



Recuperación de la gastronomía tradicional de la parroquia Santa Marianita que contribuya al empoderamiento de las mujeres y a añadir valor a la oferta turística en la zona rural

Recovery of the traditional gastronomy of the Santa Marianita parish that contributes to the empowerment of women and to add value to the tourist offer in the rural area

Recuperação da gastronomia tradicional da freguesia de Santa Marianita que contribui para o empoderamento da mulher e para valorizar a oferta turística do meio rural

Tatiana Aracely Vera-Calderón ^I
tatiana.vera@uleam.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0003-2285-2207>

Yadira Rosanna Robles-Santana ^{II}
yadira.robles@uleam.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0002-6218-4496>

Jorge Alexander Cruz-Bosquez ^{III}
alexander.cruz@educacion.gob.ec
<https://orcid.org/0000-0002-5385-155X>

Wilfrido Javier Riofrío-Andrade ^{IV}
wilfrido.riofrio@educacion.gob.ec
<https://orcid.org/0000-0003-0310-0122>

Correspondencia: tatiana.vera@uleam.edu.ec

Ciencias económicas y empresariales
Artículo de investigación

***Recibido:** 26 de febrero de 2021 ***Aceptado:** 20 de marzo de 2021 ***Publicado:** 08 de abril de 2021

- I. Master Universitario en Gestión Estratégica Sostenible de Destinos Turísticos, Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Manta, Ecuador.
- II. Master Universitario en Empresa y Tecnologías de la Información, Ingeniera Comercial, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Manta, Ecuador.
- III. Master Universitario en Psicopedagogía, Licenciado en Ciencias de la Educación Mención Educación Básica, Tecnólogo en Empresas Comerciales y Consumo Ecológico, Ministerio de Educación, Ecuador.
- IV. Master Universitario en Psicopedagogía, Licenciado en Informática, Ministerio de Educación, Ecuador.

Resumen

Ecuador tiene muchas riquezas naturales y culturales. Dentro de las culturales se incluye el tema gastronómico. Y cuyo tema será el eje central de este trabajo en donde están inmersa las mujeres, quienes cumplen un rol principal en la elaboración de comidas típicas. Ellas, han heredado de sus abuelas o madres ese don por el arte en la cocina y son también parte fundamental en la economía de su hogar. Por ello, se da lugar al objetivo de reconocer el género femenino, como el género que busca seguir ganando su espacio en medio de la gastronomía tradicional en la zona rural.

El desarrollo del trabajo considera el punto de vista gastronómico como un factor en la que las mujeres son parte fundamental del surgimiento en el tema de emprendimiento turístico. Y visibiliza que la metodología utilizada corresponde a una investigación exploratoria, con un enfoque cualitativo, además de recoger información con técnicas de observación y entrevistas. Es decir que se realizó un estudio descriptivo aplicando metodologías comparativas con otros estudios ya realizados. Los resultados han demostrado que las actividades culturales - turísticas ayudan a la recuperación de la gastronomía en zonas rurales. Sin embargo la gastronomía en la zona rural ha sido poco estudiada y no tiene un nicho dentro del ámbito turístico.

Palabras claves: Gastronomía; mujeres; emprendimiento turístico; comidas típicas; zona rural.

Abstract

Abstract: Ecuador has many natural and cultural riches. Among the cultural ones, the gastronomic theme is included. And whose theme will be the central axis of this work where women are immersed, who play a main role in the preparation of typical foods. They have inherited from their grandmothers or mothers that gift for art in the kitchen and are also a fundamental part of the economy of their home. Therefore, the objective of recognizing the female gender is given rise, as the gender that seeks to continue to gain its space in the middle of traditional gastronomy in the rural area.

The development of the work considers the gastronomic point of view as a factor in which women are a fundamental part of the emergence of the issue of tourism entrepreneurship. And it makes visible that the methodology used corresponds to an exploratory research, with a qualitative approach, in addition to collecting information with observation and interview techniques. In other words, a descriptive study was carried out applying comparative methodologies with other studies

already carried out. The results have shown that cultural-tourist activities help the recovery of gastronomy in rural areas. However, gastronomy in the rural area has been little studied and does not have a niche within the tourist field.

Keywords: Gastronomy; women; tourism entrepreneurship; typical foods; rural area.

Resumo

O Equador possui muitas riquezas naturais e culturais. Entre os culturais, o tema gastronômico está incluído. E cujo tema será o eixo central deste trabalho onde as mulheres estão imersas, que desempenham um papel fundamental no preparo de comidas típicas. Eles herdaram das avós ou mães esse dom para a arte na cozinha e também são parte fundamental na economia do lar. Assim, surge o objetivo de reconhecer o gênero feminino, como gênero que busca continuar ganhando seu espaço no seio da gastronomia tradicional do meio rural.

O desenvolvimento do trabalho considera o ponto de vista gastronômico como um fator em que as mulheres são parte fundamental para o surgimento da questão do empreendedorismo turístico. E torna visível que a metodologia utilizada corresponde a uma pesquisa exploratória, com abordagem qualitativa, além de coletar informações com técnicas de observação e entrevista. Ou seja, foi realizado um estudo descritivo aplicando metodologias comparativas com outros estudos já realizados. Os resultados mostraram que as atividades turístico-culturais auxiliam na recuperação da gastronomia no meio rural. No entanto, a gastronomia no meio rural ainda é pouco estudada e não tem um nicho dentro da área turística.

Palavras-chave: Gastronomia; mulheres; empreendedorismo turístico; refeições típicas; área rural.

Introducción

La recuperación de la gastronomía en Santa Marianita es una propuesta que permitirá incluir a mujeres en temas de alimentación y gastronomía.

Se habla tanto de alimentación y la gastronomía, pero muchas veces se deja de lado la comida típica hecha en las zonas rurales. Por ello, este trabajo investigativo da lugar a resaltar la importancia de promocionar la gastronomía tradicional de la Parroquia “Santa Marianita”.

En este artículo, se destaca también la gastronomía del país, de la provincia y de Manta como un tema cultura que se debe conocer, estudiar y que genera propuestas para hacer sobresalir el trabajo que hacen las mujeres en el sector gastronómico.

Tanto la gastronomía como el turismo son dos ejes de referencia en esta investigación y por ello se ha utilizado la observación y la investigación exploratoria, lo cual ha permitido recabar información de forma primaria.

Además se incluye propuestas que permitan la promoción de la comida gastronómica y sugerencias para gestionar y trabajar de forma conjunta con la entidad pública correspondiente y la gente involucrada del sector de Santa Marianita.

Finalmente están las conclusiones que nos permite entender lo importante que es el trabajo y la promoción de la gastronomía tradicional.

Desarrollo del trabajo

Importancia de la Gastronomía tradicional

La gastronomía se refiere al acto de preparar comida, por ello se le da la mención de que es un arte, porque aquí se combinan ingredientes, sabores el tema social y cultural de cada rincón donde se elaboran los platos gastronómicos tradicionales.

Según Clemente, Hernández y López (2013). Cuando se habla de gastronomía, de hecho, no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma.

La cocina es un reflejo de nuestra historia social, familiar e individual, y en este sentido es posible conocerla como un proceso social y cultural y puede dar cuenta de cómo vivimos cotidianamente en el pasado y el presente. Así mismo, la cocina es un aspecto fundamental de la cultura de los pueblos que no es ajeno a los cambios que ocurren en el ámbito social, político y económico (Meléndez y De la Fuente, 2010).

La gastronomía tradicional, con el tiempo ha ido evolucionando y de manera constante, convirtiéndose así en un patrimonio esencial para el sector turístico.

Tal como lo menciona (Espinoza, 2019) Los sabores de las comidas avivan o aplacan las pasiones, estimulan ciertos órganos, nos vuelven mansos o nos hacen rebeldes y apasionados. Por eso la

cocina se convierte en el corazón de los hogares y en una de las mejores armas en manos de quien posea la habilidad para preparar con exquisitez desde un plato más sencillo hasta los más elaborados. A nosotros los mortales lo que nos queda es rendirnos ante ellos.

Ecuador es un país lleno de riquezas en todos sus sentidos, incluye también la parte cultural hasta lo natural. Sin embargo en este apartado se dará a conocer únicamente sobre la gastronomía.

Ecuador, es diverso gracias a sus cuatro regiones (Costa, Sierra, Oriente y Galápagos), dentro de las cuales se resaltan costumbres, tradiciones y una gastronomía única que hace que se reconozca a nivel mundial, además, se caracteriza por la gran variedad de productos que contienen y se incluyen en cada uno de sus platos gastronómicos.

La comida como entidad cultural, es a la vez signo y símbolo de vínculo social, compartir alimentos define a grupos sociales; “es una de las señales étnicas y de clase más fuerte, los alimentos nos hablan profundamente de quienes somos; los alimentos son símbolos altamente cargados: expresivos, multivocálicos, condensados y ambiguos” (Weismantel, 1994)

Los platos típicos de la Región Costa del Ecuador se caracterizan por contener en su dieta gastronómica tres elementos esenciales como son: el plátano verde, el maní y los mariscos. Dentro de su gastronomía se encuentran encebollados, ceviches, corviches, bolón de verde, tigrillo, sangos de verde, bollo de pescado, entre otros.

Al hablar de la Sierra ecuatoriana sus platos más conocidos incluyen carne de res, de choncho, pollo y a estos se adicionan productos propios de esta región como la papa, trigo y cebada, lo que hace que de estas mezclas resulten platos como locro de papas, fritadas, llapingachos, cuy, humitas, hornado, yahuarlocro, mote pillo, fanesca y más platos exquisitos.

El Oriente es otra de las regiones del Ecuador que cuenta con varios platos típicos como es el seco de guanta, pinchos mayones, ceviche de hongos, ceviche de palmito, etc.

Entonces con lo mencionado anteriormente, se logra identificar una gastronomía variada en cada una de las regiones del Ecuador, cada una con sazones diferentes y con platos con distintas combinaciones.

Sin embargo, para comprender mejor al turismo gastronómico también es importante hacer referencia al comportamiento del visitante. Por ejemplo, un visitante que no siente un especial interés por la gastronomía del lugar o que no se desplaza con la intención principal o secundaria de experimentar la misma se comporta en el lugar como un no residente que necesita alimentarse durante el tiempo de permanencia. Para este visitante la alimentación asume la importancia

habitual en su vida, no alterando el hecho de estar en un lugar con una culinaria diferente sus hábitos sociales y alimenticios. (Oliveira, 2007).

Gastronomía manabita tradicional

“Manabí tierra hermosa de mis sueños donde vi la luz primera”: Hermosa frase de una canción que habla por medio de sus letras lo hermosa que es Manabí, una de las provincias de la Costa ecuatoriana que cuenta con un clima agradable, rica en gastronomía que viene de una herencia dejada por las culturas Valdivia y Tolita, según (Puente, 2012) ellos eran cazadores de animales de monte, y su dieta era a base de pescado, mariscos y aves, esto era complementado con cacao, yuca, ají, café, maíz, sal, plátano, zapallo, maní, papaya, maracuyá, entre otros. Ya con la conquista se introdujeron otros productos a Manabí y que se han vuelto parte de nuestra vida.

Cada rincón del Ecuador tiene sus tradiciones y sus propios platos gastronómicos, por ello al hablar de Manabí, se puede decir que es uno de los sitios del país con la mejor comida y sazón que puede existir.

Según lo recalca (Espinoza, 2019) hay un tema muy puntual detectado en la cultura manabita, y es el valor simbólico que dan a su comida. Cada plato está relacionado con algo de la vida familiar y social, con sus tradiciones y sus costumbres, por eso la comida es como la sabia que nutre la identidad cultural del manabita, tiene un carácter mágico que juega un papel importante en su vida. Al hablar de Manabí, se podrá encontrar una variada gastronomía, la zona de donde sale el pescado fresco es Manta conocida como la capital mundial del atún. Los Cantones como el Carmen, Paján, Charapotó ofrecen el seco de gallina criolla, el greñoso, los tradicionales dulces de Rocafuerte son parte de la delicia ecuatoriana.

Según lo recalca (Espinoza, 2019) sal prieta, maní graneado acompañados con plátano verde o maduro asado, tortillas de maíz, yuca; hayacas, humitas, empanadas de verde, muchines, bolones de verde con queso, maní o chicharrón, patacones, chifles; viche de pescado o mariscos, caldo y seco de gallina criolla, caldo de vegetales con queso criollo, caldo de albóndigas, la deliciosa tonga, variedad de ceviches, el arroz exquisitamente elaborado y combinado con mariscos o frejoles del año, longaniza, o el arroz blanco acompañado con los sangos de maní, yuca, zapallo, verde con pescado, mariscos, carne o queso y desde luego no falta el ají que los hay de todos las intensidades, desde lo más suaves hasta aquellos que te hacen llorar, como el ají ratón.

Todos los que la han probado y la conocen coinciden en que la cocina manabita es una de las más ricas y variadas del país, los platos que aquí podemos encontrar están con sus ingredientes y preparación respectiva, son parte del extenso menú de la provincia de Manabí, que gracias a las bondades que brinda tanto el mar en su perfil costanero, y su sistema montañoso hace de Manabí una tierra rica en el arte culinario, siendo esta reconocida ya a nivel mundial como uno de los lugares en el mundo donde se puede probar comida de alta calidad y de muy buena sazón. (Gobierno de Manabí, 2020)

Gastronomía en Manta

Manta considerada como la segunda ciudad más grande de la provincia de Manabí, cuenta con 12 playas ideales para la realización de deportes acuáticos, en una de sus playas se realiza el deporte Kitesurf siendo privilegiada por sus vientos como lo es Santa Marianita, además a esto se complementa la hospitalidad de su gente y su gastronomía.

El cantón Manta, es uno de los sectores con más afluencia de turistas nacionales y extranjeros, los cuales acuden a este destino atraídos por diversas características que resultan llamativas para el mercado turístico. Sin embargo se evalúa a la gastronomía como un factor integrado del turismo y no como un factor clave de atracción de turistas. Esto en mención de que la gastronomía del lugar es vista como parte de los atractivos turísticos en conjunto con los demás factores como las actividades de recreación, culturales entre otros (Calderón, 2019)

La gastronomía mantense es rica en mariscos, esto es gracias a su posición geográfica teniendo como base los mariscos, naciendo con ello varios platos entre los que se encuentran el ceviche de pinchagua, albacora, picudo y dorado, empanadas de verde, encebollado, tongas, caldo y seco de gallina criolla, torta de choclo, muchines, corviches, bolones, tortillas de maíz, pan de almidón, platillos preparados con camarón, pescado, pulpo, calamar, ostras, entre otros.

Entre los productos que se ofrecen en la gastronomía también está por ejemplo el pulpo de piedra, es un marisco que las personas de la zona sacan de las piedras cuando la marea baja. Cuando el aguaje no es bueno y no hay pulpo en la zona, la opción es comprar en el sector de Liguíqui, que es un pueblo cerca de Santa Marianita. Otro de los productos es la albacora, picudo, dorado y camotillo que son traídos desde altamar para poder preparar los exquisitos platos que se ofertan en los restaurantes.

Metodología

El tipo de investigación es exploratoria, con un enfoque cualitativo, es decir que la información adquirida sirve para obtener un estudio más profundo del tema que permita sacar las conclusiones del tema.

Se recogió información con las técnicas de observación y entrevistas por una lado para recoger la información directa en el lugar de los hechos y por otro para recabar las opiniones de las mujeres que trabajan en hoteles (área de cocina), restaurantes y cabañas. Todo esto con la finalidad para saber cómo la gastronomía aporta valor al sector turístico.

Además se utilizaron fuentes documentales como libros, artículos, publicaciones y otras fuentes bibliográficas donde hacen reseña del tema en estudio para sustentar el marco referencial del tema investigado.

La observación directa se realizó en la Parroquia Santa Marianita, donde se logró constatar que la gastronomía de la zona es rica en mariscos frescos, algunos de ellos provenientes de la comunidad. Y se le añade también la existencias de cabañas que ofrecen a sus clientes platos gastronómicos y típicos mayormente con productos del mar.

Resultados

Análisis sobre el empoderamiento de las mujeres de la zona rural en la cocina

La mujer ha empezado a ganar un espacio en distintas áreas buscando ser tratadas al igual que un hombre, cabe mencionar que aquellas no buscan con esto minimizar al género masculino, sino que se les dé un lugar y contar con los mismos derechos dentro de los distintos ámbitos laborales, sobre todo en las zonas rurales es donde más se puede observar el machismo, dentro de esta la mujer es vista solo como un objeto, que solo se debe dedicar al hogar, a sus hijos y a su esposo, más no al estudio ni mucho menos al trabajo.

En la actualidad la mujer rural ha empezado a ganarse un espacio dentro del ámbito estudiantil, laboral y político. Al hablar de la parte laboral hay muchas mujeres que están incursionando en temas gastronómicos, dando a conocer la gastronomía tradicional que caracteriza a la zona rural por medio de la incursión en restaurantes, hoteles y cabañas que se encuentran en la zona ya que cada vez dentro de la Parroquia se está incrementando el turismo, debiéndose esto a la hospitalidad, amabilidad, el recurso playa a esto se suma la variedad de platos típicos como es el bollo de

pescado y cuero de cerdo; viche de pescado y mixto; sopa de pescado y mixta; ceviche de pescado, concha, pulpo, camarón y mixto, etc.

Con todas las riquezas con la que cuenta la parroquia y con el aporte de las mujeres en la gastronomía esto daría un valor agregado a la parte del turismo puesto que esto se podrá convertir en un turismo gastronómico, que aparte de visitar la parroquia por el recurso playa, lo pueden hacer por el tema gastronómico, ya que esto ayudará a crear un producto propio de la localidad, incrementando con esto el valor del destino, puesto que la cocina tradicional expresa los sentimientos culturales de una comunidad, esto hace que el turista o el visitante se lleven una experiencia única para su paladar.

Actividades propuestas para recuperar la gastronomía tradicional

En los últimos años la gastronomía cada vez está teniendo un mayor protagonismo en la elección del destino turístico y en el consumo del mismo, lo que se ve reflejado en el crecimiento de una oferta gastronómica basada en productos de calidad autóctonos y en la consolidación de un mercado propio para el turismo gastronómico (Torres, Romero y Viteri, 2018)

Todo el patrimonio gastronómico representa un gran potencial de desarrollo turístico. Sin embargo, lo que se necesita para esto es que el recurso gastronómico materia prima, se convierta en producto turístico, que esté perfectamente definido y que sea puesto en el mercado a través de la actividad empresarial (Rodríguez, 2020).

La gastronomía local es parte de la identidad de un pueblo, y no se debería perder. Por tal razón y por medio de esta investigación se debe proponer actividades para que ayuden a promocionarla incluyendo lo siguiente:

- Organizar eventos gastronómicos para recibir a visitantes nacionales y extranjeros.
- Invitar a los lugareños (gente de la zona) a participar de concursos como la mejor comida típica.
- Gestionar con instituciones públicas (GAD y Ministerio de Turismo) la promoción de la gastronomía de la zona por medio de su página web.
- Proponer campañas publicitarias por radio o redes sociales invitando a visitar y degustar la comida típica de la zona “Santa Marianita”.
- Organizar a los beneficiarios para tratar de asociarse y trabajar de forma conjunta en estrategias que sirvan para agregar valor a la gastronomía como parte del turismo.

Conclusiones

Una vez realizada la investigación correspondiente, utilizando los métodos de investigación correspondientes y señalados en el apartado de metodología se concluye que: La idea de que la mujer del sector rural participe en el tema gastronómico ayudaría al reconocimiento de la zona a un nivel local y nacional.

El reconocimiento por un lado es estratégico para atraer a turistas en la zona y por otro se genera que la gastronomía tome el primer lugar como encuentro familiar, de colegas o amigos.

Todo ello ayudará a que las mujeres de la zona estén motivadas también a emprender en negocios cuya actividad principal es la gastronomía típica. Esto mejorara la economía de su familia

Referencias

1. Calderón, J. (2019). Una introducción al turismo del Cantón Manta. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/157589102.pdf>
2. Clemente, Hernández y López (2013). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5385975.pdf>
3. Espinoza, L. R. (2019). Manabí y su comida milenaria. Manta: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Obtenido de <http://www.munayi.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2019/01/Manab%C3%AD-y-su-Comida-Milenaria.pdf>
4. GOBIERNO DE MANABI (2020). Gastronomía de la Provincia de Manabí. Obtenido de <https://www.manabi.gob.ec/turismo-manabi/comida-tipica-de-la-provincia-de-manabi>
5. Meléndez y De la Fuente (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/417/41712087008.pdf>
6. Oliveira, S. (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180713893001.pdf>
7. Puente, C. G. (2012). Ecuador Culinario. Quito : Ediecuatorial. Obtenido de <https://www.yumpu.com/es/document/read/63147100/ecuador-culinario>

8. Rodríguez, M (2020). Rescate de tradiciones gastronómicas y la actividad turística. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/rescate-tradiciones-gastronomicas-actividad-turistica/>
9. Torres, R & Viteri (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/5235/523556567001/html/index.html>
10. Weismantel, M. (1994). Alimentación Género y Pobreza en los Andes. Cayambe: Ediciones Abya Yala.

© 2020 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons

Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0)

(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>)