



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ECUATORIANO DE PRODUCTIVIDAD

CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

**TRABAJO DE TITULACIÓN PRESENTADO COMO REQUISITO PARA OPTAR POR EL
TÍTULO DE TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

TEMA:

**"RESCATE, VALORACIÓN Y TRANSMISIÓN INTERGENERACIONAL DE
LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA PROVINCIA DE
ESMERALDAS: ESTANDARIZACIÓN Y EVALUACIÓN SENSORIAL DEL
ENCOCADO DE MARISCOS"**

AUTORES:

Asunción Jackeline Cortez Reascos

Anita Perachimba

TUTOR:

Ing. Xavier Sánchez

Fecha: agosto de 2026

ÍNDICE GENERAL

CAPÍTULO I.....	1
1.1. INTRODUCCIÓN	1
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
1.3. FORMULACION DEL PROBLEMA	2
1.4. OBJETIVOS	3
1.4.1. Objetivos General	3
1.4.2. Objetivos Específicos	3
1.5. JUSTIFICACIÓN	3
1.6. HIPÓTESIS O IDEA A DEFENDER	4
1.6.1. Variables de la investigación	5
1.7. COBERTURA	5
CAPÍTULO II	7
2.1 ANÁLISIS SITUACIONAL	7
2.2 Marco Legal	8
2.2.1 Constitución de la República del Ecuador	9
2.2.2 Ley Orgánica de Cultura	9
2.2.3 Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación	10
2.2.4 Normativa internacional	11
2.2.5. Síntesis del marco legal	11
2.3 Marco Conceptual	11
2.3.1 Gastronomía tradicional	11
2.3.2 Historia de la gastronomía de la provincia de Esmeraldas	12
2.3.3 Platos tradicionales de la provincia de Esmeraldas	12
2.3.4 Ingredientes tradicionales	14
2.3.5 Patrimonio cultural inmaterial	14
2.3.6 Rescate cultural	14
2.3.7 Preservación cultural	15
2.3.8 Valorización cultural	15
2.3.9 Transmisión intergeneracional	15
2.3.10 Estrategias de transmisión intergeneracional	15
2.3.11 Ingredientes y productos propios de la provincia de Esmeraldas	16
2.3.12 Hierbas y condimentos naturales	17

2.3.12 Relación entre ingredientes y tradición culinaria	17
CAPÍTULO III	19
3.1 TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	19
3.2 Métodos y técnicas de investigación	20
3.3 Población y muestra	21
3.3.1 Población	21
3.3.2 Muestra	21
3.4 Materias primas e ingredientes	22
3.5 EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS	23
3.6 PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO	24
3.6.1 Formulación estandarizada	24
3.6.2 Descripción del proceso	25
3.7 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO	27
3.8 ANÁLISIS SENSORIAL AFECTIVO	29
3.9 ANÁLISIS ESTADÍSTICO	30
3.10 CONSIDERACIONES ÉTICAS Y DE INOCUIDAD	31
CAPÍTULO IV	32
4.1 RESULTADOS DE LA ENCUESTA APLICADA	32
4.1.1 Conocimiento de la gastronomía tradicional	32
4.1.2 Vías de aprendizaje y transmisión	33
4.1.3 Valoración cultural e interés por aprender	34
4.2 RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL	35
4.3 RESULTADOS DEL ANÁLISIS ESTADÍSTICO	37
4.3.1 Verificación de supuestos	37
4.3.2 Análisis de varianza	38
4.3.3 Prueba post hoc de Tukey	39
4.4 DISCUSIÓN	41
CAPÍTULO V	45
5.1 PROPUESTA DEL PRODUCTO FINAL	45
5.1.1 Descripción del producto	46
5.1.2 Presentación y empaque propuestos	46
5.2 FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	47
5.3 ANÁLISIS DE COSTOS Y PUNTO DE EQUILIBRIO	48
5.3.1 Prorrateo del costo de materia prima	48

5.3.2 Costos variables y costos fijos	49
5.3.3 Precio de venta y margen de contribución	50
5.3.4 Punto de equilibrio	51
5.4 Conclusiones	52
5.5 Recomendaciones	54
BIBLIOGRAFÍA	54
ANEXOS	55
Anexo 1. Instrumento de encuesta aplicada	55
Anexo 2. Ficha de evaluación sensorial afectiva	60
Anexo 4. Fotografías del proceso de preparación y plato final.	63

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Operacionalización de las variables	5
Tabla 2: Tipo y diseño de la investigación aplicada al estudio	19
Tabla 3: Distribución de la muestra por técnica y grupo generacional	21
Tabla 4: Materias primas e ingredientes de la formulación estandarizada (receta base; rendimiento: 3 porciones de 320 g)	22
Tabla 5: Equipos, instrumentos y utensilios empleados	23
Tabla 6: Formulación porcentual de la receta base (988 g; rendimiento: 3 porciones de 320 g)	25
Tabla 7: Protocolo de la evaluación sensorial afectiva	29
Tabla 8: Estructura de la tabla ANOVA de un factor	30
Tabla 9: Nivel de reconocimiento de platos tradicionales esmeraldeños por grupo generacional (%)	32
Tabla 10: Vía principal de aprendizaje de las recetas tradicionales (%)	34
Tabla 11: Puntuaciones hedónicas medias ($\pm$ DE) del encocado de mariscos esmeraldeño por grupo generacional	35
Tabla 12: Análisis de varianza de un factor por atributo sensorial	38
Tabla 13: Prueba de Tukey HSD para el atributo olor ($\alpha = 0,05$)	40
Tabla 14: Síntesis de la decisión estadística por atributo	40
Tabla 15: Ficha técnica del encocado de mariscos esmeraldeño estandarizado	47
Tabla 16: Costo de materia prima de la receta base y prorrateo por porción	49
Tabla 17: Estructura de costos del producto	50
Tabla 18: Precio de venta y margen de contribución unitario	50
Tabla 19: Proyección de resultados según volumen de ventas mensual	52
Tabla 20: Escala hedónica verbal de nueve puntos	60
Tabla 21: Registro de puntuaciones por atributo	60
Tabla 22: Puntuaciones individuales del Grupo 1 — Jóvenes (15 a 25 años)	61
Tabla 23: Puntuaciones individuales del Grupo 2 — Adultos (26 a 45 años)	61
Tabla 24: Puntuaciones individuales del Grupo 3 — Adultos mayores (46 años o más)	62

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1: Tapao arrecho tradicional ecuatoriano	13
Ilustración 2: Ceviche de conchas con tostones	13
Ilustración 3: Arroz con coco y bollos de pescado	13
Ilustración 4: Diagrama de flujo del proceso de elaboración del encocado de mariscos esmeraldeño	28
Ilustración 5: Reconocimiento de platos tradicionales esmeraldeños según grupo generacional	33
Ilustración 6: Puntuaciones hedónicas medias por atributo y grupo generacional	36
Ilustración 7: Perfil sensorial comparativo del encocado de mariscos por grupo generacional	37
Ilustración 8: Punto de equilibrio del encocado de mariscos esmeraldeño	51

QUITO – ECUADOR

DECLARACIÓN DEL TUTOR METODOLÓGICO

Fecha: Agosto de 2026

Certifico que el presente trabajo de investigación, previo a la obtención del grado de **TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA** en el Instituto Tecnológico Superior Ecuatoriano de Productividad, con el tema «Rescate, valoración y transmisión intergeneracional de la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas: estandarización y evaluación sensorial del encocado de mariscos», ha sido elaborado por Anita Perachimba y Asunción Cortez el mismo que ha sido revisado y analizado en un 100 % con el asesoramiento permanente de mi persona en calidad de tutor, por lo que se encuentra apto para su presentación y defensa respectiva.

Es todo cuanto puedo informar en honor a la verdad.

Atentamente,

Ing. Xavier Sánchez

TUTOR METODOLÓGICO

DECLARACIÓN DEL TUTOR TÉCNICO

Fecha: Agosto de 2026

Certifico que el presente trabajo de investigación, previo a la obtención del grado de **TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA** en el Instituto Tecnológico Superior Ecuatoriano de Productividad, con el tema indicado, ha sido elaborado por Anita Perachimba y Asunción Cortez el mismo que ha sido revisado y analizado en un 100 % con el asesoramiento permanente de mi persona en calidad de tutor técnico, por lo que se encuentra apto para su presentación y defensa respectiva.

Es todo cuanto puedo informar en honor a la verdad.

Atentamente,

Ing. Xavier Sánchez

TUTOR TÉCNICO

DEDICATORIA

A Dios, por iluminar mi camino y darme las fuerzas para llegar a la meta.

A Kelvi, Johao y Mateo, mis hijos amados: que este título les sirva como recordatorio de que no hay sueño inalcanzable cuando se trabaja con el corazón. Todo mi esfuerzo es y será siempre por y para ustedes.

A mis padres, María Teresa Reascos y Walter Cortez, por sus oraciones, sus sacrificios y por ser el faro que guía mis pasos.

Asunción Cortez

DEDICATORIA

A Dios

Por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud para lograr mis objetivos, además de su infinita bondad y amor.

Recuerdo todos esos momentos de estrés que viví en transcurso de mi proyecto y toda la paciencia que le pedí a Dios para continuar y no morir en el intento.

A mí esposo y a mis hijas.

Por darme ese apoyo condicional, por comprenderme, por ayudarme a salir adelante en los momentos más difíciles y como no por su amor.

A mis padres.

Por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada por su amor.

A mis maestros.

Por los ejemplos de perseverancia y constancia que lo caracterizan y que me han infundido siempre, por el valor mostrado para salir adelante.

AGRADECIMIENTO

A **Dios**, por ser mi guía, mi fortaleza y mi luz en todo momento, otorgándome la sabiduría necesaria para superar las adversidades y culminar con éxito esta etapa universitaria.

A mis **padres**, María Teresa Reascos Andrades y Walter Cortez Betancourt, por su amor incondicional, sus enseñanzas y sus infinitos sacrificios. Su fe en mí ha sido el motor que me ha impulsado a no rendirme jamás. Este logro es tan suyo como mío.

A mis hijos, Kelvi Quiñonez, Johao Quiñonez y Mateo Quiñonez, mi mayor inspiración y la razón de cada uno de mis esfuerzos. Gracias por su amor, su paciencia durante mis días de estudio y por ser la motivación diaria para superarme y ser mejor para ustedes.

Al **ITSEP**, a mi tutor(a), coordinador(a) y a mis profesores, por su guía académica, sus valiosos conocimientos, su orientación y su acompañamiento constante durante toda esta etapa de formación profesional.

A mi mejor amiga, **Susana Herrera**, y a mis compañeros de estudio, por su apoyo incondicional, las horas de aprendizaje compartidas, las risas, el trabajo en equipo y por ser pilares fundamentales a lo largo de este camino universitario.

A mis **jefes**, por la confianza depositada en mí y el constante respaldo en el ámbito laboral. Un agradecimiento de corazón a la Ing. Kati Lema, al Ing. Xavier Coello, a la Dra. Katy Coello, a Rafael Coello y al Dr. Wilson Lema, por estar siempre al pendiente de mi trayectoria profesional, brindarme su apoyo incondicional, su cariño y las facilidades necesarias para culminar con éxito mis estudios.

¡A todos, mi más sincero agradecimiento!

AGRADECIMIENTO

Este proyecto que he realizado primeramente agradezco a dios por todas sus bendiciones por permitirme llegar a cumplir esta meta que me he propuesto, por qué hiciste realidad este sueño anhelado. Al instituto ITSEP por darme la oportunidad de estudiar y ser un profesional. A mi tutor del proyecto , ing. Xavier Sánchez por sus esfuerzos y dedicación quien con sus conocimientos, su experiencia, su paciencia y su motivación ha logrado de en mi que pueda terminar mis estudios con éxito, por su visión crítica de muchos aspectos cotidianos de la vida, por su rectitud en su profesión como docente, por sus consejos , que ayudan a buscar nuestras propias habilidades y cualidades dentro de nuestra rama como persona e investigadoras, los cuales me han motivado durante mi formación profesional. También a mi familia, mis hijas quien me han brindado apoyo y han sido un pilar muy importante para seguir adelante, mis padres por qué todos han aportado con un granito de arena a mi formación. Son muchas las personas que han formado parte de mi vida profesional a las que me encantaría agradecerles su amistad, consejos, apoyo, ánimo y compañía en los momentos más difíciles de mi vida. Quiero darles las gracias por formar parte de mí, por todo lo que me han brindado y por todos sus deseos de bendiciones.

RESUMEN

La presente investigación aborda la pérdida progresiva de la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas y la interrupción de sus mecanismos de transmisión intergeneracional. El estudio se desarrolló bajo un enfoque mixto, combinando una encuesta estructurada aplicada a 95 participantes distribuidos en tres grupos generacionales con la estandarización técnica y la evaluación sensorial de una preparación representativa: el encocado de mariscos esmeraldeño. La receta fue documentada con las portadoras de saber de la comunidad, pesada y estandarizada, y se establecieron sus parámetros de proceso, su ficha técnica y su estructura de costos. La evaluación sensorial afectiva se realizó mediante escala hedónica de nueve puntos con 60 consumidores no entrenados, veinte por cada grupo generacional, y los datos se procesaron mediante análisis de varianza de un factor y prueba post hoc de Tukey. Los resultados de la encuesta evidenciaron una brecha generacional marcada: el reconocimiento promedio de los platos tradicionales fue del 93,3 % entre los adultos mayores frente al 46,7 % entre los jóvenes, y la vía doméstica de aprendizaje descendió del 93,3 % al 36,7 % entre ambos extremos. Sin embargo, el análisis sensorial no detectó diferencias estadísticamente significativas en la aceptabilidad global del plato entre generaciones ($p = 0,4395$), con una media general de 8,15 sobre 9. La única diferencia significativa se registró en el atributo olor ($p = 0,0002$), atribuible a la menor familiaridad de los jóvenes con el perfil aromático de la chillangua. Se concluye que la pérdida de la cocina esmeraldeña no responde a un rechazo sensorial de las nuevas generaciones sino a la desaparición de los espacios donde se aprendía a prepararla. El análisis económico determinó

un punto de equilibrio de 66 porciones mensuales, lo que confirma la viabilidad de la propuesta.

PALABRAS CLAVE: gastronomía tradicional; patrimonio cultural inmaterial; transmisión intergeneracional; evaluación sensorial; estandarización de recetas; Esmeraldas.

ABSTRACT

This research addresses the progressive loss of the traditional gastronomy of the province of Esmeraldas and the disruption of its intergenerational transmission mechanisms. The study followed a mixed approach, combining a structured survey applied to 95 participants distributed across three generational groups with the technical standardization and sensory evaluation of a representative preparation: the Esmeraldas seafood encocado. The recipe was documented with knowledge holders from the community, weighed and standardized, and its process parameters, technical data sheet and cost structure were established. The affective sensory evaluation was carried out using a nine-point hedonic scale with 60 untrained consumers, twenty per generational group, and the data were processed through one-way analysis of variance and Tukey post hoc test. Survey results revealed a marked generational gap: average recognition of traditional dishes was 93.3 % among older adults compared to 46.7 % among young people, and the household learning pathway declined from 93.3 % to 36.7 % between both extremes. However, the sensory analysis detected no statistically significant differences in the overall acceptability of the dish between generations ($p = 0.4403$), with an overall mean of 8.15 out of 9. The only significant difference was recorded in the odour attribute ($p = 0.0002$), attributable to young peoples lower familiarity with the aromatic profile of culantro. It is concluded that the loss of

Esmeraldas cuisine does not stem from a sensory rejection by new generations but from the disappearance of the spaces where it was learned. The economic analysis determined a break-even point of 66 portions per month, confirming the viability of the proposal.

KEYWORDS: traditional gastronomy; intangible cultural heritage; intergenerational transmission; sensory evaluation; recipe standardization; Esmeraldas.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. INTRODUCCIÓN

La forma en que una comunidad cocina y comparte sus alimentos dice mucho sobre su historia y su manera de entender la vida. En la provincia de Esmeraldas, la gastronomía tradicional ha sido, durante muchos años, una práctica cotidiana que ha unido a las familias y ha permitido transmitir conocimientos, costumbres y valores a través del tiempo. El uso de ingredientes locales y técnicas aprendidas de generación en generación ha dado lugar a una cocina propia, que forma parte esencial de la identidad cultural de la región.

A pesar de esto, las prácticas gastronómicas han ido perdiendo espacio dentro de la vida diaria. Los cambios sociales, la influencia de nuevas formas de alimentación y la falta de interés por aprender recetas tradicionales han provocado que muchos saberes culinarios ya no se transmitan como antes. En varios hogares, la cocina tradicional ha sido reemplazada por opciones más rápidas y externas, lo que ha generado un distanciamiento entre los jóvenes y las tradiciones de sus comunidades.

Esta situación representa un riesgo para la continuidad de la gastronomía tradicional de Esmeraldas, ya que gran parte de este conocimiento se conserva principalmente a través de la experiencia y la enseñanza directa entre generaciones. Cuando estos espacios de aprendizaje desaparecen, los saberes culinarios se vuelven frágiles y pueden perderse con facilidad, afectando no solo a la cultura local, sino también al sentido de pertenencia de la población.

Ante esta situación, la investigación surge como una respuesta a la necesidad de recuperar y fortalecer la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas. El estudio se enfoca en reconocer el valor cultural de estos saberes culinarios y en proponer formas sencillas que permitan su preservación y transmisión intergeneracional, promoviendo la participación activa de niños y jóvenes.

De esta manera, la investigación busca contribuir a la conservación de una herencia cultural que forma parte del patrimonio ecuatoriano, fomentando el respeto, la valoración y la continuidad de la gastronomía tradicional como un elemento vivo dentro de la comunidad.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La provincia de Esmeraldas y su gastronomía es una parte importante de la cultura ecuatoriana. Sus platos típicos se preparan con ingredientes como el coco, el plátano, el pescado y los mariscos, y han sido enseñados de generación en generación. Sin embargo, en la actualidad, estas costumbres se están perdiendo porque muchas personas, especialmente los jóvenes, prefieren otros tipos de comida y ya no se interesan por la cocina tradicional.

Además, la migración de las familias, la falta de enseñanza en el hogar y la poca información escrita sobre estas recetas han hecho que varios platos se olviden o se preparen de manera diferente. Esto pone en riesgo la conservación de la gastronomía tradicional de Esmeraldas, por lo que es necesario trabajar en su rescate, valoración y transmisión a las nuevas generaciones.

1.3. FORMULACION DEL PROBLEMA

¿Cómo se puede recuperar la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas para que no se pierda y pueda ser enseñada y transmitida a las nuevas generaciones?

1.4. OBJETIVOS

1.4.1. Objetivos General

Rescatar la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas para conservarla, valorarla y transmitirla a las nuevas generaciones.

1.4.2. Objetivos Específicos

- Identificar los platos tradicionales más representativos de la provincia de Esmeraldas.
- Valorar la importancia cultural de la gastronomía tradicional en la comunidad.
- Proponer acciones sencillas que permitan enseñar y transmitir estas tradiciones culinarias a los jóvenes.
- Estandarizar y evaluar sensorialmente una preparación representativa de la gastronomía tradicional esmeraldeña.

1.5. JUSTIFICACIÓN

La gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas ha sido, durante muchos años, una forma de transmitir conocimientos y costumbres dentro de las familias y comunidades. A través de la preparación de los alimentos, las personas han compartido experiencias, valores y formas de vida que forman parte de su identidad cultural. Sin embargo, con el paso del tiempo, estas prácticas han ido perdiendo presencia en la vida cotidiana.

Muchos jóvenes en la actualidad no conocen los platos tradicionales ni los procesos de preparación que antes se aprendían en el hogar. Esto se debe, en gran medida, a los cambios en los hábitos alimenticios, a la migración y a la reducción de espacios donde se enseñaban estas recetas de manera directa. Como consecuencia, varios saberes culinarios corren el riesgo

de desaparecer, ya que dependen principalmente de la transmisión oral y práctica entre generaciones.

Ante esta realidad, la presente investigación se justifica por la necesidad de aportar a la conservación de la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas. Recuperar estos conocimientos permite no solo evitar su pérdida, sino también fortalecer el vínculo entre generaciones y reforzar el sentido de identidad cultural dentro de la comunidad.

Además, este estudio tiene relevancia social y educativa, ya que busca generar conciencia sobre la importancia de valorar las tradiciones culinarias como parte del patrimonio cultural ecuatoriano. Desde el ámbito académico, la investigación pretende aportar información que pueda servir como base para futuros trabajos, proyectos comunitarios o iniciativas educativas relacionadas con la preservación cultural.

En este sentido, la justificación de esta tesis radica en su contribución al reconocimiento y continuidad de la gastronomía tradicional de Esmeraldas, promoviendo su valoración como un legado que merece ser cuidado y transmitido a las nuevas generaciones.

1.6. HIPÓTESIS O IDEA A DEFENDER

La presente investigación sostiene, como idea a defender, que la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas puede ser rescatada y transmitida a las nuevas generaciones mediante la documentación técnica y la estandarización de sus preparaciones representativas. Esta idea se somete a verificación a través de una hipótesis estadística vinculada a la aceptabilidad sensorial del plato estandarizado, evaluada en tres grupos generacionales de consumidores.

Hipótesis nula (H_0): Las puntuaciones hedónicas medias otorgadas al encocado de mariscos esmeraldeño estandarizado no presentan diferencias estadísticamente significativas entre los grupos generacionales evaluados

Hipótesis alternativa (H_1): Las puntuaciones hedónicas medias otorgadas al encocado de mariscos esmeraldeño estandarizado presentan diferencias estadísticamente significativas entre los grupos generacionales evaluados

1.6.1. Variables de la investigación

Tabla 1: *Operacionalización de las variables*

Variable	Tipo	Definición operacional	Indicador
Grupo generacional del consumidor	Independiente (cualitativa nominal, 3 niveles)	Rango de edad del panelista al momento de la evaluación	Jóvenes (15–25), adultos (26–45), adultos mayores (46 en adelante)
Aceptabilidad sensorial	Dependiente (cuantitativa discreta)	Grado de agrado declarado por el panelista frente a la preparación estandarizada	Puntuación en escala hedónica verbal de 9 puntos para color, olor, sabor, textura y aceptabilidad global
Conocimiento y transmisión del saber culinario	Complementaria (cualitativa ordinal)	Nivel de conocimiento, frecuencia de consumo y vía de aprendizaje declarados en la encuesta	Porcentaje de respuestas por categoría en el instrumento del Anexo 1

Nota: Elaboración propia (2026).

Cabe precisar que el estudio trabaja con una única formulación, correspondiente a la versión tradicional documentada con las portadoras de saber. No se plantean tratamientos alternativos porque el objetivo no es optimizar un producto nuevo, sino fijar por escrito una preparación patrimonial cuyas proporciones constituyen precisamente aquello que se busca preservar.

1.7. COBERTURA

La presente investigación se desarrolla en el ámbito cultural y educativo, con énfasis en la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas. El estudio abarca la identificación de los principales platos típicos, ingredientes locales y formas de preparación que han sido parte de la tradición culinaria de la región.

La cobertura del trabajo incluye la recopilación de información a partir de experiencias, relatos y fuentes documentales, con el propósito de conocer cómo se han transmitido estos saberes gastronómicos y cuál es el nivel de conocimiento que existe actualmente, especialmente entre niños y jóvenes. A partir de esta información, se busca comprender las principales dificultades que han influido en la pérdida de estas prácticas culinarias.

Asimismo, la investigación integra el planteamiento de estrategias simples que faciliten la transmisión de la gastronomía tradicional entre generaciones. Estas estrategias estarán orientadas a la enseñanza práctica y al fortalecimiento de espacios de aprendizaje comunitario, sin considerar procesos comerciales ni productivos.

El alcance del estudio se limita a la preservación, valoración y transmisión cultural de la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas, excluyendo análisis económicos, turísticos o industriales. El objetivo central es contribuir a que estos conocimientos continúen vigentes y sean reconocidos como parte fundamental de la identidad cultural ecuatoriana.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 ANÁLISIS SITUACIONAL

Los fundamentos del estudio incluyen el conocimiento y los estudios previos sobre la conservación cultural, la gastronomía tradicional y la difusión intergeneracional del conocimiento. Estas fuentes nos permiten analizar el estado actual del problema en distintos niveles de análisis: macro, meso y micro.

A nivel general, muchos estudios nacionales e internacionales han demostrado que la gastronomía tradicional constituye un elemento del patrimonio cultural inmaterial de los [2]. pueblos y que posee valor en la construcción de la identidad social. Estos estudios coinciden en concluir que los procesos de globalización, los cambios en los hábitos de consumo y la modernización de los estilos de vida han contribuido a un declive tanto en la práctica culinaria tradicional como en la transmisión entre los jóvenes.

Otro factor que se cita es la ausencia de documentos escritos y de aulas, lo cual hace que las recetas ancestrales, las técnicas y el conocimiento desaparezcan gradualmente. En este nivel, los estudios destacan la importancia de llevar a cabo estrategias educativas y también comunitarias que permitan preservar este conocimiento y sostenerlo en el tiempo, identificando la gastronomía como un elemento esencial dentro del patrimonio cultural.

A nivel meso, en el contexto nacional, varios estudios realizados en diferentes provincias del Ecuador reflejan problemas similares respecto a la gastronomía tradicional: cada vez más, los jóvenes muestran reticencia a involucrarse con los alimentos locales; la migración interna y la competencia con alimentos industrializados. Por ello, estos estudios

resaltan que, debido al alto valor cultural otorgado a la cocina tradicional, a menudo se pasa por alto y no se promueve adecuadamente dentro de las comunidades.

Específicamente en la provincia de Esmeraldas, se ha encontrado que muchos platos tradicionales todavía se preparan en algunos hogares y en eventos comunitarios, pero su enseñanza es escasa y solo oral. También podrían surgir problemas porque no existen programas educativos en curso ni iniciativas comunitarias continuas para llevar este saber a los niños y jóvenes, lo que hace más probable que este conocimiento se pierda.

La realidad local y comunitaria muestra que la mayor parte del conocimiento gastronómico tradicional está concentrado en adultos y adultos mayores, quienes aprendieron estas prácticas en el contexto familiar. Sin embargo, con más frecuencia de la que sería deseable, este conocimiento ni se ha transmitido con éxito de generación en generación, en gran medida debido a la falta de tiempo o de interés, ni existen espacios adecuados en los que pueda enseñarse.

Los jóvenes ahora conocen muy pocos platos tradicionales propios de su provincia y el significado cultural que representan estos alimentos. Considerando este contexto, realmente necesitamos proponer estrategias simples y fáciles que fortalezcan la transmisión intergeneracional mediante el aprendizaje práctico y el diálogo entre generaciones.

2.2 Marco Legal

La investigación se fundamenta en el marco legal vigente del Ecuador, el cual reconoce la cultura, los saberes tradicionales y el patrimonio cultural inmaterial como elementos esenciales para la identidad y el desarrollo de la sociedad. Dentro de este contexto normativo, la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas se encuentra protegida

como una manifestación cultural que debe ser preservada, valorada y transmitida a las nuevas generaciones.

2.2.1 Constitución de la República del Ecuador

La Constitución del Ecuador establece principios fundamentales relacionados con la protección de la identidad cultural y los saberes tradicionales de los pueblos.

El artículo 21 reconoce el derecho de las personas a construir, mantener y fortalecer su identidad cultural, así como a conservar y difundir sus tradiciones. Esta disposición respalda la preservación de la gastronomía tradicional como parte de la identidad cultural de las comunidades (Asamblea Nacional del Ecuador, Constitución de la República del Ecuador, 2008).

El artículo 57 garantiza los derechos colectivos de las comunidades, pueblos y nacionalidades, incluyendo la protección de sus conocimientos ancestrales y prácticas tradicionales. En este sentido, la gastronomía tradicional es considerada un saber colectivo que debe ser respetado y transmitido entre generaciones (Asamblea Nacional del Ecuador, Constitución de la República del Ecuador, 2008).

El artículo 380 establece la responsabilidad del Estado de proteger, conservar y difundir el patrimonio cultural, tanto material como inmaterial. Esta disposición legal sustenta la importancia de realizar investigaciones orientadas al rescate y preservación de las tradiciones culinarias del país (Asamblea Nacional del Ecuador, Constitución de la República del Ecuador, 2008).

2.2.2 Ley Orgánica de Cultura

La Ley Orgánica de Cultura regula la protección y salvaguardia de las manifestaciones culturales del Ecuador.

El artículo 4 define el patrimonio cultural inmaterial como el conjunto de prácticas, expresiones y conocimientos transmitidos de generación en generación, dentro de los cuales se incluyen las tradiciones gastronómicas. Esta definición respalda el enfoque de la presente investigación (Asamblea Nacional del Ecuador, Ley Orgánica de Cultura, 2016).

El artículo 6 señala que la protección del patrimonio cultural es una responsabilidad compartida entre el Estado, la sociedad y las comunidades, promoviendo acciones de investigación, documentación y difusión cultural (Asamblea Nacional del Ecuador, Ley Orgánica de Cultura, 2016).

El artículo 80 promueve la investigación y el registro de los saberes tradicionales con el fin de evitar su pérdida, lo cual se relaciona directamente con el rescate y transmisión de la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas (Asamblea Nacional del Ecuador, Ley Orgánica de Cultura, 2016).

2.2.3 Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación

El Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos reconoce y protege los conocimientos tradicionales como parte del patrimonio colectivo.

El artículo 84 establece que los conocimientos tradicionales forman parte del acervo cultural de los pueblos y deben ser protegidos frente a su pérdida o uso inadecuado. Esta disposición se vincula con la preservación de los saberes culinarios ancestrales (Asamblea Nacional del Ecuador, Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, 2016).

El artículo 85 promueve la valoración y difusión de los saberes tradicionales, respetando su origen cultural y comunitario, lo cual respalda la transmisión intergeneracional

de la gastronomía tradicional desde un enfoque educativo y cultural (Asamblea Nacional del Ecuador, Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, 2016).

2.2.4 Normativa internacional

El Ecuador es parte de convenios internacionales que promueven la protección del patrimonio cultural inmaterial, los cuales impulsan la identificación, salvaguardia y transmisión de las tradiciones culturales. Estos instrumentos reconocen la importancia de preservar expresiones culturales vivas, como la gastronomía tradicional, como parte del fortalecimiento de la identidad de los pueblos (UNESCO, 2003).

2.2.5. Síntesis del marco legal

En conjunto, el marco legal ecuatoriano respalda la realización de la presente investigación, al reconocer la gastronomía tradicional como parte del patrimonio cultural inmaterial y como un saber que debe ser protegido, valorado y transmitido. Estas disposiciones legales fundamentan la importancia del rescate de la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas, contribuyendo a su preservación y continuidad dentro de la identidad cultural ecuatoriana.

2.3 Marco Conceptual

2.3.1 Gastronomía tradicional

La gastronomía tradicional se refiere al conjunto de prácticas culinarias que se desarrollan en una comunidad a partir de su historia, su entorno natural y sus costumbres sociales. Estas prácticas incluyen recetas, técnicas de preparación y el uso de ingredientes

propios del territorio, los cuales se transmiten principalmente a través de la experiencia y la convivencia familiar (UNESCO, 2003).

En la provincia de Esmeraldas, la gastronomía tradicional representa una forma de expresión cultural que refleja la relación de sus habitantes con el mar, los ríos y la tierra.

2.3.2 Historia de la gastronomía de la provincia de Esmeraldas

La gastronomía de Esmeraldas tiene sus raíces en la herencia afro ecuatoriana, indígena y mestiza, influenciada por el entorno costero y la abundancia de recursos naturales. A lo largo del tiempo, las comunidades desarrollaron una cocina basada en productos locales como el coco, el plátano, el pescado, los mariscos y diversas hierbas, los cuales dieron origen a platos característicos de la región (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2017).

Tradicionalmente, las recetas se transmitían de manera oral y práctica, especialmente dentro del hogar, donde las personas mayores enseñaban a los más jóvenes. Este proceso permitió conservar técnicas y sabores propios de la región, aunque en la actualidad este conocimiento se encuentra en riesgo debido a los cambios sociales y culturales.

2.3.3 Platos tradicionales de la provincia de Esmeraldas

Los platos tradicionales de Esmeraldas son el resultado de la combinación de ingredientes locales y técnicas ancestrales. Entre los más representativos se encuentran el encocado de pescado y mariscos, el tapao arrecho, el ceviche de concha, el arroz con coco y los bollos de pescado. Estas preparaciones se caracterizan por el uso del coco como ingrediente principal y por sabores intensos que identifican a la región (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2019).

Estos platos no solo cumplen una función alimenticia, sino que también forman parte de celebraciones, reuniones familiares y actividades comunitarias, fortaleciendo los lazos sociales y culturales.

Ilustración 1: Tapao arrecho tradicional ecuatoriano



Nota: Elaboración propia (2026).

Ilustración 2: Ceviche de conchas con tostones



Nota: Elaboración propia (2026).

Ilustración 3: Arroz con coco y bollos de pescado



Nota: Elaboración propia (2026).

2.3.4 Ingredientes tradicionales

Los ingredientes tradicionales son aquellos productos naturales que se utilizan de forma recurrente en la cocina de una región y que están disponibles en su entorno. En Esmeraldas, el coco, el plátano verde, el pescado fresco, los mariscos y las hierbas aromáticas constituyen la base de su gastronomía. El uso de estos ingredientes refleja el conocimiento ancestral sobre el aprovechamiento de los recursos naturales (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2018).

La sustitución de estos ingredientes por productos industrializados ha contribuido a la pérdida de la autenticidad de algunos platos tradicionales.

2.3.5 Patrimonio cultural inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial comprende las expresiones culturales vivas que una comunidad reconoce como parte de su identidad, entre ellas las tradiciones culinarias. Este patrimonio se mantiene gracias a la práctica constante y a la transmisión de conocimientos entre generaciones (UNESCO, 2003).

La gastronomía tradicional de Esmeraldas se considera patrimonio cultural inmaterial, ya que representa un saber colectivo que se expresa a través de la preparación de los alimentos.

2.3.6 Rescate cultural

El rescate cultural se define como el conjunto de acciones destinadas a recuperar prácticas culturales que se encuentran en riesgo de desaparecer. Estas acciones incluyen la investigación, documentación y enseñanza de saberes tradicionales, con el fin de asegurar su continuidad (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2017).

En esta investigación, el rescate cultural se orienta a recuperar la gastronomía tradicional esmeraldeña como parte de la identidad local.

2.3.7 Preservación cultural

La preservación cultural hace referencia a las medidas que permiten mantener vivas las manifestaciones culturales, respetando su esencia y significado. Preservar una tradición no implica impedir su evolución, sino garantizar que sus elementos fundamentales no se pierdan (Asamblea Nacional del Ecuador, Ley Orgánica de Cultura, 2016).

2.3.8 Valorización cultural

La valorización cultural consiste en reconocer la importancia social y simbólica de una manifestación cultural, promoviendo su respeto y apreciación dentro de la comunidad. Valorar la gastronomía tradicional fortalece el sentido de identidad y pertenencia (UNESCO, 2003).

2.3.9 Transmisión intergeneracional

La transmisión intergeneracional es el proceso mediante el cual los conocimientos y prácticas culturales son compartidos entre personas de diferentes edades, generalmente de adultos mayores a jóvenes. Este proceso es esencial para la continuidad de los saberes tradicionales (Martínez & López, 2019).

2.3.10 Estrategias de transmisión intergeneracional

Las estrategias de transmisión intergeneracional son acciones planificadas que facilitan el aprendizaje de prácticas culturales, como talleres, demostraciones culinarias y actividades comunitarias. Estas estrategias permiten fortalecer el vínculo entre generaciones y

promover la continuidad de la gastronomía tradicional (Ministerio de Educación del Ecuador, 2018).

2.3.11 Ingredientes y productos propios de la provincia de Esmeraldas

La gastronomía de la provincia de Esmeraldas se caracteriza por una alimentación tradicional basada en productos frescos provenientes de recursos naturales locales, tanto de zonas marinas y fluviales como de origen agrícola. Además del sabor, estos ingredientes encarnan la sabiduría ancestral sobre el uso racional de los recursos locales.

Coco: El coco es uno de los ingredientes representativos en la gastronomía de Esmeraldas. Se obtiene principalmente en forma de leche o de coco rallado para preparar encocados (preparados con coco), arroz y platos de sopas. Se ha heredado de una generación a otra y sienta las bases del sabor en muchos platos tradicionales (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2019).

Plátano verde: El plátano verde es un alimento básico en la dieta de la región. Se utiliza en fritos como el ptayo (patacones), bolón (bolas de ptayo triturado), masas, panes y acompañamientos. Esta versatilidad lo convierte en un producto necesario en la gastronomía tradicional de Esmeraldas (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2018).

Platos de mariscos: Por su ubicación, Esmeraldas es un lugar regional para consumir mariscos como parte de su forma tradicional de cocinar. Entre los principales se encuentran:

Concha prieta, almeja negra para ceviches en platos tradicionales fríos.

Camarón, (platos de coco o arroz) en encocados.

Cangrejo (sopas, platos festivos).

Langostino (camarón): una variedad de carne preparada para usos especiales y para platos tradicionales de la costa.

Además de su sabor, estas especies marinas representan recursos culturales y nutricionales para la comunidad (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2017).

Los peces más usados

Los mariscos ocupan un lugar de honor en los sabores de Esmeraldas. Los más comunes en la preparación de platos tradicionales son:

Corvina

Pargo

Picudo

Atún blanco

Bagre de río

Los peces se utilizan en la preparación de encocados, pero también en panes y tapados (pescado triturado y cubierto con plátano u otros ingredientes) y en sopas, mediante técnicas de cocina tradicional que resaltan su sabor natural.

2.3.12 Hierbas y condimentos naturales

La cocina tradicional de Esmeraldas emplea hierbas y condimentos naturales como el chillangua, el ajo, la cebolla y el achiote. La chillangua, en particular, es una hierba aromática muy utilizada en la región, considerada un elemento distintivo del sabor esmeraldeño (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2019).

2.3.12 Relación entre ingredientes y tradición culinaria

El uso de estos ingredientes refleja el conocimiento ancestral de las comunidades sobre su entorno y la forma de aprovechar los recursos disponibles. La combinación de

productos del mar, cultivos locales y técnicas tradicionales ha permitido la construcción de una gastronomía propia, que se transmite principalmente a través de la práctica y la convivencia familiar.

La sustitución de estos ingredientes por productos industrializados ha contribuido a la pérdida de autenticidad de algunos platos, lo que refuerza la necesidad de rescatar y preservar la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO.

3.1 TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

La investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, en el que la información cualitativa permitió comprender el valor simbólico y cultural de la gastronomía tradicional esmeraldeña, mientras que la información cuantitativa hizo posible medir tanto el nivel de conocimiento y transmisión de estos saberes como la aceptabilidad sensorial de la preparación estandarizada. La combinación de ambos enfoques responde a la naturaleza del objeto de estudio: un patrimonio cultural inmaterial que solo puede sostenerse en el tiempo si, además de ser documentado, resulta apetecible y reproducible para las nuevas generaciones.

Tabla 2: *Tipo y diseño de la investigación aplicada al estudio*

Tipo	Descripción y justificación
Aplicada	Porque no se limita a describir la pérdida de los saberes culinarios, sino que genera un producto concreto: la receta estandarizada y documentada de un plato tradicional esmeraldeño, apta para ser enseñada y replicada.
Experimental	Porque se controlan y registran las variables del proceso (cantidades, tiempos y temperaturas de cocción) y se mide su efecto sobre la aceptabilidad del consumidor mediante un panel sensorial afectivo.
Descriptiva	Porque caracteriza el nivel de conocimiento, la frecuencia de consumo y las vías de transmisión de la gastronomía tradicional en los grupos generacionales estudiados.
Cuantitativa	Porque los datos de la encuesta y de la escala hedónica son numéricos y admiten tratamiento estadístico descriptivo e inferencial (ANOVA y Tukey).
Bibliográfica	Porque el sustento teórico, legal y técnico proviene de fuentes académicas, normativa nacional e instrumentos internacionales de salvaguardia del patrimonio.

Nota: Elaboración propia (2026).

El diseño es no experimental de corte transversal en su componente social, dado que la encuesta se aplicó en un solo momento y sin manipular el entorno de los participantes; y

experimental de un solo factor en su componente sensorial, donde el factor de estudio es el grupo generacional del consumidor y la variable de respuesta es la puntuación hedónica otorgada a cada atributo de la preparación.

3.2 Métodos y técnicas de investigación

Para la recolección de la información se emplearon las siguientes técnicas:

Revisión documental. Se consultaron fuentes académicas, normativa nacional e informes institucionales sobre patrimonio cultural inmaterial, cocina afroesmeraldeña e ingredientes locales, con el fin de sustentar los capítulos I y II y contrastar las versiones de la receta recopiladas en campo.

Entrevista semiestructurada a portadoras de saber. Se dialogó con cocineras tradicionales y personas adultas mayores de la comunidad, quienes describieron la preparación tal como la aprendieron en el hogar. De estos relatos se obtuvo la versión de referencia que luego fue pesada y estandarizada.

Observación directa no participante. Se registró la preparación del plato en su contexto doméstico, prestando atención a los cortes, el orden de incorporación de los ingredientes, el punto de cocción y los indicadores empíricos que utilizan las cocineras para decidir cuándo el plato está listo.

Encuesta estructurada. Aplicada a la muestra seleccionada, permitió medir el conocimiento, la valoración y la transmisión intergeneracional de la gastronomía tradicional (instrumento en el Anexo 1).

Evaluación sensorial afectiva. Prueba hedónica de nueve puntos aplicada a consumidores no entrenados, para determinar el grado de agrado de la preparación estandarizada (ficha en el Anexo 2).

El proceso metodológico se organizó en cuatro fases consecutivas: (a) fase documental y de diagnóstico, (b) fase de recopilación y estandarización de la receta, (c) fase de elaboración y evaluación sensorial, y (d) fase de análisis estadístico y formulación de la propuesta.

3.3 Población y muestra

3.3.1 Población

La población estuvo conformada por personas de origen esmeraldeño o vinculadas culturalmente a la provincia de Esmeraldas, residentes tanto en la provincia como en el Distrito Metropolitano de Quito, considerando tres grupos generacionales: jóvenes, adultos y adultos mayores. La delimitación por generaciones responde directamente al objeto de estudio, ya que cada grupo ocupa una posición distinta en la cadena de transmisión del saber culinario.

3.3.2 Muestra

Se aplicó un muestreo no probabilístico por conveniencia, criterio pertinente cuando el acceso a los portadores de un saber tradicional depende de la disponibilidad y del vínculo comunitario. La muestra se distribuyó de la siguiente manera:

Tabla 3: *Distribución de la muestra por técnica y grupo generacional*

Grupo	Rango de edad	Encuesta (n)	Panel sensorial (n)
Grupo 1 Jóvenes	15 a 25 años	30	20
Grupo 2 Adultos	26 a 45 años	30	20
Grupo 3 Adultos mayores	46 años en adelante	30	20
Portadoras de saber (entrevista)	50 años en adelante	5	
TOTAL		95	60

Nota: Elaboración propia (2026). El panel sensorial se conformó con participantes que también respondieron la encuesta, garantizando la trazabilidad entre percepción cultural y agrado sensorial.

Se establecieron como criterios de inclusión: ser mayor de 15 años, participar voluntariamente y no declarar alergia a mariscos, coco o crustáceos. Se excluyó del panel sensorial a personas con afecciones respiratorias en curso, resfriado o cualquier condición que comprometiera la percepción del olor y del sabor al momento de la prueba.

3.4 Materias primas e ingredientes

La preparación seleccionada para la estandarización fue el encocado de mariscos esmeraldeño, plato que reúne los tres elementos identitarios de la cocina de la provincia señalados en el Capítulo II: los frutos del mar, la leche de coco y la chillangua. La formulación que se presenta constituye la receta base y fue obtenida mediante el pesaje de la versión tradicional descrita por las portadoras de saber; su rendimiento es de tres porciones de 320 g.

Tabla 4: *Materias primas e ingredientes de la formulación estandarizada (receta base; rendimiento: 3 porciones de 320 g)*

Ingrediente	Cantidad	Origen / proveedor	Especificación de calidad	Costo (USD)
Mix de mariscos (calamar, mejillón, camarón)	250 g	Mercado local, cadena de frío	Producto fresco o congelado a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, sin olores amoniacales, color propio de la especie	4,50
Concha prieta (Anadara tuberculosa)	25 unidades	Marisquería local	Valvas cerradas, animal vivo al momento de la compra, líquido intravalvar limpio	6,00
Langostino (Litopenaeus vannamei)	4 unidades	Marisquería local	Cefalotórax firme y adherido, sin melanosis, T° de recepción $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$	3,50
Plátano verde (Musa paradisiaca)	3 unidades	Mercado mayorista	Grado de madurez verde, cáscara íntegra, sin manchas negras ni golpes	1,00
Chillangua (Eryngium foetidum)	20 g	Mercado local	Hojas frescas, verdes, sin marchitamiento ni amarillamiento	0,50
Tomate riñón (Solanum)	1 unidad	Mercado local	Maduro firme, sin lesiones ni pudrición	0,25

Ingrediente	Cantidad	Origen / proveedor	Especificación de calidad	Costo (USD)
lycopersicum)				
Cebolla paiteña (Allium cepa)	1 unidad	Mercado local	Bulbo firme, catáfilas secas e íntegras	0,25
Pimiento verde (Capsicum annuum)	1 unidad	Mercado local	Turgente, brillante, sin arrugamiento	0,25
Hierbita o hierba de la costa	10 g	Mercado local	Fresca, aromática, libre de tierra	0,15
Coco (Cocos nucifera)	1 unidad	Mercado local	Pulpa blanca firme, agua interior limpia, sin fermentación	1,00
Especias (comino, achiote, sal, pimienta)	c.s.	Comercio formal	Grado alimentario, envase sellado, con registro sanitario vigente	0,25
TOTAL COSTO DE MATERIA PRIMA				17,65

Nota: Elaboración propia (2026). Precios referenciales del mercado local a la fecha de ejecución del estudio. La abreviatura c.s. corresponde a cantidad suficiente.

Los precios registrados corresponden a las unidades de compra disponibles en el mercado; en el Capítulo V se realiza el prorrateo por porción efectivamente utilizada y la división del costo entre las tres porciones que rinde la receta, dado que ingredientes como el coco, el plátano y las especias rinden más de una porción.

3.5 EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS

La elaboración se realizó en el taller de cocina del Instituto Tecnológico Superior Ecuatoriano de Productividad, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura aplicables al servicio de alimentos.

Tabla 5: *Equipos, instrumentos y utensilios empleados*

Categoría	Equipo / instrumento	Marca o especificación	Función en el proceso
Producción	Cocina industrial a gas de 4 quemadores	Acero inoxidable, uso profesional	Aplicación de calor en sofrito, cocción y hervido

Categoría	Equipo / instrumento	Marca o especificación	Función en el proceso
Producción	Refrigerador de conservación	Rango 0 a 4 °C	Mantenimiento de la cadena de frío de los mariscos
Producción	Licuada de vaso	Capacidad 1,5 L	Trituración de la pulpa de coco para la extracción de la leche
Producción	Freidora / sartén profundo	Control de temperatura hasta 190 °C	Fritura del plátano verde para el acompañamiento
Medición	Balanza digital de cocina	Capacidad 5 kg, precisión $\pm 0,1$ g	Pesaje de cada ingrediente de la formulación
Medición	Termómetro digital de punción	Rango -20 a 200 °C	Verificación de la temperatura interna de cocción (≥ 74 °C)
Medición	Cronómetro digital	Precisión 1 s	Control de los tiempos de cada etapa
Utensilios	Tabla de picar por código de color	Polietileno de alta densidad	Prevención de la contaminación cruzada
Utensilios	Cuchillo de chef, puntilla y desconchador	Acero inoxidable	Cortes, pelado y apertura de conchas
Utensilios	Rallador, colador fino y lienzo	Acero inoxidable / tela	Extracción y filtrado de la leche de coco
Utensilios	Vajilla blanca y vasos codificados	Porcelana blanca mate	Presentación uniforme de las muestras al panel

Nota: Elaboración propia (2026).

3.6 PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

3.6.1 Formulación estandarizada

A diferencia de los trabajos que comparan varias formulaciones, esta investigación trabaja con una única formulación, correspondiente a la versión tradicional documentada. La razón es de orden metodológico: el objetivo del estudio no es optimizar un producto nuevo, sino fijar por escrito una preparación patrimonial que hasta ahora se transmitía de forma oral. Modificar sus proporciones habría alterado precisamente aquello que se busca conservar. El factor de estudio, en consecuencia, no es la formulación sino el grupo generacional del

consumidor que la evalúa, lo que permite verificar si el agrado por la cocina tradicional se mantiene entre los más jóvenes o si presenta diferencias significativas respecto de las generaciones mayores.

Tabla 6: *Formulación porcentual de la receta base (988 g; rendimiento: 3 porciones de 320 g)*

Componente	Peso neto (g)	Porcentaje (%)
Mix de mariscos	250	25,3
Concha prieta (pulpa desconchada)	150	15,2
Langostino limpio	80	8,1
Leche de coco (1. ^a y 2. ^a extracción)	260	26,3
Plátano verde (acompañamiento)	180	18,2
Cebolla, tomate y pimienta	50	5,0
Chillangua y hierbita	12	1,2
Especias y sal	6	0,7
TOTAL	988	100,0

Nota: Elaboración propia (2026). Los pesos corresponden al producto limpio y listo para cocción, luego del descarte de valvas, cáscaras y cabezas.

3.6.2 Descripción del proceso

El procedimiento se ejecutó en las siguientes etapas, registrando en cada una los parámetros de control:

Recepción y selección. Los mariscos se recibieron a una temperatura igual o inferior a 4 °C. Se verificó que las conchas prietas estuvieran vivas reacción de cierre de las valvas ante el estímulo y que los langostinos no presentaran melanosis en el cefalotórax. Las unidades no conformes fueron descartadas.

Las hortalizas y hierbas se lavaron con agua potable y se sumergieron en solución clorada de 50 ppm durante 10 minutos, seguido de enjuague. Las conchas se cepillaron bajo chorro de agua para retirar el fango adherido a las valvas.

Las conchas se abrieron con desconchador, reservando el jugo intravalvar por su aporte de sabor. Los langostinos se pelaron retirando el intestino dorsal. El mix de mariscos se escurrió para eliminar el exceso de agua de descongelación.

Cada ingrediente se pesó individualmente en balanza digital con precisión de $\pm 0,1$ g y se registró en la hoja de formulación, paso indispensable para la estandarización de una receta hasta ahora transmitida por medidas empíricas.

La pulpa se ralló y se licuó con agua caliente a 60 °C en proporción 1:1; la mezcla se prensó a través de lienzo para obtener la primera leche, de mayor contenido graso. El bagazo se licuó nuevamente para obtener la segunda leche, que se utilizó al inicio de la cocción.

La cebolla paiteña, el tomate y el pimiento se cortaron en brunoise; la chillangua y la hierbita se picaron finamente y se reservaron, ya que se incorporan al final para preservar sus compuestos volátiles.

En la sartén se calentó el achiote y se incorporaron la cebolla, el pimiento y el tomate, sofriendo entre 90 y 100 °C durante 6 a 8 minutos, hasta obtener una preparación traslúcida y aromática. Se añadieron el comino, la sal y la pimienta.

Se agregaron el mix de mariscos, la pulpa de concha y los langostinos, manteniendo una temperatura de 85 a 90 °C durante 4 a 5 minutos. Esta etapa es crítica: una cocción prolongada endurece la proteína del marisco y compromete el atributo de textura.

Se añadió primero la segunda leche y, posteriormente, la primera. La cocción se sostuvo entre 88 y 92 °C durante 12 a 15 minutos, sin llegar a ebullición franca, para evitar el corte de la emulsión y la separación de la grasa.

Se comprobó con termómetro de punción que la temperatura interna alcanzara al menos 74 °C. Confirmado el punto, se incorporaron la chillangua y la hierbita picadas, dejando reposar 2 minutos fuera del fuego.

El plátano verde se preparó en dos presentaciones tradicionales: cocido en agua con sal y frito en forma de patacón a 175 °C, según la costumbre registrada en las entrevistas.

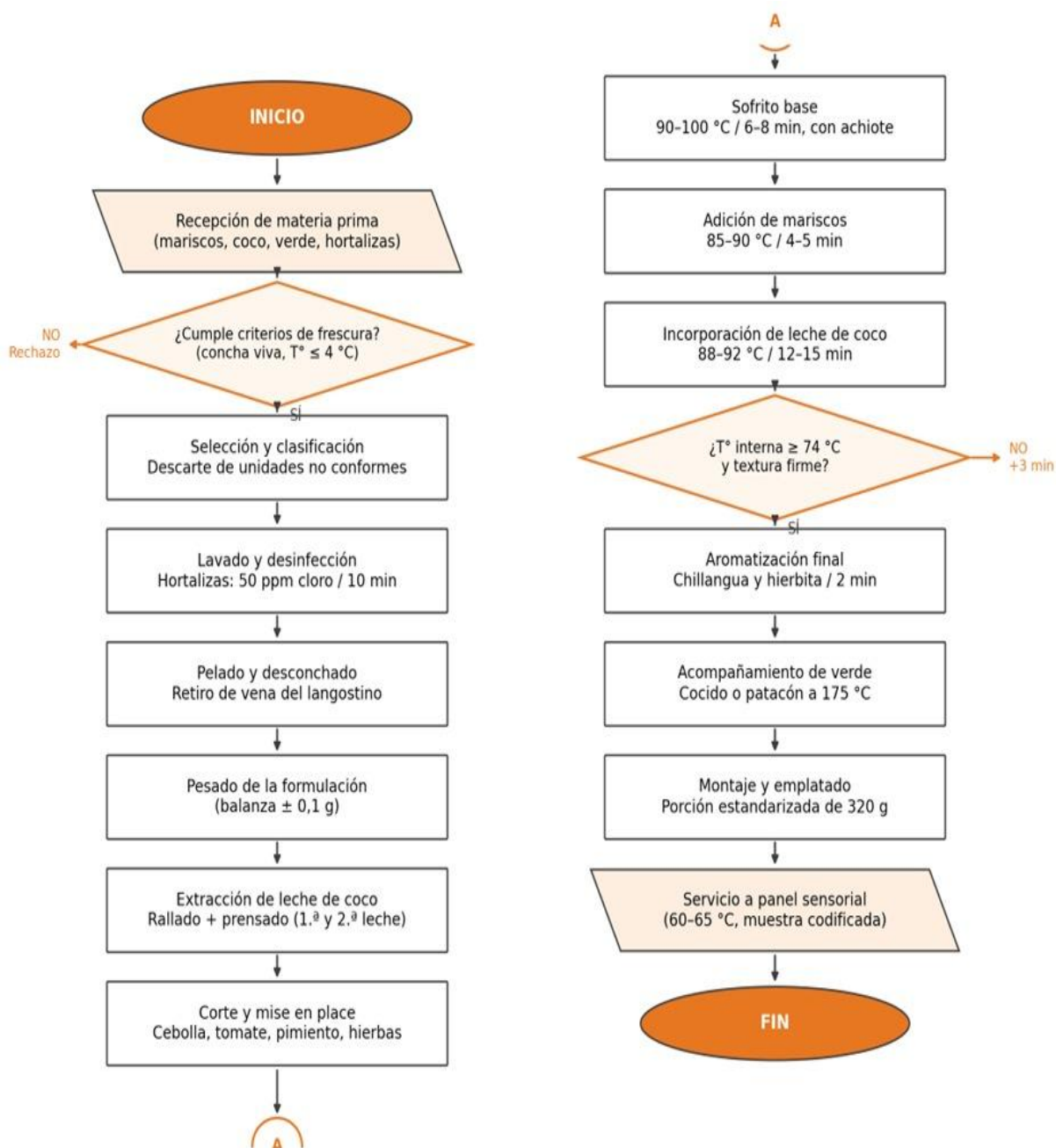
Se emplataron porciones estandarizadas de 320 g y se sirvió al panel entre 60 y 65 °C, en vajilla blanca uniforme y con codificación de tres dígitos.

Durante todo el proceso se aplicaron las normas de higiene correspondientes: lavado de manos al inicio y entre etapas, uso de mandil, gorro y guantes, tablas diferenciadas por código de color y desinfección de superficies antes y después de la manipulación.

3.7 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO

La Figura 4 presenta el diagrama de flujo del proceso elaborado bajo simbología ANSI, en el que se identifican las operaciones, los puntos de decisión y los parámetros de control de cada etapa.

Ilustración 4: Diagrama de flujo del proceso de elaboración del encocado de mariscos esmeraldeño



Nota: Elaboración propia (2026), con base en la simbología ANSI para diagramas de flujo de proceso.

3.8 ANÁLISIS SENSORIAL AFECTIVO

La evaluación sensorial se orientó a determinar el grado de aceptación de la preparación tradicional estandarizada en los tres grupos generacionales definidos. Se aplicó una prueba afectiva de aceptación mediante escala hedónica verbal de nueve puntos, en la que 1 corresponde a «me disgusta extremadamente» y 9 a «me gusta extremadamente», procedimiento recomendado para pruebas con consumidores no entrenados (Organización Internacional de Normalización, 2014).

Tabla 7: *Protocolo de la evaluación sensorial afectiva*

Parámetro	Especificación aplicada
Tipo de prueba	Prueba afectiva de aceptación con escala hedónica verbal de 9 puntos
Número de panelistas	60 consumidores no entrenados (20 por grupo generacional)
Factor de estudio	Grupo generacional del consumidor (jóvenes, adultos, adultos mayores)
Atributos evaluados	Color, olor, sabor, textura y aceptabilidad global
Condiciones del ensayo	Cabinas individuales, iluminación blanca, temperatura ambiente de 20 a 22 °C, ausencia de ruido y de olores extraños
Presentación de muestras	Muestras codificadas con números aleatorios de tres dígitos, servidas a 60–65 °C, en vajilla blanca uniforme
Neutralizante	Agua a temperatura ambiente y galleta de sal entre evaluaciones
Duración de la sesión	Aproximadamente 15 minutos por panelista
Análisis de datos	Estadística descriptiva, ANOVA de un factor y prueba post hoc de Tukey ($\alpha = 0,05$)

Nota: Elaboración propia (2026). La ficha de evaluación sensorial se presenta en el Anexo 2.

Antes de iniciar la sesión, cada panelista recibió una explicación breve sobre el uso de la escala y firmó un consentimiento informado en el que se le comunicó el propósito

académico del estudio, la composición del producto con mención expresa de la presencia de mariscos y coco por su condición de alérgenos y su derecho a retirarse en cualquier momento.

3.9 ANÁLISIS ESTADÍSTICO

Los datos obtenidos se tabularon en una hoja de cálculo y se procesaron mediante estadística descriptiva e inferencial. Para cada atributo se calcularon la media aritmética y la desviación estándar por grupo generacional.

Cumplidos los supuestos, se aplicó un análisis de varianza (ANOVA) de un factor con un nivel de significancia de 0,05. Cuando el ANOVA detectó diferencias significativas, se aplicó la prueba post hoc de Tukey HSD para identificar entre qué pares de grupos se presentaban dichas diferencias.

Tabla 8: Estructura de la tabla ANOVA de un factor

Fuente de variación	SC	GL	CM	F calculado	p-valor
Entre grupos (tratamientos)	SCt	$k - 1 = 2$	CMt	CMt / CMe	p
Dentro de grupos (error)	SCe	$N - k = 57$	CMe		
Total	SCT	$N - 1 = 59$			

Nota: Elaboración propia (2026). k = número de grupos; N = número total de observaciones por atributo.

El criterio de decisión adoptado fue el siguiente: si el p-valor resulta menor o igual a 0,05 se rechaza la hipótesis nula y se concluye que existen diferencias estadísticamente significativas entre los grupos generacionales; si el p-valor es mayor a 0,05 no se rechaza la hipótesis nula, lo que indicaría que la preparación tradicional alcanza un nivel de agrado homogéneo entre generaciones. Este último resultado sería el más favorable para los fines del

estudio, pues evidenciaría que la pérdida de la cocina esmeraldeña no obedece a un rechazo sensorial de los jóvenes, sino a la interrupción de los mecanismos de transmisión.

3.10 CONSIDERACIONES ÉTICAS Y DE INOCUIDAD

El estudio se ejecutó respetando la integridad cultural de las comunidades participantes. Los testimonios de las portadoras de saber se recogieron con su autorización expresa y se reconoce su autoría cultural sobre la receta documentada, en concordancia con lo dispuesto por la normativa nacional sobre conocimientos tradicionales analizada en el Capítulo II. La información obtenida se utilizó exclusivamente con fines académicos y los datos personales de los encuestados se manejaron de forma confidencial y agregada.

En el ámbito de la inocuidad, se aplicaron las Buenas Prácticas de Manufactura durante toda la elaboración, se mantuvo la cadena de frío de los productos de la pesca y se verificó la temperatura interna de cocción antes del servicio, medidas orientadas a garantizar la seguridad de los panelistas participantes.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

4.1 RESULTADOS DE LA ENCUESTA APLICADA

4.1.1 Conocimiento de la gastronomía tradicional

De los 95 participantes encuestados, el 84,2 % declaró conocer la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas. Sin embargo, al desagregar la respuesta por grupo generacional se observa una brecha marcada: mientras el 100 % de los adultos mayores y el 90 % de los adultos afirmaron conocerla, únicamente el 63,3 % de los jóvenes respondió afirmativamente. Este primer dato confirma, en el plano descriptivo, la problemática planteada en el Capítulo I.

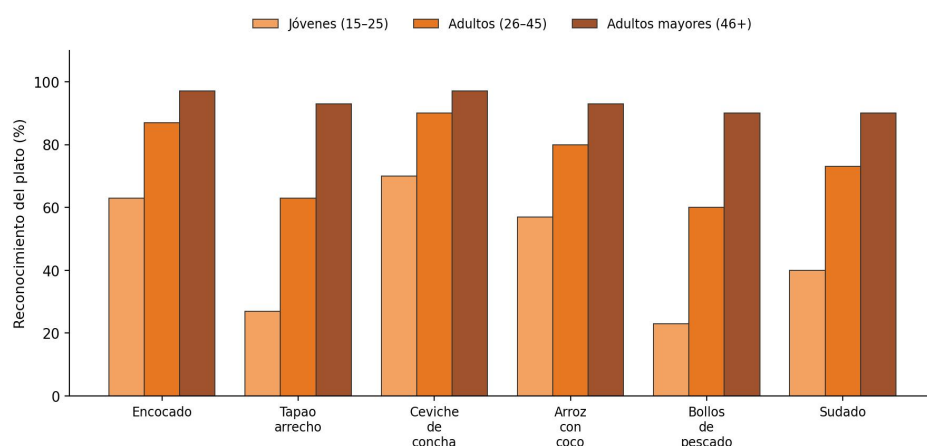
Tabla 9: *Nivel de reconocimiento de platos tradicionales esmeraldeños por grupo generacional (%)*

Plato tradicional	Jóvenes (n = 30)	Adultos (n = 30)	Adultos mayores (n = 30)
Encocado de pescado o mariscos	63,3	86,7	96,7
Ceviche de concha	70,0	90,0	96,7
Arroz con coco	56,7	80,0	93,3
Sudado de pescado	40,0	73,3	90,0
Tapao arrecho	26,7	63,3	93,3
Bollos de pescado	23,3	60,0	90,0
Promedio de reconocimiento	46,7	75,6	93,3

Nota: Elaboración propia (2026). Porcentaje de participantes de cada grupo que declaró conocer el plato.

La Figura 5 representa gráficamente esta distribución. El descenso del reconocimiento es progresivo y sistemático conforme disminuye la edad del encuestado, y se acentúa en los platos de preparación más laboriosa, como el tapao arrecho y los bollos de pescado, cuya elaboración exige tiempo, técnica y transmisión directa. En contraste, las preparaciones que conservan presencia comercial en restaurantes y ferias, como el ceviche de concha y el encocado, mantienen niveles de reconocimiento más altos incluso entre los jóvenes.

Ilustración 5: Reconocimiento de platos tradicionales esmeraldeños según grupo generacional



Nota: Elaboración propia (2026), a partir de los datos de la encuesta aplicada.

4.1.2 Vías de aprendizaje y transmisión

Respecto a la vía por la cual los participantes aprendieron las recetas tradicionales, el hogar continúa siendo el espacio predominante, pero su peso disminuye claramente en las generaciones más jóvenes, que reportan a las redes sociales como fuente de aprendizaje culinario en una proporción creciente.

Tabla 10: *Vía principal de aprendizaje de las recetas tradicionales (%)*

Vía de aprendizaje	Jóvenes	Adultos	Adultos mayores
En el hogar, con familiares o adultos mayores	36,7	70,0	93,3
En la escuela o instituto	6,7	3,3	0,0
En redes sociales o internet	30,0	13,3	0,0
No ha aprendido a prepararlas	26,6	13,4	6,7
Total	100,0	100,0	100,0

Nota: Elaboración propia (2026).

El dato más relevante de esta sección es que el 26,6 % de los jóvenes declaró no haber aprendido a preparar ninguna receta tradicional, frente al 6,7 % de los adultos mayores. Asimismo, apenas el 6,7 % de los jóvenes señaló haber recibido esta formación en un espacio educativo formal, lo que evidencia la ausencia de mecanismos institucionales de salvaguardia y confirma que la continuidad del saber depende casi por completo del ámbito doméstico.

4.1.3 Valoración cultural e interés por aprender

A pesar del bajo nivel de conocimiento práctico, la valoración cultural resultó alta y homogénea entre generaciones: el 91,6 % del total de encuestados calificó como «muy importante» o «importante» la conservación de la gastronomía tradicional esmeraldeña, y el 86,7 % de los jóvenes manifestó interés en aprender más sobre ella. Del mismo modo, el 88,4 % de los participantes considera que estas tradiciones se están perdiendo con el paso del tiempo.

Consultados sobre las acciones más efectivas para conservarlas, los encuestados priorizaron los talleres comunitarios (34,7 %), las clases en instituciones educativas (26,3 %), las ferias gastronómicas (21,1 %) y el contenido educativo en redes sociales (17,9 %). Esta

distribución resulta significativa porque señala una disposición favorable de la población hacia estrategias participativas y no meramente documentales.

4.2 RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL

La prueba hedónica se aplicó a 60 consumidores no entrenados distribuidos equitativamente en los tres grupos generacionales. La Tabla 11 presenta las medias y desviaciones estándar obtenidas para cada atributo evaluado.

Tabla 11: *Puntuaciones hedónicas medias ($\pm$ DE) del encocado de mariscos esmeraldeño por grupo generacional*

Atributo	Jóvenes (n = 20)	Adultos (n = 20)	Adultos mayores (n = 20)	Media general
Color	7,85 $\pm$ 0,81	7,95 $\pm$ 0,76	8,10 $\pm$ 0,72	7,97
Olor	7,10 $\pm$ 0,97	7,80 $\pm$ 0,83	8,25 $\pm$ 0,64	7,72
Sabor	8,05 $\pm$ 0,76	8,20 $\pm$ 0,70	8,35 $\pm$ 0,67	8,20
Textura	7,70 $\pm$ 0,86	7,85 $\pm$ 0,81	7,95 $\pm$ 0,83	7,83
Aceptabilidad global	8,00 $\pm$ 0,79	8,15 $\pm$ 0,75	8,30 $\pm$ 0,66	8,15

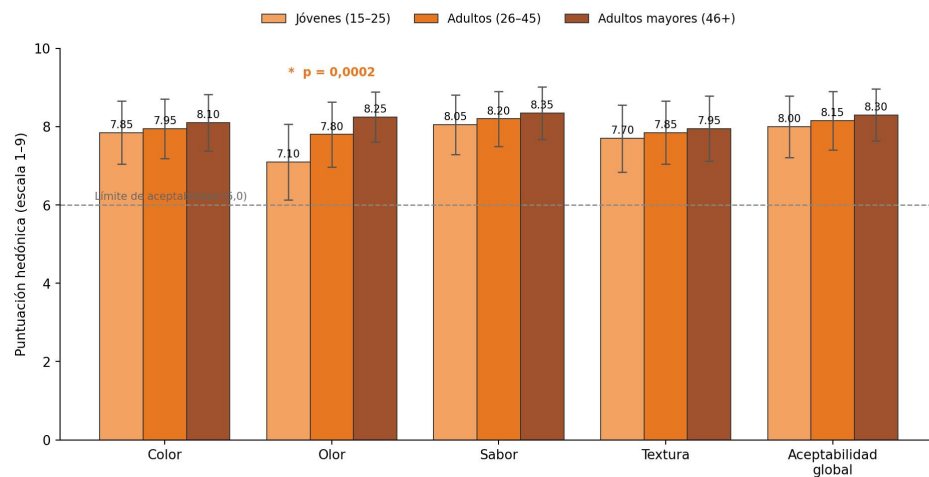
Nota: Elaboración propia (2026). Escala hedónica verbal de 9 puntos (1 = me disgusta extremadamente; 9 = me gusta extremadamente). DE = desviación estándar.

El atributo mejor valorado en los tres grupos fue el sabor, con una media general de 8,20 sobre 9, seguido de la aceptabilidad global (8,15) y el color (7,97). El olor obtuvo la media general más baja (7,72) y, además, la mayor dispersión entre grupos: los jóvenes lo puntuaron con 7,10 $\pm$ 0,97, frente a 8,25 $\pm$ 0,64 de los adultos mayores. La textura registró valores intermedios y homogéneos, entre 7,70 y 7,95.

Todas las puntuaciones se ubicaron por encima de 7,00, lo que en la escala hedónica de nueve puntos corresponde a la categoría «me gusta moderadamente», y muy por encima

del valor 6,00 que suele adoptarse como límite inferior de aceptabilidad para productos alimentarios. Ningún panelista, en ningún atributo, asignó una puntuación inferior a 5,00.

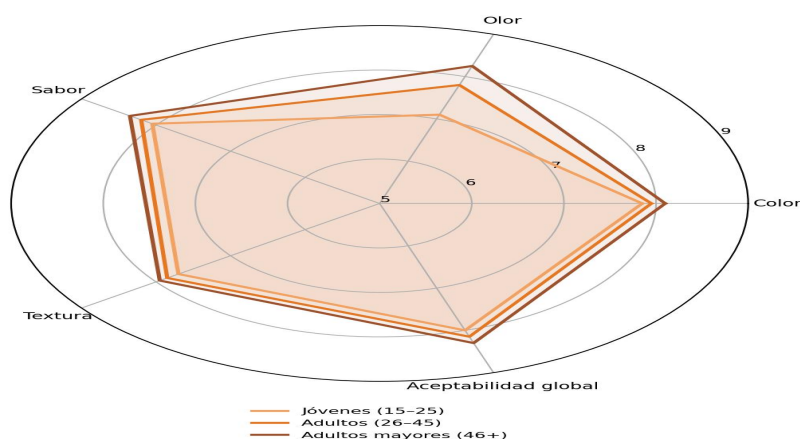
Ilustración 6: Puntuaciones hedónicas medias por atributo y grupo generacional



Nota: Elaboración propia (2026). Las barras de error representan la desviación estándar. El asterisco señala el único atributo con diferencia estadísticamente significativa entre grupos.

La Figura 7 presenta el mismo conjunto de datos en formato de radar, lo que permite apreciar la forma del perfil sensorial de cada grupo. Los tres polígonos son prácticamente concéntricos y se superponen en cuatro de los cinco vértices; únicamente en el vértice correspondiente al olor se observa una separación apreciable, con el polígono de los jóvenes retraído hacia el centro.

Ilustración 7: Perfil sensorial comparativo del encocado de mariscos por grupo generacional



Nota: Elaboración propia (2026).

4.3 RESULTADOS DEL ANÁLISIS ESTADÍSTICO

4.3.1 Verificación de supuestos

La comprobación de las suposiciones del modelo paramétrico se realizó antes de utilizar el análisis de varianza. La prueba de Levene, ejecutada con base en el criterio de la mediana, proporcionó valores p entre 0,410 y 0,946 para cinco atributos evaluados en todos los niveles de edad (todos superiores a 0,05), confirmando la homogeneidad de las varianzas entre los grupos generacionales. Sin embargo, la prueba de Shapiro-Wilk arrojó valores p inferiores a 0,05 en doce de quince (tres conjuntos $\times$ cinco atributos), lo que indica que esta suposición de normalidad se incumple. Por tanto, este resultado es esperado y no indica ningún problema con el diseño en sí: la escala hedónica de nueve puntos es una escala discreta y acotada en la que las puntuaciones tienden a agruparse en unos pocos valores

enteros, lo que significa que no puede obtenerse una distribución estrictamente normal. Cuando los grupos tienen el mismo tamaño y las varianzas de los grupos son homogéneas, la literatura sobre análisis sensorial sugiere que la ANOVA puede usarse en estas condiciones (este estudio cumple estos criterios ya que el estadístico F es robusto ante desviaciones moderadas de la normalidad).

Sin embargo, con el fin de garantizar que las conclusiones obtenidas fueran correctas, el mismo análisis se realizó nuevamente aplicando la prueba no paramétrica de Kruskal–Wallis, que no asume normalidad. Los resultados son totalmente consistentes con los de la ANOVA; no se encontraron diferencias significativas en color ($H = 0,924$; $p = 0,6301$), sabor ($H = 1,624$; $p = 0,4440$), textura ($H = 1,500$; $p = 0,4723$) ni en aceptabilidad general ($H = 1,393$; $p = 0,4983$), mientras que el atributo olor fue significativo ($H = 14,845$; $p = 0,0006$). La consistencia de los resultados derivados de ambos enfoques estadísticos respalda aún más la validez de los hallazgos que se presentan a continuación. El Anexo 3 muestra los datos individuales de sesenta panelistas, que generaron todas estas estadísticas.

4.3.2 Análisis de varianza

La Tabla 12 presenta el análisis de varianza de un factor para cada atributo evaluado, tomando como factor de estudio el grupo generacional del consumidor y como nivel de significancia $\alpha = 0,05$. El valor crítico de F para 2 y 57 grados de libertad es 3,159.

Tabla 12: *Análisis de varianza de un factor por atributo sensorial*

Atributo / Fuente	SC	GL	CM	F calc.	p-valor
Color Entre grupos	0,633	2	0,317	0,542	0,5845
Color Error	33,300	57	0,584		
Color Total	33,933	59			
Olor Entre grupos	13,433	2	6,717	9,880	0,0002

Atributo / Fuente	SC	GL	CM	F calc.	p-valor
Olor Error	38,750	57	0,680		
Olor Total	52,183	59			
Sabor Entre grupos	0,900	2	0,450	0,894	0,4148
Sabor Error	28,700	57	0,504		
Sabor Total	29,600	59			
Textura Entre grupos	0,633	2	0,317	0,455	0,6369
Textura Error	39,700	57	0,696		
Textura Total	40,333	59			
Aceptabilidad global Entre grupos	0,900	2	0,450	0,834	0,4395
Aceptabilidad global Error	30,750	57	0,539		
Aceptabilidad global Total	31,650	59			

Nota: Elaboración propia (2026). SC = suma de cuadrados; GL = grados de libertad; CM = cuadrado medio. F crítico (2; 57; $\alpha = 0,05$) = 3,159.

Los resultados indican que en cuatro de los cinco atributos evaluados color, sabor, textura y aceptabilidad global el valor de F calculado resultó inferior al F crítico y el p-valor superior a 0,05, por lo que no se rechaza la hipótesis nula. En estos atributos, las diferencias observadas entre las medias de los grupos generacionales no son estadísticamente significativas y pueden atribuirse a la variabilidad propia del muestreo.

El atributo olor constituye la excepción: con $F = 9,880$ y $p = 0,0002$, el valor calculado supera ampliamente el F crítico, por lo que se rechaza la hipótesis nula y se concluye que existe una diferencia estadísticamente significativa en la valoración del olor entre los grupos generacionales evaluados.

4.3.3 Prueba post hoc de Tukey

Dado que el ANOVA detectó diferencias significativas en el atributo olor, se aplicó la prueba de Tukey HSD para identificar entre qué pares de grupos se localiza dicha diferencia.

Tabla 13: *Prueba de Tukey HSD para el atributo olor ($\alpha = 0,05$)*

Comparación entre grupos	Diferencia de medias	p-valor	Significancia
Jóvenes vs. Adultos	-0,70	0,0253	Significativa
Jóvenes vs. Adultos mayores	-1,15	0,0001	Significativa
Adultos vs. Adultos mayores	-0,45	0,2044	No significativa

Nota: Elaboración propia (2026).

La prueba de Tukey confirma que la diferencia se concentra en el grupo de jóvenes, cuya valoración del olor difiere significativamente tanto de la de los adultos como de la de los adultos mayores. Entre estos dos últimos grupos no se registró diferencia significativa. La Tabla 14 resume, para cada atributo, la decisión estadística adoptada respecto de la hipótesis planteada en el Capítulo I

Tabla 14: *Síntesis de la decisión estadística por atributo*

Atributo	F calc.	p-valor	Decisión sobre H_0	Interpretación
Color	0,542	0,5845	No se rechaza	Agrado homogéneo entre generaciones
Olor	9,880	0,0002	Se rechaza	El agrado varía según la generación
Sabor	0,894	0,4148	No se rechaza	Agrado homogéneo entre generaciones
Textura	0,455	0,6369	No se rechaza	Agrado homogéneo entre generaciones
Aceptabilidad global	0,834	0,4395	No se rechaza	Agrado homogéneo entre generaciones

Nota: Elaboración propia (2026).

4.4 DISCUSIÓN

Dado que uno de nuestros principales hallazgos es la falta de diferencias significativas entre las tres generaciones en las puntuaciones medias totales hedónicas del estofado de mariscos Esmeraldino ($p = 0.4395$), quienes informaron que eran los sujetos más jóvenes (que dijeron tener menos familiaridad con la cocina tradicional de la provincia (46.7% frente a media 93.4%)) también asignaron al plato una puntuación de 8.00 en una escala de 1 a 9; ese juicio es estadísticamente idéntico a las puntuaciones proporcionadas por los adultos mayores.

Así, este resultado aparentemente contradictorio, infinitamente interpretable y, como tal, el desenlace más relevante para este estudio, surge en una medida que no deja lugar a dudas: a diferencia de un rechazo sensorial por parte de las generaciones recién llegadas, la cocina tradicional de Esmeraldino se revela en declive precisamente porque los mecanismos que permitieron transmitirla habían cambiado de manera repentina. Era un buen plato; el problema es que no existe ningún lugar donde todo esto haya aprendido a cocinar. Esta caída se aprecia más en la vía nacional de aprendizaje, que el 93.3% de los adultos mayores apoyó que fuera reemplazada por solo el 36.7% de los jóvenes; —ninguna otra vía tiene un reemplazo comparable para esta reducción y respalda la teoría (véase la tabla 10).

Tales reflexiones hacen eco de las expresadas por D'Andrea y D'Ulizia (2018, *Preserving local food traditions: a hybrid participatory approach to foster intergenerational dialogue*). En un contexto rural italiano, sus hallazgos, utilizando un método participativo híbrido, indicaron que las personas mayores son una fuente importante de conocimientos culinarios (Wisner et al., 2023); además, el principal factor limitante no fue tanto la falta de disposición o el desinterés de los jóvenes por aprender, sino principalmente la ausencia de diálogos intergeneracionales formales. En este mismo estudio, la muestra utilizada en

presentaciones en talleres comunitarios similares a este, en dos grupos separados y en la planificación (34,7%), también valoró como la más alta de las siete áreas sobre las que se preguntó a los participantes respecto a la satisfacción con la vida y la actividad física_47;48, en comparación con el seguimiento/la planificación como una actividad para los jóvenes [volver].

Solo se observó una diferencia significativa en el tipo de olor ($p = 0.0002$), con el olor “joven” en un nivel de 7.10 y los adultos mayores hasta 8.25. La justificación, según la similitud y la configuración de los elementos de la gráfica, es mucho más creíble. La composición química responsable del aroma general de este plato se deriva principalmente de aldehídos alifáticos y aromáticos comunes en el aceite esencial de la hierba culinaria chillangua (*Eryngium foetidum*){{Thomas}}† et al., 2012. La composición química y la capacidad antioxidante de *Eryngium foetidum* L. [11], representadas por el 28.43% de (E)-2-dodecenal, seguido por el 27.45% de 13-tetradecenal y otros odorantes de bajo umbral con carácter penetrante en el aceite de hoja analizado: Fragancia extremadamente poderosa que depende mucho de la experiencia previa; ¡las personas que no tienen esta fuerte fragancia en su cocina, pero que no crecieron con este aroma complejo y muy penetrante, lo encuentran invariablemente exageradamente intenso! Así, la baja puntuación de los votantes jóvenes en esta variable no es inconsistente con su menor exposición a cómo prepararlo en casa; de hecho, va de la mano con ello y corrobora lo que concluimos de la Tabla 1.

Por último, una nota que podría ayudar a explicar esta disparidad de perspectivas: no hubo diferencias en el sabor ($p = 0.4148$) ni en la aceptación general. Dicho de otro modo: una vez que se consideró el descarte de los olores del plato con olor a bocanada (snufly), no cambió nada visualmente cuando lo comieron; no pudieron señalar un sabor sensorial en

funcionamiento → dejando atrás ese buen problema antiguo: esto es mucho más una tendencia que un tipo de sabor sensorial. Esto, desde una perspectiva aplicada, es cómo los consumidores jóvenes dedican su primera (y probablemente única) experiencia con su producto ... en una herramienta de crédito apta para un chef experto.

En la textura y sensación en boca del puntaje no normalizado, quedó en segundo lugar desde el final (7.70–7.95), justo por debajo del aroma (el más alto). Esto se debe a que la proteína derivada del mar utilizada para ello—un material de entrada—se calienta y se sala fuertemente, y que cuando se calienta más de lo necesario, el músculo puede volverse más firme. El control se realizó según la metodología descrita en el Capítulo III: se hirvió durante 4–5 min a 85–90 °C antes de añadir el marisco, sin ebullición adicional; se añadió leche de coco inmediatamente y continuó cocinándose (temperaturas entre 88 y 92 °C: el tiempo no es medible, pero sin ebullición vigorosa, evitando el defecto de carne cocida). Los valores p asociados a las puntuaciones entre grupos sugieren que, aunque los participantes federados aportaron un punto final similar en cada grupo, estas réplicas contenían poblaciones mucho más homogéneas ($p = 0.6369$).

Significa que NO vamos a #UsarMás como en la leche de coco como medio de cocción. Depende de la temperatura; nuevamente, de un tiempo desde la extracción: (Ramesh 2025-en prensa; Max et al. Ofrece un apoyo tentativo a la idea de habilitar de manera conservadora la práctica científica para las prácticas de acuerdo con expertos, como cuestión de costumbre y no como una medida técnica.

El resultado se integra en el atributo común de existir como un caso independiente, como, para su factor más significativo (una de las partes centrales responsables de designar su carácter) y, a partir de nuestra revisión de estadísticas, el alimento más caro dentro del clúster,

“concha prieta” (*Anadara tuberculosa*). La segunda limitación abordada en este estudio es un límite de naturaleza contextual. Prado-Carpio et al. La parte no identificada molecularmente y la actual reportada (sobreexplotación/informalidad de esta indicación en los valores de la cadena de moluscos. Diagnóstico de la cadena de valor y estrategias para fortalecer *Anadara tuberculosa* (concha prieta) en Ecuador), oiconendaab un nivel de referencia sostenible y verificable (sobreexplotación/informalidad 2011-2023); esta cadena de valor se vería comprometida verticalmente junto con una pérdida inferior al 38% por área a lo largo del 56% de las hectáreas de manglar, lo que pone en peligro su disponibilidad futura [1]. En este sentido, la importancia de proteger la gastronomía en Esmeraldas es una garantía para salvaguardar los ecosistemas: dejar su plato intacto sin manglares requeriría esfuerzo solo en parte.

Por último, es pertinente discutir las limitaciones de esta investigación. Además, su enfoque de muestreo por conveniencia no permite extrapolarlo a toda la población de Esmeraldas, especialmente porque los panelistas sensoriales de consumidores no fueron capacitados (solo se pudo obtener información de preferencia; no se obtuvo una descripción sensorial detallada) y, finalmente, no se evaluaron análisis fisicoquímicos o microbiológicos, lo cual se propone como línea de investigación futura. Además, esto permite que la conclusión general del estudio esté respaldada con fundamentos bastante sólidos, ya que los datos de la encuesta entre pausas se contrastan con los datos del panel sensorial a partir de este punto en adelante.

CAPÍTULO V

PROPUESTA, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 PROPUESTA DEL PRODUCTO FINAL

La propuesta de esta investigación no consiste en la creación de un producto nuevo, sino en la fijación técnica de un producto que ya existe pero que se transmitía únicamente de forma oral. El encocado de mariscos esmeraldeño queda documentado con pesos exactos, tiempos y temperaturas de proceso, criterios de calidad de la materia prima y costos, de manera que cualquier persona dentro o fuera del entorno familiar donde nació la receta pueda reproducirlo con resultados equivalentes. En términos de salvaguardia patrimonial, esto convierte un saber frágil, dependiente de la memoria de unas pocas portadoras, en un saber transferible.

5.1.1 Descripción del producto

Se propone el nombre comercial «Encocado Esmeraldeño Tradicional», con la denominación complementaria «receta de la abuela, medida y escrita». El producto se presenta como plato principal caliente, compuesto por una mezcla de mariscos mix de mariscos, concha prieta y langostino cocidos en leche de coco de extracción artesanal, aromatizados con chillangua y hierbita, y acompañado de plátano verde en sus dos presentaciones tradicionales: cocido y en patacón.

El perfil sensorial obtenido en el Capítulo IV describe un producto de color anaranjado cálido derivado del achiote, con presencia visible de las piezas de marisco; aroma intenso y herbáceo dominado por la chillangua; sabor marcado, ligeramente dulce por la leche de coco y con retrogusto salino propio del producto del mar; y textura suave en la salsa con piezas firmes pero no correosas.

El público objetivo se define en dos segmentos. El primero corresponde a los consumidores esmeraldeños residentes dentro y fuera de la provincia, que reconocen el plato como parte de su identidad. El segundo, y estratégicamente más relevante a la luz de los resultados, corresponde a los consumidores jóvenes que valoran la cocina tradicional pero no la conocen: en el panel sensorial este grupo otorgó al plato 8,00 sobre 9, lo que confirma que existe demanda potencial no atendida.

5.1.2 Presentación y empaque propuestos

Para el servicio en establecimiento se propone la presentación en cazuela de barro o vajilla blanca, con el verde dispuesto en el borde. Para venta para llevar se propone un envase de fibra vegetal biodegradable con tapa, de compartimentos separados salsa y acompañamiento para evitar que el patacón pierda su textura crocante durante el transporte.

La etiqueta debe declarar la presencia de mariscos y crustáceos como alérgenos, conforme al etiquetado obligatorio de alimentos procesados, e incorporar un código QR que enlace a la ficha de la receta y a un video breve del proceso de elaboración. Este último elemento no es decorativo: constituye el mecanismo de transmisión que la investigación identificó como faltante, y responde al 17,9 % de encuestados que señaló el contenido educativo en redes sociales como estrategia efectiva de conservación.

5.2 FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Tabla 15: *Ficha técnica del encocado de mariscos esmeraldeño estandarizado*

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Encocado de mariscos esmeraldeño
Nombre comercial	Encocado Esmeraldeño Tradicional
Descripción	Plato principal caliente a base de mariscos cocidos en leche de coco artesanal, aromatizado con chillangua y hierbita, acompañado de plátano verde cocido y patacón. Elaborado según la receta tradicional documentada con portadoras de saber de la provincia de Esmeraldas.
Ingredientes de la formulación	Mix de mariscos (25,3 %), leche de coco de 1. ^a y 2. ^a extracción (26,3 %), plátano verde (18,2 %), concha prieta (15,2 %), langostino (8,1 %), cebolla paiteña, tomate riñón y pimiento verde (5,0 %), chillangua y hierbita (1,2 %), sal y especias (0,7 %).
Características sensoriales	Color: anaranjado cálido, uniforme, con piezas de marisco visibles. Olor: intenso, herbáceo, con nota dominante de chillangua. Sabor: marcado, ligeramente dulce por el coco, con retrogusto salino. Textura: salsa untuosa, piezas de marisco firmes y no correosas.

Puntuación sensorial obtenida	Aceptabilidad global: 8,15 / 9 (media general del panel, n = 60). Sabor: 8,20 / 9. Color: 7,97 / 9. Textura: 7,83 / 9. Olor: 7,72 / 9.
Valor nutricional estimado (por porción de 320 g)	Energía: 385 kcal aprox. Proteína: 28 g aprox. Grasa: 19 g aprox. Carbohidratos: 26 g aprox.
Rendimiento	3 porciones de 320 g por receta base (988 g de producto neto).
Vida útil estimada	Consumo inmediato. Máximo 24 horas en refrigeración a 4 °C en envase cerrado; no se recomienda congelación por deterioro de la textura del marisco y separación de la emulsión de coco.
Temperatura de servicio	60 – 65 °C
Empaque y presentación	Servicio en cazuela de barro o vajilla blanca; para llevar, envase de fibra vegetal biodegradable con compartimentos separados y tapa.
Condiciones de almacenamiento	Materias primas de origen marino en refrigeración a 0 – 4 °C. Producto terminado en caliente a temperatura superior a 60 °C hasta el servicio.
Declaración de alérgenos	Contiene crustáceos y moluscos. Contiene coco.
Normas técnicas de referencia	Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos procesados; normativa ARCSA aplicable a servicios de alimentación; normativa INEN de rotulado de alimentos procesados.
Elaborado por	Anita Perachimba, Asunción Cortez ITSEP, 2026

Nota: Elaboración propia (2026). Los valores nutricionales son estimaciones calculadas a partir de tablas de composición de alimentos y deben confirmarse mediante análisis bromatológico de laboratorio antes de cualquier uso comercial o de rotulado.

5.3 ANÁLISIS DE COSTOS Y PUNTO DE EQUILIBRIO

El análisis económico se construyó a partir de los precios de mercado registrados en el Capítulo III. Es necesario precisar un aspecto de cálculo: varios ingredientes se adquieren en unidades de compra que rinden más de una porción, por lo que su costo debe prorratearse según la cantidad efectivamente utilizada. Asimismo, la receta base documentada rinde tres porciones de 320 gramos, y no una sola, de modo que el costo de materia prima por porción corresponde a la tercera parte del costo total de la receta.

5.3.1 Prorrateso del costo de materia prima

Tabla 16: Costo de materia prima de la receta base y prorrateo por porción

Ingrediente	Unidad de compra	Costo unidad (USD)	Cantidad usada	Costo asignado (USD)
Mix de mariscos	250 g	4,50	250 g (total)	4,50
Concha prieta	25 unidades	6,00	25 unidades (total)	6,00
Langostino	4 unidades	3,50	4 unidades (total)	3,50
Plátano verde	3 unidades	1,00	3 unidades (total)	1,00
Coco	1 unidad	1,00	1 unidad (total)	1,00
Chillangua	1 atado (50 g)	0,50	20 g	0,20
Hierbita	1 atado (30 g)	0,15	10 g	0,05
Tomate riñón	1 unidad	0,25	1 unidad	0,25
Cebolla paiteña	1 unidad	0,25	1 unidad	0,25
Pimiento verde	1 unidad	0,25	1 unidad	0,25
Espicias, sal y achiote	Varios	0,25	Cantidad suficiente	0,15
TOTAL RECETA BASE (rinde 3 porciones)				17,15
COSTO DE MATERIA PRIMA POR PORCIÓN				5,72

Nota: Elaboración propia (2026). El costo total de compra de los insumos asciende a USD 17,65; el valor de USD 17,15 corresponde al costo efectivamente incorporado al producto, una vez descontada la fracción no utilizada de chillangua, hierbita y especias, que permanece disponible para preparaciones posteriores.

5.3.2 Costos variables y costos fijos

Los costos variables son aquellos que aumentan en proporción directa a la cantidad producida; los costos fijos permanecen constantes independientemente del volumen de producción, dentro del rango de capacidad instalada considerado.

Tabla 17: *Estructura de costos del producto*

Concepto	Detalle	Valor (USD)
COSTOS VARIABLES (por porción)		
Materia prima	Prorratio según Tabla 16	5,72
Envase y empaque	Envase biodegradable con tapa, servilleta y cubierto	0,38
Mano de obra directa	Tiempo de preparación imputado por porción	0,95
Insumos de cocción	Gas, agua, detergentes y desinfectantes prorratiados	0,30
SUBTOTAL COSTO VARIABLE UNITARIO (CV_u)		7,35
COSTOS FIJOS (mensuales)		
Arriendo del local	Espacio de producción y servicio	250,00
Servicios básicos	Agua, energía eléctrica e internet	85,00
Depreciación de equipos	Cocina, refrigerador, licuadora y utensilios	45,00
Permisos y patente	Prorratio mensual del costo anual	20,00
SUBTOTAL COSTOS FIJOS (CF)		400,00

Nota: Elaboración propia (2026). Valores referenciales calculados para una unidad productiva de pequeña escala en el Distrito Metropolitano de Quito.

5.3.3 Precio de venta y margen de contribución

El precio de venta unitario se fijó en USD 13,50, valor que sitúa el costo de materia prima en el 42,4 % del precio. Este porcentaje es superior al rango habitual del sector gastronómico entre el 30 % y el 35 % y se explica por la naturaleza de la materia prima: los productos del mar, y en particular la concha prieta y el langostino, concentran el 81,6 % del costo de insumos de la receta. Se trata de una característica estructural del plato y no de un error de costeo; cualquier reducción significativa del costo pasaría por modificar las proporciones de la receta, lo que comprometería su carácter patrimonial.

Tabla 18: *Precio de venta y margen de contribución unitario*

Concepto	Fórmula	Valor (USD)
----------	---------	-------------

Concepto	Fórmula	Valor (USD)
Precio de venta unitario (PVU)	Definido según costo y valor de mercado	13,50
Costo variable unitario (CVu)	Suma de costos variables por porción	7,35
Margen de contribución unitario (MCU)	$MCU = PVU - CVu$	6,15
Índice de margen de contribución	$MCU \div PVU$	45,6 %

Nota: Elaboración propia (2026).

5.3.4 Punto de equilibrio

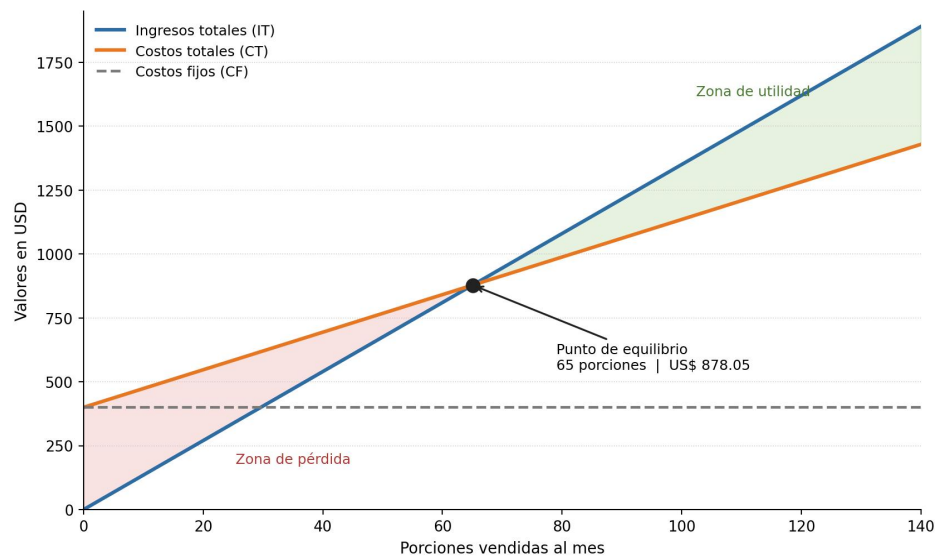
El punto de equilibrio determina la cantidad mínima de porciones que deben venderse para cubrir la totalidad de los costos, sin generar pérdida ni utilidad. Aplicando las fórmulas correspondientes:

$$\text{PE en unidades} = CF \div MCU = 400,00 \div 6,15 = 65,04 \approx 66 \text{ porciones al mes}$$

$$\text{PE en dinero} = CF \div (MCU \div PVU) = 400,00 \div 0,456 = \text{USD } 878,05 \text{ al mes}$$

El resultado indica que se requiere vender aproximadamente 66 porciones mensuales equivalentes a 3 porciones diarias considerando 22 días de operación para alcanzar el equilibrio económico. A partir de esa cantidad, cada porción adicional aporta USD 6,15 de utilidad. Se trata de un umbral bajo y alcanzable para una unidad productiva de pequeña escala, lo que confirma la viabilidad económica de la propuesta.

Ilustración 8: Punto de equilibrio del encocado de mariscos esmeraldeño



Nota: Elaboración propia (2026). IT = ingresos totales; CT = costos totales; CF = costos fijos.

Tabla 19: *Proyección de resultados según volumen de ventas mensual*

Porciones vendidas	Ingresos totales (USD)	Costos totales (USD)	Utilidad o pérdida (USD)
30	405,00	620,50	-215,50
50	675,00	767,50	-92,50
66	891,00	885,10	5,90
90	1 215,00	1 061,50	153,50
120	1 620,00	1 282,00	338,00
150	2 025,00	1 502,50	522,50

Nota: Elaboración propia (2026). Ingresos totales = $PVU \times \text{cantidad}$; costos totales = $CF + (CVu \times \text{cantidad})$.

5.4 Conclusiones

Respecto del objetivo de identificar los platos tradicionales más representativos de la provincia de Esmeraldas, se determinó que el encocado de pescado o mariscos, el ceviche de concha, el arroz con coco, el sudado de pescado, el tapao arrecho y los bollos de pescado constituyen el núcleo del repertorio culinario esmeraldeño. Sin embargo, su reconocimiento varía drásticamente según la generación: el promedio de reconocimiento fue del 93,3 % entre

los adultos mayores, del 75,6 % entre los adultos y de apenas el 46,7 % entre los jóvenes. Las preparaciones más laboriosas, como el tapao arrecho (26,7 %) y los bollos de pescado (23,3 %), son las que registran el mayor riesgo de desaparición entre las nuevas generaciones.

En cuanto al objetivo de valorar la importancia cultural de la gastronomía tradicional en la comunidad, se concluye que dicha valoración se mantiene alta y transversal a todas las generaciones: el 91,6 % de los encuestados calificó su conservación como importante o muy importante, y el 88,4 % reconoce que estas tradiciones se están perdiendo. Existe, por tanto, conciencia del problema y voluntad de enfrentarlo; lo que falta no es aprecio por el patrimonio culinario, sino los mecanismos concretos para sostenerlo.

Sobre el objetivo de proponer acciones que permitan enseñar y transmitir estas tradiciones a los jóvenes, se identificó que la vía doméstica de aprendizaje decae del 93,3 % en los adultos mayores al 36,7 % en los jóvenes, sin que ninguna otra vía la reemplace: apenas el 6,7 % de los jóvenes recibió esta formación en un espacio educativo, y el 26,6 % declaró no haber aprendido a preparar ninguna receta tradicional. Los propios encuestados priorizaron los talleres comunitarios (34,7 %) y las clases en instituciones educativas (26,3 %) como las acciones más efectivas, lo que orienta la propuesta hacia estrategias participativas de aprendizaje práctico antes que hacia la mera documentación escrita.

Respecto del objetivo de estandarizar y evaluar sensorialmente una preparación representativa, se documentó técnicamente el encocado de mariscos esmeraldeño con una formulación de 988 gramos que rinde tres porciones de 320 gramos, con parámetros de proceso definidos y verificables. La evaluación sensorial con 60 consumidores arrojó una aceptabilidad global de 8,15 sobre 9, con el sabor como atributo mejor valorado (8,20) y todas las puntuaciones por encima del umbral de aceptabilidad.

5.5 Recomendaciones

Se recomienda ampliar el panel sensorial más allá de los 60 participantes y aplicar un muestreo probabilístico que permita generalizar los resultados al conjunto de la población esmeraldeña. Sería igualmente valioso incorporar un panel entrenado con pruebas descriptivas, que aporte una caracterización sensorial detallada del producto y no únicamente su nivel de agrado. Convendría además explorar si la diferencia detectada en el atributo olor se mantiene tras una exposición repetida de los consumidores jóvenes a la preparación.

Considerando que apenas el 6,7 % de los jóvenes aprendió estas recetas en un espacio educativo formal, se recomienda a las instituciones de educación superior con carreras de gastronomía, y a los gobiernos autónomos descentralizados de la provincia, incorporar talleres intergeneracionales de cocina tradicional en su oferta, convocando a las portadoras de saber como facilitadoras. La evidencia recogida en esta investigación indica que existe demanda para ello: el 86,7 % de los jóvenes manifestó interés en aprender.

BIBLIOGRAFÍA

- Asamblea Nacional del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Quito: Registro Oficial No. 449.
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2016). *Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación*. Quito: Registro Oficial Suplemento No. 899.
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2016). *Ley Orgánica de Cultura*. Quito: Registro Oficial Suplemento No. 913.
- D'Andrea, A., & D'Ulizia, A. (2023). Preserving local food traditions: A hybrid participatory approach for stimulating transgenerational dialogue. *Societies*, 13(4), 95. doi:<https://doi.org/10.3390/soc13040095>
- Martínez, P., & López, R. (2019). *Cultura, identidad y transmisión intergeneracional*. Madrid: Editorial Académica.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2017). *Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en el Ecuador*. Quito: Gobierno del Ecuador.

- Ministerio de Educación del Ecuador. (2018). *Lineamientos para la educación intercultural y transmisión de saberes ancestrales*. Quito: Gobierno del Ecuador.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2019). *Gastronomía tradicional del Ecuador*. Quito: Gobierno del Ecuador.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2018). *Alimentación tradicional y cultura alimentaria en América Latina*. Roma: FAO.
- Organización Internacional de Normalización. (2014). *ISO 11136:2014. Análisis sensorial. Metodología. Guía general para la realización de pruebas hedónicas con consumidores en un área controlada*. Ginebra: ISO.
- Prado-Carpio, E., Rentería-Minucho, J., Olivo-Garrido, M., Martínez-Soto, M., & Rodríguez-Monroy, C. (2022). Estrategias para fortalecer la cadena de valor de *Anadara tuberculosa* (concha prieta) en Ecuador. *Cumbres*, 8(2), 21-34.
doi:<https://doi.org/10.48190/cumbres.v8n2a2>
- Ramesh, S., & Pandiselvam, R. (2025). Temporal quality changes in freshly extracted coconut milk: Physicochemical, sensory, and microbiological perspectives. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 19, 7628-7637.
doi:<https://doi.org/10.1007/s11694-025-03445-w>
- Thomas, P., Essien, E., Ntuk, S., & Choudhary, M. (2017). *Eryngium foetidum* L. essential oils: Chemical composition and antioxidant capacity. *Medicines*, 4(2), 24.
doi:<https://doi.org/10.3390/medicines4020024>
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. París: Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

ANEXOS

Anexo 1. Instrumento de encuesta aplicada

Rescate de la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas

Objetivo: Recopilar información sobre el nivel de conocimiento, valoración cultural y transmisión intergeneracional de la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas.

Instrucciones: Marque con una X la opción que mejor represente su respuesta. La información es confidencial y será utilizada únicamente con fines académicos.

1. Edad:

☐ 15 -- 20 años

☐ 21 -- 30 años

☐ 31 -- 45 años

☐ Más de 45 años

2. Sexo:

☐ Masculino

☐ Femenino

☐ Prefiere no responder

SECCIÓN A: CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL

3. ¿Conoce la gastronomía tradicional de la provincia de Esmeraldas?

☐ Sí

☐ No

4. ¿Qué recetas tradicionales de la comida esmeraldeña conoce usted?

☐ Encocado de pescado

☐ Tapao arrecho

☐ Ceviche de concha

☐ Arroz con coco

☐ Bollos de pescado

☐ Sudado de pescado

☐ Ninguna

☐ Otras: _____

5. ¿Con qué frecuencia consume comida tradicional esmeraldeña?

☐ Siempre

☐ Frecuentemente

☐ A veces

☐ Rara vez

☐ Nunca

6. ¿Dónde aprendió sobre estas recetas tradicionales?

☐ En el hogar

☐ Por familiares o adultos mayores

☐ En la escuela o instituto

☐ En redes sociales

☐ No ha aprendido

SECCIÓN B: INGREDIENTES TRADICIONALES

7. ¿Qué ingredientes considera usted que son los más utilizados en la gastronomía de Esmeraldas?

☐ Coco

☐ Plátano verde

☐ Pescado

☐ Mariscos (concha, camarón, cangrejo)

☐ Chillangua

☐ Achiote

☐ Otros: _____

8. ¿Cree que actualmente se están reemplazando los ingredientes tradicionales por productos procesados?

☐ Sí

☐ No

☐ No está seguro

SECCIÓN C: VALOR CULTURAL

9. ¿Considera importante conservar la gastronomía tradicional de Esmeraldas?

☐ Muy importante

☐ Importante

☐ Poco importante

☐ Nada importante

10. ¿Cree usted que estas tradiciones culinarias se están perdiendo con el paso del tiempo?

☐ Sí

☐ No

☐ Tal vez

SECCIÓN D: TRANSMISIÓN INTERGENERACIONAL

11. ¿Alguna vez le han enseñado a preparar comida tradicional?

☐ Sí

☐ No

12. ¿Ha enseñado usted recetas tradicionales a otras personas?

☐ Sí

☐ No

13. ¿Le gustaría aprender más sobre la gastronomía tradicional de Esmeraldas?

☐ Sí

☐ No

☐ Tal vez

14. ¿Qué acciones considera más efectivas para conservar estas tradiciones?

☐ Talleres comunitarios

☐ Clases en instituciones educativas

☐ Ferias gastronómicas

- ☐ Programas culturales
- ☐ Contenido educativo en redes sociales

Anexo 2. Ficha de evaluación sensorial afectiva

Producto: Encocado de mariscos esmeraldeño estandarizado

Código de muestra: _____ Grupo: ☐ 15–25 años ☐ 26–45 años ☐ 46 años o más Fecha: _____

Instrucciones: pruebe la muestra y marque con una X el número que mejor represente su grado de agrado para cada característica evaluada. Beba agua entre una evaluación y otra.

Tabla 20: *Escala hedónica verbal de nueve puntos*

Valor	Categoría verbal	Valor	Categoría verbal
9	Me gusta extremadamente	4	Me disgusta ligeramente
8	Me gusta mucho	3	Me disgusta moderadamente
7	Me gusta moderadamente	2	Me disgusta mucho
6	Me gusta ligeramente	1	Me disgusta extremadamente
5	No me gusta ni me disgusta		

Nota: Escala tomada de la metodología estándar de pruebas afectivas con consumidores no entrenados.

Tabla 21: *Registro de puntuaciones por atributo*

Atributo evaluado	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Color									
Olor									
Sabor									
Textura									
Aceptabilidad global									

Nota: Elaboración propia (2026).

Comentarios adicionales:

Anexo 3. Matriz de datos crudos de la evaluación sensorial

Tabla 22: Puntuaciones individuales del Grupo 1 — Jóvenes (15 a 25 años)

Panelista	Color	Olor	Sabor	Textura	Aceptabilidad global
J01	8	8	8	9	7
J02	9	7	9	9	8
J03	6	7	9	6	8
J04	8	7	9	8	8
J05	8	6	8	8	9
J06	7	8	8	8	8
J07	8	8	8	8	8
J08	8	9	8	7	8
J09	7	8	6	7	9
J10	8	8	8	8	6
J11	8	7	9	9	8
J12	8	7	8	8	9
J13	9	7	9	7	9
J14	9	8	8	7	8
J15	7	7	8	8	7
J16	7	7	7	8	9
J17	9	6	8	7	7
J18	8	6	8	8	8
J19	7	6	7	8	8
J20	8	5	8	6	8
Media	7,85	7,10	8,05	7,70	8,00
Desviación estándar	0,81	0,97	0,76	0,86	0,79

Nota: Elaboración propia (2026). Escala hedónica verbal de nueve puntos.

Tabla 23: Puntuaciones individuales del Grupo 2 — Adultos (26 a 45 años)

Panelista	Color	Olor	Sabor	Textura	Aceptabilidad global
A01	7	7	7	8	9
A02	9	9	8	7	9
A03	8	7	8	8	8
A04	9	8	8	9	8
A05	7	8	9	8	9
A06	8	8	9	8	8
A07	8	8	9	7	7
A08	9	7	9	6	7
A09	8	8	7	9	8
A10	9	7	9	7	8

Panelista	Color	Olor	Sabor	Textura	Aceptabilidad global
A11	8	9	9	9	7
A12	7	9	8	8	8
A13	7	8	8	8	9
A14	7	8	8	8	9
A15	8	8	8	8	9
A16	9	9	8	8	9
A17	8	6	8	7	8
A18	7	7	9	8	7
A19	8	7	7	9	8
A20	8	8	8	7	8
Media	7,95	7,80	8,20	7,85	8,15
Desviación estándar	0,76	0,83	0,70	0,81	0,75

Nota: Elaboración propia (2026). Escala hedónica verbal de nueve puntos.

Tabla 24: Puntuaciones individuales del Grupo 3 — Adultos mayores (46 años o más)

Panelista	Color	Olor	Sabor	Textura	Aceptabilidad global
M01	9	8	9	8	9
M02	8	7	8	9	8
M03	8	8	8	8	8
M04	7	8	9	8	9
M05	8	9	9	8	9
M06	8	8	8	9	7
M07	7	9	7	5	8
M08	8	9	9	8	8
M09	9	9	8	8	9
M10	9	8	8	8	8
M11	7	8	8	8	9
M12	8	8	8	8	8
M13	7	8	7	8	7
M14	9	7	9	8	9
M15	8	8	8	9	8
M16	8	9	9	8	8
M17	8	8	8	8	8
M18	9	8	9	8	8
M19	9	9	9	8	9
M20	8	9	9	7	9
Media	8,10	8,25	8,35	7,95	8,30
Desviación estándar	0,72	0,64	0,67	0,83	0,66

Nota: Elaboración propia (2026). Escala hedónica verbal de nueve puntos.

Anexo 4. Fotografías del proceso de preparación y plato final.





