.2 Análisis de la Observación de los Sitios Web

#### Tabla 2

*Observación de los sitios web*

Ámbitos	Descripción de lo observado
Revista Chíu	Es una revista digital que tiene como contenido principal indagar en la gastronomía que tiene el Ecuador y poder difundir la cultura gastronómica alrededor del mundo, y guayaquil no se queda al margen debido que se ha encargado en mostrar la información relevante de la ciudad, aparte la revista está dividida en páginas y cada una de estas son aportes de las experiencias de los creadores del contenido tenemos entre ellas: cultura, recetas, restaurante, arte y diseño.
Sitios web	Este sitio web está enfocado netamente para la promoción y guía de información sobre la ciudad de Guayaquil donde se puede destacar planes de viajes, recomendaciones de los lugares turísticos, restaurantes, hoteles aparte que te brinda la información general de la ciudad de Guayaquil.
Guayaquil es mi destino	De todas las ofertado se destaca la parte gastronómica que plasma el sitio web donde se ha encargado de mostrar un apartado de cada plato gastronómico y sus respectivos lugares para su disfrute, además de brindar una guía turística llamada “Guayaquil en mi destino para saborear su gastronomía” donde nos muestra las huecas más importantes que tienes puerto principal.

---

---

Escafandra	Es una revista digital que se enfoca en brindar información variada en temas de sobre el turismo, medio ambiente, gastronomía, noticias y temas de opinión. Cada uno de estos temas aportan a una visión de nuestro país viniendo de las experiencias de los creadores del contenido, asimismo su aporte es más plan general pero no dejando de destacar que aportan a la información sobre la gastronomía del país.
Ñan magazine	Es una revista digital donde muestra las experiencias de los viajes realizados por los creadores de la revista por cada rincón del país, donde destacan su comida, los lugares y las tradiciones con la finalidad de brindar al usuario que descubra cada lugar que tiene el Ecuador. Una de las secciones que se debe hacer mención es la gastronómica, donde nos muestra cada detalle de las experiencias culinarias encontradas por cada viajero y nos das un vistazo de aquel restaurante digno de mención a recomendar ya que nos plasma la historia culinaria de cada pueblo o ciudad que tiene nuestro país.

---

*Nota.* La tabla nos muestra el análisis de observación realizadas a cada uno de los sitios web enfocados en la gastronomía de Guayaquil.

### 3.8 Análisis de la Encuesta

Para la realización de la siguiente encuesta se tomó como muestra 385 personas.

El formato de la encuesta fue realizado a través de Google Forms y compartido por un link usando las redes sociales.

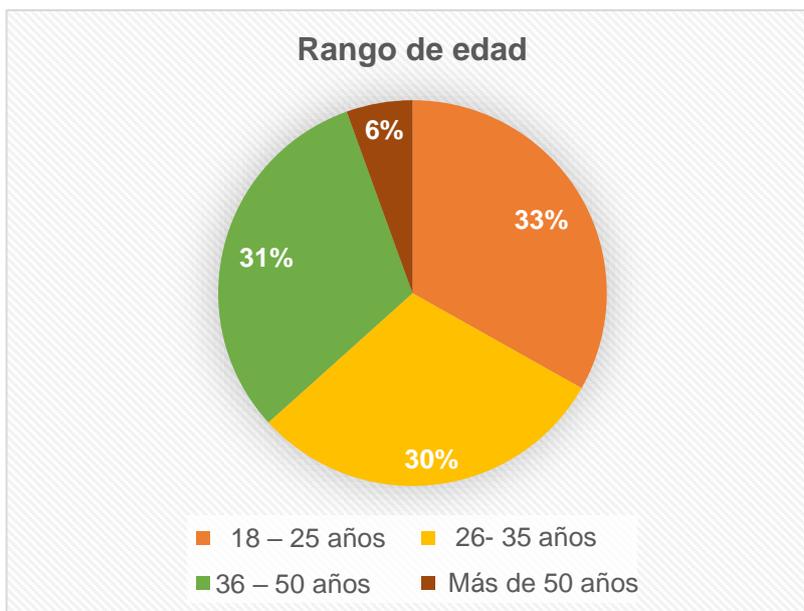
**Pregunta # 1.** ¿Cuál es su rango de edad?

**Tabla 3**

*Rango de edad de los encuestados*

Rango de edad	Encuestados
18-25 años	128
26 – 35 años	116
36 – 50 años	120
Más de 50 años	21
Total:	385

*Nota.* La tabla nos muestra los resultados obtenidos de las encuestas por modalidad online de los habitantes de Guayaquil.

**Figura 2***Rango de edad*

*Nota.* Elaborado en base a los resultados obtenidos del rango de edad

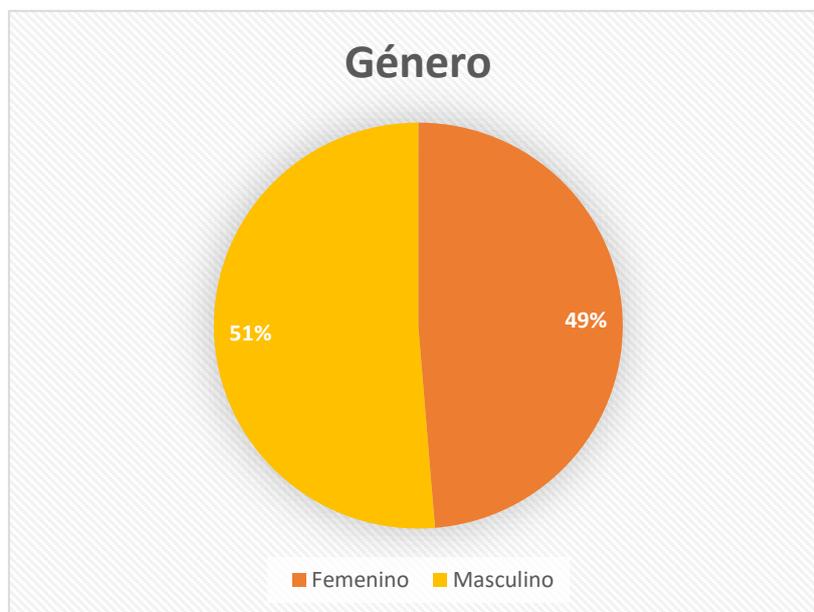
**Análisis:** En el gráfico podemos conocer una información demográfica de nuestra población en base a su rango de edad, se determinó que las personas en el rango de edad 18-25 años, 26-35 años y 36-50 años son las mayormente participaron en la encuesta.

**Pregunta # 2.** ¿Cuál es su género?

**Tabla 4***Género de los encuestados*

Género	Encuestados
Femenino	187
Masculino	197
Total	385

*Nota.* La tabla nos muestra los resultados obtenidos de las encuestas por modalidad online de los habitantes de Guayaquil.

**Figura 3***Género de los encuestados*

*Nota.* Elaborado en base a los resultados obtenidos del género

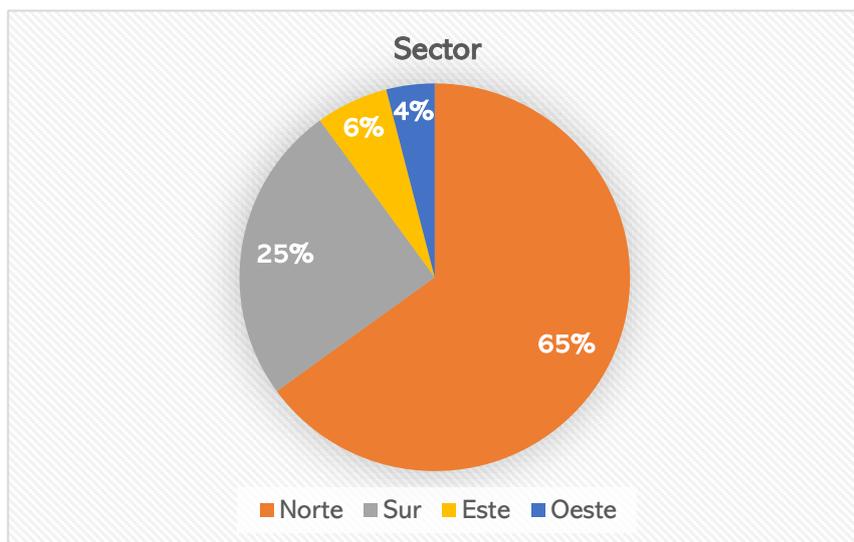
**Análisis:** Se pudo obtener otro dato demográfico de la muestra en la que se pudo conocer que tuvo una aceptación por igual en ambos géneros.

**Pregunta # 3.** ¿En qué sector de la ciudad de Guayaquil usted habita?

**Tabla 5***Demografía de los encuestados*

Sector	Encuestados
Norte	25D
Sur	96
Oeste	28
Este	11
Total	385

*Nota.* La tabla nos muestra los resultados obtenidos de las encuestas por modalidad online de los habitantes de Guayaquil.

**Figura 4***Demografía de los encuestados*

*Nota.* Elaborado en base a los resultados obtenidos de las zonas de residencia de los encuestados

**Análisis:** A través de este dato demográfico se pudo saber que los sectores que la encuesta logró llegar mayormente fueron el norte y el sur.

**Pregunta # 4.** ¿Cuál cree usted de los siguientes platos basados en el uso del plátano forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?

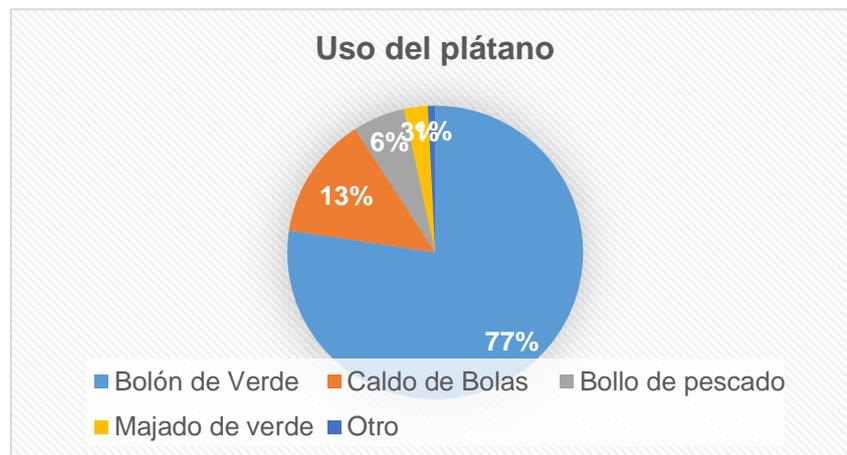
**Tabla 6***Platos basados en el uso del plátano verde*

Uso del Plátano	Encuestados
Bolón de Verde	298
Caldo de Bolas	52
Bollo de Pescado	22
Majado de Verde	10
Otro	3
Total	385

*Nota.* La tabla nos muestra los resultados obtenidos de las encuestas por modalidad online de los habitantes de Guayaquil

**Figura 5**

*Platos basados en el uso del plátano verde*



*Nota.* Elaborado en base a los resultados obtenidos de los platos gastronómicos elaborado con plátano verde

**Análisis:** A través de este gráfico se pudo comprender que el bolón de verde fue considerado por la mayoría de encuestados como de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil basado en el uso del plátano.

**Pregunta # 5.** ¿Cuál cree usted de los siguientes platos basados en el uso de mariscos y pescado forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?

**Tabla 7**

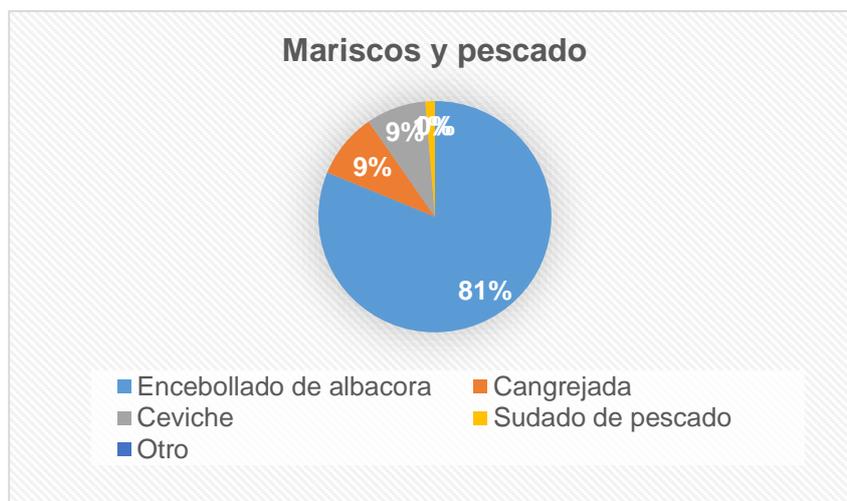
*Platos basados en el uso del marisco y pescado*

Mariscos y Pescado	Encuestados
Encebollado	312
Ceviche	32
Cangrejada	35
Sudado de Pescado	5
Otro	1
<b>Total</b>	<b>385</b>

*Nota.* La tabla nos muestra los resultados obtenidos de las encuestas por modalidad online de los habitantes de Guayaquil

**Figura 6**

*Platos basados en el uso del marisco y pescado*



*Nota.* Elaborado en base a los resultados obtenidos de los platos gastronómicos elaborado con los mariscos y pescados

**Análisis:** Por medio de este gráfico se pudo determinar que el encebollado de albacora fue considerado por la mayoría de encuestados como parte de las tradiciones gastronómicas de Guayaquil basado en el uso de mariscos y pescado.

**Pregunta # 6.** ¿Cuál cree usted de los siguientes platos basados en el uso de la carne de cerdo forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?

**Tabla 8**

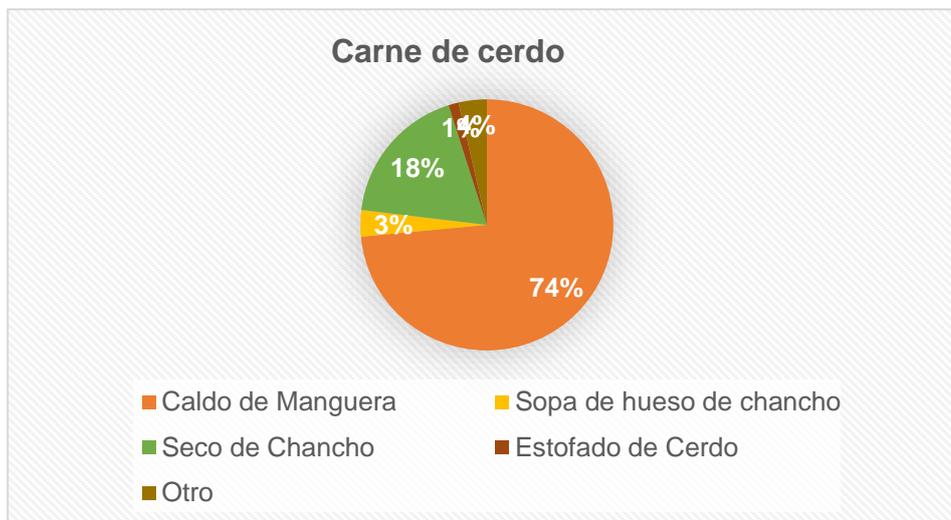
*Platos basados en el uso la carne de cerdo*

Carne de Cerdo	Encuestados
Caldo de Manguera	283
Seco de Chancho	70
Sopa de hueso de Chancho	13
Estofado de chancho	5
Otro	14
<b>Total</b>	<b>385</b>

*Nota.* La tabla nos muestra los resultados obtenidos de las encuestas por modalidad online de los habitantes de Guayaquil.

**Figura 7**

*Platos basados en el uso la carne de cerdo*



*Nota.* Elaborado en base a los resultados obtenidos de los platos gastronómicos elaborado con la carne de cerdo

**Análisis:** Con la ayuda de este gráfico se pudo conocer que el caldo de manguera fue considerado por la mayoría de encuestados como parte de las tradiciones gastronómicas de Guayaquil basado en el uso de carne de cerdo.

**Pregunta # 7.** ¿Cuál cree usted de los siguientes platos basados en el uso de la carne de vacuno forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?

**Tabla 9**

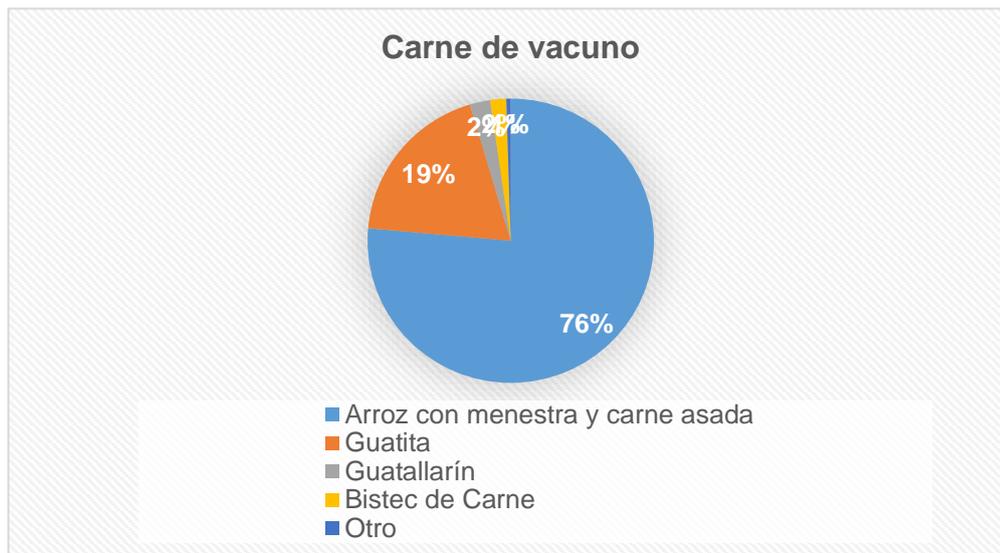
*Platos basados en el uso de la carne de vacuno*

Carne de Vacuno	Encuestados
Arroz con menestra y carne asada	294
Guatita	73
Guatallarin	9
Bistec de carne	7
Otro	2
<b>Total</b>	<b>385</b>

*Nota.* La tabla nos muestra los resultados obtenidos de las encuestas por modalidad online de los habitantes de Guayaquil.

## Figura 8

*Platos basados en el uso de la carne de vacuno*



*Nota.* Elaborado en base a los resultados obtenidos de los platos gastronómicos elaborado con la carne de vacuno

**Análisis:** A través de este gráfico se pudo determinar que el arroz con menestra y carne asada fue considerado por la mayoría de encuestados como parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil basado en la carne de vacuno.

**Pregunta # 8.** ¿Cuál cree usted de los siguientes platos basados en el uso de la carne de pollo forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?

## Tabla 10

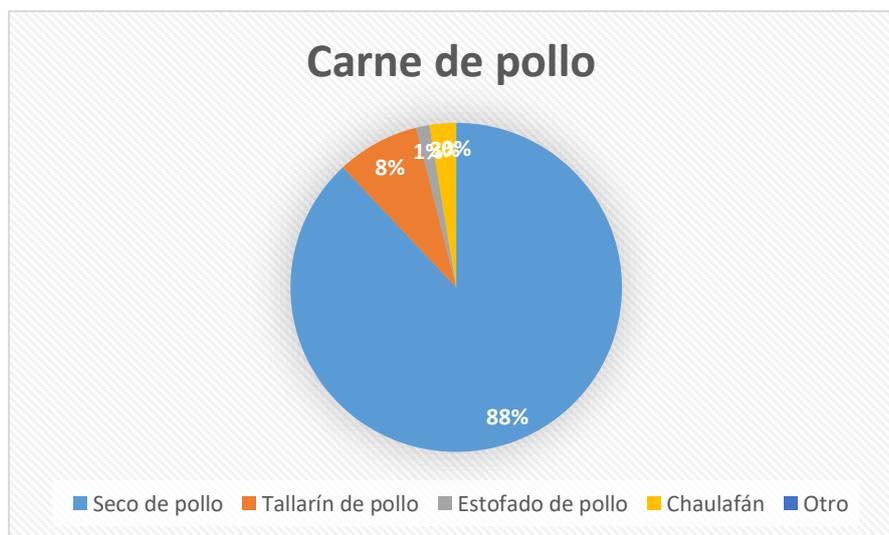
*Platos basados en el uso de la carne de pollo*

Carne de Pollo	Encuestados
Seco de pollo	339
Tallarín de pollo	31
Estofado de pollo	5
Chaulafan	10
Otro	0
Total	385

*Nota:* Elaborado en base a los resultados obtenidos de los platos gastronómicos.

## Figura 9

*Platos basados en el uso de la carne de pollo*



*Nota.* Elaborado en base a los resultados obtenidos de los platos gastronómicos elaborado con la carne de pollo

**Análisis:** Por medio de este gráfico se pudo comprender que el encebollado de albacora fue considerado por la mayoría de encuestados como parte de las tradiciones gastronómicas de Guayaquil basado en el uso de mariscos y pescado.

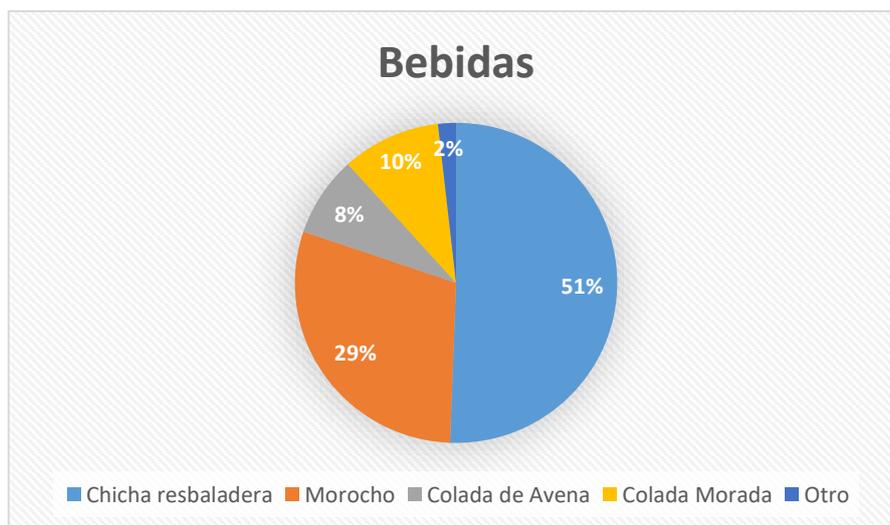
**Pregunta # 9.** ¿Cuál cree usted de las siguientes bebidas forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?

### Tabla 11

*Bebidas Tradicionales*

Bebidas	Encuestados
Chicha resbaladera	195
Morocho	114
Colada de avena	31
Colada Morada	38
Otro	7
Total	385

*Nota.* La tabla nos muestra los resultados obtenidos de las encuestas por modalidad online de los habitantes de Guayaquil

**Figura 10***Bebidas Tradicionales*

*Nota.* Elaborado en base a los resultados obtenidos de las bebidas tradicionales.

**Análisis:** Con la ayuda de este gráfico se pudo comprender que la chicha resbaladera fue considerada por la mayoría de encuestados como una bebida que forma parte de las tradiciones gastronómicas de Guayaquil.

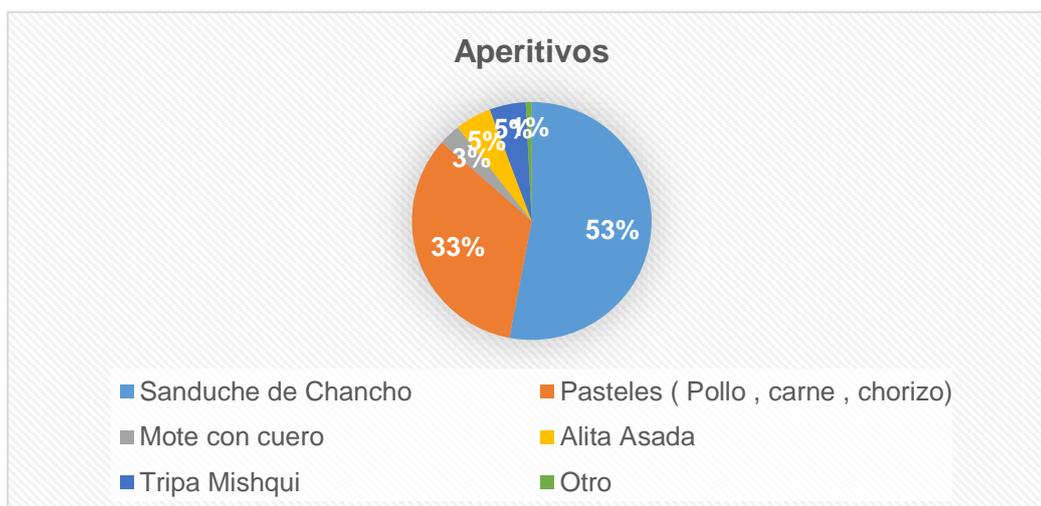
**Pregunta # 10.** ¿Cuál cree usted de los siguientes aperitivos forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?

**Tabla 12**

## Aperitivos tradicionales

Aperitivos	Encuestados
Sanduche de chancho	204
Pasteles (pollo, carne, chorizo)	129
Mote con cuero	11
Alita Asada	19
Tripa Mishqui	19
Otro	3
<b>Total</b>	<b>385</b>

*Nota.* La tabla nos muestra los resultados obtenidos de las encuestas por modalidad online de los habitantes de Guayaquil.

**Figura 11***Aperitivos tradicionales*

*Nota.* Elaborado en base a los resultados obtenidos de los aperitivos tradicionales de la ciudad de Guayaquil

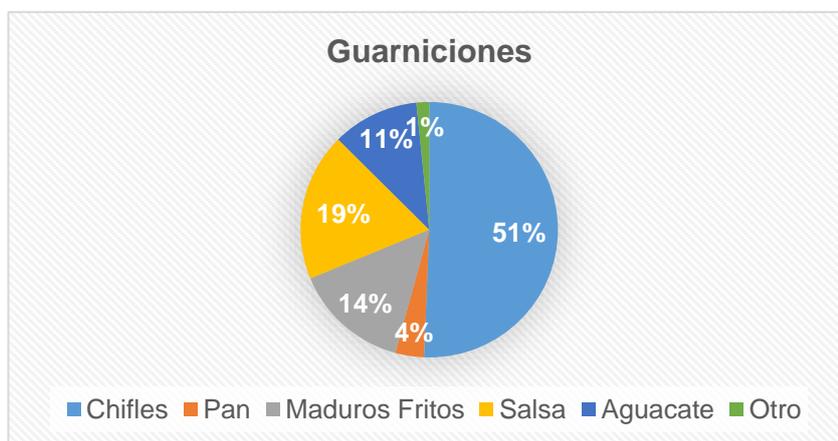
**Análisis:** A través de este gráfico se pudo determinar que el sánduche de chanco y pasteles (pollo, carne, chorizo) fueron considerados por la mayoría de encuestados como parte de los aperitivos que forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil.

**Pregunta # 11.** ¿Cuál cree usted de las siguientes guarniciones usted usa para acompañar el plato fuerte?

**Tabla 13***Guarniciones*

Guarniciones	Encuestados
Chifles	195
Pan	14
Maduros Fritos	56
Salsa (Cebolla, tomate, pimiento)	72
Aguacate	42
Otro	6
<b>Total</b>	<b>385</b>

*Nota.* La tabla nos muestra los resultados obtenidos de las encuestas por modalidad online de los habitantes de Guayaquil.

**Figura 12***Guarniciones*

*Nota.* Elaborado en base a los resultados obtenidos de las guarniciones que se suele acompañar en cada plato tradicional de la ciudad de Guayaquil

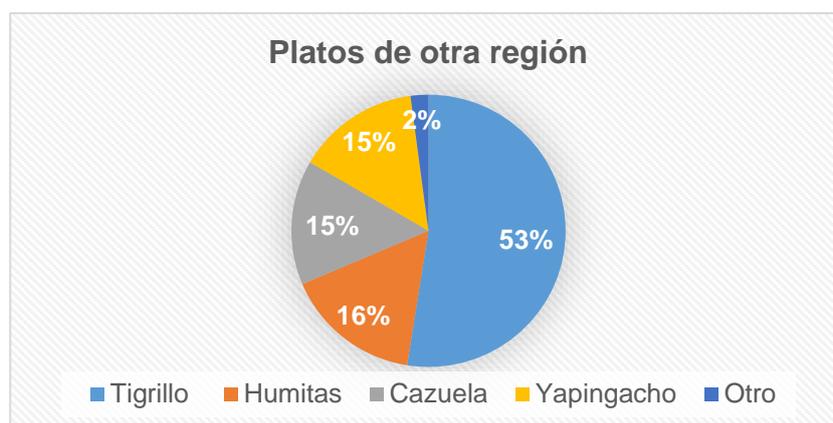
**Análisis:** Por intermedio de este gráfico se pudo comprender que los chifles fueron considerados por la mayoría de encuestados como una guarnición para acompañar el plato fuerte, haciéndolo parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil.

**Pregunta # 12.** ¿Cuál cree usted de los siguientes platos de otra región usted considera tradicional comerlo en Guayaquil?

**Tabla 14***Platos de otras regiones*

Platos de otra región	Encuestados
Tigrillo (El Oro, Zaruma)	202
Humitas (Cañar)	62
Cazuela (Esmeralda)	57
Yapingacho (Sierra)	56
Otro	8
Total	385

*Nota.* La tabla nos muestra los resultados obtenidos de las encuestas por modalidad online de los habitantes de Guayaquil

**Figura 13***Platos de otras regiones*

*Nota.* Elaborado en base a los resultados obtenidos de los diferentes platos gastronómicos de otras regiones del país

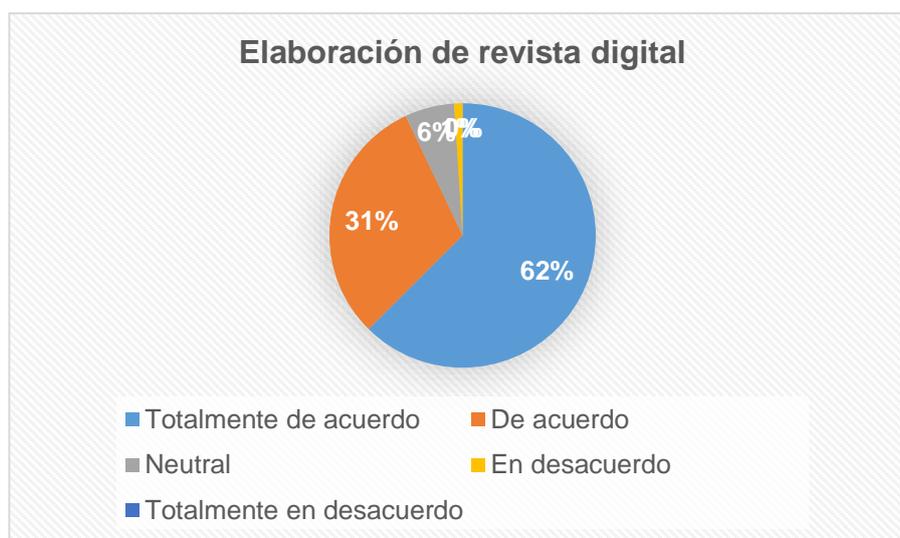
**Análisis:** Con la ayuda de este gráfico se pudo determinar el tigrillo originario de la provincia del El Oro fue considerado por la mayoría de encuestados como uno de los platos de otra región que más se consume en la ciudad, haciéndolo parte de las tradiciones gastronómicas de Guayaquil.

**Pregunta # 13.** ¿Está usted de acuerdo que la elaboración de una revista digital es necesaria para la difusión de las tradiciones gastronómicas?

**Tabla 15***Propuesta de una revista*

<b>Elaboración de revista digital</b>	<b>Encuestados</b>
Totalmente de acuerdo	240
De acuerdo	117
Neutral	23
En desacuerdo	4
Totalmente en desacuerdo	0
<b>Total</b>	<b>385</b>

*Nota.* La tabla nos muestra los resultados obtenidos de las encuestas por modalidad online de los habitantes de Guayaquil

**Figura 14***Propuesta de una revista digital*

*Nota.* Elaborado en base a los resultados obtenidos del nivel de aceptación sobre la propuesta de una revista digital para la difusión de las tradiciones gastronómicas

**Análisis:** A través de este gráfico se pudo conocer que en su gran mayoría los encuestados están totalmente de acuerdo y de acuerdo en la elaboración de una revista digital es necesaria para la difusión de las tradiciones gastronómicas.

**Pregunta # 14.** ¿Qué tipo de contenidos le gustaría que contenga la revista digital?

**Tabla 16***Tipo de contenido*

<b>Tipo de contenido</b>	<b>Encuestados</b>
Orígenes de las tradiciones gastronómicas	58
Preparación e ingredientes	211
Información del lugar de venta	97
Otro	19
<b>Total</b>	<b>385</b>

*Nota.* La tabla nos muestra los resultados obtenidos de las encuestas por modalidad online de los habitantes de Guayaquil.

**Figura 15***Tipo de contenido*

*Nota.* Elaborado en base a los resultados obtenidos del contenido que se espera encontrar en la revista digital

**Análisis:** Por intermedio de este gráfico se pudo interpretar que la gran mayoría de encuestados desea que en el contenido de la revista se incluya información acerca de la preparación e ingredientes de los alimentos y bebidas que forman parte de las tradiciones gastronómicas de Guayaquil.

### 3.9 Análisis de la Entrevista

#### Entrevista a Roy Gómez cocinero del establecimiento “Eddy BBQ”

En la entrevista realizada al cocinero Roy Gómez del restaurante “Eddy BBQ”, él nos expone su opinión sobre cómo es la gastronomía de Guayaquil enfatizando que la ciudad está conformada por un conjunto de temas culturales que fueron arraigados en los habitantes del sector y estas se manifiestan tanto en las costumbres, eventos sociales y festivos dando paso a la creación de platos locales y de platos fusión de otras culturas de las regiones.

Por su parte al preguntarle cuales considera como tradiciones gastronómicas él nos brinda algunos platos que identifican a la urbe porteña y esta relaciona también con su insumo principal por el cual este se apoya para su creación, uno de estos es el que expresa continuamente del insumo del plátano verde donde aquí se encuentra un sin número de platos creados por este producto como: el bolón de verde, el bollo de pescado, la cazuela, también nombre el constante uso de los cárnicos y aquí representado por el plato de la menestra y carne asa, él concluye que plato a destacar es el tradicional caldo de manguera que es uno de los platos que junto a su historia lo convierte antes y ahora en tradicional para los guayaquileños

Cuando se le pregunta sobre la importancia de conocer y por la misma preservar estas tradiciones gastronómicas él enfatiza que los jóvenes deben y serán un gran apoyo para impulsar la promoción de la gastronomía obsequiando varios proyectos alrededor este y con ello reforzarán para las siguientes generaciones.

Y por último él se muestra de acuerdo con el empleo de los medios digitales para la difusión de las tradiciones gastronómicas y está por medio de una revista digital ya que si se la promueve de manera óptima puede resultar favorable para el turismo gastronómico.

#### **Entrevista a María Lorena Ramos Rodríguez Tnlga. en MKT y publicidad, propietaria de Pompeii Fast Food**

La entrevista realiza a María Lorena Ramos Tnlga, de MKT y publicidad, al momento que nos da su opinión de las descripciones de la cocina guayaquileña ella nos concluye que Guayaquil al momento de su construcción gastronómica es basada por su cultura y la fusión de otras culturas generando así una variedad de platos gastronómicos tradicionales que ahora son parte de cada guayaquileño.

Al momento de saber cuáles son los platos tradicionales que ella considera nos nombra platos con su insumo tradicional como el plátano verde donde obtenemos el bolón y el bollo de pescado, por parte del sabor costero nombra las cangrejas y el encebollado de albacora enfatizando que estos platos tradicionales son lo más degustado por los guayaquileños, asimismo destaca el tradicional caldo de salchicha.

En relación de su importancia y preservación nos hace hincapié de que cada uno debe desde que nacemos ser inculcados sobre nuestras tradiciones y herencias culinarias para así no solo conocerlas sino más bien seguir preservándolas de generación a generación como se ha venido haciendo en el transcurso de los años.

Y por último en el ámbito del uso de los medios digitales por medio de un diseño de una revista digital para difundir y promover las tradiciones gastronómicas concluye en estar de acuerdo la propuesta que se quiere llevar a cabo ya que realza que estas herramientas hoy en día son un gran apoyo debido que estas ahora son una carta de presentación para muchos negocios por lo cual si se usa para difundir las tradiciones gastronómicas ayudaría a la ciudad.

### **Entrevista a Federico Salvador administrador del establecimiento “Balandra Grill”**

En la entrevista realiza a Federico Salvador administrador del establecimiento “Balandra Grill”, él nos expresa al momento de describir a la cocina guayaquileña como una gastronomía rica y variada contando con una gama de diversidad que nos hace único, él concluye que guayaquil al crear cada uno de sus platos tiene como influencias de otras cultural dejando como resultado una fusión cultural latente en nuestra gastronomía.

Por otra parte, al querer darnos su opinión de cuáles son las tradiciones gastronómicas que cuenta la ciudad de Guayaquil él nos aporta con algunos platos

típicos realzando a su parecer el encebollado ya que nos cuenta que para él es el más consumido por cada guayaquileño, además nos nombra uno que otro plato como el tradicional caldo de manguera, el seco de pollo y el arroz con menestra y carne.

El entrevistado al momento de indagar sobre la importancia que son estas tradiciones gastronómicas en el ámbito de conocer y preservar el enfatiza que es primordial desde muy jóvenes ya que se debe conocer sobre nuestra herencia culinaria y por lo tanto es nuestro deber buscar formas de preservarlas ya que es el legado cultural de la ciudad para el ahora y a futuro.

Y para finalizar en base a el diseño de una revista digital como medida de aportación para su promoción y preservación de las tradiciones gastronómicas él mantiene una postura de estar en conformidad con la propuesta de titulación por que expresa que estos son los medios que se están usando en la actualidad para difundir información y estos si se lo emplea de la mejor manera ayudara a la promoción de la gastronomía de la ciudad de Guayaquil.

### 3.11 Triangulación de resultados

**Tabla 17**

*Triangulación de los resultados*

	<b>Observación</b>	<b>Encuestas</b>	<b>Entrevistas</b>
<b>Objeto de estudio:</b> Tradiciones gastronómica de Guayaquil	En las observaciones de cada plato tradicional gastronómico se percata que no solo su elaboración sigue manteniendo esa esencia tradicional en prepararlo ya sea con sus respectivas técnicas o el uso de los insumos primordiales para cada preparación, sin embargo aunque varié la recetas de aquellos platos no deja de reflejar esa parte tan nuestra que nos representa en sabor, aroma e historia, además no solo en la elaboración del plato percatamos las tradiciones más	Las respuestas que se obtuvieron de los encuestados reflejan que en base a su opinión cuales cree que son las tradiciones gastronómicas que cuenta la ciudad y gracias a sus repuestas se obtuvo la perspectiva clara de lo que la gente piensa sobre cada plato y cual representa en bases a grupos que se distribuyó para la óptima recopilación de información las cuales se detallan por insumos, bebidas, aperitivos,	Las opiniones que brindaron cada entrevistado nos ayudan a tener una perspectiva de cuáles son las tradiciones gastronómicas que cuenta la ciudad de Guayaquil y aportan no solo con los platos mencionados sino más bien expone de cómo son de importancias de las tradiciones y cómo estas deben preservarse y conocerse.

---

<b>Campo de estudio:</b> Difusión digital	bien en la parte de como se lo come y cuando se lo come ahí es donde se refleja los patrones y costumbres ya arraigadas en la población.	guarniciones, y adicionales platos de otra región.	
	En cada uno de los sitios web que se tomó para observar cada uno de estos tiene un formato muy diferente al tratarse de la gastronomía ya sea mostrarla en forma general o solo recomendación basadas estratégicamente para el turismo, sin embargo, no se puedo encontrar algún sitio web que sea solo de las tradiciones gastronómicas de Guayaquil perfilando su historia o detallando su producto, pero se rescata las sugerencias de los lugares gastronómico denominados “huecas” para visitar y degustación	Por parte al campo de estudio se concluye que los encuestados están de acuerdo en la elaboración de una revista digital como alternativa para la promoción de las tradiciones gastronómicas e Guayaquil, además gracias a las encuestas se tiene una idea que los que la gente quiere visualizar en el contenido de la revista dando como pauta la adición de las recetas de cada plato.	Cada experto entrevistado nos confirma que las tecnologías están tomando protagonismo hoy en día y son una herramienta de apoyo para la promoción y más aún un si se busca preservar las tradiciones gastronómicas

---

## **CAPÍTULO IV**

### **PROPUESTA**

#### **4.1 Introducción**

El diseño de la revista digital para la difusión de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil busca difundir la información acerca de los alimentos y bebidas que a lo largo de los años se han convertido en una costumbre para las personas consumir. En este medio digital se detalla todo el contenido que posee los platos y bebidas más típicas de la ciudad describiendo su origen, preparación, ingredientes y presentación para que de esta forma las personas que lean la revista pueden tener una mejor idea de porque estos alimentos forman parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil.

Según el análisis de resultados de la encuesta de la investigación se pudo determinar que los guayaquileños opinan que el bolón de verde, el caldo de manguera, el encebollado, el arroz con menestra y carne asada, la chicha resbaladera, el seco de pollo, el sánduche de chanco y el chifle forman parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil. Así mismo basado en la entrevista a expertos se determina que la gastronomía es muy diversa debido a que está conformada por muchas culturas y tradiciones. También se menciona que los platos mencionados anteriormente en el resultado de la encuesta son infaltables en la mesa y negocio de comidas de los guayaquileños. Se expresa que las tradiciones gastronómicas son tan importantes para la ciudad que debería existir un medio de difusión para que las personas puedan informarse acerca de este contenido.

#### **4.2 Justificación económica, social, política, turística**

La presente investigación se realizó con el propósito de que en la ciudad de Guayaquil exista una revista digital que ayude a impulsar el conocimiento de las

tradiciones gastronómicas de la ciudad a través de esto se pretende generar un impulso económico en el turismo con la captación de atención de turistas nacionales y extranjeros para que se informen y consuman estos alimentos durante su visita.

Con la creación de este medio digital se pretende generar un impacto en la vida de las personas que habitan y visitan la ciudad de Guayaquil, debido a que con este tipo de información podrán conocer un poco más de las tradiciones gastronómicas de la ciudad. Así mismo futuras generaciones serán beneficiadas con estos datos.

En el ámbito ambiental, es importante mencionar que la revista es digital por lo que el consumo de materia prima como el papel u otros utensilios no serán necesarios. Los medios de difusión para esta revista serán bajo el uso de una conexión activa al internet y de un equipo de cómputo.

En el ámbito turístico, se tiene el propósito de informar a todos los turistas nacionales e internacionales que visitan la ciudad acerca de los alimentos y bebidas que son parte de las tradiciones gastronómicas con esto se pretende generar un mayor interés el origen y preparación de estos alimentos.

### **4.3 Objetivos**

#### **4.3.1 Objetivo General**

Diseñar una revista digital para la difusión de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil

#### **4.3.2. Objetivos específicos**

- Determinar los parámetros del diseño de la revista
- Desarrollar el contenido de la revista
- Establecer las estrategias de difusión de la revista a través de las redes sociales

- Estimar el presupuesto para la implementación de la revista digital.

#### **4.4 Desarrollo de la propuesta**

##### **4.4.1 Procesos para el diseño de la revista digital**

Para el diseño de la revista digital primero se empieza estableciendo de los parámetros, por consiguiente, se describirá las diagramaciones que contara para la creación de la revista como tales se describirá cada uno de los elementos con el fin de tener una estructura organizada sobre el contenido y visualización para que sea de tal agrado para la audiencia.

###### **4.4.1.1 Aspectos técnicos**

###### ***Tamaño de página***

El tamaño empleado para las páginas de la revista digital será el formato de papel A4 el motivo de su elección es por su tamaño, ya que es ideal para la construcción del contenido a mostrar además es el más adecuado para que la información y las imágenes presentadas tengan mejor aceptación de visualización hacia al público.

###### ***Colores***

Las paletas de colores que se tomara en cuentas para cada diseño de las páginas se constituyen de la siguiente forma: texto y fondo

**Texto.** Como color principal para el texto se utilizará el color negro sobre blanco ya que para los textos largos es la mejor opción debido a que la información se aprecia mejor tanto calidad como claridad.

El color secundario para los títulos se empleará el color azul cielo como representación de los colores de Guayaquil y para los subtítulos de la revista tanto el color blanco y el color lavanda son usados para resaltar el contenido de la revista en la portada.

**Fondo.** El color que estéticamente se quiere resaltar a lo largo de la revista son los tonos fríos con el fin de mostrar un tono elegante, sin embargo, se usara paletas de color ligeras, modernas, divertidas y agradables manifestando el uso de colores brillantes así poder equilibrar los colores frio brindando calidez a toda la revista.

### ***Tipografía***

Para el cuerpo del texto se piensa aplicar la tipografía *Book Antiqua* con un tamaño general de 14, además del uso *Script MT Bold*

Para los títulos de cada página se aplicará los siguientes: *Cream Candy*, *Daylove*, *Magnolia Sky* y *Reactive Anchor*.

Para la portada *Daylove*, *Berlin Sans FB*, y *Brush Script MT*.

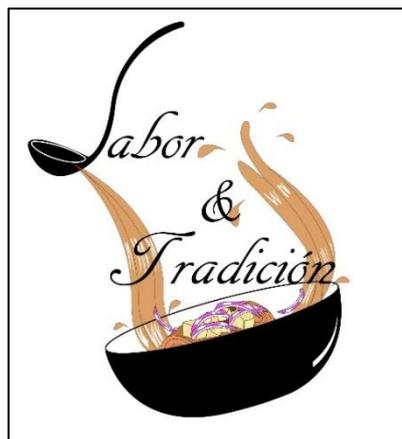
### ***Fotografía y contenido multimedia***

Las fotografías principales que se usarán dentro de la revista serán conformadas por las representaciones de los platos tradicionales además del logotipo o foto de cada establecimiento gastronómico recomendado. Asimismo, se incluirá videos como guías para la preparación del plato gastronómico, por lo cual constituirá una revista interactiva para el disfrute del lector.

### ***Creación de nombres y logotipos.***

#### **Figura 16**

*Logotipo de la revista digital*



La construcción del logo de la revista digital está compuesta por las palabras “Sabor & Tradición” que viene siendo el nombre de la revista por lo cual es sensato colocar estas palabras como foco central en el logo, además está compuesto por una ilustración de la preparación de un plato gastronómico guayaquileño el cual es el encebollado, aparte se acentúa el color negro para resaltar mejor el concepto de la gastronomía.

### *Portada*

### **Figura 17**

*Portada de la revista digital*



Para la construcción de la portada se pensó el uso de la imagen de fondo enfocada en la “cocina de hogar” con un tono oscuro para resaltar tanto el texto como el concepto de la revista en base a tonos blanco/ negro, además el nombre de la revista “Sabor & Tradición” con una tipografía de elección *Daylove*, con un relleno de color

blanco/ negro, además de contar con una separación entre caracteres y de un tamaño de 80 para enfatizar el título para su mayor apreciación.

Se puede apreciar el contenido en sus titulares por lo cual el título principal estarían los platillos tradicionales de Guayaquil y como títulos secundarios estarán descriptos los temas que se podrán encontrar dentro de la revista como las rectas, datos adicionales de los platillos gastronómicos e información sobre las tradiciones alrededor de la gastronomía guayaquileña

### *Contraportada*

### **Figura 18**

*Contraportada de la revista digital*



En la parte trasera de la revista contara con información de contacto adicional de como las redes sociales y el correo electrónico, todo esto acompañado con una imagen de fondo de tonalidad oscura y siguiendo la temática general de la “cocina de hogar”.

#### 4.4.2 Contenido

La revista tendrá un total de 43 páginas y estará estructura de la siguiente forma: la portada, la tabla de contenido, presentación, breve relato de la ciudad y contenidos de las tradiciones gastronómicas de Guayaquil. En la sección de los platos gastronómicos se podrá encontrar información sobre su origen o historia, recetas acompañadas de su respectiva imagen y videos donde se señalará tantos los ingredientes como la preparación, por último, los sitios recomendados para la degustación de cada platillo.

#### *Tabla de contenido*

#### **Figura 19**

*Tabla de contenido de la revista digital*



La tabla de contenido tendrá una ocupación de dos páginas donde además de contar con las secciones de los contenidos y sus respectivos numeración de páginas, también comparte una sección de carta de presentación donde se introduce la

composición de la revista y da la bienvenida al lector brindándole un resumen de lo que va a encontrar en cada página.

### ***Introducción a Guayaquil***

**Figura 20**

#### *Introducción de Guayaquil “Conoce a Guayaquil”*



En esta sección de la revista de dos páginas se hace una breve introducción sobre la ciudad de Guayaquil con el fin de conocer un poco de la ciudad adicionando información sobre las tradiciones gastronómicas, además esto estará acompañado con unas fotografías en tonos blanco/ negro tanto de la ciudad en plano general y un plato gastronómico.

### ***Tradiciones gastronómicas***

En esta sección se encontrará informaciones sobre las tradiciones alrededor de la gastronomía guayaquileña donde se presentará los insumos más frecuentes en la cocina porteña, preparaciones, tradiciones culturales, manifestaciones o celebraciones y comportamientos sociales

Figura 22

Tradiciones gastronómicas

### Guarniciones



**Patacones**  
Son de plátano verde donde su elaboración es cortar en trozos de aproximadamente 3 cm y llevarlos a fuego alto en la tartera dos veces. La primera para que adquieran ese color amarillo y la segunda para que obtenga una textura crocante antes de llevarlo a la última tartera. Estos trozos de verduras son apreciados con un arroz sin dejar que se pierda la forma redonda del platillo. Cuando se termina la segunda tartera se los retira y se espolvorea con sal. Esto se lo acompaña con los platos fuertes ya sea arroz con menestra o también con degustados como aperitivos donde se lo acompaña con queso.



**Chiffes**  
Son pequeñas rodajas de plátano verde que están cortadas finamente y pasan a freír con abundante aceite para luego ocurrir y espolvorearse con sal. Se sirve inmediatamente como acompañamiento como por ejemplo en los asados de pollo.



**Salsa de cebolla y tomate curtidos**  
Este tipo de salsas es una de las acompañantes de mesa que se suele servir junto algunos platos fuertes como los menestra o en sopas como el encebollado o simplemente acompañarlas con algunos aperitivos. Los ingredientes de elaboración son la cebolla curtida, tomate, queso de llanero, y sal. Esta salsa se la puede tomar como base para la creación de ensaladas.



**Maduros fritos**  
Consiste en preparar el maduro cortándolo en lonjas y llevarlo a tartera donde el aceite debe estar en temperatura alta. Esto se acompaña en varios platos fuertes como en el arroz con menestra o el asado de pollo.



**Coccolón**  
El coccolón es realmente basado del arroz se lo obtiene de aquellas preparaciones al cocinar solo arroz de cualquier tipo que al terminar su cocción se le agrega aceite y se lo deja a fuego lento hasta que obtenga una apariencia tipo de arroz cocido y de textura crocante. Esto se lo consume tradicionalmente junto a la guaita.



### Comportamiento Social

La gastronomía no solo es comer para satisfacer el hambre más bien representa varios factores al momento de seleccionar o consumir cualquier alimento. Entre los factores culturales, comportamientos sociales, actas y manifestaciones de tipo genéticos y religiosos, esto se puede constatar en las costumbres a la hora de comer, o mediante fiestas populares, rituales, reuniones y elaboración.

Como señala la historiadora guayaquileña Jenny Estrada lo siguiente:

"No solo es la forma en que seleccionamos y elaboramos nuestros platos, comidas, bebidas y otros en que nos relacionamos, y comportamientos arraigados de la mesa y la manera que hemos aprendido hechos, reuniones de la vida nacional o personal o determinados platos como lo que nos distinguen de otros pueblos."

En Guayaquil hay costumbres y tradiciones arraigadas de nuestra gastronomía donde se destaca en las fiestas populares, saltes gastronómicos denominados "huacal" y comportamientos basados en los huacales.

La gastronomía guayaquileña es un reflejo de su gente donde se muestra que no solo en la preparación o elaboración de una comida creó se presenta la tradición. También en su comportamiento que genera alrededor de la cocina tradicional donde se muestra al momento de preparar un plato, por ejemplo, llega ese momento que se termina de cocinar se separa una cucharada de masa ya sea alguna cantidad de platos, esto se encarga de alisar la masa, y siguen ya con la guaita a la tartera para complementar la comida, todo un montaje solo para degustar el almuerzo o cena.

Si mientras en cuarta al momento de degustar un platillo como la congrija se mantiene la costumbre de comer acompañado de amigos y familias no importa quien sea, pero la idea es compartir con alguien en ese momento. Estas prácticas son algunas de las tradiciones gastronómicas en el ámbito social que presenta los guayaquileños.

#### Costumbres populares de las tradiciones gastronómicas.

##### Congrijadas

Las congrijadas en Guayaquil consisten en comer y compartir entre familiares, amigos, vecinos, compañeros de trabajo en cualquier forma, pero siempre acompañados por una selección o reunión con el objetivo principal de compartir. El congrijo creó primero para compartirse se debe alquilar y esto por medio de platos de venta movible de la ciudad o el más conocido que es el mercado de la Caraguay donde se consigue un plato de congrijo vivo, que posteriormente serán platos realizados una porción del coccolón, limpiados con un huevo para ser cocidos.

En el momento de cocinar se le agregan varias especias y hierbas aromáticas para que adquieren un buen sabor. Igualmente el montaje de lugar es importante por lo que a la mesa se le coloca un mantel de periódico, sus platos y platos de madera, sus sillas, platos de arroz, maduros y la cerveza bien helada manifiestan una reunión tradicional guayaquileña.

Platillos gastronómicos

Figura 22

Platos gastronómicos tradicionales

## Encebollado de Albacora

Este plato es muy consumido durante la hora de la mañana. También es llamado el "Levanta pesetas" debido a que las luego de una borrachera. La fecha en el que es más apetecido su consumo es el 1 de enero.



El origen de este data cuando los aborígenes de la cultura Valdivia usaban ollas de cerámica sobre la leña para cocinar el pescado. Luego de la conquista española, la yuca y el pescado fueron mezclados con otros ingredientes traídos por los extranjeros. Es así como nace siendo conocido primeramente como "Picante de pescado" en las Costas del Ecuador, estas personas que preparaban este plato emigraron a Guayaquil cambiando ciertos ingredientes con otros dándole finalmente el nombre de "Encebollado".



### INGREDIENTES

- 2 Yucas peladas
- Un atado de hierbita
- 3 libras de albacora
- 1 pimiento
- 4 cebolla colorada
- 2 tomates
- 2 ramas de cebolla blanca
- 2 cucharadas de aji peruano
- 1 Pepas de ajo
- 2 limones

### Preparación

**Caldo**

1. En una olla con agua y sal colocar la albacora con el pimiento, 2 cebollas coloradas, los tomates, las ramas de cebolla blanca y las 2 cucharadas de aji peruano, dejar hervir hasta que el pescado se cocine y absorba todos los sabores.
2. Cierne el agua donde se cocinó el pescado y coloque la yuca con ese caldo, a temperatura media deje cocer hasta que la yuca este suave.
3. Retire la yuca de la olla, con el líquido que aún queda coloque la albacora en grandes trozos y la yuca en pequeños trozos.

En una soperita coloque el caldo con la yuca y la albacora. Sobre eso y la hierbita al gusto. Acompañado con un pan o una fundita de chifles

**Salsa**

1. Las dos cebollas coloradas sobrantes córtela de manera juliana. Una vez cortado agréguele sal y un poco de agua a la cebolla para lavarla. Finalmente para curtillo agregue dos limones.
2. La rama de Hierbita córtela al estilo brunoise y coloque en un recipiente.

Contará cada página con su respectiva fotografía del plato gastronómico adicionando su descripción de origen, su receta, datos adicionales, además se incluirá videos de la preparación para mejor interactividad con el lector, todo esto en un formato de fondo color blanco para realzar el color negro de la tipografía asimismo se agregó varios diseños llamativos dando como resultado una armonía con el tono elegante y claro.

### Restaurantes recomendados

Figura 23

### Restaurantes

Ç

## RESTAURANTES



**El café de Tere**

El café de Tere cuenta con 6 locales en la ciudad:  
Garzota: av. Hno. miguel y R. Nazur  
Urdesa: Urdesa todos los santos 103A y V.E.  
Estrada  
Centro: Gral. Elizalde 117 entre malecón y pichincha  
Alborada: alborada 8va etapa MZ. 807 villa 2  
Parque empresarial colón  
Portal al sol: km 11.5 vía a la costa  
Plaza colonia: km. 11.5 vía a la costa  
Milann plaza: km 12.5 vía a salitre  
La joya: vía a la aurora

✉ info@elcafedetere.com  
[https://www.facebook.com/ElCafedeTere/about/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/ElCafedeTere/about/?ref=page_internal)  
<http://www.elcafedetere.com/>  
☎ (04) 2-627362 - 627723  
🕒 De lunes a domingo de 06h00 a 14h00



**Ambiguo Café**

📍 Calle Luis Urdaneta #502 y Boyacá

🕒 Lunes a viernes de 08h00 hasta 18h00; sábados hasta las 14h00.



**Cafetería Bolón centro**

📍 Esmeraldas 4780 y Rosendo Avilés, Guayaquil, GUAYAS

✉ boloncentro\_2000@yahoo.com  
☎ +593 97 924 5921  
☎ 097 924 5921  
[https://www.facebook.com/boloncentro/about/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/boloncentro/about/?ref=page_internal)  
🕒 Miércoles a lunes de 06h00 a 12h00



**Amorfino Café**

📍 Alborada sexta etapa, Mz 670 diagonal al Centro Comercial La Rotonda

✉ <https://www.facebook.com/amorfinocafe.gye/>  
☎ 098 501 9381

🕒 Miércoles a lunes de 06h00 a 12h00

## RESTAURANTES



**"Don David" Cafetería y restaurante**

Esta hueca gastronómica tiene como especialidad la venta de desayunos y tales el bolón de verde y las tortillas de verde

📍 Huarcaivilca #403 entre Chimborazo y Coronel.  
🕒 08h00 a 16h00



**Ponte Verde Camarón**

📍 Av. Victor Emilio Estrada y Av. De Las Monjas Guayaquil, Ecuador

✉ ponteverdecamaron@hotmail.com  
☎ 098 140 5049  
[https://www.facebook.com/PonteVerde-Camaron-2452639281437693/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/PonteVerde-Camaron-2452639281437693/?ref=page_internal)  
📱 @ponte\_verde\_camaron

🕒 Lunes a miércoles 07h30 a 20h00  
Jueves a viernes 07h30 a 22h00  
Sábado 08h00 a 22h00  
Domingo 08h30 a 16h00



**Bolón Guayaco**

📍 Av. Francisco de Orellana y Jorge Villacres Guayaquil, Ecuador

✉ bolonguayaco@gmail.com  
☎ +593 98 882 5131  
☎ 098 882 5131  
[https://www.facebook.com/Bolon-Guayaco-104510254661645/about/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/Bolon-Guayaco-104510254661645/about/?ref=page_internal)  
🕒 Lunes a viernes 06h30 a 13h00  
Sábado 07h00 a 13h00  
Domingo 07h30 a 13h00



**Bolóncity**

📍 Garzota diagonal a Wester Union, Nueva Kennedy, sector cámara de comercio

🌐 <http://www.boloncacity.com/>  
✉ boloncacitygarzota@gmail.com  
☎ 0992227082  
☎ +593 99 222 7082  
[https://www.facebook.com/boloncacity/about/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/boloncacity/about/?ref=page_internal)  
📱 @boloncacity

## Figura 24

### Restaurantes

**RESTAURANTES**

**El Pez Volador**  
 Ecuador: Aguirre 1800 Entre Esmeraldas y Jose Mascote Frente a la piscina olimpica.  
 http://elpezvoladorpicanteria.com/  
 elpezvolador@outlook.com  
 099 378 9089  
 https://www.facebook.com/elpezvoladorpicanteria/  
 Lunes a domingo de 09h00 a 15h00

**La Culata**  
 Gral. Córdova 518-B y Calle Mendiburo  
 picanteriaculata@gmail.com  
 09-92308348 - 0978930517  
 https://www.facebook.com/la.culata/  
 Lunes a sábados de 08h00 a 16h00 y de 17h00 a 24h00. Domingo, desde las 08h00 hasta las 16h00.

**Danilo** Picantería D'Danilo  
 Colombia 933 y Ambato  
 +593 4-234-5842  
 Lunes a Domingo de 07h00 a 14h00

**Corozo El Verdadero**  
 Calle Pedro Carbo # 103 y Roca  
 http://www.corozoelverdadero.com.ec/  
 corozoelverdadero@hotmail.com  
 https://www.facebook.com/CorozoElVerdadero/  
 0968624133 - 0999966094  
 Lunes a sábado desde las 07h30 hasta las 16h00.

**Picantería Valdano**  
 Boyacá, #628 entre Padre Solano y Alejo Lascano  
 0989418741 - 042308737  
 Martes a domingo de 09h00 hasta las 15h00

**Picantería Don Juan**  
 Av del Ejército 1026 y Clemente Ballen  
 0994832955  
 https://www.facebook.com/Picanteria-Don-Juan-111788900547801/  
 Lunes a domingo 07h30 a 16h30

**Picantería Amparito**  
 10 de Agosto #1421 y José de Antepara  
 https://www.facebook.com/AmparitoPicanteria/  
 099 308 6457  
 Lunes a domingo de 07h00 a 13h00.

**Picantería Don Sebas**  
 Matriz: Argentina y Coronel (esquina)  
 Sucursal: Letamendi y Av. Del Ejército (esquina)  
 https://www.facebook.com/Picanteria-Don-Sebas-102826245122642/  
 098 754 1302  
 +593 98 754 1302  
 Lunes a domingo desde las 07h30 hasta las 13h00

**Picantería Cordero Jr.**  
 Calicuchima #327 entre las avenidas Chimborazo y Chile  
 https://www.facebook.com/picanteriacorderojr/  
 0969842192 o 0991113386  
 Lunes a viernes 07h30 hasta las 12h30  
 Sábados a domingo 08h30 hasta las 12h30

Aquí se recomienda y se detalla cada establecimiento de la ciudad de Guayaquil donde el lector podrá encontrar varias opciones de restaurantes para el de gusto del plato gastronómico además se podrá encontrar la información necesaria como: el nombre, ubicación, los horarios de atención, sus respectivas redes sociales y datos de contacto, asimismo esto acompañado por el logo de la empresa o foto relacionada con el establecimiento.

#### 4.4.3 Marketing Publicitario

##### Gmail

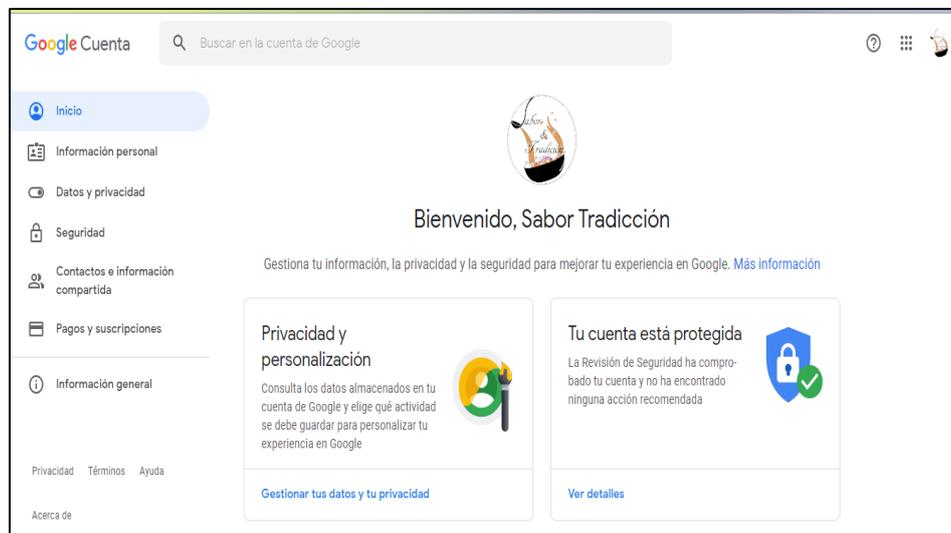
Se usará el servicio electrónico de Gmail usando la cuenta electrónica de revista.sabor.tradicion@gmail.com. Con esta dirección de correo se les permitirá a

todos los usuarios que pueden realizar un comentario o recomendación de la revista.

También es necesario esta cuenta para registrarse en redes sociales.

## Figura 25

### *Correo electrónico de la revista*



### ***Google Ads***

Con la cuenta creada en Gmail se nos facilitará el registro en esta aplicación que nos permitirá crear campañas de búsqueda basado en palabras claves a fines al tema de tradiciones gastronómicas en la ciudad de Guayaquil, este tipo de anuncios aparecerá cuando los internautas realicen búsquedas en Google referente a temas gastronómicos.

### ***Instagram***

A través de la cuenta de Google se creará un registro en Instagram en el cual se nos permitirá publicar en esta red social usando imágenes de los platos con una pequeña descripción de origen. También en la descripción del perfil se colocará un link que dirija a las personas a la revista digital. Para la creación de contenido más variado y mejor promoción se centrará un community manager que estará a cargo de administrar la página.

**Figura 26***Cuenta de Instagram de la revista***4.4.4 Presupuesto****Tabla 18** Detalle del personal

Cargo	Detalle de actividad a desarrollar	Cantidad	Meses	Sueldo Mensual	Total
Diseñador Grafico	Edición del contenido en la revista digital. Uso de programas como: Adobe Photoshop, Adobe InDesign, Adobe Illustrator.	1	1	\$600	\$600
Community Manager	Diseño y elaboración de los posts y feed en Instagram. Manejo de la cuenta de Instagram.	1	6	\$400	\$2400
<b>Total Aproximado</b>		2		\$1000	\$3000

**Tabla 19** Licencias

<b>Permiso</b>	<b>Detalle de la actividad</b>	<b>Meses</b>	<b>Mensual</b>	<b>Total</b>
Derechos de autor	Registro de obra literaria de manera permanente	Permanente	Permanente	\$12
Lucidpress o Flipsnack	Publicación del contenido de la revista digital en la web.	12	\$14	\$168
<b>Total aproximado</b>		12	\$14	\$180

**Tabla 20** Publicidad

<b>Medio</b>	<b>Detalle de la actividad</b>	<b>Meses</b>	<b>Mensual</b>	<b>Total</b>
Google Ads	Espacio y creación de campaña publicitaria.	6	\$80	\$480
Instagram	Anuncios en el inicio de otros perfiles.	6	\$ 12	\$72
<b>Total Aproximado</b>			<b>\$ 92</b>	<b>\$552</b>

**Tabla 21** Presupuesto Total

<b>Tipo de egreso</b>	<b>Valor en USD</b>
Sueldo del personal	<b>\$3000</b>
Licencias	<b>\$180</b>
Publicidad	<b>\$552</b>
<b>Total</b>	<b>\$3732</b>

## 4.5 Conclusiones

Las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil están compuestas por condimentos, especias y aromatizantes, hortalizas de la cocina tradicional, materias primas tradicionales, guarniciones, comportamiento social, técnicas de cocción y preparación.

La potencial demanda de la ciudad de Guayaquil son su población, los turistas nacionales y los turistas internacionales debido a que muestran un gran interés por las tradiciones gastronómicas.

Con las pautas establecidas para la creación de una revista digital como medio de difusión los lectores tendrán una accesibilidad rápida y fácil a la información de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil.

Las personas que lean la revista digital podrán conocer de manera detallada la identidad culinaria de la ciudad con esto ellos también podrán transmitir esta información a otras generaciones.

#### **4.6 Recomendaciones**

En base a la revisión bibliográfica se recomienda realizar una investigación más exhaustiva acerca de los alimentos y bebidas de otros lados que ahora forma parte de las tradiciones de la ciudad.

Se recomienda realizar una encuesta de manera periódica para medir el grado de conocimiento y de interés que poseen las personas luego de leer la revista digital de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil.

Para lograr una mejor recepción del público lector se recomienda incluir más contenido interactivo para que los pobladores y visitante se sientan más atraídos a la lectura de esta.

Se recomienda actualizar el contenido de la revista debido a que ciertas tradiciones gastronómicas sufren modificaciones influenciadas por nuevas generaciones de pobladores.

## Bibliografía

- The epicentre. (s.f.). *Cayenne Pepper*. Obtenido de <https://theepicentre.com/spice/cayenne-pepper/>
- Araneda, M. (7 de 6 de 2020). *Pescado y mariscos. Composición y propiedades*. Obtenido de Eidualimentaria: <https://www.edualimentaria.com/pescados-y-mariscos-composicion-y-propiedades>
- Asociación de Chefs del Ecuador ; la Ciencia y la Cultura UNESCO Organización de las Naciones Unidas para la Educación; Ministerio de Cultura y Patrimonio ; Ministerio de Turismo del Ecuador . (2014). *Memorias II congreso continental de cocinas patrimoniales* . Sector Público Gubernamental.
- Borges, C. (2019). *Blog RockContent*. Obtenido de Blog RockContent: <https://rockcontent.com/es/blog/cultura-digital/>
- Boza, S., & Muñoz, J. (2016). *Traditional food products and trade: exploring the linkages*. Obtenido de [https://www.wti.org/media/filer\\_public/56/42/5642f8a5-b292-45a2-b683-0acbc7e6b22b/working\\_paper\\_no\\_17\\_2016\\_boza\\_and\\_munoz.pdf](https://www.wti.org/media/filer_public/56/42/5642f8a5-b292-45a2-b683-0acbc7e6b22b/working_paper_no_17_2016_boza_and_munoz.pdf)
- Camilleri, M. A. (2017). The Promotion of Responsible Tourism Management Through Digital Media. *Tourism Planning & Development*, 15(6), 653–671.  
doi:<https://doi.org/10.1080/21568316.2017.1393772>
- Cocina Ecuatoriana. (2020). *Sopas : Caldo de manguera*. Obtenido de Sopas : Caldo de manguera: <https://www.cocina-ecuatoriana.com/recetas/sopas/caldo-de-manguera>
- Colemar, A. (2018). *El sonido digital: formatos , capturas , edición , manipulación , conversión y grabación*. Obtenido de El sonido digital: formatos , capturas , edición , manipulación , conversión y grabación:  
[http://ocw.innova.uned.es/mm2/tm/contenidos/pdf/tema3/tmm\\_tema3\\_sonido\\_digital\\_presentacion.pdf](http://ocw.innova.uned.es/mm2/tm/contenidos/pdf/tema3/tmm_tema3_sonido_digital_presentacion.pdf)
- Comida Ecuatoriana. (2018). *Recetas : Cangrejada*. Obtenido de Recetas : Cangrejada: <https://www.cocina-ecuatoriana.com/recetas/plato-principal/cangrejada>
- Comida Ecuatoriana. (2019). *Recetas : Chicha resbaladera*. Obtenido de <https://www.cocina-ecuatoriana.com/recetas/bebidas/chicha-resbaladera>
- Curiosfera. (2019). *Historia del cacahuete o maní*. Obtenido de <https://curiosfera-historia.com/historia-del-cacahuete-mani/>
- David Publisher. (2020). *Journal of Tourism and Hospitality Management*. Obtenido de <http://www.davidpublisher.org/Public/uploads/Contribute/5f2cc46b2b210.pdf>
- Dulcería La Palma. (2019). *Nuestra Historia*. Obtenido de Nuestra Historia: <https://www.dulcerialapalma.com.ec/nosotros/>
- Durão, A. F., Santo, A. J., Avelino, M. R., & Silveira, C. B. (2017). COMIENDO VIRTUALMENTE CON LOS OJOS Un estudio sobre el uso de Instagram por parte de los prestadores de servicios turísticos de gastronomía de Recife (Brasil). *Estudios y perspectivas en turismo*, 26(4), 964-977.

- El producto . (24 de 7 de 2018). *Achiote: La planta roja que tiñe la cocina centroamericana*.  
Obtenido de <https://elproductor.com/2018/07/achiote-la-planta-roja-que-tine-la-cocina-centroamericana/>
- El Telegrafo. (2018). *Chicha Resbaladera*. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/chicha-resbaladera-tradicion-guayaquil>
- El Telegrafo. (2014). *La Palma, la cafetería más antigua de Guayaquil*. Obtenido de La Palma, la cafetería más antigua de Guayaquil:  
<https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/palma-cafeteria-antigua-guayaquil-fiestas.html#:~:text=La%20Dulcer%C3%ADa%20La%20Palma%20fue,nombre%20a%20Dulcer%C3%ADa%20La%20Palma>.
- El Telegrafo. (2018). *La bandera es el plato ideal para los indecisos*. Obtenido de La bandera es el plato ideal para los indecisos:  
<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/septimo/1/la-bandera-plato-ideal>
- El universo. (20 de julio de 2009). *La comida típica que identifica a Guayaquil*. Obtenido de <https://www.eluniverso.com/2009/07/20/1/1382/comida-tipica-identifica-guayaquil.html/>
- El Universo. (2016). *Guatallarín, mondongo, maní y fideos servidos al paso*. Obtenido de Guatallarín, mondongo, maní y fideos servidos al paso:  
<https://www.eluniverso.com/noticias/2016/10/05/nota/5837719/guatallarín-mondongo-mani-fideos-servidos-paso/>
- El Universo. (2018). *Historia con sabor: Arroz con menestra y carne asada*. Obtenido de Historia con sabor: Arroz con menestra y carne asada:  
<https://www.eluniverso.com/noticias/2014/06/11/nota/3029501/arroz-menestra-tradicion-casera-que-se-volvio-comercial/>
- El Universo. (2018). *Historia con sabor: Bolón de verde*. Obtenido de Historia con sabor: Bolón de verde: <https://www.eluniverso.com/guayaquil/2018/10/05/nota/6986735/historia-sabor-bolon-verde/>
- El Universo. (2018). *Historia con sabor: Caldo de bolas*. Obtenido de Historia con sabor: Caldo de bolas: <https://www.eluniverso.com/guayaquil/2018/10/09/nota/6987194/historia-sabor-caldo-bolas/>
- El Universo. (2018). *Historia con sabor: El caldo de salchicha*. Obtenido de Historia con sabor: El caldo de salchicha:  
<https://www.eluniverso.com/guayaquil/2018/10/10/nota/6986828/historia-sabor-caldo-salchicha/>
- El Universo. (2018). *Historia con sabor: Encebollado*. Obtenido de Historia con sabor: Encebollado:  
<https://www.eluniverso.com/guayaquil/2018/10/07/nota/6987152/historia-sabor-encebollado/>
- El Universo. (2018). *Historia con sabor: Guatita*. Obtenido de Historia con sabor: Guatita:  
<https://www.eluniverso.com/guayaquil/2018/10/08/nota/6987203/historia-sabor-guatita/>

- El Universo. (2018). *Un plato que fue considerado como un alimento 'pobre', pero de gran delicia*. Obtenido de Un plato que fue considerado como un alimento 'pobre', pero de gran delicia:  
<https://www.eluniverso.com/2007/10/20/0001/18/64A63CF4100E4C5497E046BF64311CC4.html/>
- El Universo. (2020). *Plátano, alimento "estrella" en la Costa durante la pandemia COVID-19*. Obtenido de  
<https://www.eluniverso.com/noticias/2020/06/15/nota/7874001/platano-verde-consumo-produccion-pandemia-ecuador/>
- El Universo. (2020). *Receta : Morocho*. Obtenido de Receta : Morocho:  
<https://recetas.eluniverso.com/recetas/morocho/>
- El Universo. (2020). *Receta: Cangrejada criolla del bicentenario*. Obtenido de Receta:  
 Cangrejada criolla del bicentenario:  
<https://www.eluniverso.com/2006/03/07/0001/18/51E9F9005D2F47AE94A31B2D850ECBEF.html/>
- Estrada, J. (2013). *Sabores de mi tierra* (Primera ed.). Poligráfica C.A.
- Franco, M. C., Franco, W. C., Flores, F. Z., & Mejía, M. O. (2017). "Satisfacción y Motivación. La gastronomía de Guayaquil". *Turydes: Turismo y Desarrollo*, 10(22). Obtenido de  
<https://www.eumed.net/rev/turydes/22/gastronomia-ecuador.html>
- Frutas & hortalizas. (s.f.). *Ajo, *Alium Sativum* / *Liliaceae**. Obtenido de <https://www.frutas-hortalizas.com/Hortalizas/Presentacion-Ajo.html>
- Frutas & hortalizas. (s.f.). *Tomate, *Lycopersicon esculentum* / *solanaceae**. Obtenido de  
<https://www.frutas-hortalizas.com/Hortalizas/Presentacion-Tomate.html>
- Fuente elpino. (22 de 8 de 2016). *Cebolla roja o morada*. Obtenido de  
<https://fuenteelpino.com/cebolla-roja-o-morada/>
- Fusté, F. (2016). *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario*. Obtenido de [http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0797-36912016000100001](http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001)
- Fusté-Forné, F. (2016). *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario*. Obtenido de [http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0797-36912016000100001](http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001)
- García, F. S. (2015). *Técnicas en cocina*. Síntesis. Obtenido de  
<https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771914.pdf>
- Gastronomía. (2019). *Historia del ceviche ecuatoriano*. Obtenido de Historia del ceviche ecuatoriano: <https://sites.google.com/view/cocina-ecuatoriana/historia-del-ceviche-ecuadoriano>
- Gastronomic tradition : Important cultural expressions [Tradición gastronómica: Importantes expresiones culturales]*. (23 de octubre de 2016). Obtenido de The sunday nwes:  
<https://www.sundaynews.co.zw/>

- Gobierno de Navarra. (2020). *Uso de dispositivos móviles ( teléfonos móviles , "smarthphones" , "ebooks" ,GPS y " tablets")*. Obtenido de *Uso de dispositivos móviles ( teléfonos móviles , "smarthphones" , "ebooks" ,GPS y " tablets")*.: <https://www.navarra.es/NR/rdonlyres/48F9746B-080C-4DEA-BD95-A5B6E01797E1/315641/7Usodedispositivosmoviles.pdf>
- Gomez, E. C. (2018). Revaloración de la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo (Uripa), en Chincheros - Apurímac; a través de un registro gastronómico, para su difusión y desarrollo turístico. *Tesis de Maestría*. Universidad de San Martín de Porres, Peru.
- GoRaymi. (2019). *Morocho, nació en casa y se popularizó en Guayaquil*. Obtenido de *Morocho, nació en casa y se popularizó en Guayaquil*: <https://www.goraymi.com/es-ec/guayas/guayaquil/rutas-gastronomicas/morocho-nacio-casa-popularizo-guayaquil-aafc39542>
- GoRaymi. (2020). *Receta Bolón de verde con queso y chicharrón*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/esmeraldas/recetas/receta-bolon-verde-queso-chicharron-a4ea6e06e>
- Guevara, J. J. (2017). Aplicación móvil como herramienta de difusión de la gastronomía ambateña. *Tesis*. Universidad Técnica de Ambato.
- Hernández, M. B. (2020). Aplicación móvil basada en realidad aumentada como aporte cultural e informativo de la gastronomía de Guayaquil. *Tesis*. Universidad de Guayaquil:.
- Herrera. (2016). *¿ Qué es una imagen digital?* Obtenido de [https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI\\_Lectura/bachillerato/documentos/LEC9.pdf](https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI_Lectura/bachillerato/documentos/LEC9.pdf)
- Herrera. (2017). *Creación y Edición de Audio y Video*. Obtenido de [https://www.academia.edu/28775783/UNIDAD\\_II\\_CREACI%C3%93N\\_Y\\_EDICI%C3%93N\\_DE\\_AUDIO\\_Y\\_VIDEO\\_Edici%C3%B3n\\_de\\_Video\\_](https://www.academia.edu/28775783/UNIDAD_II_CREACI%C3%93N_Y_EDICI%C3%93N_DE_AUDIO_Y_VIDEO_Edici%C3%B3n_de_Video_)
- Herrera. (2017). *UNIDAD II CREACIÓN Y EDICIÓN DE AUDIO Y VIDEO " Edición de Video "*. Obtenido de [https://www.academia.edu/28775783/UNIDAD\\_II\\_CREACI%C3%93N\\_Y\\_EDICI%C3%93N\\_DE\\_AUDIO\\_Y\\_VIDEO\\_Edici%C3%B3n\\_de\\_Video\\_](https://www.academia.edu/28775783/UNIDAD_II_CREACI%C3%93N_Y_EDICI%C3%93N_DE_AUDIO_Y_VIDEO_Edici%C3%B3n_de_Video_)
- Horvatić, A., & Bačić, L. (2013). New technologies as promoters of tourisam and gastronomy of Croatia. *Učenje Za Poduzetništvo*, 3(1).
- Jiménez, R. G. (21 de 4 de 2007). *El Perejil*. Obtenido de *A fuego lento* : <https://www.afuegolento.com/articulo/el-perejil/1556/>
- La República . (2016). *Gastronomía & Cía*. Obtenido de <https://gastronomiaycia.republica.com/2016/08/17/que-efecto-tiene-la-gastronomia-sobre-el-turismo/>
- León, C. Z. (2018). *Expreso Latino* . Obtenido de *Expreso Latino* : <https://expresolatino.net/noticias/primera-plana/receta-de-la-costa-de-ecuador-bollo-de-pescado/>
- León, J. (9 de 7 de 2016). *La gastronomía también une a los porteños*. Obtenido de *El telégrafo*: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/guayaquil/2/la-gastronomia-tambien-une-a-los-portenos>

- Lexico Oxford . (2021). *Uk Dictionary*. Obtenido de Uk Dictionary:  
<https://www.lexico.com/definition/tradition>
- Manobanda, G. I. (2018). *Análisis de las estrategias de comercialización y propuesta de un plan de marketing para la empresa VIMTICORP S.S exportadora de frutas tropicales*. Obtenido de Análisis de las estrategias de comercialización y propuesta de un plan de marketing para la empresa VIMTICORP S.S exportadora de frutas tropicales:  
<https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/16096/1/UPS-GT002306.pdf>
- Manta Online. (2021). *Receta: El secreto de una rica Guatita está en las especias, el maní y la preparación del mondongo y la papa*. Obtenido de Receta: El secreto de una rica Guatita está en las especias, el maní y la preparación del mondongo y la papa:  
[njoymo.net/comida/receta-el-secreto-de-una-rica-guatita-esta-en-las-especias-el-mani-y-la-preparacion](http://njoymo.net/comida/receta-el-secreto-de-una-rica-guatita-esta-en-las-especias-el-mani-y-la-preparacion)
- Marin, R. (2019). *Revista digital INESEM*. Obtenido de Revista digital INESEM:  
<https://revistadigital.inesem.es/informatica-y-tics/estandares-web/>
- Maryville University. (2021). *Maryville University*. Obtenido de What Is Digital Media? All You Need to Know About This Booming Industry: <https://online.maryville.edu/blog/what-is-digital-media/>
- Nestle. (2019). *Recetas Seco de pollo*. Obtenido de Recetas Seco de pollo:  
<https://www.recetasnestle.com.ec/recetas-con-pollo/seco-de-pollo>
- Núñez, J. C. (1 de 12 de 2019). *El mercado de pesca y acuicultura en Ecuador*. Obtenido de Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Quito:  
<file:///C:/Users/UserPC/Downloads/doc2019838297@a.pdf>
- Ochoa, B. E. (2010). *La infografía digital, una nueva forma de comunicación*. Obtenido de La infografía digital, una nueva forma de comunicación:  
<https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/48653/bemo1de1.pdf>
- Ochoa, D. T., Padilla, M. F., & Gómez, M. A. (2020). Tradición, producto y técnica: bases para aportar valor. *Revista Publicando*, 7(25), 128-135. Obtenido de <https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/2095>
- Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. OMT. doi:<https://doi.org/10.18111/9789284420995>
- Paredes, A. (1 de 11 de 2020). *La mazamorra moreada y la guagua de pan*. Obtenido de De Lado: <https://delado.com.ec/2020/11/01/la-mazamorra-morada-y-la-guagua-de-pan/>
- Pujol, L. (2018). *Recetas de Laylita*. Obtenido de Recetas de Laylita:  
<https://www.laylita.com/recetas/caldo-de-bolas-de-verde/>
- Pujol, L. (2018). *Recetas de Laylita*. Obtenido de Recetas de Laylita:  
<https://www.laylita.com/recetas/arroz-con-menestra/>
- Pujol, L. (2020). *Recetas de Laylita*. Obtenido de Recetas de Laylita:  
<https://www.laylita.com/recetas/guatita/>
- Pujol, L. (2020). *Recetas de Laylita*. Obtenido de <https://www.laylita.com/recetas/receta-ceviche-de-camaron/>

- RD Station Marketing. (2020). *¿ Qué son las redes sociales?* Obtenido de ¿ Qué son las redes sociales?: <https://www.rdstation.com/es/redes-sociales/>
- Real Academia Española. (2021). *Diccionario de la lengua española*. Obtenido de <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>
- Real Academia Española. (2021). *Diccionario de lengua española*. Obtenido de <https://dle.rae.es/tradici%C3%B3n>
- Recetas de comida ecuatoriana. (2020). *Bollo de pescado ecuatoriano*. Obtenido de Bollo de pescado ecuatoriano: <https://lacomidaecuatoriana.com/bollo-de-pescado-ecuatoriano/>
- Revista Lideres. (2015). *Líderes*. Obtenido de <https://www.revistalideres.ec/lideres/consumo-carnicos-ecuador.html>
- Ricepedia . (25 de 2 de 2013). *History of rice cultivation*. Obtenido de <https://ricepedia.org/culture/history-of-rice-cultivation>
- Rogers, E. M. (2015). *Everett M. Rogers (1931-2004) y la investigación Latinoamericana de la comunicación*. Obtenido de Everett M. Rogers (1931-2004) y la investigación Latinoamericana de la comunicación: <https://www.redalyc.org/pdf/346/34600404.pdf>
- Rubén Paz, Z. P. (2013). *POTENCIALIDAD DEL PLÁTANO VERDE EN LA NUEVA MATRIZ PRODUCTIVA DEL ECUADOR*. Obtenido de POTENCIALIDAD DEL PLÁTANO VERDE EN LA NUEVA MATRIZ PRODUCTIVA DEL ECUADOR: <http://revistas.ulvr.edu.ec/index.php/yachana/article/view/47/42>
- RumiNews Latam. (2020). *Origen del ganado bovino en América y sus relaciones con otras razas I*. Obtenido de <https://rumiantes.com/origen-ganado-bovino-america-sus-relaciones-otras-razas/>
- Sánchez, E. L. (18 de Junio de 2019). *Guayaquil, un impulso al desarrollo turístico del Ecuador*. Obtenido de Entorno Turístico: <https://www.entornoturistico.com/guayaquil-un-impulso-al-desarrollo-turistico-del-ecuador/>
- Sánchez, M. Á. (2018). Origen y evolución de internet y su desarrollo como entorno de interacción social a través de los medios sociales digitales. *Revista Contribuciones*. Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/cccss/2018/03/medios-sociales-digitales.html>
- Seidel, K. (10 de 6 de 2020). *History of Dried Beans – How It All Started*. Obtenido de Cablevey: <https://cablevey.com/history-of-dried-beans-how-it-all-started/>
- Solarte, C. U. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Ministerio de Cultura del Ecuador.
- Spice advice . (2021). *Oregano*. Obtenido de <https://spiceadvice.com/encyclopedia/oregano/>
- Spice advice. (2021). *Allspice*. Obtenido de <https://spiceadvice.com/encyclopedia/allspice/>
- Spice advice. (2021). *Basil sweet*. Obtenido de <https://spiceadvice.com/encyclopedia/basil-sweet/>
- Spice advice. (2021). *Bay leaves*. Obtenido de <https://spiceadvice.com/encyclopedia/bay-leaves/>

- Spice advice. (2021). *Cloves*. Obtenido de <https://spiceadvice.com/encyclopedia/cloves/>
- Spice advice. (2021). *Cumin* . Obtenido de <https://spiceadvice.com/encyclopedia/cumin/>
- Supo, J. D. (2015). Influencia de la Gastronomía Española en la cultura gastronómica de la ciudad de Guayaquil. *Tesis*. Universidad de Guayaquil.
- UCL-University College London. (s.f.). *Debating the Origins of Rice*. Obtenido de <https://www.ucl.ac.uk/rice/history-rice/debating-origins-rice>
- UIDE. (2021). *Turismo Gastronómico*. Obtenido de Turismo Gastronómico: <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>
- University of California. (2021). *Berkeley Library*. Obtenido de Berkeley Library: <https://guides.lib.berkeley.edu/food/gastronomy>
- Verdezoto, N. (17 de 4 de 2019). *La receta de la tradicional fanesca*. Obtenido de Revista Familia: <https://www.revistafamilia.ec/sabores/historia-fanesca-plato-semana-santa.html>
- Villaroel, R. J. (2015). *Manual de creación de revistas digitales e interactivas*. Obtenido de Manual de creación de revistas digitales e interactivas: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/11253/1/UPS-CT005530.pdf>
- Wolf. (2019). *ANÁLISIS DE LAS ESTRATEGIAS DE DIFUSIÓN Y MARKETING DIGITAL DE LA INVESTIGACIÓN ACADÉMICA*. Obtenido de <https://eprints.ucm.es/id/eprint/56846/1/T41386.pdf>
- World Economic Forum. (2016). *Digital Media and Society*. Obtenido de World Economic Forum: <http://reports.weforum.org/human-implications-of-digital-media-2016/section-1-user-behaviour-preferences-and-concerns/>

## Anexos

### Anexo 1 Formato de encuesta



Universidad de Guayaquil  
Facultad de comunicación social  
Carrera de turismo y hotelería

#### **Formato de encuesta. -**

**Encuestadores:** Katyhuska Robelly – Melanie Miranda

#### **Importante:**

La siguiente encuesta es realizada para recopilar información acerca del presente proyecto “DIFUSIÓN DIGITAL DE LAS TRADICIONES GASTRONÓMICAS DE GUAYAQUIL”.

### **PREGUNTAS PARA LA ENCUESTA**

#### **1. ¿Cuál es su rango de edad?**

- A. 18 – 25 años
- B. 26- 35 años
- C. 36 – 50 años
- D. Más de 50 años

#### **2. ¿Cuál es su género?**

- A. Masculino
- B. Femenino
- C. Binario

#### **3. ¿En qué sector de la ciudad de Guayaquil usted habita?**

- A. Norte
- B. Sur
- C. Este
- D. Oeste

#### **4. ¿Cuál cree usted de los siguientes platos basados en el uso del plátano forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?**

- A. Bolón de Verde

- B. Tigrillo
- C. Caldo de Bolas
- D. Bollo de verde
- E. Otros

**5. ¿Cuál cree usted de los siguientes platos basados en el uso de mariscos forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?**

- A. Encebollado de albacora
- B. Cangrejada
- C. Ceviche
- D. Sudado de pescado
- E. Otros

**6. ¿Cuál cree usted de los siguientes platos basados en el uso de la carne de cerdo forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?**

- A. Caldo de Manguera
- B. Estofado de Cerdo
- C. Fritada
- D. Seco de Chancho
- E. Otros

**7. ¿Cuál cree usted de los siguientes platos basados en el uso de la carne de vacuno forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?**

- A. Arroz con menestra y carne asada
- B. Guatita
- C. Guatallarín
- D. Bistec de carne
- E. Otros

**8. ¿Cuál cree usted de los siguientes platos basados en el uso de la carne de pollo forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?**

- A. Tallarín de pollo
- B. Seco de pollo
- C. Chaulafán
- D. Estofado de pollo
- E. Otros

**9. ¿Cuál cree usted de las siguientes bebidas forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?**

- A. Chicha resbaladera
- B. Morocho
- C. Colada de avena
- D. Colada Morado
- E. Otros

**10. ¿Cuál cree usted de los siguientes aperitivos forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?**

- A. Sánduche de chanco
- B. Pasteles (pollo, carne, chorizo)
- C. Mote con cuero
- D. Alita asada
- E. Tripa Mishqui
- F. Otro

**11. ¿Cuál cree usted de las siguientes guarniciones usted usa para acompañar el plato fuerte?**

- A. Chifles
- B. Pan
- C. Maduros Fritos
- D. Salsa (Cebolla, tomate, pimiento)
- E. Aguacate

**12. ¿Cuál cree usted de los siguientes platos de otra región usted considera tradicional comerlo en Guayaquil?**

- A. Tigrillo (El Oro, Zaruma)
- B. Humitas (Cañar)
- C. Cazuela (Esmeralda)
- D. Yapingacho (Sierra)

**13. ¿Está usted de acuerdo que la elaboración de una revista digital es necesaria para la difusión de las tradiciones gastronómicas?**

- A. Totalmente de acuerdo
- B. De acuerdo
- C. Neutral
- D. En desacuerdo
- E. Totalmente en desacuerdo

**14. ¿Qué tipo de contenidos le gustaría que contenga la revista digital?**

- A. Orígenes de las tradiciones gastronómicas
- B. Preparación e ingredientes
- C. Información del lugar de venta
- D. Otros

## Anexo 2 Formato de la encuesta en Google Forms

### Tradiciones Gastronómicas de Guayaquil

La siguiente encuesta es realizada para recopilar información acerca del presente proyecto "Análisis de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil para la difusión digital"

1. ¿Cuál es su rango de edad? \*

- 18 - 25 años
- 26- 35 años
- 36 - 50 años
- Más de 50 años

2. ¿Cuáles su género? \*

- Femenino
- Masculino
- No definido

3. ¿En qué sector de la ciudad de Guayaquil usted habita?

- Norte
- Sur
- Este
- Oeste

4. ¿Cuál cree usted de los siguientes platos basados en el uso del plátano forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil ? \*

- Bolón de Verde
- Majado de Verde
- Caldo de Bolas
- Bollo de Verde
- Otro

:::

5. ¿Cuál cree usted de los siguientes platos basados en el uso de mariscos y pescado forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil ? \*

- Encebollado de albacora
- Cangrejada
- Ceviche
- Sudado de pescado
- Otro

:::

6. ¿Cuál cree usted de los siguientes platos basados en el uso de la carne de cerdo forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil ? \*

- Caldo de Maguera
- Sopa de hueso de chancho
- Seco de Chancho
- Estofado de Cerdo
- Otro

:::

7. ¿Cuál cree usted de los siguientes platos basados en el uso de la carne de vacuno forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil ? \*

- Arroz con menestra y carne asada
- Guatita
- Guatallarín
- Bistec de carne
- Otro

:::

8. ¿Cuál cree usted de los siguientes platos basados en el uso de la carne de pollo forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil ? \*

- Seco de Pollo
- Tallarín de Pollo
- Estofado de Pollo
- Chaulafan
- Otro

9. ¿Cuál cree usted de las siguientes bebidas forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil? \*

- Chicha resbaladera
- Morocho
- Colada de Avena
- Colada Morada
- Otro

⋮

10. ¿Cuál cree usted de los siguientes aperitivos forma parte de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?

- Sanduche de Chancho
- Pasteles ( pollo , carne , chorizo)
- Mote con cuero
- Alita Asada
- Tripa Mishqui
- Otro

11. ¿Cuál cree usted de las siguientes guarniciones usted usa para acompañar el plato fuerte? \*

- Chifles
- Pan
- Maduros Fritos
- Salsa ( cebolla , tomate , pimiento)
- Aguacate
- Otro

12. ¿Cuál cree usted de los siguientes platos de otra región usted considera tradicional comerlo \* en Guayaquil?

- Tigrillo ( El Oro , Zaruma)
- Humitas ( Cañar)
- Cazuela ( Esmeralda)
- Yapingacho ( Sierra)
- Otro

13. ¿Está usted de acuerdo que la elaboración de una revista digital es necesaria para la difusión \* de las tradiciones gastronómicas ?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Neutral
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

...

14. ¿Qué tipo de contenidos le gustaría que contenga la revista digital?

- Orígenes de las tradiciones gastronómicas
- Preparación e ingredientes
- Información del lugar de venta
- Otros

### Anexo 3 Formato de encuesta



Universidad de Guayaquil  
Facultad de comunicación social  
Carrera de turismo y hotelería

#### **Formato de entrevista. –**

**Estimados:** el siguiente formato esta realizado con el fin de conocer cuáles son las tradiciones gastronómicas que cuenta la ciudad de Guayaquil además si la implementación de una revista digital es óptima para la promoción y difusión de la gastronomía.

**Fecha:** \_\_\_\_\_

**Hora:** \_\_\_\_\_

**Lugar:** \_\_\_\_\_

**Entrevistador(a):** \_\_\_\_\_

**Entrevistado(a):** \_\_\_\_\_

**Cargo:** \_\_\_\_\_

#### **Preguntas:**

1. ¿Cómo describiría la cocina guayaquileña y cuáles son sus características?
2. ¿Cuáles cree que son los ingredientes más importantes en la cocina tradicional de Guayaquil?
3. En base a su experiencia ¿Cuáles son las tradiciones gastronómicas que cuenta la ciudad de Guayaquil?
4. En sus palabras cual es la importancia de conocer de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil
5. ¿De qué manera cree usted que se puede preservar las tradiciones gastronómicas?
6. ¿Cree que es importante que se difundan de manera digital las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?
7. Nuestro trabajo consiste en la creación de una revista digital para difundir las tradiciones gastronómicas, en su opinión ¿Considera que la implementación de una revista digital ayudaría a promocionar y preservar las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?

## Anexo 4 Entrevista # 1 - Señor Roy Gómez



Universidad de Guayaquil  
Facultad de comunicación social  
Carrera de turismo y hotelería

**Entrevistado #1:** Roy Gómez cocinero del establecimiento “Eddy BBQ”

**1. ¿Cómo describiría la cocina guayaquileña y cuáles son sus características?**

Hablar de la gastronomía guayaquileña implica tratar temas culturales y simbólicos, arraigados en los habitantes del sector, generando la relación entre las distintas actividades, ritos y costumbres en relación con los alimentos. Entre ellos; uno de los más afamados, se presenta el caldo de manguera, teniendo su origen por los bomberos, así como el encebollado, platos a base de verde como el bolón, bollos, cazuelas, son el resultado la mezcla cultural, generando la cocina fusión a través de los años, brindando una gran variedad de platos típicos y tradiciones.

**2. ¿Cuáles cree que son los ingredientes más importantes en la cocina tradicional de Guayaquil?**

En cuanto a materia prima se refiere, destacan el verde, el arroz, cárnicos tales como la res, cerdo y mariscos en general, esto debido a la gran influencia que se obtiene a través del comercio con los distintos sectores productivos aledaños al área de estudio.

**3. En base a su experiencia ¿Cuáles son las tradiciones gastronómicas que cuenta la ciudad de Guayaquil?**

El caldo de "manguera"; ya antes mencionado, también el arroz con menestra y carne siendo uno de los platos más consumidos, derivan del

aprovechamiento de estos productos, sin dejar de lado los platos tradicionales, que a pesar que no son típicos de la ciudad en cuestión, su influencia por ser de alto consumo genera actividades de comercio, provocando el desarrollo del área turística-gastronómica del sector.

**4. En sus palabras cual es la importancia de conocer de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil**

La importancia en conocer de las tradiciones gastronómicas de Guayaquil, radica en preservar nuestros hábitos y costumbres a través del tiempo, evitando fervientemente la extinción de las mismas para así, no tener que optar sin opción alguna, hacer nuestras otras culturas teniendo una tan diversa y exquisita como la nuestra.

**5. ¿De qué manera cree usted que se puede preservar las tradiciones gastronómicas?**

Sin lugar a duda, el apoyo a los jóvenes para promover nuestra cultura gastronómica, a través de proyectos e incentivos a la creación de emprendimientos, el apoyo financiero con entidades bancarias para el otorgamiento de créditos a este grupo de personas, además de la constante capacitación para ser un exponente de nuestra cultura en la región y el mundo, así como nuestro vecino Perú que ya se encuentra gestión para consolidar su posición en el mapa gastronómico mundial.

**6. ¿Cree que es importante que se difundan de manera digital las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?**

Por supuesto que sí, debido a que el mundo está cambiando y las nuevas tecnologías son parte de ese gran cambio y ahora son herramientas claves para la

promoción de cualquier índole más aún si hablamos del turismo y hay que adaptarse y usar los medios digitales para promocionar nuestra gastronomía.

**7. Nuestro trabajo consiste en la creación de una revista digital para difundir las tradiciones gastronómicas, en su opinión ¿Considera que la implementación de una revista digital ayudaría a promocionar y preservar las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?**

Sabiendo promover de manera correcta el material didáctico a su población objetiva, los resultados favorables se pueden ver de manera exponencial, además de recomendarle la asociación con proyectos ya existentes, usos de los recursos del gobierno y su material ya investigado (mapas gastronómicos, rutas alimentarias, huecas patrimoniales, Te prometo Ecuador, entre otros), su aporte puede generar mayor impacto a nuestra sociedad, teniendo una perspectiva más amplia del panorama actual, generando mayor impulso al sector turístico que se ha visto severamente afectado por los estragos de la pandemia Covid-19, que aún persiste en la actualidad.

## Anexo 5 Entrevista # 2 – Señora María Lorena Ramos Rodríguez



Universidad de Guayaquil  
Facultad de comunicación social  
Carrera de turismo y hotelería

**Entrevistado # 2:** María Lorena Ramos Rodríguez Tnlga en MKT y publicidad,  
propietaria de Pompeii Fast Food

**1. ¿Cómo describiría la cocina guayaquileña y cuáles son sus características?**

La gastronomía Guayaquileña se basa en culturas y fusión de estas dando como panorama una cocina variada y a la vez única, todo esto destacando tanto la calidez y creatividad de su gente que se evidencia en las huecas con los deliciosos platos típicos, que han hecho que esta sea una razón importante para visitar nuestra ciudad.

**2. ¿Cuáles cree que son los ingredientes más importantes en la cocina tradicional de Guayaquil?**

Podría nombrar muchos, pero me parece que la albacora donde lo usamos para elaborar el encebollado, otro sería las vísceras para crear el famosos caldo de salchicha, el verde también para elaborar el plato como el bolón o el bollo de pescado y los cangrejos criollos que se obtienen de los manglares guayaquileños creo que cada uno de estos son platos característicos de la ciudad, nos hay día que no se vea a un guayaco sin comer un encebollado, o los cangrejales repletos.

**3. En base a su experiencia ¿Cuáles son las tradiciones gastronómicas que cuenta la ciudad de Guayaquil?**

Cómo lo dije anteriormente el encebollado, los cangrejos, el caldo de salchicha, el bollo de pescado son una tradición Guayaquileña muy arraigada para todos los ciudadanos y para los visitantes que llegan a Guayaquil por diversas razones no se van sin probar nuestros platos típicos.

**4. En sus palabras cual es la importancia de conocer de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil**

Es muy importante, creo que es una herencia culinaria que nos caracteriza y nos hace llamarnos Guayaquileños, nuestros abuelos se la pasaron a nuestros padres, nuestros padres a nosotros y así nosotros se las pasaremos a nuestros hijos.

**5. ¿De qué manera cree usted que se puede preservar las tradiciones gastronómicas?**

Se debe enseñar a los más pequeños la importancia de nuestras raíces, que aprendan a amar y a consumir lo nuestro, hoy en día tenemos variedad de gastronomía de diferentes países y culturas por el mismo hecho de que Guayaquil es una ciudad comercial y cuna de extranjeros.

**6. ¿Cree que es importante que se difundan de manera digital las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?**

Por supuesto, las redes sociales y el mundo digital son la carta de presentación de muchos negocios y emprendimientos, estamos tan digitalizados que por ejemplo para ir a algún restaurante primero lo buscamos por Internet para ver lo que ofrece y si tiene o no aceptación por parte de otros consumidores.

**7. Nuestro trabajo consiste en la creación de una revista digital para difundir las tradiciones gastronómicas, en su opinión ¿Considera que la implementación de una revista digital ayudaría a promocionar y preservar las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?**

Me parece que es una buena propuesta y que en efecto ayudaría a difundir más las tradiciones gastronómicas de nuestra ciudad, más para los jóvenes que en la mayoría de su tiempo pasan navegando por el Internet.

## Anexo 6 Entrevista # 3 – Señor Federico Salvador



Universidad de Guayaquil  
Facultad de comunicación social  
Carrera de turismo y hotelería

**Entrevistado # 3:** Federico Salvador administrador del establecimiento “Balandra Grill”

### 1. ¿Cómo describiría la cocina guayaquileña y cuáles son sus características?

La cocina guayaquileña es muy rica, es muy variada contamos con tanta diversidad que nos hace único, nuestra comida típica por así decirlo tiene mucha influencia de los mariscos por ser parte de la costa, pero no solo eso ya que contamos con una variada de platos influenciados de otras culturas por el simple hecho de que Guayaquil es una ciudad cosmopolita y ha creado una fusión de otras cultural originadas de cada rincón del país.

### 2. ¿Cuáles cree que son los ingredientes más importantes en la cocina tradicional de Guayaquil?

Los que más usamos podría decirle que es el plátano verde ya que elaboramos muchos platos basados en ese producto además de cómo lo dije los mariscos y el uso constante de las carnes como el buen arroz con menestra y carne que es lo más típico que un guayaquileño come.

### 3. En base a su experiencia ¿Cuáles son las tradiciones gastronómicas que cuenta la ciudad de Guayaquil?

Pues de algunos que tenemos sería el encebollado ya que él lo más típico como guayaquileños consume más aun con la tradición de comerlo cuando esta “chuchaqui”, también está como ya le mencioné anteriormente el arroz con menestra y carne y destacaría el tradicional caldo de manguera y el seco de pollo.

**4. En sus palabras cual es la importancia de conocer de las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil**

Es importante porque es nuestro legado es parte de nuestra cultura y cada guayaquileño debería tener constancia de nuestra herencia e historia.

**5. ¿De qué manera cree usted que se puede preservar las tradiciones gastronómicas?**

Pues mediante la propagación de los medios de comunicación y como está ahora también por los medios digitales y que esto llegue a los jóvenes ya que ellos tienen y es su deber seguir manteniendo nuestra cultura gastronómica para las siguientes generaciones y como ha sido reflejado en esto últimos tiempos.

**6. ¿Cree que es importante que se difundan de manera digital las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?**

Como le dije ahora hay más posibilidades para difundir información como las redes sociales que ha ayudado a los negocios de comida para su promoción y creo que este medio sería de gran ayuda para la gastronomía guayaquileña por la gran oportunidad que brinda a que llegue la información a más lugares del mundo.

**7. Nuestro trabajo consiste en la creación de una revista digital para difundir las tradiciones gastronómicas, en su opinión ¿Considera que la**

**implementación de una revista digital ayudaría a promocionar y preservar las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Guayaquil?**

Claro que sí, los medios digitales son un gran aporte y me parece que ayudaría para la promoción de la gastronomía ya que hoy en día el uso constante de los medios digitales son el aporte para difundir información.

**Anexo 7 Formato de fichas de observación**



Universidad de Guayaquil  
Facultad de comunicación social  
Carrera de turismo y hotelería

## Ficha de observación de campo de las tradiciones gastronómicas de Guayaquil

**Ficha de observación:**

<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre:</b>	
<b>Lugar:</b>	
<b>Observaciones:</b>	
<b>Comentarios especiales del observador</b>	

**Anexo 8 Fichas de observación completadas**



Universidad de Guayaquil  
Facultad de comunicación social  
Carrera de turismo y hotelería

**Fichas de observación:**

Ficha de observación de campo de las tradiciones gastronómicas de Guayaquil

**Clasificación:** *verde*

<b>Fecha:</b>	1-08-2021
<b>Nombre:</b>	Bolón de verde con queso y chicharrón
<b>Lugar:</b>	Yumita con la sazón
<b>Observaciones:</b>	
<b>Materia prima:</b> plátano verde, manteca de cerdo, queso criollo, chicharrón	
<b>Desarrollo:</b> para la elaboración de este plato se usa diferentes técnicas las cuales son: cortar, freír majar y hervir; para empezar se debe cortar los plátanos, y posteriormente se los lleva a freír los respectivos trozos de plátano verde pero solo la mitad ya que la otra parte se lo pone a hervir con agua y sal, luego se empieza a majar los verdes e incorporar la grasa de cerdo, luego se mezcla el queso y el chicharrón y al final se empieza a darle la forma de bola.	
<b>Presentación:</b> tradicionalmente se lo come en los desayunos se lo acompaña con café y con huevo frito.	
<b>Comentarios especiales del observador:</b> Este platillo es muy consumido por los universitarios durante el desayuno y el almuerzo.	

<b>Fecha:</b>	1-08-2021
<b>Nombre:</b>	Caldo de bola
<b>Lugar:</b>	Yumita con la sazón
<b>Observaciones:</b>	
<b>Materia prima:</b> costilla de res, achiote, plátano verde, pasta de maní, huevo, choclo, yuca, zapallo, cebolla colorada, pimienta, pasas, arveja, zanahoria, col, pasta de ajo, sal, pimienta, comino cilantro, atados de verdura, carne molida	
<b>Desarrollo:</b> para la elaboración de este plato se usa las técnicas de hervir, sofreír, majar y picar; primero se empieza en una olla haciendo un refrito después se agrega las costillas de res adjuntando el agua para hacer el respectivo fondo del caldo se deja cocer para después seguir agregando el choclo, zanahoria, yuca, col, zapallo y los verdes.	
Para ser el relleno de las bolas de verde se cola en un sartén achiote, pasta de ajo, cebolla colorada, pimienta sazonar con sal y pimienta y agregar zanahoria y arvejas (cocidas) se deja sofreír y se agrega carne molida, pasta de maní y pasas.	
Con el caldo haciéndose y el relleno ya listo se empieza a retirar los verdes del caldo para empezar a majar y esto se mezcla el verde cocido y el verde crudo rallado para formar una masa para las bolas en esto se agrega el maní y achiote para darle color.	
Se empieza hacer la forma de las bolas y posteriormente a rellenarlas y se añade el huevo cocido, ya listo estas se las agrega al caldo donde se deja cocinar aparte se le añade las verduras y cilantro finamente picado.	

**Presentación:** Este plato mayormente se lo come en el almuerzo se lo acompaña ya sea con limón, ají y cebolla encurtida.

**Comentarios especiales del observador:** El relleno de las bolas puede variar dependiendo del gusto del consumidor así mismo al tipo de carne.

<b>Fecha:</b>	1-08-2021
<b>Nombre:</b>	Bollo de pescado
<b>Lugar:</b>	Yumita con la sazón
<p><b>Observaciones:</b>  <b>Materia prima:</b> pescado (albacora), plátano verde, cebolla colorada, achiote, pimienta, pepas de ajo, pasta de maní, cilantro, hoja de plátano, sal, pimienta, comino.  <b>Desarrollo:</b> la elaboración de este plato se usa diferentes técnicas las cuales son: sofreír, hervir, cocido al vapor y el envuelto en hojas; lo primero que se debe hacer la masa y esto consiste en rallar el plátano verde totalmente crudo incorporar la pasta de maní, el achiote y un poco de agua para que tenga una consistencia de pasta.  Aparte se hace el refrito con ajo, cebolla, pimienta, cilantro condimentamos con sal, pimienta y comino se deja sofreír, luego se separa un poco del sofrito y se adiciona el pescado para su cocción y se añade tallos de cilantro para aromatizar; después que se haya cocinado el pescado se lo retira dejando el caldo para posteriormente integrar la pasta de verde y se debe estar removiendo hasta que se cocine la pasta. Adicionalmente se realiza el relleno esto se logra con el sofrito, pasta de maní, un poco de agua, los pedazos del pescado ya cocido y cilantro picado. Ahora toca armarlo primero se coloca la pasta de verde en las hojas de plátano y en la pasta se coloca el relleno se envuelve se amarra con piola de algodón y se, lo lleva a una vaporera hasta que se cocinen.  <b>Presentación:</b> este plato se lo come principalmente en los desayunos se lo acompaña con ají, limón, arroz, salsa de cebollas curtidas.</p>	
<p><b>Comentarios especiales del observador:</b> La parte más difícil en la elaboración de este platillo es poder amarrar correctamente el bollo para que no se desarme.</p>	

**Clasificación:** marisco y *pescado*

<b>Fecha:</b>	1-08-2021
<b>Nombre:</b>	Encebollado de Albacora
<b>Lugar:</b>	Picantería "El buen sabor"

<p><b>Observaciones:</b>  <b>Materia prima:</b> albacora, tomates, yuca, cebolla colorada, cilantro, comino, ají de seco, pimienta, pepas de ajo, perejil, apio y sal.  <b>Desarrollo:</b> para la elaboración de este plato se usa dos técnicas: cortar y hervir; para empezar la construcción del plato primero se lo pone en una olla a cocer tanto la albacora como la yuca ( cortada en trozos) para después cernir, en una sola olla se pone el caldo del pescado junto al agua de la yuca previamente cernido ajo, el comino, cebolla, pimienta y tomate, además de un atado de perejil, apio y cilantro después se agrega el ají de seco y sal, se deja hervir; posteriormente se retira los ingrediente que se ha puesto en la olla para licuarlos con el fin de darle espesor al caldo ya licuado se lo agrega a la olla y se deja hervir solo unos minutos.  Para el montaje del plato primero se agrega el curtido de cebolla previamente cortada en julianas, la yuca en trozos, la albacora en cortes de lámina, y el caldo y el cilantro.  <b>Presentación:</b> principalmente en Guayaquil se lo como en el desayuno, pero se lo puede degustar a cualquier hora del día, se lo acompaña con chifles, pan y limón.</p>
<p><b>Comentarios especiales del observador</b>  Este plato es uno de los más tradicionales que cuenta la urbe porteña ya que cada guayaquileño lo ha disfrutado y es un referente para el desayuno de un guayaco o como también lo denomina el plato estrella para la resaca</p>

<b>Fecha:</b>	1-08-2021
<b>Nombre:</b>	Cangrejada
<b>Lugar:</b>	Craft delicious cangrejal
<p><b>Observaciones:</b>  <b>Materia prima:</b> atados de cangrejo, cebolla colorada, tomate, pimienta, pepas de ajo, comino, sal, pimienta en grano, cilantro, perejil, albahaca, hierbabuena, maduros de cáscara negra, cerveza, orégano  <b>Desarrollo:</b> en este plato se realizó la técnica de cocción que fue la hervir, entonces lo primero que se debe hacer es lavar y limpiar cada cangrejo y luego matarlos respectivamente, aparte de eso en una olla poner a hacer el caldo que consiste en cebollas , tomate y pimienta cortar en mitades, las hierbas, las especias, el ajo, los maduros, la cerveza y el agua dejar que hierva para colocar los cangrejos hasta que se cocinen para más luego retirarlos y servirlos  <b>Presentación:</b> se lo acompaña con una salsa de cebolla, tomate y cilantro, salsa de ají, chicles, maduros cocidos, y con bebidas como la cerveza o gaseosa  <b>Notas adicionales:</b> al momento de comerlos se usa pequeños martillos o mazos de maderas y tablitas de madera y mayormente se suele poner papel periódico en toda la mesa como si fuera mantel</p>	
<b>Comentarios especiales del observador:</b>	Es muy común que durante el consumo de este plato se realice en una reunión de amigos o familiar.

<b>Fecha:</b>	1-08-2021
<b>Nombre:</b>	Ceviche de camarón
<b>Lugar:</b>	Picantería “El buen sabor”
<p><b>Observaciones:</b>  <b>Materia prima:</b> camarones enteros, cebolla colorada, tomate, naranja, limón, mostaza, sal, pimienta y cilantro  <b>Desarrollo:</b> en este plato se usa las técnicas de cortar y de cocción a hervir; para empezar se debe pelar y quitar la venas de los camarones además se debe reservar tanto las cáscaras y cabezas de camarón</p>	

<p>debido que esto se va usar para crear un caldo donde se agrega la sal, pimienta y el agua se deja cocer y posteriormente se cierne, en ese mismo caldo se coloca los camarones para su respectiva cocción y después se lo retira.</p> <p>Para armar el ceviche colocamos en un bol los camarones, el caldo, la cebolla cortada en juliana, tomate cortado en cubos y también rallado, cilantro finamente cortado, la mostaza, el zumo de limón y naranja se mezcla</p> <p><b>Presentación:</b> se lo come mayormente en las mañanas se lo acompaña con maíz tostado, chifles, canguil y adicionalmente con una cerveza</p> <p><b>Comentarios especiales del observador:</b> A diferencia del ceviche Perú que suele ser un poco más seco en cuanto a líquido, el ceviche ecuatoriano contiene más líquido del caldo.</p>
---

**Clasificación:** *cárnicos*

<b>Fecha:</b>	1-08-2021
<b>Nombre:</b>	Arroz con menestra y carne
<b>Lugar:</b>	Asadero “delicias del pollo”
<p><b>Observaciones:</b></p> <p><b>Materia prima:</b> lomo fino, pimienta, tomate, cilantro, achiote, cebolla colorada, tomate, frijol canario, cuero de chanco, arroz, pepas de ajo, sal.</p> <p><b>Desarrollo técnico:</b> se usa para la elaboración de este plato diferentes técnicas la cocción de hervir, cortar, asar sofreír. Primero se debe remojar el frijol esto dejándolo por toda la noche para que se ablande, después ya con el frijol listo se pone a hervir con agua y sal, aparte se empieza hacer en un sartén el sofrito que consta de achiote, ajo, cebolla, tomate, pimienta y se condimenta con sal, pimienta, cilantro esto se lo incorpora a la olla donde está el frijol se deja cocinando se añade el cuero de chanco. Se prepara el arroz y se empieza a aliñar la carne para luego llevarla a la parrilla.</p> <p><b>Presentación:</b> este plato se lo como mayormente como almuerzo, pero usualmente se lo como también en las cenas, suele estar acompañado de patacones, rodajas de aguacate, pequeñas ensaladas y maduros fritos.</p> <p><b>Comentarios especiales del observador:</b> Se suele usar otro tipo de carne, mariscos o pescado para acompañar el arroz con menestra.</p>	

<b>Fecha:</b>	1-08-2021
<b>Nombre:</b>	Seco de gallina criolla
<b>Lugar:</b>	Asadero “delicias del pollo”
<p><b>Observaciones:</b></p> <p><b>Materia prima:</b> gallina, tomate, pimienta, cebolla colorada, achiote, cerveza, cilantro, sal, pimienta olorosa y hojas de laurel, ají para seco,</p> <p><b>Desarrollo:</b> las técnicas empleadas en este plato de cortes, de cocción, de hervir y sofreír. Primero se debe aliñar en las presas de la gallina y dejarlo reposar, después se empieza hacer el refrito con achiote, cebolla, pimienta, cilantro finamente cortado, tomate, sazonar con sal y luego añadir las presas de gallina opcional se coloca cubos de caldo de pollo y el agua después se agregar el ají para seco y la cerveza se deja cocinar, al final que ya está hirviendo se coloca pimienta olorosa y hojas de laurel y se espera que siga cocinando hasta que se sirve.</p> <p><b>Presentación:</b> este plato se lo dé gusta en los almuerzos y va acompañado con arroz amarillo, maduros fritos y rodajas de aguacate.</p>	

**Comentarios especiales del observador:** Este plato es muy consumido en las áreas rurales de la ciudad de Guayaquil.

<b>Fecha:</b>	1-08-2021
<b>Nombre:</b>	Caldo de salchicha
<b>Lugar:</b>	Local "Carmita"
<p><b>Observaciones:</b></p> <p><b>Materia prima:</b> sangre de cerdo coagulada, arroz cocido cebolla colorada, cebolla blanca pimiento, ajo, hierbabuena, col, plátano verde, vísceras de cerdo, tripas de cerdo, cilantro, comino, sal, orégano, pimienta, sal y ají</p> <p><b>Desarrollo:</b> se usa técnicas de cortar y de cocción de hervir. Primero se hace el refrito que lleva achiote, cebolla, pimiento, hierbabuena, cilantro, col y se lo sazona con sal, pimienta comino, ajo, orégano; aparte se empieza a limpiar las vísceras y colocarlas en una olla hirviendo se deja cocinar después al momento que se están cocinando añadir el refrito no todo se reserva un poco para el relleno. Posteriormente se empieza hacer el relleno de las salchichas estas se hacen con las tripas del cerdo donde se rellena con arroz mezclado con la sangre previamente cernida además de agregar el refrito que se había reservado y al gusto se puede colocar ají y un poco de sal se mezcla todo los ingredientes y se empieza a rellenar las tripas después se las lleva al caldo y cada cierto momento se debe estar pichando las salchichas para que no se revienten.</p> <p>Al momento de servirlo se coloca trozos de la salchicha, las vísceras cortadas, el verde cortado en trozos, hierbitas, cebollas blancas y por último el caldo.</p> <p><b>Presentación:</b> se suele comer en las mañanas con un acompañamiento ya sea con limón, ají, toques de aceite y pequeñas porciones de las salchichas</p> <p><b>Notas finales:</b> se lo conoce también como caldo de salchicha asimismo cuenta con salchichas de relleno de verde y esta sopa toma más de 2 horas su elaboración</p> <p><b>Comentarios especiales del observador:</b> Para la limpieza de las tripas de cerdo se debe ser muy cuidadoso ya que si no están bien limpias podría causar una intoxicación al consumidor.</p>	

#### Ficha de observación de los sitios webs que ofertan la gastronomía de Guayaquil

<b>Fecha:</b>	5-08-2021
<b>Nombre:</b>	Revista Chiú
<b>Dirección de URL</b>	<a href="https://www.revistachiu.com/sobre-nosotras">https://www.revistachiu.com/sobre-nosotras</a>
<p><b>Observaciones:</b></p> <p>Es una revista digital que tiene como contenido principal indagar en la gastronomía que tiene el Ecuador y poder difundir la cultura gastronómica alrededor del mundo. La revista está dividida en páginas y cada una de estas son aportes de las experiencias de los creadores del contenido, las cuales son:</p> <p><b>Cultura</b> donde nos muestra cada dato referente a la comida ya sea en su uso o en tradiciones.</p> <p><b>Recetas</b> donde nos brinda una variedad de platos con su información necesaria para la elaboración de cada uno de ellos.</p> <p><b>Restaurante</b> aquí nos da a detalle cada establecimiento que ha impactado a los creadores de la revista dejándonos como una recomendación a visitar.</p>	

<b>Arte y diseño</b> donde nos muestra cada los trabajos artesanales o diseño artístico innovador ligado a temas gastronómico
<b>Comentarios especiales del observador</b> Esta revista digital gastronómica es un gran ejemplo de difusión de la gastronomía ecuatoriana no solo por cómo está diseñado el contenido, es la forma en como abarcado su propia visión para exponer la culta gastronómica del país.

<b>Fecha:</b>	5-08-2021
<b>Nombre:</b>	Guayaquil es mi destino
<b>Dirección de URL</b>	<a href="https://www.guayaquilesmidestino.com/home">https://www.guayaquilesmidestino.com/home</a>
<b>Observaciones:</b>	Este sitio web es un punto referente para promoción y guía de información sobre la ciudad de Guayaquil donde se puede destacar planes de viajes, recomendaciones de los lugares turísticos, restaurantes, hoteles aparte que te brinda la información general de la ciudad de Guayaquil. De todas las ofertado destaco la parte gastronómica que plasma el sitio web donde nos muestra un apartado de cada tipo de comida y sus respectivos lugares para el disfrute además de brindar una guía turística llamada “Guayaquil en mi destino para saborear su gastronomía” donde nos muestra las huecas más importantes que tienes puerto principal.
<b>Comentarios especiales del observador</b>	A pesar que es un sitio muy completo si hablamos de información de la ciudad de Guayaquil y el impulso del turismo, sin embargo, se puede reflejar que no se puede encontrar nada concreto de los platos típicos o las tradiciones gastronómicas ninguna información detallada a pesar de su promoción de los establecimientos.

<b>Fecha:</b>	5-08-2021
<b>Nombre:</b>	Escafandra
<b>Dirección de URL</b>	<a href="https://www.escafandra.news/">https://www.escafandra.news/</a>
<b>Observaciones:</b>	Es una revista digital que se enfoca en brindar información variada en temas de turismo, medio ambiente, gastronomía, noticias y temas de opinión. Cada uno de estos temas aportan a una visión de nuestro país viniendo de las experiencias de los creadores del contenido En <b>turismo</b> podemos obtener información de cada lugar tanto los más visitados como los poco conocidos, <b>Opinión</b> se recoger información ya sea turística o de índole social, <b>Noticias</b> se puede encontrar novedades en cuestión del turismo ya sea nacional como internacional, <b>Medio ambiente</b> cada asunto es sobre las campañas o temas relacionados a la protección del medio ambiente ya sea que se esté realizando o ya se haya realizado en Ecuador y por ultimo <b>gastronomía</b> que es más puntualizar cada noticas, reportaje o dato curioso sobre la cultura gastronómica que tiene el país
<b>Comentarios especiales del observador</b>	Esta revista digital tiene un buen contenido si se tratada de dar información relacionado al turismo ya que no solo proporciona contenido gastronómico más bien su variedad es lo que lo hace más llamativo y memorable

<b>Fecha:</b>	5-08-2021
<b>Nombre:</b>	Ñan magazine
<b>Dirección de URL</b>	<a href="https://www.nanmagazine.com/">https://www.nanmagazine.com/</a>
<b>Observaciones:</b>	
<p>Es una revista digital donde nos muestra las experiencias de los viajes realizados por los viajeros por cada rincón del país, donde destaca su comida, los lugares, las tradiciones y la gente con la finalidad de brindar al usuario a descubrir lo maravilloso y asombroso lugares que tiene el Ecuador</p> <p>Una de las secciones que se debe resaltar la gastronómica, donde nos muestra cada detalle de las experiencias culinarias encontradas por cada viajero y nos das un vistazo de aquel restaurante digno de mención a recomendar ya que nos plasma la historia culinaria de cada pueblo, ciudad que tiene nuestro país.</p>	
<b>Comentarios especiales del observador</b>	
<p>Esta revista es una buena fuente de información para conocer el Ecuador ya que se basa en experiencias de viajeros, no solo nos brinda conocer los lugares y su gente también ayudan a promocionar el turismo en el país tanto nacional como nivel internacional.</p>	