

Estudio diagnóstico de la culinaria tradicional portovejense y su innovación en el desarrollo de los estudiantes de la carrera de gastronomía de la Universidad Técnica de Manabí

Diagnostic study of the traditional Portoviejo cuisine and its innovation in the development of the students of the gastronomy career of the Technical University of Manabí

David Ponce-Galarza¹ <https://orcid.org/0000-0002-3934-8894>

Jimmy Manuel Zambrano Acosta² <https://orcid.org/0000-0001-9620-1963>

Geilert de la Peña Consuegra² <https://orcid.org/0000-0003-3765-9143>

¹Programa de Maestría en Educación, UTM.

²Instituto de Posgrado de la Universidad Técnica de Manabí

*Autor para correspondencia: jairo.ponce@utm.edu.ec, davoponceg@gmail.com

Resumen

Este estudio se centra en la investigación de la culinaria tradicional de la provincia de Manabí, Ecuador, el propósito fue promover la creatividad e innovación de la gastronomía tradicional desde la academia en la Universidad Técnica de Manabí (UTM). Se buscó incentivar la creatividad en los estudiantes de cuarto semestre para servir como un apoyo en la revitalización de la oferta gastronómica regional. A través de un estudio diagnóstico cualitativo y exploratorio, nueve estudiantes de cuarto nivel aplicaron una metodología de registro de preparaciones patrimoniales en parroquias rurales, identificando y documentando 52 platos tradicionales. Luego, cada estudiante innovó una preparación bajo la supervisión y apoyo del docente, siguiendo la metodología denominada maestro – aprendiz. Este enfoque, además de preservar el patrimonio culinario de Manabí, busca promover la evolución y el dinamismo en la gastronomía local, estableciendo así una conexión entre la tradición y la creatividad contemporánea en el ámbito académico – gastronómico.

Palabras clave. Innovación culinaria; cocina tradicional; innovación gastronómica; patrimonio gastronómico.

Abstract

This study focuses on the investigation of the traditional cuisine of the province of Manabí, Ecuador, the purpose was to promote creativity and innovation of traditional cuisine from the academy at the Technical University of Manabí (UTM). We sought to incentivize creativity in fourth semester students to serve as a support in the revitalization of the regional gastronomic offer. Through a qualitative and exploratory diagnostic study, nine fourth-level students applied a methodology for recording heritage preparations in rural areas, identifying and documenting 52 traditional recipes. Then, each student innovated a preparation under the supervision and support of the professor, following the so-called master-apprentice methodology. This approach, in addition to preserving the culinary heritage of Manabí, seeks to promote evolution and dynamism in local gastronomy, thus establishing a connection between tradition and contemporary creativity in the academic-gastronomic field.

Keywords: culinary innovation; traditional cuisine; gastronomic innovation; gastronomic heritage.

Fecha de recibido: 20/06/2023

Fecha de aceptado: 15/09/2023

INTRODUCCIÓN

La innovación culinaria es un elemento clave para la promoción de una cocina regional, actualmente este ámbito de la gastronomía se refleja en escuelas especializadas, caterings, restaurantes y toda la cadena de la industria de alimentos y bebidas alrededor de todo el mundo. Esta tendencia representa un valor agregado en los alimentos que se ofertan, al generarse un sentido de pertenencia en sus habitantes, y también al servirse como elemento dinamizador de la economía de la región. En este sentido, Thiele et al. (2019) afirman que:

“(…) en Perú se han revalorizado las papas nativas desde que chefs influyentes crearon nuevos platos a base de papa, generando un cambio en la percepción de los consumidores y abriendo oportunidades de mercado para los productores indígenas de las tierras altas” (p.19).

Ecuador es un país mega diverso, intercultural y plurinacional (Constitución de la República del Ecuador 2008), estas son tres de las razones principales por las que este territorio cuenta con un especial patrimonio gastronómico. Por un lado, la mega diversidad provee la variedad de los alimentos necesarios para su utilización. El abanico de culturas y de nacionalidades presentes, aportan un sinnúmero de recetas, técnicas y métodos de cocción, muchas de aquellas propias de cada grupo de personas.

La innovación culinaria, muchas veces puede tomarse como un escenario en el que la sociedad en cuestión puede perder su identidad por contemplar nuevos símbolos pertenecientes a otra cultura. Sin embargo, estos cambios en el modelo común de las preparaciones, tienen el beneficio de refrescar la oferta gastronómica y, en consecuencia, se genera un deseo de vivir la nueva experiencia en el comensal, esto lo trata por ejemplo, Duque (2020), cuando dice que:

(...) también empresarios, comercializadores, formadores de opinión, e incluso académicos e investigadores, al exaltar el valor del conocimiento culinario tradicional también corren el riesgo de exotizarlo e idealizarlo, igual que con sus protagonistas y con los ingredientes mismos. De otro lado, el riesgo que implica la innovación no reside en que amplíe el espectro cultural -lo cual bajo ninguna circunstancia deja de ser saludable para cualquier sociedad-, sino en la posibilidad de que se aprecie como algo mejor o más deseable solo por el hecho de ser novedosa en sí o foránea (p.55).

A pesar de la riqueza gastronómica de la que goza Ecuador, la innovación culinaria no se evidencia con la relevancia con la que se puede ver en otros países de la región como México y Perú. A partir de un breve análisis de estos dos países latinoamericanos, se establece que lo común entre los tres incluido Ecuador, es que han tenido influencias de diferentes culturas que han derivado en un patrimonio cultural material e inmaterial extremadamente rico. Y que además, funciona como la base para la implementación de la innovación culinaria dentro de sus cocinas tradicionales. Entonces, es importante mencionar, que, sin un patrimonio gastronómico, la innovación culinaria no puede realizarse, ya que no existirían los elementos necesarios para poder modificar el paradigma.

La riqueza patrimonial y gastronómica no es la excepción en la provincia de Manabí, de hecho, la cocina manabita se encuentra presente en todas las regiones del Ecuador, esto se puede asceverar con la observación de restaurantes especializados manabitas fuera de su provincia en cada rincón del País. Esto no solo se evidencia dentro del Ecuador, sino también a nivel mundial, haciendose presente en ciudades de Francia, Italia, España en forma de restaurantes o de proveedores de productos específicos, como, por ejemplo, de sal prieta o del queso manaba que es preparado a partir de leche cruda.

Se manifiesta con claridad entre la comunidad especialista sobre el tema, que es casi nula las investigaciones acerca de la innovación gastronómica en este contexto manabita. En cuanto a la innovación, desde otros cambios son más cercanos y tratados, sobre la base de aportaciones generalizadas de innovación en relación a procesos, economía, tecnologías, y otros ámbitos que no se relacionan con las prácticas que se realizan en el campo de la culinaria de una región en Ecuador.

Con lo analizado, se evidencia la falta de fuentes académicas y estudios realizados sobre temas relacionados con criterios gastronómicos locales. Si bien en cierto, se contemplan fuentes bibliográficas de cocina tradicional manabita, peor en las mismas, que fueron consultadas, además, no se llega a tratar acerca de la aplicación de la innovación en la culinaria. Adicional a esto, existe un vacío en la industria de alimentos y bebidas que presenta una oferta carente de innovación culinaria.

Con el estudio realizado se pretendió realizar un inventario de preparaciones culinarias con potencial patrimonial, para llegar a una propuesta de innovación, generada junto con los estudiantes de cuarto semestre de la carrera de gastronomía de la Universidad Técnica de Manabí (UTM).

Con esto se busca garantizar novedosos conocimientos que contribuyan a estimular la innovación en los estudiantes de gastronomía de la UTM, para que, a su vez, sean quienes impulsen la renovación en la propuesta culinaria de la Provincia de Manabí. Así se espera generar una competitividad de Portoviejo como ciudad Creativa de la Gastronomía. Al esperar que la región sea cada vez más notada en el contexto nacional e internacional, gracias a la innovación aplicada en la culinaria de su oferta gastronómica tradicional.

METODOLOGÍA Y MATERIALES

El enfoque de la investigación realizada fue cualitativo, ya que se dedicó al estudio de los fenómenos sociales basándose en contextos situacionales de la culinaria local manabita y su empleo en el desarrollo de los criterios de innovación para los aprendizajes en los estudiantes de la carrera de Gastronomía. Fue una investigación de tipo exploratoria, debido a la escasa bibliografía que se encuentra acerca del fenómeno de la innovación culinaria manabita, y su empleo en el proceso de enseñanza aprendizaje de diversas materias de la carrera de gastronomía en la UTM.

Se utilizaron métodos teóricos tales como el análisis y síntesis que permitieron ordenar la información adquirida de varias fuentes consultadas, para poder analizarlas, sintetizarlas y organizarla de manera que su interpretación resulte en un mayor acercamiento a los fundamentos teóricos-conceptuales sobre el proceso de innovación desde esta perspectiva, y su incorporación en los aprendizajes. (Marrades, 1985).

La modelación con la que se pudieron analizar las construcciones referentes a la innovación, con el fin de separar sus componentes que se encontraban en un ambiente caótico, para que, al final se origine un pensamiento lógico y ordenado (Reyes & Bringas, 2006). Y el inductivo – deductivo con el que se desarrollan teorías y se llegan a analizar otras, respectivamente.

Por una parte, se llega a aplicar inducción para analizar partes específicas del fenómeno de la innovación culinaria para poder crear generalizaciones, y, por otra parte, la deducción que se subyace a la inducción, al analizar las generalidades con el fin de poder aplicarlas a casos específicos como es el de Portoviejo, Manabí. (Abreu, 2014).

Adicional, se trabajaron los métodos empíricos como la observación y la entrevista, canalizada con el diseño de una guía de entrevista semi-estructurada haciendo uso de fichas de registro patrimonial diseñadas por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) para recolectar la información de preparaciones representativas dentro de cada Parroquia del Cantón Portoviejo.

Esta investigación se la desarrolló con los estudiantes de cuarto nivel de la Carrera de Gastronomía de la UTM, es un equipo conformado por 9 personas quienes se desplegaron por el Cantón Portoviejo. De esta forma, llegaron a realizar el levantamiento de la información por las parroquias urbanas y la cabecera Cantonal (Ciudad de Portoviejo).

La población utilizada en el estudio se encontró dispersa por el Cantón Portoviejo en cuanto a diversos platos correspondientes con la culinaria tradicional. Además, 123 estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la UTM, y, en consecuencia, se determinó como muestra a estudiar un total de 9 estudiantes que corresponden al cuarto semestre de dicha carrera. En este sentido, se emplearon una serie de criterios de selección para su determinación. A partir de un procedimiento de muestreo no probabilístico, de tipo intencional. En la que, además, se incluyeron propietarios de restaurantes tradicionales, a las personas más longevas o personajes de relevancia gastronómica de la zona. Se llegó a aplicar las fichas de registro patrimonial diseñadas por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) que sirvieron como guía de entrevista semi-estructurada. Estas se utilizaron como instrumento para registrar 52 preparaciones tradicionales que se preparan en el Cantón Portoviejo, de estas, 28 son registros de platos de la cocina fría y 24 entre pastelería y repostería.

En esta investigación se tuvo en cuenta dos variables fundamentales, las cuales en la Tabla 1 se expresa la operacionalización realizada para el tratamiento con las mismas, sobre la base de la obtención de información y el procesamiento de la misma.

Tabla 1. Operacionalización de las variables fundamentales tratadas.

Variable Independiente – Culinaria tradicional portovejense		
Conceptualización	Dimensiones	Indicadores
Vásconez et al (2005) afirman que la cultura gastronómica manabita es reconocida a nivel nacional por su exquisitez y variedad	Técnicas culinarias y preparaciones tradicionales	Preparaciones de la cocina fría tradicional portovejense
		Preparaciones de pastelería tradicional portovejense

y tiene además profundas vinculaciones con las raíces identitarias que le han dado a la provincia una individualidad histórica y étnica.	Productos tradicionales	Uso de materiales propios del territorio.
	Pedagógica	Empleo de los conocimientos tradicionales en los aprendizajes de estudiantes. Uso con enfoque didáctico en los procesos de enseñanza – aprendizaje.

Variable Dependiente – Innovación de la culinaria portovejense		
Conceptualización	Dimensiones	Indicadores
Para Concha (2018) la innovación en la aplicación de algo novedoso en la práctica después de un proceso creativo.	Técnicas culinarias clásicas	Inserción de elementos nuevos a platos tradicionales
	Manejo de los ingredientes locales e internacionales	Nivel de preparaciones en cuanto a cocina fusión
		Nivel de preparaciones en cuanto a cocina de autor

Fuente: elaboración de los autores

Tabla 1. Preparaciones registradas con la metodología del INPC

Preparaciones registradas en los instrumentos		
Lugares visitados: Crucita Ciudad de Portoviejo	Lugares visitados: Río Chico Abdón Calderón Pueblo Nuevo	Lugares visitados: Chirijos Alajuela San Plácido
Cocina Fría		
Parroquia Rural Crucita	Parroquia Rural Abdón Calderón	Parroquia Rural Chirijos
Ceviche de camarón	Picante de pescado	Vinagre de guineo
Ensalada rusa	Vinagreta de fruta china y guineo	Suero blanco
Vinagre de guineo	Longaniza ahumada de cerdo	Pan seco
Cabecera Cantonal	Parroquia Rural Pueblo Nuevo	Parroquia Rural Alajuela
Sánduche de cerdo	Suero blanco	Vinagre rústico
Ají de piña	Sal prieta	Puré de zapallo
Pasta de maní	hayaca	Paté de chorizo
Picante de pescado	Vinagre de fruta china	Longaniza
Parroquia Rural Río Chico		Parroquia Rural San Plácido
Ceviche de pinchagua		Pan seco
Longaniza		Humitas
Roscas		Hayacas
		Sal prieta
Pastelería y Repostería		
Parroquia Rural Crucita	Parroquia Rural Abdón Calderón	Parroquia Rural Chirijos
Natilla	Dulce de grosella	Mermelada de zapallo
Dulce de grosella	Natilla	Natilla
Tambor de yuca	Troliches	yoyo
Cabecera Cantonal	Parroquia Rural Pueblo Nuevo	Parroquia Rural Alajuela
Suspiro	Granizado	Dulce de mote
Granizado	Chocolatín	Tambor de yuca
Pastelillo	Roscas	Cañitas
Parroquia Rural Río Chico		Parroquia Rural San Plácido
Bizcochuelo de vainilla		Torta de plátano
Pastelillo		Troliche de arroz

RESULTADOS

Aspectos relevantes sobre la carrera de Gastronomía de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la Universidad Técnica de Manabí.

La carrera de gastronomía de la UTM inició su primera cohorte en noviembre de 2020 recibiendo a 25 estudiantes tanto de zonas rurales como urbanas, en medio de la pandemia por COVID-19. Este programa de estudios es diseñado con una enseñanza teórico – práctica y haciendo énfasis en la cocina tradicional manabita y ecuatoriana, el uso de sus productos, infundiendo en los estudiantes un sentido de pertenencia por lo heredado durante el tiempo, con un sustento académico, investigativo y analítico.

Es una carrera que se basa en el conocimiento de la cultura culinaria de la región y del mundo, así como de las actividades relacionadas con los alimentos, las técnicas culinarias ancestrales y modernas, las recetas, así como también de la evolución de la gastronomía, al mirar siempre la inocuidad alimentaria y el arte culinario.

La malla curricular se encuentra conformada por 40 asignaturas divididas en tres bloques conocidos como la unidad básica que son el punto de partida para que los estudiantes conozcan las bases de la profesión. La unidad profesional donde se encuentran las materias de mayor peso práctico y de conocimientos especializados, y la unidad de integración curricular que son aquellas que permiten al estudiante realizar su trabajo final de titulación.

Las tres asignaturas que intervienen en esta investigación (cocina fría, pastelería y repostería II, patrimonio cultural y gastronómico II) pertenecen al bloque de asignaturas profesionalizantes en el cuarto semestre de estudios de la carrera. Dentro de el modelo de aprendizaje de la UTM se define la construcción de los Proyectos Integradores de Saberes (PIS) a partir de cuarto nivel de estudios en todos los programas, aquí se define una asignatura integradora (en este caso, cocina fría) y dos co integradoras (pastelería y repostería II y Patrimonio Cultural y gastronómico II). De esta manera se pretende preparar a los estudiantes para ser investigadores por medio de proyectos que generen algún tipo de beneficio para la comunidad.

La UTM forma profesionales bajo tres ámbitos bien diferenciados, la docencia, la vinculación, la investigación. Tanto esta investigación como la carrera de gastronomía trabajan dentro de estos tres ámbitos, en la docencia, el proceso de innovación culinaria se basa en la metodología de maestro – aprendiz dentro del aula y el taller de cocina propuesta por Albors et al. (2013). En el

ámbito de la vinculación, la propuesta trabaja en las parroquias urbanas y rurales del cantón Portoviejo, con las colectividades de la gastronomía local. En cuanto al ámbito de investigación, los estudiantes realizan una exhaustiva recolección de datos bibliográfica, y también con la aplicación de la observación directa y con uso de otras herramientas de investigación.

La malla curricular consta de 40 asignaturas divididas en ocho niveles (cinco por cada semestre).

Aquí se contemplan 3 tipos de asignaturas que son:

Asignaturas de unidad básica. Son aquellas que preparan a los estudiantes con las bases de la profesión y se las imparte en los primeros dos ciclos de la carrera.

Asignaturas de unidad profesional. Se trata de las materias que imparten los conocimientos de especialidad, son aquellas que más peso tienen dentro de la malla curricular y presentan mayor número de créditos.

Asignaturas de unidad de integración curricular. Se trata únicamente de dos materias, seminario de Titulación I y Seminario de Titulación II.

Dentro de todas las asignaturas que tienen taller de cocina se imparten las técnicas clásicas de la culinaria del mundo, especialmente se basa en aquellas que nacieron en Francia, pero con la consigna de incentivar a los educandos el uso de ingredientes locales, su transformación y aplicación, de esta manera se motiva su creatividad progresivamente aplicando lo internacional en lo local.

Cuando los estudiantes ingresan al octavo semestre de su carrera reciben una asignatura llamada Cocina Tradicional Manabita, esto con el objetivo de que manejen las técnicas necesarias para que puedan transformar la cocina tradicional de la región y que su manejo de los productos sea el adecuado.

Acercamiento a un análisis teórico-conceptual.

Tanto en el ambiente educativo, como en el gastronómico de una región, las experiencias diarias se convierten en monotonía, tanto para el estudiante, como incluso para el turista que visita un destino. De esta manera, se puede decir, que los contextos educacionales y el turístico, ofrecen la sensación de congelarse en el tiempo. Es en este punto, en que el docente (en el aula) y el lugar turístico en específico, deben responder a las necesidades de innovación en sus respectivos escenarios.

La innovación parte necesariamente de la creatividad, esta se desarrolla desde la educación básica y continúa incluso, hasta los años universitarios. Además de esto, es importante mencionar que el desarrollo de la creatividad se torna más fuerte a través de vivencias que la persona experimenta (Zambrano, 2019). En consecuencia, esta habilidad se encuentra estimulada

constantemente en los estudiantes de gastronomía por la naturaleza de la profesión, de tipo práctica.

El medio social en el que el estudiante se desenvuelve también propicia o no, a la generación de ideas a partir del conocimiento adquirido previamente, es decir, el desarrollo de la personalidad se establece como un elemento de gran importancia al momento de hacerse referencia a la creatividad.

La creatividad no está necesariamente ligada a conocimientos ya establecidos (Flores, 2021), pero está ligada a la habilidad de generar nuevos pensamientos e ideas, que posean características flexibles, originales y que sean útiles. A partir de este concepto, se lo puede alimentar con lo que Bassat, (2014), aporta cuando define a la creatividad como hacer algo diferente, y mejor de lo que se ha hecho hasta el momento, para lograrse instaurar un nuevo método o un nuevo modelo a seguir para hacer las cosas.

Los primeros se encuentran relacionados con la memoria y la retención de hechos estudiados o vividos, mientras que el divergente, utiliza el conocimiento previo para producir algo nuevo. De hecho, Prieto, et al. (2002), aseguran que todas las características de la creatividad se han ajustado a pensamientos divergentes, y, que es de justamente en estos se basa dicha habilidad.

Se debe tener presente que, para generar una innovación culinaria real, debe existir un patrimonio gastronómico bien establecido que sea reconocido por la sociedad que se desenvuelve a su alrededor.

Se entiende por innovación a los cambios o rupturas en supuestos y en prácticas que ya se encuentran establecidos y normalizados. Estas rupturas deben ser planificadas y orientadas al mejoramiento de situaciones problemáticas identificadas, por lo tanto, es un complejo proceso que busca un cambio, en este caso, la modificación que se puede desarrollar implica cambios en el quehacer culinario de la sociedad ecuatoriana en general y manabita en particular. (Moreira et al., 2020).

Una innovación exitosa contempla el talento, el ingenio y el conocimiento de la persona, además de esto, se necesita salir de la zona de confort, observar el mercado e indagar que es lo que el cliente espera y/o necesita, de esta manera es como Drucker (1986) afirma que se determina la innovación para satisfacer la oportunidad dentro del mercado.

Primero con los estudiantes de la Carrera de Gastronomía de la UTM; después en la oferta gastronómica de la ciudad de Portoviejo y otras aledañas; y, por último, una modificación en la expectativa del comensal y el turista que visita la región.

Existe un sinnúmero de autores que tratan y explican la innovación, en los ámbitos educativos, empresariales y otros, pero no se encuentra información disponible acerca de la innovación en

entornos patrimoniales o arraigados con la cultura, menos aún que referencie sobre la innovación dentro de la cocina tradicional.

En este sentido, cocineros europeos sí han trabajado arduamente hace varios años sobre la innovación en la culinaria, al llegar a presentar nuevas propuestas gastronómicas como lo han hecho, por ejemplo: Ferrán Adrià, los hermanos Joan y Josep Roca, Eneko Atxa, Carme Ruscalleda, entre otros.

Para innovar en una temática, se debe conocer a fondo el paradigma y su tecnología, de tal manera que, para cambiar dicho paradigma se deben, necesariamente, realizar modificaciones en la tecnología establecida previamente. Asimismo, para innovar se debe detectar una problemática generada por el paradigma ya establecido, y en correspondencia, poder presentar una nueva propuesta, sobre todo esto profundizan Junqueira & Peixoto (2016), cuando comentan que:

“(…) cuando las dificultades para encontrar soluciones son cada vez mayores, existe un fuerte incentivo para cambiar el paradigma tecnológico, pero esto no es una condición suficiente ya que, para establecer un nuevo paradigma, es necesario que haya avances en el conocimiento básico” (p.101).

Al interpretarse los aportes de Junqueira y Peixoto (2016), es necesario que los conocimientos adquiridos previamente sean afianzados. Además, si dichos cambios se realizan gradualmente como un lento proceso. Las modificaciones que se realizan a la tecnología, por ejemplo, podrían ser capaces incluso de crear nuevos paradigmas. Al establecerse nuevos preceptos, no solamente dentro de una empresa u organización, sino también extendiéndolos hasta llegar a ser el resto del mercado.

La innovación culinaria no ha sido estudiada con una significativa amplitud, como aquella que se trabaja en otras industrias. Quienes la han estudiado son los chefs de alta cocina, especialmente en el contexto de Europa, a pesar de esto, no existen fuentes bibliográficas suficientes. La innovación dentro de la cocina requiere, necesariamente, habilidades consolidadas, además de la experiencia y la aplicación eficaz de métodos y técnicas de cocina. En consecuencia, estas destrezas, crean en el chef ciertas ventajas competitivas irrepetibles e inimitables, ya que parte de lo plasmado en las creaciones se generan en dependencia de la personalidad (Harrington, 2005).

Albors, et al. (2013), afirman que dentro del proceso de la innovación culinaria ocurren dos momentos: el primero, es la identificación del vacío, y cómo resolver este problema que incluso podría estar no bien estructurado y; el segundo, en la que interviene la creación de un nuevo producto mediante el liderazgo del chef y el trabajo en equipo del grupo de cocina. De esta manera, se identifica también la importancia de la relación maestro-aprendiz. En consecuencia,

es preciso señalar el rol del docente, en este estudio, como generador de conocimiento en los estudiantes, además de la motivación personal de estos últimos.

Hay que tener presente que muchos aportes se generaron a partir de la colonización de América por las potencias europeas de la época, que llegaron a generar cambios de paradigmas e innovación en varios aspectos, tanto para los indígenas americanos como para las sociedades europeas.

Los productos que llegaron a nuevas tierras llegaron a generar lo que hoy se conoce como cocina mestiza. La llegada no solamente de productos como los lácteos, cerdos, reses, gallinas, cebollas y ajos, sino también, de técnicas culinarias como el refrito o la fritura de inmersión, generaron un enorme salto en la manera de alimentarse de todo el continente (Salvador-Lara, 1994).

En el caso de Manabí, esta condición si se cumple, en este territorio nacieron varias culturas preincaicas, que ya desarrollaron habilidades culinarias propias, así como también técnicas de caza y pesca. Luego, con la llegada de los españoles a Manabí en el Siglo XVI (Gobierno de Manabí, s.f.), el patrimonio y la cultura gastronómica se vieron enriquecidas, y desde entonces se han elaborado platos que hasta hoy se conocen como tradicionales.

En todo el mundo, la UNESCO ha reconocido varias cocinas patrimoniales como patrimonio de la humanidad, parte de esta lista es la cocina michoacana en México, en América esta es la única gastronomía reconocida como tal (UNESCO, 2021). Este organismo, también desarrolla un programa para nombrar ciudades creativas de la gastronomía; así, el 30 de octubre de 2019, Portoviejo recibió tal reconocimiento, este ha sido un punto importante en la historia gastronómica de la ciudad y de la provincia.

En la actualidad y desde los años 90, la gastronomía ha sido tomada en cuenta por los turistas que buscan experiencias únicas, desde este momento, el visitante pasó su mirada al turismo cultural y gastronómico. Y de esta forma, se deja un poco de lado al turismo de sol y playa, en lo cual, a partir de este punto, lo que se busca es ser parte de la sociedad de destino, y por consecuencia experimentar sabores, olores y sensaciones nuevas e irrepetibles.

Manabí es una provincia que cuenta con un patrimonio gastronómico muy rico, desde los productos que son ofertados por la tierra y el mar hasta las técnicas culinarias propias de su cocina. En la región, se pueden encontrar platos prehispánicos como el pan seco de antaño, y también, preparaciones mestizas como el tan demandado viche o el ceviche de Jipijapa. A pesar, de tener una larga historia gastronómica, en la provincia no existe mayor oferta desde una culinaria innovadora. Por ello, abundan los establecimientos de alimentos y bebidas, pero siempre con opciones muy tradicionales o de platillos internacionales.

Se debe destacar que, hablar de una oferta gastronómica creativa, va más allá de satisfacer la necesidad de alimentarse, sino que se convierte en un disfrute de los sentidos. En este punto, Adriá, (2012) dice que, un cocinero, para poder crear, debe hacer cosas extraordinarias y romper paradigmas establecidos en todos los libros de cocina clásica, conocer las técnicas de cocción y, con aquellos conocimientos, producir algo nuevo. En algún punto, por ejemplo, alguien inventó el concepto de hojaldre, y se consumía como tal. De alguna forma relevante, este hojaldre se horneó en forma de torta, se agregó crema y fresas, convirtiéndola en una tarta de hojaldre con fruta y crema.

La innovación culinaria, no podría ser satisfactoria si no se mira al cliente también, es decir, este tiene un papel fundamental en lo que exige consumir. Un público con que presenta una cultura culinaria más exquisita, provoca que los cocineros utilicen procesos más rigurosos, y que cada vez, se vean más comprometidos con su oferta gastronómica, haciéndola más atractiva, al servir platos con mayor calidad; así se dinamiza mucho más el turismo gastronómico de la región (Aguirregoitia & Ainhoa; Fernández, 2019).

Sobre la base de las preguntas realizadas, en la encuesta que se aplicó a los estudiantes a modo de diagnóstico, se procesaron los resultados de acuerdo con la siguiente tabla:

Tabla 3. Síntesis de los resultados obtenidos. (La encuesta tuvo un total de 21 preguntas)

Dimensiones	Indicadores	Preguntas	Resultados				
			MA	BA	A	PA	I
Técnicas culinarias y preparaciones tradicionales	Nivel de preparaciones en cuanto a contenidos de la cocina fría tradicional portovejense	1	5	12	9	1	0
		2					
		3					
	Nivel de preparaciones en cuanto a preparaciones de pastelería tradicional portovejense	4	7	7	4	0	0
		5					
Productos tradicionales	Uso de materiales propios del territorio.	6	10	6	7	4	0
		7					
		8					
Pedagógica	Empleo de los conocimientos tradicionales en los aprendizajes de estudiantes	9	13	12	3	0	0
		10					
		11					
	Uso con enfoque didáctico en los procesos de enseñanza – aprendizaje	12	9	9	6	3	0
		13					
		14					
Técnicas culinarias clásicas	Inserción de elementos nuevos a platos tradicionales	15	10	7	1	0	0
		16					
Manejo de los ingredientes locales e internacionales	Nivel de preparaciones en cuanto a cocina fusión	17	9	6	2	1	0
		18					
	Nivel de preparaciones en cuanto a cocina de autor	19	12	8	6	1	0
		20					
		21					

Fuente: elaboración de los autores

Tras el análisis de las encuestas aplicadas a los estudiantes involucrados en el proceso de esta investigación se puede concluir que la cocina manabita mantiene una riqueza importante en cuanto productos y preparaciones, aquí es primordial tomar en cuenta que los estudiantes de la UTM en su mayoría descienden de familias campesinas y viven en zonas rurales lo que los convierte en una buena fuente de este tipo de información, además los hace conocedores de las herramientas, utensilios y técnicas propias de su cocina tradicional lo que a su vez facilita la comprensión del lenguaje de los cocineros tradicionales con los que se trabajó en las zonas estudiadas.

Adicional a esto, se puede observar que los estudiantes se encuentran capaces de realizar modificaciones a los platos tradicionales insertando nuevos productos y técnicas de otras culturas aplicando el modelo de aprendizaje propio de la profesión que se da a través del conocimiento teórico – práctico liderado por el chef que en este caso es el docente.

Criterios sobre innovación en las preparaciones culinarias

Una vez analizada la información registrada en las fichas diseñadas por el INPC, se realizaron tres talleres que consistieron en analizar aquellas preparaciones que se repiten en las zonas estudiadas, y sus técnicas propias de elaboración. Se aplicó el proceso de innovación culinaria que proponen Albors, et al (2013), donde los estudiantes lograron innovar las preparaciones con alta repitencia en este estudio, cada estudiante escogió una preparación, al dar como resultado, la intervención de los siguientes platos: cañitas, granizado, hayaca, longaniza, natilla, pastelillo, suero blanco, troliches, tambor de yuca.

Las preparaciones escogidas fueron intervenidas en cuanto a inserción de nuevos elementos, de la siguiente manera:

Preparaciones que se ajustan a los contenidos de la asignatura Pastelería y Repostería II y Patrimonio Cultural Alimentario II:

- Cañitas. Son masas de harina de trigo fritas que se ofrecen en las pastelerías y panaderías tradicionales, pueden ser espolvoreadas con azúcar o no. Para la investigación, la estudiante que trabajó esta preparación propuso una versión rellena con crema pastelera de mango y compota de mango verde. En el caso de esta preparación, la estudiante debió incluir habilidades y destrezas desarrolladas en Pastelería y Repostería I, que figuran en tercer semestre con los temas de masas básicas de la pastelería, así como, de Introducción a la cocina de primer ciclo con temas de técnicas de cocción como la fritura de inmersión.
- Granizado. En otros lugares se los llama raspados, consiste en hielo *frappé* que se baña con miel de frutas, tradicionalmente se encuentra de maracuyá, fresa, chocolate, tamarindo, rosas, menta,

etc. Existen frutas propias de la zona que no se consumen habitualmente como las anteriormente mencionadas. En este sentido, la estudiante que trabajó los granizados, propuso dos mieles de su autoría, una de pechiche (*Vitex cymosa* Bertero ex Spreng) con rosas y otra de cacao fino de aroma al 75% con sal prieta (preparación tradicional manabita que lleva maní, maíz tostado, cilantro, achiote en semilla, sal, pimienta y comino). Para lograr esta innovación, la estudiante tuvo que analizar conocimientos impartidos en la asignatura de Introducción a la cocina de primer ciclo, donde se revisan contenidos como la reducción, técnica necesaria para la elaboración de la miel de pechiche y la de cacao.

- Troliches. Son uno de los máximos representantes de la repostería manabita, consiste en una reducción de leche con azúcar, con el proceso similar al de la elaboración del dulce de leche, pero para la preparación de troliches, se debe reducir aún más, se elaboran pequeñas bolas de alrededor de tres centímetros de diámetro, se enfrían y se envuelven en trozos de papel crepé. La estudiante encargada de esta preparación agregó café de la zona de Jipijapa y los espolvoreó con azúcar impalpable. Quien realizó esta preparación tuvo que analizar lo aprendido en Pastelería y Repostería I, asignatura de tercer semestre, además de lo que en esta asignatura se revisó debido a que en la que la precede los estudiantes realizaron prácticas de experimentación en una dulcería tradicional de la ciudad de Rocafuerte donde profundizaron temas de repostería tradicional manabita de la mano de cocineras tradicionales de la región.
- Tambor de yuca. Esta elaboración consiste en una masa dulce preparada con el almidón de yuca, queso manaba y panela, su cocción se realiza dentro de una hoja de plátano en horno manabita. La estudiante a cargo de esta preparación, sustituyó el queso manaba por queso manchego y lo presentó a manera de tapas acompañado de jamón serrano. Se hizo el análisis de las técnicas de cocción que puede recibir la yuca, en este punto la estudiante revisó las técnicas aprendidas en la asignatura de Cocina I recibida en segundo semestre, además de las propias de la Pastelería y Repostería I y II.
- Natilla. Esta es una preparación que generalmente parte del rallado del maíz criollo de la zona y su cocción con leche, especias dulces y panela. El estudiante que trabajó esta preparación propuso natilla presentada en varias capas, la tradicional elaborada con café de Jipijapa y otra de rompopo manabita. Para la elaboración de este postre, el estudiante hizo el análisis de técnicas de cocción practicadas en la asignatura de Pastelería y Repostería I en los contenidos de salsas madre de la pastelería.

Preparaciones que se ajustan a los contenidos de la asignatura Cocina Fría y Patrimonio Cultural Alimentario II:

- Hayaca. Esta preparación consiste en una masa de maíz cocida lentamente hasta obtener una textura de gelatina, se la elabora tradicionalmente con fondo de ave y, se envuelve en hoja de plátano, rellena con pollo y salsa de maní, su cocción finaliza al vapor. La estudiante a cargo de esta preparación la propuso a manera de puré elaborado, a partir de una hayaca. Al iniciarse con un sofrito y emulsionado con crema de leche, esta preparación sirvió de base para un ceviche de pinchagua con maracuyá y menta. Para elaborar esta preparación, la estudiante debió hacer la revisión de técnicas de cocina aprendidas en las asignaturas de Introducción a la Cocina con su contenido de macerados, Cocina I con los contenidos de manipulación y transformación de pescados, así como también, las modificaciones para vegetales a través de la aplicación de calor.
- Longaniza. En la región se elaboran longanizas de cerdo, grasa y condimentos, se las expone al humo para curarlas. La estudiante que trabajó esta preparación propuso una longaniza de mariscos con grasa de cerdo se presentó ahumada también, con este embutido se elaboraron tacos con masa de maíz amarillo obtenido en el mercado local. Para la elaboración de esta preparación, la estudiante realizó una revisión a los contenidos de la asignatura Cocina I con los temas de Manipulación y transformación de pescados y mariscos. Es importante mencionar, que los temas referentes a embutidos y curado de carnes se revisan en la materia Conservación de Alimentos que pertenece al sexto semestre de la carrera. Por esta razón, la estudiante realizó una investigación junto a sus docentes, para comprender la técnica de curado de proteínas animales por medio del humo.
- Pastelillo. Esta preparación consiste en una masa de harina de trigo frita, rellena de pollo con una mezcla de galletas de vainilla, sofrito de cebollas, pasas y canela. La estudiante a cargo de esta preparación insertó pulpa de pechiche y maní dentro de la masa de galletas. Además, hizo una revisión de los contenidos aprendidos en las asignaturas de Panadería I en los contenidos de masas básicas de la pastelería, de Introducción a la Cocina con los temas relacionados a las técnicas de cocción por fritura de inmersión.
- Suero blanco. Es un queso muy fresco que tradicionalmente se elaboraba con la leche de vaca recién ordeñada dejando que se corte a temperatura ambiente, esto servía de desayuno, para las familias campesinas, especialmente. En la actualidad se utilizan cuajos naturales o químicos y se sirve en forma de bolas de quesillo dentro del suero que desprende la leche y se acompaña con sal, maduro o plátano verde asado. La estudiante que trabajó esta preparación se enfocó en una distinta presentación del platillo, propuso acompañarlo con vegetales frescos, tocino crocante, cilantro, cebollas caramelizadas, sal prieta y tierra de plátano maduro. Para la elaboración de este plato, la estudiante revisó los temas de manipulación y transformación de lácteos recibidos en la asignatura de Cocina I en segundo semestre de la carrera. Al igual que en la longaniza, la

estudiante realizó investigación relacionada con temas de la Asignatura de Conservación de alimentos en la que se revisan técnicas para elaborar quesos.

Esto se efectúa y trata desde los principales contenidos que se comparten en la Carrera de Gastronomía de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la Universidad Técnica de Manabí.

Es de esta manera que los estudiantes de cuarto semestre dieron un giro a las preparaciones tradicionales manabitas, trabajando con las técnicas culinarias de la cocina fría y de la pastelería y repostería basándose también en los conocimientos adquiridos en la asignatura de patrimonio cultural alimentario II.

CONCLUSIONES

Sobre la base de la creatividad en los estudiantes de la carrera de gastronomía es importante tener presente que estos temas en el contexto de la carrera de gastronomía no son muy utilizados, en ocasiones se limitan en que manejen de manera óptima las técnicas de cocción y transformación de productos. En tal sentido, se consultaron algunos estudios sobre los platos tradicionales manabitas y como estos se utilizan en la formación de tecnólogos y profesionales licenciados en la carrera de gastronomía, y en ese sentido, es el camino hacia estudiantes de niveles avanzados. Para reconocer el estado actual sobre la creatividad en estudiantes de 4to semestre de la carrera de gastronomía de la UTM, se pudo identificar que se requiere seguir profundizando en el conocimiento de los platos tradicionales, y como se necesita innovar y crear nuevos productos sobre la base de las tradiciones culinarias existentes. Se identificaron aspectos esenciales sobre los indicadores utilizados, y la necesidad de profundizar sobre la problemática tratada.

Los resultados en la innovación sobre platos tradicionales manabitas, pueden ser utilizados en las clases que se desarrollan en los contenidos relacionados con la cocina fría, pastelería y repostería II, patrimonio cultural y gastronómico II, dentro del marco de determinados Proyectos de Integración de Saberes (PIS), que se pueden utilizar incluso como un proyecto que integren varias asignaturas. Se enfatiza, que la participación de los docentes de las asignaturas que dirigen el proyecto participe activamente en el desarrollo de estas habilidades y destrezas en los educandos sobre estos contenidos con referencia en la innovación y la creatividad de la cocina tradicional manabita.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Abreu, J. (2014). El método de la investigación Research Method. *Daena: International Journal of Good Conscience*, 9(3), 195-204. [http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9\(3\)195-](http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9(3)195-)

204.pdf

- Adriá, F. (2012). Cómo se hace un plato. *Letras Libres*, 124.
- Aguirregoitia-Martínez, A., & Ainhoa; Fernández-Poyatos, M. (2019). La simplicidad como proceso creativo culinario: ¿una tendencia para el turismo gastronómico en España? *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 15(5), 875-890. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88165933001>
- Albors, J., García-Segovia, P., Martínez-Monzó, J., & Hervás-oliver, J. (2013). Creativity and Innovation Patterns of Haute Cuisine Chefs. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(1), 19-35. <https://doi.org/10.1080/15428052.2012.728978>
- Bassat, L. (2014). *La Creatividad*. <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=haHBAgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT2&dq=creatividad&ots=dzcjARgGNA&sig=8X3onb3W4It91a9-44n8ETiYRg4#v=onepage&q=creatividad&f=false>
- Concha, M. (2018). *Estilo culinario como driver de los procesos de creatividad e innovación en la alta cocina* [Tesis de maestría, Pontificia Universidad Católica de Chile]. <https://repositorio.uc.cl/handle/11534/22232>
- Constitución de la República del Ecuador 2008, Pub. L. No. Art. 1 (2008). https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- Drucker, P. (1986). La Disciplina de la Innovación. *Harvard Deusto business review*, 26(2), 3-10.
- Duque, J. (2020). Tradición e innovación culinaria en Colombia: Una tensión productiva. *Boletín Cultural y bibliográfico del Banco de la República de Colombia*, 54(98), 44-57.
- Flores, D. (2021). Arte, creatividad y lateralidad. *Revista Cleu. Edu. Mx*, 3(10), 74-77. http://revista.cleu.edu.mx/new/descargas/1503/Art%C3%ADculo9_arte_creatividad.pdf
- Gobierno de Manabí. (s.f.). Historia. *Gobierno de Manabí*. <https://www.manabi.gob.ec/sitio2020/datos-manabi/historia>
- Harrington, R. (2005). Part 1: The Culinary Innovation Process—A barrier to Imitation. *Journal of Foodservice Business Research*, 7(3), 35-57. https://doi.org/10.1300/J369v07n03_04
- Junqueira Lustosa, M., & Peixoto Rosário, F. (2016). Desenvolvimento local e inovação em atividades tradicionais: O arranjo produtivo local de turismo Lagoas e Mares do Sul, Alagoas, Brasil. *Interações*, 17(1), 99-109. <http://dx.doi.org/10.20435/1518-70122016110>
- Marrades Millet, J. (1985). Descartes, Newton y Hegel: Sobre el método de análisis y síntesis. *Pensamiento*, 41(164), 393-430. <https://roderic.uv.es/bitstream/handle/10550/33412/023691.pdf?sequence=1>
- Moreira, C., Abuzaid, J., Elisondo, R., & Melgar, M. (2020). Innovaciones educativas: Perspectivas de docentes y estudiantes de la Universidad Nacional de Río Cuarto (Argentina) y la Universidad del Atlántico (Colombia). *Panorama*, 14(56), 20-32. <https://doi.org/10.15765/pnrm.v14i26.1480>
- Prieto Sánchez, M., López Martínez, O., Bermejo García, M., Rensulli, J., & Castejón Costa, J. (2002). Evaluación de un programa de desarrollo de la creatividad. *Psicothema*, 14(2), 402-414. <http://www.psicothema.com/pdf/741.pdf>
- Reyes Piñas, O., & Bringas Linares, J. (2006). La Modelación Teórica como método de la investigación científica. *Varona*, 42(1), 8-15. <https://www.redalyc.org/pdf/3606/360635561003.pdf>
- Salvador-Lara, J. (1994). *Breve Historia Contemporánea del Ecuador*. Fondo de Cultura Económica. <https://dokument.pub/breve-historia-del-ecuador-flipbook-pdf.html>
- Thiele, G., Devaux, A., & Kawarazuka, N. (2019). Innovación culinaria. *VIII Congreso Ecuatoriano de la Papa*, 19. <https://cgspace.cgiar.org/bitstream/handle/10568/107879/VIII-Congreso-Ecuatoriano-de-la-Papa-2019-pp19-20.pdf?sequence=2>
- UNESCO. (2021, diciembre 18). Las listas del PCI y el Registro de Buenas Prácticas de Salvaguardia. *Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la*

Cultura.

<https://ich.unesco.org/es/listas?text=cocina&multinational=3&display1=inscriptionID#tabs>

Vásconez, G., Acosta, R., Baque, M., Mendoza, J., Pillasagua, M., Ponce, W., & Zambrano, J. (2005). *Proyecto de Investigación «Cultura Gastronómica Manabita»*. Departamento de Investigación Universidad Laica «Eloy Alfaro» de Manabí.

Zambrano Yalama, N. (2019). El desarrollo de la creatividad en estudiantes universitarios. *Conrado*, 15(67), 354-359. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1990-86442019000200354&lng=es&tlng=es.

Declaración de conflicto de interés.

Se declara que no existe conflictos de intereses entre los autores del manuscrito

Contribución de los autores al artículo

David Ponce-Galarza. Redacción-borrador original, metodología y búsqueda bibliográfica

Jimmy Manuel Zambrano Acosta. Redacción-revisión y edición.

Geilert de la Peña Consuegra. Validación, Visualización, revisión de la bibliografía