



**ESPE**  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DEL COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERIA EN ADMINISTRACIÓN  
TURÍSTICA Y HOTELERA**

**TEMA: “LA COCINA TRADICIONAL MANABITA COMO APORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO: CASO CIUDAD  
DE JAMA”**

**AUTOR: DÍAZ MÉNDEZ, DANIELA CAROLINA**

**DIRECTOR: MSC. JÁCOME SIMBAÑA, MARCO FERNANDO**

**SANGOLQUÍ**

**2020**



# Introducción

La alimentación  
es una necesidad  
básica

La comida es un  
elemento icónico.

Brindando  
identidad y  
autenticidad.



# Planteamiento del problema



Jama no está totalmente reconocida en el ámbito turístico



Hay una tendencia creciente a aplicar prácticas culinarias convencionales (globalizadas) que restan identidad a las localidades que brindan servicios turísticos.



Hay poca información sobre las preparaciones culinarias locales.



Decrecimiento de la actividad turística por efecto del terremoto de abril 2016



# Objetivo general

Determinar la cocina tradicional manabita de la ciudad de Jama y su aporte al desarrollo turístico, de manera que se mantengan las prácticas gastronómicas tradicionales del lugar

## Objetivos específicos

- Un registro documentado de la cocina tradicional de Jama determinando las técnicas, utensilios, procedimientos, ingredientes y alimentos tradicionales.

Levantar

- La influencia de la cocina tradicional en el desarrollo turístico, estableciendo una línea base de la oferta gastronómica de Jama vinculándola con la oferta tradicional.

Investigar

- Las preparaciones de los platos tradicionales de la ciudad de Jama por medio de fichas de inventario utilizadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio.

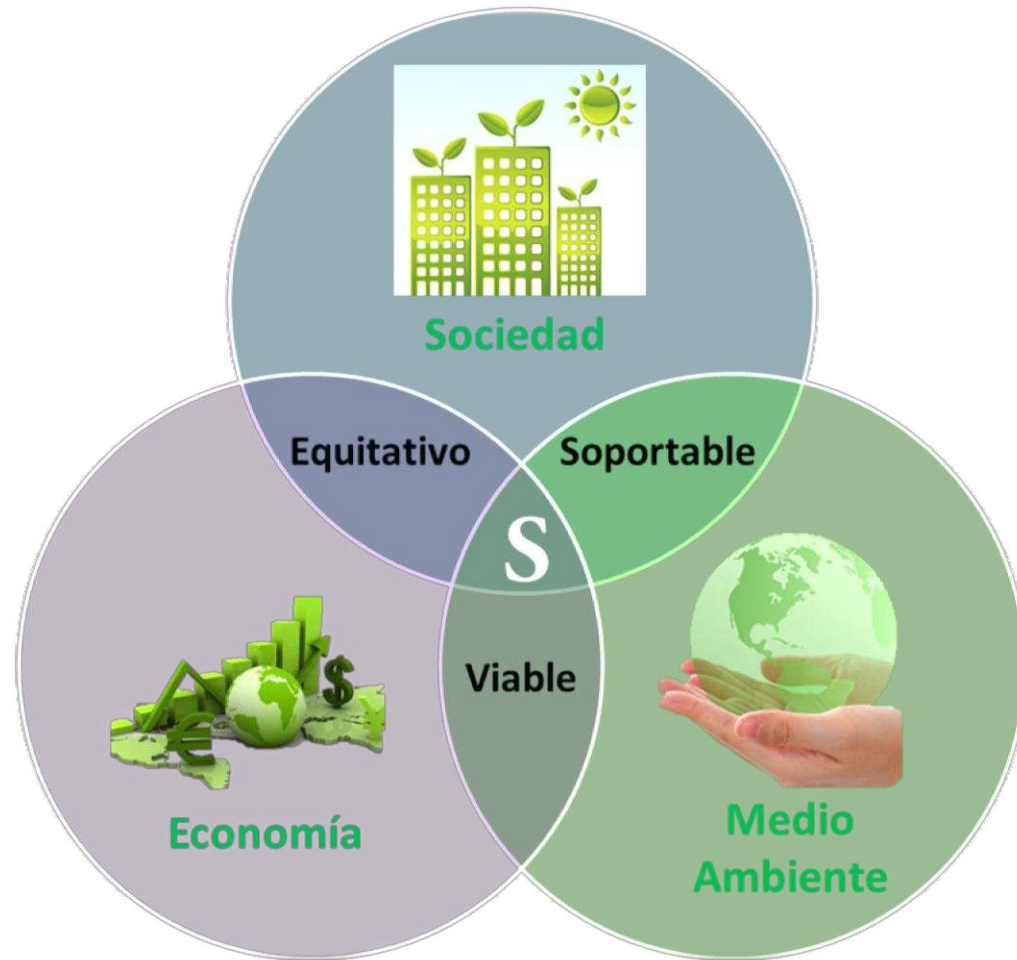
Sistematizar

- El diseño de una guía de cocina tradicional de Jama.

Proponer



# Teoría de soporte



# Teoría del desarrollo local

Potencialidades endógenas.

El turismo es una actividad que si se apoya en las culturas locales puede contribuir a potenciar el desarrollo endógeno.



# *Teoría de soporte*

**La  
dimensión  
cultural en  
la teoría del  
desarrollo  
local**

La cultura es una  
de las  
dimensiones  
centrales

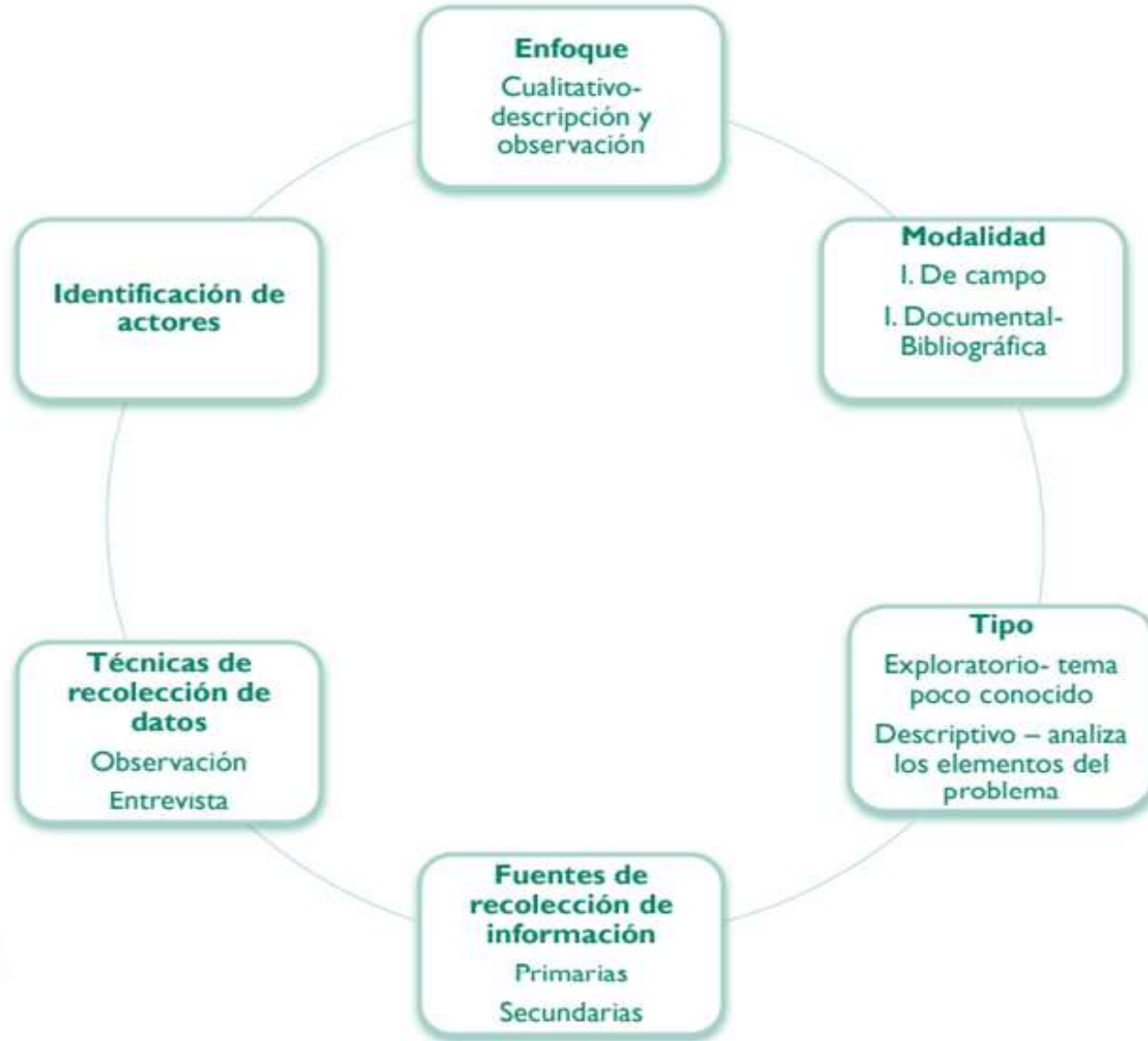


La cocina  
tradicional encaja  
en esta idea de  
desarrollo  
productivo local



**ESPE**  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

# Marco metodológico



# Formato de Fichas

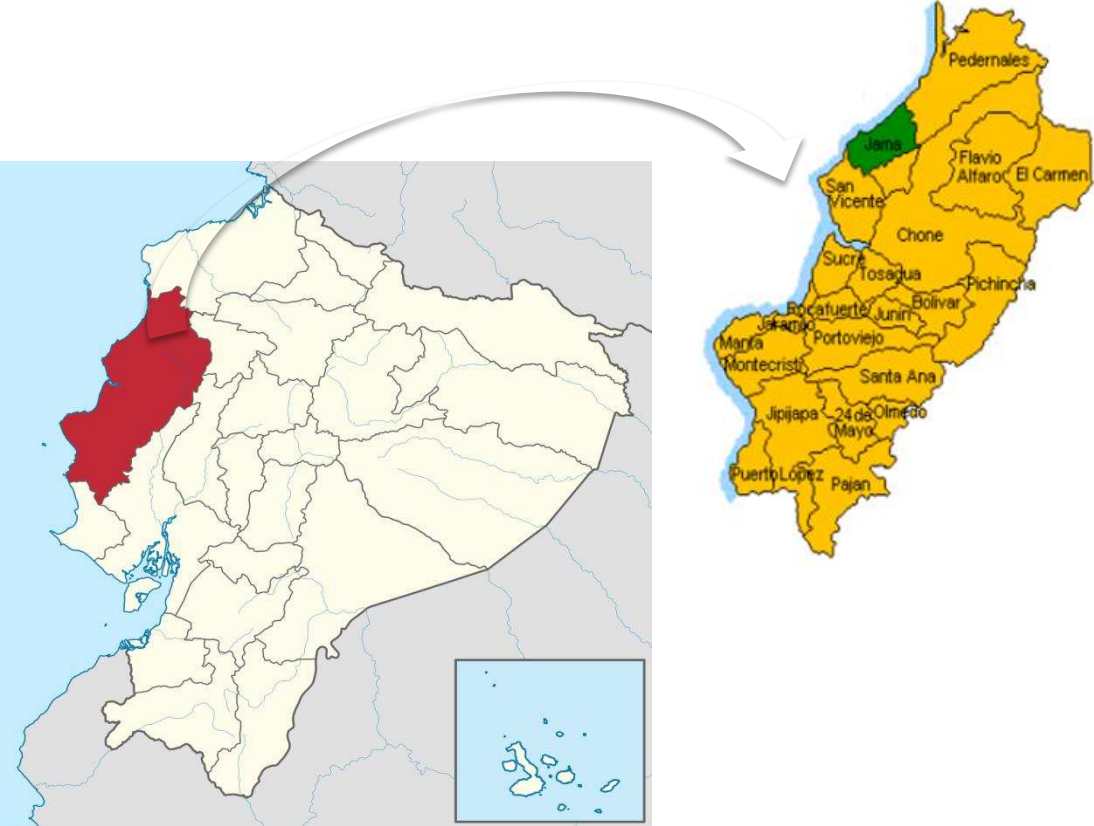
 <b>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR</b> <b>UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE</b> <b>FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS</b>	
<b>Nombre del producto</b>	.....
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánica/ criollo contemporáneo
<b>Época de consumo</b>	Cotidiano/estacional/festivo
<b>Lugares de consumo</b>	Locales/mercados/ambulantes/hogares
<b>Descripción</b>	Sopa/Plato fuerte/Bebida/Postee/Cucayo/Salsa/Conserva
<b>Zonas tradicionales de consumo:</b>	
<b>Cantón</b>	
<b>Parroquia:</b>	
<b>Elaboración</b>	
<b>Ingredientes</b>	
<b>Formas de Preparación</b>	
<b>Propiedades</b>	<b>Estado de conservación</b>
Nutritiva/medicinal	Común/raro/en peligro





# Análisis- Resultados:

## Macro entorno



# Micro entorno

# JAMA




Datos Generales	
Límites	Norte: Cantón Pedernales
	Sur: San Vicente
	Este: Cantón Sucre, Chone y Pedernales
Población	Oeste: Océano Pacífico.
	23,253 habitantes
Clima	Cálido tropical seco 23-26°.
Extensión	56585,23 ha.



**ESPE**  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

# *Población ocupada por rama de actividad*



# Atractivos turísticos



Parque Temático



Punta Ballena

Arco del amor



Museo Municipal Jama



Playa Paraiso



Salto de Biguá



Fiesta de San Pedro y San Pablo



El Matal



**ESPE**  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

# Principales productos agrícolas

Tipo de Producción
Café
Cacao
Maíz
Frutos de papaya
Cítricos(naranja, limón, mandarina)
Cebolla perla
Sandia
Melón
Tomate
Pepino
Pimiento



# *Oferta gastronómica*



**ESPE**  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

# *Oferta gastronómica*



**ESPE**  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

# *Oferta gastronómica*





# Cocina tradicional- Utensilios



Fogón  
de leña

Olla de barro



Bateas



Sote



Catanga



Tiesto

Mate



Molinillo





Canuto



Hojas de Plátano



# Fichas de productos elaborados

<b>Nombre del producto</b>	<b>Suero Blanco</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Contemporáneo	
<b>Época de consumo</b>	Cotidiana.	
<b>Lugares de consumo</b>	Esta preparación es de consumo generalizado por lo que se la encuentra en restaurantes, mercados, hogares.	
<b>Descripción</b>	Es un plato que nació en el campo manabita es a base de leche y cuajo, se lo acompaña con plátano asado.	
<b>Zonas tradicionales de consumo:</b>		
<b>Cantón</b>	Jama	
<b>Parroquia:</b>	Jama	
<b>Época de Consumo:</b>	Todo el año	
<b>Elaboración</b>		

**Ingredientes:** Leche de vaca, cuajo, sal, plátano

**Preparación:** Se coloca la leche de vaca tibia en un recipiente se le añade cuajo se deja reposar por algunos minutos, cuando está cuajado se coloca solo la parte sólida en una batea sin la parte líquida amarilla, previamente se amasa hasta formar una cuajada a medida que se amasa se obtiene un líquido este es el suero blanco que se lo va separado y se le añade un poco de sal. Finalmente se sirven las bolitas de queso con el suero blanco acompañado de plátano asado.

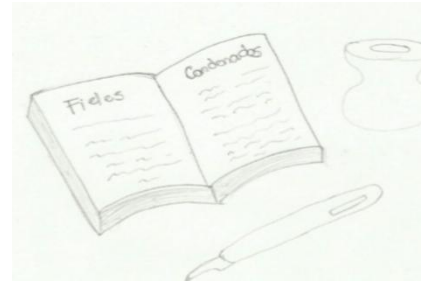
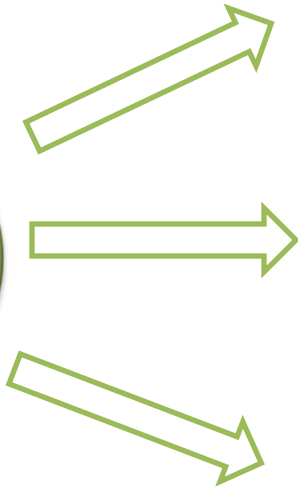
Propiedades	Estado de conservación
-------------	------------------------

Su principal ingrediente es la leche rica en calcio, fósforo, magnesio, zinc, yodo, Común: Este plato tradicional aún se encuentra bien arraigado en los hogares además del suero que contiene infinidad e inclusive en la oferta gastronómica.



# Propuesta

Revalorizar la cocina tradicional de Jama.



Promocionar la oferta tradicional existente.



**ESPE**  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

# *Estrategias cocina tradicional como aporte al desarrollo turístico*

Seleccionar productos y preparaciones, preservarlos, difundirlos, promocionarlos e incluso recuperarlos.



Brindar al turista nuevas experiencias a través de la cocina tradicional



Generar competitividad a través de la cocina tradicional.



Diseñar rutas turística vinculada a la cocina tradicional.



**ESPE**  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

# *Diseño de la propuesta*

Colores representativos del cantón Jama: rojo, blanco, verde y el color Jama.

Lenguaje sencillo

Sellos de la cultura Jama-Coaque

La historia, cultura e identidad



**ESPE**  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

# Crédito- Índice

## CRÉDITOS

**Título original:**

LA COCINA TRADICIONAL MANABITA Y SU APORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO- CASO JAMA

**Autor:**

Daniela Díaz

**Diseño:**

Ing. Bryan Rodríguez

**Fotografías:**

Gobierno Municipal de Jama.

**1er Edición- Guía digital**

**Año:**

2020

Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE-Sangolquí

Administración Turística y Hotelera



## ÍNDICE

Jama.....	4
Atractivos turísticos.....	5
Cocina tradicional.....	6
Platos tradicionales.....	7
<i>Tonga</i> .....	7
<i>Caldo de gallina criolla</i> .....	8
<i>Suero blanco</i> .....	9
<i>Ceviche</i> .....	10
<i>Viche de cacaño</i> .....	11
<i>Chame encanutado</i> .....	12
<i>Camotillo frito</i> .....	13
<i>Langosta en salsa de camarones</i> .....	14
<i>Rompopo</i> .....	15
<i>Chicha de maíz</i> .....	16
<i>Tortillas de maíz</i> .....	17
<i>Huevos moyos</i> .....	18
<i>Piono</i> .....	19
Mapa de Jama.....	20



# Comida tradicional-Platos tradicionales

## COMIDA TRADICIONAL

### *Siente el encanto*

Hablar de la cocina tradicional manabita es transportarse en el tiempo al legado cultural de sus antepasados, JAMA es un lugar privilegiado por su cercanía al mar, la riqueza de sus campos y las costumbres y tradiciones de su población.

Lo que le da sabor y un toque excepcional a la cocina tradicional es el uso de utensilios tradicionales como fogón de leña, ollas de barro, bateas, mates, molinillos, comales, canutos, hojas de plátano, que dan un sabor espectacular a las preparaciones sin dejar de lado la sazón de las mujeres manabitas.

La frescura de sus productos mani, verde, yuca, maíz, gallina criolla, lácteos, mariscos, camarones, langostas, peces como el camotillo, el wahoo entre otros.



6

## PLATOS TRADICIONALES



### Tonga

#### Cucayo:

Es conocido como la lonchera manabita ya que la hoja de plátano en la que es envuelta conserva el calor e intensifica los sabores, además de su versatilidad y fácil transporte.

#### Ingredientes:

Gallina criolla (tradicionalmente un mes antes de sacrificarle se la sometía a una dieta especial con comino en grano, pimienta, orégano, albacá), arroz, cebolla, cilantro, sal, mani, maduro, hojas de plátano.

#### Preparación:

Se prepara en ollas, cazuelas de barro y fogón de leña. Primero se prepara el arroz es mucho mejor si está hecho con manteca de choncho, luego se realiza el gordo de mani, previamente se coloca agua, condimentos y la gallina criolla en presas hasta que la carne quede suave, finalmente se frien o se asan los maduros. Cuando todo está listo se extiende una hoja de plátano se coloca el arroz, la presa del seco de gallina, el mani los maduros y se adiciona cilantro fresco, se envuelve todo en la hoja de plátano y se los amarra con zapan.

La hoja esta previamente sahumada y limpiada en la candela del fogón, la preparación se termina de cocinar en la brasa del fogón.

#### Lugares donde se puede encontrar:

Restaurantes de Bigua, Tabuga, hogares de Jama.



7

**Propiedades:**  
Todos los ingredientes de esta preparación son totalmente orgánicos, contiene proteína, carbohidratos y grasas esenciales para el buen funcionamiento del organismo.



# Contraportada



**ESPE**  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA



# CONCLUSIONES



Lo tradicional es un valor agregado que ofrecer al mundo del turismo.

Valoran la riqueza cultural de su cocina y mantienen intactas sus tradiciones

Hace falta publicidad políticas y estrategias que promuevan el desarrollo turístico



# RECOMENDACIONES



Investigación de campo- adentrarse en la cultura del lugar.



Generan un impacto positivo. Preservar el legado-Futuras investigaciones



GAD-Propuesta



**ESPE**  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Muchas  
Gracias!



**ESPE**  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA