



**La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico: Caso ciudad de Jama.**

Díaz Méndez, Daniela Carolina

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 Ingeniera en Administración Turística y Hotelera

Msc. Jácome Simbaña, Marco Fernando

25 de agosto del 2020

**URKUND****Document Information**

Analyzed document Tesis\_Diaz.docx (D78170371)  
Submitted 8/25/2020 11:45:00 PM  
Submitted by  
Submitter email dcdiaz1@tespe.edu.ec  
Similarity 1%  
Analysis address mprea-espe@analysis.orkund.com

**Sources included in the report**

- SA** **revisar cris cortes.docx**  2  
Document revisar cris cortes.docx (D-42134770)
- W** **URI:** <https://www.inah.gob.mx/boletines/500-revaloran-el-uso-de-utensilios-tradicionales...>  2  
Fetched: 8/25/2020 11:51:00 PM
- W** **URI:** <http://saboramexico.com.mx/sabor2/index.php/telme-v-blog/690-historia-del-cacahu...>  1  
Fetched: 8/25/2020 11:51:00 PM

Firma:

**MSC. Jácome Simbaña, Marco Fernando****DIRECTOR**



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y  
DEL COMERCIO

CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y  
HOTELERA

### CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, “**La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico: Caso ciudad de Jama**” fue realizado por la señorita **Díaz Méndez, Daniela Carolina** el cual ha sido revisado y analizado en su totalidad por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto cumple con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que lo sustente públicamente.

Sangolquí, 25 de agosto del 2020

Firma:

**MSC. Jácome Simbaña, Marco Fernando**

C. C: 1716239890



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

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

**RESPONSABILIDAD DE AUTORÍA**

Yo, **Díaz Méndez, Daniela Carolina**, con cédula de ciudadanía n°1718561135, declaro que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: **La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico: Caso ciudad de Jama** es de mi autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos, y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

**Sangolquí, 25 de agosto del 2020**

Firma

.....  
**Díaz Méndez, Daniela Carolina**

C.C.: 1718561135



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

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

**AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN**

Yo **Díaz Méndez, Daniela Carolina**, con cédula de ciudadanía n°1718561135, autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: **La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico: Caso ciudad de Jama** en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi responsabilidad.

**Sangolquí, 25 de agosto del 2020**

Firma

**Díaz Méndez, Daniela Carolina**

C.C.:1718561135

**Dedicatoria**

Dedico el esfuerzo y el logro alcanzado a mis padres por su amor, apoyo constante y confianza; gracias a ustedes he logrado llegar hasta aquí, especialmente a mi madre por estar a mi lado en cada paso, por ser mi guía, mi amiga, por su comprensión, sobre todo por su amor incondicional en cada momento de mi vida.

**Agradecimiento**

A mis padres, por estar a mi lado en todo momento por confiar en mí y haberme brindado la oportunidad de alcanzar este logro, gracias a ustedes esto fue posible.

A mi hermano por ser mi ejemplo, por mostrarme que con dedicación, esfuerzo y valentía lo puedo lograr todo en la vida.

A mi sobrino por ser la luz de mi vida y alegrar mi camino.

A toda mi familia, abuelita, tíos, primos, cuñada que me apoyaron y creyeron en mí.

Gracias todas las personas que pusieron un granito de arena para lograr esta meta.

## Índice de contenido

Caratula.....	1
Análisis Urkund .....	2
Certificado del Director .....	3
Responsabilidad de autoría .....	4
Autorización de Publicación.....	5
Dedicatoria.....	6
Agradecimiento.....	7
Resumen .....	12
Abstract .....	13
Introduction .....	14
Planteamiento del problema.....	14
Objetivo General:.....	15
Objetivos Específicos:.....	15
Capítulo I.....	2
Marco teórico.....	2
Teoría de soporte.....	2
Desarrollo local - turismo y cocina tradicional .....	5
Marco referencial.....	6
Marco conceptual .....	9
Capítulo II.....	11
Marco metodológico .....	11
Tipo de investigación.....	11
Procedimiento de recolección de datos .....	11
Instrumentos para medirlo.....	12
Formato Fichas.....	14
Capítulo III.....	18
Diagnostico-análisis-resultados.....	18
Macro entorno.....	18
Ecuador.....	18



Manabí.....	19
Cocina Tradicional Manabita .....	20
Características de la cocina Manabita .....	21
Micro entorno.....	22
Reseña Histórica de Jama .....	22
Generalidades del cantón Jama .....	23
Distribución de la Población .....	25
Análisis Socio económico.....	25
Agricultura .....	27
Atractivos turísticos.....	28
Utensilios tradicionales .....	40
Alimentos tradicionales.....	48
Fichas platos tradicionales .....	52
Análisis entrevistas.....	69
Capítulo IV.....	76
Propuesta.....	76
Aporte de la cocina tradicional al turismo.....	78
Diseño de la propuesta.....	80
Conclusiones .....	89
Recomendaciones .....	91
Bibliografía.....	92

### Índice de tablas

Tabla 1 <i>Datos Generales de Jama</i> .....	24
Tabla 2 <i>Principales Productos Agrícolas</i> .....	27
Tabla 3 <i>Atractivos turísticos del cantón Jama</i> .....	28
Tabla 4 <i>Servicios de Alimentos y bebidas del cantón Jama</i> .....	35
Tabla 5 <i>Oferta Gastronómica</i> .....	38
Tabla 6 <i>Utensilios Tradicionales</i> .....	41
Tabla 7 <i>Ficha Tonga</i> .....	53

	10
Tabla 8 <i>Ficha Caldo de Gallina Criolla</i> .....	54
Tabla 9 <i>Ficha Viche de cacaño</i> .....	55
Tabla 10 <i>Ficha Suero Blanco</i> .....	55
Tabla 11 <i>Ficha Camotillo Frito</i> .....	57
Tabla 12 <i>Ficha Gordo de maní</i> .....	58
Tabla 13 <i>Ficha Tortillas de maíz.</i> .....	59
Tabla 14 <i>Ficha Langosta en salsa de camarones</i> .....	60
Tabla 15 <i>Ficha Chicha de maíz.</i> .....	61
Tabla 16 <i>Ficha Rompopo</i> .....	62
Tabla 17 <i>Ficha Sango de Zapallo</i> .....	63
Tabla 18 <i>Ficha Chame encanutado</i> .....	64
Tabla 19 <i>Ficha Huevos moyos</i> .....	65
Tabla 20 <i>Ficha Pinono</i> .....	66
Tabla 21 <i>Análisis platos</i> .....	67
Tabla 22 <i>Estrategias de revalorización y promoción</i> .....	77
Tabla 23 <i>Estrategias cocina tradicional como aporte al turismo.</i> .....	78

### Índice de Figuras

Figura 1 <i>Contribuciones del turismo al desarrollo local</i> .....	5
Figura 2 <i>Formato fichas productos elaborados</i> .....	15
Figura 3 <i>Formato Entrevista</i> .....	16
Figura 4 <i>Formato entrevista GAD</i> .....	17
Figura 5 <i>Mapa de la Provincia de Manabí</i> .....	19
Figura 6 <i>Ubicación del cantón Jama</i> .....	24
Figura 7 <i>Distribución de la población</i> .....	25
Figura 8 <i>Población ocupada por rama de actividad</i> .....	26
Figura 9 <i>Arco del amor</i> .....	29

Figura 10 <i>Playa el Matal</i> .....	30
Figura 11 <i>Playa la División</i> .....	30
Figura 12 <i>Playa Don Juan</i> .....	31
Figura 13 <i>Playa Punta Ballena</i> .....	31
Figura 14 <i>Playa Punta Ballena</i> .....	32
Figura 15 <i>Salto de Bigua</i> .....	33
Figura 16 <i>Parque temático Jama-Coaque</i> .....	33
Figura 17 <i>Representaciones Jama Coaque</i> .....	34
Figura 18 <i>Fiestas de San Pedro y San Pablo</i> .....	34
Figura 19 <i>Restaurante Bar Budo</i> .....	37
Figura 20 <i>Restaurante el Langostino Viajero</i> .....	37
Figura 21 <i>Caldo de Gallina criolla, camarones al ajillo</i> .....	40
Figura 22 <i>Fogón de Leña</i> .....	46
Figura 23 <i>Portada</i> .....	81
Figura 24 <i>Créditos</i> .....	82
Figura 25 <i>Índice de Contenidos</i> .....	83
Figura 26 <i>Jama Datos Generales</i> .....	84
Figura 27 <i>Atractivos Turísticos</i> .....	85
Figura 28 <i>Cocina tradicional</i> .....	86
Figura 29 <i>Platos Tradicionales Tonga</i> .....	87
Figura 30 <i>Contraportada</i> .....	88

## **Resumen**

La cocina tradicional abarca una serie de saberes transmitidos de generación en generación que forman parte de la identidad y cosmovisión de una región, de modo que tiene íntimamente relación con el turismo. La presente investigación se enfoca en la cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico de la ciudad de Jama, para lo cual se ha tomado en cuenta la teoría del desarrollo local, haciendo énfasis en las características endógenas de la localidad. Para recabar la información pertinente, se recurrirá a revisión bibliográfica de libros, artículos científicos y páginas webs institucionales, la observación de campo de la actividad culinaria y la aplicación de entrevistas a familias de la comunidad, además de funcionarios de instituciones públicas y emprendedoras de la rama turística. La información referente a los platos tradicionales, sus orígenes, las técnicas, los utensilios, ingredientes que se usan en la comunidad de Jama se sistematiza en las fichas de productos elaborados establecidas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio. Consecuentemente, se propuso ciertas estrategias y el diseño de una guía de cocina tradicional de Jama pensando en que acompañe la actividad turística local a de más para revalorizar y dar a conocer la misma. Finalmente se puntualizan las conclusiones y recomendaciones que se obtuvo durante la investigación.

### **PALABRAS CLAVE**

- **COCINA TRADICIONAL**
- **DESARROLLO TURÍSTICO**
- **TURISMO GASTRONÓMICO**

### **Abstract**

Traditional cuisine encompasses a series of knowledge transmitted from generation to generation that are part of the identity and worldview of a region, in such a way that it is closely related to tourism. This research focuses on the traditional Manabí cuisine as a contribution to the tourist development of the city of Jama, for which the theory of local development has been taken into account, emphasizing the endogenous characteristics of the locality. To collect the pertinent information, a bibliographic review of books, scientific articles and institutional websites will be used, field observation of culinary activity and the application of interviews to community families, as well as officials from public institutions and entrepreneurs of the tourist branch. The information regarding traditional dishes, their origins, techniques, utensils, ingredients that are used in the Jama community is systematized in the elaborated product files established by the Ministry of Culture and Heritage. Consequently, the design of a traditional Jamaican cuisine guide was proposed, thinking that it would accompany the local tourist activity in order to revalue and publicize it. Finally, the conclusions and recommendations obtained during the investigation are specified.

### **KEYWORDS**

- **TRADITIONAL CUISINE**
- **TURISTIC DEVELOPMENT**
- **GASTRONOMIC TOURISM**

## Introduction

### Planteamiento del problema

La cocina manabita es reconocida a nivel nacional porque posee una serie de características propias, que la población conserva transmitiéndolas de generación en generación. Cada rincón de Manabí tiene sabores únicos bien por los ingredientes o los utensilios que utilizan como por la forma de preparar los alimentos.

La ciudad de Jama es un rinconcito especial de Manabí. Forma parte de la Ruta turística de la Spóndylus; sin embargo, a pesar de la indudable belleza de sus playas, pese a las características peculiares de su cocina, que se remontan a la cultura precolombina de Jama-Coaque, predecesora de sus tradiciones culinarias, la ciudad no está totalmente reconocida en el ámbito turístico probablemente porque no se la hace conocer tanto como se lo merece, además, hay practicas culinarias con tendencias a la globalización especialmente en la parte urbana, acotando que de cierta manera el verdadero potencial de la cocina tradicional no ha sido considerado, ni totalmente aprovechado como recurso turístico.

La cocina expresa las costumbres alimentarias, las tradiciones, los estilos de vida de las personas que forman parte de una sociedad. Pero, lastimosamente no existen investigaciones referentes a la ciudad de Jama en que los actores turísticos puedan apoyarse y orientarse. Para valorar la cocina de Jama y mostrar su potencial turístico es necesario conocer sus modos de preparar los alimentos, sus técnicas, sus ingredientes, sus utensilios, tanto como conocer de dónde viene, cómo ha cambiado en el tiempo, escuchar las leyendas e historias que cuentan sus habitantes y relacionarlas con sus platos y estilo de vida. Por lo que, la ciudad podría desarrollarse de manera adecuada dado el potencial de sus atractivos

turísticos y lo especial de su gastronomía.

### **Objetivos**

#### **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:**

- Levantar un registro documentado de la cocina tradicional de Jama determinando las técnicas, utensilios, procedimientos, ingredientes y alimentos tradicionales.
- Investigar 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.
- Sistematizar 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.
- Proponer el diseño de una guía de cocina tradicional de Jama.

## Capítulo I

### Marco teórico

#### Teoría de soporte

**Teoría del desarrollo local:** Para realizar la investigación sobre la cocina tradicional de la ciudad de Jama se tomó como apoyo la teoría del desarrollo local que ayude a conocer, aprovechar y utilizar los recursos locales culturales tradicionales del lugar.

Según esta teoría, el desarrollo es un proceso territorializado, que sucede porque hay personas en las localidades con capacidad emprendedora e innovadora que procuran transformar su actividad económica involucrando a la sociedad local en ella, dando vida a proyectos sustentables que combinan la actividad económica y la vida sociocultural (Gambarota & Lorda, 2017). Como se puede inferir, bajo esta perspectiva, el desarrollo local afirma y perfecciona la calidad social, económica, y ambiental de los contextos comunitarios, preserva el patrimonio logrado, se enaltece el nivel de vida en tanto contribuye también al progreso y esparcimiento de la comunidad.

A nivel general, el desarrollo local tiene como objetivo situar como punto central al ser humano y a los intereses colectivos, potenciando así en su esfera diaria las capacidades de los individuos de un área específica. Además, este pretende impulsar el desarrollo endógeno, la auto-organización y el bienestar social, que necesitan de la participación colectiva y de la intervención individual (Alonso, 2013).

El carácter “endógeno” del desarrollo se halla en los recursos locales que se ponen en movimiento y el desarrollo local “aquel proceso reactivador de la economía y dinamizador de la sociedad local que, mediante el aprovechamiento eficiente de los recursos endógenos existentes en una determinada zona, es capaz de estimular su crecimiento económico, crear



empleo y mejorar la calidad de vida de la comunidad local.” (Alburquerque, 2013).

Con respecto a Latinoamérica los estudios del desarrollo local como mecanismos de incentivo para la potenciación de las capacidades locales y generar el cambio, han estado direccionados a la preservación de los valores socioculturales y económicos de las regiones.

El turismo es una actividad que se superpone y anula la capacidad productiva local; pero, si se apoya en las culturas locales puede contribuir a potenciar el desarrollo endógeno de la población local (2003), Se podría potencializar el desarrollo local, si se integrara la cocina tradicional como parte fundamental del negocio dado que es un recurso endógeno apto.

Como complemento a lo dicho vale mencionar a la territorialidad, es decir, la localidad específica. Ésta tiene cuatro elementos que potencializan el desarrollo local: el sentimiento de pertenencia, la transmisión de conocimientos, el efecto permanente y la fuerza de los actores individuales (Requier-Desjardins).

A partir de esto, surge el concepto de sistema productivo local, asociado a una forma de desarrollo basada en dinámicas endógenas de cada región. Sin duda encaja la cocina tradicional en esta idea de desarrollo productivo local porque nos habla de la cultura del pueblo al que se pertenece, expresa de forma indirecta las costumbres y el estilo de vida, provoca un sentimiento de identidad y continuidad, los individuos, lo transmiten de generación en generación y lo recrean en función del entorno y de su interacción con la naturaleza y su historia.

La cultura es una de las dimensiones centrales del desarrollo local y, por tanto, es necesario caracterizarla. Para Carvajal (2011) “la cultura no es un factor instrumental para el desarrollo, sino una dimensión que en cierta medida orienta el tipo de desarrollo y lo potencializa” (pág. 27). La cultura resulta ser un elemento clave en la lucha contra la pobreza

en la medida que los grupos que se hallan en esa condición tienen valores que les dan identidad. Ésta viene a ser un factor decisivo de la cohesión social porque, gracias a la cultura, las personas pueden reconocerse mutuamente, cultivarse, crecer en conjunto y desarrollar la autoestima colectiva. Para el desarrollo, los valores culturales tienen gran importancia, por su fuerza cohesiva, más cuando se atraviesa por una época en que se debilita otros factores de cohesión social y esto, obviamente, obliga a marcarse como objetivo la necesidad de preservar la cultura local (Kliksberg, 2000). Mirado así, la cultura abarca todos los aspectos del desarrollo.

Ahora bien, la manera como una población se alimenta viene a ser una manifestación cultural representativa de los valores locales, simbólicos e identitarios. Las cocinas son espacios sinérgicos donde se conjugan diversos aspectos de la vida de las comunidades: las actividades productivas, las formas de conservación y de distribución de los productos, la dieta, la manera de preparar los alimentos cotidianamente o en situaciones festivas, el estilo de vida, etc. Las cocinas están al centro de los procesos de intercambio cultural que, en el ir y venir de sus pobladores, dan forma y sustancia a las identidades allá por donde vayan.

Se puede asegurar que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento 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 (Padilla, 2006).

## Desarrollo local - turismo y cocina tradicional

El turismo ha empezado a entenderse como un aspecto interno y propio de los procesos de desarrollo local, al verlo como una estrategia de desarrollo local y regional, cada vez más potente en la medida que se amplían las modalidades turísticas al ajustarse a las necesidades de los consumidores turísticos (Gambarota & Lorda, 2017).

**Figura 1**

*Contribuciones del turismo al desarrollo local*



*Nota:* Recuperado de (Gambarota & Lorda, 2017)

El momento clave en el turismo se da cuando se produce el encuentro entre los turistas y el destino turístico y una de las mejores formas de lograr ese encuentro sucede a la hora de comer. En este sentido, la comida es un elemento icónico en prácticamente todas las regiones del planeta, porque captura la esencia típica de un lugar.

El alimento local nos muestra las dimensiones culturales, los rasgos geográficos, agropecuarios, fluminenses y marítimos de una localidad, así como el papel social que juega dentro de ella. La forma cómo se produce el alimento, cómo se lo cocina, cómo se lo consume le posibilita al turista hacerse una idea de la sociedad que visita. Sin lugar a dudas, para los

turistas la comida es una de las cosas que consigue despertar el interés de los visitantes y perciben a la comida tradicional como un signo de autenticidad que les atrae (Marinus , 2011).

### **Marco referencial**

Al pasar revista a estudios de carácter local relacionados con el turismo, se pudo observar que la cocina tradicional es un factor vital para el desarrollo local.

El estudio de caso denominado **“La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: El caso de San Pedro El Saucito”** (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2019) registra los saberes y las prácticas culinarias de esa comunidad rural mexicana. En sí mismo el documento constituye un inventario cultural y patrimonial que, además es la sustancia de toda una estrategia que le genera ingresos a la comunidad. La investigación que sirvió de base a este documento arrojó que quienes venden estos platos tienen un gusto peculiar por determinados sabores, que resultan de la combinación de ingredientes y condimentos típicos; pero, sobre todo, del uso de la leña como material de combustión; y que tienen resistencia a modificar sus métodos de cocina justamente para evitarse que se altere el sabor de sus tortillas y frijoles y de todos sus platillos.

El estudio denominado **“Productos gastronómicos con identidad y desarrollo del destino turístico. Un estudio sobre rutas del queso en España”** (Palos, Fernández, Campón, & Hernández, 2009) analiza cómo los productos locales y el factor cultural de una región pueden fomentar su crecimiento. Además, evidencia la relación que existe entre los alimentos y la tierra donde se producen, lo que hace posible que el visitante disfrute de una experiencia única y, al mismo tiempo, contribuya al desarrollo del lugar, tanto medioambiental como económicamente. Para las zonas rurales, este vínculo puede dotarles de un mejor futuro,

porque fomenta las prácticas agrícolas y ganaderas sostenibles, genera nuevas vías de ingresos para empresas locales, crea empleo y le dota de una marca que atrae más visitantes a la zona (Sims, 2009).

En **La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay** (Favila Cisneros, López Barrera, & Quintero-Salazar, 2014) los autores de la investigación presentan los resultados de seis meses de trabajo etnográfico. Ellos examinaron la gastronomía tradicional y sus expresiones culinarias y la dinámica cultural que se vive en el municipio de Acambay, bajo una mirada histórica-antropológica y la aplicación de técnicas de investigación como la observación, la descripción y el análisis de la vida cotidiana de los miembros, las entrevistas semi estructuradas y abiertas. Por esta vía, obtuvieron información no documentada sobre los usos y costumbres en torno a la cocina tradicional que evidencia que esta comunidad indígena cuenta con un valioso patrimonio cultural intangible; pero que se encuentra en riesgo de desaparecer ante la penetración de la comida rápida, los alimentos industrializados y la desvalorización generalizada de sus costumbres locales. Finalmente, el estudio propone una serie de medidas, estrategias y políticas para salvaguardar el patrimonio gastronómico, la valorización, el rescate y su difusión de las cocinas regionales y locales. También ponen al descubierto la urgencia de seguir haciendo estudios de este tipo en otras regiones para enaltecer el patrimonio gastronómico tradicional.

En el artículo **La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura** (Hernández Mogollón & López Guzmán, 2014), se define la gastronomía como un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio y evidencia que la ciudad de Extremadura cuenta con una significativa variedad de platos elaborados todos con técnicas tradicionales que justifica la necesidad de enfocarse en este

recurso, más cuando crece el interés de los turistas por los patrimonios alimentarios. El estudio buscó profundizar en el conocimiento del verdadero potencial que ofrece la gastronomía extremeña y las posibles conexiones entre este aspecto y el turismo. Muestra que Extremadura cuenta con los requisitos necesarios para dar un salto de calidad con su cocina tradicional, pero, lo hace aplicando la matriz de diagnóstico DAFO, con la cual pudo detectar sus puntos fuertes, sus debilidades, las oportunidades y las amenazas que podrían presentarse para el desarrollo de una propuesta turística que se funde en su cocina tradicional. Con todo ello, perfila propuestas para el sector turístico que valorizan esta clase de cocina y recomienda algunas pautas para el adecuado acercamiento de los consumidores turísticos a Extremadura.

En el artículo **Gastronomía tradicional: la cocina de los páramos, la sazón del chagra del cantón Mejía**, los autores (Nasimba & Guanoluisa, 2018) relacionan la gastronomía tradicional de este cantón de la serranía ecuatoriana con la oferta gastronómica de las haciendas turísticas y la actividad ecuestre en general; lo hacen estudiando la bibliografía sobre la cocina tradicional ecuatoriana, la cocina de los páramos, los ingredientes que se usan, la influencia de la cultura chagra en la cocción de los alimentos propios de la zona. Además, caracterizan la relación entre la gastronomía local y el desarrollo turístico. Finalmente, demuestran que un lugar que posee alimentos locales y tiene características culturales propias que lo destacan está en condiciones de dar forma a una oferta para los turistas nacionales y extranjeros que se deleitan con las zonas rurales y su gastronomía, sentando así las bases para el desarrollar un turismo gastronómico con identidad.

### **Marco conceptual**

Con la finalidad de que este estudio no se preste a confusiones e interpretaciones erradas de lo que se dice, anotamos a continuación, en orden alfabético, los principales conceptos que usamos explicando el sentido que tienen en este caso, contando con el apoyo de algunos autores que revisamos.

### **Alimento tradicional**

Alimentos tradicionales “son aquellos que están fuertemente vinculados con un territorio, con una profundidad histórica y una constelación de saberes, significados, valores y prácticas asociados, que forman parte de la identidad de una persona o grupo” (Medici, 2015, pág. 19).

### **Cocina Tradicional**

La cocina tradicional es la herencia con la que cuentan los pueblos, que posibilita identificarlos y distinguirlos de otros por los ingredientes propios que usan, por su combinación al prepararlos, por los sabores que tienen y que su gente los aprende de sus ancestros cotidianamente (Nasimba C. , 2018).

### **Cultura**

La cultura son las actividades sociales que realizan los seres humanos a diario, es un esquema de vida basado en costumbres, creencias, tradiciones, valores, ritos heredados mediante el aprendizaje de los mismos (Barrera, 2013).

### **Desarrollo local**

Se entiende por desarrollo local a “el proceso de organización del futuro de un territorio y resulta del esfuerzo de concertación y planificación emprendido por el conjunto de actores locales, con el fin de valorizar los recursos humanos y materiales de un territorio, manteniendo

un diálogo con los centros de decisión económico, social y político en donde se integran y de los que dependen” (Márquez Fernández, 2002).

### **Desarrollo Turístico**

Es el mejoramiento del servicio para satisfacer idóneamente las necesidades de los turistas, lo cual moviliza recursos, encadena procesos productivos que contribuyen a ese mejoramiento y genera bienestar colectivo (Pearce, 1991).

### **Técnica**

“Las técnicas culinarias engloban los procesos, tanto en crudo y en frío, como aquellas que emplean el calor para transformar los alimentos con el objeto de hacerlos digeribles, atractivos y apetecibles a la hora de presentarlos en un plato ante el comensal” (García, 2015).

### **Tradicición**

Es la transmisión de costumbres de generación en generación, que se preservan y mantienen a lo largo de la historia. Se remite al pasado; pero, también a un presente vivo. “La tradición sería, entonces, la permanencia del pasado vivo en el presente” (Árevalo, 2015, pág. 927).

### **Utensilio tradicional**

Los utensilios son una extensión de las capacidades humanas, que permiten hacer más eficientes el trabajo culinario, que les aportan sabor a los alimentos. No es lo mismo usar una cuchara de metal que uno de madera. Además, la elaboración de estas herramientas está asociada con los recursos naturales que existen en una localidad, hay regiones que se caracterizan por elaborar utensilios de piedra, madera, cerámica, entre otros materiales, con los cuales se logra cierta consistencia y textura en la preparación de alimentos (INAH, 2015)



## Capítulo II

### Marco metodológico

El enfoque de la investigación muestra que se utilizan variables cualitativas.

#### Tipo de investigación

**Exploratoria:** indispensable para recolectar información que tiene escasas documentada. A pesar de que hay bibliografía sobre la cocina Manabita no hay un estudio que haga énfasis a la cocina tradicional de Jama, por lo tanto la investigación permitirá el comprender de mejor manera el tema a tratar.

**Descriptiva:** Con los estudios descriptivos lo que se busca es detallar las características, propiedades o perfiles de personas, grupos, comunidades que son sujeto de análisis, es decir se realiza una descripción con toda la información recolectada entonces investigador podrá describir fenómenos, situaciones, contextos y detallando cómo son y se manifiestan. (Hernández , Fernández , & Baptista, 2014), en el caso de la presente investigación aplicada a la cocina tradicional de Jama y todo el contexto social que la involucra.

#### Procedimiento de recolección de datos

La recopilación de información se dará a través fuentes secundarias como artículos científicos, libros, revistas periódicos y documentos que permiten sustentar el estudio. Así como fuentes primarias para conocer la cocina tradicional de la ciudad de Jama por medio de observación de campo una técnica que se aplica en la mayoría de las investigaciones de carácter social ya que permite registrar características particulares de hechos que se escapan por otros medios.

Al tratarse de un estudio de cocina tradicional, la técnica de la observación se aplicará principalmente a adultos mayores, bajo el entendido que dominan las labores culinarias y se apegan a los usos y costumbres de su localidad.

### **Instrumentos para medirlo**

Para realizar la presente investigación es indispensable aplicar la observación participante no estructurada, en donde se pueden tener un contacto directo con la comunidad de Jama. Se estudiaron los alimentos teniendo presente como una guía lo que plantea Fideas Arias, es decir, mirando las representaciones culturales que construye el grupo humano concreto que produce y prepara los alimentos (Arias, 2012).

Para lo cual se usara: diarios de campo, cámara de video, fotografías. Las cuales permiten recabar información sobre las diferentes técnicas de preparar los alimentos, utensilios que se usa, alimentos tradicionales, ingredientes, actividades que demuestren la importancia del rescate de la identidad de la cocina tradicional de Jama

Se recopiló información de fuentes secundarias como artículos científicos, libros, revistas periódicos y documentos para encontrar puntos de apoyo y de referencia que ayudasen a potenciar la propia mirada. También se recopiló información de fuentes primarias respecto a la cocina tradicional de la ciudad de Jama, por medio de la observación de campo, que es una técnica que se aplica en la mayoría de las investigaciones de carácter social con la cual se puede registrar las características particulares de aquellos hechos que se escapan a la luz de otros medios de percepción. Se observó principalmente las prácticas culinarias de los adultos mayores, bajo el supuesto de que dominan las labores culinarias y se apegan a los usos y costumbres de su localidad. Se completó esta tarea de observación para recoger información con la técnica de la observación participante, cumpliendo el rol de aprendiz en dichas tareas

culinarias, lo cual implicó el granjearse sinceramente la amistad y la confianza de las personas de esta comunidad (Arias, 2012). Como apoyos para el registro de la información sobre cómo se preparan los alimentos, los ingredientes y utensilios que se usan, así como para registrar aquellos hechos que connotaban importancia para este estudio se utilizó el diario de campo, cámara de vídeo y cámara de fotos.

### **Entrevistas:**

Se aplica tres tipos de entrevista la no estructurada misma que se realiza sin un guion previo es un modelo de conversación entre iguales. Entrevista semi estructuradas en esta se decide previamente qué tipo de información se requiere y en base a esto se reconoce las preguntas a realizar sin embargo son preguntas de forma abierta que permite recoger información con más matices y la entrevista estructurada en esta se decide previamente que tipo de información se quiere y en base a ello se establece un guion de preguntas (Folgueiras, 2016).

La entrevista semi estructurada aplicada a los habitantes especialmente a adultos mayores ya que poseen información relevante para el adecuado estudio del proyecto, se realizarán preguntas para así conocer acerca de la cocina tradicional documentando además aspectos importantes como utensilios, técnicas, ingredientes, procedimientos mismos que serán sistematizados en la ficha de inventario utilizada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio.

Se realizaron entrevistas a las autoridades del Gobierno Autónomo Descentralizado de Jama que aportaron algunos datos relevantes sobre las características del turismo local y la política de fomento específico de este GAD a la actividad turística. Al efecto, se contó con un pequeño banco de preguntas que sirvieron como guía de dichas entrevistas.

Por último se realiza la entrevista no estructurada a prestadores de servicios de alimentos y bebidas de Jama para conocer si el turista se interesa por su gastronomía y cuál es la influencia de la cocina tradicional.

Dado el carácter exploratorio del estudio, cabe indicar que no se aplicó un criterio estadístico para la selección de la muestra (Ochoa, 2015). Hubo que dejarse llevar por la disposición a colaborar con este estudio de las personas que pertenecían a la población de interés (Tamayo, 2001).


Para recopilar la información, facilitar su sistematización y su uso posterior se utilizó las fichas de inventario que tienen un formato estandarizado a nivel nacional, implementado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador.

#### **Formato Fichas**

Para realizar la sistematización, es decir tener un documento estandarizado con la información recopilada, se tomó como base las fichas de inventario dispuestas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador.

Figura 2

Formato fichas productos elaborados


 <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

Nota: (Carrera, García, & Unigarro, 2014)

## Formatos de Entrevista

### Figura 3

#### Formato Entrevista



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

ADMINISTRACIÓN PROVINCIAL  
ESPE

**ENTREVISTA DIRIGIDA A LA POBLACIÓN DE JAMA**

**OBJETIVO:** La presente entrevista tiene como objetivo recopilar información de la población de Jama especialmente los conocimientos de adultos mayores en cuanto a cocina tradicional.

¿Cuál es su nombre?

¿A qué se dedica? (ocupación/oficio)

¿Qué edad tiene

Cuáles son los platos y bebidas tradicionales de su cantón

¿Hace cuánto se prepara este plato en la región?

¿En qué zonas podemos encontrar este plato?

¿Con qué frecuencia se prepara? (muy común, poco común, en peligro)

Si no se prepara con frecuencia: ¿Por qué?

¿Qué ingredientes se necesita para elaborar este plato?

¿Cómo se prepara?

¿En qué momento del día se consume esta elaboración?

¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la preparación de este alimento?

¿Este plato se prepara cotidianamente o podemos encontrarlo en alguna fiesta?

¿En cuál?


¿Este producto se prepara para el autoconsumo o también para la venta?

¿Hay alguna hueca o comedor en el que podamos encontrarlo? ¿Dónde?

Considera que la identidad del cantón se ha mantenido a lo largo del tiempo.

**Figura 4**

Formato entrevista GAD



**ENTREVISTA AUTORIDADES DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO  
DE JAMA**

**OBJETIVO:** Con el fin de conocer algunos datos relevantes sobre las características del turismo local y la política de fomento específico de este GAD a la actividad turística.

**Nombre:**

**Cargo:**

1. ¿Con respecto a otras actividades productivas qué importancia tiene el turismo en la región?
2. ¿Participa la comunidad en la toma de decisiones relacionadas al turismo?
3. ¿Qué factor considera importante para que se desarrolle de mejor manera el sector turístico de Jama?
4. ¿El Municipio cuenta con una página web? ¿Qué tan actualizada esta?
5. ¿Cuál es su definición de cocina tradicional?
6. ¿Existen campañas que promocionen la cocina tradicional del cantón?
7. ¿Se lleva un registro del número de turistas que visitan Jama con motivos de gastronomía? Cuentan con una base de datos.
8. ¿Qué opina usted sobre la importancia de cocina tradicional para el desarrollo turístico?

## Capítulo III

### Diagnostico-análisis-resultados

Al realizar un diagnóstico de la ciudad de Jama se pretende conocer el contexto del lugar en el ámbito social-cultural, económico, ambiental y turístico además de características de la localidad para el desarrollo turístico del lugar vinculado este con la cocina tradicional.

#### Macro entorno

##### Ecuador

Ecuador está localizado en América del Sur, dividido en veinte y cuatro provincias cuya capital es Quito, la línea equinoccial atraviesa el país por lo que su clima es variado además, posee cuatro regiones: costa, sierra, oriente e insular en este contexto su flora y fauna es una de las más variadas del planeta, la cultura del país está relacionada a culturas precolombinas y por la influencia de los conquistadores españoles (Máxima, 2020).

En definitiva, es un país biodiverso, con condiciones geográficas únicas, lleno de playas, bosques, selvas, montañas, especies endémicas, diversidad de productos agrícolas como frutas, tubérculos, mariscos, legumbres, vegetales, hortalizas que se producen gracias a los pisos climáticos en el que está localizado el país (Ministerio de Turismo, 2020).

Por todas estas características el Ecuador posee una inigualable riqueza culinaria, que se evidencia en las diferentes preparaciones de cada provincia dado la población que habita cada región posee diferentes costumbres, tradiciones, saberes ancestrales del legado de su pasado que está presente en las diferentes en las preparaciones de sus platos y bebidas.

Es importante conocer la localización y las características generales de la provincia de Manabí ya que en esta se encuentra el objeto de estudio que es el cantón Jama.



**Figura 5***Mapa de la Provincia de Manabí*

*Nota:* Cantones de la provincia de Manabí. Recuperado de Fuente: (INEC, 2012)

### **Manabí**

De acuerdo a la información del Gobierno Autónomo Descentralizado, esta provincia está localizada en el Centro-Noroeste del Ecuador continental y su capital es la ciudad de Portoviejo. Limita al oeste con el Océano Pacífico, al Norte con la provincia de Esmeraldas, al Este con la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas y Los Ríos, al Sur con la provincia de Santa Elena y al Sur y Este con la provincia de Guayas (GAD Manabí, 2020).

Manabí tiene un clima cálido, seco y presenta zonas áridas y desérticas. Tiene un relieve irregular, con colinas montañosas que forman nichos aptos para la actividad agrícola y pecuaria.

Manabí ha estado desde la época colonial vinculada a actividades agrícolas de exportación y, por tanto, afectada para bien y para mal por los vaivenes del mercado, principalmente, del algodón, el caucho, el azúcar, el tabaco, la cabuya, el abacá, la tagua, el

cacao, el café y el banano. Desde mediados del siglo XX, gracias al impulso del modelo económico del desarrollo hacia adentro de los años 70, esta provincia incursionó en la pesca industrialmente y potenció el puerto de Manta que es de aguas profundas, como un punto de enlace de Ecuador con el mundo. Actualmente, predomina la pesca industrial del atún y Manta, además de ser un puerto muy dinámico, es también conocida como la capital Mundial del atún y es un polo de desarrollo que ha dado vida a los sectores inmobiliario, comercial y turístico (Dueñas de Anhalzer, 1991).

### **Cocina Tradicional Manabita**

#### **Historia:**

La herencia milenaria de varias culturas como la Valdivia, Tolita, Bahía, Jama-Coaque influyeron para que Manabí se convierta en uno de los puntos más destacados de la gastronomía ecuatoriana, primeramente por el uso de las cerámicas usada para servir su comida y bebida, pues antiguamente estas culturas con gran destreza cazaban animales en los montes, se asentaron a lo largo del perfil costanero por lo que su alimentación fueron pescados, mariscos acompañados de productos como maíz, maní, yuca, plátano verde, cacao, café.

Después de la conquista se realiza un mestizaje en el cual se integró animales como la gallina, el cerdo, res y se empezó a elaborar quesos que actualmente son reconocidos a nivel nacional el llamado queso manaba (Gallardo de la Puente, 2012).

Se cuenta que antiguamente que en el campo manabita existe un pajarito llamado chagüiza; se dice que cuando llega a las casas y se posa en las ventanas y canta su clásico chagüí significa que está anunciando una visita entonces las amas de casa rápidamente se preparan para recibir a la visita, siempre tratando de adivinar quién será pues las visitas rara vez se anuncian si hay confianza, el objetivo es sorprender gratamente al llegar.

Se evidencia así que de una generación a otra se ha inculcado ese esmero por atender

quien viene de otro lugar; brindando la mejor comida se puede mencionar el desayuno manaba el cual contiene tortillas de maíz, sal prieta con plátano verde o maduro asado acompañado de café; en el almuerzo la gallina acompañada de arroz para merienda algo más sencillo sin olvidar una buena taza de café además de hospedar en el mejor dormitorio a la visita (Hormaza Muñoz, 2019).

En la actualidad se sigue manteniendo es tradición con la diferencia que los manabas han consolidado a manera de ser servicios de alojamiento.

Ahora haciendo mención a la importancia de la tradición culinaria y el paso de ciertas costumbres de generación en generación enfatizando que en esta provincia cada plato viene cargado de historia; un plato emblemático y muy antiguo de Manabí es la famosa Tonga que tiene su origen en la actividad de los caucheros y los primeros colonizadores de los tiempos cuando existía la jungla manabita en la cual los campesinos ingresaban todas las mañanas para realizar su trabajo por lo que las madres y esposas de estos obreros les preparaban sus almuerzos que eran a base de arroz, maduro frito, maní y todo esto lo envolvían en hojas de plátano, así nació la famosa Tonga (Ramos, 2014).

En conclusión la localización de esta provincia, su historia desde sus cazadores, pescadores, recolectores el posterior desarrollo de la agricultura, la variedad de productos de la zona, las técnicas tanto de recolección de alimentos, la preparación de recetas a lo largo del tiempo las tradiciones y costumbres provocan que la cocina manabita está llena de sabores, olores, texturas únicos y diferenciadores.

### **Características de la cocina Manabita**

Ciertamente, la gastronomía en Manabí es un símbolo de identidad todos conocemos la frase comida 100% manabita, la cocina manabita engloba riqueza en cada región partiendo de factores como: la práctica en el cuidado de animales, pesca, uso de huertos, agricultura, la

elaboración de objetos y herramientas tradicionales que sirven para la elaboración de variados y exquisitos platos representativos de la zona.

Sin duda, algunos elementos usados en la cocina tradicional manabita son el uso del fogón, las cazuelas de barro, la piedra de moler, los mates, abanico de mocora, ralladores que se usan para la cocción de los alimentos. Igualmente, el uso de hojas de plátano para envolver los alimentos, hierbas como el cilantro, el uso del plátano, maní, verde, maíz, camote, maracuyá, zapallo, ají alimentos que impregnan a esta cocina de un sinnúmero de sabores, cabe recalcar que el uso de ciertas herramientas culinarias aun las usan las familias del campo a pesar de la industrialización.

Se denota también que la abundancia de alimentos que la naturaleza tanto del mar, ríos y perfil montañoso del campo les provee son bien explotados por los manabas sin hacer excepción a el comportamiento alimentario de la población que habita la zona (Naranjo , 2010), población que es orgullosa de sus raíces; que refleja en su cocina su alegría, sus costumbres y tradiciones. Entre los platos representativos Manabitas están: la sal prieta, corviche, seco de gallina criolla, la tonga, el chame, ceviche, queso, tortillas de maíz, viche, cazuelas, bollos, ceviche entre otros.

### **Micro entorno**

Para le presente investigación y conocer la cocina tradicional y su aporte al desarrollo turístico, es necesario conocer el escenario donde se desenvuelven sus habitantes es decir su historia, ambiente geográfico, económico, turístico.

### **Reseña Histórica de Jama**

Jama es un cantón joven se convirtió en parroquia en el año de 1982 e inicio su cantonización liderado por José Ferrín Vera, para lo cual al separarse del cantón Sucre

oficialmente se decretó como cantón el 20 de marzo de 1998, convirtiéndose en el cantón número veinte de la Provincia de Manabí (GAD Jama, 2016).

Es considerada una ciudad milenaria y se evidencia en una serie de factores por ejemplo su nombre proviene de una tribu indígena llamada Jama misma que significa iguana pequeña, además esta ha sido cuna de la cultura Jama-Coaque conocida por ser una de las más avanzadas e importantes de las culturas precolombinas, debido a que sus habitantes eran expertos ceramistas con la elaboración de figuras humanas como de utensilios usados en la preparación de alimentos demostrando se denota así la importancia que esta cultura le daba a las comidas su forma de servirlos y a su degustación, y cerámicas que reflejan un variedad de actividades y ocupaciones, siendo las más llamativas las de carácter ceremonial, además de su desarrollo en la alfarería en oro y plata y el uso de estos metales para adornar los cuerpos y figuras; además de sus sellos fue una expresión artística que alcanzó un gran desarrollo y que actualmente se puede ver representaciones de estos en la parte urbana de la ciudad (PDOT Jama, 2015).

El grupo humano que habita Jama es especial gente unida que brinda hospitalidad, calidez y amabilidad a quien visita el lugar (GAD Jama, 2016).

### **Generalidades del cantón Jama**

Jama está ubicado en el centro Oeste de la Provincia de Manabí, se encuentra en la zona de planificación 4, tiene una sola parroquia: La ciudad de Jama que a su vez es la cabecera cantonal.

**Figura 6***Ubicación del cantón Jama**Nota:* Tomado de (SENPLADES, 2014)

La presente tabla resume los datos generales del cantón.

**Tabla 1***Datos Generales de Jama*

<b>Datos Generales</b>	
<b>Ubicación Geográfica</b>	Se encuentra a 0 grados 12 minutos 05 segundos de latitud sur y 80 grados 15 minutos 57 segundos de longitud occidental.
<b>Limites</b>	<b>Norte:</b> Cantón Pedernales
	<b>Sur:</b> San Vicente
	<b>Este:</b> Cantón Sucre, Chone y Pedernales
	<b>Oeste:</b> Océano Pacífico.
<b>Población</b>	23,253 habitantes
<b>Clima</b>	Cálido tropical seco 23-26°.
<b>Extensión</b>	56585,23 ha.
<b>Economía</b>	Pesca, Agricultura, Ganadería, Acuacultura, Silvicultura, Camaroneras y Turismo.

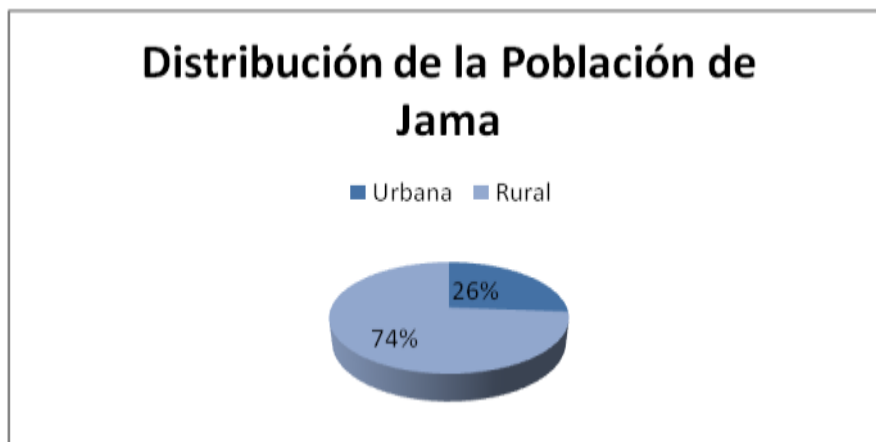
*Nota:* Tomado de (PDOT Jama, 2015)

## Distribución de la Población

Es importante conocer como está distribuida la población en el cantón, por lo tanto en la siguiente se encuentra detalla dicha información.

**Figura 7**

*Distribución de la población*



*Nota:* Tomado de (PDOT Jama, 2015)

Como se puede observar la distribución del cantón se concentra principalmente en la zona rural con un 74% de su población es decir 17,163 habitantes, mientras que en la zona urbana se asienta un 26% de la población con 6.090 habitantes.

## Análisis Socio económico

### Trabajo y Empleo

De acuerdo a los resultados del plan de ordenamiento territorial de Jama (2015), el 28.93% del total de la población está económicamente activa (PEA). De este subtotal, el 70.57% corresponde a la zona rural y el 29.43% a la parte urbana, es decir, la mayor parte de la población económicamente activa se dedica a la agricultura, la pesca, la acuicultura. El 47.0% de dicho subtotal es mano de obra no calificada, dato que guarda relación con la baja escolaridad predominante en este sector.

Según la información de la Secretaría Nacional de Planificación del Desarrollo (SENPLADES), publicada en 2014, la población del cantón Jama se distribuía en ese entonces por rama de actividad de la siguiente manera:

**Figura 8**

*Población ocupada por rama de actividad*



*Nota:* Porcentajes de las actividades que dinamizan la economía del cantón. Tomado de (SENPLADES, 2014).

La gráfica evidencia que el 62.2 % de la población económicamente activa de Jama se dedica a las actividades agrícola, pesquera, ganadera y la silvicultura, que son inherentes al sector primario de la economía. Jama tiene empresas industrializadoras del camarón y el pescado de exportación; pero, hay 540 familias dedicadas a la pesca artesanal. El 9.8% de la población económicamente activa se dedica a actividades comerciales relacionadas con el mercadeo de víveres, ocupando por su tamaño, el segundo lugar.

Las actividades vinculadas al turismo son mínimas debido a que hace falta políticas que mejoren el turismo cabe señalar que los accesos a la playa en algunos sectores son caminos de difícil acceso debido a que el camino no es pavimentado es lastrado, como por que unos pasan



por terrenos privados y complica el ingreso a los mismos además, de la falta de mantenimiento o la falta de organización en zonas pesqueras y de servicios de alimentos y bebidas son factores que complican un adecuado desarrollo turístico.

Mencionando al turismo el cantón Jama tiene un gran potencial mismo que no es aprovechado por diferentes razones y motivos como falta de capacitación, financiamiento, recursos económicos entre otros, si las autoridades del GAD, la empresa de turismo y principalmente sus habitantes concientizan que poseen una joya en este sector que no ha sido desarrollado como se lo merece (PDOT Jama, 2015).

### **Agricultura**

En base a lo que establece el Plan de Ordenamiento Territorial de Jama (2015), la producción agrícola forma parte de las actividades principales del cantón, una de las razones para que esto se dé así son las condiciones y las características del cantón en cuanto a temperatura, precipitaciones, salinidad, pH, drenaje del suelo lo que favorece que este sea sumamente fértil, en cuanto a estadísticas alrededor del 76% del suelo de Jama es fértil lo que se resume a que es altamente productivo. La presente tabla detalla los principales productos agrícolas de la región.

**Tabla 2**

*Principales Productos Agrícolas*

<b>Tipo de Producción</b>	<b>Hectáreas producidas</b>
<b>Café</b>	1400
<b>Cacao</b>	2000
<b>Maíz</b>	1000
<b>Frutos de papaya</b>	100
<b>Cítricos(naranja, limón, mandarina)</b>	60
<b>Cebolla perla</b>	50

<b>Tipo de Producción</b>	<b>Hectáreas producidas</b>
<b>Sandía</b>	20
<b>Melón</b>	20
<b>Tomate</b>	10
<b>Pepino</b>	10
<b>Pimiento</b>	10

*Nota:* Tomado de MAGAP (2013)

Estos productos los entregados por los agricultores por medio de intermediarios tanto mayorista como minoristas para su venta dentro como fuera del cantón, inclusive se los puede encontrar a un precio mucho más bajo en puestos de venta ubicados en la vía principal

### **Atractivos turísticos**

Jama posee una variedad de oferta turística, es considerada un lugar mega diverso. Ocupa el tercer lugar de entre los cantones de Manabí con mayor cantidad de atractivos turísticos. Está en la Ruta Spondylus, tiene playas, bosques, parques y sitios de exposición de su patrimonio arqueológico que hacen de este lugar un verdadero paraíso. En la siguiente tabla se evidencia los principales atractivos turísticos de la ciudad.

**Tabla 3**

*Atractivos turísticos del cantón Jama*

<b>Naturales</b>		<b>Culturales</b>	
Ensenado Tabula	Playa Tabuga	Museo Arqueológico de	<i>Festividades</i>
Arco del Amor (Playa Tasaste)	Playa Punta Prieta	Jama	
Playa la División	Reserva Bosque seco Lola Loor	Colección Arqueológica del Colegio Nacional Jama	20 de marzo Fiestas de cantonización de Jama
Playa el Matal	Bosque Paraíso	Plaza Central	29 de Junio Fiestas de San Pedro y San Pablo
Playa Don Juan	Bosque el Venado	Parque temático Jama-Coaque	15 de Junio Fiestas de la Virgen del Carmen
Playa Boca de Jama	Bosque Cerro nueve		
Playa Punta Blanca	Bosque la Laguna		
Playa Punta Ballena	Cascada de Bigua		
Playa Paraíso	Cascada 7 Saltos del Río Jama		

*Nota:* Principales atractivos. Tomado de(Torres, 2019)

Cabe recalcar que las temporadas con mayor afluencia turística están entre los meses de junio a septiembre, diciembre a marzo, también los feriados de carnaval y Semana Santa.

### **Arco del amor**

Es el icono representativo de Jama, se localiza en la parte norte específicamente en la playa de Tasaste, en el lugar se encuentra una formación rocosa conocida como el arco del amor llamado así por su historia en la que los antepasados solían llevar a cabo las ceremonias matrimoniales y dicho matrimonio duraba toda la eternidad, de aquí surgió su nombre y se convirtió en un lugar en donde cientos de enamorados celebran su amor (Torres, 2019).

### **Figura 9**

*Arco del amor*



*Nota:* Principal atractivo turístico de el cantón Jama. Tomado de (Torres, 2019)

### **El Matal**

Esta playa posee aguas tranquilas, además es un puerto pesquero artesanal, también tiene buenas condiciones para deportes acuáticos como el esquí acuático.

**Figura 10**

*Playa el Matal*

**Playa La División**

Si lo que se busca es tranquilidad esta playa es la ideal por la serenidad de sus aguas y la naturaleza que la rodea, además de ser una de las más extensas de Jama.

**Figura 11**

*Playa la División*



**Don Juan**

La combinación del bosque con el mar le da a este lugar un toque mágico y especial, asimismo es un pueblo dedicado a la pesca artesanal.

**Figura 12**

*Playa Don Juan*

**Punta Ballena**

Es considerado un muelle natural, perfecto para la fotografía, en el mes de Junio y octubre se puede observar ballenas jorobadas (Torres, 2019).

**Figura 13**

*Playa Punta Ballena*



## Playa Paraíso

Esta playa es considerada un paraíso natural, también en el lugar se puede realizar deportes de aventura como el surf por lo que es reconocida por turistas extranjeros.

### Figura 14

#### *Playa Punta Ballena*



*Nota:* Tomado de (ASERTUR Jama, 2020)

En Jama también se pueden encontrar balnearios de agua dulce, estos están rodeados de la vegetación propia de la zona , en donde puedes encontrar entre su guabo, pechiche, bálsamo, laurel, entre otros y algunas especies de animales como el perezoso, la ardilla y el armadillo, este animalito es una de las especies simbólicas del lugar.

**Figura 15**

*Salto de Bigua*



*Nota:* Tomado de (Municipio de Jama, 2020)

### **Parque Temático de Jama**

La parte histórica y cultural de esta ciudad milenaria está plasmada en el parque, aquí se puede observar representaciones de los sellos de Jama, el sol de oro, figuras de la cultura Jama-Coaque, un tigre trepando un árbol entre otros.

**Figura 16**

*Parque temático Jama-Coaque*





**Figura 17**

*Representaciones Jama Coaque*

**Figura 18**

*Fiestas de San Pedro y San Pablo*



*Nota:* Recuperado de (Municipio de Jama, 2020)



## Servicios de alimentos y bebidas

En la siguiente tabla se detallan los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas que se localizan en la ciudad de Jama, entre los que se encuentran restaurantes, cabañas, comedores, cafeterías y bares.

**Tabla 4**

*Servicios de Alimentos y bebidas del cantón Jama*

<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>
Restaurante Brisas del MAR	La División
Restaurante de Margarita	La División
Restaurante Jhair	La División
Restaurante Los Hermanos Vera	La División
Restaurante Bar Budo	Av. Jama y San Francisco
Restaurante El Chamo	Av. Jama y Viviano Reyna Lucas
Restaurante San Gregorio	Av. Jama a 200 metros de la UPC
Restaurante Papelito	Av. Jama y Leandro Medina
Restaurante Carmita	Av. Bernardo Espinal y Rafael Narváez.
Restaurante el Fogón Campestre	Bigua
Sabores Manabita	Bigua
Restaurante El Pimiento	Biguá
Restaurante el Langostino Viajero	Vía San Vicente
Restaurante El Patio	Av.20 de Marzo y Pacífico Centeno
Restaurante la Canoa del Kpu	El Matal - Malecón
Restaurante El Punto de Víctor	El Matal Malecón
Restaurante la Esquina del Cheo	El Matal - Malecón
Restaurante Punta Ballena	El Matal
Restaurante El Rincón Jameño	Av. Pdte. Fabián Alarcón
Restaurante El sol sale para todos	Tasaste playa
Restaurante Los Almendros	Tasaste Playa
Restaurante Gemelitas	Don Juan Vía principal
Restaurante Karina	Don Juan vía principal
Comedor Carmita	Don Juan
El timón de Castro	Don Juan
Restaurante La Iguana	Don Juan Bellavista
Restaurante Doña Carmita	Don Juan Vía principal
Restaurante la Casa del Cacique	Punta Blanca
Restaurante Maribel	Rambuche
Restaurante Valentina Colibrí	Rambuche
Restaurante Rambuche	Rambuche
Restaurante La Tonga	Tabuga.
Restaurante la Tonga 2	Tabuga
Restaurante El Descanso	Tabuga
Soda Bar Sentimiento	Av. Bernardo Espinar y Jaime Roldos A.

<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>
Bar tía Cruz	Av.Pdte. Fabián Alarcón y Pacifico Centeno
Asadero Edwin	Av.Pdte. Fabián Alarcón
Asadero Jair	Av. Jama y Rafael Narváez
Asadero Kafu	Av. 20 de Marzo y Marcos Cevallos
Cabañas Sarita	Tasaste playa
Cabañas Carmita	Tasaste playa
Café Miriam	Mercado Municipal
Café el Guarapo	Av. Bernardo Espinar y Jaime Roldos A.
Café Palo Santo	Av. Juan José Bernal (Parque Recreacional)
Cafetería la Gordita	Mercado Municipal
El café Viajero	EL Matal - Malecón
La esquina del café	Av.Pdte. Fabián Alarcón y Leonardo Medina.
Comedor	EL Matal - Malecón
Comedor	Mercado Municipal
Comedor	Mercado Municipal
Comedor	Mercado Municipal
Comedor Alvita	Bellavista Don Juan
Comedor Charito	Mercado Municipal
Comedor Costeñito	Av. Jama y Rafael Narváez
Comedor La Boca del Matal	EL Matal - Malecón
Comedor La Sazón de Margarita	EL Matal - Malecón
Comedor Sazón Manabita	EL Matal - Malecón
Comidas Rápidas M.D.G	EL Matal - Malecón
El rincón de Migui	Av. Reina de Marzo y Viviano
El timón de Castro	Don Juan
Encebollados	Mercado Municipal
Encebollados la Chiquita	Mercado Municipal
Encebollados de Pepito	Av. Jama a 700 ms. de la UPC
Fast Food Mayito	Av. Jama y Rafael Narváez
Mini Bar Génesis	Bellavista Don Juan
Punto de Llegada Frágil	Vía San Vicente, diagonal al redondel

*Nota:* Tomado de (Municipio de Jama, 2020)

Hay un total de sesenta y cinco establecimientos de alimentos y bebidas, entre los cuales hay treinta y cinco restaurantes, tres bares, tres asaderos, dos cabañas, seis cafeterías, doce comedores, tres lugares en donde solamente se expenden encebollados y un fast food.

Se puede inferir entonces, tomando en cuenta restaurantes y cafeterías que el treinta por ciento de estos establecimientos ofrecen comida tradicional la cual posee una historia y riqueza inigualable; es así que estos establecimientos utilizan utensilios y técnicas tradicionales como horno de leña, bateas de madera, hojas de plátano, alimentos propios del sector.

**Figura 19**

*Restaurante Bar Budo*

**Figura 20**

*Restaurante el Langostino Viajero*



## Oferta gastronómica de Jama.

Es importante conocer cuál es la oferta de la gastronomía de Jama para vincularla con la oferta tradicional de esta manera conocer que tan comprometida esta la población por revalorizar su identidad a través de la cocina; y usar este recurso como un elemento para el desarrollo turístico.

**Tabla 5**

### *Oferta Gastronómica*

<b>Oferta Gastronómica</b>	
<b>Entradas</b>	Ceviches de camarón, concha, langostino, pescado, pulpo.
<b>Platos fuertes</b>	Langosta en salsa de maricos, al ajillo. Camarones apanados, al ajillo, encocado. Chame frito. Arroz marinero. Conchas asadas Camotillo frito Calamar a la plancha Seco de gallina. Arroz con camarón. Encocado de wahoo. Encebollado Corvina frita
<b>Sopas</b>	Caldo de gallina criolla Suero Blanco Sopa marinera Encebollado Viche de camarón, de cacaño, de pescado.

---

**Oferta Gastronómica**


---

<b>Cucayo</b>	Bolones
	Tigrillo
	Tortillas de maíz
	Tortillas de yuca
	Tostadas
	Verde con queso.
	Pizza
<b>Dulces</b>	Huevos moyos
	Manjar
	Alfajores
<b>Bebidas</b>	Batidos
	Yogurt granizado
	Chicha de maíz.
	Rompopo

---

Es evidente que la oferta gastronómica es variada se usan alimentos propios de la zona, a pesar de que se oferta platos modernos como las tostadas o la pizza que desligan la parte tradicional, sin embargo se debe tomar en consideración que también hay platos tradicionales, o el uso de alimentos tradicionales en los diferentes platos, lo que ha hace pensar que parte de la población es muy consciente de la importancia de mantener tradiciones y costumbres culinarias y usarlas a favor de la identidad del cantón y otra parte de la población está más enfocada a la parte comercial.

**Figura 21**

*Caldo de Gallina criolla, camarones al ajillo*



### **Utensilios tradicionales**

Como lo menciona Libertad Regalado (2019) en su libro *Manabí y su comida milenaria*, la comida para los pueblos aborígenes fue muy importante lo que hizo posible que gracias a esto se desarrollaran actividades como: la caza, pesca, domesticación de animales y de las plantas dando lugar a la agricultura. Esto provocó que se diera un aprovechamiento de los recursos para transformarlos en comida brindando características nutritivas volviendo un plato apetitoso y cargado de sentido simbólico.

Una de las principales actividades y de la cual se encuentran vestigios es la alfarería que además de tener implicaciones en la parte política y ritual de los pueblos estuvo íntimamente relacionada con la alimentación es decir la cocción y almacenamiento de los alimentos. Además, la cerámica alcanzó indudables dimensiones artísticas en culturas como la Valdivia, Chorrera, Bahía, Guangala, Manteña, Jama-Coaque en donde se asienta el objeto de estudio de la presente investigación que es la ciudad de Jama.





Lo que manifiesta la importancia que debió tener en la preparación de las comidas, su presentación y consumo tanto en: vasijas, ollas, compoteras, comales, tiestos, cuencos, botellas

de diversas formas, cazuelas, en las cuales en sus formas y diseños se destacaban parte de su entorno como vegetales, cereales y animales de la época (Regalado, 2019). En la presente tabla se hace una descripción de los utensilios utilizados en la cocina tradicional, que son de gran importancia por el legado que involucran y por el sabor especial que estos proveen a las preparaciones.





**Tabla 6**

*Utensilios Tradicionales*

Utensilio tradicional	Material	Características y Uso	Imagen
<b>Fogón de Leña</b>	Caña guadua o madera, barro	Se lo elabora de diferentes tamaños, su uso da a los alimentos un sabor excepcional. Se usa para la cocción de alimentos como tortillas de maíz viches, caldos.	
<b>Ollas de barro</b>	Barro	Ollas resistentes de diferentes tamaños. Junto al fogón sirve para la cocción de alimentos.	

Utensilio tradicional	Material	Características y Uso	Imagen
<b>Molinillo</b>	Ramas del árbol molinillo o del cacao.	Aún se encuentra en uso en la campiña manabita. Revolver o molinear preparaciones.	
<b>Susunga</b>	Fruto de un árbol llamado bototo Crescentia cujete o mate	Es un utensilio muy duradero. Se usa para cernir o colar alimentos, para sacar la espuma de los caldos.	
<b>Cucharas de palo</b>	Madera	Brinda un sabor especial a las preparaciones las hay de todos los tamaños. Mover alimentos, sopas, caldos, entro otros.	
<b>Tiestos</b>	Barro	Su forma es aplanada, se usan principalmente para tostar granos y para las tortillas de maíz.	



Utensilio tradicional	Material	Características y Uso	Imagen
<b>Bateas</b>	Madera	Se utilizan para amasar verde, maíz o yuca, o elaborar queso.	
<b>Mate</b>	Fruto de un árbol llamado Crescentia cujete o mate.	Hay una serie de utensilios elaborados de mate, mate anchos, usados para servir preparaciones o guardar alimentos	
<b>Cucharas de mate</b>	Fruto de un árbol llamado bototo.	No tiene la típica forma de una cuchara, pero eran muy utilizadas en preparaciones tradicionales.	
<b>Bototo</b>	Fruto de un árbol llamado bototo o mate.	Se lo usa principalmente para almacenar huevos o para mantener fresca el agua. En las cocinas de los hogares manabas esta logado con un zapan.	

Utensilio tradicional	Material	Características y Uso	Imagen
<b>Canuto o sote</b>	Caña guadua	Tiene la forma de un tubo, sirve principalmente para avivar el fuego del fogón de leña, de manera mucho más fácil que con un abanico	
<b>Botija</b>	Fruto de un árbol llamado bototo.	Es un recipiente de gran tamaño se lo usa para almacenar agua o fermentar la chicha.	
<b>Comales</b>	Barro	Se utilizan para tostar el maní, el café o para hacer arroz	
<b>Canuto</b>	Caña guadua	Es utilizado para guardar maíz, café o para preparar ciertos alimentos.	

*Nota:* Tabla con imágenes. Tomado de (Regalado, 2019)

Sin duda, este legado ha dejado una serie de utensilios que a pesar del paso del tiempo aún se conservan algunos son elaborados a base de barro, madera, frutos entre otros lo que han propiciado identidad a la cocina manabita.

A continuación se detallan de manera detallada algunos utensilios tradicionales utilizados para la preparación de la comida tradicional de Jama mismos que le dan sazón y un sabor diferente a las preparaciones:

### **Fogón de leña:**

Si se toma en cuenta investigaciones antropológicas se han encontrado vestigios de que la cultura Jama – Coaque usaba el horno de leña antes de la llegada de los españoles, este horno milenario se encontraba al nivel del suelo, pero con el pasar del tiempo esto cambio y actualmente los hornos de leña de la campiña manabita están contruidos sobre estructuras de madera o caña guadua (ElDiario, 2014).

Estos hornos son usados especialmente en la zona rural manabita para su elaboración primero se lo ensambla en una base de madera o caña guadua por encima del suelo, previamente se lo rellena con tierra y se deja un hoyo o dos, después se usa barro cocido el mismo que se lo introduce en el hoyo y se apisona la tierra en su rededor; previamente se recoge ceniza y se le agrega agua la misma que se pone encima de la tierra para que tenga una consistencia dura. Para el fuego se puede usar leña o carbón, cuando los alimentos van a cocinarse fuera del horno se utiliza varillas de hierro que van encima del horno para poder colocar las ollas. Si el alimento se va a cocer dentro del horno se provee de una tapa grande de latón y se la cubre y sobre esta se coloca brasa y para que el calor no salga se añade barro mojado en las orillas y unas piedras para asegurarlo (Regalado, 2019).

Es así que el fogón es lo que le provee a la comida manabita un sabor excepcional en sus preparaciones tradicionales, el humo, el olor a leña y el sazón de las mujeres manabitas aportan sabores únicos a cada preparación.

### **Figura 22**

*Fogón de Leña*



La cocción en horno de leña provoca que alimentos adquieran un sabor único, y a pesar de la industrialización aún se encuentra en muchas de las cocinas del cantón Jama así como en ciertos restaurantes del lugar que se esfuerzan por mantener viva la tradición en la preparación de alimentos y más que nada para darla a conocer a turistas.

### **Ollas de barro:**

Estas son usadas especialmente para preparar los diferentes platos en el horno de leña, en la ciudad de Jama se usan para preparar platillos como el viche o el tradicional caldo de gallina criolla y además en algunos restaurantes se sirven los diferentes platos en pequeñas ollas de barro. Cabe recalcar que las ollas de barro pasan por un proceso antes de ser utilizadas; primero se las coloca a fuego por diez minutos para posteriormente frotar por la parte de afuera

el asiento de la olla utilizando una cascara de plátano maduro, la población denomina a este procedimiento como el curado de las ollas lo que provoca que duren mucho más tiempo y no se partan con el calor de la leña (Regalado, 2019).

### **Mate**

Este utensilio se desprende de un árbol llamado crescentía o bototo cuyo fruto seco y vacío llamado mate ha sido usado por años en las cocinas manabitas. Para fabricarlo el fruto debe ser cosechado en luna menguante caso contrario el fruto se pudre además, debe pasar por un proceso que puede durar de 2 a 15 días, que va desde recolectar la fruta, secarla, sacar la pulpa dar forma al mate vacío y finalmente pintarlo y darle brillo con materiales naturales.

Existen 4 tipos de mate que se usan en la cocina tradicional que son: el mate coso, en el que se puede tomar pequeñas cantidades de agua; el mate miniatura se usa para guardar semillas de frutas; el más utilizado es el mate ancho que sirve para hacer platos, cucharas y cucharones; y el mate bototo mismo que es alargado y se utiliza para guardar agua ya que mantiene la mantiene fresca o para almacenar huevos (Pinargote & Villareal, 2015). La susunga es el mate ancho con pequeños orificios usado como colador.

Evidentemente servir las preparaciones en este utensilio da a las comidas un sabor especial y a pesar de que en la actualidad se han dejado de usar en la mayor parte de cocinas manabitas, especialmente en el campo de Jama las familias aún conservan tan tradicional utensilios y sirven sus alimentos en un mate, cuando estos están ya demasiados desgastados los más grandes son usados como nidos para que las gallinas.

### **El Canuto o sote:**

La función de este utensilio es avivar el fuego de los hornos de leña, están elaborados de caña guadua, para fabricarlos se corta una sección entre dos nudos de la caña estos tienen alrededor de treinta y cinco centímetros de largo, la manera adecuada de usar este utensilio es

soplar a unos cinco centímetros de distancia de la boca hacer pasar el aire por el tubo hasta el fogón para avivar su llama (Holm, 2007).

### **Hojas de Plátano:**

Esta hoja es muy usada para envolver ciertas preparaciones como la tonga o para tapar comidas horneadas, estas hojas mantienen el sabor de los alimentos.

En definitiva, el uso de estos utensilios son los que enaltecen la cocina tradicional manabita lo que les dota de un sabor único y diferente y cabe señalar que en el cantón Jama pese a la industrialización que ha ido provocando que estos utensilios sean remplazados por nuevas tecnologías los habitantes especialmente de la zona rural, en la campiña manabita los adultos mayores aún conservan estos utensilios cuentan como sus abuelos los fabricaban que uso les daban y la importancia que tiene en su diario vivir y en el sabor que da alas comidas y a pesar de que ciertos utensilios han desaparecido los que aún existen son valorados especialmente por los adultos mayores o personas que tiene bien arraigadas su raíces manabas.

### **Alimentos tradicionales**

#### **Maní**

Existen varios descubrimientos arqueológicos que reflejan que su cultivo lo realizan desde épocas muy antiguas en América del Sur, se puede decir entonces que esta es una planta prehistórica, en el caso de Manabí un ejemplo claro de la existencia de esta planta desde épocas remotas son las representaciones de la cultura Jama Coaque que en ciertas piezas se representa a una mujer con una vasija que contiene maní.

También es conocido como pistacho o cacahuete recalando que esta planta tiene un curioso comportamiento que es único entre las leguminosas ya que crece bajo la tierra donde se forma el fruto seco, de aquí nace una pequeña vaina que es el maní (Avelino, 2017). En cuanto al valor nutricional este fruto tiene una serie de propiedades es rico en fibra, contiene 13

vitaminas y veintiséis minerales como es rico en potasio, manganeso, cobre, calcio, magnesio, hierro, selenio y zinc. Además, contiene una gran cantidad de vitaminas como el complejo B, vitamina E entre otras (González, 2016). Además de poseer estas propiedades su sabor exquisito y único da a las comidas un toque especial.

Sin lugar a dudas el uso del maní es un producto que identifica de gran manera a la cocina tradicional manabita aportándole esencia, sazón e identidad; en la zona de Jama es muy conocida una preparación llamada el maní quebrado que acompaña algunos platos tradicionales o que simplemente se lo consume con maduro frito o plátano asado.

### **Maíz**

El maíz (*Zea Mays*) es una planta originaria de México, introducida en Europa durante el siglo XVI, después de la invasión española. El antropólogo estadounidense Richard Stockton, encontró restos arqueológicos de plantas de maíz con aproximadamente ocho milenios de antigüedad, este antes de la invasión española, el maíz se distribuyó a lo largo de casi todo el continente americano (Pliego, 2020).

Además de ser un alimento versátil cuenta con algunas propiedades como vitaminas A y C algunos minerales como el cobre, el hierro, el zinc, el fósforo y el magnesio además de antioxidantes como la zeaxantina importante para la salud de los ojos. También es fuente de fibra que ayuda a regular la digestión, así como los niveles de colesterol y glucosa en sangre (Alimente, 2019).

Es necesario resaltar que en la provincia de Manabí los 22 cantones se dedican a la producción de maíz, cuyas características es que este es un maíz criollo amarillos con el que se elaboran las tradicionales tortillas de maíz y la sal prieta.

### **Plátano verde**

Es una planta tropical y subtropical por lo que su origen tiene mucho que ver con la

condición climática, el continente que se registra como el primero en producir el plátano macho en el Sudoeste Asiático, es considerada una planta milenaria que se ha esparcido alrededor del mundo. Es preciso señalar que el plátano verde posee nutrientes esenciales acotando que esta fruta no puede ser consumida de forma cruda, es un carbohidrato que contiene almidón y cuyos nutrientes son minerales como el potasio, el magnesio, sodio, vitaminas del complejo B; su acción en el organismo es que protege la piel la vista además de su efecto antioxidante (Zudaire, 2004).

En la ciudad de Jama este alimento se lo consume en forma de patacones o es la base de ciertas preparaciones como corviche, viche, se lo consume frito, asado, majado y se lo degusta asado acompañado de sal prieta sin olvidar que acompaña todos los desayunos mabitas ya que lo sirven con una buena taza de café o con cuajada o el tradicional queso manaba.

### **Yuca**

Es un alimento considerado prehispánico, pues es hace más de ocho mil años que se la empezó a domesticar inclusive se la llegó a denominar como el pan de la tierra, denotando así su importancia pues ha sido representada en las cerámicas de varias civilizaciones, este tubérculo crece principalmente en los climas tropicales húmedos.

Entre las propiedades de este alimento se destaca que es rico en hidratos de carbono, contiene poca grasa además de grandes cantidades de vitaminas como la C y B6, acotando que es un alimentos perfecto cuando hay desgaste mental o físico (Preysler, 2016). En la región la yuca se la sirve para acompañar un caldo de gallina, como parte de las recetas para elaborar caldos y sopas, asimismo, se elabora el famoso pan de yuca.

### **Cacaño**

También conocido como camarón de agua dulce o de río es mucho más grande y posee el mismo sabor que el camarón de mar, se lo atrapa con un instrumento llamado catangas que



son elaborados por los propios manabos con caña guadua madera, cabuya y bejuco herramienta que por lo general miden aproximadamente ochenta centímetros de largo y veinte centímetros de profundidad que pueden atrapar entre seis u ocho cacañas.

La catanga es una especie de caja esta se sella y se coloca una tapa en la que se deposita la carne el plátano verde o maduro asado que sirve como carnada misma que el camarón busca y cuando este ingresa ya no puede salir, es preciso señalar que los habitantes y sus técnicas aprendidas de generación en generación son importantes una de ellas es que al elaborar este instrumento, se dice que la caña debe ser cortada en luna menguante y esta debe estar verde ya que pasará más tiempo dentro del agua esta tradición señala que así la herramienta va a durar más (Zambrano, 2018).Ciertamente la catanga es considerada por los montubios como una herramienta milenaria.

En la ciudad de Jama cada año en el mes de marzo se realiza el festival del Cacaño principalmente porque este crece en las riveras el rio Jama y es un alimento tradicional de la zona en el festival se premia a quien atrapo la cacaña más grande, estos camarones de rio son atrapados de forma artesanal.

### **Camotillo**

Este alimento es una especie nativa que le brinda gran singularidad a la zonas costeras en Jama la oferta gastronómica con este producto es extensa pero la preparación tradicional es el camotillo frito acompañado de ensalada arroz y patacones; este tiene un singular sabor a camarón, su carne es suave por lo que es muy apetecido.

Se dice que este alimento es ancestral y se convirtió en criollo cuando se descubrió la fritura luego de la llegada de los españoles, actualmente las personas dedicadas al área de alimentos y bebidas han decidido fortalecer la preparación de este plato al realizarlo de manera tradicional para mostrar la turista las costumbre y tradiciones de su pueblo.

### **Fichas platos tradicionales**

Con la información bibliográfica, de campo y entrevistas se recopiló información suficiente y necesaria para llenar las fichas para productos elaborados establecidas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio.

Es necesario mencionar que el formato de estas fichas pretende recolectar la información necesaria para preservar en este caso la cocina tradicional que es considerada como Patrimonio Cultural Inmaterial es decir son los usos, expresiones, las técnicas y conocimientos, utensilios. Espacios formas de preparación de un alimento y estas son transmitidas de generación en generación por lo tanto tendrá una gran importancia tanto simbólica, como cultural y es parte de la identidad de una región (Carrera, García, & Unigarro, 2014). A continuación se detallan a las fichas de platos tradicionales de Jama.

Tabla 7

## Ficha Tonga




 <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>Tonga</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Cotidiano - festivo	
<b>Lugares de consumo</b>	Locales, mercados, hogares.	
<b>Descripción</b>	<b>Cucayo:</b> 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.	
<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>		
<b>Ingredientes:</b> Gallina criolla (tradicionalmente un mes antes de sacrificarle se la sometía a una dieta especial con comino en grano, pimienta, orégano, albaca), arroz, cebolla, cilantro, sal, maní, maduro, hojas de plátano.		
<b>Preparación:</b> 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 chanco, se realiza el gordo de maní, previamente en una olla se coloca agua, los condimentos y la gallina criolla en presas hasta que la carne quede suave, finalmente se fríen o se asan los maduros. Cuando todo está listo se extiende una hoja de plátano y se coloca el arroz, la presa del seco de gallina, el maní 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 por lo que conserva los sabores naturales de cada ingrediente.		
<b>Propiedades</b>		<b>Estado de conservación</b>
Todos los ingredientes de esta preparación son totalmente orgánicos, contiene proteína carbohidratos y grasas esenciales para el buen funcionamiento del organismo.		Común: Este plato tradicional es muy común en la zona por lo que su tradición se mantiene perfectamente conservada.

Tabla 8

## Ficha Caldo de Gallina Criolla

 <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>	Caldo de gallina criolla	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de consumo</b>	Cotidiano - festivo	
<b>Lugares de consumo</b>	Esta preparación es de consumo generalizado por lo que se la encuentra en restaurantes, mercados, hogares.	
<b>Descripción</b>	<b>Sopa:</b> Este caldo es elaborado a base de gallina criolla y yuca, puede ser acompañada con arroz o 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>		
<b>Ingredientes:</b> Gallina criolla pata amarilla, cebolla paiteña, cebolla blanca, cilantro, pimienta, yuca, sal		
<b>Preparación:</b> Se despres a la gallina, previamente se la pone a hervir en agua con la cebolla ajo y el pimienta, se agrega la yuca una vez que la gallina este blanda finalmente se agrega sal, cebolla blanca y el cilantro picado. En el campo principalmente se realiza esta preparación en olla de barro en fogón de leña.		
<b>Propiedades</b>		<b>Estado de conservación</b>
Todos los ingredientes de esta preparación son considerablemente nutritivos.		Común: Este plato tradicional es muy común en la zona por lo que su tradición se mantiene perfectamente conservada.

Tabla 9

## Ficha Viche de cacaño




 <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>	Viche de cacaño	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánica	
<b>Época de consumo</b>	Festivo	
<b>Lugares de consumo</b>	Esta preparación se la consume principalmente en festivales gastronómicos en marzo y en los hogares manabitas.	
<b>Descripción</b>	<b>Sopa:</b> Es conocida también como sopa de los dioses se ha demostrado que las culturas Chorrera, Valdivia y Jama Coaque consumieron esta sopa que está elaborada de legumbres, plátano, yuca y el cacaño.	
<b>Zonas tradicionales de consumo:</b>		
<b>Cantón</b>	Jama	
<b>Parroquia:</b>	Jama	
<b>Época de Consumo:</b>	Marzo, Abril, Mayo	
<b>Elaboración</b>		
<b>Ingredientes:</b> Cacañas, choclos, frejol, haba, camote, zanahoria, yuca, plátano verde, zapallo, cebolla pimienta, achocha, maíz, sal, hierbas, ajo, comino, pimienta y maní		
<b>Preparación:</b> La preparación obtiene mejor sabor si se cocina en olla de barro primero se calienta agua y se integran los ingredientes que más se demoran en cocinarse la yuca, haba, camote, zapallo, frejol, se los deja hervir por unos minutos y después se coloca las achogchas el maíz en pedazos medianos, la zanahoria y finalmente el plátano verde troceado y se diluye el maní en un poco de caldo de cocción y se lo integra a la olla, añade sal ajo pimienta se mece hasta que la preparación espese finalmente se coloca el cacaño o camarón de río el cilantro y cebolla.		
<b>Propiedades</b>		<b>Estado de conservación</b>
Es un plato altamente nutritivo especialmente por la variedad de vegetales saludables que posee mismos que no pierden ninguna propiedad durante a cocción.		Común: Este plato tradicional tiene su propios festival denominado el festival de cacaño, en donde el plato estrella es el viche, además en los hogares de la campiña manaba se lo consume regularmente.

Tabla 10

## Ficha Suero Blanco



MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE  
FICHA 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.	

**Descripción** 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.

<b>Propiedades</b>	<b>Estado de conservación</b>
Su principal ingrediente es la leche rica en calcio, fósforo, magnesio, zinc, yodo, selenio y vitaminas A, D y del complejo B además del suero que contiene infinidad de nutrientes.	Común: Este plato tradicional aún se encuentra bien arraigado en los hogares e inclusive en la oferta gastronómica.

Tabla 11

## Ficha Camotillo Frito

 <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>Camotillo frito</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<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>	<b>Plato fuerte:</b> El Camotillo es un pez carne blanca, estructura suave y sabor agradable por lo que es muy apetecido usualmente se lo sirve con ensalada arroz y patacones.	
<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>		
<b>Ingredientes:</b> Camotillo, ajo, pimienta, comino, sal, orégano, arroz, plátano verde, lechuga, cebolla paiteña tomate, limón.		
<b>Preparación:</b> Primero se aliña el camotillo con el ajo, sal, comino, pimienta orégano haciendo pequeñas incisiones para que los sabores integren todo el pez, se lo deja que coja sabor, previamente se fríe en aceite caliente Para la ensalada se coloca la cebolla con limón sal y la lechuga. Se lo sirve acompañado de arroz y patacones.		
<b>Propiedades</b>		<b>Estado de conservación</b>
El camotillo es considerado como excelente fuente de proteínas, vitaminas y minerales, además, posee altos contenidos de grasa Omega 3.		Común: Este plato tradicional aún se encuentra en abundancia, principalmente en restaurantes cerca de las playas.

Tabla 12

## Ficha Gordo de maní

 <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>Gordo de Maní</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<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>	<b>Salsa:</b> es una salsa espesa hecha a base de maní con ciertos aliños que sirve para acompañar preparaciones como la tradicional tonga.	
<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>		
<b>Ingredientes:</b> Maní, ajo, cebolla, cilantro, pimienta verde, sal		
<b>Preparación:</b> Primero se tuesta y muele el maní, se lo mezcla con el aliño hecho de ajo, cebolla, cilantro, pimienta verde y un poco de sal y se deja hervir por unos minutos.		
<b>Propiedades</b>		<b>Estado de conservación</b>
El maní posee grasa vegetal que aporta colesterol bueno al organismo por lo que su consumo en esta salsa es altamente nutritivo.		Común: Esta salsa es muy tradicional en la región se lo prepara en hogares y todos los restaurantes de la región por lo que se preserva a los largo del tiempo.



Tabla 13

Ficha Tortillas de maíz.

 <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>Tortillas de maíz</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Época de consumo</b>	Cotidiana.	
<b>Lugares de consumo</b>	Esta preparación se lo consume especialmente en los hogares.	
<b>Descripción</b>	<b>Cucayo:</b> Son tortillas a base de maíz, rellenas principalmente de queso se sirve con un buen café.	
<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>		
<b>Ingredientes:</b> Mazorcas de maíz amarillo seco, manteca de cerdo, queso, yemas de huevo, mantequilla manabita, agua y sal.		
<b>Preparación:</b> Se pone el maíz en agua y se lo deja en cocción, luego se deja que se enfríe y se lo ralla y amasa con la manteca de cerdo, previamente se muele y se va agregando el agua de la cocción, se agrega sal, mantequilla y la yema de los huevos se amasa la preparación en una batea cuando esté listo se da forma de tortilla y se coloca queso manaba en el centro. Para su cocción se usa horno de leña y coloca estas en las paredes del horno y se tapa con una lata la superficie hasta q el olor a maíz nos indica que están listas.		
<b>Propiedades</b>		<b>Estado de conservación</b>
Su principal ingrediente es el maíz que tiene un algo contenido de hidratos de carbono, rica en fibra y potasio.		Común: Este plato tradicional aún se encuentra en abundancia los habitantes especialmente en los hogares.

Tabla 14

## Ficha Langosta en salsa de camarones

 <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>	Langosta en salsa de camarones	
<b>Ancestralidad</b>	Contemporáneo	
<b>Época de consumo</b>	Cotidiana.	
<b>Lugares de consumo</b>	Esta preparación es de consumo generalizado en zonas cercanas al mar.	
<b>Descripción</b>	<b>Plato fuerte:</b> Es un plato cuya base es la langosta bañada en salsa de mariscos, se lo acompaña de patacones y una ensalada.	
<b>Zonas tradicionales de consumo:</b>		
<b>Cantón</b>	Jama	
<b>Parroquia:</b>	Jama	
<b>Época de Consumo:</b>	Julio a Diciembre	
<b>Elaboración</b>		
<b>Ingredientes:</b> Langosta, calamar, camarones, ajo, cebolla paiteña, sal, leche, cilantro		
<b>Preparación:</b> Se coloca la langosta en una olla de agua fría y se la deja a fuego por siete minutos. En un sartén con aceite caliente se incorpora los ajos y la cebolla finamente picada se hace refrito y se coloca el calamar después el camarón y se añade el agua en donde se cocinó la langosta se saltea y se integra la sal pimienta y leche se coloca cilantro y esta se vierte sobre la langosta.		
<b>Propiedades</b>		<b>Estado de conservación</b>
La langosta es rica en calcio, zinc, potasio y selenio. En este sentido, la langosta es útil para prevenir la osteoporosis, además que ayuda a la hora de proteger y cuidar la salud del corazón		Común: Este plato tradicional en las zona costera es muy apetecido por turistas por su sabor y la frescura de sus ingredientes.

Tabla 15

Ficha Chicha de maíz.




 <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>Chicha de Maíz</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Época de consumo</b>	Cotidiana- festiva	
<b>Lugares de consumo</b>	Esta bebida es de consumo festivo en cumpleaños y fiestas del cantón, además se lo ofrece en algunos restaurantes.	
<b>Descripción</b>	<b>Bebida:</b> Es una bebida a base de maíz e infusión de especias que se la consume fría.	
<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>		
<b>Ingredientes:</b> Agua, Maíz amarillo, clavo de olor, canela, panela, pimienta dulce, piña		
<b>Preparación:</b> Se inicia cocinando el maíz se lo ralla y se lo muele, después se coloca agua en una olla de barro se agrega clavo de olor, canela, pimienta dulce, pedazos de piña o cascara de piña se deja hervir se añade el maíz se cocina a fuego lento y se remueve de vez en cuando, cuando la preparación esta lista se enfría y se cierne en una especie de hamaca con una tela de hilo blanca que se sostiene con un par de cañas atadas con cabos, el líquido extraído es la chicha y el maíz triturado se lo deja hervir y se añade		
<b>Propiedades</b>		<b>Estado de conservación</b>
El maíz es rico en hidratos de carbono es una fuente de energía, la panela al ser un endulzante natural tiene propiedades nutritivas contiene hierro. Dependiendo del tiempo de fermentación se aconseja beber la chicha con moderación		Esta bebida tradicional aún se encuentra en abundancia principalmente en festividades de los hogares y del cantón; y se comercializa en ciertos restaurantes

Tabla 16

Ficha Rompope



MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR  
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE  
FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS



Nombre del producto	Rompope	
Ancestralidad	Criollo	
Época de consumo	Festiva	
Lugares de consumo	Esta preparación es de consumo festivo especialmente en épocas navideñas o cuando la familia tiene alguna reunión.	
Descripción	<b>Bebida:</b> Es una bebida artesanal su base de leche además de huevo y especias, sobre todo el especial licor de caña.	
<b>Zonas tradicionales de consumo:</b>		
Cantón	Jama	
Parroquia:	Jama	
Época de Consumo:	Todo el año especialmente diciembre	
<b>Elaboración</b>		
<b>Ingredientes:</b> Leche, canela, yemas de huevo, pimienta dulce, clavos de olor, azúcar licor de caña.		
<b>Preparación:</b> Se calienta la leche con la canela, pimienta dulce el clavo de olor en otro recipiente se bate las yemas y se coloca poco a poco la leche se retira del fuego. Sin dejar de batir se añade el azúcar, se coloque nuevamente al fuego y deje espesar un poco después se retira del fuego. Para servir se coloca las puntas (licor puro de caña) en la mezcla. Se lo bebe frío o caliente		
<b>Propiedades</b>		<b>Estado de conservación</b>
Es una bebida altamente nutritiva ya q contiene leche, dependiendo de la cantidad de licor se recomienda beber con moderación.		Esta bebida tradicional es prepara por la población en épocas de navidad o ciertos festivales gastronómicos.

Tabla 17

## Ficha Sango de Zapallo




 <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>Sango de zapallo</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Época de consumo</b>	Cotidiana.	
<b>Lugares de consumo</b>	Esta preparación solamente se la consumen en los hogares.	
<b>Descripción</b>	<b>Sopa:</b> Es preparada a base de zapallo	
<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>		
<b>Ingredientes:</b> Zapallo, maní, cilantro, cebolla, pimienta, sal., camarones.		
<b>Preparación:</b> Primero se coloca en una olla con agua el zapallo previamente picado, se deja hervir hasta que se ablanden, luego se saca del agua la parte comestible para previamente y se prepara el maní se lo tuesta en un comal se lo muele se añade agua se lo condimenta y se añade cilantro, cebolla y pimienta finamente picados esta preparación se une al zapallo y se lo deja cocer hasta que se integren. Si se desea se hace un refrito con camarones y se añade a la preparación.		
<b>Propiedades</b>		<b>Estado de conservación</b>
El zapallo tiene una serie de beneficios una de ellas es que tiene acción diurética, combinado con el maní es una sopa altamente nutritiva.		Rara: Esta preparación no se la encuentra en la oferta gastronómica, sin embargo en los hogares aún se lo prepara.

Tabla 18

## Ficha Chame encanutado

 <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>Chame encanutado</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Época de consumo</b>	Cotidiana.	
<b>Lugares de consumo</b>	Esta preparación solamente se la consumen en los hogares.	
<b>Descripción</b>	<b>Plato fuerte:</b> Esta preparación tiene como ingrediente principal el chame lo que lo hace especial es que para su preparación se usa un utensilio tradicional el canuto.	
<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>		
<b>Ingredientes:</b> Chame, sal, ajo, comino, pimienta, cebolla		
<b>Preparación:</b> Primero se limpia el pescado, se lo aliña con sal, ajo, cebolla previamente molidos, se coloca el chame en el interior del canuto, se sella el canuto con una hoja de plátano y se lo coloca en la brasa del fogón de leña.		
<b>Propiedades</b>		<b>Estado de conservación</b>
El chame es rico en grasas y omega 3, además su preparación es sumamente orgánica.		Rara: Esta preparación no se lo encuentra en la oferta gastronómica, sin embargo en los hogares aún se lo prepara.

Tabla 19

Ficha Huevos moyos

 <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>Huevos moyos</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Contemporáneo	
<b>Época de consumo</b>	Festiva	
<b>Lugares de consumo</b>	Se consume cualquier día del año, se lo oferta en festivales gastronómicos.	
<b>Descripción</b>	<b>Postre:</b> Es un dulce tradicional de la zona a base de leche cuya presentación es en llamativos colores.	
<b>Zonas tradicionales de consumo:</b>		
<b>Cantón</b>	Jama	
<b>Parroquia:</b>	Jama	
<b>Época de Consumo:</b>	Todo el año especialmente en festividades.	
<b>Elaboración</b>		
<b>Ingredientes:</b> Leche, canela, vainilla, yemas de huevo, azúcar, harina.		
<b>Preparación:</b> Se pone a hervir la leche junto con la canela, el azúcar y la vainilla, se agrega la harina se deja a fuego lento y cuando la preparación espese se baten las yemas de huevo y se incorporan lentamente a la mezcla, se mueve para que no se pegue la preparación a la olla. Cuando ha espesado completamente se procede a hacer para envolverlas en papel de colores.		
<b>Propiedades</b>		<b>Estado de conservación</b>
Es un dulce cuyo ingrediente que es la leche tiene propiedades como el calcio sin embargo se lo debe comer con moderación ya que lleva gran cantidad de azúcar.		Este dulce tradicional es común en los hogares, y en festivales



Tabla 20

Ficha Pinono

 <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>Pionono</b>	
<b>Ancestralidad</b>	Contemporáneo	
<b>Época de consumo</b>	Festiva	
<b>Lugares de consumo</b>	Esta preparación es de consumo cotidiano, es uno de los favoritos.	
<b>Descripción</b>	<b>Postre:</b> Este dulce tradicional es un biscocho suave enrollado y relleno de manjar.	
<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>		
<b>Ingredientes:</b> Leche, canela, yemas de huevo, azúcar, esencia de vainilla.		
<b>Preparación:</b> Para empezar se bate las yemas con el azúcar, se agrega par de gotas de esencia de vainilla y la harina poco a poco, se bate hasta que tenga una textura suave se extiende la masa y se lo lleva al horno, cuando esté lista se coloca sobre un lienzo se añade el manjar de leche y se lo enrolla. Para servir se corta en pedacitos.		
<b>Propiedades</b>		<b>Estado de conservación</b>
Es un dulce cuyo ingrediente que es la leche y el huevo tiene propiedades nutritivas, sin embargo se lo debe comer con moderación ya que lleva gran cantidad de azúcar.		Este dulce tradicional es común en los hogares y se lo comercializa en las diferentes dulcerías.



## Análisis

Con la información que se obtuvo tanto de bases bibliográficas como de personas entrevistadas se ha determinado que los platos tradicionales son todos aquellos que mantienen en sus preparaciones prácticas, alimentos, utensilios y técnicas transmitidas de generación en generación; por lo que a continuación se detalla un análisis.

**Tabla 21**

### *Análisis platos*

Categoría	# de Platos	Nombres	Características
Sopa	3	Caldo de Gallina criolla Viche de cacaño Sango de zapallo	De estas tres preparaciones dos la Tonga y el caldo de gallina se expende en los diferentes establecimientos de comida tradicional, sin embargo el sango de zapallo es un plato tradicional que solamente es preparado en el campo. Recalcando que la preparación de estos platos es cotidiana
Plato fuerte	3	Camotillo frito Chame encanutado Langosta en salsa de camarones.	El camotillo frito ha vuelto en vigencia en la región gracias a que la población ha rescatado las raíces del plato y lo oferta nuevamente, el chame encanutado solamente se lo prepara en los hogares pese a la incalculable tradición que conlleva no es oferta en los establecimientos de comida.

<b>Categoría</b>	<b># de Platos</b>	<b>Nombres</b>	<b>Características</b>
Postre	2	Pinono Huevos Moyos	Estos son postres de autoconsumo de la población y también son ofertados, especialmente en festivales.
Cucayo	2	Tonga Tortillas de maíz Tortillas de yuca.	En la ciudad de Jama es común encontrar la Tonga en restaurantes de comida tradicional se la prepara todos los días, y también en los hogares aun continua siendo elaborado, las tortillas de maíz no son ofertadas en gran cantidad son mucho más consumidas en los hogares con una buena taza de café.
Bebida	2	Chicha de maíz Rompope	Estas bebidas están cargadas de tradición son principalmente de consumo festivo
Salsas	1	Gordo de maní	Esta preparación es de consumo común, está totalmente arraigada en las costumbres de la población y de la oferta gastronómica.

## **Análisis entrevistas**

### **Análisis entrevistas a la población**

Con las diferentes entrevistas realizadas a la población se cumplió con uno de los objetivos de la presente investigación que es sistematizar las diferentes preparaciones en las fichas, sin embargo nace la necesidad de un análisis para comprender de mejor manera el tema de estudio.

**Entrevista realizada a:** Viter Zambrano.

**Edad:** 62

**Ocupación:** Agricultor

El entrevistado menciona que los platos tradicionales de la región son: caldo de gallina criolla, la tonga, suero blanco recalco que a pesar de que el no prepara la tonga si prepara el caldo de gallina y el suero blanco ya que le encanta. Menciona que su abuela le preparaba a su abuelo la tonga y que siempre antes de matar a la gallina le daban una dieta especial para engordarla y la encerraban semanas antes para que no como gusanos; comento que el suero de leche tiene que hacerse en una batea de; y si estos platos en su hogar se los consume casi a diario, señalo que el gordo de maní es una salsa espesa, y en cuanto a utensilios posee un horno de leña, sus hijos conocen y degustan estos platos e intentan aprender también y si ha visto que en varios lugares restaurantes venden la tonga y el caldo de gallina. En cuanto a identidad menciona que todos los manabas están orgullosos de ser manabas.

### **Análisis**

En la entrevista se denoto el orgullo que el entrevistado expresaba al hablar de su comida, esto evidencia que los adultos mayores conocen la importancia de las tradiciones del legado que para ellos sus abuelos les dejaron. Atesoran y tienen recuerdos agradables relacionados a estos, como por ejemplo al fogón de leña para el entrevistado la comida

adquiere un sabor único, la leña que puede ser de arboles como el laurel hace que inclusive el humo aporte un toque especial a las preparaciones.

**Entrevista realizada a:** Carmen Loor

**Edad:** 50 años

**Ocupación:** Ama de casa

La entrevistada menciona que los platos tradicionales de la región son: suero blanco, camotillo frito, mariscos. Una bebida muy conocida es el rompopo, menciona que los platos se preparan hace muchos años su abuelo le enseñó alguno de ellos y aun se preparan con frecuencia. Seguidamente detallo los ingredientes de estos tres platos y de la bebida acotando que se los consume el suero blanco a manera de un abreboca, el camotillo para ganar fuerza el rompopo en navidad aunque lo venden también en ciertos puestos de venta de dulces.

La elaboración de ciertos platos ha cambiado los jóvenes no se preocupan por conservar lo nuestro, aunque a su nieta le encanta aprender cómo se preparan algunos platos. Señala que los platos que detallo en especial el camotillo ha observado que les gusta a los turistas. Finalmente la entrevistada considera que la identidad no se ha perdido pero si se ha afectado desde aquella tragedia del terremoto en que su gente se afectó en gran manera.

### **Análisis**

Considero que la entrevista aportó a la investigación en gran manera, la cordialidad de la entrevistada demostró la amabilidad y calidez que señala el GAD de Jama en la presentación de su cantón, se denotó la sabiduría y legado cultural que abarca la preparación de ciertos platos. Lo que llamo mi atención es los pequeños secretos culinarios que poseen por ejemplo en el viche la sal tiene que diluirla en un poco de agua para agregarla a la olla.

En cuanto a la identidad del cantón la entrevistada tiene total razón; en la visita a la parte urbana de Jama todavía hay edificaciones destruidas tal y como las dejó el terremoto me

hace pensar que este tipo de estructuras que son varias en la ciudad aun entristecen a la población y que es evidente por la respuesta de la entrevistada.

**Entrevista realizada a:** Isabel Chico

**Edad:** 70 años      **Ocupación:** Ninguna

La entrevistada menciona que los platos tradicionales de la región son: caldo de gallina criolla, viche, mariscos, la langosta. Recalco que toda la vida se han preparado estos platos en Jama. Al hablar de ingredientes hizo mucho énfasis en un producto el cacaño, conto como su esposo va al rio y los trae frescos y de esto sale un buen viche. En cuanto a utensilios supo mencionar las cucharas de mate o una cernidera que le llamaban suzunga pero que ya no tiene, comento también que si se cocina en olla de barro la comida coge sabor ella aun las usa. Los más jóvenes les gusta la comida que preparas pero no muestran interés por aprender, y si los platos se los prepara cualquier día sin ningún problema. La entrevista menciona que la identidad se ha perdido a sus hijas no les interesa cocinar con cucharas de mate.

**Análisis:**

La entrevista demostró que los adultos mayores han crecido y han aprendido técnicas culinarias importantes que hacen que su cocina tradicional este llena de matices, han desarrollado un gusto especial por alimentos por el sabor de la comida en este caso la entrevistada aún conserva utensilios tradicionales lo cual denota la importancia que les da.

Y pues es evidente que la población joven está consciente de que el sabor de las preparaciones es único pero han dejado de usar ciertas tradiciones.

**ENTREVISTA DIRIGIDA A REPRESENTANTES DEL DEPARTAMENTO DE TURISMO DE JAMA**

**Cargo:** Representante de la Unidad de Turismo

**Fecha:** 28/02/2020

El objetivo de la entrevista es obtener datos relevantes sobre las características del turismo local y la política de fomento específico de este GAD a la actividad turística

El representante del departamento de Turismo supo mencionar que sin duda alguna la economía del cantón gira en torno a las actividades agrícolas, pesquera camaronera de su población y el turismo ha sido parte importante también, debido a que Jama cuenta con una variedad de recursos turísticos tanto naturales como culturales. Señalo que la comunidad usualmente si forma parte de muchas actividades turísticas ya que representantes sectoriales están involucrados en actividades como las ferias o los festivales gastronómicos.

Acoto que el GAD si cuenta con una página web sin embargo, esta no es actualizada de manera constante. En relación a su concepto de cocina tradicional recalco que esta tiene que ver principalmente con la identidad de un pueblo con el legado que han dejado generaciones pasadas y que siguen vigentes hasta la actualidad en la elaboración de sus platos

Menciona que no se han creado exactamente campañas más bien se han organizado festivales como el festival del Cacaño que ya lleva tres años desarrollándose en el cantón, aquí se ofertan platos tradicionales de la zona y ha tenido una muy buena acogida por parte de los turistas nacionales y extranjeros, se pretende que este festival sea parte de las tradiciones de Jama.

Afirma que la cocina tradicional del cantón ha permanecido en el tiempo, se ha transmitido de generación en generación principalmente por la población de las zonas rurales que aún conservan sus utensilios como el mate, canutos entre otros para elaborar sus comidas y si hay varios establecimientos que aun sienten la importancia de dar a conocer los platos tradicionales inclusive utilizan hornos de leña para sus preparaciones y más que nada el uso de productos frescos propios del cantón.

Considera que para que un eje importante es la cultura y haciendo referencia al pasado terremoto del 16 de Abril, el cantón Jama decidió reinventarse las autoridades promovieron la revalorización de la historia de esta ciudad milenaria, y ha ido muy bien la población ha sido consciente de la importancia de identidad como pueblo manabita, recalcando que los recursos turísticos que posee son inigualable, y topando el tema de la gastronomía este tiene un gran potencial para fomentar el desarrollo de turismo.

#### **Análisis:**

Las autoridades conocen la importancia de la cultura y la identidad, mediante la investigación de campo se notó que el parque temático de Jama ha sido diseñado para generar un sentido de pertenencia en la población y este se mantiene en buenas condiciones, sin embargo, no es suficiente para revalorizar la identidad de una población que después del terremoto del pasado abril del 2016 quedó devastada, en sus calles aun se evidencia los estragos de aquel suceso con casas cuarteadas, espacios que dejaron hoteles casas que desaparecieron, se notó también que a pesar de que el GAD de tener ideas claras sobre la importancia del turismo no se invierte ni se cuenta con el presupuesto adecuado en potencializar el cantón en el ámbito turístico, por lo que es necesario replantear políticas, estrategias, actividades que encaminen a un desarrollo para que se mantenga en sinergia la parte económica social y ambiental.

#### **Entrevistas a prestadores de servicios de alimentos y bebidas.**

El Propietario del restaurante el Punto de Víctor, en la entrevista realizada supo mencionar que al estar en la región Costa y en la playa el Matal lo más apetecido es la langosta es un producto tradicional de la zona, los platos más aparecidos por turistas tanto nacionales como extranjeros son: langosta en salsa de mariscos, en ajo, a la mantequilla.

En el restaurante para las preparaciones no se aplica ninguna técnica tradicional, salvo los productos frescos y tradicionales de la zona, la razón por la que no se aplica técnicas tradicionales en el lugar es porque están enfocados en innovar sus preparaciones aclarando que se intenta no perder la esencia de las preparaciones al usar utensilios de acuerdo a la tecnología actual.

Los meses que más afluencia tiene el lugar es durante las vacaciones de la sierra desde la tercera semana de junio hasta septiembre.

Además el propietario indica que no hay apoyo por parte del GAD de Jama, hace; falta publicidad para la zona, en la reapertura de playa no se ha nombrado al Natal; muchos de los habitantes dedicados al turismo han invertido para crear pequeñas vallas publicitarias pero los que carecen de los suficientes recursos son poco conocidos en el lugar.

La pandemia ha traído graves consecuencias como el establecimiento esté a punto de la quiebra; sin embargo el espíritu de los manabitas de Jama ha hecho que desde el 3 de agosto se preparen para la apertura de las playas. Finalmente el propietario considera que la guía de cocina tradicional sería de gran ayuda para promocionar la gran variedad de platos de la ciudad.

Mientras que la propietaria del comedor Carmita en la playa Don Juan menciona que sus preparaciones son típicas como el camarón ala ajillo, apanado encocado pescado frito, no se ha enfocado en recetas tradicionales ya que considera que los turistas no consumirán estas preparaciones, supo recalcar que hay recetas heredadas de su abuela como la cuajada de queso u pastel de pescado que considera que los turistas no consumirán, además recalco que esta playa está olvidada tanto por el municipio de Jama como por los turistas no reciben apoyo ni impulso publicitario.

La propietaria del restaurante Maribel ubicado en la zona de Rambuche tiene en la mayoría de su oferta platos tradicionales como son el caldo de gallina criolla, la tonga, verde



asado con sal prieta todas estas son preparaciones realizadas en fogón de leña, servidas en vasijas de barro, su establecimiento siempre recibe turistas de todo el país. Acotando que esta parte del cantón Jama si recibe apoyo del Municipio inclusive durante la pandemia se realizó cursos de capacitación a los propietarios de los restaurantes de la zona.

Lo que evidencia que la Jama al ser un cantón tan pequeño y con una sola parroquia tiene lugares que reciben apoyo de las autoridades y otros que están siendo olvidados, además en el sector de Bigua y Rambuche las tradiciones culinarias no se han perdido esta puede ser la razón de que haya más afluencia de turistas en esta zona.

## Capítulo IV

### Propuesta

La cocina tradicional de Jama se caracteriza por la frescura de sus productos, teniendo en cuenta que la preparación de un plato empieza desde como recolectan o consiguen los alimentos hasta las maneras en cómo se lo preparan también, incluye las costumbres alimentarias, tradiciones, procesos, y los estilos de vida alrededor de la misma ya que a la alimentación juega un rol importante en el eje social de este pueblo manabita que tiene arraigado la buena sazón, el gusto por los alimentos y los sabores que cada uno de ellos aporta a un plato, se supone entonces que este arraigo cultural que origina una cocina tradicional crea una experiencia tanto sensorial como cultural en el turista (Hernández , Fernández , & Baptista, 2014).

En este contexto, Jama posee una serie de saberes en su cocina tradicional que han sido transmitidos de generación en generación también recalcando que la comida esta en total sinergia con el turismo, la región tiene potencial turísticos tanto naturales como culturales por lo tanto, es importante crear estrategias para que la población se vea involucrada en el desarrollo turístico del cantón a través de la cocina tradicional y que esta sea un recurso que aporte a dinamizar este sector. Por lo que primeramente es necesario revalorizar y promocionar la cocina tradicional de Jama.

Tabla 22

*Estrategias de revalorización y promoción*

<b>Estrategia</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsable</b>
<b>Revalorizar la cocina tradicional de Jama.</b>	- Integrar a la comunidad en actividades culturales relacionadas a la elaboración de platos tradicionales.	GAD de Jama Población
	-Salvaguardar las recetas de las diferentes preparaciones. -Capacitar a los prestadores de servicios sobre la importancia de las tradiciones culinarias y su nexa con el turismo. -Priorizar los festivales gastronómicos.	
<b>Promocionar la oferta tradicional existente.</b>	-Diseñar un calendario festivo incluido los festivales gastronómicos y publicarlo en la página oficial de Jama.	GAD de Jama
	-Realizar publicidad enfocada a la cocina tradicional de su gente, sus saberes y arraigo cultural -Diseñar una guía de cocina tradicional. -Invertir en vallas publicitarias y señale tica no solo en el ámbito gastronómico sino también en cuanto a atractivos turísticos.	Población

### Aporte de la cocina tradicional al turismo

La gastronomía, en este caso la cocina tradicional esta en total sinergia con el turismo por la siguiente razones: como atracción, bajo el entendido de que el destino es capaz de utilizar este elemento para promocionar el lugar; como componente del producto, en el que se ahonda en el diseño de rutas gastronómicas, como experiencia, abordando la presencia de lugares donde la gastronomía adquiere un nivel diferente convirtiéndose en un ejemplo de ello la cocina tradicional como parte de un fenómeno cultural (Tikkanen, 2007).

Por tanto, en la gastronomía descubrimos una vía de desarrollo turístico, apta para diversificar y complementar la oferta de un destino. A continuación se mencionan algunas estrategias para que la cocina tradicional aporte de mejor manera al desarrollo turístico de la zona.

#### Tabla 23

*Estrategias cocina tradicional como aporte al turismo.*

---

**Antecedentes:** Comer en un sitio determinado convierte al comensal, de espectador en protagonista, y esto le permite encontrarse con otra cultura en un nivel íntimo en forma más concreta, a través de sabores, colores, preparaciones, aromas, combinaciones y creatividad. Las preparaciones tradicionales, son una muestra activa para los turistas, que pueden entrar en contacto directo con otra cultura, siendo estas capaces de establecerse como un componente importante en un destino, comunidad y turistas, por lo tanto es indiscutible su nexa con el desarrollo turístico.

---

Estrategia	Actividades
Seleccionar productos y prepararlos, preservarlos, difundirlos, promocionarlos e incluso recuperarlos.	- Incentivar a la población a crear emprendimientos y relacionados a su cocina tradicional por medio de capacitaciones y de revalorizar su identidad culinaria. -Aprovechar la herencia cultural que ha influenciado en la elaboración de platos de la localidad.

---

Estrategia	Actividades
<p>Brindar al turista nuevas experiencias a través de la cocina tradicional</p>	<p>-Vincular a los establecimientos de alimentos y bebidas para que estos brinden experiencias gastronómicas vivenciales.</p> <p>-Integrar a la población para que en sus rutas muestre desde como empieza el proceso de agricultura, de pesca., recolección.</p>
<p>Generar competitividad a través de la cocina tradicional</p>	<p>-Mantener y desarrollar nuevos los festivales gastronómicos.</p> <p>-Enaltecer el recurso humano que es el poseedor de las tradiciones en la elaboración de platos.</p>
<p>Diseñar rutas turística vinculada a la cocina tradicional</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Integrar a las rutas los diferentes productos tradicionales como el café.</li> <li>- Elaborar la ruta en base a una actividad específica que la distinga y la diferencie de otras similares o geográficamente cercanas.</li> <li>- Creación de la ruta basada en conocimiento, en la apreciación y degustación</li> </ul>
<p>Trabajar en conjunto tanto con, el ministerio de turismo, GAD y el sector privado en la difusión y revalorización de las costumbres, platos tradicionales es una tarea pendiente y ardua para convertir al Jama en un referente gastronómico. Sin embargo, lo que se necesita para esto es que el recurso se convierta en producto turístico, que esté perfectamente definido y que sea puesto en el mercado a través de las empresas o emprendimientos turísticos públicos o privados, conjuntamente con la comunidad.</p>	

Además, con la información y resultados recopilados en la presente investigación se determinó como propuesta el diseño de una guía de cocina tradicional de Jama con este documento se pretende dar a conocer la cocina tradicional de la ciudad además de sus lugares turísticos. La guía digital estará disponible en la web; aprovechando la tecnología sin necesidad de papel, para que de esta manera pueda llegar a un sinnúmero de personas que al buscar palabras claves como Jama, entre las opciones de búsqueda estará la guía.

### **Diseño de la propuesta**

El diseño de la guía de cocina tradicional está compuesta de 21 páginas, en las que se encuentra información sobre el cantón, lugares turísticos y principalmente una breve descripción de la cocina tradicional así como imágenes de algunos utensilios tradicionales que aún se usan en las diferentes preparaciones y finalmente la descripción de cada plato usando como referencia las fichas para productos elaborados establecidos por el INPC.

Para el diseño de la guía y que esta capte la atención de los lectores se usa elementos y colores representativos del cantón Jama el color rojo, blanco, verde y el color Jama, se usa un lenguaje muy sencillo, que a su vez capte la atención de personas de cualquier edad, además, se usan los sellos de la cultura Jama-Coaque importantes en la identidad de la localidad. A continuación se detalla cómo está estructurada la guía de cocina tradicional recalcando que su diseño ha sido basado en la historia, cultura e identidad de tan emblemático cantón.

### **Portada:**

En esta se encuentran una foto que captura la atención de las personas, además se usa los colores de Manabí y el cantón Jama que son el verde, rojo y blanco acompañado del nombre principal de la guía que es: Guía de cocina tradicional Jama y a su lado un símbolo de los sellos de la cultura Jama-Coaque, con una pequeña frase “La magia de un pueblo milenario” haciendo con esta énfasis a su historia, cultura y tradiciones.

En la parte inferior derecha está una pieza arqueológica de la cultura Jama-Coaque y la frase turismo y platos tradicionales.

**Figura 23**

*Portada*

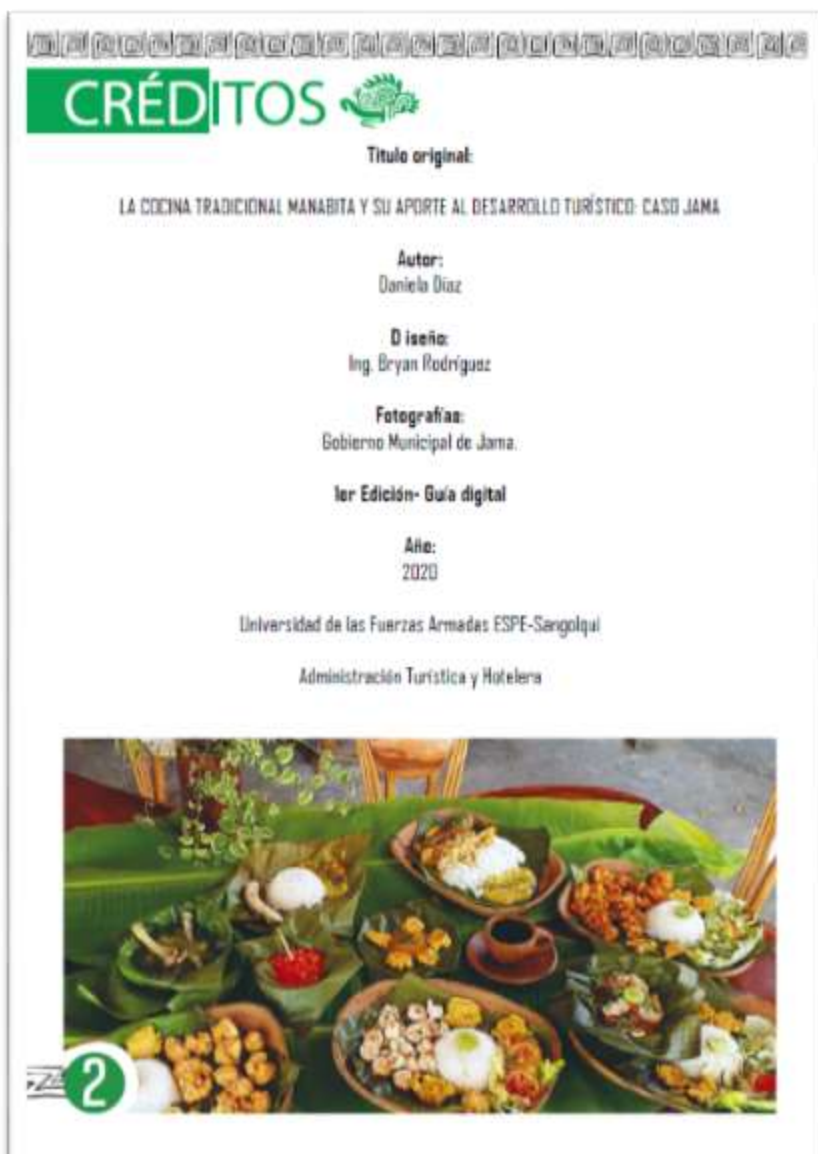


## Créditos

Esta es la página dos de la guía, aquí se enlista el autor y las personas o entidades que colaboraron a la realización de la guía.

## Figura 24

### Créditos







## Índice de contenidos

En la página 3 se enlista de manera ordenada el contenido de la guía.

**Figura 25**

*Índice de Contenidos*

<b>ÍNDICE</b> 	
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

## Descripción de Jama

En la página número cuatro se describe brevemente al cantón Jama, se detalla sus datos generales y se enfatizara con imágenes que capten a la atención de los lectores.

**Figura 26**

### *Jama Datos Generales*

# JAMA

El cantón Jama se encuentra en la zona norte de Manabí, es un lugar mega diverso y cuna de la cultura Jama-Coaque una de las más antiguas y avanzadas de Latinoamérica cuya presencia en la zona fue tan marcada que aún hay evidencias de su estilo de vida en la sociedad actual.

El nombre se desprende de una tribu indígena llamada Jama, que significa iguana pequeña.

Cuando hablamos de Jama, hablamos de su gente, hospitalaria, amable y alegre en todo el sentido de la palabra.







## Datos generales del cantón

Fecha de cantonización: 20 de marzo de 1998.  
Población: 23,253 habitantes  
Parroquia: Jama  
Clima: Cálido tropical seco 23-26°.  
Extensión: 56585,23 ha, 40 km de playas.  
Economía: Pesca, Agricultura, Ganadería, Turismo.





## Atractivos turísticos

En esta sección se dará una breve descripción de los encantos naturales y culturales de Jama además se integra información de las fechas de festividades además, con imágenes se pretende llamar la atención del lector de manera visual.

**Figura 27**

### *Atractivos Turísticos*



# DESCUBRE JAMA



Un solo rincón del mundo alberga tanta diversidad natural y cultural. Un sitio único donde las olas del mar acarician el bosque tropical, donde su suelo alberga tesoros insospechados que son el legado de civilizaciones milenarias y las cascadas de aguas cristalinas serpentean sobre las colinas para abrirse paso al mar.



**PARQUE CENTRAL - JAMA**



**ARCO DEL AMOR**



**RESERVA LA LO LOOR**



**PUNTA PRIETA**



**AVISTAMIENTO DE GALLENAS**



**EL MATAI**



**MUSEO ARQUEOLÓGICO**



## FESTIVIDADES



20 de marzo  
Fiestas de cantonización de Jama.

29 de Junio  
Fiestas de san Pedro y San Pablo.

15 de Junio  
Fiestas de la Virgen del Carmen.



## Cocina tradicional



En la página número seis se encuentran una breve descripción de la de la cocina tradicional de Jama con fotos de utensilios tradicionales y que aún se usan en la zona

**Figura 28**

*Cocina tradicional*

**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

En la página siete se empiezan a describir los platos tradicionales. Cada uno de los cuales está detallado en una página, para esto se ha tomado como referencia la información recopilada en las fichas de productos elaborados en la cual consta la foto del plato una breve descripción del mismo sus ingredientes y preparación sin olvidar sus propiedades.

**Figura 29**

### Platos Tradicionales Tonga

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 sacrificarse se la sometía a una dieta especial con comino en grano, pimienta, orégano, al-baca), 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 chanco, 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.



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



7

## Contraportada

Esta es la última página del documento y se ha colocado una imagen del café de Tabuga que es un producto tradicional de Jama.

## Figura 30

*Contraportada*



## Conclusiones

- Mediante los datos recolectados se concluyó que Jama al ser cuna de la cultura Jama-Coaque, tiene en su cocina tradicional un gran legado, y se lo puede evidenciar en el uso de los diferentes utensilios, técnicas y alimentos tradicionales propios de la cultura. Estos conocimientos han sido transmitidos de generación en generación, por lo tanto lo tradicional es un valor agregado que ofrecer al mundo del turismo, mismo que se puede convertir en motor de desarrollo turístico.
- Mediante la investigación se evidenció que existe una reducida información de la cocina tradicional del cantón Jama; se puede encontrar bibliografía de la cocina manabita pero ninguna que se enfoque y detalle la del cantón.
- El uso de las fichas de productos elaborados, creadas por el Ministerio de Cultura y Patrimonio ha sido acertado, ya que se elaboraron con el propósito de revalorizar y fortalecer la riqueza representada en una cocina tradicional y mediante el uso de fuentes de información primarias y secundarias se logró conocer los platos tradicionales de Jama y sistematizarlos para tener una acertada comprensión.
- Se determinó que la población especialmente los adultos mayores ya que son como un libro lleno de experiencia y conocimiento valoran la riqueza cultural de su cocina y mantienen intactas sus tradiciones, especialmente los habitantes del campó que atesoran sus cucharas de mate, sus bateas, el fogón de leña, y que al mismo tiempo sienten nostalgia por los utensilios que han dejado de usarse; sin embargo las nuevas generaciones relacionan estas tradiciones como algo que realizaban sus abuelos y se han dejado llevar por la tecnología y la globalización sin mostrar interés por preservar estos saberes.

- Los diferentes platos tradicionales son ofertados en restaurantes y huecas del cantón y han tenido buena acogida por parte de los turistas, especialmente los platos elaborados con técnicas y utensilios tradicionales como el horno de leña, las ollas de barro, no obstante algunos establecimientos se han dejado llevar por la globalización y la tecnología y se apegan a la idea de que la modernidad hace brindar un mejor servicio, a pesar de esto la cocina tradicional no ha perdido vigencia, por lo que es importante que ésta se conserve, se dé a conocer utilizando nuevas y mejoradas estrategias y a su vez se convierta en un eje importante para el desarrollo social y económico además que contribuye al fortalecimiento del turismo en la zona.
- Las autoridades no se han enfocado a promover la parte cultural de la ciudad de Jama incluyendo a la cocina tradicional hace falta publicidad políticas y estrategias que promuevan el desarrollo turístico. Tomando en cuenta esta falta de información se desarrolló la guía de cocina tradicional de Jama con el propósito de darla a conocer, revalorizarla y así promover el desarrollo turístico, acotando que los propietarios de establecimientos de comida tradicional recalcan la importancia de material publicitario.



### Recomendaciones

- Se recomienda el uso de fuentes bibliográficas confiables, además de realizar una adecuada investigación de campo teniendo en cuenta que este tipo de investigación consiste en adentrarse en la cultura del lugar y el investigador interactúa directamente con la población de estudio por lo que dicha investigación conlleva tiempo.
- Para realizar el diagnóstico de este tipo de investigación se recomienda el uso de variables cualitativas para preservar la identidad cultural de la localidad, además de ser un aporte al eje cultural de la región, este tipo de investigaciones generan un impacto positivo ya sea para preservar el legado a futuras generaciones o para que se tome como base para próximas investigaciones.
- Es recomendable que el Gobierno Autónomo Descentralizado de Jama tome en consideración la propuesta de la presente investigación ya que se ha tomado los recursos necesarios para la adecuada realización de la guía para que ésta genere un impacto positivo en el desarrollo turístico del cantón, tomando en cuenta la importancia de generar publicidad y mejor si está relacionada con la identidad de una localidad.

### Bibliografía

- Alburquerque. (2013). *El enfoque del desarrollo local y la cooperación descentralizada para el desarrollo*.
- Alburquerque Llorens, F. (2003). *Estrategias para el desarrollo económico local*. Instituto. Madrid: mimeo.
- Alimente. (4 de Mayo de 2019). *Alimente*. Obtenido de [https://www.alimente.elconfidencial.com/nutricion/2019-05-04/maiz-vitaminas-minerales-fibra\\_1517062/](https://www.alimente.elconfidencial.com/nutricion/2019-05-04/maiz-vitaminas-minerales-fibra_1517062/)
- Alonso, G. J. (2013). Revisión del concepto de desarrollo local desde una perspectiva territorial. *Lider*, 28.
- Árevalo, J. (2015). *La tradición, el patrimonio y la identidad*. Obtenido de Patrimonio Etnológico: <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>
- Arias González, J. (2010). *Los imaginarios en la alimentación humana*. *Diario de campo*. Nueva época.
- Arias, F. (2012). *El Proyecto de Investigación*. Caracas: Episteme.
- ASERTUR Jama. (15 de Agosto de 2020). *Asociación de servidores turísticos Jama*. Obtenido de <https://aserturjama.es.tl/TURISMO.htm>
- Avelino, G. (15 de Agosto de 2017). *Sabor a México*. Obtenido de El sabor de el cacahuate: <http://saboramexico.com.mx/sabor2/index.php/teline-v-blog/690-historia-del-cacahuate>
- Barrera, R. (2013). El concepto de cultura: definiciones, debates y usos sociales. *Revista de Claseshistoria*, 78.
- Carrera, J., García, C., & Unigarro, C. (2014). *Manual Metodológico para la elaboración del Atlas de Patrimonio Alimentario*. Quito.

- Carvajal, A. (2011). Manual básico para agentes de desarrollo local. *eumet.net*.
- Dueñas de Anhalzer, C. (1991). *Soberanía e Insurrección en Manabí*. Quito, Ecuador: FLACSO-ABYA-YALA.
- ElDiario. (1 de Septiembre de 2014). *El Diario.ec*. Obtenido de El horno de leña asegura tradición de sabor: <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/327989-el-horno-de-lena-asegura-tradicion-de-sabor/>
- Favila Cisneros, H., López Barrera, M., & Quintero-Salazar, B. (2014). La gastronomía tradicional del norte del Estado de México.El caso de Acambay. *Cuadernos Interculturales*, 34.
- Folgueiras, P. (2016). *Diposit*. Obtenido de La entrevista:  
<http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/99003/1/entrevista%20pf.pdf>
- Fuentelsaz, C., Icart, M., & Pulpón, A. (2006). *Elaboración y presentación de un proyecto de investigación y una tesina*. Barcelona - España: Edicions Universitat .
- GAD Jama. (2016). *Gobierno de Manabí Desarrollo y Equidad*. Obtenido de  
<https://www.manabi.gob.ec/cantones/jama>
- GAD Manabí. (9 de Mayo de 2020). *Gobierno de Manabi Desarrollo y Equidad*. Obtenido de  
<https://www.manabi.gob.ec/datos-manabi/datos-geograficos>
- Gallardo de la Puente, C. (2012). *Ecuador Culinario*. Quito: Ediecuatorial.
- Gambarota, D. M., & Lorda, M. A. (2017). El turismo como estrategia de desarrollo local. *Geográfica Venezolana*, 359.
- García, F. S. (2015). *Técnicas en cocina*. Madrid: Síntesis.
- González, B. (23 de Septiembre de 2016). *Diario las Américas*. Obtenido de El Maní una semilla muy poderosa: <https://www.diariolasamericas.com/bienestar/el-mani-una-semilla-muy-poderosa-n4103663>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología de la Investigación*. México:

McGRAW-HILL.

- Hernández Mogollón, J. M., & López Guzmán, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Dialnet*, 833.
- Holm, O. (2007). *Fuelles que son Canutos*. Guayaquil: Casa de la Cultura Ecuatorian-Fuente del Guayas. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/17995/1/Fuelles%20que%20son%20unos%20ca%C3%B1utos.pdf>
- Hormaza Muñoz, D. G. (2019). *Valores Ancestrales para el proyecto turístico de Manabí*. Manta: Universitaria.
- INAH. (13 de Julio de 2015). *Gobierno de México*. Obtenido de <https://www.inah.gob.mx/boletines/500-revaloran-el-uso-de-utensilios-tradicionales-en-la-cocina-mexicana>
- INEC. (2012). *Ecuador en cifras*. Obtenido de [https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos\\_Censales/Fasc\\_Cantoniales/Manabi/Fasciculo\\_Jama.pdf](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos_Censales/Fasc_Cantoniales/Manabi/Fasciculo_Jama.pdf)
- Kliksberg, B. (2000). *Capital Social y Cultura, Claves olvidadas del Desarrollo*. Argentina: Intal.
- Marinus , C. G. (7 de Septiembre de 2011). *Turismo en Teoría*. Obtenido de <http://www.tourismtheories.org/?p=1530&lang=es>
- Márquez Fernández, D. (2002). *Nuevos horizontes en el desarrollo rural*. Madrid: Akal.
- Martínez, C. (2011). *Estadística y Muestreo*. Colombia: Eco.
- Máxima, J. (23 de Agosto de 2020). *Ecuador*. Obtenido de Características: <https://www.caracteristicas.co/ecuador/>
- Medici, D. (2015). *Nuestros Alimentos Tradicionales*. Argentina: Noel Jolivet. Obtenido de

Desarrollo social.

Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2019). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, Méxic. *CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.*, 181.

Ministerio de Turismo. (2 de Agosto de 2020). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de La gastronomía Ecuatoriana al alcance de Todos: <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

MINTUR. (19 de septiembre de 2018). *Pernoctaciones por Cantón de destino*. Obtenido de Ministerio de Turismo de Ecuador: <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-19-17-01-51/movimientos-internos-geovit>

Municipio de Jama. (15 de Enero de 2020). *Gobierno Municipal de Jama*. Obtenido de <https://twitter.com/municipiojama>

Naranjo , M. (2010). *La cultura popular en el Ecuador: Tomo IX Manabí*. Cuenca: CIDAP.

Nasimba, C. (2018). Gastronomía tradicional: la cocina de los páramos, la sazón del chagra del Cantón Mejía. *Journal ESPE*, 161-163.

Nasimba, C. N., & Guanoluisa, J. (2018). Gastronomía tradicional: la cocina de los páramos, la sazón del chagra del cantón Mejía. *Ciencia Y tecnología*, 163.

Ochoa, C. (29 de Mayo de 2015). *Netquest*. Obtenido de <https://www.netquest.com/blog/es/blog/es/muestreo-por-conveniencia>

Padilla, C. (2006). *Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico*. Quito.

Palos, P. R., Fernández, J. A., Campón, A. M., & Hernández, J. M. (2009). PRODUCTOS GASTRONÓMICOS CON IDENTIDAD Y DESARROLLO DEL DESTINO TURÍSTICO. UN ESTUDIO SOBRE RUTAS DEL. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 109.

- PDOT Jama. (2012). *Sistema Nacional de Información*. Obtenido de Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Jama: [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/1360020740001\\_PDyOT%20Jama%20integral\\_19-04-2015\\_14-44-50.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1360020740001_PDyOT%20Jama%20integral_19-04-2015_14-44-50.pdf)
- PDOT Jama. (2015). *Sistema Nacional de Información*. Obtenido de [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/1360020740001\\_PDyOT%20Jama%20integral\\_19-04-2015\\_14-44-50.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1360020740001_PDyOT%20Jama%20integral_19-04-2015_14-44-50.pdf)
- Pearce, D. (1991). *Desarrollo Turístico: Su planificación y unificación geográfica*. México: Trillas.
- Pinargote, J., & Villareal, G. (13 de Septiembre de 2015). *El Telégrafo*. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/el-mate-un-producto-que-fue-parte-esencial-de-la-vida-de-los-manabitas-de-antano>
- Pliego, E. (18 de Junio de 2020). *El maíz: su origen, historia y expansión*. Obtenido de Panorama Cultural: [https://panoramacultural.com.co/gastronomia/3676/el-maiz-su-origen-historia-y-expansion#:~:text=El%20ma%C3%ADz%20\(Zea%20Mays\)%20es,del%20trigo%20y%20el%20arroz.&text=El%20ma%C3%ADz%20es%20llamado%20de,pa%C3%ADs%20y%20de%20la%20cultura](https://panoramacultural.com.co/gastronomia/3676/el-maiz-su-origen-historia-y-expansion#:~:text=El%20ma%C3%ADz%20(Zea%20Mays)%20es,del%20trigo%20y%20el%20arroz.&text=El%20ma%C3%ADz%20es%20llamado%20de,pa%C3%ADs%20y%20de%20la%20cultura).
- Preysler, C. (6 de Diciembre de 2016). *Cuidate Plus*. Obtenido de ¿Qué propiedades tiene la yuca?: <https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/nutricion/2016/12/06/-propiedades-yuca-137135.html>
- Ramos, P. (16 de Julio de 2014). La tonga, de almuerzo del campesino manabita a un plato comercial. *El Comercio*, págs. <https://www.elcomercio.com/actualidad/tonga-almuerzo-manabita-plato-turismo.html>. .
- Regalado, L. (2019). *Manabí y su Comida Milenaria*. Manta: Ulearn.

- Requier-Desjardins. (1998). *El Concepto económico de proximidad*. Francia: Université de Versailles-SQ.
- Revista de Manabí. (7 de Junio de 2016). Obtenido de <https://revistademanabi.com/acerca-de-manabi/>
- SENPLADES. (25 de Febrero de 2014). *Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo*. Obtenido de [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1320\\_JAMA\\_MANABI.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1320_JAMA_MANABI.pdf)
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism. *Journal of Sustainable Tourism*, 17.
- Tamayo, G. (2001). *Diseños muestrales en la investigación*. Medellín: Semestre Económico.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's hierarchy and food tourist in Finland: five cases. *British Food Journal*, 109.
- Torres, R. (5 de Julio de 2019). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/jama-unidad-educativa-jama/>
- Zambrano, B. (6 de Marzo de 2018). *El Diarioec*. Obtenido de La catanga sigue viva entre los montuvios: <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/465573-la-catanga-sigue-viva-entre-los-montuvios/>
- Zudaire, M. (15 de Enero de 2004). *Erosky Consumer*. Obtenido de El plátano macho: <https://www.consumer.es/alimentacion/el-platano-macho.html>