



# **UNIVERSIDAD DE ESTATAL DE GUAYAQUIL**

Facultad de Ingeniera Química

Licenciatura en Gastronomía

## **TEMA:**

**Análisis Gastronómico del Método de Cocción En Hornos De Leña en Los Recinto  
San Francisco de la Comuna Sancan y Mocal de la Parroquia La Unión de la  
Provincia de Manabí.**

(Trabajo de Titulación de Licenciatura)

## **Autor:**

**Vanessa Del Jesús Pincay Oviedo**

Tutor

**Lcdo. Rodolfo Zamora Msc.**

Guayaquil, Abril 2018

## DECLARACIÓN

“La responsabilidad del contenido desarrollado en este Trabajo de Titulación, nos corresponden exclusivamente; y la propiedad intelectual de la misma a la Universidad de Guayaquil según lo establecido por la Ley vigente”

Firma.....

Vanessa Del Jesús Pincay Oviedo

C.I.# 0920523727

## **DEDICATORIA**

Dedico de manera especial este trabajo a mi familia, pilar principal en mi desarrollo como persona y profesional.

Agradezco a Dios por cada día que me brindas, ya que es una oportunidad de continuar y mejorar como persona.

A ti Jenny Oviedo Moran, madre por inculcarme el valor del respeto, responsabilidad y poner frente a cada una de la adversidades que se han presentado.

A usted Rodolfo Zamora tutor de la tesis, a más de brindar su confianza fue parte de este proceso de formación profesional.

Finalmente, a toda la persona que formaron parte de este periodo donde se construyeron amistades que se han ido consolidando con el pasar del tiempo.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a la Universidad Estatal de Guayaquil, institución donde he forjado el periodo de estudio profesional, cuna de conocimientos científicos e investigativos. A los docentes quienes impartieron los conocimientos, experiencias.

A mis compañeros y amigos, aunque en peleas, discrepancias en desacuerdos por eventualidades se formó y consolidó la amistad, con ellos las vivencias de los viajes, eventos que se llevaron a cabo durante los cuatro años de estudio fueron y serán parte de los gratos recuerdos. A mis queridos amigos Omar y José quienes siempre sin dudar han estado cuando los he necesitado, brindándome su amistad y confianza.

Agradezco a mi familia pilar fundamental de todas las experiencias sin ellos no estaría hoy concluyendo esta etapa. Y a usted Lcdo. Zamora Rodolfo por ser el gestor y soporte en el desarrollo de la tesis.

## Índice

TEMA:.....	i
Análisis Gastronómico del Método de Cocción En Hornos De Leña en Los Recinto San Francisco de la Comuna Sancan y Mocoral de la Parroquia La Unión de la Provincia de Manabí.....	i
DECLARACIÓN.....	ii
DEDICATORIA.....	iii
AGRADECIMIENTO.....	iv
Índice.....	v
Abstract.....	xiii
Resumen.....	xiv
Introducción.....	xv
Planteamiento del problema.....	xvi
Diagnóstico del problema.....	xvii
Justificación de investigación.....	xviii
Objetivos.....	xix
<b>Objetivo general</b> .....	xix
<b>Objetivos específicos</b> .....	xix
Capítulo I.....	20
<b>1. Marco teórico</b> .....	20
<b>1.1 Generalidades De La Gastronomía</b> .....	20
<b>1.2 Historia y evolución de la gastronomía</b> .....	22
Gráfico1 Historia de la Gastronomía.....	24
<b>1.3 Descubrimiento del Fuego</b> .....	25
<b>1.4 La aparición de la cerámica</b> .....	26
<b>1.5 Desarrollo de la agricultura y ganadería</b> .....	27
<b>1.5.1 Cronología de los inicios de la agricultura y la ganadería</b> .....	29
<b>1.6 Evolución de la cocina</b> .....	29
<b>1.7 Gastronomía ecuatoriana</b> .....	30
<b>1.8 Evolución de la gastronomía en Ecuador</b> .....	31
<b>1.9 Diferentes Etnia y Culturas En El Ecuador</b> .....	31
<b>1.10 Costumbres y Cultura del Ecuador</b> .....	34

<b>1.11 Como se encuentra la gastronomía hoy en día</b> .....	35
<b>1.12 Ingresos y porcentajes</b> .....	36
<b>1.13 Entidades de la Cultura Gastronómica</b> .....	37
<b>1.14 Cocción</b> .....	38
1.15 Tipos de cocción nativos del Ecuador .....	40
<b>1.16 Métodos ancestrales del Ecuador</b> .....	40
<b>1.1.7 Métodos ancestrales de la provincia de Manabí</b> .....	43
<b>1.18 Aspectos importantes de la cocción en hornos de leña de la provincia de Manabí</b> ....	43
Capítulo II.....	45
<b>2. Metodología</b> .....	45
<b>2.1 Definición</b> .....	45
<b>2.2 Beneficios</b> .....	46
<b>2.3 Metodología a Utilizar</b> .....	47
<b>2.4 Técnicas a utilizar</b> .....	48
<b>2.4.1 Técnicas de recolección de datos</b> .....	48
<b>2.4.1.1 Entrevistas</b> .....	49
<b>2.4.1.2 Observación</b> .....	49
<b>2.5 Objeto de la investigación</b> .....	50
<b>2.6 Tipo de estudio</b> .....	50
<b>2.6.1 Investigación cualitativa</b> .....	51
<b>2.6.2 Investigación cuantitativa</b> .....	51
<b>2.7 Investigación exploratoria de la Provincia de Manabí</b> .....	51
<b>2.7.1 Provincia de Manabí</b> .....	52
<b>2.7.2 Hornos de leña “Fogones”</b> .....	58
2.7.2.1 Datos generales de la comuna Sancan .....	58
2.7.1.2 Datos generales de la parroquia La Unión, recito Mocoral.....	60
<b>2.8 Investigación exploratoria de la Agricultura</b> .....	60
<b>2.9 Investigación exploratoria de la Ganadería</b> .....	61
<b>2.10 Investigación exploratoria de la Pesca</b> .....	62
<b>2.11 Investigación exploratoria del Turismo</b> .....	64
<b>2.12 Investigación exploratoria del folklor</b> .....	65

<b>2.13 Investigación exploratoria (tradicional e internacional)</b> .....	66
CAPITULO III.....	70
<b>3. Análisis de resultados</b> .....	70
<b>3.1 Análisis de resultados de la Agricultura</b> .....	70
<b>3.2 Análisis de resultados de la Ganadería</b> .....	72
<b>3.3 Análisis de resultados de la Pesca</b> .....	76
<b>3.4 Análisis de resultados del Turismo y Folklor</b> .....	77
<b>3.5 Gastronomía local</b> .....	79
<b>3.6 Análisis de la gastronomía internacional</b> .....	88
<b>3.7 Herramientas y métodos de cocción</b> .....	88
<b>3.7.1 Materiales para la combustión y preparación de alimentos</b> .....	90
<b>3.7.2 Herramienta para la preparación de alimentos vasija de barro</b> .....	93
<b>3.8 Análisis de tiempos cocción, temperatura en Vasijas de Barro</b> .....	94
3.8.1 Análisis total de las Temperaturas de cocción del Caldo de Bolas .....	95
3.8.2 Análisis comparativo de las Temperaturas de cocción del Caldo de Bolas .....	98
3.8.3 Análisis de suspensión o sumersión de las bolas, variación de tiempos y Temperatura .....	100
3.8.4 Análisis de Temperatura en la cocción del Seco de carne .....	102
<b>3.11 Análisis y resultado de la elaboración del horno</b> .....	103
<b>3.11.1 Proceso de elaboración del horno de leña</b> .....	104
<b>3.11.2 Herramientas empleados en la elaboración del horno</b> .....	105
<b>3.12 Proceso de elaboración del horno de leña</b> .....	106
<b>3.12.1 Proceso de elaboración del horno de leña metálico</b> .....	106
<b>3.12.2 Herramientas empleados en la elaboración del horno</b> .....	107
Conclusiones .....	109
Bibliografía .....	111
Anexo.....	116
<b>Recetas Estándar</b> .....	116
<b>Recetas Estándar</b> .....	118
<b>Recetas costo</b> .....	119
<b>Recetas costo</b> .....	121

<b>Elaboración del horno de leña en la Provincia de Manabí recinto San Francisco de Sancan</b>	
<b>“Finca Carmencita”</b> .....	122
.....	124
<b>Variedad de hornos de leña</b> .....	126
<b>Tipos de árboles para la leña de los hornos</b> .....	128
<b>Árboles que no se utilizan para la leña de los hornos</b> .....	132
<b>Vasijas de barro curadas – proceso</b> .....	133
<b>Preparaciones del análisis de Temperatura</b> .....	136

## Índice de ilustraciones

Ilustración 1 Mapa Político de la Provincia de Manabí .....	52
<b>Ilustración2 Feria de legumbres y hortalizas .....</b>	<b>70</b>
Ilustración3 Venta de atados de cilantro en mercado de Jipijapa .....	72
Ilustración4 Ganado de Sancan .....	73
Ilustración5 Porcino .....	74
Ilustración6 Huevos criollos.....	75
Ilustración7 Aves de campo .....	76
Ilustración8 Venta de mariscos en el Mercado de Jipijapa .....	77
Ilustración9 Manualidades a base de hoja de Maíz .....	78
Ilustración10 Bollo Horneado de Cuero de Cerdo.....	81
Ilustración11 Producto dentro del horno para conservar calor .....	82
Ilustración12 Seco de Gallina Criolla plato típico de Manabí .....	83
Ilustración13 Porciones de greñoso y Nativa "Feria del maíz" .....	84
Ilustración14 Fogón de la "Cabaña de Lupo" .....	85
Ilustración15 Platos tradicionales de "La Cabaña de Lupo" .....	85
Ilustración16 Plato de cuero de cerdo asado.....	86
Ilustración17 Proceso de la cocción de la Majada .....	87
Ilustración18 Proceso de la cocción de la Majada .....	87
Ilustración19 Majada o torta de choclo dulce .....	88
Ilustración20 Casa de don Tulo- Chade .....	89
Ilustración21 Paso 1 de la elaboración del Horno .....	122
Ilustración22 Paso 2 de la elaboración del Horno .....	122
Ilustración23 Paso 3 de la elaboración del Horno .....	123
Ilustración24 Paso 4 de la elaboración del Horno .....	123
Ilustración25 Paso 5 de la elaboración del Horno .....	124
Ilustración26 Paso 6 de la elaboración del Horno .....	124
Ilustración27 Horno de leña de estructura metálica.....	125
Ilustración28 Árbol de Tamarindo .....	128
Ilustración29 Árbol Algarrobo .....	129
Ilustración30 Árbol de Guayaba.....	129
Ilustración31 Árbol de cereza .....	130
Ilustración32 Árbol de ovo.....	130
Ilustración33 Árbol seca .....	131
Ilustración34 Árbol Ceibo.....	132

Ilustración35 Árbol frutillo .....	132
Ilustración36 paso 1 .....	133
Ilustración37 paso 2 .....	133
Ilustración38 Paso 6 .....	135
Ilustración39 preparación .....	136
Ilustración40 preparación .....	136
Ilustración41 preparación .....	136

## Índice de tablas

Tabla1 Análisis Total de las Temperaturas de cocción .....	95
Tabla2 Análisis Comparativo de las Temperatura.....	98
Tabla3 Análisis de suspensión de las bolas del caldo .....	100
Tabla4 Comparacion de tiempo en las T° .....	100
Tabla5 Tiempo de cocción del Seco de carne .....	102

## Índice de gráficos

Gráfico 1 Historia de la Gastronomía.....	24
Gráfico 2 Los orígenes de la agricultura y la ganadería, en el Neolítico .....	29
Gráfico 3 Grupos Étnicos del Ecuador de (Gallegos, 2016).....	33
Gráfico 4 Línea de tiempo de la cocción de los alimentos .....	39
Gráfico 4 Tipos de cocción del Ecuador .....	40
Gráfico 5 Análisis T° cocción Olla de barro.....	96
Gráfico 6 Análisis T° cocción en ollas convencional .....	97
Gráfico 7 Análisis comparativo de T° .....	99
Gráfico 8 Tiempo de suspensión de las bolas del caldo .....	101
Gráfico 9 Análisis de T° del Seco de carne .....	103

## **Abstract**

Manabí is a province that has a great diversity of cultures and a wide gastronomy where its flavors, colors, textures that provide each ingredient that make up its traditional preparations prevail. Within the problematic of the investigation it tries to give to know and to rescue of the use and implementation of the furnaces of firewood especially the methods of cooking that can be realized in said furnace known like "Stoves". Within Chapter I we will find the theoretical framework in which the study deals with the evolution of gastronomy, how man discovered and rediscovered fire, the domain of fire, implementing methods of cooking since antiquity and the process of evolution that have had with the passage of time. In Chapter II we focus on the study of the methodology that is implemented in the research, the factors involved in the history of the use of firewood ovens, general data of the province of Manabí and Sancañ and Mocalra precincts where develops the field study. Chapter III develops the analysis of the factors, implements, materials that intervene in the preparation of the ovens; analysis of the agriculture, livestock, economy, folklore and gastronomy of these enclosures; of the sensory analysis of the preparations in the wood ovens. Concluding the research to reach the objectives set, recommendations for the dissemination of this ancestral method and its rescue within the vanguard kitchen.

**Keywords: Ovens - Ancestral tradition - Rescue - Diffusion – Implementation**

## Resumen

Manabí es una provincia que cuenta con una gran diversidad de culturas y con una amplia gastronomía donde prevalecen sus sabores, colores, texturas que brindan cada ingrediente que conforman sus tradicionales preparaciones. Dentro de la problemática de la investigación trata de dar a conocer y recatar del uso e implementación de los hornos de leña sobre todo los métodos de cocción que se pueden realizar en dicho horno conocidos como “Fogones”. Dentro del Capítulo I encontraremos el marco teórico en el cual trata el estudio desde la evolución de la gastronomía, de como el hombre descubrió y redescubrió el fuego, el dominio del mismo, implementando métodos de cocciones desde la antigüedad y el proceso de evolución que han tenido con el paso del tiempo. El en Capítulo II nos enfocamos en el estudio de la metodología que se implementa en la investigación, de los factores que interviene en la historia del uso de los hornos de leña, datos generales de la provincia de Manabí y los recintos Sancan y Mocoral donde se desarrolla el estudio de campo. Dentro del Capítulo III se desarrolla el análisis de los factores, implementos, materiales que interviene en la elaboración de los hornos; análisis de la agricultura, ganadería, economía, folklor y gastronomía de estos recintos; del análisis sensorial de las preparaciones en los hornos de leña. Concluyendo la investigación al alcanzar los objetivos planteados, recomendaciones para la difusión de este método ancestral y su rescate dentro de la cocina de vanguardia.

**Palabras claves:** Hornos- Tradición ancestral – Rescate – Difusión - Implementación

## **Introducción**

Los métodos de cocción han evolucionado a medida que el hombre comenzó a mejorar su forma de preparar sus alimentos, siendo parte de la historia desde que descubrió el fuego, dando pauta a la domesticación de las plantas, animales para el consumo de ellos, así deja de ser nómada para empezar generar asentamientos o poblados y desarrollando así la agricultura, ganadería, pesca, sus costumbres, y de más factores que hoy en día conocemos como sociedad.

En el Ecuador existe una gran variedad de manjares, de sabores, colores y aromas auténticos de nuestra tierra; aplicando métodos y técnicas de cocción que forman parte de nuestra historia ancestral, haciendo de nuestra gastronomía una amplia diversidad de combinaciones, inspirándonos a conocer preparaciones auténticas de nuestros pueblos. En la provincia de Manabí en los recintos como San Francisco de la comuna Sancan y el recinto Mocal de la parroquia La Unión que aún conservan tradicionales formas de preparar sus alimentos como el método de cocción denominado “Fogón” un horno de leña fabricado artesanalmente a base de un cajón de madera, tierra de arcilla, cenizas (estas ayudan a mantener el calor y preservación del horno) y una olla de barro que es donde se realiza la cocción de los alimentos, aportan una peculiar forma de preparar los alimentos brindándole un sabor incorporable con ayuda de las vasijas de barro u ollas de barro en las cuales conserva el calor de los alimentos por mayor tiempo. Dentro del uso de estos hornos podemos implementar métodos de cocción tales como ahumado, cocido, asado, hornado, fritos, al vapor, convirtiendo a estos hornos en una herramienta multifuncional.

## **Planteamiento del problema**

Desde que el hombre descubrió el fuego la gastronomía como la conocemos hoy en día ha evolucionado pero sus tradicionales, raíces culinarias han ido desapareciendo parcial o totalmente. Siendo así que cuando el hombre descubrió el fuego dio paso a la cocción de los alimentos que se encontraban a su alcance, en hogueras donde empezaron a descubrir los primeros métodos de cocción.

En el Ecuador existen tradicionales formas de métodos de cocción, que en ciertos grupos de poblados aún conservan. Sea por la modernidad y tecnología hoy en día se dedica menor tiempo a la cocina tradicional dejando a un lado los conocimientos ancestrales. Tal es el caso del horno de leña “Fogón”, que es un atractivo gastronómico de la provincia de Manabí, donde los alimentos se cocinan en hornos de estructura de madera en su centro un horno de barro, sus preparaciones son realizadas en ollas o vasijas de barro, que dan ese sabor peculiar a los platillos que ahí se elaboran.

La tecnología que está inmersa dentro de la cocina ha desplazado tradiciones ancestrales dentro de la gastronomía. Los métodos de cocciones se han evolucionado a medida que el hombre mejoría sus condiciones de vida. Por ello el rescate, difusión e implementaciones de estos métodos darán innovación a la cultura vanguardista.

## **Diagnóstico del problema**

La humanidad se encuentra en una constante evolución, de igual forma las preparaciones de los alimentos, por diversos factores como tiempo, modernidad, tecnología y formas de vida. Han causado que dejemos a un lado nuestras raíces que forman parte importante de nuestra esencia como ecuatorianos. Sin olvidar que Ecuador es un país rico en vegetación con una extensa variedad de ingredientes que hace de esta cocina única, colorida, llena de sabores y aromas.

Por medio del estudio analizaremos los métodos tradicionales de cocción, técnicas y utensilios que emplean en ciertos lugares de la provincia de Manabí, manteniendo como objetivo principal la difusión e implementación del uso de los hornos de leña dentro de la gastronomía moderna como método vanguardista, sin olvidar sus raíces que hacen de esta cocina única. Lo atractivo de estos hornos es que en ellos podemos llevar a cabo varios métodos y técnicas de cocción desde el hornado, asado, ahumado; entre otros.

Los hornos de leña son muy comunes dentro de las cocinas de los agricultores predominantes en la cultura manabita, en el cual plasman sus tradiciones, por ello nuestra investigación se enfoca a rescatar e implementar estos hornos a nuestra cocina actual desde una nueva perspectiva gastronómica sin dejar a un lado sus raíces, factor fundamental de la investigación.

## **Justificación de investigación**

El conocer nuestras raíces culinarias fomentara el rescate de las mismas, ya que debido a varios factores han sido sustituidas, como la constante evolución en la que se ve envuelta la humanidad en conjunto con la tecnología. Dejando atrás tradiciones ancestrales que forman parte de la identidad cultural ecuatoriana.

Nuestra investigación tiene como objetivo implementar y difundir el uso de los hornos de leña como un método vanguardista de la cocina moderna donde se rescata las raíces culinarias de estas comunidades que forman parte de la historia gastronómica del Ecuador. Donde han desarrollado métodos de cocciones empíricos, dominando y controlando dichos métodos de una manera excepcional.

El conocer y analizar los métodos de cocción en los hornos de leña “Fogón”, para determinar el manejo de temperaturas que predominan, además de las técnicas que interviene en las preparaciones de sus platos, que hacen de esta cocina incomparable.

Enfocaremos las raíces de la gastronomía manabita resaltando los recintos citados en la investigación, ya que aportan un gran valor a nuestra identidad cultural.

## **Objetivos**

### **Objetivo general**

Analizar desde el enfoque gastronómico de los tradicionales métodos de cocción en hornos de leña denominados Fogón. Para su difusión e implantación en la cocina vanguardista.

### **Objetivos específicos**

Realizar un estudio sobre la elaboración artesanal del horno de leña, materiales a que se emplean e historia del mismo.

Conocer las técnicas que se implementan en el uso de este método.

Determinar las temperaturas que predominan en el uso del horno de leña.

Analizar sobre los elementos que conforman los hornos de leña, propiedades que aportan a los alimentos.

## **Capítulo I**

### **1. Marco teórico**

#### **1.1 Generalidades De La Gastronomía**

La cocina se ha forjado por distintas sociedades y culturas a lo largo de la historia. Desde la época que el hombre debía luchar para su subsistencia y adaptación al medio, donde era una lucha constante por conseguir alimento además de conservarlo para épocas de escasez. Debido a esta necesidad el hombre desarrollo primitivas técnicas culinarias. Con el descubrimiento y dominio del fuego comenzó a hacer los primeros asados o cocidos de esta manera alargaba la durabilidad de ciertos alimentos. (Carrasco, 2006)

Con la aparición del fuego, la humanidad cambio su estilo de vida, su alimentación dio un giro, el hombre noto que al cocinar ciertos alimentos emblandecían su dureza y así podían consumirlos. La agricultura y la domesticación de animales fue otro avance de la humanidad estos aspectos contribuyeron a llevar una dieta sana y variada. Las poblaciones se vieron en aumento. Generando las primeras civilizaciones, comenzaron a crear preparaciones que hasta el día de hoy son consumidas de manera evolucionada como el pan, vino que fueron descubiertos por errores culinarios. (Universidad Internaional para el desarrollo, 2016)

Desde que el hombre Neolítico abandono la vida nómada y aprendió a cultivar la tierra, domesticar a los animales, la gastronomía ha evolucionado durante los dos últimos siglos. Durante miles de años se han descubierto nuevos productos y utensilios, el hombre comenzó a elaborar recipientes de barro y fue adquiriendo técnicas culinarias relacionadas con el fuego. Con el pasar del tiempo las civilizaciones más sofisticadas como los Egipcios hacían de la comida un culto, al morir sus faraones sus tumbas eran llenadas de los manjares más exquisitos de esa época para que fueran consumidas por ellos en su vida futura (López, Muñoz , & Díaz, 2016)

A partir del dominio de técnicas culinarias el hombre consigue el abandono del nomadismo, dando paso a la civilización. Así la vida da comienzo a las sociedades más complejas, cubriendo las necesidades primarias como la alimentación, dando paso al desarrollo de técnicas y avances de toda índole. Sobre todo en la cocina donde se desarrollaron nuevas técnicas y usos culinarios. (Carrasco, 2006)

En el siglo XIII el refinamiento de la cocina por los pueblos cristianos destaca la mezcla griega y romana, usando técnicas de cocción con fuegos moderados, desechando los fritos o asados. Se introducen las especias en las preparaciones. La repostería revoluciona con la incorporación de almendras y miel en sus preparaciones, provenientes de los árabes. En este siglo los medios de conservación de los alimentos no eran los mejores; los alimentos no se consumían en las condiciones más idóneas, ya que se los cocinaban en exceso con adobes fuertes. (Alfredo Martín Artacho, 2007)

En el siglo XV y XVI Catalina de Mèdicis introduce en Francia rasgos gastronómicos italianos que luego fueron refinados, surge la cocina renacentista donde su mayor uso eran los productos lácteos. En el siglo XVIII se da a conocer la cocina moderna, en la mitad del siglo XIX aparece Auguste Escofier, llamado *“El Rey de los Cocineros, cocinero de Reyes”*, quien creó las brigadas de cocina dándole un giro a esta. Sobreponiendo la calidad sobre la cantidad. (Alfredo Martín Artacho, 2007)

Según Jean Anthelme Brillat Savarin denominó al Homo Sapiens el animal cocinero, *“Ya que cocinar es una actividad específicamente humana”*, cincuenta años después en su libro *“Fisiología del gusto”*, afirma que *“Cocinar nos convirtió en lo que somos, ya que aprender a utilizar el fuego ha sido el mayor progreso de la civilización”*. (Pollan , Cocinar una historia natural de la transformación, 2014)

## **1.2 Historia y evolución de la gastronomía**

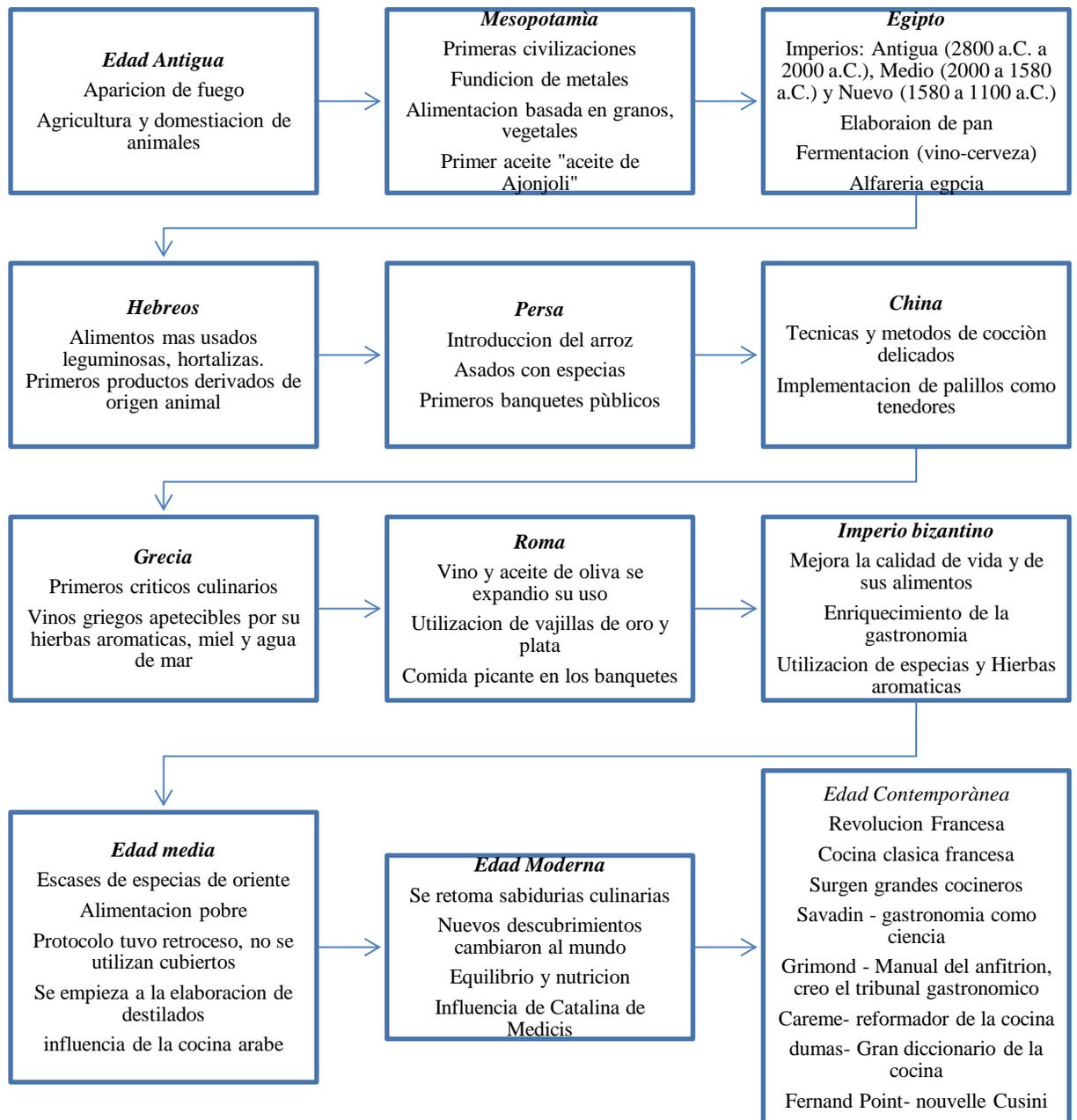
Desde el descubrimiento del fuego el arte de la cocina ha evolucionado paralelamente al hombre. Cada época ha aportado nuevas preparaciones y nuevos métodos, haciendo de este arte algo único, cambiante y enriquecedor. Una vez que el hombre dominó el fuego, desarrollo tecnologías como la agricultura y avances en la caza, pesca, se vio en la necesidad de preservar los alimentos y que estos no afectaran su salud. Los hombres primitivos se dieron cuenta que al pasar los alimentos por la lumbre se producía la acción del humo dando paso al ahumado. Siglos después llegaron los egipcios que junto

al ahumado, la sal era otro aliado de la conservación de alimentos, que las carnes en salazón o salmuera podían almacenarse durante largos periodos de tiempo. (Aliso, 2013)

La evolución de la gastronomía como cultura culinaria puede enmarcarse en tres fases cruciales. Primera: África, cuando los homínidos comenzaron a incorporar pequeñas porciones de carne animal a sus dieta vegetariana. Esto conllevó a cambios radicales en la evolución humana, ya que mejoró la calidad nutricional. Segundo: Eurasia, descubrimiento de fuego, empezó la esterilización empírica de algunos alimentos, nacimiento transversal de la alimentación, tecnología culinaria. Tercero: comienzan los cultivos de plantas y crías de animales en cautiverio. Paso a la agricultura y la ganadería. Revolución Neolítica. (Alcubilla B., 2015)

Benjamín Thompson fue una de las primeras personas en ver la importancia de la aplicación de los descubrimientos científicos en todos los aspectos y sobre todo en la cocina. En 1988 se acuñó el término de “Cocina molecular” donde se aplican principios científicos y químicos a la comprensión de mejora de los alimentos. Las transformaciones radicales que se están efectuando en la producción de los alimentos es consecuencia de la aceleración de la historia y globalización del mercado alimentario, factor que aqueja a la cocina actual. (Alcubilla B., 2015)

## Gráfico1 Historia de la Gastronomía



Elaboración1 (Pincay V. 2017) Fuente1 Historia de la Gastronomía

(Alcubilla B., 2015)

### **1.3 Descubrimiento del Fuego**

Con el descubrimiento del fuego se inicia la primera gran evolución gastronómica en la historia de la humanidad, los alimentos se convierten más deliciosos y fáciles de digerir. El primer hombre primitivo fue capaz de utilizar y conservar el fuego producido por fenómenos naturales. Solo más tarde pudo producir fuego artificialmente frotando madera seca o golpeando una piedra contra otra, así el hombre descubrió y redescubrió maneras de producir fuego cuando lo requería. Esto fue fundamental porque así el hombre se separó de las demás especies animales. (Camaro Tabera)

Los homínidos (hombre primitivo), en su lucha por la existencia cazaban y consumía carne cruda, que obtenían de los animales, escarbaban en la tierra para conseguir tubérculos. Al descubrir el fuego se convirtió en arma eficaz de defensa de otros animales, preocupándose primero para mantenerlo y luego para producirlo, crearon hogueras que dio paso para el proceso de cocción. Se desconoce cómo y cuándo el homínido comienza a cocinar, además permitió al hombre primitivo calentarse en las frías noches, tener luz y es así como el hombre tuvo en sus manos una fuente de energía de la que podía disponer cuando fuera necesario. (Diseño de espacios para gastronomía, 2007)

Según Wrangham que el control del fuego y el descubrimiento de la cocina explican ambos desarrollos, siendo que cocinar facilita la masticación y la digestión de los alimentos, ya que los humanos no tiene mandíbulas fuertes ni intestinos enormes como los animales carnívoros, de tal manera que la digestión es un mecanismo metabólicamente que

emplea mucha energía, el consumir alimentos crudos el cuerpo debe trabajar más para procesar las fibras musculares y los nervios de la carne, así como la sólida celulosa de las paredes celulares de las plantas antes que el intestino delgado absorba los aminoácidos, lípidos y azúcares que contiene los alimentos. (Pollan , Cocinar una historia natural de la transformación, 2014)

#### **1.4 La aparición de la cerámica**

Con el descubrimiento del fuego hace 40.000 años los homínidos se alimentaban de carne cruda, lo que requería de esfuerzo y gasto de energía para su digestión. El hombre al dominar el fuego descubrió el acto de cocinar sus alimentos comenzó a crear y fabricar utensilios para el proceso de cocinar. Con la evolución del Homo Sapiens hace 6.000 años descubrió la cerámica donde pudo cocinar otros alimentos en medio de líquidos, acuosos y grasos, lo que favoreció su equilibrio nutricional. (Pérez & Goñi, 2015)

La pérdida del sabor al cocinar fue menor cuando el hombre neolítico fabricó vasijas resistentes al calor. La ebullición se convirtió en una práctica común, siendo que esta ya existía cuando en las brechas de las rocas llenas de agua se colocaban piedras calientes hasta que el agua hirviera, de tal manera que así descubrieron que de esta manera los alimentos perdían menos sabor. Con el tiempo implementaron utensilios y perfeccionaron la técnica de la cocción como la de ebullición. (Camaro Tabera)

## **1.5 Desarrollo de la agricultura y ganadería**

Con el cambio del hombre Neolítico pone fin a la depredación como forma de vida y da inicio de la agricultura y ganadería. La caza, la recolección fueron sustituidas, por la producción como la domesticación de animales y el cultivo de la tierra, de esta manera el Homo Sapiens abandono paulatinamente el nomadismo y la economía de subsistencia para convertirse en sedentarias y productoras de sus propios alimentos. (Henbram, 2014)

En el periodo Neolítico la agricultura y sedentarismo cobran fuerzas con el descubrimiento del fuego de tal manera que el nómada se transforma en agricultor y afinan sus gustos culinarios. Siendo que sus alimentos básicos fueron bayas, frutos, raíces, hojas y tallos. El hombre primero aprendió a cazar, pescar y después a sembrar, recolectar. Con la recolección el hombre empezó a explorar y descubrir unos alimentos silvestres, y animales de caza. (Latorre , 2013)

Con la agricultura y la ganadería los humanos dejaron de ir a buscar por largos viajes alimentos. Además dio paso a la revolución de las herramientas de trabajo implementadas para la agricultura y ganadería sobre todo del uso de la piedra antigua a la piedra pulimentada que se unían con cuerdas al mango de la madera y las lascas de sílex para la fabricación de hoces que servían para segar las piñatas y que posteriormente se comenzaron a elaborar de metal (Latorre , 2013)

Cuando las primeras tribus humanas descubrieron la periodicidad de las estaciones climáticas, comprende el ciclo de cosecha, llegando a un refinamiento de la cocina basado en la agricultura y ganadería. Su primer animal domesticado fue el reno u otros animales parecidos a este, sus huesos eran usados como herramientas y sus pieles para vestimenta. Entre las primeras aves domesticadas fueron el pato y ganso. Con la domesticación del cerdo aprendieron a usar su grasa. (Carrasco, 2006)

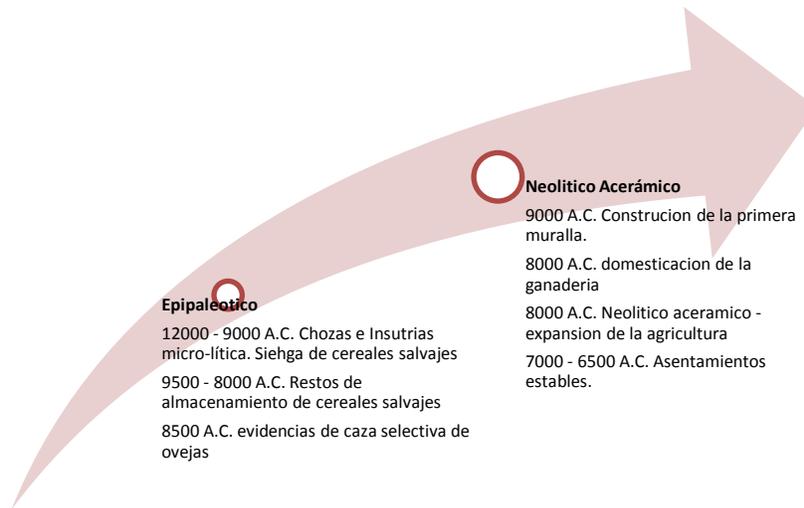
A medida que fueron descubriendo las maneras del sembrado también desarrollaron máquinas que ayudaban en la labor tal con el “*Arado*” construido en el año 3000 A.C. en Mesopotamia y Egipto. En china el arado apareció en 1400 A.C. En los años 1000 ya era difundido por todos el territorio. Con este invento la mujer fue dejando a un lado esta labor, reemplazadas por el hombre y el buey. (Bello Gutierre, 1998)

Así los humanos comenzaron a aprovechar los otros alimentos que le proveían la ganadera como: la leche, comenzaron a fabricar queso, mantequilla, y la combinación de las verduras, hostilizas que cosechaban dando un cambio a la comida. (Latorre , 2013)

### 1.5.1 Cronología de los inicios de la agricultura y la ganadería

#### Evolución de la Ganadería y Agricultura

Gráfico2 Los orígenes de la agricultura y la ganadería, en el Neolítico



Elaboración2: (Pincay V. 2017)

Fuente2 Evolución de la Ganadería y la Agricultura

(Latorre , 2013)

### 1.6 Evolución de la cocina.

Michael Pollan, escritor relata sobre su estudio de como al cocina televisiva a toma gran importancia que va marcando gran influencia sobre los estilos de cocinar, en uno de sus estudios que ha realizado da hincapié a la visión de la cocina moderna sin olvidar la cocina tradicional formada por cuatro libros denominados COOKED, donde realiza un estudio sobre los elementos que interviene en la cocina desde los tiempos de la antigüedad que son Fuego, Aire, Agua y Tierra. (Pollan, COOKED, 2016)

## **Tomo: Fuego**

En la entrevista que realizó a al Dr. Richard Wrangham investigador hace referencia que el acto de cocinar es lo que nos diferencia de los animales, ya que ellos cuentan con un pecho y abdomen grande por que poseen intestinos y estomago grandes para la digestivos de fibras de mayor proporción, carnes consumidas, además de sus mandíbulas fuertes y dientes grandes para el desgarrar de lo que consumen. Según Wrangham el Homo Erectus (evolución del primate al hombre), se adaptó a consumir alimentos cocinados, considerando que cocinar es vital para la vida humana.

*“Cocinar nos convierte en humanos, cocinar está en la naturaleza del hombre”*

*Dr. Richard Wrangham*

### **1.7 Gastronomía ecuatoriana**

La cocina ecuatoriana cuenta con una esencia agrícola extensa, variedad de carnes y mariscos, esta cocina cuenta con una influencia gastronómica de todas las culturas que nos conquistaron que con ella trajeron nuevos productos que se adaptaron a nuestro medio, se fusionaron con la cocina existente de nuestro pueblo, por eso se considera como gastronomía pluricultural. El mestizaje culinario tardo en fusionarse con lo ritual y cultural, con técnicas, métodos existente de tiempos remotos, para lo que hoy se conoce como cocina gourmet.

## **1.8 Evolución de la gastronomía en Ecuador**

Ecuador por su gran diversidad de costumbres, creencias, étnicas, paisajes, fauna, área económica, histórica tanto en lo social, arquitectura y urbanismo ha estado en una constante evolución por el pasar de los años. Las viviendas cambiaron su estructura colonial y republicanas con casas acogedoras, sus pobladores variaron en número, origen, permanencia y actividades que desarrollaban, uno de los factores fundamental fue la migración, factor que genero el buscar mejores rumbos, colonizando las ciudades principales, su economía también fue cambiante desde que se conoció el trueque hasta lo que hoy en día conocemos como oferta-demanda. (Espinoza, 1996)

Al igual que las cocinas de los demás países colonizados, nuestra cocina tiene diversas culturas culinarias que han forjado una sola, desde la época de conquista en el siglo XIX y XX, las costumbres alimenticias de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiantes desde el consumo de los guisos de iguana, el manatí o los insectos por preparaciones basadas en carne vacuna, porcina. La variación en los platos y la influencia se adaptaron a los recursos naturales, climáticos de cada zona, crean una cocina única, variada en sabores, aromas, texturas y colores (Lòpez, Muñoz , & Dìaz, 2016)

## **1.9 Diferentes Etnia y Culturas En El Ecuador**

El Ecuador proclama su voluntad de consolidar la unidad de la naciones ecuatorianas en el reconociendo de la diversidad de sus regiones, pueblos, etnias, culturas definiendo al Ecuador como estado unitario, pluricultural y multiétnico. Se estima que la población

indígena esta agrupada en 14 nacionalidades y 18 grupos étnicos. Con su idioma oficial el castellano, pero existen lenguas indígenas como el kichwa shimi, awapit, cha'palachi, tsafiqui, paicoca, a'ngae, huaotirio, shuar-chicham y zàparo. Ecuador tiene como religión oficial el catolicismo pero existen pueblos que aún conservan creencias centenarias donde rinden cultos a la tierra, nevados y al sol. (Gallegos, 2016)

Ecuador es un país con mucha diversidad de razas y etnias nativas, muchas de ellas aún conservan sus culturas y dialecticos. Ecuador tiene una población étnicamente muy diversa donde el 65% son mestizos (mescal de indígenas con caucásicos, 25% indígena, 10% caucásico, 7% Afrodescendientes. Mencionaremos algunas de ellas:

## Etnias del Ecuador

Gráfico3 Grupos Étnicos del Ecuador de (Gallegos, 2016)



Elaboración3 (Pincay V. 2017)

(Gallegos, 2016)

### **1.10 Costumbres y Cultura del Ecuador**

Ecuador país sudamericano es caracterizado por ser multiétnico, pluricultural. Donde podemos encontrar indígenas, caucásicos, mestizos, afrodescendientes y distintos grupo de personas que se han establecidos desde Europa. África, China entre otras, todos ellos han contribuido a formar la cultura ecuatoriana. Desde las variadas tradiciones culinarias hasta las costumbres al celebrar festividades. (Aliso, 2013)

La rica historia de Ecuador y su diversa geografía han ayudado a forjar las identidades culturales de las comunidades que se encuentran en la Costa del Pacífico como los fríos paisajes de la Serranía Andina, la gran biodiversidad de la Amazonia y sus islas encantadas. Cada uno aporta a una diversidad de paisajes, costumbres, riquezas naturales, flora, fauna que deslumbran a los propios, visitantes, la majestuosidad de sus montañas, nevados que guardan tesoros inimaginables que forman parte de la historia ecuatoriana. (Salamanca)

Ecuador es un país multiétnico y su población es herencia indígena, africana y europea debido a sus colonizadores. Entre sus tradiciones culinarias varían según la región. La música es un aspecto cultural importante ya que desde el surgimiento del Imperio Inca. Instrumentos como flautas, tambores y trompetas se han encontrado en antiguas tumbas. El pasillo es un género popular de la música ecuatoriana que se asocia con las comunidades indígenas, mientras que la música de marimba y bomba están asociadas con las comunidades afroecuatorianas. (Salamanca)

Entre las más importantes festividades culturales que tiene el Ecuador es la celebración de los carnavales caracterizado por la alegría, colorido y baile la misma que en cada región, provincia se celebra de manera distinta, en especial el Carnaval del Chimborazo donde es una mezcla de cosmología andina y la influencia europea, en ella se dan cantos, música ancestral, comida típica de la zona, y danzas tradicionales. También tenemos Semana Santa celebración eminentemente religiosa con su plato tradicional La Fanesca, Inti-Raymi herencia ancestral que se da en los pueblos de la serranía donde brindan agradecimiento al Dios Sol y la Madre Tierra (Pachamama) por sus cosechas. (Proaño M. , 2016)

Cada uno de estos grupos lucha por conservar su propia identidad e historias, gracias a la diversidad del Ecuador combinada con sus dimensiones compactadas es posible vivir varias experiencias culinarias en un mismo día. Ya que en cuestión de pocas horas puede estar desde la soleada, calurosa costa, el frío de la serranía y la humedad del oriente. Así puede conocer varias comunidades con costumbres y etnias predominantes totalmente distintas. (Aliso, 2013)

### **1.11 Como se encuentra la gastronomía hoy en día**

El Ecuador ha evolucionado mucho sobre su gastronomía y turismo ya que es parte fundamental de su economía, muchos de los restaurantes donde podemos encontrar comida típica como extranjera de las zonas cuentan con estándares internacionales con la gran afluencia de personas extranjeras que visitan nuestro país para conocer la diversidad de sus paisajes, climas, culturas y sobre toda de su extensa gastronomía, y algunos productos se encuentran entre los mejores del mundo. (Herrería, 2015)

La gastronomía ecuatoriana es enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, variedad de especias y productos que existen en el país. La herencia andina como la europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas tendencias desarrolladas por lo nuevos chef que afloran en el medio gastronómico. (Proaño F. M., 2015)

Hoy en día existen varias organizaciones que llevan a cabo programas de rescate de cultura culinaria, como gastrónomos profesionales que realzan nuestra gastronomía con productos propios de nuestra tierra. Los ecuatorianos hoy en día nos encontramos en una constante gesta de rescate y recuperación de la genética gastronómica, reviviendo aromas y despertar nuestros sentidos, de todo lo que hemos heredado de nuestros ancestros. Brindando tributo a los pueblos afro-ecuatorianos, amazónicos, montubios y comunidades andinas. (Gallardo C. , Cocina Festiva del Ecuador, 2016)

### **1.12 Ingresos y porcentajes**

La industria de A&B es la más grande y la que mayor valor genera dentro de la manufactura del país, ocupando el 33,8% de los ingresos. Según el Cepal y el banco Mundial se considera que habrá un crecimiento positivo 0,7 % en los trabajos que general economía al país y su crecimiento de emprendimiento sobre todo en el campo de A&B. (Proaño F. M., 2015)

### **1.13 Entidades de la Cultura Gastronómica**

Rescate de los sabores ecuatorianos programa dirigido por el Chef Carlos Gallardo quien trata de rescatar las recetas e ingredientes propios de cada región entre uno de sus estudios de las recetas encontramos el Locro el mismo que ha estudiado más de 200 formas de prepararlo. (Gallardo C. , Rescate de los Sabores Ecuatorianos, 2011)

“Sabor de mi Ecuador”, es un libro de recopilaciones de recetas nativas del Ecuador, este libro fue escrito por 50 chef ecuatorianos, promovido por el Ministerio de Turismo. Además este libro fue reconocido por el Gourmand Cook Awards en el 2015, premio que se entrega cada año a los mejores libros de cocina y vinos de mundo. (Turismo M. d., 2013)

“La Ruta del Sabor” , este es un programa dirigido por la Asociación de Chefs del Ecuador y la marca Fioravanti, donde se debe presentar y preparar recetas nativas del Ecuador con productos propios. Resalta los rincones gastronómicos tradicionales.. (Taboola, Ruta del Sabor, al rescate de la cocina ecuatoriana, 2011)

En la ciudad de Quito en el 2014 se crea la Sociedad Ecuatoriana de Gastronomía (SEG), a través de este se pretende crear una marca, fortalecer la identidad culinaria y su promoción turística en el mundo. Ecuador posee una cultura consolidada y una gastronomía que está empezando a conocerse. La SEG está conformada por productores, académicos, universitarios, chef, propietarios de restaurantes y diversos asociados del sector hotelero,

esta asociación tiene como principal objetivo promover la excelencia gastronómica ecuatoriana. (Turismo M. d., 204)

“Raíces”, feria gastronómica del Ecuador – Guayaquil, esta entidad tiene como objetivo rescatar y capturar la gastronomía ecuatoriana como una de las más diversas de América. Además de promocionar las mejores huecas de la ciudad junto a siete escuelas gastronómicas. (Gallardo G. , 2014)

Además Ecuador ha obtenido tres premios importantes llevados a cabo por los chef Carlos Gallardo (Libro “Ecuador Culinario”, donde señala el proceso de identidad gastronómica toma varias décadas). Felipe Rivadeneira (Libro “Gratitud, mis primeras 365 recetas vivo”, donde efectúa una fuerte reflexión interna, vivencial) y Edgar león (Libro “Sopas, la identidad de ecuador”, donde identifico 700 recetas de sopas con variedad de productos, destaca la importancia del ají como maridaje de sopa). (Ministerio de Turismo del Ecuador, 204)

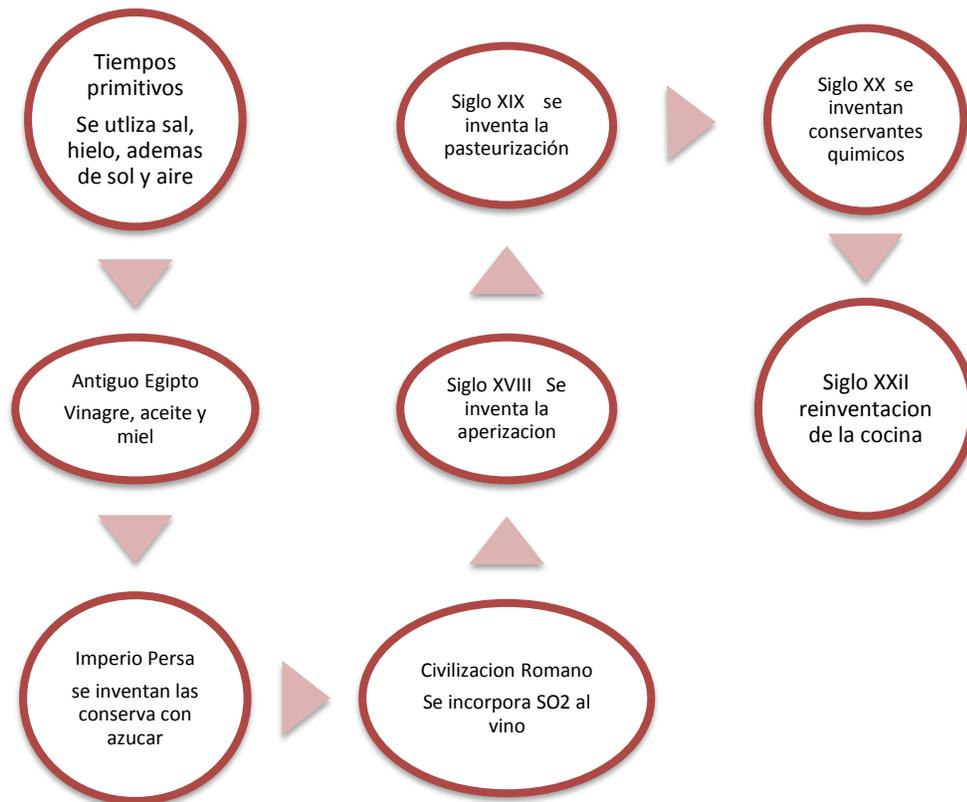
### **1.14 Cocción**

Cocción es el tratamiento por el calor puede ser considerado, sin duda alguna, como aun de los modos más antiguos de procesar las materias primas alimenticias, en el ámbito de la tecnología culinaria, cualquier tipo de tratamiento térmico que se aplique para la elaboración de un plato cocinado, recibe el nombre de Cocción. Además los alimentos experimentan cambios físicos, químicos e incluso biológicos, que implican

modificación relacionadas con su calidad, tanto organoléptica como nutricional. (Bello Gutierre, 1998)

En la cocción de los alimentos intervienen varias técnicas culinarias pueden clasificarse en función de varios factores: según la acción producida en el alimento (cocción por concentración, cocción por expansión y cocciones mixtas) y según el método de transmisión del calor al alimento (cocción en medio líquido o graso, cocción en medio gaseoso, cocción es mixtas y cocción especiales). (Castaño, 2012)

**Gráfico4 Línea de tiempo de la cocción de los alimentos**

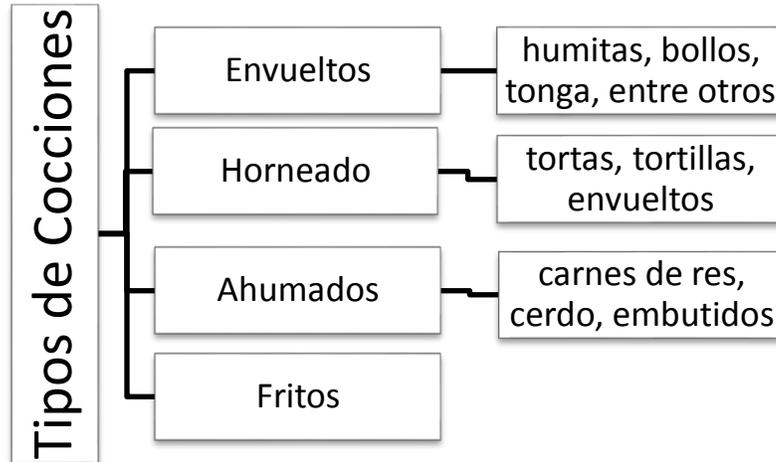


**Elaboración4 (Pincay V. 2017)**

**(Castaño, 2012)**

### 1.15 Tipos de cocción nativos del Ecuador

Gráfico5 Tipos de cocción del Ecuador



Elaboración5 (Pincay V. 2017)

(Castaño, 2012)

### 1.16 Métodos ancestrales del Ecuador

Los métodos de cocción tienen que ver con exponer un alimento al calor para modificar su aspecto, color, textura, composición química para así hacerlo apetitoso, digestivo, sano. Las primeras técnicas desarrolladas por el hombre primitivo fueron probablemente la disecación, la deshidratación. La conservación del frío también se desarrolló en la época prehistoria al igual que la salazón así conservaban por largo tiempo sus alimentos (Espinoza, 1996)

**Secado:** se secaban hojas verdes, verduras y frutas

**Encurtidos:** forma nativa, la incorporación de un líquido ácido proveniente del limón, lima y sus derivados.

**Remojo o germinación de los cereales:** este método ayuda a reducir el contenido de anti nutrientes, oligosacáridos e inhibidores de la actividad enzimática. La germinación inicia también puede incrementar el contenido de importantes vitaminas y reduce el tiempo de cocción. (Nutricion, 2013)

**Envueltos:** la hoja de maíz, achira, bijao y plátano. Esta técnica es usada con carnes, pescados, masas que se cocinan lentamente a vapor o carbón (Travel) La variedad de envueltos es infinita y son el resultado de experiencias generacionales e inclusión de productos típicos que van desde una receta ancestral familiar al uso de un producto típico regional. Los envueltos es una comida ancestral que demuestra la fusión de etnias, tradiciones. Son productos autóctonos, reflejo de una rica multiculturalidad, pluriculturalidad. Entre algunos de los envueltos podemos mencionar: tamales lojanos, lampreados, criollos de maíz, col , mote, yuca, verde y frutos de mar, los quimbolitos (hecho de lamidos de papa, de maqueño, de arroz y de miel), las choclotandas, los chumales, los chigüiles, los cholos, los longos, las arepas, los bollos, envueltos de maduro, ayampaco. (Ortiz Rodas, 2012)

**Maito:** es un envuelto de pescado o pollo con vegetales como palmito, chontaduro o garabato yuyo (hierba tierna con un contenido alto de calcio, hierro, magnesio, fosforo y vitaminas A y C. (correo, 2014)

**Pachamanca:** “Olla de tierra”, rito de culto en agradecimiento a la madre tierra donde se cocina carnes de cordero, llama, cuy, papa, camote, choclo sobre estos van las habas,

mellocos que se encuentran dentro de una funda de tela, las mismas que se van en un horno de tierra con piedras hembras precalentadas. Esto se lo acompaña con la tradicional chicha de jora. Plato ancestral de los andes de Perú, Chile, Bolivia y Ecuador (Moreta, 2017)

**Cocción en hornos de tierra - Chivo al hueco:** plato típico de Zapotillo, ingredientes: carne del chivo (oreado de 1 día aproximadamente), comino (doble cantidad), sal, ajo en polvo, pimienta. Se lo coloca en horno de tierra con brazas de carbón, olla de barro, se lo cubre con la tapa de hierro encima arena para evitar escapar el calor, herméticamente cerrado. (Loja, 2017)

**Chuñu:** plato típico de la provincia de Otavalo, papa deshidratada, consta de tres fases: Helada, Exprimido de agua y secado. Este proceso es a través de métodos naturales como la exposición al sol, al hielo para preservarla. (Nuñez, 2011)

**Charqui:** carne secada al sol y aireado. Se corta la carne en lonjas se les quita la grasa, la sangre, se procede colocarlas en sitios altos y soleados, por un promedio de 24 horas o hasta que tenga la textura de cuero, acabado el secado se prosigue al ahumado.

**Cocción en paila de bronce:** la paila de bronce es una herramienta de la cocina de la serranía ecuatoriana que se caracteriza por tener una excelente conducción de temperatura tanto calor como el frío, entre los platos que se preparara tenemos: los helados de paila, la fritada, tamales en paila (que se cocina a través del colar húmedo, poniendo en la paila paja e incorporando agua) (Castaño, 2012)

### **1.1.7 Métodos ancestrales de la provincia de Manabí**

Dentro de la gastronomía manabita podemos mencionar los métodos del envuelto (en el cual se coloca masa entre hojas como las humitas, tamales, tonga, las tortas dulces se coloca hojas de plátano en un molde el cual es llevado a cocción en hornos de leña), hornado (unos de los métodos más usados donde se prepara los alimentos en hornos de barro encendidos con leña incandescente), ahumado ( método donde se coloca piezas de carne en cordeles encima del fuego o braza a una distancia aproximadamente de 1 metro), secado ( donde se colocan piezas de carne en cordeles donde les da el sol, provocando que la humedad del cárnico desaparezca, método de conservación), salado ( los cárnicos, pescados se les coloca una gran cantidad de sal, técnica de conservación, son lavados y sumergidos en agua por lapsos de tiempo para quitar la salazón antes de su preparación).

### **1.18 Aspectos importantes de la cocción en hornos de leña de la provincia de Manabí**

Los hornos de leña símbolo y orgullo de los montubios. Técnica que implementa para que sus alimentos lleguen al hervor máximo, donde se garantiza el sabor a la hora de ingerirlos. El humeante olor a leña envuelve las cocinas de los agricultores que han fomentado como generadores de economía para sus hogares, con hornos de barro los cuales proveen a las preparaciones aromas y sabores incomparables de nuestra tierra. Estos hornos de barro hacen reverencia a sus orígenes de las culturas Valdivia, Chorrera y Machalilla. (Parraga, La cocina Montubia, 2015)

El pueblo montubio se ha caracterizado por usar materiales de su entorno como es el mate (*Crescentia cujete*) el cual una vez seco es usado para la elaboración de utensilios como cucharitas, tazones para el agua conocidos como “Mateancho”, es así como recolecta la madera para el invierno. La misma que es usada para la cocción de sus alimentos en sus hornos. Estos hornos son colocados en cajones de madera con base de tierra. Nuestros ancestros colocaban piedras volcánicas aunque se desconoce de dónde conseguían estas piedras con el tiempo se fueron sustituyendo, por otros elementos. (Parraga, Cocina Ancestral, 2015)

## Capítulo II

### 2. Metodología

En este capítulo desarrollaremos la metodología de la investigación, fijaremos los pasos para que nuestra investigación sea clara con datos eficaces y reales para así la información recolectada, analizada no contenga falencias.

Como nos indica la investigación científica debe ser estructurada por ello trabajaremos bajo fases, objetivos, análisis de la información que obtendremos desde el punto de vista objetivo. Para la difusión e implementación del rescate de estos métodos de cocción ancestrales hacia una visión vanguardista.

#### 2.1 Definición

La metodología de la investigación es una disciplina rigurosa, organizada, sistematizada, empírica y crítica en conjuntos de técnicas, métodos y procedimientos que se deben seguir durante el desarrollo. Implicando un estudio cualitativo y cuantitativo o mixtos. Siendo que por medio de la metodología se forma el conocimiento lógico-científico. De tal manera que la investigación debe cumplir propósitos como:

- ✓ Producir conocimientos y teóricas
- ✓ Resolver problemas prácticos. (Sampieri, Fernandez, & Baptista, 2016)

La metodología surge a medida que las ciencias van desarrollándose. Donde el conocimiento metodológico, el aprendizaje y experiencia de las técnicas son un proceso continuo, gradual y progresivo donde el saber se construye y el modo de adquirirlo se configura con el paso de la experiencia. Además que consiste en un conjunto coherente y racional de técnicas y procedimientos de recolección, clasificación y validación de datos y experiencias proveniente de la realidad de los cuales se construye conocimiento científico. (Rodríguez, 2016)

## **2.2 Beneficios**

La investigación nos permite el desarrollo eficaz y eficiente de un trabajo a investigar por medio de pasos, procedimientos para resolver problemas y hallar soluciones, es decir analizar desde la causa-efecto. Desde puntos de proceso conceptual, empíricos, interpretativos, de observación de hechos, identificando problemas generales, procesos de investigación, formular hipótesis, preguntas, situaciones afirmativas, negativas o de construcción. (Gurrola, 2012)

La investigación nos proporciona información la cual nos ayuda a formar conocimientos que enriquecen. El conocer nuevas costumbres, culturas y sobre todo difundir estos saberes obtenidos por la investigación, rescata nuestra identidad gastronómica, principal objetivo de nuestra investigación.

La investigación de campo aporta experiencias, emociones reflexivas, de las vivencias e interrelación con el o los individuos entrevistados para la construcción del conocimiento científico. De tal manera obtener las ideas y conocer las costumbres, formas de vida, tradiciones que en muchos casos son reservados con regocijo.

### **2.3 Metodología a Utilizar**

La metodología que emplearemos son entrevistas no estructuradas, de tal manera que sean flexibles y abiertas. Pero respetando un orden de formulación de las preguntas y para así obtener coherencia entre los datos obtenidos del entrevistado.

Por medios de estas entrevistas analizaremos el conocimiento explícito que nos ofrecen los entrevistados de una manera abierta, ya que para ellos sus tradiciones son su tesoro heredado de sus ancestros por generaciones. Para así no sesgar ni concluir la entrevista con preguntas cerradas. De tal manera dar pausa al entrevistado una fluidez espontánea a sus historias de experiencias y saberes heredados, construidos por el pasar del tiempo. Sin olvidar que aunque sean espontáneas estas preguntas abiertas debe ser claras en la obtención de la información sin dar otro sentido a lo que entrevistado quiere dar a conocer.

En este estudio de campo debemos determinar los pasos para llegar o cumplir con los objetivos trazados para la investigación:

Determinaremos el campo geográfico a estudiar

Diagnosticar y determinar los objetivos a conseguir

Quiénes serán nuestro objetivo de estudio

Actividades que realizaremos

Concordancia de los objetivos a realizar

## **2.4 Técnicas a utilizar**

Las técnicas que implementaremos en el desarrollo de la investigación están sujetas a los estudios previos para lograr alcanzar los objetivos planteados, desde un punto de vista objetivo, con datos veras y eficiente.

### **2.4.1 Técnicas de recolección de datos**

Nuestra investigación está enfocada en la forma de cocción de los hornos de leña por ello entrevistaremos a amas de casas, constructores de hornos, chef nativos de estas comunidades, los cuales por medio de entrevistas obtendremos teorías que analizaremos, como sus métodos y técnicas de cocción en estos hornos que han implementado a lo largo del tiempo. También obtendremos datos bibliográficos de libros, informes, periódicos, donde dan un enfoque al rescate de la cocina ancestral ecuatoriana sobre todo de la provincia de Manabí.

La técnica de recolección de datos interviene varios factores como las entrevistas, cuestionarios, inspecciones de registros, observación. Cada factor presenta ventajas, desventajas a investigación. Estos métodos varían de acuerdo al cuadro investigativo, estructura y confiabilidad, inferencia del investigador, objetividad. Aunque el investigador puede adoptar estrategias investigativas si así lo requiere. Pero esto ocurre

cuando la investigación está estructurada la recolección formal de datos. (Sampieri, Fernandez, & Baptista, 2016)

#### **2.4.1.1 Entrevistas**

Es una conversación rígida con el propósito específico que usa un formato de preguntas las cuales dirigen al entrevistado a lo que se refiere de él. Estableciendo un diálogo, asimétrico donde las partes buscan recoger información. De manera que se:

- ✓ Determinar la posición del entrevistado
- ✓ Preparación previa del banco de preguntas
- ✓ Fijar tiempo y lugar de la entrevista
- ✓ Planeación de la entrevista. (Robles, 2016)

#### **2.4.1.2 Observación**

Esta técnica analiza el proceso de la investigación, observa hechos los cuales analiza para obtener información, determinar los factores que interviene para alcanzar el objetivo planteado en la investigación. Esta observación nos ayuda a verificar resultados de entrevistas o para la preparación de las mismas. Este proceso implica mayor sentido al nivel técnico del procesamiento de datos de la recolección y transformación de la información. (Robles, 2016)

## 2.5 Objeto de la investigación

Analizar los métodos, técnicas, implementos y utensilios de cocción en los hornos de leña denominados Fogones para lo cual se desarrollara en tres fases:

**Aplicado:** analizar y generar conocimientos de la investigación teórica, del proceso de cocción de alimentos en el horno.

**De campo:** formar una base de datos de las entrevistas que obtendrán de los lugareños de estas zonas sobre la implementación y uso de estos hornos.

**Experimental:** analizar los tiempos y temperaturas de cocción de los alimentos en los hornos de leña y su variación en las cocinas convencionales y la aportación de sabor, apariencia de textura, color. (Sampieri, Fernandez, & Baptista, 2016)

## 2.6 Tipo de estudio

La investigación se realizara desde el enfoque cualitativo y cuantitativo donde se analizar las características del ambiente natural, datos significativos que obtendremos. Mediante un proceso inductivo, recurrente, subjetivo a través de ideas profundizadas, interpretación y contextualización del medio. Además de datos obtenidos de análisis los mismos que serán analizados para graficar dicha información.

### **2.6.1 Investigación cualitativa**

La investigación cualitativa es naturalista, fenomenológica, interpretativa o etnográfica, donde se incluye una variedad de concepciones, visiones, técnicas y estudios. Esta investigación se fundamenta en el proceso inductivo (explorar, describir, generar perspectivas teóricas). Este enfoque además se basa en la recolección de datos en donde se obtiene la perspectiva y punto de vista del visitantes (intervienen emociones, experiencias, significados), y su interrelación entre el objeto de estudio. El proceso de indagación debe ser flexible donde el propósito es reconstruir la realidad del sistema social. El investigador construye conocimiento de la experiencia del estudio de campo. (Sampieri, Fernandez, & Baptista, 2016)

### **2.6.2 Investigación cuantitativa**

Este método de investigación está basado en principios de investigación metodológicos del positivismo y neopositivismo que adhiere al desarrollo de estándares de diseño estrictos antes de iniciar la investigación. Este estudio tiene como objetivo estudiar las propiedades y fenómenos cuantitativos y proporcionar, formular, fortalecer y revisar las teorías existentes. La investigación cuantitativa desarrolla y emplea modelos matemáticos, teorías e hipótesis que competen a los fenómenos naturales. (Briones, 2016)

## **2.7 Investigación exploratoria de la Provincia de Manabí**

Se analizara datos relevantes de la provincia de Manabí, donde se realizara nuestra investigación y construcción de conocimientos, para así conocer, rescatar y difundir la

cultura culinaria ancestral como los Fogones, hornos de leña y sus vasijas de barro. Para la cocción de los alimentos.

### 2.7.1 Provincia de Manabí

Manabí es un provincia del Ecuador que está limitada al norte con la provincia de Esmeraldas, la sur con las provincias de Santa Elena y Guayas al este con las provincias del Guayas, Los Ríos y Santo Domingo de los Tsáchilas y al oeste el ocena pacifico. Manabí tiene escasas elevaciones que no sobrepasan los 500 msnm. Encontramos la cordillera de Chongo – Colonche, que toman los nombres de cerros de Paján y Puca. Cuenta con una costa de aproximadamente 350 kilómetros. (Manabi datos geográficos, 2017)

**Ilustración 1 Mapa Político de la Provincia de Manabí**



**Fuente:** [www.google.com.ec/search?q=manabi+mapa](http://www.google.com.ec/search?q=manabi+mapa)

Manabí cuenta con 22 cantones de los cuales analizaremos sus datos generales:

**24 de mayo:** cantón productor de yuca, café biológico. Encontramos pozos de agua y cascadas medicinales. Además de estar conformada por las parroquias urbanas y rurales de Sucre, El Salado, La Planchada, Bellavista, Buenavista, Noboa, Caña Brava, El Encuentro.

(24 de Mayo, 2017)

**Bolívar:** territorio montañoso, encontramos la Presa “La Esperanza”, el Rio Carrizal es su principal fuente hídrica, son conocidas su artesanía de mocora, olla de barro. Sus principales actividades son la agricultura, ganadería, comercio. Sus parroquias urbanas y rurales son: Calceta, San pablo, Membrillo, Naranjos, Quiroga, La Pita, La Palmita, La Balsa, La Delicia, Guayacán y San Miguel. Las montañas de Calceta fueron habitadas por Los Caras. (Bolivar, 2017)

**Chone:** su principal fuente es el turismo como la pesca deportiva, turismo de excursión y aventura. Entre sus platos más destacados son el caldo y bistec de gallina criolla y el queso chonero. Entre sus parroquias urbanas y rurales tenemos: Chibunga, Convento, Eloy Alfaro, Sesme, La Dibujada, Ricarte, Boyacá, San Antonio, Simbocal, Canuto, Pavón. Chone fue asentamiento de los Chunos. (Chone, 2017)

**El Carmen:** esta parroquia se la conoce como “La Puerta de Oro de Manabí”, sus principales lugares turístico son balearios y castadas, entre sus platos más destacados tenemos el bolón de queso, maní chicharrón, seco de gallina y guanta. Sus parroquias

urbanas y rurales son: Puerto Nuevo, Agua Sucia, San Pedro de Suma, Wilfrido Loor, La Sandía, La Bramadora, La Virgencita. (El Carmen, 2017)

**Flavio Alfaro:** ofrece una gran variedad de paisajes, vegetación agrícola y producción ganadera. Los Chigualos son muy característico en esta población. Es uno de los lugares que más conserva su identidad y costumbres. Sus viviendas están construidas de caña guadua, pilotes de madera, pisos y techo de cady. (Flavio Alfaro, 207)

**Jama:** considerado como “Un rincón de Manabí, corazón del país”, goza de primarios bosques tropicales semi - húmedos con una variedad de fauna e hidrografía donde se desarrolla la actividad acuícola. Fueron asentamiento de la cultura Jama-Coaque. Entre su gastronomía encontramos platos a base de mariscos, caldo de gallina criolla. (Jama, 2017)

**Jaramijo:** “Caleta de Pescadores”, se encuentran pozos de aguas azufradas con propiedades medicinales. Sus parroquias urbanas y rurales son: Punta Jaramijo, Lotización La Florida, Santo Bello, La Encañonada, La Victoria, Pincay, Lotización Jaramisol Norte, Lotización Mar de Balboa. (Jaramijó, 2017)

**Jipijapa:** “La Sultana del Café”, su economía se basa en el cultivo del café, lugar turístico como la playa hermosa de Puerto Cayo, aguas termales ubicadas en Andil, Choconchá y Joá. Su gastronomía se basa en las tradicionales tortillas de maíz y yuca de Sancan, el greñoso y ceviche con maní. Entre sus parroquias urbanas y rurales tenemos:

La América, El Anegado, **La unión**, Pedro Pablo Gómez, Puerto Cayo, **Sancan**, Membrillal. (Jipijapa, 2017)

**Junín:** productora de caña de azúcar principal fuente de economía. Con al cual producen la panela y licor “Currincho”. Entre su atractivo turístico se encuentra la cueva “La Casa del Diablo”. (Junín, 2017)

**Manta:** “La puerta del Pacifico”, puerto marítimo y pesquero del Ecuador, cuenta con aeropuerto internacional. Sus parroquias urbanas y rurales son: Eloy Alfaro, Los Esteros, Manta, San Mateo, Tarqui, San Lorenzo, Santa Marinita. (Manta, 2017)

**Montecristi:** es un cantón con mucha historia y tradición. Encontramos la catedral “Montecristi, lugar de nacimiento de Eloy Alfaro, cuenta con el museo en homenaje a E. Alfaro, tradicional elaboración del sombrero de paja toquilla. Este cantón tiene una arquitectura de una pequeña aldea. Cerca de ahí encontramos Manantiales, Toallas, Los Bajos, El Arroyo comunidades donde destaca la producción agrícola, ganadera e industria del tejido. Sus parroquias urbanas y rurales son: Aníbal San Andrés, Montecristi, Eloy Alfaro, Leónidas Proaño, La Pila (principal venta de objetos de barro). (Montecristí, 2017)

**Olmedo:** sus pobladores son expertos jinetes y amansadores de caballos y toros. Encontramos grandes montañas. (Olmedo, 2017)

**Paján:** su turismo se basa en las montañas donde realizan excursiones, además que visitan las cuevas, cascadas. La agricultura y ganadería genera su principal fuente de ingresos. Sus parroquias urbanas y rurales son: Paján, Campozano, Cascol Guales, Lazcano. (Paján, 2017)

**Pedernales:** “Paraíso en la Mitad del Mundo”, sus playas son amplias, extensas y de aguas serenas, adornadas por palmeras. Encontramos la reserva Mache Chindul con cascadas. Su gastronomía se basa en mariscos. Con una producción de camarón, concha, cangrejo y guariche. Sus parroquias urbanas y rurales son: Pedernales, 10 de Agosto, Atahualpa, Cojimies. (Pedernales, 2017)

**Pichincha:** sus principales platos gastronómicos son el bollo y hornado de choncho, sus parroquias urbanas y rurales son: Pichincha, Barraganete y San Sebastián. (Pichincha, 2017)

**Portoviejo:** “Ciudad de los Reales Tamarindos”, lugar turístico Crucita donde practican deportes de vuelo. Fue asentamiento de las culturas Valdivia, Machalilla y Chorrera. Sus parroquias urbanas y rurales son: 12 de Marzo, Andrés de Vera, Colon, Picoazá, Portoviejo, San Pablo, Francisco Pacheco, 18 de Octubre, Simón Bolívar, Abdón Calderón, Alhajuella, Chirijos, Crucita, Pueblo Nuevo, Riochico y San Placido. (Portoviejo, 2017)

**Puerto López:** cuenta con 135 lugares turísticos como el bosque húmedo y seco, arrecifes coralinos, islotes e islas como la Isla de La Plata, ballenas jorobadas que llegan a estas aguas entre los meses de junio y septiembre de cada año. El principal ingrediente de su gastronomía es la ostra (*concha spondylus*) considerado molusco sagrado. Sus parroquias urbanas y rurales son Puerto López, Machalilla Salango. (Puerto López, 2017)

**Rocafuerte:** “Ciudad blanca de los campanarios”, su gastronomía destaca la diversidad de alfajores, bocadillos, dulce e guineo, dulce de higo, dulce de camote, rompopo. En Sososte elaboran ollas de barro que ocupan el primer lugar en la cocina manabita para la elaboración de los hornos y como utensilios de cocina y artesanías de tagua. Labor tradicional es la elaboración de sillas de tijera. La fábrica La California de Natalia Huerta de Niemes elabora el aguardiente de piña. (Rocafuerte, 2017)

**San Vicente:** cuenta con una playa de aproximadamente 40 KM de agua serenas. Sus viviendas son de materiales rústicos y típicos de la zona. Gastronomía “Ceviche Interoceánico”. Sus parroquias urbanas y rurales: San Vicente, Canoa. (San Vicentes, 2017)

**Santa Ana:** tiene puerto turístico como “El Baden de la Poza”, la Playa fluvial “la Lucha”. Sus parroquias urbanas y rurales son: Lodana, Santa Ana, Ayacucho, Honorato Vásquez, La Unión, San Pablo de Pueblo Nuevo. (Santa Ana , 2017)

**Sucre:** frente a Bahía de Caráquez desemboca el “Estuario el río Chone” donde encontramos La Isla Corazón. Sus parroquias urbanas y rurales son: Bahía de Caráquez, Leónidas Plaza, Charapotó, San Isidro. (Bahía de Caráquez, 2017)

**Tosagua:** su agricultura es básicamente de productos de ciclo corto como la sandía, melón, frejol, papaya, yuca, maní, algodón. Sus Gobierno provincial de Manabí son: Tosagua, Bachillero y Ángel Pedro Giler (La Estancilla). (Tosagua, 2017)

### **2.7.2 Hornos de leña “Fogones”**

Los hornos de leña son construcciones artesanales, están conformadas por cajón de madera, horno o vasija de barro, ceniza, piedras de río estas permiten mantener su calor al momento de las preparaciones. Estos hornos son comunes verlos en las cocinas de los habitantes de la provincia de Manabí, muy temprano por la mañana ver humo en estas casas eso es señal de que ya las mujeres han prendido las leñas para empezar la preparaciones para alimentar sus familias.

#### **2.7.2.1 Datos generales de la comuna Sancan**

Franklin León presidente de esta comuna relata que hace 450 años en este sitio se fundó Jipijapa, con el nombre de San Lorenzo en 1565. Y en 1975 el 14 de marzo tomo el nombre de Sancan (Desfile, feria y fe en la fiesta, 2015)

Conocida como la capital de la tortilla de maíz y yuca molida, actividad que se desarrolla desde las 9h00. Esta comunidad está ubicada a 10 minutos de Jipijapa. El festival del Maíz llevada a cabo en el mes de agosto atrae ciento de visitantes. Este evento tiene como objetivo dar apoyo y capacitación técnica para los agricultores, productores por parte del Ministerio de Agricultura y el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias. (Taboola, Tortilla de maíz es el atractivo de Sancán y fiesta religiosa en Jipijapa, 2012)

Aun las mujeres mayores de la comuna conservan la tradición que en sus casas tener una azotea donde tienen diversas plantas cultivando cilantro, hierba luisa, menta, albahaca, llantén, toronjil, cebollín, hierba de espanto, entre otras, esta es construida de caña guadua. La tierra usada para el sembrío es preparada orgánicamente por las mujeres así inculcaban desde pequeños el amor a la tierra, aunque esta tradición se ha ido perdiendo. (Mendoza, 2016)

Sancan es muy conocido por las ventas de tortillas de maíz y yuca rellenas de queso criollo o chicharrón, a lo largo de la carretera se divisa una variedad de puestos donde las expenden, el llamado con la franela roja indica de que ya están listas con una taza de café colado y queso es la manera de consumirla. La materia prima para la elaboración de las tortillas es cultivada por ellos mismo, siembran el maíz en el invierno y es guardado para el verano. (Gonzalez i. , 2015)

### **2.7.1.2 Datos generales de la parroquia La Unión, recito Mocoral**

La parroquia La Unión fue creada el 18 de noviembre de 1988, cuenta con 23 comunidades tales como: Arenal, San Antonio, La Monserrate, Cabecera parroquial, El Salto, San Eloy, Sta. Bárbara, Las Maravillas, El Carmen, El Bajo, Rio Chico, San Jacinto, Cadecito, Mocoral, Andresillo de Arriba, Agua Dulce, San Vicente, La Naranja, El Ramito, San Ramón, El Bejucal, La Naranjita, San José de Afuera. La parroquia La Unión pertenece al cantón Jipijapa. Tiene un clima de dos estaciones: invierno y verano. Su temperatura oscila 18°C en los meses de Febrero a Abril, 24°C en agosto. (Jipijapa, 2017)

Los primeros habitantes de la parroquia la Unión llegaron en 1786, arribaron desde Jipijapa por La cruz y La Mona hasta llegar a la comunidad El Ramito. Las tierras de estas zonas fueron ricas en madera, se producía Pechiche, Colorado, Jujano, Laurel los mismos que fueron aprovechados por los primeros habitantes para construir sus viviendas. (Jipijapa, 2017)

## **2.8 Investigación exploratoria de la Agricultura**

La provincia de Manabí destaca su estabilidad climática, cuenta con 1.583.00 hectáreas que son utilizadas para los sembríos la misma que equivale al 84% de la región y el 13% del total del país. Esta actividad equivale al 0.45% puntos a la tasa anual del PIB nacional según datos del BCE (Banco Central del Ecuador). En esta provincia los agricultores son tradicionalista entre los productos

que más cosechan son el frejol, yuca, haba, cebada, tomates, maíz, maní entre otros. El mayor porcentaje de pasto en la provincia se encuentra en Chone, Bolívar, Tosagua, Santa Ana, Jama, Pedernales, el Carmen y Portoviejo. (Manabí es la mayor provincia agrícola, 2017)

La agricultura proporciona las materias primas que da vida a la humanidad por ello en la provincia de Manabí existen una gran variedad de verduras, hortalizas, frutos, especies que cultivan y son parte de su sustento. En la Plazoleta “La Libertad” ubicada en el centro de la ciudad de Jipijapa se lleva a cabo una feria del buen vivir que junto a la alcaldía de esta ciudad y el MAGAP tratan de fomentar encuentros productivos, para que los consumidores conozcan y adquieran otras variedades de productos naturales y de emprendimiento que se dan con la transformación de la materia prima. Además de que esta feria es eje de encuentro gastronómico de estas comunidades, donde se puede encontrar dulces, chicha, tortillas, hayacas, seco de chivo, ceviche de pescado, greñoso, torta de choclo, torta de plátano con pescado, hamburguesa de mariscos, natilla, café tostado y molido, caña de azúcar, miel de abeja, entre otros. (Del Productor al Consumidor, 2015)

## **2.9 Investigación exploratoria de la Ganadería**

La producción ganadera es la primera del país por el número de reses vacunas. También hay caballos, chanchos, mulares y aves de corral. La riqueza La ganadería de Manabí produce aproximadamente un millón de litros de leche cada día, estas abastecen las compañías industriales como Nestlé, Tony, y Rey leche, desde los centros de acopio

ubicados en Chone, Bolívar, El Carmen y Montecristi. La ganadería de esta provincia no solo lechera a demás comercializan su ganado para los camales, como en la Feria de Vacunos que se realizan en Santo Domingo de los Tsáchilas. Existe alrededor de 40 asociaciones que tienen como objetivo proteger, capacitar al ganadero manabita como es el Corpogam (Corporación de Ganaderos de Manabí) y Fedegan (Federación de Ganaderos del Ecuador. Ya que este gremio afronta varias dificultades como el precio de los insumos, vacunas entre otras. (La ganaderia sigue teniendo su fuerte en el agro mnabita, 2016)

Según datos de la federación Nacional de Ganaderos del Ecuador, Manabí cuenta con un promedio de 922.530 cabezas de ganado vacuno, por ello tratan de implementar de insumos a los productores lecheros para obtener un producto inocuo. Siendo así que la implementación de nuevas equipos ayudar a este gremio a tecnificar la extracción de leche y mejorar la calidad y limpieza del producto, optimizando tiempo. Chone como ser la más grande productora de leche de esta provincia tiene una producción de 200 mil litros diarios de leche, la fábrica ubicada en esta zona Chone Ltda. Tiene una cadena de productos lácteos que son expandidos en los supermercados con una marca 100% Chonero. (Gomez, 2016)

## **2.10 Investigación exploratoria de la Pesca**

Las flotas pesqueras de esta zona realizan sus faenas de pesca durante la fase de luna nueva (noches oscuras), dura aproximadamente 22 días, actividad que se realiza en puertos pesqueros como Manta, Crucita, Salango, Puerto López,

Machalilla y Jaramijó. Además en estos puertos encontramos embarcaciones industriales que se dedican a la pesca destinada a la elaboración de harina de pescado, enlatas, y las embarcaciones pequeñas para expendio como El Dorado, Picudo, Atunes entre otros (Gonzalez, Prado, Solano, Jurado, & Peña , 2014)

El cholo en Manabí es un hombre relacionado con los oficios de la pesca, debido a las riquezas que cotidianamente se extrae del mar. El cholo es descendiente de la cultura Manteña y otras que habitaban a lo largo de la costa manabita. Se trata de una comunidad que antes de la llegada de los españoles, no se dejó someter. La gente huir tierra dentro cuando empezaron las incursiones de los personajes que llegaban en barcos e ingresaba especialmente por la Bahía de Manta. Los cholos en la actualidad estas regados en los 350 kilómetros de la línea de costa de Manabí. Su oficio es la pesca pero también hay zonas rurales de manta y Montecristi donde se dedicaron a la agricultura. Es común ver a los pescadores arreglar sus rede antes de salir a la pesca mar adentro la misma que la rigen según la luna. (Ramos, El Cholo Manabita tiene una relacion intima con el mar y su riqueza natural, 2016)

Según la FAO y MAGAP en esta provincia existen alrededor de 1,763 pescadores artesanales, que por medio de esta actividad dan sustento a sus familias. Convirtiéndola en la segunda provincia con mayor producción pesquera. Generando el 7% del PIB nacional, la mayor parte de los habitantes de las zonas costeras realizan pesca artesanal. (Ecuadorinmediato, 2017)

### **2.11 Investigación exploratoria del Turismo**

Manabí es privilegiada en su turismo, debido a sus desembocaduras encontramos islotes, estuarios, islas, lajas y rocas que muestran bellos paisajes a lo largo de su geografía costera, principal fuente turística de la provincia. Las playas manabitas son atractivos turísticos de extranjeros y nacionales como “El Mirador del Pacífico”, ubicada en Jama. El “Arco del Amor” ubicada en Tasaste que es una formación rocosa que fue erosionado por el agua del mar y el viento. También encontramos la playa de Canoa en San Vicente. La playa “El Murciélago” en Manta. La isla de “La Plata” ubicada en Puerto Cayo. (Manabi G. p., 2017)

Montecristi se centra lo relacionado con artesanía en barro, paja toquilla. Esta población es conocida por ser productores de la paja toquilla y la elaboración del tradicional Sombrero de paja toquilla. Ubicado al pie del cerro Montecristi se encuentra el Santuario de Montecristi donde encontramos la “Virgen de Montecristi” patrona de esta comunidad, la casa donde habitaba General Eloy Alfaro, el Museo de las hermanas Largacha (Manabi G. p., 2017)

Otro atractivo turístico es la Playa de Puerto López donde cada año en los meses de Junio – Septiembre llegan las Ballenas Jorobadas. Atractivo que genera un gran económico en los habitantes de esta zona que fu fuente de ingreso son los turistas o visitantes. En la parroquia San Andrés encontramos las cascadas de La Guabina, y para

observar su flora y fauna de la zona están “Los Humedales de la Segua declarado patrimonio de la humanidad en el 2000 (Manabi G. p., 2017)

Otro atractivo turístico son sus diversas fiestas patronales donde se degusta una variedad de platillos nativos de la zona, dulces y demás así como:

- ✓ Pedro y Pablo: mes de junio
- ✓ Virgen de Agua Santa: mes de septiembre
- ✓ Las Mercedes: 24 de septiembre
- ✓ Santa Rosa y San Ramón: finales de agosto
- ✓ Virgen La Dolorosa: mediados de septiembre

## **2.12 Investigación exploratoria del folklor**

Un factor del folklor de la provincia de Manabí es su danza, en Baile de la Iguana es uno de los más tradicionales, tiene 312 años de vigencia, donde expresa la vivencia del montubio la cual está plagada de amorfinos. Danza donde los hombres visten pantalones hasta la rodilla y las mujeres faldas blancas de amplios pliegues, con accesorios como el machete, sombrero de paja toquilla y cestas que se emplea en la cosecha de cacao, (Ramos, Manabí sigue bailando su danza más antigua: la de la iguana, 2014)

La jota montubia, el galope montubio y el amorfino no solo manifiestan literaria, sino es expresión musical. “El Amorfino se Baila”, es el significado del amorfino para el montubio,

que es orgullo de sus raíces y para ellos la expresión Cholo Montubio es “*Hombre trabajador que no se deja vencer*”. (Palma, 2014)

Tosagua predominan los elementos culturales de la campiña manabita. La fuera del folklor y tradiciones se dejan así como el mestizaje asoma en sus rasgos y comportamientos. Peregrinación a la Virgen Milagrosa realizada el 8 de diciembre de cada año atrae muchos lugareños devotos de sus milagros. (Velasquez)

### **2.13 Investigación exploratoria (tradicional e internacional)**

La comida de la provincia de Manabí es muy rica, colorida con sabores que deleitan el paladar, pero la forma de preparar sus alimentos es particular. Ellos consideran mucho el buen vivir para comer, siendo así lo más importante consumir lo que cosechan, de sus animales que crían, esta, ya que ellos por lo general no utilizan aditivos ni mejoradores de sabor como los que encontramos en el mercado, y sobre todo sus platos se distinguen por el sabor único que les aporta la leña como el caso de los hornos. (Manabi p. c., 2017)

El factor básico para el desarrollo de una buena cocina es el conocimiento y capacidad de la gente. Las manabitas tienen una extraordinaria habilidad para cocinar que han acumulado por generaciones, transmitiéndolas con fidelidad, pero también con originalidad. La comida tradicional requiere instrumentos tradicionales. Además de añadir a las preparaciones el toque original como el plátano, maní quebrado, cilantro de pozo entre otros. (Ayala Mora, 2016)

Mencionaremos varios platos que sobresalen tanto en su preparación como en su sabor:

**Sal prieta:** plato considerado fusión entre harina de maíz, maní tostado/molido y especias que se lo acompaña para degustar de verde asado se ha convertido en símbolo de Manabí. Este producto se consume tradicionalmente en la entrada de hogares y restaurantes manabitas. (Veintimilla, 2017)

**Caldo de gallina:** sopa preparada con pollo criollo, yuca, granos de arroz y cilantro de pozo. Plato considerado para muchos costeños “*Levanta ánimo o levanta muerto*”, este plato según las costumbres montubias se les brinda a los enfermos, mujer que recién han dado a luz o se encuentran en el periodo de lactancia. (Gricelda es conocida por su caldo de gallina "levantamuertos", 2016)

**Hornado de cerdo:** plato elaborado a base de sangre de cerdo, maní, carne de cerdo. Esta preparación lleva un aproximado de 4 horas, donde tras de cocinar la carne de cerdo hasta que está totalmente suave, cocinado en hornos de leña y cazuela de barro. Esta es servida con su carne en su punto acompañado de yuca y plátano asado. (Parraga, Doña Candelaria le pone el "toque manaba" al hornado, 2014)

**Horneado de cabeza:** la cabeza, patas y carne del cerdo se las cocina en hornos de leña a junto a otros ingredientes tales como: cebolla colorada, albahaca, achiote, cilantro, pimienta y este proceso de preparación es de 15 horas aproximadamente. Plato tradicional de la zona de Paján. (Un hornado con toque montuvio, 2016)

**Natilla:** maíz remojado, desgranado y molido. Hervido con leche entera y pasas endulzado con panela. Proceso hervir la leche, panela, la artillería dulce (clavo dulce, anís y canela). Se bate el maíz para que no se pegue y se continúa hasta que esté lista (Rodríguez Medina, 2015)

**Humitas:** alimento basada en maíz que se consume en el área de los andes. Es una masa de choclo tierno molido, queso fresco, leche, envuelta en hojas de choclo y hervida. Pueden ser de sal o dulce. Este plato se deriva de la lengua quechua Humint'a, con el pasar del tiempo este platillo se convirtió en uno de los bocaditos de la tarde que por lo regular se la sirve con una taza de café. (Reyes, 2016)

**Mazamorra:** postre heredado de los aborígenes como parte de la gastronomía criolla. Elaborado de maduro hervido, leche entera, pasas, endulzado con azúcar o panela se la sirve fría o caliente. (Plaza, 2017)

**Tortillas de maíz o yuca:** masa de maíz molido o yuca rayada rellenas de queso o chicharon de cerdo, hornadas. En hornos de leña los cuales llevan un tiempo de cocción de 2 horas u hornos convencionales con un tiempo de cocción de 30”.

**Bollos horneados:** envuelto de verde con carne y manteca de cerdo. Los mismos que son preparados con verde rallado y cocinada, maní tostado y molido, condimentos como comino, sal, cilantro y ajo, envueltos en hojas de plátano llevados al horno.

**Ceviche de pescado:** encurtido de pescado trompeta, salsa de cebolla con pepino, salsa de maní, zumo de lima

**Café de pasado o colado:** café tostado, molido colado por filtro y consumida su esencia. De aroma exquisito y textura que deleita el paladar.

**Plátano asado:** verde asado en carbón acompañado de queso criollo. Sin olvidar que este es acompañante de la mayor variedad de platos.

**Queso chonero:** queso muy agradable por su textura y sabor, originario de la parroquia Canuto, donde se concentra la mayor producción ganadera. Proceso que se da desde la recolección de la leche hasta la obtención del queso. (Rodríguez Medina, 2015)

**Corviche:** aperitivo a base de masa de verde rallado, relleno de pescado con maní, frito en abundante aceite. Acompañado de salsa de cebolla, pepino, zumo de limón o lima, sal y cilantro. (Ramos, Tres productos son parte de la identidad manabita, 2015)

**Guachiche:** plato a base de yuca hervida y maíz tostado – molido. Se lo suele acompañar de refrito de cebolla Paiteña o salsa de cebolla.

## CAPITULO III

### 3. Análisis de resultados

Este capítulo de la investigación se obtendrá los análisis de los estudios previos fijados en los objetivos desarrollados. Para así obtener datos e información veraz, confiable para la construcción del conocimiento sobre la implementación, difusión, determinación de Temperatura de cocciones, técnicas y métodos que estos inmersos en el uso de los hornos de leña.

#### 3.1 Análisis de resultados de la Agricultura

Los campesinos de estas comunas, venden en las ferias los alimentos que cultivan, en empiezan entre 4 a 5 de la mañana por lo regular los domingos en los alrededores de los mercados. Es común ver como se conocen las personas de estos recintos, la cordialidad entre ellos es algo que fascina ver.

#### Ilustración2 Feria de legumbres y hortalizas



Fotografía1 (Pincay V. 2017)

Manabí es una provincia muy rica en vegetación, su mayor fuente de ingreso la agricultura es de ciclos corto como el maíz, frejol, maní, yuca, higuera la cual es utilizada para la elaboración del jabón, barbasco, piñón (se elabora jabón, es utilizado también como biocombustible, aceite combustible), zapallos, achochas, ajonjolí, achote, plátano; frutas como la sandías, ovos (ciruelos), camote, grosella, chirimoya, limas, limón, mango, banano, melón.

Estas comunidades viven de sus cosechas, empiezan la preparación de sus tierras para el sembrío (realizan los llamados restrojos que es limpiar el área para las siembras), en el mes de diciembre debe estar lista la tierra para primeras lluvias.

En esta región se rigen por dos ciclos:

- ✓ Ciclo invernal: enero-marzo (sus cosechas son de 2 a 3 meses), un factor importante en este ciclo son las lluvias de ellos depende el tipo de cosecha que obtendrán
- ✓ Ciclo de regío: durante todo el año

También podemos encontrar una diversidad de frutas, unas propias de la zona y otras son traídas como una nueva introducción en su mercado local. Es el caso de la pitajaya, es lo que pudios observar que un vendedor ambulatorio que ofrecía su producto, varios miraban con admiración y curiosidad a la fruta.

Entre las frutas que se encuentran son sandía, melón, papaya, frutillas (de tamaño grande), achotillo, guayaba, banano, zapote, limón entre otros.

Así nos relata doña Jacinta Muñiz oriunda de San Francisco de Sancan ella lleva sus ramitos de tres atados de cilantro de pozo los mismos que los vende a un precio de \$0,25, aproximadamente lleva de 15 a 20 ramitos con lo que gana de sus ventas compra lo que le falta en su casa, así se ayuda a financiar los gastos.

### **Ilustración3 Venta de atados de cilantro en mercado de Jipijapa**



**Fotografía2 (Pincay V. 2017)**

### **3.2 Análisis de resultados de la Ganadería**

Los recintos tiene sus variedades de consumo en los que son sus géneros cárnicos como los vacunos, porcinos, aves de campo y de granja la mayoría es para el consumo de ellos en el caso de la vaca por su leche, mantequilla, el queso criollo salado y de media sal como se conoce y la carne para el consumo propio.

**Res:** varias familias poseen ganado vacuno pero en pequeñas cantidades, ya que el ganado es para consumo local. En Sancan pudimos visitar el camal de esta zona donde Don Milton Tubay nos relataba que el lleva 40 años realizando esta labor, faena una vaca cada semana y esto lo realiza los días sábados a las 6 de la tarde, parte de la carne que obtiene es comparada por los lugareños de esta zona, el resto es llevado el día domingo a la feria realizada en Jipijapa donde llegan visitantes de otros recintos a abastecerse de víveres.

#### **Ilustración4 Ganado de Sancan**



**Fotografía3 (Pincay V. 2017)**

**Porcino:** Por lo general esa es consumida casi en su totalidad como es la manteca, el cuero el cual se elabora el chicharon, el tripaje para la elaboración del caldo de salchicha, sangre para la elaboración del horneado plato típico de la zona de Manabí y su carne para los diferentes platos que se pueden elaborar.

En estos recintos es muy tradicional que a la hora del sacrificio del animal se ha avisado con anticipación a los allegados para la venta de la carne del mismo. Esta actividad es

realizada por los hombres, en el cual proceden a atar al animal de las patas levantarlo a una altura de 1 metro, para poder clavar un puñal, cuchillo o daga (afilada con anterioridad), en el cuello del animal donde se desangra, esta sangre es recolectada. Con la sangre las mujeres preparan un plato a base de verde rallado, carne, sangre del cerdo; a este plato se lo conoce con “*Sangre de cerdo*”. Este proceso es muy artesanal y tradicional.

#### **Ilustración5 Porcino**



**Fotografía4 (Pincay V. 2017)**

**Aves:** En este caso hay dos que son aves de corral, de granja, las cuales les proveen de huevos que se utilizan para el consumo y a otra parte para sacar sus crías Estas aves son alimentadas por el maíz de sus propias cosechas o reservas, dependiendo el tamaño del ave es el tamaño del grano, cuando es pollito los alimentan con maíz molido (molido en casa).

Don Carlos Moran de 55 años nos relata que él recoge los huevos de sus gallinas y estos los lleva a la feria del día domingo en jipijapa y cada huevo tiene un costo de \$0,20, él cuenta con un aproximado de quince gallinas, las que alimenta con maíz que ha cosechado y almacenado.

#### **Ilustración6 Huevos criollos**



**Fotografía5 (Pincay V. 2017)**

Otra ave que encontramos en esta zona es el pavo que también son criados por los lugareños para su consumo, si llega el caso de tener una buena cría de pavo es vendida o intercambiada por otro animal o producto.

### **Ilustración7 Aves de campo**



**Fotografía6 (Pincay V. 2017)**

### **3.3 Análisis de resultados de la Pesca**

Estos recintos o comunas por encontrarse cerca de zonas pesqueras como Puerto Cayo, Puerto López, Machalilla obtienen una variedad de mariscos frescos y de valores accesibles para sus comunidades como: atún, trompeta, albacora, camotillo, pargo, caballita, hojas, camarón de mar, corvina de río, lisa, calamar, camarón, langostinos.

Encontramos puestos de mariscos donde encontramos el pescado trompeta ya fileteado y cortado en dados para la elaboración del tradicional ceviche manaba, plato elaborado con pescado, cebolla Paiteña, salsa de maní, zumo de lima o limón, cilantro, sal/pimienta acompañado de chifles de plátano.

### **Ilustración8 Venta de mariscos en el Mercado de Jipijapa**



**Fotografía7 (Pincay V. 2017)**

El color rojo intenso el cual muestra a simple vista de un producto fresco es lo llamativo en el mercado libre de Jipijapa en la sección de mariscos, una variedad de mariscos, pescados son ofertados por los negociantes con valores que pueden ser bajados según la necesidad del comprador. Factor peculiar de los ecuatorianos.

### **3.4 Análisis de resultados del Turismo y Folklor**

Los habitantes de Manabí son muy orgullosos de sus raíces y de su gastronomía realizan platillos de los productos que siembran y cosechan, realizan varias ferias gastronómicas para fomentar el emprendimiento, esta ferias ayudan a impulsar sus creaciones como adornos de la hoja del maíz, de los productos elaborados a base de sus cosechas. Productos elaborados de la tagua proveniente del fruto llamado Mococho que crecen en los árboles de gran altura en las planicies de estos cantones

### **Ilustración9 Manualidades a base de hoja de Maíz**



**Fotografía8 (Pincay V. 2017)**

La municipalidad de Manabí, realza a su gente montubia, descripción que se otorga al hombre trabajador amante de lo que su tierra le proveer. Resaltan todo lo que pueden realizar con sus manos con las hojas del maíz. A más de que existen cooperativas de desarrollo como FOCASUM, MAGAP, que tienen como objetivo primordial el desarrollo profesional de pequeños emprendedores con productos innovadores.

En estas comunidades son personas devotas, respetuosas de las imágenes que representa santidad como podemos mencionar: La virgen de Montecristi, protectora de loa habitantes de la provincia de Manabí. El Niño Caracol, imagen del Niño Divino dentro de un caracol, el recinto de San Francisco de la Comuna de Sancan considera a esta imagen protectora de sus viviendas.

Las historias de mitos y encantos que los lugareños más viejos cuentan en cada reunión como “La Dama el Maíz”, nos relata Don Severo Miranda que ella se presenta a los hombres en los maizales cuando se encuentran solos, para los ojos de ellos es una mujer bella de cabellera negra larga, silueta de curvas pronunciadas, la que con sus encantos los llama, llevándolos lejos y desapareciendo con ellos.

Podemos acordar además de los curanderos como la historia de “Don Anselmo”, un hombre de avanzada edad el cual para los lugareños poseía bondades curativas en sus manos y en los conocimientos acerca de los poderes curativos de las plantas, la creencia a los poderes de sanación hacia este hombre hacia que tuviera mucho concurrencia en su hogar ubicado en las afueras de Sancan. Cuenta la historia que este hombre por las noches se convertía en una lechuga y esta se posaba en la ventana del hogar donde fallecería algún miembro. Como estas historias encontramos muchas más que dejan a libre imaginación de quienes escuchan los relatos de los más ancianos de la zona.

### **3.5 Gastronomía local**

Manabí cuenta con una extensa, colorida y deliciosa variedad culinaria, la venta de sus platos empieza muy temprano como pudimos constatar en el mercado frente de la plazoleta “La Libertad “ de Jipijapa donde encontramos desde:

**Horneado de cerdo:** plato que se acompaña de una porción de arroz, zumo de limos y un vaso de chicha. Doña Laura Merchán nos cometa que lleva realizando este plato desde

muy pequeña lo aprendió de su madre y esto hoy es parte de sus sustento, su labor empieza oscuro como lo refiere, donde a las 3h30 de la mañana llega un carro a recogerla para llevarla al mercado de Jipijapa coloca una mesa de madera y bancos a un costado de un pasillo donde sus comensales degustan de su plato, Doña Laura ya cuenta con una clientela fija, que cada domingo llega a su puesto de comida

Los puestos de queso chonero donde dan a probar los diferentes quesos que tienen para que el comprador tenga claro lo que busca sus valores oscilan en \$2,20 la libra y este queso es traído al por mayor en carros desde la Ciudad de Chone el día sábado, ya el domingo los minoristas lo expende en sus puestos donde su precio va desde \$2,50.

Longaniza con un precio que oscila en \$3,00 la libra ya que refieren los vendedores que es pura carne de res elaborado de forma artesanal sin aditivos y preservantes.

Bollos horneado típicos de esta zonas, que comprende en un envuelto de verde relleno de grasa y cuero de cerdo, llevada al horno de leñas por alrededor de 12 horas. Es la labor que ejerce Don Juan Santisteban que lleva desde sus 21 años realizando los bollos con ello ha estudiado a sus hijos, nos relata que el día miércoles empieza sus jornada, compra los ingredientes tales como las racimas de verde, cuero de chanco, recoge las hojas de plátano de su pequeña finca, el maní lo compra en grano él prefiere tostarlo y molerlo, el día jueves se dedica a, pelear y rallar los plátanos para obtener la masa. Limpia y corta en tiras de aproximadamente 10 cc de largo por 2 cm de ancho, tuesta y muele el mami convirtiéndola en pasta que es añadida a la masa de verde,

condimentada con sal, pimienta, comido y precocinada, ya el día viernes tiene listo sus bollos calienta los hornos con braza incandescente, hornos de aproximadamente 80cm de profundidad, coloca hojas de verde encima de la braza así evita que se quemen los bollos, una vez ya colocados los bollos dentro del horno se tapan y se dejan hornear por aproximadamente 12 horas colocando una tapa de acero y leños prendidos. Don Juan nos indica que elabora aproximadamente 300 bolos cada semana, los mismos que vende el día Sábado en Puerto Cayo, el domingo viaja a la ciudad de Guayaquil donde tiene un puesto en el mercado de Bastión Popular hay lleva ya 20 años cuenta con una clientela fija.

**Ilustración10 Bollo Horneado de Cuero de Cerdo.**



**Fotografía9 (Pincay V. 2017)**

### **Ilustración11 Producto dentro del horno para conservar calor**



**Fotografía10 (Pincay V. 2017)**

Variedad de dulces donde encontramos a los vendedores con sus canastos ofreciendo sus productos desde cocadas de colores, galo plazas, suspiros, etc. En las esquinas encontramos puestos ambulatorios de venta de empanadas de verde, donde las puede llevar fritas o crudas para su hogar. Las fundas de chifles, varían su tamaño y precio. Producto muy popular de esta zona la misma que se la acompaña con queso criollo.

Caldo de gallina criolla, acompañado de unas porciones salsa de cebolla y una rodaja de aguacate. Es el plato que degustamos en el puesto de comida de Doña Cruz en el mercado de Jipijapa, al igual que el seco de gallina criolla acompañada de una porción de arroz blanco y chifles.

## **Ilustración12 Seco de Gallina Criolla plato típico de Manabí**



**Fotografía11 (Pincay V. 2017)**

Porciones de greñoso y natillas muchos de estas preparaciones son hechas en hornos de leña a base de harina de maíz, (greñoso: maíz molido, carne de pollo, maní, cilantro), (natilla: maíz molido, leche fresca, pasas, panela, canela). Preparaciones que pudimos degustar en la feria del Maíz realizado el domingo 4 de junio en la Plazoleta “La Libertad” de Jipijapa, donde dan a conocer de su gastronomía con su producto emblemático de esta zona El Maíz.

### **Ilustración13 Porciones de greñoso y Nativa "Feria del maíz"**



**Fotografía12 (Pincay V. 2017)**

Y la infaltable tortilla de maíz y yuca rellenas de queso las mismas que pueden ser acompañadas de café pasado y queso criollo. es común encontrarlo a lo largo de la carretera en Sancan, conocida como “La tierra de las tortillas”

Al visitar a Doña Miriam de Pincay oriunda del recinto Chade tiene una cabaña llamada “La cabaña de Lupo”, donde posee un horno de leña en el cual preparar sus alimentos que vende, como el seco de gallina criolla, caldo de gallina criolla, piqueos de choclo, maduro y verde asados los mismos que los puede acompañar de sal prieta o queso. A más de contar con cuero asado el mismo que nos indicaba Doña Miriam que primero hierbe o cocina un poco el cuero y luego es asado y picado para ser servido con una salsa de cebolla y cilantro y maduro. Lo más llamativo de este puesto de comida es que Doña Miriam es muy conocida por elaborar hornos y vasijas de barro de forma artesanal.

**Ilustración14 Fogón de la "Cabaña de Lupo"**



**Fotografía13 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración15 Platos tradicionales de "La Cabaña de Lupo"**



**Fotografía14 (Pincay V. 2017)**

### **Ilustración16 Plato de cuero de cerdo asado**



**Fotografía15 (Pincay V. 2017)**

No podemos dejar a un lado la torta de choclo “majada dulce”, plato elaborado de choclo tierno ralado, leche, panela, mantequilla, huevos, llevada al horno de leña por un lapso de 4 horas, donde se coloca brasa en el interior del horno, la vasija con la preparación tapa, encima una planta de hoja de zinc la cual sirve como tapa del horno se coloca maderos de leña prendida para empezar la cocción.

**Ilustración17 Proceso de la cocción de la Majada**



**Fotografía16 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración18 Proceso de la cocción de la Majada**



**Fotografía17 (Pincay V. 2017)**

### **Ilustración19 Majada o torta de choclo dulce**



**Fotografía18 (Pincay V. 2017)**

### **3.6 Análisis de la gastronomía internacional**

La comida extranjera es un poco inusual encontrar en estos recintos, sus habitantes más declinan por sus costumbres y formas de consumir sus alimentos. Para ellos el alimentarse es más que una acción de ingerir alimentos es estar vinculado con la tierra en agradecimiento a las cosechas que les ha brindado. Sus platos van de las preparaciones más sencillas pero con un sabor y aroma inigualable que deleitan a sus clientes.

### **3.7 Herramientas y métodos de cocción**

El tratar de comprar el horno de barro para la elaboración del horno llegamos a Don Pedro Pincay de 44 años oriundo del recinto Naranjal ubicado a 20 minutos de Jipijapa,

nos comenta que lleva realizando esta actividad por 20 años, es así como nos invita a su domicilio para ver la elaboración de los hornos y vasijas de barro.

### **Ilustración20 Casa de don Tulo- Chade**



**Fotografía19 (Pincay V. 2017)**

Rumbo a Naranjal llegamos a la casa de Don Tulo así es conocido Don Pedro, es donde nos indica que su esposa Miriam es quien elabora las vasijas. Doña Miriam nos muestra que en el piso de su casa con un pedazo de cartón es donde empieza su labor, amasa el barro y la arena amarilla, que son recolectadas por su esposo, busca un buen barro en Chade este no es vendido por nadie, ellos cuenta con una zona de su pequeña finca que tiene tierra de barro, al igual que la arena amarilla pero esta es sacada en bloque por ello debe ser molida con anterioridad. Una vez obtenida la textura de la masa empieza a formar una bola de barro que con sus manos y ayuda de una cuchareta de mate comienza a dar forma al barro. En este proceso retira las impurezas que pueda encontrar ya que esto produce que en el momento de la quema del horno y vasijas de barro se lleguen a dañar.

Doña Mirian nos indica que ella aprendió a realizar esta actividad cuando apenas tenía 9 años de edad, su madre fue quien le enseñó a dar vida al barro, esta actividad como nos indica es netamente de las mujeres. Su madre les enseñó que esta actividad debía ser enseñada a las mujeres de su familia porque era receloso enseñarle a un extraño.

En cuestión de 10 minutos doña Mirian transformó una masa de barro en un olla lista para ser quemada y obtener el producto final para la venta. Una vez que ya termina de elaborar el número de hornos, platos, vasijas, jarras lo que sus clientes hallan encargado los apilan uno encima de otros son cubiertos por leña ubicadas en forma triangular, una vez lista la leña esta es prendida y se la deja consumir en su totalidad, para así obtener el producto terminado. Aproximadamente en este proceso la Temperatura para la quema del horno oscila los 300 a 400°C.

### **3.7.1 Materiales para la combustión y preparación de alimentos**

Don Enrique Suárez de 34 años de edad habitante de San Francisco que la mejor leña que utilizan para sus hornos es la del árbol llamado seca, ya que como su nombre lo indica es una madera fácil de prender pero a su vez se mantiene. Indica Don Enrique que ellos cuidan de la naturaleza por tal motivo en la limpieza o restrosos de sus áreas de sembrío recolectan la madera, que es almacenada para el invierno ya que por las lluvias cortar madera es un trabajo no considerable, además que la leña mojada o húmeda es difícil de encender.

## **Ilustración21 Madera seca**



**Fotografía20 (Pincay V. 2017)**

Otras de las maderas que utiliza es el algarrobo, cerezo, tamarino pero cuando estas están secas ya que verdes como ellos nos indican demora en prender y las que no utilizan son la madera de los arboles tales como: ceibo, frutillo, palo santo, ya que estos emanan olor al momento de prenderles fuego y los alimentos tomarían los olores, alterando su sabor y aroma.

Los troncos o leñas son almacenados en pequeños ramadas para evitar que se mojen durante el invierno, porque es complicado el prender la leña mojada y verde así nos indica don Alfonso Pincay de 96 años de San francisco de Sancan.

**Ilustración22 Árbol de Pechiche - Finca "Carmencita"**



**Fotografía21 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración23 Árbol de Ovo - Finca "Carmencita"**



**Fotografía22 (Pincay V. 2017)**

Entre los árboles que no se utilizan para la leña de los hornos tenernos Palo Santo, Ceibo, Frutillo ya que estos árboles poseen aromas, los cuales alteraría el sabor de las preparaciones a más de ser incandescentes como indican los lugares del lugar.

### **3.7.2 Herramienta para la preparación de alimentos vasija de barro**

Las vasijas de barro típicas para la cocción en el horno de leña son curadas antes de su utilización para evitar que se resquebrajen al momento de llevarlas al fuego. Este procedimiento se realiza untando plátano maduro en la parte interior y exterior de las vasijas.

Una vez untadas se las lleva al fuego para que la pectina del plátano se adhiera en toda la vasija. Se deja reposar por un día. Se procede al lavarlas antes de su uso. Este procedimiento es típico de estos recintos de la provincia de Manabí. Existen otros procedimientos para la cura de las vasijas como es añadir aceite as sal y llevarlas al fuego hasta que tome un color oscuro el fondo de la vasija. Cada uno de estos procedimientos tiene como objetivo evitar que se quiebren al momento de las cocciones.

El horno de barro se cura una vez ya dentro del cajón de madera se coloca leña en gran cantidad y esta se prende ya que el fuego debe ser alto, que las llamas sean muy incandescentes se lo realiza por varias horas, se deja reposar (enfriar), para su próxima utilización. Estos hornos oscilan en temperaturas mayores a los 200°C.

### **Ilustración24 Vasijas de barro no curadas**



**Fotografía23 (Pincay V. 2017)**

### **3.8 Análisis de tiempos cocción, temperatura en Vasijas de Barro**

Para realizar el análisis sensorial y determinar Temperaturas de la cocción en las vasijas de barro se realizó dos preparaciones típicas de la provincia de Manabí, con productos de los recintos. Se eligió Caldo de bola preparación a base del corte de carne (Lagartillo), plátano (rallado y majado 50% proporcional), maní (tostado y molido), frejol tierno (frejol palito), choclo (grano pequeño y dulce), yuca, cilantro de pozo, sal. Seco de carne (corte bife de chorizo), naranjilla (madura), tomate, pimiento, cebolla Paiteña, chicha (bebida a base de maíz molido), cilantro, preparaciones acompañadas de arroz blanco, ahúchate y plátano (patacones).

Las Temperaturas fueron tomas desde el momento de las cocciones, hasta la Temperatura de enfriamiento, datos obtenidos y tabulados determinados en los siguientes gráficos:

### 3.8.1 Análisis total de las Temperaturas de cocción del Caldo de Bolas

**Tabla1 Análisis Total de las Temperaturas de cocción**

***Plato: Caldo de Bola***

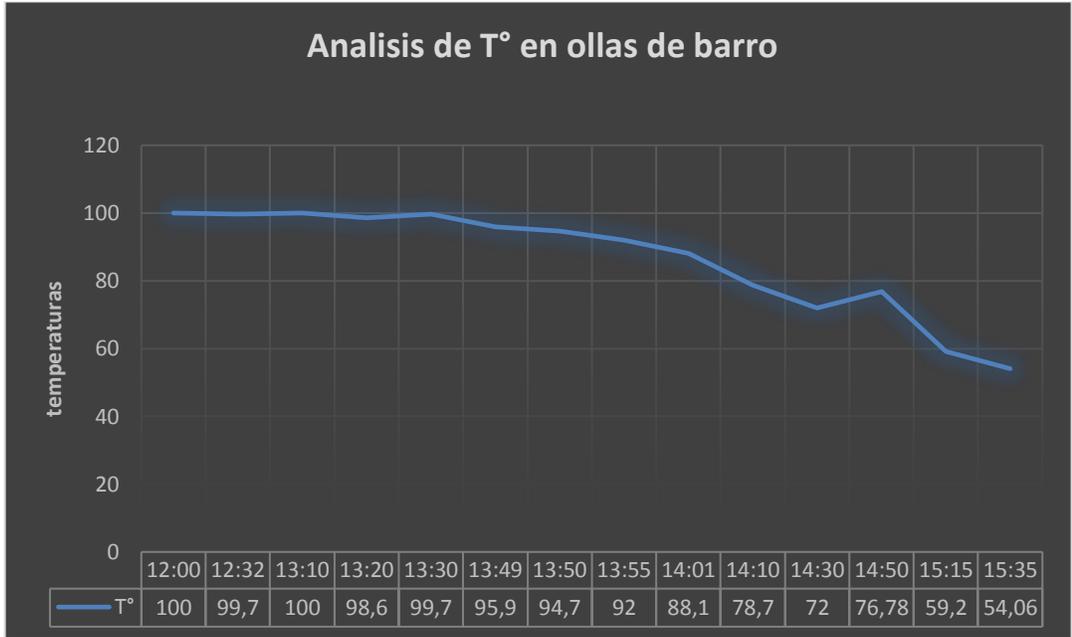
Olla de Barro			Olla convencional		
Hora	Temperatura	Fuego	Hora	Temperatura	Fuego
12:00	100	Mediana	12:00	86	Mediana
12:32	99,7	Baja	12:32	99,2	Baja
13:10	100	mediana	13:10	100,15	Mediana
13:20	98,6	mediana	13:20	95,9	Mediana
13:30	99,7	apagada	13:30	95	Apagada
13:49	95,9	apagada	13:49	93	Apagada
13:50	94,7	apagada	13:50	90,7	Apagada
13:55	92	apagada	13:55	88,9	Apagada
14:01	88,1	apagada	14:01	78,1	Apagada
14:10	78,7	apagada	14:10	72	Apagada
14:30	72	apagada	14:30	69,3	Apagada
14:50	76,78	apagada	14:50	46,2	Apagada
15:15	59,2	apagada	15:15	40	Apagada
15:35	54,06	apagada	15:35	37	Apagada

**Elaboración6 (Pincay V. 2017)**

Este análisis se realiza desde el momento que las vasijas con sus preparaciones toman temperatura mayor al del ambiente. Determinadas por nivel de fuego. Lapso de tiempos. Siendo así que el análisis lleva alrededor de 3 horas 30 minutos.

Determinamos la diferencia en llegar al tiempo de ebullición, con una variación de 12° C en diferencia entre las vasijas y ollas convencionales. Llegando a concluir que las vasijas de barro mantienen por mayor tiempo el calor de sus alimentos. Dando un rendimiento óptimo y eficacia en el uso de insumos.

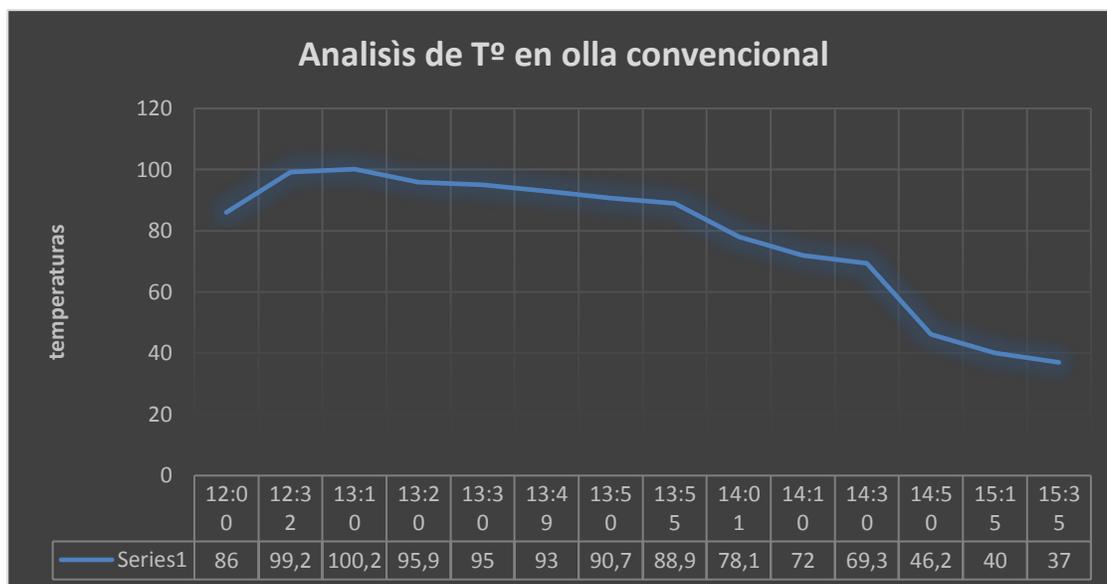
**Gráfico6 Análisis Temperatura de cocción Olla de barro**



**Elaboración7 (Pincay V. 2017)**

Este grafico del análisis de las Temperatura de las vasijas de barro podemos determinar que las temperaturas de la preparación en dichas vasijas tienen a descender en menor proporción de tiempo. Que dentro de 3 horas y 30 minutos la Temperatura aún se conserva con un descenso de 46°C, promedio estimado por el análisis de cocción.

**Gráfico7 Análisis T° cocción en ollas convencional**



**Elaboración8 (Pincay V. 2017)**

Como podemos observar los gráficos de la tabulación de los datos obtenidos en el análisis determinamos que el nivel de temperatura desciende en mayor proporción en las ollas convencionales, al contrario que en las vasijas de barro la temperatura se mantiene por mayor tiempo.

Para llegar a la Temperatura de ebullición entre las vasijas de barro y las ollas convencionales tiene una diferencia de 20°, indicando eficacia en tiempo y al no desperdicio innecesario de los recursos.

### 3.8.2 Análisis comparativo de las Temperaturas de cocción del Caldo de Bolas

**Tabla2 Análisis Comparativo de las Temperatura**

*Caldo de bola*

	Ollas de barro	Olla convencional	
Hora	Temperatura	Temperatura	Fuego
12:00	100	86	mediana
12:32	99,7	99,2	baja
13:10	100	100,15	mediana
13:20	98,6	95,9	mediana
13:30	99,7	95	apagada
13:49	95,9	93	apagada
13:50	94,7	90,7	apagada
13:55	92	88,9	apagada
14:01	88,1	78,1	apagada
14:10	78,7	72	apagada
14:30	72	69,3	apagada
14:50	76,78	46,2	apagada
15:15	59,2	40	apagada
15:35	54,06	37	apagada

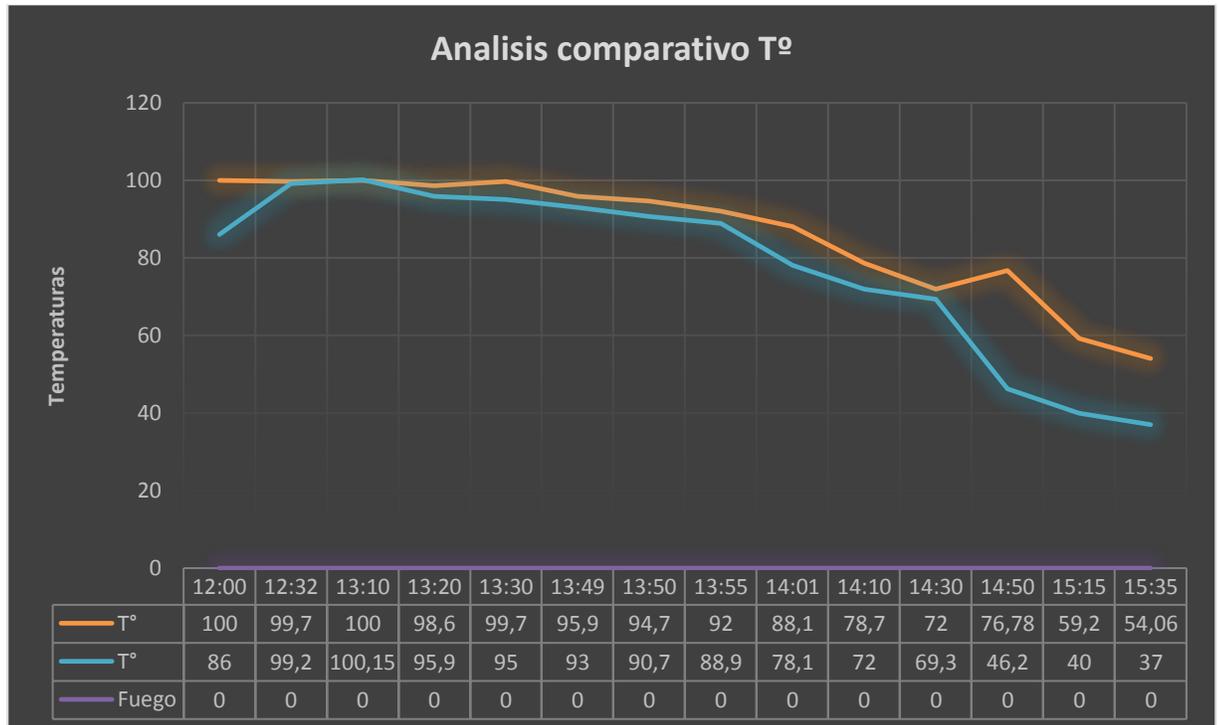
**Elaboración9 (Pincay V. 2017)**

Como podemos observar en la tabla de comparación de Temperatura podemos determinar que hay una notable variación de las Temperatura y tiempos en ambas preparaciones, siendo factor primordial las vasijas y las ollas convencionales.

Refleja una eficacia del uso de recursos para un óptimo desarrollo y eficacia en las preparaciones. Al bajar las Temperatura entre las vasijas y las ollas llevan el mismo

nivel de fuego, tiempo de encendido y apagado. Desciende más rápido la Temperatura en las ollas convencionales que en las de barro.

**Gráfico 8 Análisis comparativo de Temperatura**



**Elaboración 10 (Pincay V. 2017)**

El grafico que analizamos podemos observar que la variación de Temperatura es notable, con un factor descendiente en mantener el calor de los alimentos en las ollas convencionales. Entre las 12:30 a 13:10 hay una probable determinación de un punto de equilibrio que enmarcaría la eficacia de tiempo y utilización de recursos optimizándolos.

### 3.8.3 Análisis de suspensión o sumersión de las bolas, variación de tiempos y Temperatura

**Tabla3 Análisis de suspensión de las bolas del caldo**

<i>Análisis del tiempo de suspensión de la bola en el caldo</i>				
Hora	T° Vasijas de barro	Hora	T° Ollas convencionales	Fuego
14:02	95	14:02	84,4	mediana
14:14	98,8	14:14	100,5	mediana
14:25	99,3	14:25	98,8	mediana
14:34	95,8	14:34	84	baja
14:44	86	14:44	66	baja

**Elaboración11 (Pincay V. 2017)**

**Tabla4Comparacion de tiempo en las T°**

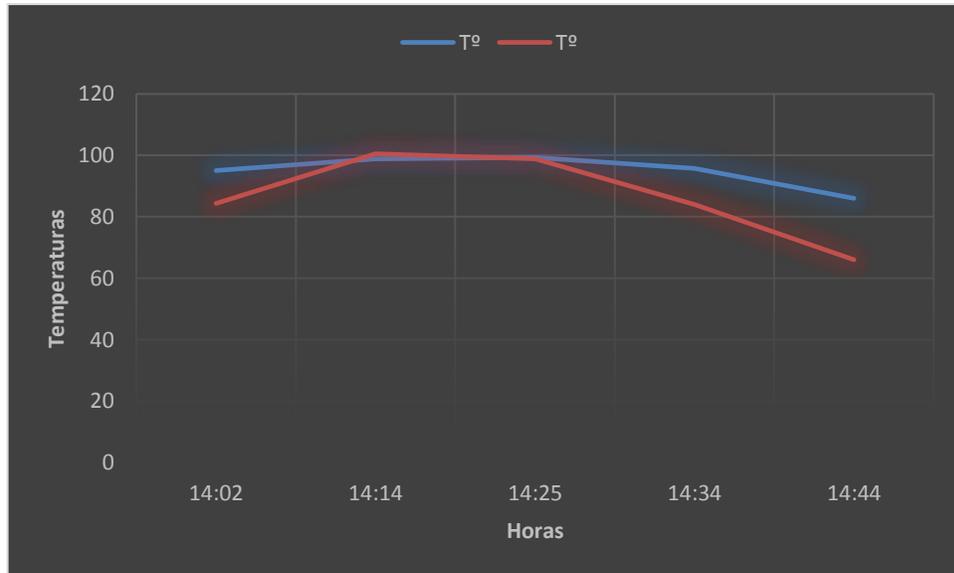
Hora	Temperatura	Temperatura
14:02	95	84,4
14:14	98,8	100,5
14:25	99,3	98,8
14:34	95,8	84
14:44	86	66

**Elaboración12 (Pincay V. 2017)**

Podemos determinar según las tablas de los datos ingresados y obtenidos por el análisis de las Temperatura que interviene en las cocciones. Determinamos que para que lleguen a sumergir las bolas tienen una variación de tiempo de 11 minutos. En este tiempo llegan a

obtener la misma temperatura y nivel del fuego. Pero el factor tiempo es lo que remarca la diferencia entre cada uno.

**Gráfico9 Tiempo de suspensión de las bolas del caldo**



**Elaboración13 (Pincay V. 2017)**

Determinamos por medio de la gráfica de los datos sobre el análisis de la variación de tiempo y Temperatura, indica que para llegar a la misma Temperatura tiene una variación de 11 minutos, de tiempo para la sumersión de las bolas del caldo

### 3.8.4 Análisis de Temperatura en la cocción del Seco de carne

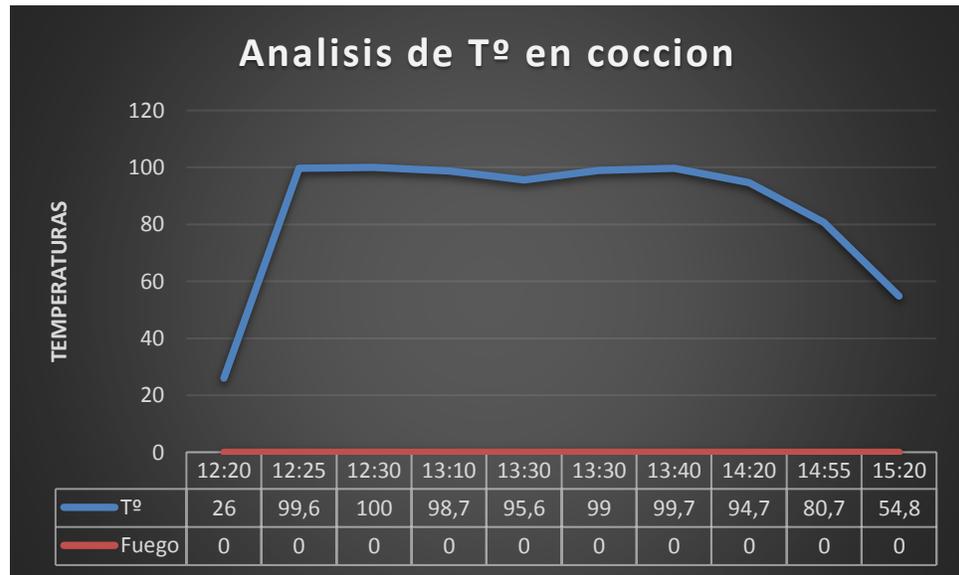
**Tabla5 Tiempo de cocción del Seco de carne**

<i>Plato: Seco de carne</i>		
Hora	Temperatura	Fuego
12:20	26	encendido
12:25	99,6	mediana
12:30	100	mediana
13:10	98,7	mediana
13:30	95,6	mediana
13:30	99	mediana
13:40	99,7	apagada
14:20	94,7	apagada
14:55	80,7	apagada
15:20	54,8	apagada

**Elaboración14 (Pincay V. 2017)**

Esta preparación en la vasija de barro obtiene mayor Temperatura en poco tiempo, llegando a un Temperatura considerable en 5” desde su inicio. Manteniendo un descenso de Temperatura con una pequeña variación de 2 a 4 ° C, mientras el nivel de fuego se mantiene. Una vez apagado el fuego la Temperatura varía en 20° C por tiempo tomado de 10 a 15”.

**Gráfico 10 Análisis de Temperatura del Seco de carne**



**Elaboración 15 (Pincay V. 2017)**

Gráficamente podemos observar el ascenso de T° y descenso de la misma en la preparación del seco de carne en las vasijas de barro. Con poca variación en la T° entre las 12:25 a 13:40 a fuego medio sin variación de intensidad.

### **3.11 Análisis y resultado de la elaboración del horno**

Tradicionalmente los fogones son construcciones basadas en cajón de madera, relleno de ceniza, tierra de arcilla, en la antigüedad eran colocadas piedras volcánicas, y un horno de barro donde se coloca las leñas que son usadas para la producción de combustible en la preparación de los alimentos.

En nuestro estudio de campo pudimos constatar que existe una variedad en la construcción de los hornos de acuerdo a la utilización que se le dé. Desde fogones de dos o más hornos, hornos a base de bloque resistentes al calor del fuego. De profundidad considerable y los que son de menos profundidad y este depende del tamaño y diámetro del horno que se coloca en el cajón del fogón.

Para la implantación del horno de leña en nuestro estudio variamos ciertos materiales para así poder difundir su implementación como es que elaboramos a base de estructura metálica, con varios tamaños de hornos en su interior los mismos que analizamos en nuestro estudio y en las investigaciones de campo.

Este horno que elaboramos tiene como finalidad ser implemento de la cocina de vanguardia, con el rescate de nuestras raíces ancestrales. Para dar a conocer a propios y extraños sobre la esencia culinaria del Ecuador.

### **3.11.1 Proceso de elaboración del horno de leña**

**Dimensiones:** el horno de leña en construcción de madera sus de dimensiones están determinadas: 1, 90 centímetros de ancho, 1,00 centímetros de largo, 0,90 centímetros de alto. Tomando en cuenta que la base o patas del horno toman una altura de 0,20 centímetros.

**Madera:** se emplean madera guayacán para que esta pueda resistir las temperaturas que horno alcanza en el momento de su uso.

**Ceniza:** residuo del uso de leña, esta ayuda a mantener el calor de las Temperatura que llega a obtener el horno. Este elemento ayuda a demás a preservar el cuidado del mismo, y de su debida limpieza, ya que añadiendo agua después que su temperatura llegue a ambiente este se moja dando apariencia a mezcla de cemento.

**Horno de barro:** son elaborados a base de tierra de arcilla, arena amarilla, agua. Moldeado, llevado a temperaturas mayor a 300°C, si es de buena calidad soportan dichas temperaturas para así su extendió y uso.

**Cuartones de madera:** estos son los pilares o soportes de la estructura del horno a más de formar parte de las patas del horno para que este no se encuentre en contacto con el suelo.

### **3.11.2 Herramientas empleados en la elaboración del horno**

**Clavos y pernos:** Herramientas como esta son indispensables en la elaboración ya que ellos son el refuerzo de la estructura del horno. Los mismos que van desde 4 a 5”.

**Serruchos.** Herramienta que se emplea para cortar las maderas. Según las medidas de la estructura que se desea.

**Metro o flexómetro:** herramienta que es usada para tomar medidas.

### **3.12 Proceso de elaboración del horno de leña**

1. Establecer medidas del cajón con combinación al horno que se colocara n su interior.
2. Compra de materiales a utiliza: 4 tablas maderas o tablones, 1 cuartones, 1/ libra de calvos de 4". ½ libra de pernos de 5". Herramientas a utiliza: flexómetro o metro, regleta en L, lápiz de ebanistería, serrucho de hoja firme.
3. Marcamos y cortamos las tablas a la medida ya establecida.
4. Construcción de la estructura principal o soporte del horno
5. Medición de profundidad del horno
6. Ensamble de las piezas de madera para formar el cajón del horno
7. Relleno del cajón de madera con la ceniza aproximadamente 4 sacos (1qq), hasta la mitad del cajón.
8. Colocación del horno y relleno alrededor de este.
9. Una vez relleno el horno se procede a quemar el horno para sus futuras preparaciones. Se prende leña a fuego alto por varias horas aproximadamente de 6 a 8 horas.

#### **3.12.1 Proceso de elaboración del horno de leña metálico**

**Dimensiones:** el horno de leña en construcción de estructura metálica sus de dimensiones están determinadas: 2.00 centímetros de ancho, 1,00 centímetros de largo, 1,10 centímetros de alto. Tomando en cuenta que la base o ruedas del horno toman una altura de 0,20 centímetros.

**Plancha metálica:** se emplean plancha corrugada antideslizante de 2mm resistir las temperaturas que horno alcanza en el momento de su uso.

**Ceniza:** residuo del uso de leña, esta ayuda a mantener el calor de las  $T^{\circ}$  que llega a obtener el horno. Este elemento ayuda a demás a preservar el cuidado del mismo, y de su debida limpieza, ya que añadiendo agua después que su temperatura llegue a ambiente este se moja dando apariencia a mezcla de cemento.

**Horno de barro:** son elaborados a base de tierra de arcilla, arena amarilla, agua. Moldeado, llevado a temperaturas mayor a  $300^{\circ}\text{C}$ , si es de buena calidad soportan dichas temperaturas para así su extensión y uso.

**Tubos:** estos van a servir para sostener la plancha metálica que va a tener de techo el horno los cuales son de 1 pulgada por 2 mm.

### **3.12.2 Herramientas empleados en la elaboración del horno**

**Soldadora eléctrica:** Herramienta que es indispensable para poder unir las piezas del horno poder darle un refuerzo para cada una de las esquinas y a su vez poder instalar también los tubos para el techo del mismo.

**Soldadura:** Herramienta que se emplea para unir las piezas de horno darle mayor resistencia y cavado que desea.

**Metro o flexómetro:** herramienta que es usada para tomar medidas.

**Pulidora:** herramienta q sirve para dar mayor acabado y corregir las esquinas

**Compresor:** herramienta q sirve para fondear o dar una primera capa de pintura y también dar el acabado final del mismo.

### **3.12.3 Procesos para la construcción del horno de leña. Construcción de estructura metálica**

1. Establecer las medidas del cajón de estructura en combinación con el horno y la superficie de ladrillos.
2. Comprar el materia los cuales son 3 planchas corrugadas de 2m.m antideslizante, tubos de 1 pulgada por 2 mm 1 plancha de acero negra, 1 paquete de soldadura, ruedas para su movilidad, pintura, material a utilizar flexómetro, soldadora eléctrica, pulidora para corregir detalles, compresor para poder pintar.
3. Marcamos las planchas para poder hacerle los doble antes de unir las piezas con soldadura, así mismo marcamos los tubos para poderlos cortar.
4. ensamblaje de la estructura metálica soldar y corregir con regla angular, para verificar que no quede chueca en las esquinas.
5. Una vez soldado y pintado el cajo se lo procede a llenar de ceniza e introducir la vasija e ir colocando los ladrillos que vas a proceder ser el horno para bollos.
6. Una vez relleno el horno se procede a quemar el horno para sus futuras preparaciones. Se prende leña a fuego alto por varias horas aproximadamente de 6 a 8 horas.

## Conclusiones

Resumiendo, los materiales que predominan en las elaboraciones de estos hornos difieren según su utilización, varían desde tamaños, dimensión, cada uno de los materiales determina un aporte a los alimentos: ceniza, cajón de madera y piedras de río ayudan a mantener el calor interno del horno de barro por mayor tiempo. La leña aporta olores y sabores que tienen estas preparaciones tradicionales de Manabí.

Así los métodos, técnicas y utensilios heredados por nuestros ancestros aportan sabores incomparables al paladar. Fijando una perspectiva innovadora de la cocina, apta para competir con cualquier cocina internacional reconocida. Es el objetivo primordial de dar a conocer nuestras raíces.

Por tanto estos método ancestral como el horno de leña “Fogones de la provincia de Manabí es dar una nueva visión a la cocina actual, con adaptaciones a nuestro medio es incorporarla como método de vanguardia para los que aún no conocen de este método en el cual intervienen diversas técnicas que han sido forjadas hace varias generaciones por la cultura montubia donde se ahorra energía y tiempo.

Finalmente el sabor que aporta las vasijas, es de la arcilla en conjunto con la combinación de sabor que se cocinan en ellas van de la mano al aroma que aporta la leña para su cocción es lo que hace de esta cocina inigualable.

## **Recomendaciones**

El implementar métodos tradicionales con recurso naturales para la elaboración e implementación de hornos “Fogones”, dentro de la gastronomía ecuatoriana resalta sus tradiciones culinarias desde su esencia.

Estos métodos se recomiendan darse a conocer e implementarlos en la cocina, para rescate y difusión, como métodos de vanguardia, adaptándolos a la modernidad en que vivimos sin olvidar su esencia.

El controlar y determinar los Temperatura de cocciones en estos hornos nos ayudan a optimizar recursos que generan costos dentro de una producción.

Se recomienda realizar estudios de los componentes que aportan la arcilla y sus propiedades en la elaboración de los recipientes que se utilizan para preparar alimentos en las comunidades de la provincia de Manabí.

## Bibliografía

(s.f.). [Película].

Periodico digital de la region del sur. (s.f.). Naparo de chivo, un plato muy apetecido. *Mi region*.

24 de Mayo. (2017). *Gobierno provincial de Manabi*.

Alcubilla B., J. C. (2015). *Relato de la Historia gastronomica del Mundo*. Enciclopedia Gourmet.

Alfredo Martín Artacho, J. A. (2007). *Procesos de Cocina - Aspectos transversales*. Madrid: Editorial Visión Libros.

Aliso. (2013). Cultura Ecuatoriana. *Ecuador Explorer*.

Ayala Mora, E. (20 de Agosto de 2016). Cocina Manabita. *El Comercio*.

Bahía de Caráquez. (2017). *Gobierno provincial de Manabí*.

Bello Gutierrez, J. (1998). *Ciencia y tecnologia culinaria*. Ilustreito.

Bolivar. (2017). *Gobierno Provincial de Manabí*.

Briones, G. (2016). *Investigacion cuantitativa*. Ancona.

Camero Tabera, J. (s.f.). *Manual Didactico de Cocina - Tomo I*. España: Innovación Y Cualificación.

Carrasco, J. L. (2006). *Jefe de cocina*. Editorial Vértice.

Castaño, V. P. (2012). Definicion, fundamento de la coccion, principales tecnicas del cocinado. En V. P. Castaño, *Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza*. Editorial Paraninfo.

Castillo, T. (2015). *Descubrimientos clave para la evolución de la cocina, la alimentación y la gastronomía*. Bon Viveur.

Chone. (2017). *Gobierno Provincial de Manabí*.

correo, D. (5 de marzo de 2014). *correo*. Obtenido de <http://diariocorreo.pe/historico/el-yuyo-comida-natural-provechosa-para-la-s-46004/2>

Del Productor al Consumidor. (20 de diciembre de 2015). *La Prensa*.

Desfile, feria y fe en la fiesta. (11 de Agosto de 2015). *El Diario*.

Diseño de espacios para gastronomía. (2007). En M. Leikis. Argentina : Nobuko.

Ecuadorinmediato. (4 de mayo de 2017). Manabí: segunda provincia con mayor potencia pesqueras. *EL PERIÓDICO INSTANTÁNEO DEL ECUADOR*.

- El Carmen. (2017). *Gobierno Provincial de Manabí*.
- Espinosa, M. C. (1996). *El sabor de la tradicion*. quito: Editorial Abya Yala.
- Estudillo, A. (2017). *LA COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS*. Islabahia.
- Flavio Alfaro. (207). *Gobierno Provincial de Manabí*.
- Gallardo, C. (2011). Rescate de los Sabores Ecuatorianos. *Revsita Familia*.
- Gallardo, C. (2016). *Cocina Festiva del Ecuador*. Ecuador.
- Gallardo, C. (2016). *Detalles de un restuarante*.
- Gallardo, G. (2014). *Raices feria gastronimica*.
- Gallegos, A. (2016). Etnias nativas del ecuador. En A. Gallegos, *Historia del Ecuador* (pág. 52).
- Gomez, E. (2016). Ganaderos reciben equipamineto para mejorar la calidad de la leche. *Gobierno provincial e Manabi*.
- Gonzalez, i. (23 de agosto de 2015). El recinto Sancán es el 'paraíso de las tortillas' en el país. *El Telegrafo*.
- Gonzalez, N., Prado, M., Solano, P., Jurado, V., & Peña , M. (2014). *Analisis de la pesqueria de peces pelagicos pequeños en el Ecuador*.
- Gricelda es conocida por su caldo de gallina"levantamuertos". (11 de 06 de 2016). *El Diario.Ec*.
- Gurrola, B. (2012). *La utilidad y características de la metodologia de la investigacion*. Atom.
- Henbram, J. (2014). Inicios de la agricultura y la ganaderia. En *Mi Historia universal*. España: Universal.
- Herrería, P. S. (2015). *Ecuador, a country in images*. Ecuador: MRE.
- Jama. (2017). *Gobierno Provincial de Manabí*.
- Jaramijó. (2017). *Gobierno Provincial de Manabí*.
- Jipijapa. (2017). *Gobierno provincial de Manabí*.
- Jipijapa, G. A. (2017). *Datos Generales de la provincia y el canton La Union*.
- Junín. (2017). *Gobierno Provincial de Manabí*.
- La cocción de los alimentos. (19 de Marzo de 2009). *Tenicas de Coccion* .
- La ganaderia sigue teniendo su fuerte en el agro mnabita. (20 de Septiembre de 2016). *El Diario* .

Latorre , A. P. (2013). *Los orígenes de la agricultura y la ganadería, en el Neolítico*. Soria: Medum.

Loja, C. (08 de mayo de 2017). Chivo al hueco, exquisita tradición que se mantiene. *Cronica* .

López, A., Muñoz , C., & Díaz, P. (2016). *Evolución de la gastronomía*. Madrid: Paraninfo S.A.

Manabi datos geográficos. (2017). *Gobierno de la provincia de Manabi*.

Manabí es la mayor provincia agrícola. (27 de 08 de 2017). *El Comercio*.

Manabi, G. p. (2017). <http://www.manabi.gob.ec/turismo-manabi/turismo-de-diversidad>.  
Obtenido de Turismo de diversidad.

Manabi, p. c. (05 de febrero de 2017). Obtenido de <http://www.sufacot.com/index.php/blog/33-manabi-una-provincia-rica-en-gastronomia>.

Manta. (2017). *Gobierno provincial de Manabí*.

Mendoza, c. (10 de septiembre de 2016). Siembras que no mueren. *Intercultural*.

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2014). *La gastronomía ecuatoriana laureada a nivel mundial*.  
Quito.

Montecristí. (2017). *Gobierno Provincial de Manabí*.

Moreta, B. (19 de 05 de 2017). Pachamanca, comida cocida en piedra y tierra. *El norte diario regional independiente*.

Núñez, F. (2011). *Estudio Investigativos de los Metodos de Cocción*.

Nutrición, F. G. (2013). *Métodos indígenas de preparación*. Quito.

Olmedo. (2017). *Gobierno Provincial de Manabí*.

Ortiz Rodas, P. (2012). *Los envueltos de la provincia del Azuaya, propuesta, características y propuesta de innovación*.

Paján. (2017). *Gobierno provincial de Manabí* .

Palma, Y. (15 de agosto de 2014). Danza y música, características del montubio. *El Diario*.

Parraga, R. (16 de 08 de 2014). Doña Candelaria le pone el "toque manaba" al hornado. *El Telegrafo*.

Parraga, R. (15 de 03 de 2015). Cocina Ancestral. *El Telegrafo*.

Parraga, R. (07 de 03 de 2015). La cocina Montubia. *El comercio*.

- Pedernales. (2017). *Gobierno provincial de Manabí*.
- Pèrez , C., & Goñi, I. (2015). *Gastronomia versus nutricion*. ediciones Diaz Santos.
- Pichincha. (2017). *Gobierno provincial de Manabí*.
- Pincay, V. (2016). Hornos de leña. (J. Murillo, Entrevistador)
- Plaza, C. (12 de mayo de 2017). <http://misrecetasfavoritas2.blogspot.com/2010/02/mazamorra-de-maiz.html>. Obtenido de <http://misrecetasfavoritas2.blogspot.com/2010/02/mazamorra-de-maiz.html>.
- Pollan , M. (2014). Cocinar una historia natural de la transformacion. En M. Pollan, *Cambridge, Massachusetts*. España: Penguin Random House Grupo Editorial España.
- Pollan, M. (Dirección). (2016). *COOKED* [Película].
- Portoviejo. (2017). *Gobierno Provincial de Manabí*.
- Proaño, F. M. (2015). *La Industria en el Ecuador*. EKONEGOCIOS.
- Proaño, M. (2016). Costumbres, Tradiciones y Cultura de Ecuador. *Ecuador*, 12.
- Puerto López. (2017). *Gobierno provincial de Manabí*.
- Quimis, L. (12 de 2016). Hornos de leña. (J. Murillo, Entrevistador)
- Ramos, P. (16 de 07 de 2014). El Comercio. *L a Tonga, de almuerzo del campesino manaba a un plato comercial*.
- Ramos, P. (1 de 12 de 2014). Manabí sigue bailando su danza más antigua: la de la iguana. *El Comercio*.
- Ramos, P. (23 de 01 de 2015). Tres productos son parte de la identidad manabita. *El Comercio*.
- Ramos, P. (12 de 12 de 2016). El Cholo Manabita tiene una relacion intima con el mar y su riqueza natural. *El Comercio*.
- Reyes, V. (5 de 10 de 2016). La humita, herencia de los indios precolombinos. *El Universo*.
- Robles, C. (2016). *Tenicas de recoleccion de datos*. Peru: Icaro.
- Rocafuerte. (2017). *Gobierno Provincial de Manabí*.
- Rodriguez, L. M. (2016). *Introducción general a la metodologia de la investigacion*.
- Rodriguez Medina, M. (5 de 04 de 2015). La natilla tiene propio festival en Canuto. *El Telegrafo*.

Salamanca. (s.f.). Cultura en Ecuador. Obtenga más información sobre la cultura ecuatoriana: costumbres y tradiciones, sociedad, gente, comida y mucho más. *Don Quijote*.

Sampieri, R., Fernandez, C., & Baptista, P. (2016). *Metodología de la Investigación*. Mc Gram.

San Vicentes. (2017). *Gobierno provincial de Manabí*.

Santa Ana . (2017). *Gobierno provincial de Manabí*.

Taboola. (9 de Diciembre de 2011). Ruta del Sabor, al rescate de la cocina ecuatoriana. *El Universo*.

Taboola. (9 de Octubre de 2012). Tortilla de maíz es el atractivo de Sancán y fiesta religiosa en Jipijapa. *Unión Ecuador*.

Tosagua. (2017). *Gobierno Provincial de Manabí*.

Travel, E. (s.f.). *Envueltos*.

Tumbaco Pincay, A. (26 de 01 de 2017). Horno de Leña. (V. Pincay Oviedo, & J. Murillo Quimis, Entrevistadores)

Tumbaco, A. P. (11 de 2016). Hornos de leña. (J. M. Vanessa Pincay, Entrevistador)

Turismo, M. d. (2013). *Gala gastronómica por lanzamiento del libro "Sabor de mi Ecuador"*. Quito.

Turismo, M. d. (2014). *Nace la Sociedad Ecuatoriana de Gastronomía*. Quito.

Un hornado con toque montuvio. (23 de 11 de 2016). *El diario*.

Universidad Internaional para el desarrollo. (2016). *Introduccion a la Gastronomía*. UNID.

Veintimilla, A. B. (24 de 02 de 2017). Sal prieta manaba en la cocina. *El comercio*.

Velasquez, M. (s.f.). Tosagua corazon de Manabi. *Tosagua*.

## Anexo

### Recetas Estándar

#### Plato: Caldo de bola de carne

<i>Receta Estándar</i>
------------------------

<i>Receta: Caldo de bola rellenas</i>			Pax: 6
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observación
carne pulpa	g	300	cubos medianos
papa o yuca	g	250	cubos
verduras	g	120	cortados 1cc de largo
zanahoria	g	100	rodajas
Sal	g	20	
Pimienta	g	10	
frejol	g	150	tiernos
col	g	50	chifonada
cebolla perla	g	30	brunoise
ajo	g	15	brunoise
achote	ml	15	liquido
agua	ml	1000	fresca
cilantro	g	c/n	brunoise
<b>RELLENO</b>			
plátano	g	200	Rallado
plátano	g	200	cocidos/puré
huevos	unid	3	cocidos y rebanados
carne	g	200	Molida
cebolla perla	g	20	Brunoise
ajo	g	10	Brunoise
maní	g	150	Pasta

#### Preparación:

1. Saltear la carne, ajo, cebolla. Una vez sellada procedemos a agregar el agua a la preparación.
2. Incorporar yuca, choclo, frejol, verdura.

3. Agregar las bolas a la sopa para su cocción por 30 minutos
4. Rectificar sabor sal/pimienta
5. Agregar cilantro al servir.

### **Relleno de las bolas**

1. 50% de verde cocinado y majado, 50% de verde rallado condimentado con sal, comino y maní amasarlo hasta conseguir una masa homogénea.
2. Sofreír carne picada, cebolla, aja, zanahoria en brunoise, sal, pimienta, salsa de maní dejar cocinar por 10 minutos a fuego mediano. Corregir sabor.
3. Formar las bolas de aproximadamente 50 gramos, rellenar con la preparación (2).

## Recetas Estándar

### Plato: Seco de carne

<i>Receta Estándar</i>
------------------------

<i>Receta: Seco de carne</i>			Pax: 6
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observación
carne pulpa	g	500	cubos medianos
Tomate	g	200	
cebolla Paiteña	g	200	
Pimiento	g	200	
Ajo	g	c/n	
Naranja o chicha	unid	3	Maduras
Cilantro	g	c/n	

### Preparación:

1. Sofreír ajo, cebolla
2. Sellar la carne en el sofrito
3. Licuar tomate, cebolla, pimiento, cilantro, chicha o naranja
4. Agregar una vez sellada la carne dejar cocinar por 30 minutos.
5. Rectificar sabor sal/pimienta.
6. Servir con cilantro picado

**Recetas costo**

**Preparación: Caldo de bolas de carne**

<i>Receta de costo</i>				
Receta: Caldo de bola rellenas			Pax:	6,00
Ingredientes	Cantidad	precio/g	P. Unitario	P. Total
carne pulpa	300	\$ 5,00/500	5,00	3,00
Papa	250	\$ 0,30/500	0,30	0,15
Verduras	120	\$ 0,80/500	0,80	0,19
Zanahoria	100	\$ 0,25/500	0,25	0,05
Sal	20	\$ 0,30/250	0,30	0,02
Pimienta	10	\$ 0,10/20	0,10	0,05
Frejol	150	\$ 1,20/500	1,20	0,36
Col	50	\$ 1,00/ 700	1,00	0,07
cebolla perla	30	\$ 0,50/500	0,50	0,03
Ajo	15	\$ 1,50/500	1,50	0,05
achote liquido	15	\$ 1,40/180	1,80	0,15
Agua	1000	\$ 0,00/00	-	0
Cilantro	20	\$ 0,10/20	0,10	0,10
<b>RELLENO</b>				
Plátano	200	\$ 0,20/30	0,20	1,33
Plátano	200	\$ 0,20/30	0,20	1,33
huevos / enteros	150	\$ 0,15/50	0,15	0,45
carne	200	\$ 5,00/500	5,00	2,00
cebolla perla	20	\$ 0,50/500	0,50	0,02
ajo	10	\$ 1,50/500	1,50	0,03
maní	150	\$ 1,50/500	1,50	0,45
			Total:	9,84
			5%	0,49
			Sub total:	10,33
			V. x Plato	1,72

### **Preparación:**

1. Saltear la carne, ajo, cebolla. Una vez sellada procedemos a agregar el agua a la preparación.
2. Incorporar yuca, choclo, frejol, verdura.
3. Agregar las bolas a la sopa para su cocción por 30 minutos
4. Rectificar sabor sal/pimienta
5. Agregar cilantro al servir.

### **Relleno de las bolas**

1. 50% de verde cocinado y majado, 50% de verde rallado condimentado con sal, comino y maní amasarlo hasta conseguir una masa homogénea.
2. Sofreír carne picada, cebolla, aja, zanahoria en brunoise, sal, pimienta, salsa de maní dejar cocinar por 10 minutos a fuego mediano. Corregir sabor.
3. Formar las bolas de aproximadamente 50 gramos, rellenar con la preparación (2).

## Recetas costo

### Preparación: Seco de carne

<i>Receta de costo</i>				
Receta: Seco de carne			Pax:	6
Ingredientes	Cantidad	Precio/g	P. Unitario	P. Total
carne pulpa	500	\$ 5,00/500	5,00	5,00
Tomate	200	\$ 0,80/500	0,80	0,32
cebolla Paiteña	200	\$ 0,50/500	0,50	0,20
pimiento	200	\$ 0,30/500	0,30	0,12
Ajo	15	\$ 1,50/500	1,50	0,05
naranja	30	\$ 1,00/ 500	1,00	0,06
Cilantro	20	\$ 0.10/20	0,10	0,10
Agua	500	\$ 0,00/00	-	0
Total:				5,85
5%				0,29
Sub total:				6,14
V. x Plato				1,02

### Preparación:

1. Sofreír ajo, cebolla
2. Sellar la carne en el sofrito
3. Licuar tomate, cebolla, pimiento, cilantro, chicha o naranja
4. Agregar una vez sellada la carne dejar cocinar por 30 minutos.
5. Rectificar sabor sal/pimienta.
6. Servir con cilantro picado

**Elaboración del horno de leña en la Provincia de Manabí recinto San Francisco de  
Sancan “Finca Carmencita”**

**Ilustración21 Paso 1 de la elaboración del Horno**



**Fotografía11 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración22 Paso 2 de la elaboración del Horno**



**Fotografía12 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración23 Paso 3 de la elaboración del Horno**



**Fotografía13 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración24 Paso 4 de la elaboración del Horno**



**Fotografía14 (Pincay V. & Murillo J. 2017)**

**Ilustración25 Paso 5 de la elaboración del Horno**



**Fotografía15 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración26 Paso 6 de la elaboración del Horno**



**Fotografía16 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración27 Horno de leña de estructura metálica**



**Fotografía17 (Pincay V. 2017)**

**Variedad de hornos de leña**



**Fotografía18 (Pincay V. 2017)**



**Fotografía19 (Pincay V. 2017)**



**Fotografía20 (Pincay V. 2017)**



**Fotografía21 (Pincay V. 2017)**

## **Tipos de árboles para la leña de los hornos**

### **Ilustración28 Árbol de Tamarindo**



**Fotografía22 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración29 Árbol Algarrobo**



**Fotografía23 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración30 Árbol de Guayaba**



**Fotografía24 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración31 Árbol de cereza**



**Fotografía25 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración32 Árbol de ovo**



**Fotografía26 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración33 Árbol seca**



**Fotografía27 (Pincay V. 2017)**

## Árboles que no se utilizan para la leña de los hornos

### Ilustración34 Árbol Ceibo



Fotografía28 (Pincay V. 2017)

### Ilustración35 Árbol frutillo



Fotografía29 (Pincay V. 2017)

**Vasijas de barro curadas – proceso**

**Ilustración36 paso 1**



**Fotografía 30 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración37 paso 2**



**Fotografía31 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración38 Paso 3**



**Fotografía32 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración39 Paso 4**



**Fotografía33 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración40 Paso 5**



**Fotografía42 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración38 Paso 6**



**Fotografía43 (Pincay V. 2017)**

## Preparaciones del análisis de Temperatura

**Ilustración39 preparación**



**Fotografía44 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración40 preparación**



**Fotografía45 (Pincay V. 2017)**

**Ilustración41 preparación**



**Fotografía46 (Pincay V. 2017)**