UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

TEMA:

Investigación del Sicydium Rosembergii (chautiza) y su alcance gastronómico en la Provincia de Esmeraldas.

AUTORAS:

Nidia Del Carmen Aguirre Ardila

Leyla Juliana Chávez Macías

TUTORA:

Lcda. Lucía Mendoza Macías, MS.c.

Guayaquil, 27-04-2018

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Acta de aprobación trabajo de titulación

Tema:

Investigación del Sicydium Rosembergii (chautiza) y su alcance gastronómico en la Provincia de Esmeraldas

Trabajo de titulación presentado por:

Nidia Del Carmen Aguirre Ardila

Leyla Juliana Chávez Macías

Aprobado en su estilo y contenido por el Tribunal de Sustentación:

.....

Nombres y Apellidos

(Preside el Tribunal)

…….. ……

Miembro del Tribunal

……..

Miembro del Tribunal

Fecha finalización trabajo de titulación: 31-08-2018

Declaración de autoría

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

Firma……..

Nidia Del Carmen Aguirre Ardila

C.C.:

Firma……..

Leyla Juliana Chávez Macías

C.C.:

.

.

Tabla de Contenido

Acta de aprobación trabajo de titulación ii
Declaración de autoría iii
Indice de tablas vi
Indice de ilustraciones viii
Resumen ix
Abstract xi
Introducción xii
Capítulo I: 1
1.1. Planteamiento del problema 1
1.2. Objetivo General 3
1.3. Objetivos Específicos 3
1.4. Justificación 4
Capítulo II: 6
1.1. Antecedentes de la Investigación 6
2.1.1. Caracterización de la provincia de Esmeraldas 6
2.1.2. Historia 8
2.1.3. Personajes Históricos y Contemporáneos de Esmeraldas. 11
2.1.4. Actividades Económicas de Esmeraldas. 13
2.2. Marco Teórico 24
2.1.1. La Chautiza (sicydium) 24
2.1.2. La cocina esmeraldeña, como Patrimonio Cultural Intangible 27
2.1.3. La Música Esmeraldeña como Patrimonio Cultural Inmaterial. 28
2.1.4.1. Géneros vocales-instrumentales con marimba. 29
2.1.4.2. Géneros vocales sin marimba 30
2.1.4. Tributo a la Chautiza 32
2.1.5. Rescate de las Transmisiones Orales 34
2.3. Marco Conceptual 35
2.3.1. Patrimonio Cultural Inmaterial. 35
2.3.2. Instrumentos musicales utilizados para tocar la música de marimba 36
2.3.3. Gastronomía 36
2.3.4. Culinaria 37
2.3.5. Tradición 37
2.3.6. Típico 39
2.3.7. Folclore 40
2.3.8. Método de cocción tradicional de Ecuador. 42

2.3.9. Métodos de Cocción 44
2.4. Marco Legal 45
Capítulo III: Aspectos Metodológicos 47
3.1. Metodología de la Investigación 47
3.2. Metodología Cuali-Cualitativa 47
3.3. Enfoque Analítico-Sintético 47
3.4. Diseño de Investigación 48
3.5. Técnicas de recolección de datos 50
3.6.1. Entrevista 50
3.6.2. Objetivo metodológico de la investigación 51
3.6.3. Observación Sistemática y de campo. 53
Capítulo IV: 54
3.1. Análisis de los Resultados 54
3.2. Análisis de las entrevistas a autoridades del cantón Esmeraldas, profesionales de la gastronomía, e historiadores. 54
3.3. Análisis de las entrevistas para identificar los alcances de la chautiza en la gastronomía de Esmeraldas, entrevista a los actores claves, clúster sectoriales o conglomerados “pescadores, pobladores, comerciantes” 65
3.4. Análisis Sensorial Chautiza 70
Conclusiones 85
Recomendaciones. 87
Anexos. 94

Indice de tablas

Tabla 1: Proyección de Población al 2015 6

Tabla 2: Esmeraldas: Parroquias Urbanas y Rurales..... 7

Tabla 3: Valor Agregado Bruto Esmeraldas (VAB) vs Ecuador..... 14

Tabla 4: Valor Agregado Bruto Provincial por Cantón..... 15

Tabla 5: Cultivos permanentes/*Transitorio de mayor producción en Esmeraldas 16

Tabla 6: Resultado Censo Económico INEC 2010 20

Tabla 7: Atractivos Turísticos por Cantón 21

Tabla 8: Taxonomía Sicydium 25

Tabla 9: Clasificación de los tipos de..... 26

Tabla 10: Entrevistados del Cantón Esmeraldas 51

Tabla 11: Jueces para Prueba Hedónica 52

Tabla 12: Categoría Gastronomía de Esmeraldas 55

Tabla 13: Categoría Plato Ícono de Esmeraldas..... 57

Tabla 14: Categoría Productos de la Dieta Esmeraldeña 59

Tabla 15: Categoria - Historia 60

Tabla 16: La chautiza 62

Tabla 17: Identidad Cultural Gastronómica 62

Tabla 18: Problemas de la Chautiza 65

Tabla 19: Olor - Encocado de Chautiza..... 70

Tabla 20: Color - Encocado de Chautiza..... 72

Tabla 21: Sabor Encocado de Chautiza..... 73

Tabla 22: Textura - Encocado de Chautiza 74

Tabla 23: Análisis de la Varianza..... 75

Tabla 24: Prueba de homogeneidad de varianzas..... 76

Tabla 25: Satisfacción del Encocado de Chautiza..... 77

Tabla 26: Olor - Tortilla de Chautiza 79

Tabla 27: Color - Tortilla de Chautiza..... 80

Tabla 28: Anova - Tortilla de Chautiza..... 82

Tabla 29: Homogeneidad de la varianza 83

Indice de ilustraciones

Ilustración 1: Provincia de Esmeraldas 7

Ilustración 2: La Chautiza..... 24

Ilustración 3: Encocado de Chautiza 27

Ilustración 4: Xilófono 30

Ilustración 5: Categorías que definen la gastronomía Esmeraldeña..... 55

Ilustración 6: Dimensiones de los platos representativos de Esmeraldas..... 58

Ilustración 7: Elementos fundamentales de la gastronomía de Esmeraldas 59

Ilustración 8: Estratos socieconómicos y su relación con la chautiza 63

Ilustración 9: Olor - Encocado de Chautiza 71

Ilustración 10: Color - Encocado de Chautiza..... 72

Ilustración 11: Sabor - Encocado de Chautiza..... 73

Ilustración 12: Textura - Encocado de Chautiza. 74

Ilustración 13: Satisfacción del Encocado de chautiza..... 76

Ilustración 14: Sexo vs Satisfacción..... 78

Ilustración 15: Olor - Tortilla de chautiza 78

Ilustración 16: Color - Tortilla de Chautiza 80

Ilustración 17: Sabor - Tortilla de Chautiza 81

Ilustración 18: Textura- Tortilla de Chautiza 81

Ilustración 19: Satisfacción general de la Tortilla de Chautiza 84

Ilustración 20: Plato de Mayor relevancia entre Encocado vs Tortilla..... 84

Resumen

La gastronomía en Ecuador es una de las actividades clave en desarrollo socioeconómico, así la provincia de Esmeraldas posee una exótica alimentación a base de mariscos y pescados como la chautiza *Sicydium Rosembergii*. El propósito de la investigación es identificar los alcances que tiene la chautiza en la gastronomía del cantón. Utilizando metodología mixta: teoría fundamentada y análisis sensorial. Se obtuvo que platos elaborados a partir de la chautiza tienden a ser olvidados por los millennials (18 – 35 años) que pertenecen a una estratificación del nivel económico A y B según la escala del INEC. Asimismo se detectó que la pesca de la chautiza ha venido desapareciendo, debido a factores climáticos, y el encocado de chautiza fue la preparación de mayor aceptación. Se concluye que la chautiza, forma parte de la herencia cultural que se ha preservando durante décadas y que se encuentran en inminente peligro de extinción.

Palabras Claves: Chautiza, Sicydium Rosembergii, Las Palmas, encocado, Esmeraldas.

Abstract

Gastronomy in Ecuador is one of the key activities in socioeconomic development, so the province of Esmeraldas has an exotic diet based on shellfish and fish such as the Sicydium Rosembergii chautiza. The purpose of the research is to identify the scope of the chautiza in the canton's gastronomy. Using the mixed methodology: grounded theory and sensory analysis. Dishes made from the chamiza that are sold for millennia (18 - 35 years) that belong to a stratification of economic level A and B according to the INEC scale were obtained. It was also detected that the fishing of the chautiza has disappeared, due to the climatic factors, and the encocado de chautiza was the preparation of greater acceptance. It concludes that the chautiza, a cultural part of the cultural heritage that has been preserved for decades and is in danger of imminent extinction.

Key Words: Chautiza, Sicydium Rosembergii, Las Palmas, encocado, Esmeraldas

Introducción

La gastronomía a nivel mundial ha venido ganando participación en los diferentes campos de la ciencia, por tratarse de una disciplina que abarca contextos sociales, biotecnológicos y ambientales. Así, la gastronomía se encuentra en una etapa de transición y adaptación a nuevos patrones de consumo social, que exigen productos comestibles saludables, con altos niveles proteicos y bajo contenido de grasas saturadas, exigencias de una demanda cada vez más preocupada por el cuidado de su salud y enfocada en el buen vivir.

Los desafíos que implica adaptarse a los cambios del milenio, sin perder la esencia de las tradiciones culinarias, que se expresan durante la preparación de un plato de la cocina ecuatoriana, debe ser el principal logro que un tejido social debe preservar. Porque al igual que la música marimba y la danza Esmeraldeña, la gastronomía en Ecuador es parte del patrimonio inmaterial que se va transmitiendo de generación en generación, es la herencia que se debe cuidar como un elemento sustancial y diferenciador, que nos hace único.

En la provincia verde como se la ha denominado a Esmeraldas, existe una diversidad de productos que enarbolan su cocina, y que le han permitido ser un referente culinario en Ecuador. El coco, el plátano verde, la chillangua, los mariscos y pescados como la chautiza *Sicydium Rosembergii* se convierten en la materia prima esencial en la dieta esmeraldeña. El objetivo de esta investigación es identificar los alcances que tiene la chautiza en la gastronomía de Esmeraldas.

Capítulo I:

1.1. Planteamiento del problema

El género Sicydium en la costa ecuatoriana, llamado localmente “chautiza”, es un tipo de pez con comportamiento migratorio anfídromo, cuyo estadio post-larvario constituye un recurso pesquero de interés local. La presencia de este pez tiene registros en fuentes bibliográficas muy antiguas y en relatos populares que no solo describen su dinámica pesquera, sino que narran su presencia en ríos donde hoy en día su existencia es muy baja o tal vez la especie se encuentra extinta. Sin embargo, amplían considerablemente su área de distribución geográfica. (Jimenez-Prado, 2014)

En el 2011 se reporta por primera vez esta actividad pesquera extractiva en playas, esteros y ríos de Colombia (la región del Pacifico- Tumaco) y Ecuador (cuencas de los Ríos Santiago y Esmeraldas) siempre en determinados periodos del año. (Jimenez-Prado, 2014).

Asimismo, existen varios testimonios antiguos, en donde se relata, qué en la zona del pacifico norte (esmeraldas, sin referencia específica de zona, existía también una especie de pequeño y sabroso camarón llamado “chautiza”, que se lo preparaba bajo una técnica de conservación que era el ahumado. Las mujeres eran las encargadas de conservarlo con abundante sal, luego lo envolvían en hojas y posteriormente se le colocaban unas piedras grandes encima para hacer presión y lograr deshidratarlos. Después de uno o dos días eran envueltos nuevamente en hojas de plátano y procedían a ahumarlos con el fuego de cedro verde, lo que les daría como resultado un sabroso pastel de camarones, llamado popularmente como panda. (Jimenez-Prado, 2014)

Al comparar estas evidencias; el estudio de este pez nos conduce a un problema, sobre la incomprensión de cuáles son sus componentes nutricionales y los beneficios o perjuicios a la salud , así también la razón por la que viaja en determinada época del año del mar a los ríos , es por esto que su tiempo de pesca varia y depende del periodo climático , a causa de esto se dificulta su utilización gastronómica al igual que su comercialización ya que solo se daría temporalmente, en la cuaresma en algunos lugares de la costa de la Provincia de Esmeraldas

En resumen, esta investigación pretende difundir esta especie para que sea consumida mayormente y se aproveche su venta, ya sea en platos elaborados o frescos, por su parte los habitantes de estas zonas tendrían una alternativa de generar ingresos lo que mejoraría su desarrollo económico y una mejor calidad de vida.

1.2. Objetivo General

Analizar la chautiza Sicydium Rosembergii, para identificar los alcances en la gastronomía de la provincia de Esmeraldas.

1.3. Objetivos Específicos

- Analizar la situación actual del Sicydium Rosembergii (chautiza) en la ciudad de Esmeraldas.
- Determinar el alcance que tiene la chautiza en los hogares de Esmeraldas.
- Identificar el grado de satisfacción y preferencia de la chautiza a través de la prueba hedónica en preparaciones culinarias elaboradas a partir del cardumen.

1.4. Justificación

En la siguiente propuesta de investigación se procura revelar que la cultura gastronómica de nuestro país es muy variada, y las características de los platos y su elaboración son exquisitas al combinar los mariscos con legumbres, carbohidratos, fibras nutritivas del medio costanero, pero gran parte de estas son ignoradas por la población.

Cabe mencionar que una correcta alimentación, es uno de los elementos más importantes para el desarrollo de una vida larga y saludable, y permite que el organismo de una persona mantenga un equilibrio de cuerpo y mente, para la realización de muchas actividades cotidianas.

Con respecto a la chautiza se cuenta con algunos indicios bibliográficos muy interesantes sobre su presencia en Ecuador, pero lamentablemente también sobre su deteriorado estado de conservación, debido al desarrollo de la Industria petroleras y madereras. Este tipo de pesquería ha sido ignorada hasta ahora por parte de las autoridades, pero ha constituido una fuente importante de alimentos en comunidades costeras donde este pez aparece. (Prado, 2014)

En consecuencia, es justificado su estudio como una preferencia en términos, tanto de recurso natural (biodiversidad) como de recurso extractivo (pesquería) de esta manera, como ya lo han mencionado, los habitantes de estas zonas de la provincia de Esmeraldas podrán sacar provecho de este alimento gracias a su comercialización , así mismo los resultados de esta investigación tienen como fin determinar los beneficios nutricionales que aporta el consumo de esta especie (Sicydium Rosembergii -chautiza), a través de exhaustivos análisis de laboratorio, del mismo modo se consultara a

profesionales culinarios para saber si conocen sobre la variedad de preparaciones como es el caso de las tortillas, encocados, panda de chautiza, etc. (Prado, 2014)

Para terminar los resultados demostraran si es posible su uso y se motivara la utilización de este pescado chautiza (Sicydium Rosembergii) en nuestra gastronomía, que de a poco se ha venido perdiendo.

Capítulo II: Antecedentes de la Investigación

2.1.1. Caracterización de la provincia de Esmeraldas

En la región costa de Ecuador se encuentra la provincia de Esmeralda, denominada la "provincia verde" ubicada al noroeste del país (ver Ilustración 1), creada el 20 de Noviembre de 1847, cuenta con una proyección de la población al 2015 de 551165 habitantes al 2015 (INEC, 2010), lo que implica una taza de crecimiento poblacional de 3.6 distribuidas en: (ver Tabla 1), además está conformada por siete cantones y 57 parroquias entre urbanas y rurales (ver tabla 2)

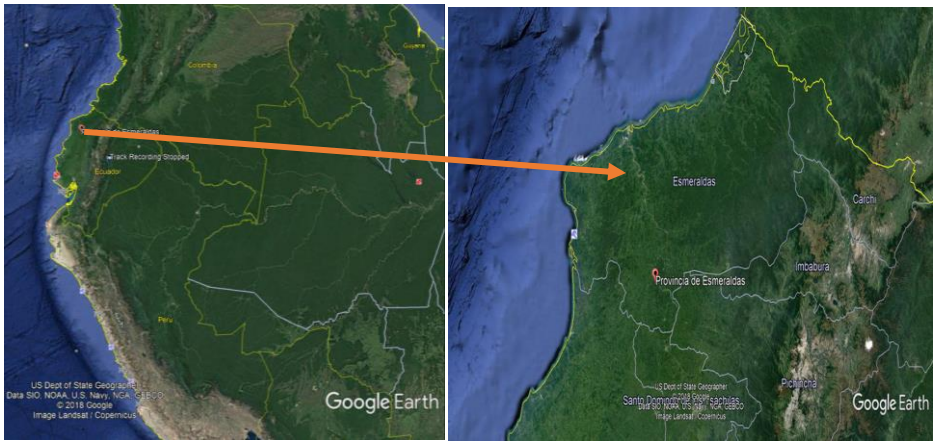
Tabla 1: Proyección de Población al 2015

Cantón	Población
Esmeraldas	208.615
Eloy Alfaro	43.637
Muisne	30.532
Quinindé	136.955
San Lorenzo de Pailón	52.634
Atacames	49.033
Río Verde	29.789
Total	55.161

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censo, Proyección 2015.

Presenta un alto nivel de humedad, existen dos tipos definidos de climas: tropical monzón con promedio de 21ºC y tropical húmedo en las cuencas centrales, y 25ºC en la costa externa septentrional (INAMHI, 2013), de manera general la temperatura media anual de la provincia llega a 27.3ºC. (INAMHI, 2015).

Ilustración 1: Provincia de Esmeraldas



Fuente: Google Earth

Esmeraldas cuenta con una extensión de 158245,200 Has de las cuales 394.818 Has se encuentran bajo un sistema de conservación, administrado por el Ministerio de Medio Ambiente (MAE, 2013). Asimismo, tres Reservas Ecológicas, cuatro Refugios de Vida Silvestre y una Reserva Marina, las mismas que cubren el 21% (333.994 ha) del territorio provincial.

Tabla 2: Esmeraldas: Parroquias Urbanas y Rurales

Cantón	Parroquias	
	Urbana	Rurales
Esmeraldas	Esmeraldas, Simón Plata Torres, Bartolomé Ruíz, Tello, 5 de Agosto.	Vuelta Larga, Tachina, Tabiazo, San Mateo, Chinca, Majua, Coronel Carlos Concha, Camarones.
Quinindé	Rosa Zárate	Viche, Cube, La Unión, Chura, Malimpia.
San Lorenzo del Pailón	San Lorenzo	San Javier de Cachaví, Cinco de Junio, Tambillo, Alto Tambo, Carondelet, Calderón, Santa Rita, Tubulí, Ancón, Urbina, Concepción Mataje
Atacames	Atacames	Tonsupa, Súa, Tonchigue y la Unión.
Rioverde	Rioverde	Chontaduro, Chumundé, Lagarto, Rocafuerte y Montalvo.
Eloy Alfaro	Valdéz	Santa Lucía de las Peñas, Santo

		Domingode Ónzole, Anchayacu, Atahualpa, La Tola, Luis Vargas Torres, Pampanal de Bolivar, Borbón, Maldonado, Selva Alegre, Timbiré, Colón Eloy, San Francisco del Ónzole, Telembí,San José de Capayas.
Muisne	Muisne	San Francisco, Sálima, Galera, Quingue, San José de Chamanga, Bolivar, San Gregorio, Daule.

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Esmeraldas (PDOTE) 2015 – 2025

2.1.2. Historia

En la provincia de Esmeralda se ha encontrado vestigios de poblaciones prehispánicas como: Jama-Coaque, La Tolita, Lachis, Malabas, Capayas, Atacames y Campaces, la composición étnica se forma de afro-descendientes, blancos, mestizos e indígenas. Es quizás el grupo humano de esclavos más antiguo del continente americano que en época colonial los españoles trajeron para trabajar en busca de riquezas minerales, aunque es conocido que la mayoría de las expediciones de conquista español venían con esclavos desde los primeros años del siglo XVI y fueron regados por toda américa. Se tiene referencias históricas como las de (Zuluaga, 2007) que en 1533 ingresó una embarcación que transportaba negros que posteriormente aprovecharon la oportunidad para escapar de la esclavitud y se convertirán en los primeros habitantes en Esmeraldas, la playa a la cual se cree que pudieron arribar es la que hoy se conoce como Muisne. El territorio que actualmente constituye la provincia de Esmeraldas, a mediados del siglo XVI comprendía un "palenke" territorial de libertad, donde se "apalenkaron" y protegieron los primeros africanos libres, sobrevivientes de los barcos "negreros" que naufragaban cerca de esas costas. Fueron liderados inicialmente por Antón y posteriormente por Alonso de Illescas, quien dio fuerza y orden a este palenke, a donde

llegaban a protegerse los llamados “cimarrones” hombres y mujeres afros (e indígenas) esclavizados, que lograban liberarse de sus captores y opresores. Sin embrago, es importante mencionar que una de las principales influencias para el crecimiento poblacional de esmeraldas es la migración que existió en el siglo XVIII y XIX de los Guapi y Barbacoas en el denominado eje de San Lorenzo-Tumaco, convirtiéndose en el más importante período proveedor de población de la zona, constituido por el proceso de manumisión, que posibilitó la movilización de la población tanto de la zona de Tumaco, como de la Sierra. Por su parte, en el siglo XVI, naufragó un barco frente a las costas de Esmeraldas, esto fue en 1533 cuya embarcación estaba al mando de Cimarrón Anton, donde algunos esclavos negros sobrevivieron (uno de ellos Alonso de Illescas) y se incursionaron con la población local de ese entonces que a futuro surgiría la nación independiente denominada “República de los Zambos” formados de descendientes de negros e indígenas. En el año de 1569, los afro esmeraldeños obtuvieron la carta de libertad (Jaramillo, 1981: 23-41; Minda, 2002: 51, 52). El personaje de mayor relevancia histórica para la población negra de Esmeraldas fue Alonso de Illescas, que llegó a América a la edad de 25 años, su particular nombre lo obtuvo por parte de su amo cuando fue bautizado, puesto que a la edad de 10 años fue capturado en Cabo Verde para luego llevarlo a Sevilla para que pueda servir en la casa de su amo, fue después de la muerte de Cimarrón Antón, Illescas asumío el liderazgo y se consagra como fundador y líder del cacicazgo Reino de los Zambos de Esmeraldas, además mantuvo la autonomía de su reino respecto de la Real Audiencia de Quito. Posteriormente es reconocido héroe nacional ecuatoriano. Es considerado como el máximo héroe de la libertad afroecuatorina por parte del Gobierno Nacional del Ecuador como una de las figuras emblemáticas que permite preservar la memoria nacional.

Fue a finales del siglo XIX que los negros tuvieron acceso a la propiedad de la tierra, puesto que en 1850 se produjo la emancipación de todos los negros ecuatorianos al convertirse Ecuador en una República, pero al principio los problemas de la población afro no terminarían allí, debido a que su marginación económica, política y social aún se vería afectadas, sólo hasta finales del siglo XIX que pudieron acceder a derechos fundamentales de derechos humanos como el acceso a una vivienda.

Ampliando la temática esmeraldeña de sus orígenes, un principal hecho histórico guarda relación con la migración interna a partir de la segunda década de siglo XX, donde los esmeraldeños empezaron su periplo en busca de mejores oportunidades sien Guayaquil la ciudad comercial más grande de Ecuador, el principal destino de los migrantes Esmeraldeños. (LITERATURA AFROECUATORIANA Y ECOLOGIA , s.f.)

La identidad de los afroecuatorianos según Ceplaes (1996) sostiene que los ejes dentitarios que identifican como pueblo negro son la historia, las expresiones y los valores culturales, aunque de forma específica se pueden reconocer los siguientes: "a) Un conjunto de conocimientos ancestrales o doctrina. b) Un concepto filosófico de identidad, que dice relación con el manejo del territorio y de los recursos, con el uso de ciertas herramientas como el chinchorro para medir superficies y la calandra para pescar. c) El desarrollo cultural que fija sus raíces en la tradición, crece en el tronco de la historia de la esclavitud y de la manumisión y extiende sus ramas hacia la cultura universal. Las formas de curación tienen que ver con la cosmovisión del pueblo negro: con los espíritus que flotan y tienen relación con la salud y la enfermedad". Es por ello que, la identidad es creada, que deja de ser algo dado, asignado, para convertirse en algo construido, un proyectado de lo que es y se quiere ser como pueblo.

Por otro lado, desde una perspectiva sociocultural existe la presencia de tres nacionalidades indígenas: Awa (gente-ser humano), Chachi, Épera y un pueblo étnico Afro ecuatoriano, en otras palabras la provincia constan con una amplia diversidad cultural

2.1.3. Personajes Históricos y Contemporáneos de Esmeraldas.

La música afro ecuatoriana con el devenir del tiempo ha servido de impulso para nuevos proyectos musicales que intenten sostener la esencia de la cultura esmeraldeña, así agrupaciones como "Ochún" fusionan la música afro ecuatoriana con ritmos contemporáneos junto a la danza propia de sus raíces negras. Asimismo, "La Grupa", plasma en sus notas mensajes de música ecuatoriana (Anacrusa, 2011), esta agrupación tiene entre sus éxistos "oye", "Caderona" y "Que Bonita". En cambio, el grupo "Suena Marimba" mezcla la música afro con jazz y añadiendo instrumentos como el saxofón, piano, bajo y batería, los cuales no son comunes en la música tradicional afro esmeraldeña (Cultura Ecuador, 2011).

"Lo profundo de la sabiduría de los abuelos de las comunidades en Esmeraldas como: José Castillo, Climario Rojas, Emeterio Valencia, Temístocles Torres, doña Erminia de Concepción, doña Elena de Rocafuerte, Mamita Alberta, Remberto Escobar y tantos y cuantos sabios patriotas, enseñadores mayores, que pusieron su corazón y sus conocimientos, para el enriquecimiento de lo que ahora llamamos *marimba esmeraldeña."*

Retrocediendo el tiempo, se tiene algunos representantes esmeraldeños de gran relevancia como el esmeraldeño Lindbergh Valencia Zamora, promotor de la música afro esmeraldeña desde 1997 (Veintimilla, 2005), es uno de los emblemáticos

represente de este género, además fue profesor y músico. Asimismo, otro digno embajador de la música esmeraldeña es Guillermo Ayoví Erazo mejor conocido como *Papá Rocón*, con su canto ha tratado de preservar las tradiciones culturales del pueblo afro ecuatoriano, grabó discos como "Música y Mitología Afro-Ecuatoriana", "De Taitas y De Mamas, 2013" "Marimba Magia". Debido a su enorme aporte a la cultura fue galardonado con el Premio Nacional de Cultura Eugenio Espejo (Medina, 2011). También es preciso señalar las aportaciones discográficas indiscutibles de José Nazareno Mina, conocido como "Don Naza", ganador de premios por su colaboración a la música del Pacífico, entre sus discos se puede mencionar "Don Naza y el El Grupo Bambuco"

No obstante, la figuara literaria de Nelson Estupiñán Bass, esmeraldeño nacido el 19 de Septiembre de 1912, ejerció la docencia entre 1932 y 1936, autor del reconocido libro Cuando los Guayacanes florecían, quien en 1993 fue galardonado con el premio Eugenio Espejo por el conjunto de obras literarias como: El paraíso (1958), El último río (1966), Senderos Brillantes (1974), Las puertas del Verano (1978), Toque de queda (1978), Bajo el cielo nublado (1981), y Al norte de Dios, convirtiéndose en uno de los mayores novelistas del país. Nelson Estupiñán Bass, murió el 22 de febrero de 2002 en Estados Unidos, donde había viajado para dictar un ciclo de conferencias en la Universidad de Pennsylvania.

Por otro lado, Petita Palma y la marimba, es otra de las ilustres personalidades representante de la cultura afro ecuatoriana, es la más reconocida propulsora de la marimba y la música esmeraldeña, con el grupo Tierra Caliente ha visitado ciudades de américa del sur y norte como New York y Boston invitados por la Universidad de Harvard. Nació en Carondelet una parroquia rural de cantón San Lorenzo-Esmeraldas. Ella representa toda la música que gira alrededor de la Marimba y todo su bagaje

musical, interpretados en *banbuquiaos, arullos, andareles, mapalés*. Así como el verso popular esmeraldeño que ha nutrido al país con la dulzura de la palabra. En la danza trabajos clásicos como "Marimba y Sangre en el Cañaveral", "Retumba Tumba que tumba", "El Revueltito", "La Guasango", "El chocolate", "El tabardillo", "Atabé, Atarurube"(del Poema de Antonio Preciado: "Matábara del Hombre Bueno"), "El Torbellino", "La Caramba Cruzada", "El Bambuco viejo" y la danza de piropos a la belleza de la mujer negra: "La Caderona". La entrañable Petita, también incursiona en la poesía con su obra de su autoría "Yo no canto por cantar" y "Dicen que no hay Ángeles Negros". En la música su principal tema "No soy así". Es de gran relevancia esta abanderada de la provincia verde, que el viernes 15 de Junio de 2018 a las 20:30 en el Teatro Nacional Sucre le harán un homenaje a su trayectoria en la música y la danza esmeraldeña. Además la acompañarán Papá Roncón y el músico Lindberg Valencia.

2.1.4. Actividades Económicas de Esmeraldas.

La provincia de Esmeraldas, se ha caracterizado especialmente por contribuir al Valor Agregado Bruto (VAB) con aproximadamente 1.017.381 millones de dólares, según las Cuentas Nacionales del Banco Central del Ecuador (BCE),se debe en gran medida al sector terciario o de servicio (hoteles, comercio, bares, restaurantes, transporte, bancos y construcción) representando un 56,87% del VAB provincial, conformado también por actividades destinadas a la generación de servicios como: petróleo-gas debido principalmente a la repotenciación de la refinería.

Así, se tiene que las actividades de agricultura, ganadería, silvicultura y pesca mantienen un crecimiento constante del siete por ciento, representando un 27,5% del

VAB provincial, mientras que el sector de la construcción aporta un 13,2% al VAB provincial, por su parte el sector de la manufactura representó el 15,5% al VAB, (PDOTE, 2015-2025). Es importante anotar, que las actividades de alojamiento solo representan el (2,1%) al VAB provincial, a pesar de ser de conocimiento general que la provincia tiene un alto potencial turístico, especialmente el cantón Atacames.

Sin embargo, el sector primario en el 2012 tuvo 27,59% de aporte al VAB provincial lo que significó en millones de dólares 493607, mientras que el sector secundario alcanzó un 15,54% que en dólares representa 493607.

Analizando estas cifras se puede hacer una comparación de lo que significa la contribución provincial del VAB, al nacional, con ello se tiene que el ingreso por el sector primario provincial representa al VAB nacional en un 2,6%, el secundario un 2,5% y el terciario un 1,9%. (Ver Tabla 3).

Tabla 3: Valor Agregado Bruto Esmeraldas (VAB) vs Ecuador

VAB	Esmeraldas	Nacional	%Provincial	% Nacional
Sector primario	493607	18.973.174	27,59%	2,6%
Sector Secundario	278.110	11.110250	15,54%	2,5%
Sector Terciario	1017381	53.471.614	56,87%	1,9%
Total Miles de dólares	1.789.097,0	183.555.038,0	2,14%	100%

Fuente: Banco Central del Ecuador, Cuentas Provinciales

La contribución de cada uno de los siete cantones de la provincia Esmeraldeña y su aporte al Valor Agregado Bruto (VAB), en lo cual se puede destacar que el principal cantón Esmeraldas, se convierte en el de mayor contribución en generación de ingresos con aproximadamente $840.808 lo que significa un 47% de aporte total a la provincia,

seguido de Quinindé con un 31,4% ($561.965), su contraparte el cantón que menos contribuye es Muisne con un 2,6%. (Ver tabla 4)

Tabla 4: Valor Agregado Bruto Provincial por Cantón

Cantón	Miles	Porcentaje
Esmeraldas	840.808	47,0%
Atacames	142.729	7,9%
Eloy Alfaro	76381	4,3%
San Lorenzo	65957	3,7%
Rioverde	55006	3,1%
Muisne	47251	2,6%
Total	1789.097	100%

Fuente: Banco Central del Ecuador, Cuentas Cantonales

Actividades Agrícolas.

La producción de palma africana (*Elaeis guineensis*) registra un crecimiento de 4,86% respecto al periodo anterior. En el 2017 se produjeron 1567.371 Toneladas métricas (Tm), significando 152 mil Tm. adicionales que en 2016. Los cultivos de palma africana están registradas principalmente en la región costa de Ecuador, estableciendo que en Esmeraldas concentra la mayor producción en el año 2017, llegando a un 47,48% del total nacional, (siendo cantón Quinindé el que mayormente aporta a este total), relegando a un segundo plano a la provincia de Los Ríos con un 13,37%, Santo domingo 7,86% y sucumbíos 11,54%. (ESPAC, 2017). En cambio, el maíz duro seco tiene una producción anual de 0,05% equivalentes a 771 toneladas métricas, en un área sembrada de 824 hectáreas. Mientras que la yuca, es otro de los principales productos de Esmeraldas que en 2017 registra una producción de 530 toneladas métricas en un área de 227 hectáreas. A propósito del banano, existe en el mismo año una producción de 55.615 toneladas métricas (Tm) en una superficie de 1.642 (Ha). (Ver Tabla 5)

Tabla 5: Cultivos permanentes/*Transitorio de mayor producción en Esmeraldas

Cultivos permanentes/*transitorios	Superficie (Ha)	Producción Anual (Tm)
Palma Africana	157.517	1567371
Banano	1.642	55615
*Maíz duro seco	824	771
*Yuca	227	530

Fuente: Banco Central del Ecuador, Cuentas Provinciales

Otros cultivos permanentes sobresalen el café y el cacao como almendra seca los mismos que son destinados a la exportación en estado primario o semi-procesados como la manteca, polvo aceite y otros, todo esto en una superficie de 45338,03 (Ha) que produjeron 7.554,33 (Tm). Mientras que el café, en una superficie de 37,6 (Ha) generaron una producción de 3,90 toneladas métricas. El palmito (*Chamaerops humilis*) se le da un grado de transformación en industrialización para exportarlo. En cambio, la maracuyá se exporta principalmente la pulpa que se cultiva en una extensión de 128,19 (Ha) que producen 359,28 (Tm). La naranja, por el contrario en una extensión de 651,58 (Ha) tuvo una producción de 1959,48 (Tm). El plátano (*Musa* × *paradisiaca* -fruta fresca) mantuvo una producción de 34.394.95 toneladas métricas, en una superficie de 12.033,58.

Por último, en lo concerniente al ganado vacuno la provincia lidera el sector pecuario existiendo un 7,8% del total Nacional, con un número de 309.469 de cabezas de ganado vacuno, de las cuales a 33.077 son ordenadas, las cuales generaron una producción de leche por alrededor de 128.874 litros en el 2017, asimismo existen 37.679 de ganado porcino, Ovino de 366, Caballar de 21.997, el mular 13.560 y el caprino con 564 cabezas. (ESPAC, 2017)

Actividades pesqueras

En Ecuador, la actividad pesquera es bastante representativa para la economía de las poblaciones aledañas, en la provincia de Esmeraldas el fenómeno es igual, la pesca permite fortalecer el aparato productivo y la generación de ingresos, a su vez ésta se convierte en un pilar fundamental de la dieta alimenticia, no solo en la actualidad sino más bien desde el inicio como actividad del hombre. La pesca como fuente de recursos ha permitido que con el devenir de los años esta práctica se vaya tecnificando hasta convertirlo en la actualidad en una industria de gran prospectiva para el territorio nacional.

En Ecuador existen cinco puertos pesqueros artesanales y 23 secundarios, el Puerto Pesquero Artesanal de Esmeraldas (PAPES) en el 2012 llegó a desembarcar cerca de 3256 toneladas/año ganando importancia a nivel nacional (GADPE, 2012). Asimismo, existen 80 cooperativas de pesca artesanal, con 850 embarcaciones, siete empresas empacadoras, y genera empleo directo de aproximadamente 6000 pescadores. Las principales especies de peces marinos comerciales en la provincia a decir de (Carrillo, 2016) son las siguientes: Pargo lunarejo (Lutjanus guttatus), Picuda rayada (Sphyraena ensis) y Sierra (Scomberomorus sierra). Aunque, el camarón, la corvina, la tilapia el robalo y dorado son otras especies principales.

La provincia de Esmeraldas por encontrarse junto al Océano Pacífico, pertenece a la zona exclusiva de la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar (CONVEMAR), en el que Ecuador forma parte y establece 200 mil millas como mar territorial y Zona Económica Exclusiva, de los cuales los recursos marinos costeros

existentes en este perímetro pueda la población costera beneficiarse y aprovecharlo. En esta provincia, existen importantes estuarios como son: Capayas, Mataje, Santiago, Esmeralds y Muisne que son fuente de vida de moluscos y mariscos.

La pesca artesanal es uno de los más importantes rubros de la zona y que tiene mayor impacto social y efecto redistributivo, por medio del cual miles de hogares aledaños se sustentan, y son considerados sectores de alta vulnerabilidad. Se estima que existen alrededor de 18000 pescadores artesanales con una producción de 35.000 toneladas al año, complementado con microempresas que se encargan de procesar y empacar el recurso para la exportación especialmente de langostino. En San Lorenzo, se construyó una moderna planta productora de hielo para la conservación de los mariscos en cooperación con la Cooperación Técnica Belga, Prefectura de Esmeraldas, Municipio de San Lorenzo, La subsecretaría de Recursos Pesqueros y los propios beneficiarios. Del mismo modo, en Rioverde, Muisne, Eloy Alfaro se han construido infraestructura para la producción de camarón. Según la Dirección Nacional de los Espacios Acuáticos (DIRNEA, 2012) existen aproximadamente 110 camaroneras que ocupan una extensión de 3086 Ha. En este contexto, Ecuador en el primer trimestre de 2018, según el Ministerio de Acuicultura y Pesca (MAP), tuvo una exportación de 112.085.100 Kilos de camarón lo que representó un crecimiento de un 20% en relación al año anterior, lo que significa que las exportaciones de camarón en el primer trimestre del año 2018 ascendieron a USD $763.340.600. (MAP, 2018)

Turismo y Manufactura

En la parte de manufactura, la provincia tiene como principal elemento la sección maderera terciaria, tableros de madera y de fibra, produciendo alrededor de 21 millones de dólares, esta actividad implica la cadena productiva desde la investigación y

conformación de viveros, las plantaciones, aprovechamiento, transformación primaria, comercialización, transformación secundaria y exportación Agenda para la transformación Productiva de Esmeraldas (2011).

Mientras que el Turismo para Ecuador y el mundo según el informe emitido en enero de 2018 por el Barómetro de la Organización Mundial de Turismo (UNWTO) señala que la llegada de turistas internacionales a escala mundial registraron un notable aumento del 7% en el 2017 hasta alcanzar un total de 1322 millones, lo que implica una crecida de 83 millones más en comparación al 2016, es decir, que en términos porcentuales es una tasa superior a las tendencias sostenida y constante de 4% que se ha registrado desde el 2010, representado de esta forma el mejor resultado en siete años. En las Américas (+3%) recibieron 207 millones de turistas, Sudamérica encabezó el crecimiento con (+7%). En Ecuador, según el Ministerio de Turismo (MINTUR, 2018) las cifras de arribo de turistas extranjeros (1´617.914) tuvieron un crecimiento del 14% en el 2017 en comparación al año anterior, generando un peso del consumo turístico receptor en el Producto Interno Bruto (PIB) del 1.7%. Por último, expertos de la OMT avizoran que la llegada de turistas internacionales en el mundo crecerá a un ritmo entre el 4% y 5% en el 2018.

En este sentido, la perspectiva turística del cantón Atacames se proyecta como un referente de la provincia, debido a su hermosa playa y a la capacidad hotelera que tiene, y la serie atractivos alrededor del mismo como el paseo por el río atacames y realizar esquí acuático, Parasailing, avistamiento de ballenas en junio hasta noviembre, mercado de artesanías realizadas a base de palma africana, la Playa escondida, Playa Monpiche. Por otro lado, según el INEC 2010 (ver tabla), en Esmeraldas existen 11925

establecimientos económicos, de los cuales 1358 dedicados a la industria sin chimenea (ver tabla 6), representando un 12%, Atacames aporta con 360, Quinindé con 160, Esmeraldas con 576, por el contrario el cantón con menor aporte al turismo es Rioverde con 42 establecimientos. La suma de estos establecimientos generaría aproximadamente 36 millones de dólares anuales.

Tabla 6: Resultado Censo Económico INEC 2010

Establecimientos Censo por Cantones	Absoluto
Total Provincia	11802
Actividades de alojamiento y de servicio de comidas (Esmeraldas)	576
Actividades de alojamiento y de servicio de comidas (Eloy Alfaro)	86
Actividades de alojamiento y de servicio de comidas (Muisne)	51
Actividades de alojamiento y de servicio de comidas (Quinindé)	195
Actividades de alojamiento y de servicio de comidas (San Lorenzo)	48
Actividades de alojamiento y de servicio de comidas (Atacames)	360
Actividades de alojamiento y de servicio de comidas (Ríoverde)	42
Total de establecimientos de alojamiento y comidas	1358

Fuente: INEC, 2010

Con la finalidad de tributar al cumplimiento de convertir al país en potencia Turística, el Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Esmeraldas, creó un grupo de atractivos turísticos en base a una serie de antecedentes previos y el número de visitas anuales, así los dividió por cantones, para tener un esquema mucho más fácil de identificar su tipología y fortalezas de cada sitio. Es por ello, que se encontraron cerca de 49 sitios con potencial turístico (ver tabla 7), varios de ellos ya consolidados y con una larga trayectoria (Atacames) mientras que otros tienen un potencial que deben

ser explotados, como el caso de la Reserva Ecológica Mache Chindul, atractivo que encaja en la prospectiva de un turismo sostenible y respetuoso con la diversidad ambiental, la conservación de naturaleza, sus diferentes recursos de flora y fauna y su aprovechamiento sustentable. Así también las Playas Las Palmas y la Piedra lugares específicos donde se produce la captura de la Chautiza, que para el propósito de esta investigación tendrán una ampliación particular. A continuación se resumen los principales atractivos turísticos de la Provincia:

Tabla 7: Atractivos Turísticos por Cantón

Cantones	Atractivos
Cantón Esmeraldas	Santuario de Loreto, Parque Roberto Luis Cervantes. Parque 20 de Marzo, El Mirador, Tercer Piso, Puerto Marítimo, El Balneario de Las Palmas, Museo Carlos Mercado Ortiz. Centro Internacional de Esmeraldas para la Diversidad Cultural AfroIndio-Americana y el Desarrollo Humano,La Laguna de Timbre, Jardín Botánico de Mútile, Plaza Cívica, Centro Artesanal Municipal
Cantón Quinindé	Cascada Guayacana, Cascada Lushkatata, Laguna de Cube, Estación Biológica Bilsa, Centro Chachis, Reserva Ecológica Mache Chindul.
Cantón Rioverde	Playa Abierta (800 mts2).
Cantón Eloy Alfaro	Playa de Las Peñas, Tolita Pampa de Oro, Reserva Ecológica Manglares Cayapas-Mataje Reserva Ecológica Cotacachi Cayapas.
Cantón San Lorenzo	Playa de San Pedro y Cauchal, Reserva Ecológica Manglares Cayapas Mataje, Estaciones Científicas, Bosque Protector Humedal del Yalaré, Isla de Los Pájaros, Playones de Río y Pedregales, Las 7 Cascadas del Río Chuchuví, Cascada de La Princesa Tari, Riqueza Étnica Y Cultura.
Cantón Atacames	Observación de Ballenas Jorobadas (Julio a Septiembre), Playas de Tonsupa, Playa de Same, Playa de Súa, Tonchigüe Reserva Ecológica Mache –Chindul.
Cantón Muisne	Isla de Muisne, Estuario del Río Muisne, Mompiche, La Zona Norte - Galera, Quingue, Tóngora, Tongorachí, Caimito o San Francisco del Cabo Portete, Estero de Plátano

Fuente: GADPE, 2011

Balneario Las Palmas

Repotenciado por organismo rector del turismo, el Complejo Turístico Las Palmas, se proyecta a convertirse en el mediano plazo como un referente del turismo Receptivo y del interno, y llegar a ser considerado como punto esencial al momento de visitar la provincia de Esmeraldas. Se estima que al sitio acuden un promedio de 30 mil visitantes tanto nacionales como extranjeros. Las modernas instalaciones del complejo permite al ciudadano y al turista disfrutar de una variedad de servicios como: canchas deportivas de vóleibol y futbol playero que contribuyen a la recreación y actividades físicas, además se pueden generar promoción de espectáculos deportivos locales, nacionales e internacionales.

Existe un gimnasio al aire libre, donde el turista tiene la oportunidad de hacer bailoterapia y demás actividades relacionadas al perfeccionamiento del cuerpo. Aunque, también existe una moderna ciclovía cerca a la playa que al visitante le permite disfrutar de la brisa marina. No obstante, existen bibliotecas lúdica y moderna, en la primera es orientada al fomento de la literatura, el arte y la lectura a los niños, mientras que en la segunda se enfoca a los adultos que aporta al aprendizaje continuo en ambiente moderno.

En el complejo turístico también existen parque infantil, Juegos acuáticos, pista de skate, y un sector dirigida a la realización de eventos y ferias. El sitio cuenta con servicios como: parqueaderos, baños y duchas, parasoles y sillas playeras, cajeros automáticos.

La gastronomía de Esmeraldas es también un principal recurso que se explota en este complejo, aquí se puede disfrutar de 30 distintos platos de la cocina esmeraldeña.

Es así de importante la cocina de esmeraldas que la Cámara Provincial de Turismo el sábado 9 de febrero de 2018, realizaron una feria gastronómica en este balneario, donde se pudo disfrutar de platos como; tapa´o esmeraldeño, ensumaca´o, potencia marina, pescdo relleno en salsa de camarones, bandejas marinera entre otros que serán ampliados en otro apartado.

"La actividad económica con mayor población ocupada es la Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, pues ocupa a un poco más del 28% de PEA (Censo, 2010). Los negocios de pesca blanca, turismo de playa, camarón, producción de tableros y contrachapados, aceite de palma, cacao tienen una importancia mayor al 75% en relación con el total de la zona de planificación 1; producción de café robusta, trozos de madera y astillas, ecoturismo y artesanía tienen una peso relativamente alto si se lo compara incluso con las dos provincias que forman parte de la Región 1 de Planificación Territorial." (PDOTE 2015 – 2025)

No obstante, en la parte específica de la investigación, se tiene conocimiento de acuerdo a estudios realizados por Barriga (2012), el género Sicydium, el pez objeto de estudio, aparece principalmente en la cuenca de los ríos Santiago y Esmeraldas al norte de Ecuador, aunque es muy conocido que los principales sitios donde realizan la recolección de la chautiza (sicydium) es en; Las Playas de Las Palmas, Las Piedras, Bocana de Lagarto y Ostión (ruta spondylus). Sin embargo, estudios actualizados sostienen que también se lo puede encontrar más al sur de Ecuador en la provincia de El Oro. En otro orden de ideas, para Jiménez-Prado, P. (2014) "la presencia de este pez tiene registros en fuentes bibliográficas muy antiguas y en relatos populares que no solo describen su dinámica pesquera sino que narran su presencia en ríos donde hoy en día su existencia es muy baja o tal vez la especie se encuentra extinta"

2.2. Marco Teórico

2.1.1. La Chautiza (sicydium)

La chautiza es una especie de sardina *(pilchardus*) que aparece entre los meses de abril y mayo en las costas de la provincia de Esmeraldas (Ver ilustración 2), es un pez de una vida anfidroma (aquellos peces que durante su ciclo de vida se mueven entre el océano y los cuerpos de agua dulce), viven normalmente en amplias extensiones del río (McDowall, 2009), se reproducen una vez al año, los sitios de desove o anidación se encuentran en tramos de los ríos que cuentan con sustratos gruesos (gravas y cantos), depositan aproximadamente entre 50.000 a 60.000 huevos. Después de la eclosión (liberación de su huevo una vez alcanzado el máximo desarrollo y se encuentran listos para nacer) las larvas se aproximan al mar, durante aproximadamente 8 días (Bell, 2009), luego de 50 a 150 días realizan una migración post-larva o juvenil regresan a la playa para emprender su regreso, río abajo, donde alcanzarán un crecimiento desde juvenil hasta adulto, así como también la madurez sexual y la reproducción (Lasso *et al*. 2015). Al introducirse en el río son transparentes, forman cardúmenes y son pelágicos (viven en aguas medias o cerca a la superficie) pero cuando llegan a un sustrato rocoso adecuado se tornan bentónicos (viven en el fondo del mar), pigmentados –coloración anormal y prolongada en la piel o en un tejido- y solitarios. Con las aletas bien desarrolladas y aletas pélvicas en particular, en forma de copa de succión, logran "escalar" los obstáculos y alcanzar las partes más lejanas de la cuenca (Lasso *et al*. 2015).

Ilustración 2: La Chautiza

Fuente: Jiménez-Prado, P. (2014). Registro histórico del género Sicydium (Pisces: Gobiidae) en aguas ecuatorianas y su aprovechamiento pesquero. Biota Colombiana, 15(1), 188-193.

2.1.1.1. Taxonomia sicydium (chautiza)

La taxonomía es la "ciencia que trata de los principios, métodos y fines de la clasificación, generalmente científica; se aplica, en especial, dentro de la biología para la ordenación jerarquizada y sistemática de los grupos de animales y de vegetales".(RAE, 2018). Es por ello para tener una mejor comprensión del orden de su procedencia se presenta el taxo de Sicydium (Maugé, 1986) en la tabla 8.

Tabla 8: Taxonomía Sicydium

Reino	Animalia
Filo	Chordata
Clase	Actinopterygii
Subclase	Neopterygii
Infraclase	Teleostei
Superorden	Acanthopterygii
Orden	Perciformes
Suborden	Gobioidei
Familia	Gobiidae
género	Sicydium

Fuente: Maugé, L.A. 1986

2.1.1.2. Clasificación de las especies de Chautiza

A continuación se presentan algunas principales especies de Sicydium.

Tabla 9: Clasificación de los tipos de Especies de Sicydium

Especies de Sicydium
Sicydium Adelum
Sicydium Altum
Sicydium Brevifile Ogilvie-Grant
Sicydium buscki Evermann
Sicydium Bustamantei Greeff
Sicydium cocoensis
Sicydium crenilambrum
Sicydium fayae
Sicydium Gilberti
Sicydium Gymnogaster
Sicydium rosenbergii
Sicydium Salvini
Sicydium Hildebrandi C.

Pauly, D., & Froese, R. (2001).

2.1.1.3. Captura y Comercialización.

La chautiza, se pesca al filo de la playa a medida que la ola va a reventar, como herramientas se utilizan los *chayos* (instrumento de madera en la cual se adhiere una malla plástica de aproximadamente dos metros que sirve a manera de bolso). Ver ilustración 7

Esta herramienta se la empuja por todo el filo de la playa a una profundidad de 30 centímetros. El delicioso pez se comercializa en sectores como La Piedra y Las Palmas, su precio oscila entre $1 la funda/tarrina de 250g o $40 el balde. En las marisquerías se puede encontrar grandes tinas del pescado, la libra en estos lugares cuesta $2. Durante la temporada que se puede pescar la chautiza, los restaurantes aledaños al sector de las playa antes mencionadas suelen tener en el menú del día alguna preparación culinaria que tiene como principal elemento el diminuto pez (El Comercio, 2015). El tipo de

pesca es manual, (ver ilustración 8) se utiliza principalmente las manos para capturar, de forma muy rápida, un pez. También hace referencia a la captura de moluscos y otros crustáceos que se suelen recolectar en ríos, lagos y en costas, normalmente en las orillas de éstas, en este caso la chautiza por su volumen de cardumes que suben al río se lo podía capturar fácilmente con olla, fundas o sacos, en la actualidad se utilizan trampas elaboradas de forma artesanal (chayos) para atrapar a estos peces.

Entre los principales platos elaborados con la chautisa está el encocado, tortillas de chaupiza, arroz con chaupisa y hasta sopa de chautiza. Por otra parte, es interesante de anotar, la forma tanto de pronunciar como de la grafía de las diferentes maneras que se puede escribir este pescado ya que tiene variaciones por parte de los pobladores de Esmeraldas, de igual forma ocurre con los habitantes del sur de Colombia.

Los Métodos y técnicas de cocción de cómo se preparan estos alimentos serán ampliamente detallados en un siguiente aparatado.

Ilustración 3: Encocado de Chautiza

2.1.2. La cocina esmeraldeña, como Patrimonio Cultural Intangible

El Patrimonio Cultural Intangible, "se transmite a través de las generaciones, es constantemente recreado por las colectividades y los grupos en su respuesta al medioambiente, en su interacción con la naturaleza y con su propia historia, y les proporciona un sentido de identidad y continuidad, fomentando de este modo el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana" (Solarte, 2010). Para entender mejor la importancia de la música y de la cocina como Patrimonio Cultura Intangible, se imagina en lo que sucedería si, en la familia musical de las cuerdas, desaparecieran en un momento dado y para siempre los violines, las violas o en este caso de la

investigación la marimba esmeraldeña: las obras musicales que utilizan estos instrumentos se desvirtuarían si no existieran uno de ellos, y la expresión cultural comenzaría a desaparecer o a hacerse incomprensible. Del mismo modo, si desapareciera una variedad de papa andina que tiene un particular significado cultural – como las "papas regalo" en el Perú, que no se comercializan sino que circulan exclusivamente por donación- la cocina de la respectiva colectividad se empobrecería claramente, por falta de instrumentos de expresión (Solarte, 2010). Ahora bien, el mismo ejemplo se podría poner en debate sobre la chautiza, si en algún momento este delicioso pez, símbolo de alegría en los carnavales y de sensaciones indescriptibles por su sabor en las preparaciones culinarias comenzara a desaparecer, no solamente pierde la sociedad circunscrita de Esmeralda, sino, que la pérdida de la herencia cultural expresada en la cocina terminará afectando al Patrimonio Cultural Inmaterial, elementos sustanciales que deben sostenerse y mejor aún darle ese contexto de identidad y pertenencia para la sociedad, en esta línea varios personajes han aportado con su talento a la continuidad de las tradiciones y costumbres afro esmeraldeñas.

2.1.3. La Música Esmeraldeña como Patrimonio Cultural Inmaterial.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2015) declaró patrimonio inmaterial de la humanidad a la marimba, los cantos y bailes tradicionales de la provincia ecuatoriana de Esmeraldas, debido a que son expresiones musicales que forman parte integrante del tejido social y que se encuentran arraigados en las familias, fomentan la integración, además de propiciar los intercambios simbólicos contextualizados en los alimentos y bebidas. La práctica ancestral de la marimba contribuye a fortalecer sentimiento de pertenencia de los pobladores de la provincia que a su vez están vinculados a un pasado histórico. Los

principales instrumentos musicales utilizados para tocar la música de marimba son: Xilófono, Guasá, Bombo, Conuno.

El músico Linberg Valencia, en su libro Memoria vida, costumbres y tradiciones esmeraldeñas, que se escribió en base a la trayectoria del maestro Remberto Escobar Quiñónez, sistematiza los géneros musicales y la poesía oral bajo el siguiente esquema: (Tomado del libro de Sandoval, J. M. (2009))

a) Géneros vocales-instrumentales con marimba.
b) Géneros vocales sin marimba

2.1.4.1. Géneros vocales-instrumentales con marimba.

Bambuco, es un estilo que endilga a diversos aspectos de la vida y fenómenos espirituales, se canta acompañados de la marimba y narra las actividades cotidianas como la pesca, la fiesta, la comida, lo sobrenatural.

"Existen diversos saberes secretivos y creencias tradicionales que orientan a los constructores de marimba (Ver ilustración 4), pero que sin duda tiene un sentido lógico y una explicación basada en los fenómenos naturales, que en su mayoría son astrales y climáticos, como que: "se debe afinar las teclas de una marimba, con la marea en media creciente, para que una vez completo el mayor caudal de agua, afinque el sonido de las mismas" (Papá Roncón); "la caña guadua de los resonadores, debe ser cortada después del quinto día de menguante, para que no se apolillen los canutos, porque a esa época, ya se ha muerto el avechucho llamado mosca blanca, que deposita los huevos de la polilla en la caña" (Remberto Escobar); "las tablas de la chonta, se las debe curar de la humedad, enterrándolas en el fango que queda cuando baja el caudal del río. Se las deja ahí por lo menos un mes, que sigan recibiendo el agua del río cada vez que repunta. Al

mes se las retira y se las pone a secar definitivamente. La chonta está lista para afinar tabla por tabla toda la marimba" (José Emeterio Valencia)".

Ilustración 4: Xilófono

Fuente: Guerrero, 2012

2.1.4.2. Géneros vocales sin marimba

En la provincia de Esmeraldas, dentro de los *Cantos a lo divino*, se conocen dos géneros:

- El Chigualo
- El Arrullo

El Chigualo, se interpreta en los velorios, se canta a capella, poesía de amorfino y décimas (una estrofa constituida por 10 versos octosílabos), baile y juego "… se lo adoptó para celebrar la glorificación del espíritu de los niños que mueren, que por estar libres de pecado van directo al cielo, convirtiéndose en angelitos. Por esta razón los chigualos son cantos a lo divino, como cuando se le canta al Niño Dios, a las vírgenes o a los santos. Y, en consecuencia, lo que llamamos chigualo es un arrullo a lo divino" (Remberto Escobar, op. cit).

Según Sandoval, J. M. (2009) "En la categoría de "cantos a lo divino", su temática se refiere al Niño Dios, las vírgenes y los santos. Para el chigualo esmeraldeño, los textos recurren poéticamente a la décima o el amorfino y la forma de bailar es haciendo ocho o "chigualiando". Su estructura tanto como es canto, es danza y juego. Al chigualo también se lo considera como arrullo a lo divino. Actualmente, el chigualo se lo ejecuta con el acompañamiento del bombo, el cununo y el guasá. A partir de la cultura española y la religión católica, los chigualos con su temática infantil relacionan a la Navidad y al Niño Dios con el género cantado en versos; así, en fechas navideñas, se cantan igualmente los chigualos. Tenemos entonces dos tipologías identificadas por los investigadores Costales: un chigualo para el velorio de un angelito y otro para la Navidad (a los que ellos agregan chigualos a la muerte de un adulto):"

En el arrullo, a diferencia de la música de marimba es la ausencia de este instrumento en su interpretación, temáticamente el arrullo interpretan cantos con temas religiosos, es una música que se reproduce en velorios, navidad o semana santa, la músicas son ya conocidas en las que, a menudo, introducen improvisaciones. El propósito del *arrullo* no es la diversión, como en la marimba, por el contrario es un objetivo mágico-religioso, el arrullo busca *"abrir el cielo"* para que el alma del niño muerto llegue hasta Dios, traer el santo a la fiesta o pedir un favor al niño Dios. En ***el arrullo***, la Cantadora es la mujer que hace de solista y ejecuta los versos, mientras que la concurrencia le responde en coro. Esta estructura ocurre tanto en el arrullo como en el *chigualo*. Existen dos tipos:

"La técnica empleada son los versos de desafío, los contrapuntos, amorfinos y décimas. Lo divino hace referencia a lo espiritual, mientras que lo humano a lo carnal, y en esto último prima la temática del diablo. Dentro del arrullo existe el mito que cuando a una persona el diablo la ha ingresado en su espíritu, se deben cantar y rezar alabanzas,

salves y alabaos. Para este efecto el Magníficat (canto a María) es la más poderosa oración del pueblo negro esmeraldeño. Dentro de estos cantos, el alabao se distingue por ejecutarse sin el concurso de algún instrumento musical. Los albaos se realizan por la muerte de un adulto; es un canto responsorial de carácter fúnebre y lamentaciones, en donde se mencionan temas cristianos y despedidas de este mundo". (Remberto Escobar, op. cit).

Al arrullo, en algunas partes, se lo distingue como chigualo navideño y de todas maneras se lo acompaña, al igual que éste, con el bombo, cununo y guasá.

Alabao, Se distinguen por ser cantos sin el concurso de algún instrumento musical, los cuales son realizados por la muerte de un adulto. Es un canto responsorial de carácter fúnebre y lamentaciones, en donde se menciona temas cristianos y despedidas de este mundo.

2.1.4. Tributo a la Chautiza

La cultura negra esmeraldeña baila la polca, el fabriciano o pasillo corrido y el andarele o pasodoble, que son reminiscencias de las danzas de salón europeas. Como se puede anotar, la música constituye un elemento fundamental en las manifestaciones culturales de los pueblos, y Esmeraldas es un caso interesante de abordar en cuanto a la relación de la música con la gastronomía, ya que a decir de Sandoval, J. M. (2009):

> "la función social de la música se expresa principalmente en los calendarios festivos y rituales de las culturas indígenas, montubias, mestizas y negras del Ecuador. Existe, como en toda cultura, funciones de los cantos y danzas para diversos tiempos y espacios, fechas y, sobre todo, épocas relacionadas a lo agrícola y lo religioso, que se expresan a través de una estructura sonora"

A este respecto, se puede agregar como la música para el caso de la chautiza, se le venido dando una importancia significativa puesto que existen cantores que le han dedicado una canción exclusiva para este pescado. En este sentido la música no se queda atrás para darle un homenaje a este sabroso pescado, es así que grupos como Bambú Trío, le dedica un hermoso tema que titula "Ya no sube la chautiza", compuesta por Schuberth Ganchozo, en el cual narra cómo los peces que nos habitan se van perdiendo paulatinamente como: el ratón, bocachico, la vieja, el chame, barbudo y de manera central "ya no sube la chautiza". Quizás en un futuro esta melodía bien pueda convertirse en una música Patrimonial del Ecuador.

A continuación un extracto de la canción "**Ya no sube la Chautiza**"

Coro
"Y a las seis de la mañana
en la orilla ya no se oyen risas,
pues desde hace algunos años
ya no sube la chautiza.

I

La chautiza en el invierno
subía en el mes de febrero,
a las seis de la mañana un cordón de peces negros,
la gente con gran alboroto,
cogía muerta de risa
canastos ollas y sacos, de la sabrosa chautiza,
en los últimos inviernos los ríos ya no palpipatan,
¡ay compadre se están perdiendo los peces que nos habitan¡

A manera de conclusión, esta pegajosa y rítmica melodía que menciona a la chautiza, se puede considerar como la única canción dedicada a este pescado. Y a criterio de los autores de este manuscrito, al momento de narrar de manera directa las tradiciones de recolectar el pescado "Y a las seis de la mañana…la gente cogía con canastos, ollas…" para luego procesarlo y servirlo en la mesa de sus hogares. Todo este

recorrido, que particularmente lo realiza la población esmeraldeñas, se ajusta perfectamente a un elemento digno de considerarse Patrimonio Intangible.

2.1.5. Rescate de las Transmisiones Orales

Los cuadernos afro-ecuatorianos, García Salazar, J. (1985) es producto de un trabajo de campo que recopiló, procesó y analizó cientos de horas de grabación de todo tipo de tradición oral, recogida de cientos de informantes, para conocer y reafirmar todas las tradiciones culturales ancestrales, es el objetivo de los cuadernos afro-ecuatorianos; devolver a todo el grupo humano lo que siempre le perteneció y que hoy está en peligro de perderse: su identidad cultural. Es de entenderse, que así como la música y la danza, las transmisiones culturales en relación a la chautiza han venido transcendiendo desde mucho tiempo atrás, es así como en este documento se habla también de este pescado en una poesía titulada "La Chautiza".

LA CHAUTIZA

…Para matar esa **chautiza**
se vienen apreviniendo
dos mil ocho cientas dragas
y cien vapores combatiendo
ellos se vienen metiendo
para hacerle este rodeo
con once mil chinchoreros
y con balas azoguadas
no le han podido coger
con un anzuelo de a barra.

Le hicieron una descarga
con balas explosivas
tan sólo pegó un tronido
que hundió el Callao de Lima
también hundió el Argentina
se ha llevado media Italia
luego se cambió a Alemania
se echó medio mundo encima

y tan solo un ingeniero
vió coger esta **chautiza.**

Desde este enfoque, se puede entender la importancia del rescate de herencia cultural de los pueblos y nacionalidades, en lo referente a las diferentes manifestaciones culturales propias de cada tejido social, es así como estos relatos recogidos a través de un trabajo metódico como lo es "cuadernos afro-ecuatorianos" el cual permite de algún modo poner en valor estos acontecimientos que se han venido desarrollando a través del tiempo. Y, ya en lo concerniente al tema de investigación, se puede notar como la Chautiza ha significado para la localidad esmeraldeña un sinónimo de cómo ellos se han dedicado por mucho tiempo a la pesca artesanal de este delicioso pez y cómo han manejado la técnica del "anzuelo de a barra"

2.3. Marco Conceptual

2.3.1. Patrimonio Cultural Inmaterial.

En este contexto, dentro del Patrimonio Cultural, que según (INPC Ministerio de Cultura, pág. 3) es el conjunto de las creaciones realizadas por un pueblo a lo largo de su historia. Esas creaciones los distinguen de los demás pueblos y le dan su sentido de identidad. Mientras tanto, la UNESCO define al patrimonio inmaterial o intangible como "el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición (…). Se incluye en ellas las tradiciones orales, las costumbres, la lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura, tales

como las herramientas y el hábitat". En esta línea, en la provincia de Esmeralda se han identificado las siguientes manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial:

- Fiestas de los Reyes de Onzole
- Fiestas de San Martín de Porres
- Festival de música y danza afro.
- Fiesta de San Pedro y San Pablo

2.3.2. Instrumentos musicales utilizados para tocar la música de marimba

Xilófono, es un instrumento de percusión elaborado de madera palma, con tubos resonadores de bambú

Guasá, instrumento de percusión, elaborado de madera con semillas en su interior cuya sonoridad es baja y su sonido es grave, permite sostener la base rítmica

Bombo, es un instrumento de percusión membranófono, se utiliza para marcar y mantener el pulso en los diferentes estilos musicales

Conuno, instrumento membranófono, de 70 cm de alto, elaborado de un tronco excavado y para las cuñas se utiliza madera de guayabo. Es macho cuando es de cuero de venado y hembra cuando el parche es de cuero de tatabra (puerco salvaje)

2.3.3. Gastronomía

La complejidad de lo que se define en la actualidad como gastronomía ha sido tema de debate y severos cuestionamientos para interpretar la epistemología de la palabra y su fundamentación científica. A este respecto, Kivela y Crotts (2006) señala que la gastronomía es la interrelacionan con el arte y la ciencia, es decir una sinergia con la música, geología, química, , la biología, la historia, , la filosofía, psicología, la literatura, sociología, medicina, nutrición y agricultura. Aunque (Gillespie, 2002)

considera que “la gastronomía es la identificación de una variedad de factores relevantes en relación a los alimentos y bebidas consumidos por un tejido social”. Por último, una definición más sencilla lo designa el diccionario de la Real Academia de Española quien la define como el arte de preparar una buena comida.

Visto de esta forma, la gastronomía puede considerarse una ciencia interdisciplinaria donde su enfoque principal es: degustar, transformar y experimentar con alimentos, pero relacionando la cultura, filosofía, las artes combinado con ciencias exactas como la agronomía, química y física. Esta definición conlleva a destacar que la gastronomía tiene un concepto amplio porque guarda relación con otros campos del conocimiento. Es importante diferenciarlo de la culinaria, quien se enfoca en los métodos, procedimientos y técnicas de preparación de los alimentos.

2.3.4. Culinaria

“La culinaria, implica los procesos de manipulación y selección de alimentos que a través de ellos serán los elementos nutritivos que el hombre necesita y los puede encontrar en la naturaleza son aceptados como comible y posteriormente transformados en un alimento a digerir, (Solarte, 2010). Es decir, que la está representada por el conocimiento que conlleva a la trasformación de los alimentos, para ello necesita de los métodos, procedimientos y técnicas necesarias para obtener un alimento comestible.

2.3.5. Tradición

“Transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc., de generación en generación.Doctrina, costumbre, etc., conservada en un pueblo por tra nsmisión depadres a hijos. En varias religiones, cada una de las enseñanzas o doctrinas t

ransmitidas oralmente o por escrito desde los tiempos antiguos, o el conjunto de ellas" (RAE, 2018)

Perteneciente o relativo a la tradición. Que se transmite por medio de la tradición. Que sigue las ideas, normas o costumbres del pasado. (RAE, 2018). Para el caso de la cocina tradicional en donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación (Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. 2009), porque a decir de Mintz (2003:28) comer no es una actividad puramente biológica pues los "… alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente; su consumo está condicionado por el significado..."

La cocina tradicional es parte de un acervo cultural que se ha venido nutriendo y mejorando sistemáticamente a través de las generaciones, transmitiendo sus saberes y prácticas culinarias para transformarlo o adaptarlo a los requerimientos propios de la contemporaneidad, es decir, a lo mencionado por Padilla (2006) afirma:

> Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Sin duda,

> dinámicas como la globalización y sus efectos de homogenización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales.

Las cocinas tradicionales son elementos fundamentales de la economía, además permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades, es por ello que se convierte en parte esencial del patrimonio intangible de la sociedad, en relación a ello Padilla, (2006) mencionó:

> Dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración. Por ello en torno a las cocinas, históricamente se han organizado las sociedades dando forma a una gama inmensa de estilos de vida relacionadas con la producción en el campo, los sistemas de abasto y comercialización de alimentos, las técnicas y procedimientos de prepararlos, los artefactos y objetos de uso y los modos de compartir la mesa. Es decir que los alimentos forman parte fundamental de las economías regionales y locales y su conservación, preservación y aprecio posibilitan estimular su potencial e impacto sobre otras vertientes de la vida material y simbólica de cada lugar.

2.3.6. Típico

El diccionario de la Real Academia Española, define lo típico como: Peculiar de un grupo, país, región, época, etc. Aunque también es característico, peculiar, específico, representativo, propio, popular, pintoresco. Mientras que para Solarte (2010) lo "típico" y, en materia de cocina, que se considere lo tradicional o típico aquello que el individuo recuerda y añora cuando, estando fuera de su país o región, no lo puede comer y disfrutar.

2.3.7. Folclore

El 22 de agosto de cada año se celebra el día del folclore, designado por la UNESCO, que a partir de 1960 institucionalizo esa fecha. La palabra folklore derivada de Folk (pueblo) y Lore (sapiencia) acuñado por William John Thomson el 22 de agosto de 1846 quien intentó construir una palabra que encierre lo que en aquella época se conocía como "antigüedades populares". La Real Academia Española (RAE) catellanizó el término que ahora emplea la letra "c" en lugar de la "K", definiéndolo como un conjunto de costumbres, creencias, artesanías, canciones, y otras cosas semejantes de carácter tradicional y popular (RAE, 2018). En Ecuador la revalorización de las ideas primigenias que hacen del saber único y particular de cada tejido social, tienen un particular arraigo y son celebradas de manera permanente en los pueblos más antiguos las distintas formas de folclore y sus particularidades culturales que van a ser distintos dependiendo de sus diversos pisos climáticos existentes en Ecuador, el término folclore enfatiza la tradición y lo hace por lo general desde una perspectiva esencialista, es así el caso de las fiestas populares tradicionales de la cultura afro-esmeraldeña.

Las fiestas populares tradicionales, enmarcadas dentro de las tradiciones, son una muestra característica de la cultura y por ende de la identidad (Ramírez, 2015). Además

son una vía para asegurar la cultura y garantizar una existencia digna a los individuos a partir de la reafirmación de sus valores más auténticos como: la música, los bailes, los cantos, creencias religiosas, comidas, bebidas, vestimenta… de la cultura popular tradicional; los cuales encarnan de diversos modos en el arraigo de quienes lo conservan y transmiten, la fisonomía y temperamento de los pueblos (Ramírez, 2015) y nacionalidades montubias, indígenas y afro-ecuatorianas. Por otra parte, Feliú, Virtudes (2003) planteó que la fiesta, como parte del folklore social, constituye una costumbre, una manera de hacer lo transmitido, mientras que la tradición es la forma de pensar y sentir lo que se transmite.

En Esmeraldas las fiestas populares y tradicionales de esta provincia son conocidas por su espectacularidad y variado folclore, es así como lo expresa Valarezo, J. P., & Escobar, T. (2009), el 16 de Julio se celebra la Fiesta de la Virgen del Carmen en la Tolita (Esmeralda), cuyas actividades comienzan el día 14 con la preparación de una balsa de piso de madera, con un enrejado de caña guadúa, que se asienta sobre tres canoas. Se adorna la casa del síndico, el altar y la balsa. El día 15, se decora la balsa con banderas y guirnaldas de papel. Alrededor de las nueve de la mañana, se da inicio al paseo de la imagen de la Virgen, que se encuentra en la balsa. Las mujeres tocan guasás y maracas, y los hombres bombos y cununos; se sirve aguardiente y, en el recorrido (río abajo y río arriba), se recogen las contribuciones de los devotos. Por la noche, se procede a la ceremonia: las cantadoras interpretan arrullos, acompañadas por bombos y cununos. En la madrugada, hombres y mujeres se arrodillan ante el altar para agradecer a "Carmela" los favores recibidos, ofrecer fidelidad y devoción, realizar peticiones. El resto del día transcurre en relativa calma.

En esta línea, la Fiesta de San Martín de Porres celebrada el 3 de noviembre, en el cantón Limones, San Martín de Porres es el santo de los pescadores. En la fiesta, su imagen sale de la playa de Canchimalero hacia el muelle del cantón Limones y los devotos llegan en balsas de colores para iniciar la procesión. (Valarezo, J. P., & Escobar, T. 2009)

Otra muestra del folclore de los esmeraldeños en cuanto a las festividades es la desarrollada en la parroquia rural Santo Domingo de Onzole del cantón Eloy Alfaro-Esmeralda, se celebra La fiesta de Reyes Magos en las orillas del río Onzole, durante la fiesta se realiza 'juego de reyes', con arrullos, chigualos y danzas originarios del pueblo afroecuatoriano. Por otro lado, las mujeres se disfrazan y recorren el lugar brindando aguardiente; en el caso de que los hombres que se negaran a cumplir el mandato de ellas tendrán como castigo el 'cepo' (madero que en la esclavitud fijaba la cabeza y pies del reo). El mencionado castigo solo se levantará si el sentenciado paga una multa destinada a comprar más cosas para la fiesta. (El Universo, 2006). Adicionalmente el Festival de la concha prieta en Muisne realizada el 9 de Agosto es también bastante reconocida al igual que la realizada el 1 de Octubre día de la "negritud"

2.3.8. Método de cocción tradicional de Ecuador.

El cocido es una técnica culinaria en la que se cuecen en una olla con abundante agua carnes, embutidos, hortalizas y alguna legumbre. Todo ello, a fuego lento y durante un periodo prolongado de tiempo. El objetivo de esta técnica es lograr obtener el mayor

sabor y aroma de los productos, es una técnica que forma parte de la tendencia slow food.

El ahumado es una técnica culinaria de cocción que consiste en colocar los alimentos directamente al humo proveniente de maderas como el nogal, mezquite u otras maderas aromáticas que contengan un bajo nivel de resina (sustancia sólida, insoluble en agua, soluble en alcohol y en aceites esenciales, que es capaz de arder en contacto con el aire). Aplicando esta técnica, transmite aromas y sabores a los alimentos en cocción, es el equivalente a las barricas de roble francés en el vino, que le adhiere al vino ese sabor a tostado y ahumado debido a la madera. Sin embargo, una vez que las llamas de la ignición hayan acabado y las brasas estén al rojo vivo pierden sabor que impartir los alimentos.

La cocción al vapor implica cocinar los alimentos en un medio líquido (agua), para que una vez que la convección haya conducido la transferencia de calor, sea el vapor la conductividad térmica que permita la cocción de los elementos, de forma lenta y sin dilución de los nutrientes. Se utilizan ollas con rejillas para evitar el contacto de los alimentos con el agua. Así, esta técnica es utilizada para la elaboración del tamal a base de chautiza, que generalmente se lo realiza en la provincia de Esmeraldas.

El curanto es una técnica de cocción de alimentos empleada por los indígenas hace miles de años atrás, sin embargo sigue vigente en la actualidad gastronómica de varios países. Se refiere en la cocción de alimentos en un hoyo en la tierra. (veintimilla, 2016)

Método de cocción húmeda, el producto está sumergido en un líquido o al vapor. Los principales son: vapor, brasear, estofar, freír, hervir, glasear, blanquear. Fernández Ormaza, J. C. (2013).

Pachamanca Es una forma de cocción ancestral la cual consiste en hacer un hueco en la tierra y en este poner piedras de río previamente calentadas en la brasa.

Cocción en paila de bronce. Se la utiliza especialmente en la Sierra, se caracteriza por tener una excelente conducción de temperatura, tanto de calor como de frio ya que el bronce es una aleación entre cobre y estaño. Entre sus principales platos típicos están: los helado de paila, la fritada tamales. (Morales & Miño, 2012)

Asar, cocer altas temperaturas y luego bajarlas para lograr una costra fuera del mismo, aumentando la temperatura que va desde los 260°C para eliminar las bacterias que se encuentran en la superficie y posterior bajarlo a 150°C para terminar el cocimiento de la carne. Pérez Escobar, J. I. (2016).

Charqui, proceso mediante el cual se secan al sol carnes de animales y se ubican en el soberado de las casas, para deleitarnos con las famosas cecinas.

Tiesto, se lo utiliza con la finalidad de tostar granos y así obtener harinas. Además, en este tipo de material se realizan otras preparaciones como tortillas de maíz, trigo, bonitísimas, etc.

La cocción, remojo y asoleo, que utilizamos en el chocho, lenteja. (Montenegro, 2013)

Papillote, se basa en envolver los alimentos en papel aluminio y someterlos a una cocción corta en el horno a una temperatura media. Así, los ingredientes se cuecen en su propio jugo por lo que conservan casi intactos todos los nutrientes y vitaminas. (El diario, 2009)

2.3.9. Métodos de Cocción

Existen tres métodos bien diferenciados de cocción:

Por expansión: desarrollado a partir de agua fría, permite el intercambio de jugos, nutrientes y sabores con el líquido de cocción (por ejemplo, cocción a partir de un líquido frio).

Por concentración: al alcanzar los alimentos temperaturas elevadas, los prótidos se coagulan en la superficie, formando una capa protectora que impide la salida de jugo que se intercambie cualquier nutriente o sabor, ya que se queda todo prácticamente en el interior del alimento utilizado (por ejemplo el asado, el emparrillado).

Mixta: es una mezcla de las dos anteriores, comenzando por la expansión y finalizando por la concentración (por ejemplo, el estofado).

2.4. Marco Legal

Con el propósito de regular la actividad acuícola y pesquera, en diciembre de 2017 la ministra de Acuacultura y Pesca, envió a la Asamblea Nacional del Ecuador la Ley de Pesca y Acuacultura, una vez realizada la socialización al sector pesquero, uno de ellos y de los más importante fue el desarrollado en San Lorenzo-Esmeralda ante más de 150 agremiados, asociaciones, cámaras empresarios acuícolas y pesqueros de la Provincia de Esmeraldas, en el que además participaron otros organismos gubernamentales como Ministerio del Interior, Defensa, SEMPLADES, Ban Ecuador, CFN entre otros, para establecer las inquietudes de los involucrados y aportar a la construcción de la ley, que fue enviada el 27 de Diciembre de 2017 el borrador de la ley para su debate en la Asamblea. Entre los principales objetivos de la ley según el MAP (2017) se encuentra:

Art. 1.- Objeto y fin de la ley. Tiene como objeto ordenar y regular las actividades pesqueras y acuícolas en todas sus fases de extracción, recolección, reproducción, cría, cultivo, procesamiento, almacenamiento, comercialización interna y externa, asícomo también las actividades conexas definidas como tales en la presente Ley.

La finalidad de la ley es el aprovechamiento racional, responsable y sostenible de las especies hidrobiológicas sobre la base de la investigación, que asegure la soberanía alimentaria, la generación de riqueza y empleo para el país, el incremento del consumo nacional y las exportaciones de productos pesqueros y acuícolas en sus diferentes formas, el incentivo al desarrollo de productos con valor agregado en armonía con la innovación de los procesos productivos, asimilando en toda la cadena los derechos de la naturaleza y la gestión económica, así como la implementación de medidas para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada.

Capítulo III: Aspectos Metodológicos

3.1. Metodología de la Investigación

"Una disciplina que se encarga del estudio crítico de los procedimientos, y medios aplicados por las personas, que permite alcanzar y crear el conocimiento en el campo de la investigación científica" (Herrera, 2008). En este sentido, para alcanzar el centro de la investigación se procede a realizar un diseño específico de los acontecimientos a desarrollar para el tema de la chautiza que es el foco de esta investigación

3.2. Metodología Cuali-Cualitativa

La investigación cualitativa, se enfoca a comprender y profundizar los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un entorno natural y en relación al contexto de la investigación, para comprender las opiniones y significados de realidades poco exploradas. Es por ello que el enfoque de este proyecto de titulación tiene carácter cualitativo porque se pretende investigar los acontecimientos que ocurren en Esmeraldas cuando aparece la chautiza. Asimismo, la metodología cualitativa permitirá identificar al Sicydium Rosembergii (chautiza) y su alcance gastronómico en la Provincia de Esmeraldas, dando cumplimiento en este sentido al objetivo principal de la presente investigación

3.3. Enfoque Analítico-Sintético

El enfoque de este trabajo de investigación es de carácter cualitativo, es por ello que al igual que la muestra, la recolección de datos y el análisis, va surgiendo desde el propio planteamiento del problema hasta el trabajo de campo. En este contexto, para lograr los alcances de la investigación (Stringer, 1999) sugiere entrevistar a actores

claves vinculados con el problema, observar detalladamente sitios específicos en el ambiente, tomar notas, asistir a eventos y actividades que se relacionen con el problema, además de revisar documentos, registros, material bibliográfico, grabar las entrevistas, filmar eventos y cualquier otra actividad que permita recabar información esencial para luego ser analizada, ordenada e interpretada.

Para lograrlo el método analítico-sintético que según (Montaner y Simón, 1887, p. 133) descompone una idea o un objeto en sus elementos (distinción y diferencia), y el sintético combina elementos, conexiona relaciones y forma un todo o conjunto (homogeneidad y semejanza), pero se hace aquella distinción y se constituye esta homogeneidad bajo el principio unitario que rige y preside ambas relaciones intelectuales. A resumidas cuentas esto quiere decir que el método va de lo general (lo compuesto) a lo específico (lo simple), para este proyecto de titulación entonces se basará en las perspectivas que tengan los actores claves en relación a la chautiza para luego poder llegar a una conclusión concreta. Apoyándose en una exhaustiva revisión bibliográfica para con ello obtener como resultado bases teóricas que fundamenten el proyecto.

3.4. Diseño de Investigación

El término diseño en el marco de una investigación cualitativa se refiere a los abordajes de manera general que se utiliza en el proceso de investigación, es flexible y abierto y su accionar esta preferentemente tildado por las acciones que se puedan realizar en el campo, en el tema de la chautiza en la parte esencial delimitada donde aparece el pez. No obstante, existe según (Hernández, Fernández, Baptista, 2006) existen diversas tipologías de diseño de investigación cualitativa, esto se refiere a;

Teoría Fundamentada, diseños etnográficos, diseños narrativos, diseño de investigación-acción y diseños fenomenológicos. Sin embargo es importante anotar que es muy frecuente que en una investigación cualitativa tenga componentes de algunas tipologías en su desarrollo, a esto se puede decir que entre ellos se yuxtaponen. En este caso para cumplir con la investigación del Sicydium Rosembergii (chautiza) y su alcance gastronómico en la Provincia de Esmeraldas, se utilizará la tipología de teoría fundamentada, asimismo el diseño de la investigación de la chautiza tendrá componentes de investigación-acción, (entrevistas), narrativos y etnográfico (estudios de campo)

Por otro lado, se procederá a realizar un análisis sensorial cuantitativo orientado hacia el producto, donde se empleará paneles de jueces en este caso 30 que funcionaran como instrumento de medición, para identificar las diferencias entre los productos elaborados con la misma materia prima la chautiza. En este sentido, la literatura académica menciona que pueden constar de 5 a 15 panelistas (Watts, B. M., Ylimaki, G. L., Jeffery, L. E., & Elías, L. G., 1992; Surco Almendras, J. C., & Alvarado Kirigin, J. A., 2011). Aplicando la prueba hedónica de nueve puntos, que intentará identificar el grado de satisfacción general de dos preparaciones culinarias a base de la chautiza, codificados con [2]: P1, P2. Además, se procederá a realizar un análisis organoléptico, para medir el nivel de percepción de los atributos relacionados al perfil de las preparaciones. Para lograrlo, se evaluó a 30 consumidores entre profesionales, estudiantes y público en general, utilizando una escala de nueve puntos, codificadas desde (1) Me disgusta extremadamente hasta (9) Me gusta extremadamente. El estudio se realizó en la Universidad de Guayaquil en el mes de Agosto de 2018. Los datos obtenidos, se los tabuló utilizando el software SPSS19, cuyo diseño experimental se basó en un modelo estadístico de pruebas paramétricas análisis de la varianza ANOVA,

pruebas de comparaciones múltiples de medidas, así como las correlaciones entre variables, que intentará identificar diferencias estadísticas significativas.

3.5. Técnicas de recolección de datos

La recolección de datos se efectúa a través de la aplicación de los instrumentos diseñados en el diseño metodológico, utilizando diferentes métodos como la observación-exploración, la entrevista, la encuesta, los cuestionarios, los test, la recopilación documental. Para el propósito de la chautiza, se utilizara la entrevista, observación-exploración, lo que va a permitir identificar al Sicydium Rosembergii (chautiza) y su alcance gastronómico en la Provincia de Esmeraldas

3.6.1. Entrevista

La entrevistas es un proceso de comunicación que se realiza normalmente entre dos personas; en este proceso el entrevistado obtiene información del entrevistado de forma directa. Así, existe una relación directa establecida entre el investigador y su objeto de estudio a través de individuos o grupos con el fin de obtener testimonios orales. Por su parte (Monje Álvarez, 2011) sostiene que la entrevista es un instrumento diseñado para obtener respuestas verbales a situaciones directas o virtuales, entre el entrevistador y el encuestado. Una entrevista estructurada tiene un guion para garantizar que a todos los encuestados se le realiza las mismas preguntas de manera estandarizadas. En esta línea, con el objeto de obtener un orden sistemático y la obtención de datos sean lo más acorde a la investigación de la chautiza y sus contextos, se procede a realizar un cuestionario, para con ello identificar al Sicydium Rosembergii (chautiza) y su alcance gastronómico en la Provincia de Esmeraldas. No obstante, cabe anotar que las entrevistas se realizarán a los principales intervinientes en la recolección y pesca de la chautiza, transformación

culinaria y distribución del pescado en el sitio objeto de estudio, es decir, actores claves in situ, profesionales de la gastronomía, público circunscrito al área de la investigación.

Como instrumento de recolección de datos se utilizará un cuestionario de pregunta sobre la cocina esmeraldeña y su relación a la chautiza, dirigido a profesionales del área gastronómica, autoridades del GAD de Esmeraldas, historiadores, así como a los actores claves relacionados con la pesca, comercio y consumo de la chautiza.

3.6.2. Objetivo metodológico de la investigación

- Conocer las particularidades de la gastronomía esmeraldeña, con énfasis en los alcances del Sicydium Rosembergii (chautiza).
- Determinar el alcance de la chautiza en los hogares de Esmeraldas.
- Identificar los principales platos elaborados a base de la chautiza.

Grupo objetivo

- Autoridades del cantón Esmeraldas, profesionales de la gastronomía, e historiadores.
- Actores claves: pescadores, pobladores, vendedores.
- Jueces para la prueba hedónica.

Tabla 10: Entrevistados del Cantón Esmeraldas

Nombre de los entrevistados	Edad	Actividad

Biólogo. Omar Montaño Samaniego	35 – 50 años	Profesional Marino
Sonia Toscano	18 – 35 años	Ama de Casa
Jairo Chacón	36 – 50 años	Comerciante
Roberto Mendoza	36 – 50 años	Comerciante
Lcda. Cruz María Cabezas Cuero	35 – 50 años	Pobladora
Lcda. Katty Chacón	35 – 50 años	GAD Esmeraldas
Jésica Velásquez	+ de 50 años	Pobladora
Miguel Ramírez	+ de 50 años	Conocedor de historia
Rosa Cabezas de Montaño	+ de 50 años	Pescador
Luis Valencia	35 – 50 años	Pescador
Velez Zerna Anabel	18 – 35 años	Profesional Turismo
Juan Zerna Morales	+ de 50 años	Conocedor de historia
Leslie Lacera	18 – 35 años	Restaurante

Fuente: Elaboración propia

Tabla 11: Jueces para Prueba Hedónica

Nombre	Edad
Marcia Ochoa	35 – 50 años
Vanessa Faicón	18 – 34 años
Miriam Villavicencio Párraga.	35 – 50 años
Marina Arteaga Peñafiel	35 – 50 años
Diana Vela	18 – 34 años
Sandra Fajardo Muñoz	35 – 50 años
Luz Brito S.	18 – 34 años
Fabian Zambrano	35 – 50 años
Mariana Navarro Almeida	+ 50 años
Peñafiel Rody	35 – 50 años
Alexis Molina Molina	35 – 50 años
Roberto Valverde	+ de 50 años
Cleopatra Fajardo	+ de 50 años
Enrique Tandazo	+ de 50 años
Olanda Zea Álvarez	35 – 50 años
Vicente Valencia Vargas	35 – 50 años
Domenica Calle Cabrera	18 – 34 años
Lilia Casabona Thomas	+ 50 años
Ana Guillen	35 – 50 años
Génesis Vega Carpio	18 – 34 años
Lina Caicedo A.	18 – 34 años
Andrea Viejó	18 – 34 años
Alcivar Abad Laura	18 – 34 años
Jazmín Luzurraga	18 – 34 años
Andy Carrillo Génesis	18 – 34 años
José Ganchozo	18 – 34 años
Steven Toala	18 – 34 años
Victor Herrera	18 – 34 años
Joselín Solis	18 – 34 años

Fuente: Elaboración propia

3.6.3. Observación Sistemática y de campo.

Esta herramienta de recolección de datos tiene como propósito, manipular variables a observar estableciendo controles y observar fenómenos sobre los cuales ejerce control. La observación participante implica comprender el comportamiento y las experiencias de las personas como ocurren en su entorno natural (Monje Álvarez, 2011), todo esto con el propósito de observar y registrar información sin interferencia del investigador. El investigador puede tener registro de acciones perceptibles de sus participantes (lugares, autores, comportamientos). Asimismo, el investigador debe inmiscuirse en la de los individuos afectados por el estudio. En este caso, los autores de este manuscrito, realizarán una visita in situ para poder realizar esta observación participante y poder recolectar información pertinente que contribuya a cumplir los objetivos de esta investigación.

Capítulo IV: Análisis de los Resultados

En la presente investigación se utilizaron instrumentos de recolección de datos, como la entrevista, que se aplicó al grupo objetivo: (1) autoridades del cantón Esmeraldas, profesionales de la gastronomía e historiadores, así como a los actores claves;(2) pescadores, pobladores, vendedores, para cumplir con los objetivos metodológicos con respecto a las particularidades de la gastronomía esmeraldeña, con énfasis en los alcances del Sicydium Rosembergii (chautiza), e identificar los principales platos elaborados a base de la chautiza. El análisis de los resultados permitirá tributar al cumplimiento del objetivo general de la investigación. Asimismo, la observación sistemática de campo, permitió conocer in situ los acontecimientos que se presentan en torno a la chautiza, para de esta forma tener una mirada profunda a la problemática existente.

3.2. Análisis de las entrevistas a autoridades del cantón Esmeraldas, profesionales de la gastronomía, e historiadores.

La entrevista como herramienta de recolección de datos tuvo el propósito de recabar información de manera oral y personalizada en torno a los elementos experimentados y aspectos subjetivos que tienen los habitantes en relación a la pesca de la chautiza, consumo, creencias, y actitudes. Las autoras del manuscrito elaboraron un cuestionario semiestructurado de preguntas, con la finalidad de enfocar y dirigir la conversación hacia los objetivos que se intenta alcanzar. En este sentido, se planificó una visita a la provincia de Esmeraldas para la aplicación técnica de la entrevista, posteriormente se realizó una codificación de los datos obtenidos a través de la teoría enraizada o

fundamentada que pretende darle un minuciosos análisis a los datos. Por último, con la intención de proporcionar validez y fiabilidad a cada respuesta del cuestionario, se llevó a cabo una triangulación con otras entrevistas, para posteriormente complementar con un análisis propio de los autores en base a la observación sistemática de los hechos.

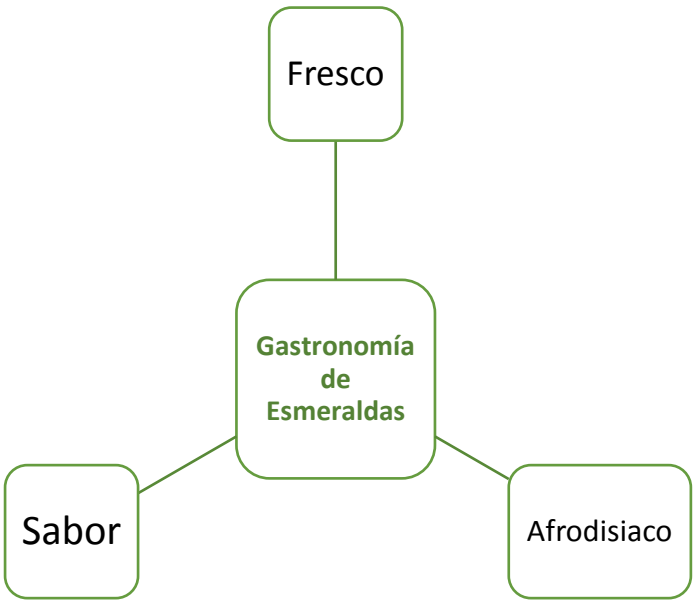
Tabla 12: Categoría Gastronomía de Esmeraldas

Codificación Axial	
Categoría: Gastronomía de Esmeraldas	• Atributos: Fresco, afrodisiaco, buen sabor • Histórico: Expresiones culturales • Herencia Cultural: Patrimonio Cultural Inmaterial

Fuente: Elaboración propia.

En el análisis profundo y sistémico de las respuestas se pudieron identificar varios códigos iniciales que describían lo que implica la gastronomía de esmeraldas, sin embargo se establecieron similitudes en varios aspectos, de los cuales se generó tres atributos básicos que identifican a la cocina de esta provincia (ver ilustración 5);

Ilustración 5: Atributos que definen la gastronomía Esmeraldeña



Fuente: Elaboración propia

Estos hallazgos encontrados en la investigación, según la sensibilidad teórica de las investigadoras evidencian que existen una relación bidireccional entre lo fresco y el sabor, es decir, una correlación directa que implica; en la medida que un alimento se encuentre más fresco tendrán eminentes repercusiones positiva en el sabor durante la transformación para conseguir alimento comestible. Mientras que llama la atención que la categoría afrodisiaco sea una constante que mencionaron en su gran mayoría los entrevistados, por ello se destaca que el trípode que sostiene la gastronomía esmeraldeña se soporta en estas tres categorías descubiertas durante la investigación. Asimismo, se encontró, que las comida esmeraldeña contiene un legado histórico y ha venido conservando sus tradiciones culinaria como parte de la herencia a nuevas generaciones, haciendo parte del patrimonio inmaterial. Teorizando las autoras concluyen que la cocina de Esmeraldas se la puede definir como:

Gastronomía esmeraldeña tiene orígenes africanos, que mantiene la herencia culinaria de sus antepasados, y está arraigado a sus expresiones culturales.

No obstante, es importante anotar que esta teoría sustantiva desarrollada por las autoras, se limita al contexto que se ha estudiado, y no tiene significancia en otras locaciones, es decir, solo se circunscribe al lugar específico de la investigación.

Tabla 13: Categoría Plato Ícono de Esmeraldas

Codificación Axial	
Categoría: Plato ícono de Esmeraldas	• Plato representativo de los Esmeraldeños (Ensumaca´o) • Plato representativo por el consumo de los visitantes/excursionista de Esmeraldas (Bandeja de Mariscos)

Fuente: Elaboración Propia

La complejidad de la pregunta planteada para identificar el plato ícono de Esmeraldas trajo consigo un tema intenso de codificación, debido a las múltiples respuestas obtenidas en las entrevistas que van en concordancia con la gran diversidad de platos existentes en Esmeraldas. En esta perspectiva, a medida que se recolectaban los datos del muestreo teórico se iba aplicando una codificación axial, para luego poder hacer una selección del plato representativo de Esmeraldas. Un hallazgo significativo

que se puedo evidenciar en esta investigación es que la comunidad local clasifica al plato representativo de la gastronomía de Esmeraldas en dos dimensiones:

- Plato representativo de los Esmeraldeños
- Plato representativo por el consumo de los visitantes/excursionista de Esmeraldas

Ilustración 6: Dimensiones de los platos representativos de Esmeraldas

Fuente: Elaboración propia

Con el propósito de ampliar en la temática de las dimensiones, lo que se intenta significar es que los esmeraldeños consideran dos aspectos importantes: (1) que una cosa es lo que les gusta comer a sus habitantes, y otra; la que por lo general prefieren los visitantes (2), es decir son dos cosas distintas pero que se interrelacionan porque ambos pertenecen a la misma gastronomía de Esmeraldas.

Para la primera dimensión, referente al plato que los esmeraldeños considera representativo, al realizar un abstracto, se identificaron que ciertas preparaciones culinarias presentaban una mayor prevalencia en relación a otras, como por ejemplo; el ensumaca´o (ensalada de mariscos), Tapa´o de pescado, ceviches de mariscos y el encocadado de pescado y/o maricos. De entre estos platos, fue el ensumaca´o el que

marcó un índice de mayor aceptación. Mientras que en la segunda dimensión se halló que la bandeja de mariscos era el más representativo. A manera de conclusión, las autoras se plantean una hipótesis: si la gastronomía de esmeraldas es tan variada, entonces se puede decir que no existe un plato representativo, sino más bien es la diversidad saberes y sabores que la identifica.

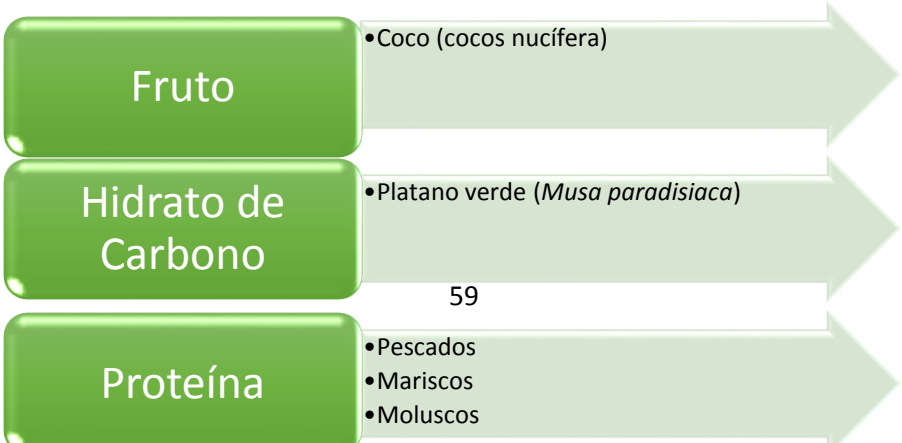
Por otro lado, Al igual que la pregunta anterior, existieron múltiples respuestas que denotaban un nivel alto de productos que enarbolan a la cocina esmeraldeñas y que van de la mano con la inmensa diversidad de productos que en Ecuador se puede encontrar. En este sentido, se encuentran insumos ancestrales como los mariscos y los introducidos como el coco (cocos nucífera). Sin embargo, una vez codificados los datos encontrados y a través de la observación sistemática de campo, se obtuvo como resultado que la base de la alimentación en Esmeraldas radica en cuatro elementos fundamentales; Fruto = Coco (cocos nucífera), Hidrato de Carbono = Platano verde (Musa paradisiaca), Proteína = Pescados y Moluscos, Aromatizantes = Chillangua, chirarán y oreganón.

Tabla 14: Categoría Productos de la Dieta Esmeraldeña

Codificación Axial	
Categoría: Productos de la dieta Esmeraldeña	• Fruto • Hidrato de Carbono • Proteína • Aromatizantes

Fuente: Elaboración propia

Ilustración 7: Elementos fundamentales de la gastronomía de Esmeraldas



Fuente: Elaboración propia

No obstante, en relación a las costumbres de los pueblos, la mayoría coincide en que varias décadas atrás era muy popular en los hogares salir con canastos, balde o fundas a recolectar la chautiza, durante varios días, desde los niños hasta los adultos mayores a tempranas horas de la mañana en épocas que este cardumen subía al río, denotando una predisposición de su captura para el consumo, estos hechos también son descritos por (Gálvez, 2012; Prado 2014).

Tabla 15: Categoria - Historia

Codificación Axial	
Categoría: Historia	• Recolección de la chautiza • Actividad en equipo-hogares • Involucramiento de todas las generaciones de un tejido social

Fuente: Elaboración propia.

Por otro lado, se entiende que el incremento de barreras como el cambio climático, la contaminación y la proliferación de especies invasoras han logrado disminuir sustancialmente la reproducción de la chautiza, a tales extremos que en la actualidad son apenas horas y en el mejor de los años una máxima de dos días el rango de tiempo en los cuales se puede capturar a la chautiza, en este sentido se cree que es una de las razones por la cual se ha perdido el interés de la comunidad y de la mayoría de los

pescadores. Aunque en el 2014 un acontecimiento poco habitual sucedió en Esmeraldas debido a que en los meses de abril y mayo existieron eventos migratorios donde se pudo pescar por dos ocasiones a la chautiza, el primero durante luna nueva y el segundo anterior a la luna nueva, quizás esto tenga que ver a lo dicho anteriormente en relación al cambio climático o a la denominada teoría del caos y el efecto mariposa, en el que se manifiesta que en sistemas dinámicos y complejos como la biología, una minúscula variación inicial con el ecosistema del pescado podría dar como resultados cambios completamente diferentes a los anteriores.

Por otro lado, la chautiza es un cardumen que prolifera especialmente al norte de esmeraldas y en el sur de Colombia, específicamente en Tumaco. Es considerado una especie endémica del sector, así para los pobladores de la provincia debería representar un ícono de la gastronomía, pero su sistemática disminución provoca que su importancia se vaya perdiendo. A tal punto que la mayoría de los entrevistados coinciden en que muy probablemente las futuras generaciones olviden esta práctica y por ende el consumo del pescado. Un hallazgo a rescatar fue la poca participación de organismos gubernamentales como el Ministerio del Ambiente, la academia representada por las Universidades, así como la empresa privada, donde se pudo evidenciar la casi nula aportación que realizan para garantizar la sustentabilidad de la chautiza. Es decir, a criterio de los investigadores la chautiza es un cardumen que presenta una dinámica superficial, apartada, que sobrevive a manera de elemento coadyuvante a otras especies y que no necesariamente la población está a la expectativa de su captura, por ello se plantea que la proyección de la chautiza como elemento identidad cultural alimentaria corre un inminente peligro de extinción. Teorizando, las

autoras pueden sostener que la chautiza podría dejar de consumirse en los hogares de Esmeraldas.

Tabla 16: La chautiza

Codificación Axial	
Categoría: La chautiza	• Pérdida de interés en la pesca de la chautiza • Futuro incierto • Discontinuidad en la práctica culinaria

Fuente: Elaboración propia

No obstante, la codificación de los datos, avizora una gran esperanza, puesto que por unanimidad los entrevistados indican que aún se mantiene intactas las raíces culinarias, a tal punto de compararlas con las expresiones musicales, cantos y bailes son muy arraigados en la cultura esmeraldeña. Estos hallazgos alentadores permiten a los autores de este manuscrito plantearse un supuesto; así como la marimba ha sido declarada como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, asimismo la cocina esmeraldeña se la puede encaminar en la misma línea. Tomando en consideración que todavía existen técnicas de conservación de alimentos como: el asoleo, salado-asoleo, salado-ahumado, tostado-molido, que aún se las utiliza, así como técnicas e instrumentos de cocción.

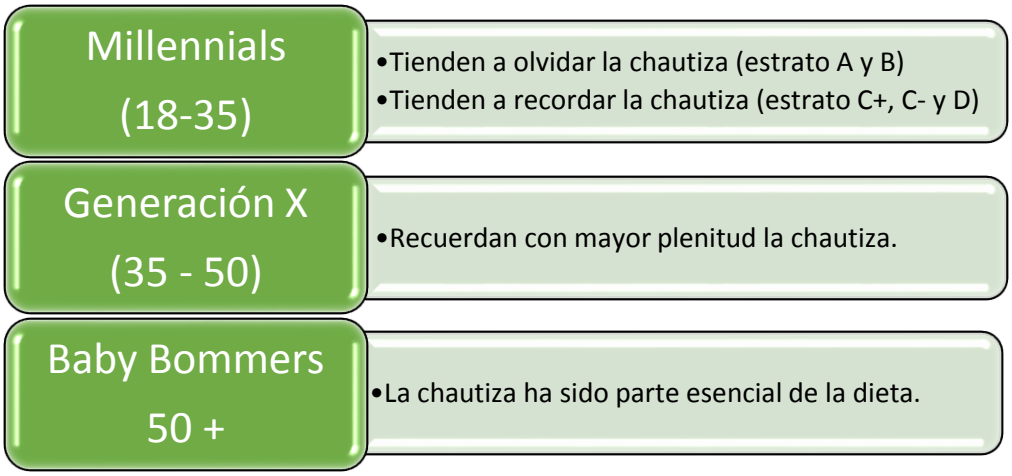
Tabla 17: Identidad Cultural Gastronómica

Codificación Axial	
Categoría: Identidad Cultural Gastronómica	• Raíces culinaria intactas • Arraigo a sus tradiciones / técnicas culinaria • Potencial de convertirse en Patrimonio Nacional

Fuente: Elaboración propia

A través de los datos obtenidos en las entrevistas, se concluye que existen versiones contrapuestas, un conglomerado de entrevistados sostiene que la chautiza por su esporádica aparición anual tienden a ser olvidados por los millennials (18 – 35 años) que pertenecen a una estratificación del nivel económico A y B, mientras que el segmento de estratos C+, C- y D recuerdan a la chautiza en un mayor grado, en base a que una gran mayoría lo han consumido en sus hogares. Sin embargo, concuerdan que la generación X (35 – 50 años), debido a las vivencias y al background de experiencias obtenidas durante su infancia tienden a recordar con mayor plenitud alimentos elaborados a partir de la chautiza. Por últmio, para los Baby Boomers (50 + años) la chautiza ha formado parte esencial de su dieta alimentaria. Finalmente, por medio de estos hallazgos encontrados se interpreta que son los estratos de los últimos tres quintiles, quienes tienen una mayor tendencia a recordar los platos elaborados a base de la chautiza, por ello las autoras concluyen que las preparación culinaria a partir de la chautiza están cargadas de matices populares.

Ilustración 8: Estratos socieconómicos y su relación con la chautiza



Fuente: Elaboración propia

La complejidad de la respuesta asociadas a la temática de las potencialidades que tiene la chautiza como actor del desarrollo socioeconómico de la provincia, se percibe al momento de discernir los datos recabados, los entrevistados ven en la gastronomía un soporte que engloba parte esencial de su cultura e idiosincrasia, al mismo tiempo al tener un sentimiento de pertenencia por lo que representa su gastronomía se convierte en un pilar fundamental que sostiene su identidad. Entonces, como se dijo anteriormente, la gastronomía al conservar sus orígenes permite convertirse en un actor clave en el desarrollo de la provincia, siempre y cuando se trabaje en la seguridad alimentaria, en las buenas prácticas de manipulación de alimentos que garanticen productos seguros, así como en la presentación y perfeccionamiento de las bondades nutricionales de la materia prima. Por último, el incremento del turismo interno y receptivo en la provincia permitirá generar nuevas fuentes de empleos orientadas a la industria de la restauración, contribuyendo a la dinamización de la economía y el desarrollo social.

En la medida que se obtuvo los datos se pudieron apreciar dos disyuntivas claramente marcadas, la mitad de las entrevistados mencionaron que al ser un alimento estacional y limitado ven en la chautiza como materia prima con la que sería bastante difícil llegar a concebir un plato emblemático por mayoritario que sean los esfuerzos, en primer lugar porque la recolección no va satisfacer la demanda durante el rango de tiempo que vuelve aparecer el cardumen, y por otro lado, al intentar darle una transformación desde una visión industrial (enlatado) se estaría escapando de la base culinaria que representa la cocina esmeraldeña en relación a lo fresco de sus productos. A partir de estas dos visiones, las autoras coinciden en que convertir a la chautiza en un plato emblemático para esmeraldas será un desafío utópico.

Tabla 18: Problemas de la Chautiza

Codificación Axial	
Categoría: Problemas de la chautiza	• Estacionalidad, una vez al año • Disminución de la población de la especie • Industrialización

Fuente: Elaboración propia

No obstante, el otro 50% de entrevistados se cuestiona el poco interés que existen de las autoridades pertinentes hacia este pescado, pese a contener una carga simbólica para los pobladores de Esmeraldas. Sin embargo, ellos ven con optimismo que en algún momento tantos organismos gubernamentales y empresa privada reúnan esfuerzos para que a través de importantes aportes de recursos en investigación científica y tecnológica, puedan encontrar la forma de hacer sustentable durante todo el año la producción de chautiza, así posicionar algún plato elaborado con chautiza que se un emblema para los Esmeraldeños.

3.3. Análisis de las entrevistas para identificar los alcances de la chautiza en la gastronomía de Esmeraldas, entrevista a los actores claves, clúster sectoriales o conglomerados “pescadores, pobladores, comerciantes”

Variables sociodemográficos relativas a los entrevistados.

A propósito de las tendencias mundiales en relación al género, las autoras tomaron como política en las entrevistas evitar en lo posible la disparidad de género y equilibrarlo en función de establecer un balance en los actores claves que iban a ser entrevistados. En este sentido, se tiene que el 50% de ellos eran hombre y el restante

mujeres. Asimismo, analizando los datos obtenidos y luego procesados, es importante destacar que el perfil “estado civil” de los entrevistados, la categoría de “unión libre” es la que más destaca, convirtiéndose en el de mayor predominancia, esto va en concordancia con las estadísticas del INEC, reforzando las conclusiones emitidas por el organismo, quien indicó que las uniones libres aumentaron un 30,5% entre el 2001 y el 2010 en Ecuador, sin embargo los entrevistados mencionaron que mantenerse en unión libre no es óbice para avanzar en el desarrollo y superación de su familia. Además, indican que optar por esta modalidad es evitarse problemas a futuro, es decir, que si en algún momento desean separarse por cualquier circunstancia les será sencillo su separación. Otro hallazgo encontrado en relación a este fenómeno es endilgado a la temprana edad con que tienden a conseguir pareja y formar una familia.

Por otro lado, llama la atención que el perfil del pescador en la variable edad, sean las categorías entre 30 y 49 años las que destaquen. A este respecto, es importante valorar la sensibilidad de las investigadoras para tratar de mantener la objetividad en la interpretación de los datos alcanzados, llegan a la conclusión que la pesca ha soportado un cambio generacional, es decir, en la actualidad la pesca como actividad productiva presenta una alternativa de empleo atractivo para adultos jóvenes y adultos medios, Es por ello, que las autoras sostiene que ha existido un cambio generacional, porque es menos visible ver al grupo de la población adultos maduros y mayores dedicarse a la pesca, más bien muchos han entregado el oficio a familiares o se han dedicado a otra actividad de carácter comercial. Por otro lado, un aspecto a destacar en relación a la equidad de género es que existe evidencia bastante marcada que la pesca tiene un enfoque masculino, puesto que la mayoría de los pescadores son hombres.

El flujo de información obtenida a partir de los clúster sectoriales entrevistados, implicó armar una arquitectura de datos eficaz, con la finalidad de conseguir resultados lo más apegado a la realidad sobre el objeto de estudio "la chautiza". En este sentido, se identificaron varios códigos por los cuales al cardumen no lo conocían, entre ellos se destaca que para el conglomerado población considera que el pescado es poco conocido, debido a que no es comercial. Otro aspecto mencionado fue que los adolescentes tienden a desconocer la chautiza porque en sus hogares por lo general no la consumen e incluso para otros no es agradable por su aspecto y la textura bastante terrosa-arenosa. Hallazgos importantes encontrados en esta investigación, cuyas implicaciones prácticas serviría para que se tome en consideración en la industria de la restaurantera. No obstante, el conglomerado comerciante pero de mariscos, sostiene que la chautiza tiene un impacto económico y social en los estratos C- y D (según codificación del INEC), debido a que en época de aparición de la chautiza, la venta de este cardumen se extiende no solamente a los mercados, sino que tiene una movilidad a través de las calles, utilizando vehículos especialmente camionetas, que se convierten en marisquerías ambulantes y van ofreciendo en los barrios la venta del cardumen. Por otro lado, el conglomerado *pescadores* aporta diciendo que ha existido una falsa interpretación en relación a la chautiza, haciendo creer que este cardumen es producto de los desechos de ballena, por ende no es apto para el consumo humano, eso ha permitido que un grupo de potenciales consumidores se contraiga al momento de tener la intención de compra del cardumen.

Vale la pena resaltar, que existió una concordancia entre los conglomerados, al mencionar que la chautiza usualmente aparece entre los meses de marzo a mayo, denotando que aún tienden a identificar el rango de tiempo en que la chautiza llega a la

orilla del mar. Asimismo, cuando se le preguntó a los tres conglomerados si conocían los alcances de la chautiza en función de las locaciones donde se la podía pescar, los resultados codificados arrojan que el sector de Las Palmas y Bocana de Ostiones, es en la actualidad los sitios donde abunda en mayor proporción la chautiza en épocas de aparición, mientras que en las Piedras y Bocana de Lagarto la aparición de la especie ha descendido a niveles críticos, estos hallazgos obtenidos por medio de las entrevistas permiten identificar una problemática que tanto organismos gubernamentales como privados deben tomar medidas a fin de contrarrestar la desaparición paulatina de la chautiza en esos sitios.

En lo referente al consumo local, los entrevistados sostienen que en épocas de abundancia de la chautiza, una gran cantidad de restaurantes -dedicados a la venta de almuerzos- o cafeterías suelen tener en sus menús, preparaciones culinarias a base del cardumen, sean en sopa o plato fuerte y tortilla respectivamente. De igual manera, en los hogares su preparación se orienta especialmente a los encocados para el almuerzo y tortilla para el desayuno, por lo general no se lo consume en las mañanas, es decir, es inverso a la cangrejada Guayaquileña que se lo realiza por lo general en la tarde noche, pero casi nunca en las mañanas, este acontecimiento en sí mismo tiene repercusiones culturales. Un hallazgo encontrado, fue que en sí, la población prácticamente no sale en busca de comer chautiza en un restaurante, como lo hace por un ceviche o bandera u otro plato típico de la cocina esmeraldeña, sino que simplemente por la abundancia en esa temporada del producto y lo económico, los que consumen en un restaurantes es porque está incluido en el menú.

Entre los tres conglomerados entrevistados, todos mencionaron que llevan consumiendo chautiza desde hace más de 15 años atrás. Asimismo, ellos sostienen que

debido a la emigración interna hacia otras ciudades de Ecuador, la chautiza ha podido alcanzar ciudades como Guayaquil, Manabí, Cotopaxi, Quito y hasta la provincia de Sucumbíos en la Amazonía, porque según los entrevistados, mantienen contactos familiares en esos lugares. Así, en algunos casos, son familiares que en su visitan van llevando la chautiza congelada para entregar como obsequio a sus conocidos, pero ese requerimiento es bidireccional, debido a que también son los residentes en esas provincias que en temporada de la chautiza, solicitan a sus familiares que le traigan o envíen vía terrestre el exquisito cardumen. Las investigadoras, al observar este acontecimiento lo asocian con la identidad gastronómica de los esmeraldeños, puesto que la carga simbólica que representa la comida es tan potente que traspasa barreras geográficas o de tiempo, en otras palabras alguien que tiene en su paladar y mente el sabor genuino de un plato típico de su cultura, difícilmente lo va a olvidar, más bien lo llevará consigo siempre hasta el final de sus días. Existe una amplia literatura académica que argumentan lo dicho, pero sin profundizar en la temática más bien siendo práctico, las autoras plantean el ejemplo que alguna vez alguien lo ha vivido, en base a lo sustancial y difícil que representa dejar de comer un platillo, cuando por diversas circunstancias les toca trasladarse a otros contextos culturales, en ese preciso instante empieza el proceso de extrañar la comida local.

Los datos obtenidos en las entrevistas, y una vez codificados muestran que el encocado de chautiza, la tortilla, así como el tamal, son los platos que frecuentemente los esmeraldeños tienden a prepararlos durante la temporada. En cambio, en lo relacionado al sabor del cardumen de manera general ellos coindicen que es un pescado con sabor neutro por ende se presta para el maridaje con especies y frutos, es de textura semigruesa. Concluyen que la chautiza, en sí misma es medio en sabor, pero su versatilidad para armonizarse con otros productos representa su mejor atributo.

3.4. Análisis Sensorial Chautiza

El estudio sensorial aplicado a las preparaciones culinarias a base de chautiza (P1 = Encocado de Chautiza; P2 = Tortilla de Chautiza), tiene como objetivo identificar los atributos de olor, color, sabor, textura relacionados a las dos preparaciones, para ello se utilizó una escala de nueve puntos codificadas, que va desde (1) Me disgusta extremadamente hasta (9) Me gusta extremadamente. Asimismo, conocer cuál de las dos preparaciones tuvo el mayor grado de satisfacción entre los jueces participantes de la prueba hedónica. Los resultados obtenidos de las preparaciones, permite encontrar hallazgos importantes cuyas implicaciones prácticas contribuirán a la mejora continua de los platos típicos de la cocina esmeraldeña.

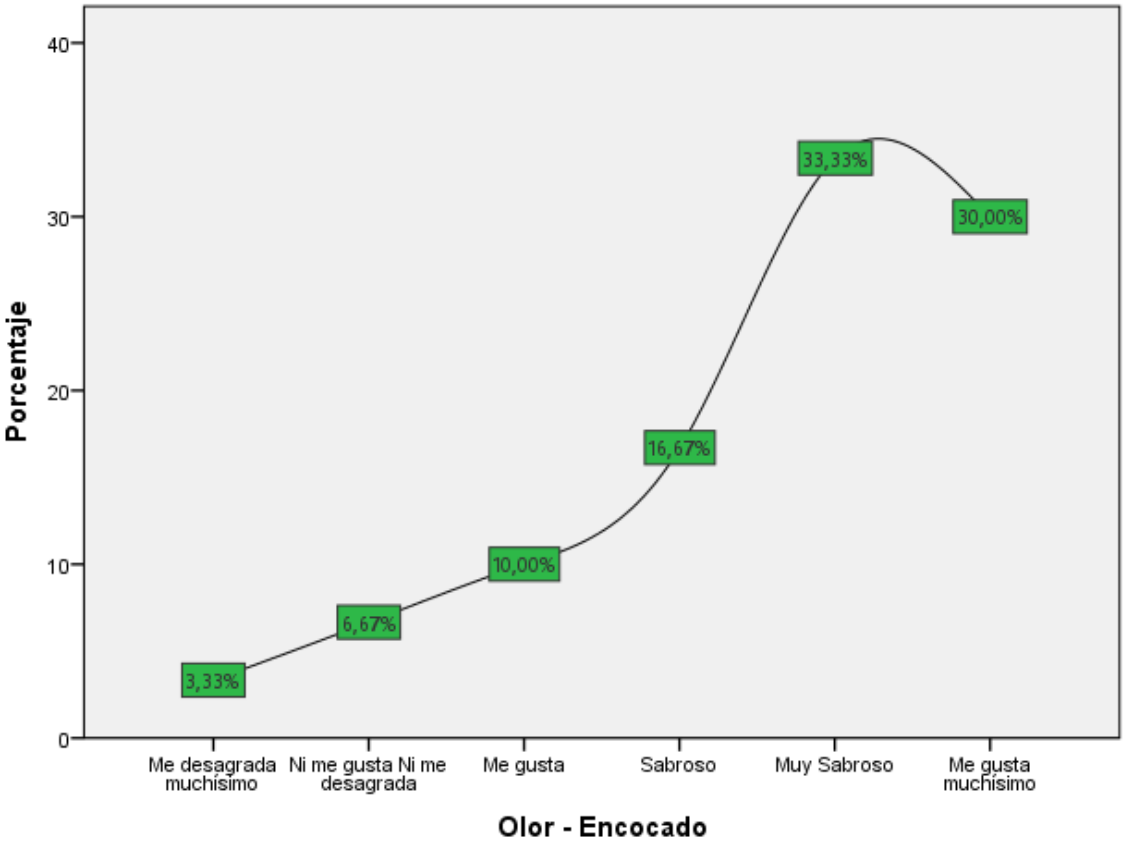
El análisis de los resultados se empezó con el P1 = Encocado de Chautiza, del cual se detectó que en atributo olor un 80% de los jueces, coinciden que el plato se encuentra enmarcado en las categorías superior a "sabroso", por ende se puede decir que en cuanto al perfil del olor el encocado de chautiza es bastante aceptable. (Ver Tabla 10; Ilustración 9)

Tabla 19: Olor - Encocado de Chautiza

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Me desagrada muchísimo	1	3,3	3,3	3,3
	Ni me gusta Ni me desagrada	2	6,7	6,7	10,0
	Me gusta	3	10,0	10,0	20,0
	Sabroso	5	16,7	16,7	36,7
	Muy Sabroso	10	33,3	33,3	70,0
	Me gusta muchísimo	9	30,0	30,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

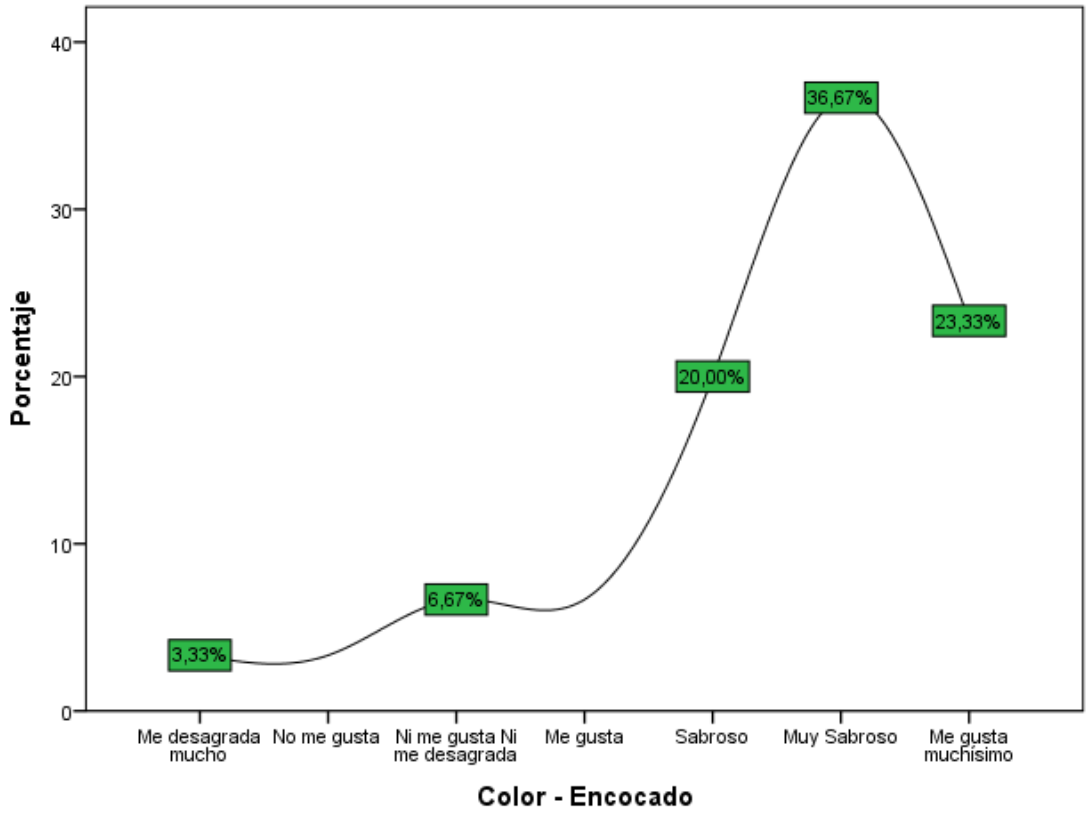
Ilustración 9: Olor - Encocado de Chautiza



Fuente: Elaboración propia.

Por otro lado, el color del fue otro atributo medido en el estudio, cuyo resultados reflejan importantes hallazgos, como el caso de la categoría “Muy Sabroso” que obtuvo un 36,67% de aceptación por parte de los jueces, mientra que en la categoría “Me gusta muchísimo”, también se hallaron un importante porcentaje del 23,33% (Ver tabla 11), motivo por el cual las autoras infieren que el color de la chautiza es plenamente aceptado por los jueces, así se lo puede apreciar en la ilustración 10 cuya línea de interpolación tiene una dirección creciente en las categorías positivas.

Ilustración 10: Color - Encocado de Chautiza



Fuente: Elaboración propia.

Tabla 20: Color - Encocado de Chautiza

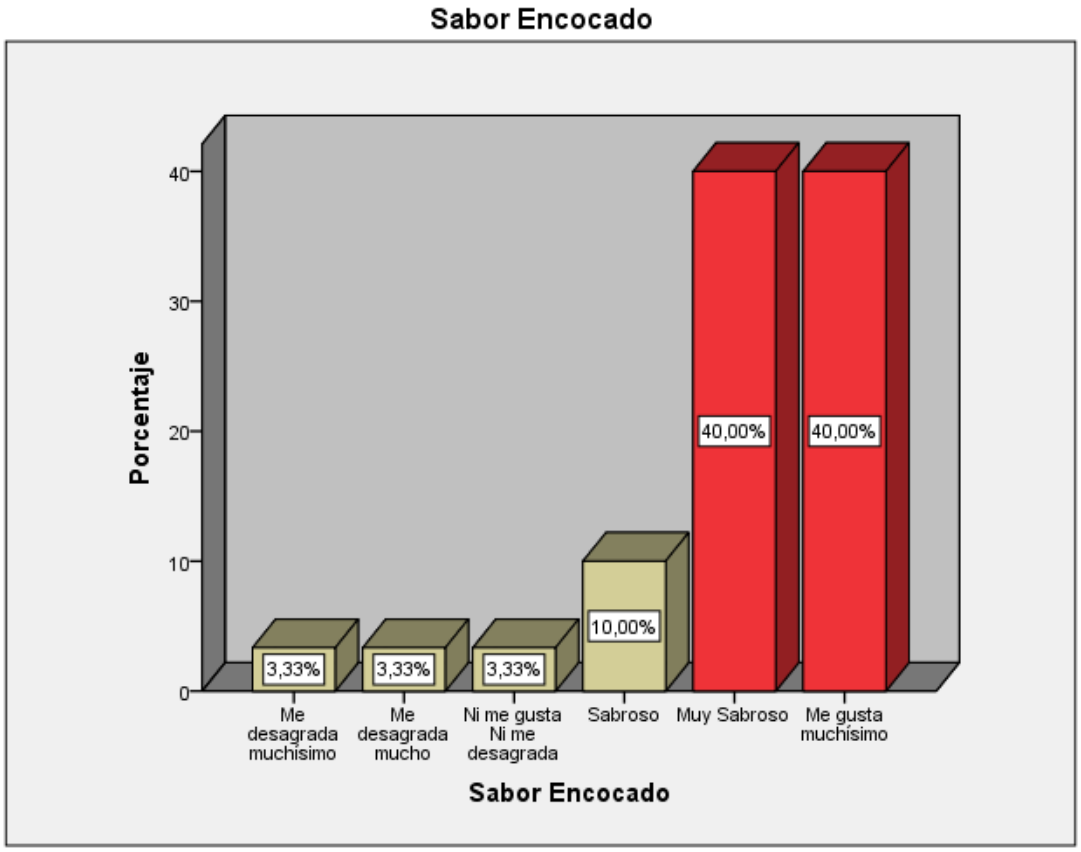
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Me desagrada mucho	1	3,3	3,3	3,3
	No me gusta	1	3,3	3,3	6,7
	Ni me gusta Ni me desagrada	2	6,7	6,7	13,3
	Me gusta	2	6,7	6,7	20,0
	Sabroso	6	20,0	20,0	40,0
	Muy Sabroso	11	36,7	36,7	76,7
	Me gusta muchísimo	7	23,3	23,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

Asimismo, en cuanto al atributo “sabor” se obtuvo como resultado un alto nivel de aceptación, debido a que un 80% de los jueces coincidieron en que el encocado de

chautiza se encuentra en las categorías de mayor aceptación (Ver Ilustración 11; Tabla 12)

Ilustración 11: Sabor - Encocado de Chautiza



Fuente: Elaboración propia

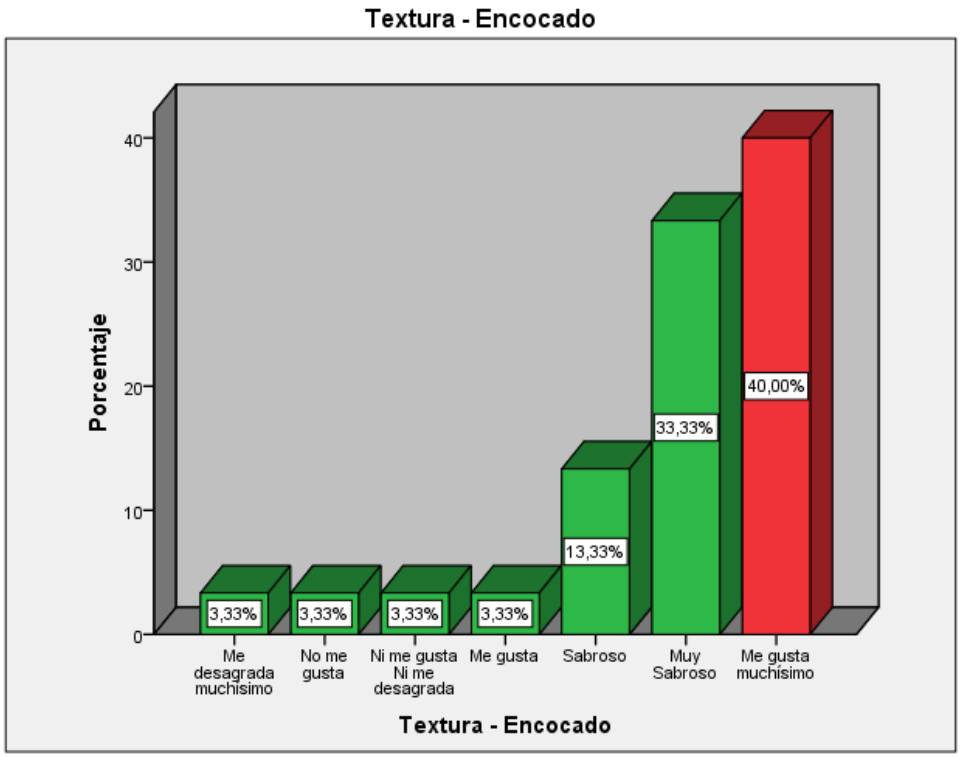
Tabla 21: Sabor Encocado de Chautiza

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Me desagrada muchísimo	1	3,3	3,3	3,3
	Me desagrada mucho	1	3,3	3,3	6,7
	Ni me gusta Ni me desagrada	1	3,3	3,3	10,0
	Sabroso	3	10,0	10,0	20,0
	Muy Sabroso	12	40,0	40,0	60,0
	Me gusta muchísimo	12	40,0	40,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

Finalmente, el último de los atributos investigados en relación al encocado de chautiza, es el referente a la textura del plato, en el cual se pudo detectar que un 40% de los jueces consideraron que la categoría Me gusta muchísimo era la más apropiada para describir este atributo, asimismo, un 33,3% sostiene que la categoría muy sabroso es una opción para medir el nivel de la textura. Además, es importante mencionar que las categorías "no me gusta" y "me desagrada muchísimo", solamente representan un 6,66%. En este sentido, las autoras pueden aseverara que la textura del encocado mantiene un alto nivel de satisfacción por parte de los jueces.

Ilustración 12: Textura - Encocado de Chautiza.



Fuente: Elaboración propia

Tabla 22: Textura - Encocado de Chautiza

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Me desagrada muchísimo	1	3,3	3,3	3,3
	No me gusta	1	3,3	3,3	6,7

Ni me gusta Ni me desagrada	1	3,3	3,3	10,0
Me gusta	1	3,3	3,3	13,3
Sabroso	4	13,3	13,3	26,7
Muy Sabroso	10	33,3	33,3	60,0
Me gusta muchísimo	12	40,0	40,0	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

Por último, con el propósito de identificar si existen diferencias estadísticamente significativas entre cada uno de los atributos y el sexo de los encuestados, se procedió a realizar una análisis de la varianza ANOVA de un factor entre la variable independiente sexo y las variables cuantitativas dependientes olor, color sabor, textura, del plato encocado de chautiza. De los cuales se puede apreciar que en todos los atributos el valor de $p > 0,05$; por ello se sostiene que no existen diferencias significativas entre los hombre y mujeres en función de los atributos (Ver Tabla 14). Asimismo, se constató que se cumple el principio de homocedasticidad de la varianza aplicando el estadístico de Levene, debido a que su nivel de significancia es mayor al 0,05 (Ver Tabla 15)

Tabla 23: Análisis de la Varianza

ANOVA

		Suma de cuadrados	gl	Media cuadrática	F	Sig.
Olor - Encocado	Entre grupos	,150	1	,150	,049	,826
	Dentro de grupos	85,350	28	3,048		
	Total	85,500	29			
Color - Encocado	Entre grupos	,417	1	,417	,149	,703
	Dentro de grupos	78,550	28	2,805		
	Total	78,967	29			
Sabor Encocado	Entre grupos	,067	1	,067	,017	,896
	Dentro de grupos	107,300	28	3,832		
	Total	107,367	29			
Textura - Encocado	Entre grupos	,817	1	,817	,251	,620
	Dentro de grupos	91,050	28	3,252		

Total	91,867	29	

Fuente: Elaboración propia

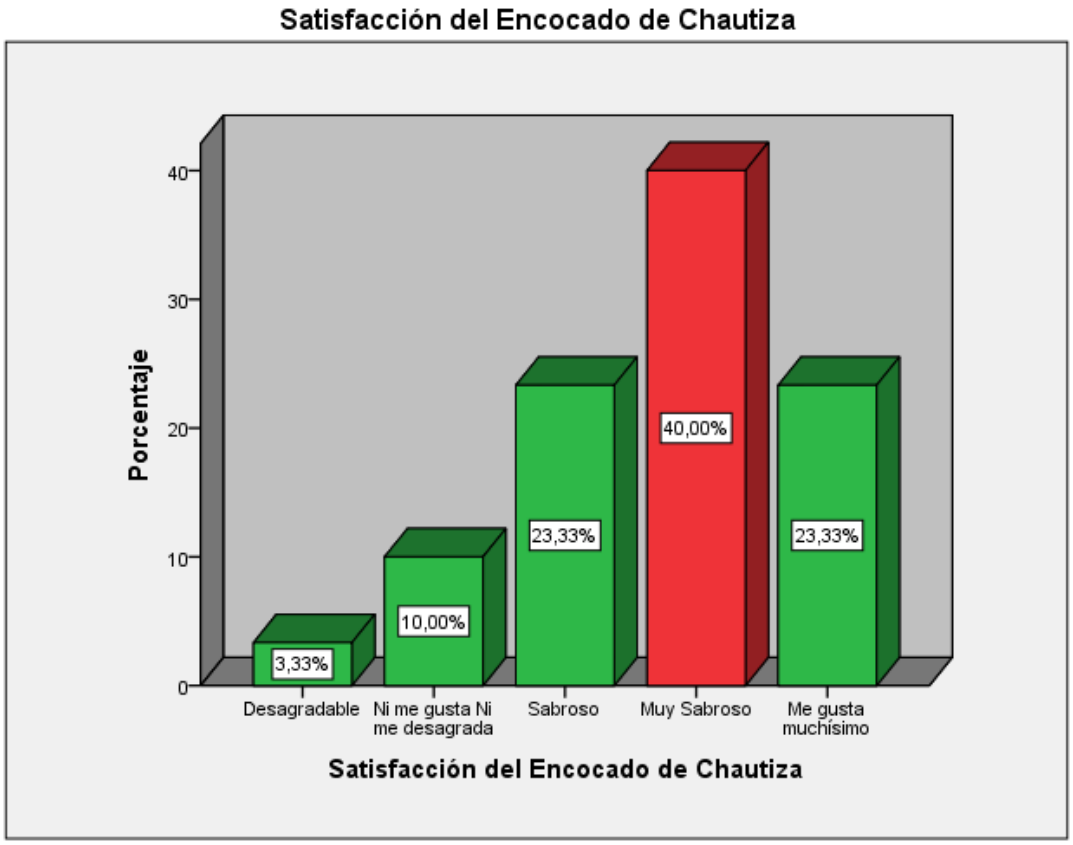
Tabla 24: Prueba de homogeneidad de varianzas

	Estadístico de Levene	df1	df2	Sig.
Olor - Encocado	1,048	1	28	,315
Color - Encocado	,545	1	28	,466
Sabor Encocado	,073	1	28	,790
Textura - Encocado	,013	1	28	,909

Fuente: Elaboración propia.

No obstante, se estableció un indicador para medir el plato de manera general, para identificar hasta qué punto el encocado de chautiza tuvo una aceptación en los jueces. Así, se encontraron resultados de la satisfacción del plato en el cual un 86,66 % de los jueces considera que el encocado de chautiza posee una categoría superior a sabroso (Ilustración 13; Tabla 14). Es por ello que las autoras indican que el encocado tiene una alta satisfacción de manera general.

Ilustración 13: Satisfacción del Encocado de chautiza



Fuente: Elaboración propia.

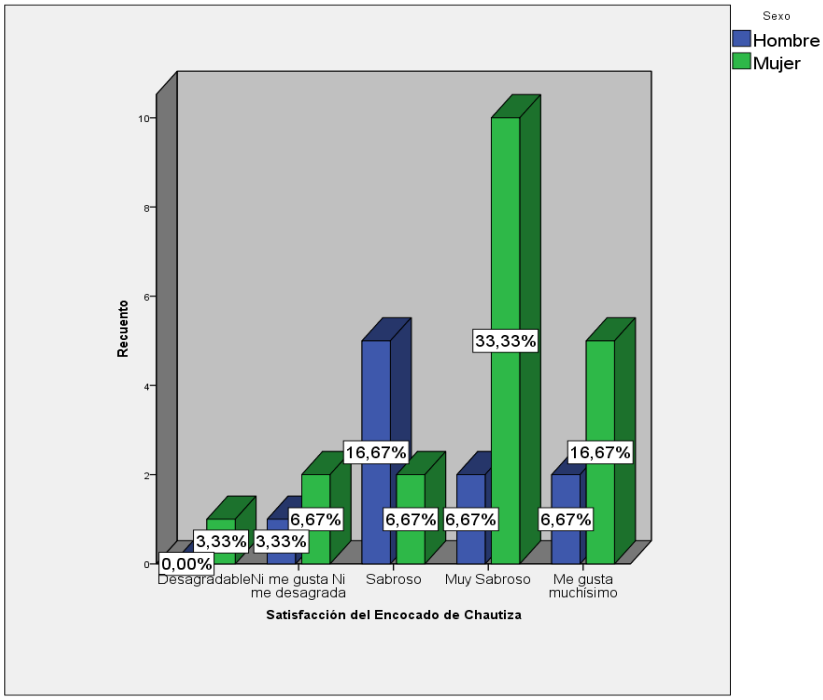
Tabla 25: Satisfacción del Encocado de Chautiza

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Desagradable	1	3,3	3,3	3,3
	Ni me gusta Ni me desagrada	3	10,0	10,0	13,3
	Sabroso	7	23,3	23,3	36,7
	Muy Sabroso	12	40,0	40,0	76,7
	Me gusta muchísimo	7	23,3	23,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Sin embargo, a través de una correlación de variables cruzadas, entre “sexo” y “satisfacción” se pudo detectar que son las mujeres quienes tienen un mayor nivel de aceptación al encocado de chautiza con un 33,33% en relación a los hombre con un 6,67%. Importante hallazgo que implica tomar medidas que contribuyan al mejoramiento para el sector masculino.

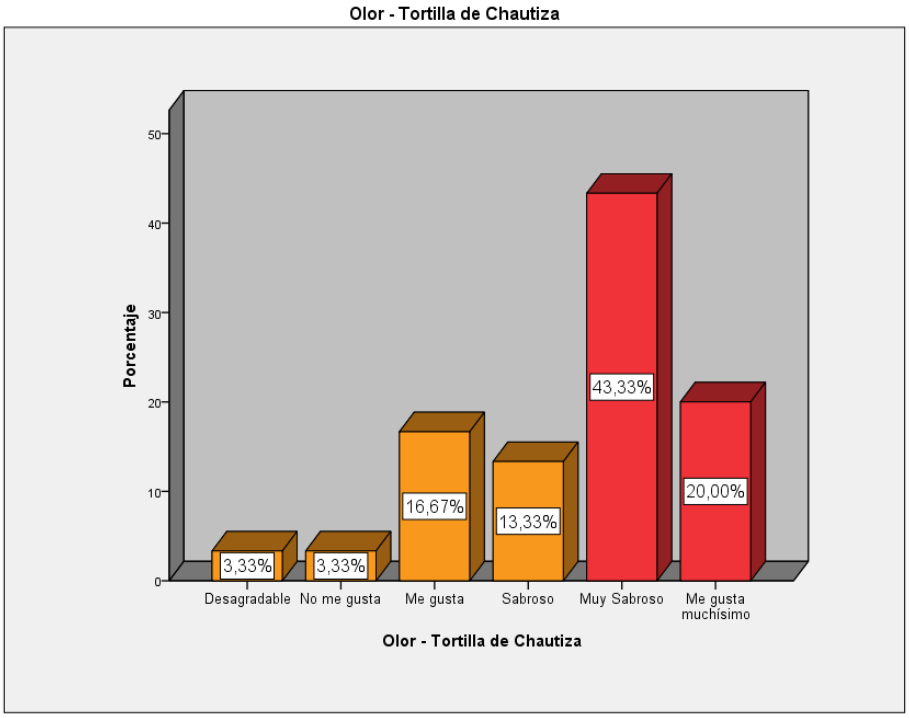
Ilustración 14: Sexo vs Satisfacción



Fuente: Elaboración propia

Mientras que el P2 = Tortilla de Chautiza, presentó los siguientes resultados: en cuanto al atributo olor, se tiene que la categoría Muy sabroso tiene un 43,33% asignado por los jueces, mientras que la categoría Me gusta muchísimo posee un 20%, dando lugar a una interpretación alta de percepción en cuanto a este atributo (Ver Ilustración 15; Tabla 17)

Ilustración 15: Olor - Tortilla de chautiza



Fuente: Elaboración propia

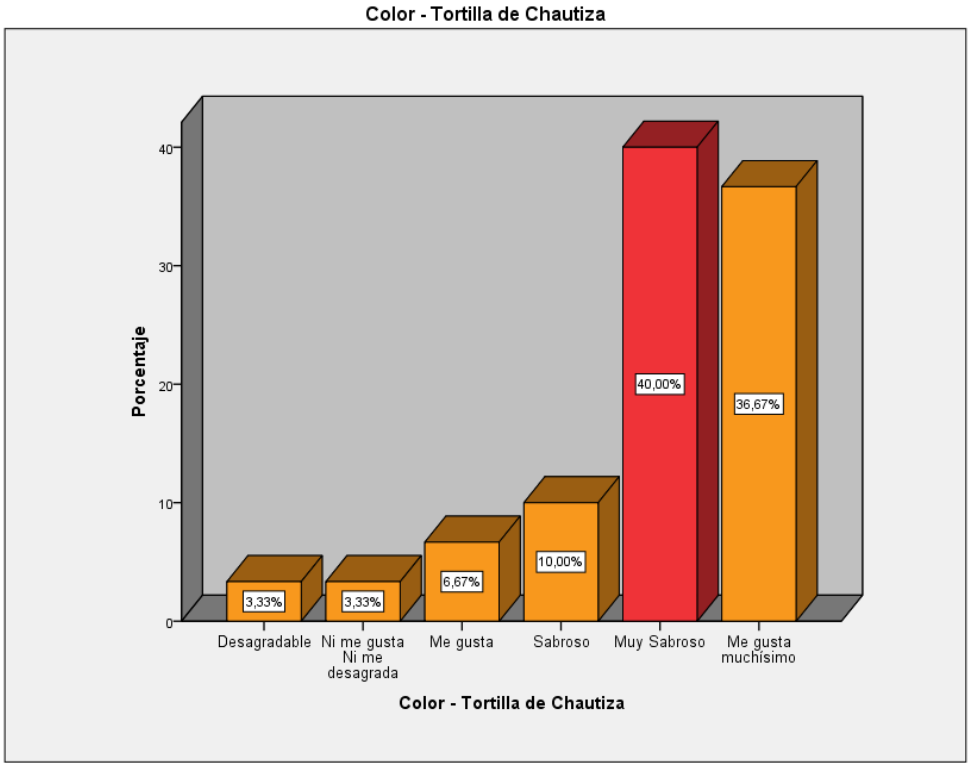
Tabla 26: Olor - Tortilla de Chautiza

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Desagradable	1	3,3	3,3	3,3
	No me gusta	1	3,3	3,3	6,7
	Me gusta	5	16,7	16,7	23,3
	Sabroso	4	13,3	13,3	36,7
	Muy Sabroso	13	43,3	43,3	80,0
	Me gusta muchísimo	6	20,0	20,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

En cambio en el atributo color, presenta un 76,67% acumulado en los dos atributos de mayor relevancia, y si a ello se le suma las categorías de sabroso y me gusta, obtendría una frecuencia acumulada de 93,34%, lo que implica que este atributo posee un alto grado de aceptación por parte de los jueces, en comparación a los 6,66% de las categorías “Desagradable” y “Ni me gusta ni me disgusta”.

Ilustración 16: Color - Tortilla de Chautiza



Fuente: Elaboración propia

Tabla 27: Color - Tortilla de Chautiza

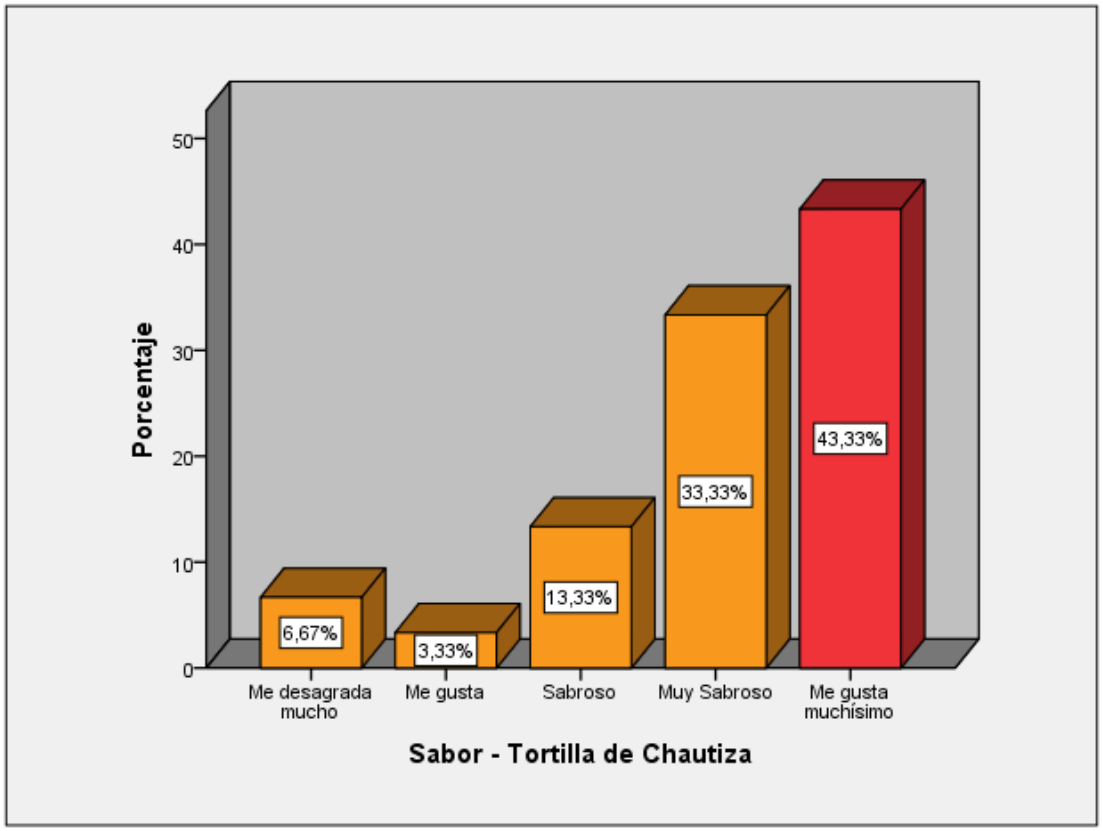
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Desagradable	1	3,3	3,3	3,3
	Ni me gusta Ni me desagrada	1	3,3	3,3	6,7
	Me gusta	2	6,7	6,7	13,3
	Sabroso	3	10,0	10,0	23,3
	Muy Sabroso	12	40,0	40,0	63,3
	Me gusta muchísimo	11	36,7	36,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

Por otro lado, en lo concerniente al atributo sabor, los jueces indicaron que un 43,33% de los jueces le asignaron a la categoría “me gusta muchísimo”, seguido de un

33,33% otorgado a la categoría “muy sabroso”, además un 13,33% eligió la categoría “sabroso”, dando a entrever que el nivel de aceptación en cuanto al sabor se refiere es significativo. (Ver ilustración 17)

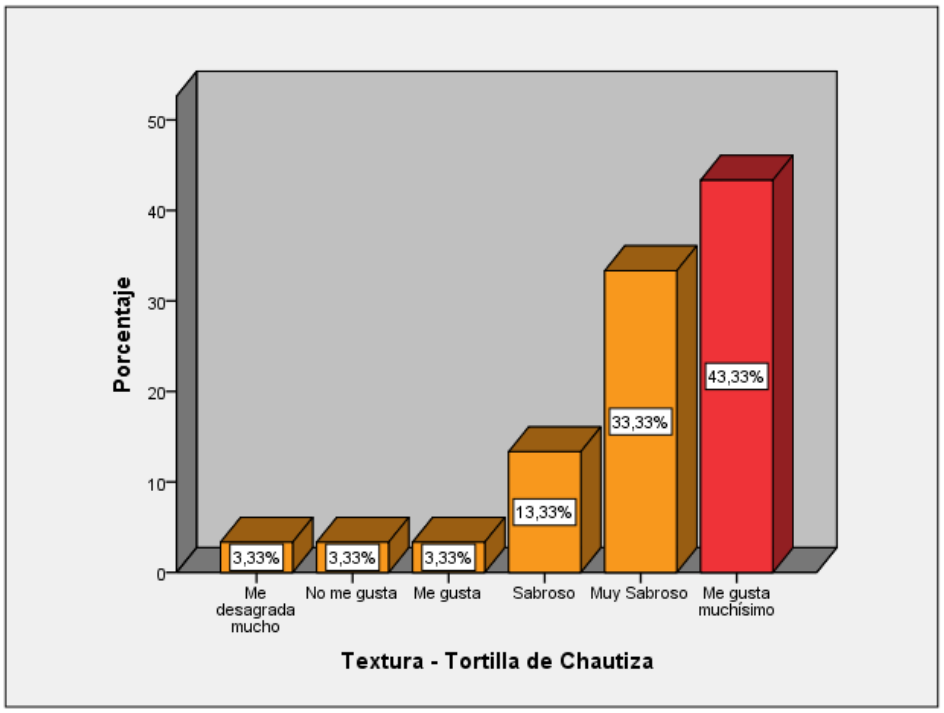
Ilustración 17: Sabor - Tortilla de Chautiza



Fuente: Elaboración propia.

Finalmente, en cuanto a la textura, un 43,3% menciona que “le gusta muchísimo”, seguido de un 33,33% que reconocieron que la textura es “muy sabrosa”. Esto resalta que en este atributo se detectan altos niveles de aceptación.

Ilustración 18: Textura- Tortilla de Chautiza



Fuente: Elaboración propia.

Por último, con el propósito de identificar si existen diferencias estadísticamente significativas entre cada uno de los atributos y el sexo de los encuestados, se procedió a realizar una análisis de la varianza ANOVA de un factor entre la variable independiente sexo y las variables cuantitativas dependientes olor, color sabor, textura del plato Tortilla de Chautiza. De los cuales se puede apreciar que en todos los atributos el valor de $p > 0,05$; por ello se sostiene que no existen diferencias significativas entre los hombre y mujeres en función de los atributos (Ver Tabla 19). Asimismo, se constató que se cumple el principio de homogeneidad de la varianza, debido a que su nivel de significancia es mayor al 0,05 (Ver Tabla 20)

Tabla 28: Anova - Tortilla de Chautiza

ANOVA

		Suma de cuadrados	gl	Media cuadrática	F	Sig.
Olor - Tortilla de Chautiza	Entre grupos	,017	1	,017	,008	,931
	Dentro de grupos	61,350	28	2,191		

	Total	61,367	29			
Color - Tortilla de Chautiza	Entre grupos	2,017	1	2,017	1,056	,313
	Dentro de grupos	53,450	28	1,909		
	Total	55,467	29			
Sabor - Tortilla de Chautiza	Entre grupos	,017	1	,017	,005	,944
	Dentro de grupos	92,150	28	3,291		
	Total	92,167	29			
Textura - Tortilla de Chautiza	Entre grupos	1,350	1	1,350	,530	,473
	Dentro de grupos	71,350	28	2,548		
	Total	72,700	29			

Fuente: Elaboración propia

Tabla 29: Homogeneidad de la varianza

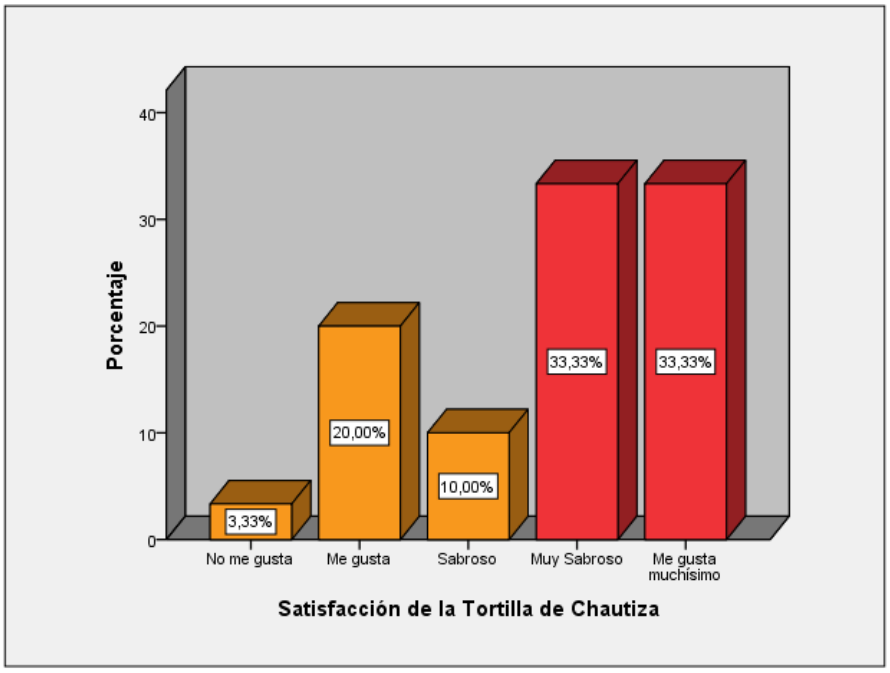
	Estadístico de Levene	df1	df2	Sig.
Olor - Tortilla de Chautiza	,695	1	28	,411
Color - Tortilla de Chautiza	,136	1	28	,715
Sabor - Tortilla de Chautiza	,600	1	28	,445
Textura - Tortilla de Chautiza	,836	1	28	,368

Fuente: Elaboración propia.

Al igual que el P1 = Encocado de Chautiza, en este estudios el P2 = Tortilla de chautiza se procedió a identificar de manera general el grado de satisfacción con respecto al plato, del cual se obtuvo como resultado que 66,66% de los jueces le dieron las más altas puntuaciones en la categoría “Muy Sabroso” y “Me gusta muchísimo”, en este sentido existe una importante similitud frente al encocado de chautiza. (Ver Ilustración 19). Sin embargo, con el propósito de poder determinar cuál de ambos platos

tienen un mayor grado de aceptación, se procedió a realizar un análisis cruzado de correlación entre ambas variables, a fin de hallar resultados que pueden de manera técnica identificar el plato de mayor relevancia entre los jueces.

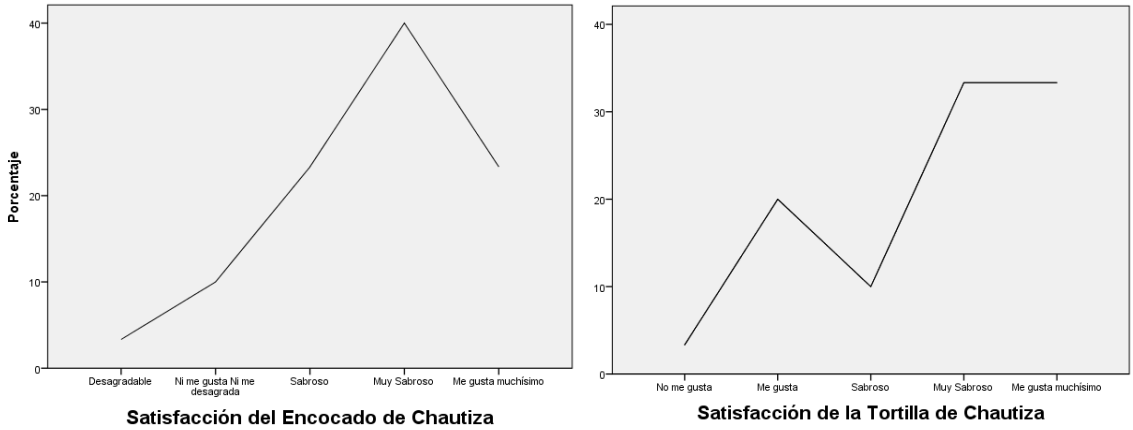
Ilustración 19: Satisfacción general de la Tortilla de Chautiza



Fuente: Elaboración propia

Como se puede apreciar en la ilustración 20, el encocado de chautiza presenta un mayor porcentaje de prevalencia en relación a la tortilla de chautiza

Ilustración 20: Plato de Mayor relevancia entre Encocado vs Tortilla



Conclusiones

La gastronomía en los albores del siglo XXI, viene despertando interés en el mundo entero, considerándose un actor clave en el desarrollo socioeconómico, partiendo de las premisas de la sostenibilidad de sus recursos y la seguridad alimentaria. En esta línea, existen una endeble sustentabilidad de la chautiza debido a varios aspectos; por un lado la estacionalidad, es decir la aparición del cardumen solo en una época del año (entre abril y mayo) impide la satisfacción de la demanda anual, sumado a la paulatina reducción de la especie en los locaciones donde aparece la chautiza, ocasionado por el cambio climático que ha provocado un aumento en la temperatura del agua, produciéndose un ecosistema desfavorable para la especie. Estos son factores que contribuyen a que el recurso se vaya haciendo cada vez más escaso y difícil de conseguirlo.

El alcance de la chautiza, desde una perspectiva general, la chautiza se enfoca principalmente en el cantón Esmeraldas, pero tiene una participación en otras provincias, sin embargo se concluye que los efectos de la globalización, el cambio en los patrones de consumo y la disminución en la pesca de la chautiza, están impactando en las nuevas generaciones, ocasionando que cada vez sean menos los hogares que están consumiendo el cardumen, con ello se estaría afectando el mantenimiento de esa herencia cultural que generaciones anteriores la han preservado. Se avizora, que al ser inminente la discontinuidad en el consumo del cardumen, se acrecienta la proyección en la pérdida de las raíces culinarias relacionadas a la chautiza.

Los resultados obtenidos a través de la prueba hedónica, revela que el encocado de chautiza, puede ser considerado una preparación con altas potencialidades de aceptación en los consumidores, pero se debe enfocar al género femenino por el alto impacto que se consiguió en los atributos de color, textura y sabor. Sin embargo, se debe trabajar en cuanto a los atributos color y sabor para el género masculino.

Recomendaciones.

La chautiza al encontrarse seriamente afectada por variables endógenas y exógenas, se recomienda realizar un estudio integral, que permita mitigar la sistemática desaparición de la chautiza, con el propósito de mantener la sostenibilidad del cardumen.

Incentivar en la dieta esmeraldeñas el consumo de preparaciones culinarias a partir de la chautiza, especialmente en los estratos sociales A y B, a través de la innovación en sus técnicas de preparación, mejorando la palatabilidad así como la inserción de elementos vanguardistas al momento de la presentación platos en restaurantes, fusionando materia prima saludable que permita brindar competitividad y adaptarse a las exigencias de los propios y visitantes.

Fortalecer las tradiciones culturales, mediante la preservación del encocado de chautiza como un plato ícono de la cocina esmeraldeña, que permita mantener intacta la herencia de las generaciones anteriores, con ello ser capaces de conservar el patrimonio intangible.

Incentivar el consumo de materia prima local, orgánica y agroecológica que sean cultivadas por la comunidad, contribuyendo a la soberanía alimentaria, economía popular y solidaria, evitando ser dependientes de productos importados.

A la industria de restauración, es importante mantener la asepsia pertinente, que contribuya a generar alimentos comestibles con altos estándares de calidad, garantizando un producto seguro que tribute a la inocuidad alimentaria, con el propósito de disminuir el riegos de generar enfermedades transmitidas por alimentos.

Referencias Bibliográficas

Álvarez, J. (2015). Revisarán los Puertos Pesqueros. Recuperado el 18 junio del 2018 de http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/360680-revisaran-lospuertos-pesqueros/

Anacrusa. (2011). La Grupa: Dibujando raíces en el corazón ecuatotiano. Recuperado el 12 de junio de 2016 de https://anacrusavivelamusica.com/2011/07/07/la-grupa-dibujando-raíces-en-el-corazon-ecuatoriano/

Barriga, R. (2012). Lista de peces de agua dulce e intermareales del Ecuador. Escuela Politécnica Nacional, Quito, Ecuador. Revista Politécnica 30 (3): 83-119.

Carrillo Viteri, M. B. (2016). Preferencia alimentaria de tres especies de peces marinos comerciales según su estructura dental en la provincia de esmeraldas, ecuador (Bachelor's thesis, QUITO/UIDE/2016).

Ceplaes, (1996) Problemas, propuestas políticas y mecanismos de los Pueblos Negros de Esmeraldas, Sin publicación, Quito.

Cultura Ecuador. (s.f.) Sigue Jazz in situ a ritmo de marimba. Recuperado el 10 de Junio de 2016 de httpp://www.culturaecuador.ec/arte/música/sigue-jazz-in-situ-a-ritmo-de-marimba

Elena Crespo, N. G. (2011). *Técnicas Culinarias* (Vol. 1 edicion). España: Paraninfo.

El Comercio, (2015), La temporada de Chautiza o sardina se disfruta en Esmeraldas, recuperado http://www.elcomercio.com/actualidad/pesca-esmeraldas-economia-familias-ecuador.html

El Universo, (2006), Hoy se festeja a Reyes Magos Fusión de religiosidad popular y folclore recuperado https://www.eluniverso.com/2006/01/06/0001/1064/125D8F29BC9F4542A798833549378C94.html

El diario. (19 de Marzo de 2009). La cocción de los alimentos. El diario Manabí.

Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC), 2017, Recuperado, http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_agropecuarias/espac/espac_2017/Informe_Ejecutivo_ESPAC_2017.pdfhttp://www.serviciometeorologico.gob.ec/meteorologia/boletines/bol_anu.pdf, p.11.

Fernández Ormaza, J. C. (2013). *Sistema de preparación alimentaria con cocina industrializada para proporcionar alimentación balanceada a los trabajadores de la contraloría general del Estado de la ciudad de Quito* (Bachelor's thesis).

Francisco Uriel Zuluaga, M. D. (2007). Sociedad , cultura y resistencia negra en Colombia y Ecuador . en m. d. Francisco Uriel Zuluaga, *sociedad , cultura y resistencia negra en colombia y ecuador* (pág. 308). Universidad del Valle .

García Salazar, J. (1985). Cuadernos Afro-ecuatorianos, 1: décimas Esmeraldas

Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Esmeraldas (GADPE). (2012). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Esmeraldas 2012-2020. Esmeraldas, Ecuador, 170p.

Fuente: Jiménez-Prado, P. (2014). Registro histórico del género Sicydium (Pisces: Gobiidae) en aguas ecuatorianas y su aprovechamiento pesquero. Biota Colombiana, 15(1), 188-193.

Herrera Vázquez, M. A. (2008). Métodos de investigación 1: un enfoque dinámico y creativo. Esfinge.

Hernández Sampieri, R. (2006). Fernández Collado, Carlos. Baptista Lucio, Pilar (2006). Metodología de la investigación.

Hernández Sampieri, R., Carlos, F., & Lucio, B. Metodología de la Investigación. Quinta edición, 2010.

Instituto Nacional de Meteorología e Hidrología (INAMHI), 2013, Boletín climatológico anual, recuperadohttp://www.serviciometeorologico.gob.ec/meteorologia/bsemestral/Nacional/2013/primer_semestre_2013.pdf

Instituto Nacional de Meteorología e Hidrología (INAMHI), 2015, Boletín climatológico anual, Recuperado http://www.serviciometeorologico.gob.ec/meteorologia/boletines/bol_anu.pdf

Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC), 2010, Resultados provinciales Esmeraldas, Recuperado http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/esmeraldas.pdf

Jiménez-Prado, P. (2014). Registro histórico del género Sicydium (Pisces: Gobiidae) en aguas ecuatorianas y su aprovechamiento pesquero. Biota Colombiana, 15(1), 188-193.

Lasso, C. A., J. F. Blanco-Libreros y P. Sánchez-Duarte (Eds.). 2015. XII. Cuencas pericontinentales de Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela: tipología, biodiversidad, servicios ecosistémicos y sostenibilidad de los ríos, quebradas y arroyos costeros. Serie Editorial Recursos Hidrobiológicos y Pesqueros Continentales de Colombia. Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt. Bogotá, D. C., Colombia. 455 pp.

LaHora nacional. (24 de Agosto de 2013). Metodo de coccion por calor seco. La Hora Nacional.

LITERATURA AFROECUATORIANA Y ECOLOGIA . (s.f.). Obtenido de LA REPUBLICA DE LOS ZAMBOS : http://abacus.bates.edu/~bframoli/pagina/ecuador/Recursos/id77.htm

Maugé, L.A. 1986. Gobiidae. p. 358-388. A J. Daget, J.-P. Gosse y D.F.E. Thys van den Audenaerde (eds.) Check-list of the freshwater fishes of Africa (CLOFFA). ISNB, Bruselas; MRAC, Tervuren, Flandes; y ORSTOM, París, Francia. Vol. 2

McDowall, R. M. 2009. Early hatch: a strategy for safe downstream larval transport in amphidromous gobies. Reviews in Fish Biology and Fisheries 19: 1-18.

Medina, C. (2011). Papá Roncón, el músico que nació del río. El Universo, Recuperado http://www.eluniverso.com/2011/08/21/1/1380/papa-rocon-musico-nacio-rio.htm

Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, *17*(SPE), 181-204.

Minda Batallas, P. A. (2002). Identidad y conflicto: La lucha por la tierra en la zona norte de la provincia de Esmeraldas.

Ministerio de Turismo, MINTUR (2018). Quito, Ecuador., Indicadores OMT-CEPAL, https://www.turismo.gob.ec/. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/:https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/turismo-cifras/18-analisis-economico/indicadores-omt-cepal/96

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (MAGAP). (2014). Situación Actual de la Pesca Actual en el Ecuador. Recuperado el 19 de Junio del 2018 de Vicepresidencia de Acuacultura y Pesca. Poner el link

Ministerio de Medio Ambiente (MAE), 2013, Leyendas Ecosistemas del Ecuador, recuperado http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/09/LEYENDA-ECOSISTEMAS_ECUADOR_2.pdf

Ministerio de Acuacultura y Pesca (MAP), 2018, Reporte Estadístico de Exportación de Camarón Marzo- 2018, Recuperado http://www.acuaculturaypesca.gob.ec/wp-content/uploads/2018/05/REPORTE-ESTADISTICO-MARZO-2018.pdf, p.13

Ministerio de Acuacultura y Pesca (MAP), 2017, Borrador de Ley de Pesca y Acuicultura, 2017, Recuperado http://www.acuaculturaypesca.gob.ec/borrador-ley-de-pesca-2017.

Mintz, S. W. (2003) Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México, D. F., Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V

Monje Álvarez, C. A. (2011). Metodología de la investigación cualitativa y cuantitativa. Neiva: Universidad Surcolombiana.

Montenegro, I. A. (Marzo de 2013). Cocinas patrimoniales. Obtenido de Cocina ecuatoriana: http://www.cocinaspatrimoniales.com/Pdf/Cocina_Ecuatoriana.pdf

Morales, G. R., & Miño, H. (Diciembre de 2012). Recuperado el 5 de mayo de 2017, de http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/1790/1/106415.pdf

Myhrvold, N., Young, C., Bilet, M., Matthew, R., & Myhrvold, N. (2011). Modernist cuisine: Volumen 1. Historia y fundamentos; Volumen 2. Técnicas y equipamiento; Volumen 3. Animales y plantas; Volumen 4. Ingredientes y preparaciones; Volumen 5. Recetas listas para servir; Volumen 6. Manual de cocina. taschen.

Pauly, D., & Froese, R. (2001). Fish stocks. Academic Press.

Padilla, C. (2006) "Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico", ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Quito, Ecuador, 20 -24 de noviembre.

Pérez Escobar, J. I. (2016). Obtención de papel kraft a partir de la fibra de dos variedades de Agave (Americana L.–Cabuya negra y Sisalana perrine–Cabuya blanca) con dos sustancias químicas (Carbonato de calcio y Sulfato de sodio) para la cocción y dos métodos de blanqueo con (Dióxido de cloro y Agua oxigenada) en el laboratorio de Agave de la Carrera de Ingeniería Agroindustrial de la *Universidad Técnica de Cotopaxi* (Bachelor's thesis, LATACUNGA/UTC/2016).

Sandoval, J. M. (2009). Música patrimonial del Ecuador. Ministerio de Cultura del Ecuador.

Surco Almendras, J. C., & Alvarado Kirigin, J. A. (2011). Estudio estadístico de pruebas sensoriales de harinas compuestas para panificación. Revista Boliviana de Química, 28(2), 79-82.

Solarte, C. U. (2010). Patrimonio cultural alimentario. Ministerio de Cultura del Ecuador.

Stringer, E. T. (1999). Action research second edition

Ramírez, Y. (2015). Las fiestas populares tradicionales, reflejo de la identidad cultural de las comunidades. Revista Caribeña de Ciencias Sociales, (2015_05).

Unigarro Solarte, C. (2010). Patrimonio Cultural alimentario.

Real Academia Española (RAE), 2018, Diccionario de la Lengua Española-Taxonomía, Recuperado: http://dle.rae.es/?id=ZH8otsS

Tamayo, M. (2004). El proceso de la investigación científica. Editorial Limusa.

Tejera, L. Q. Tipos y modelos dominantes en el proceso creador de la humanidad.

UNWTO World Tourism Barometer Advance Release. OMT, 2018. http://mkt.unwto.org/barometer. Obtenido de http://mkt.unwto.org/barometer: http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/unwto_barom18_01_january_excerpt_hr.pdf

Valarezo, J. P., & Escobar, T. (2009). *La fiesta popular tradicional del Ecuador* (No. 2). Ministerio de Cultura del Ecuador.

Veintimilla, R. (2005). La Grupa refresca la musica tradicional. recuperado http://www.eluniverso.com/2005/04/22/0001/259/8BCE7ADEC704413BA59DCF5F1B61FB05.html

Virtudes Feliú Herrera Virtudes. (2003) Fiestas Populares Tradicionales.

http://www.lajiribilla.cu/2001/n14_agosto/etno/fiestastxt.htm.

Watts, B. M., Ylimaki, G. L., Jeffery, L. E., & Elías, L. G. (1992). Métodos sensoriales básicos para la evaluación de alimentos. CIID, Ottawa, ON, CA.

Anexos.

Ficha para prueba Hedónica

INSTRUCCIONES PARA LOS JUECES QUE VAN A REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL A LAS MUESTRAS CULINARIAS A BASE DE CHAUTIZA

Con el propósito de culminar mi proyecto de titulación, solicito su ayuda para realizar este análisis sensorial, es una prueba netamente académica, cuyo propósito es brindar resultados que permitan identificar hallazgos importantes en relación a la chautiza.
Ante todo, gracias por aceptar participar en el análisis sensorial

Nombre: _____
Fecha: _____

Edad:
- ❑ 18 – 34 años
- ❑ 35 – 50 años
- ❑ Más de 50 años

Frente a usted se encuentran dos muestras de preparaciones culinarias a base de chautiza, por favor observe y pruebe cada una de ellas. Indique el nivel de agrado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea de la muestra.

Nota: Recuerde tomar agua y comer una galleta entre cada muestra

Puntaje	Categoría	Puntaje	Categoría	
1	Me disgusta extremadamente	6	me gusta levemente	
2	Me disgusta mucho	7	me gusta moderadamente	
3	me disgusta moderadamente	8	me gusta mucho	
4	me disgusta levemente	9	me gusta extremadamente	
5	no me gusta ni me disgusta			

Muestra	Calificación para cada atributo			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
Encocado de Chautiza.				
Tortilla de Chautiza				

¡Gracias por su colaboración!

Evaluación de la prueba en medición del grado de satisfacción

Prueba Orientadas al Consumidor (POC) para medir el grado de satisfacción de platos elaborados con chautiza

Instrucciones para los jueces.

- Frente a usted se encuentra 2 preparaciones elaborados a base chautiza los cuales deberá degustar para luego marcar con una "x" en el siguiente cuadro la opción que más se acerque a su opinión.
- Para pasar de una muestra a otra, favor de beber un poco de agua para neutralizar el paladar.
- Señala una sola opción para valorar cada plato.

Puntaje	**Muestra el grado de aceptabilidad-satisfacción**	Encocado de Chautiza.	Tortilla de Chautiza
9	Me gusta Muchísimo		
8	Muy Sabroso		
7	Sabroso		
6	Me gusta		
5	Ni me gusta ni me disgusta		
4	No me gusta		
3	Me desagrada		
2	Me desagrada mucho		
1	Me desagrada muchísimo		

Estudio, para identificar el alcance de la chautiza en la gastronomía de Esmeraldas
Entrevista a las autoridades del cantón esmeraldas

1. ¿Cómo definiría la gastronomía esmeraldeña?
2. ¿Cuál cree usted que sea el plato representativo de la cocina esmeraldeña?
3. A su criterio, cuáles son los productos referentes de la cocina esmeraldeña?
4. ¿Recuerda algún acontecimiento histórico relevante asociadas a la preparación y/o consumo de la chautiza?
5. ¿Cómo este tipo de cardumen "la chautiza" puede contribuir a la identidad cultural alimentaria de Esmeraldas?
6. ¿Cree usted que ha existido un cambio sistemático en los patrones de consumo alimentario?
7. Hasta qué punto, cree usted que las nuevas generaciones desconocen ciertos manjares a partir de la chautiza?
8. ¿Cree usted que la gastronomía esmeraldeña tenga potenciales de convertirse en un actor que permita el desarrollo socioeconómico de la población?
9. ¿Cómo cree usted que se le puede generar valor agregado a la chautiza, para que sea un plato emblemático de la cocina esmeraldeña?
10. ¿Considera necesario la difusión de la chautiza como producto estrella de esmeraldas?

Estudio para identificar los alcances de la chautiza en la gastronomía de Esmeraldas

Entrevista a los actores claves: pescadores, pobladores, vendedores.

1. **Sexo:**

   ❑ Hombre ❑ Mujer

2. **Edad:**

   ❑ Menos de 20 años ❑ 40-49 años
   ❑ 20-29 años ❑ 50-59 años
   ❑ 30-39 años ❑ 60 años o más

3. **Estado civil:**

   ❑ Soltero ❑ Casado
   ❑ Unión Libre ❑ Divorciado
   ❑ Viudo

4. **¿Cree usted que la población desconoce la chautiza?**

   _____

5. **Sabe usted en qué temporada se puede encontrar la chautiza?**

   ❑ Enero o Febrero ❑ Julio o Agosto
   ❑ Marzo o Abril ❑ Septiembre u Octubre
   ❑ Mayo o Junio ❑ Noviembre o Diciembre.

6. **Sabe usted si en otras parroquias/cantones de Esmeraldas se pesca la chautiza. (Alcance)**

   _____

7. **¿En relación a la chautiza usted cree que la población prefiere:?**

   ❑ Prepararla en casa, y por qué?
   ❑ Comer en un restaurante, y por qué?

8. **¿Cuánto tiempo lleva consumido la chautiza?**

   ❑ Desde que me acuerdo ❑ Hace 6 a 8 años atrás
   ❑ Hace 2 a 3 años atrás ❑ Hace 8 a 10 años atrás
   ❑ Hace 4 a 5 años atrás ❑ Hace 12 o más de 15 años atrás

9. **Sabe usted si en otras parroquias/cantones dentro o fuera de Esmeraldas se consume la chautiza. (Alcance)**

_____

10. En qué preparaciones culinarias usted ha probado la chautiza:

- ❑ Encocado de Chautiza.
- ❑ Tortilla de Chautiza
- ❑ Arroz con chautiza
- ❑ Sopa de chautiza
- ❑ Tamal de Chautiza
- ❑ Otros _____

11. ¿Cómo evaluarías a nivel general el sabor y la calidad de la chutiza?

- ❑ Muy deliciosa
- ❑ Deliciosa
- ❑ Normal como otro pescado
- ❑ Regular
- ❑ Desagradable

12. ¿Sabe usted qué técnicas utiliza para pescar la chautiza?

_____

13. ¿Conoce usted de algún acontecimiento histórico o de alguna significación relevante asociadas a la preparación y consumo de la "la cangrejada"?

_____

Análisis sensorial

NO MANCHAR
LAS PAREDES