



UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE HOTELERÍA Y TURISMO**

TEMA:

**“LOS DULCES TRADICIONALES DEL CANTÓN SANTA ELENA, PARA
PRESERVAR LA HERENCIA CULINARIA ANCESTRAL, AÑO 2018”**

**TRABAJO DE TITULACIÓN EN OPCIÓN AL TÍTULO DE:
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE TURISMO**

AUTORA:

María Auxiliadora Liñan Gómez

TUTOR:

Lcda. Nathalie Zoraida Landeta Bejarano MSc.

LA LIBERTAD – ECUADOR

2019



TEMA:

**LOS DULCES TRADICIONALES DEL CANTÓN SANTA ELENA, PARA
PRESERVAR LA HERENCIA CULINARIA ANCESTRAL, AÑO 2018**

AUTOR:

Liñan Gómez María Auxiliadora

TUTOR:

Lcda. Landeta Bejarano Zoraida Nathalie, MSc.

Resumen

El presente trabajo de investigación pretende dar a conocer los dulces tradicionales que forman parte del patrimonio gastronómico con que cuenta el cantón Santa Elena, determinando la importancia que tiene preservar este elemento de identidad cultural. Para el cumplimiento del mismo se utilizó el tipo de investigación descriptiva aplicando los métodos de recolección de información como son: las encuestas y entrevistas a autoridades relacionadas en el ámbito cultural y gastronómico y una muestra de la población, las mismas que permitieron la identificación de los dulces y de las personas que conservan la tradición de elaborarlos, con el que se desarrolló un recetario que recopila las recetas de dulces tradicionales del cantón Santa Elena el mismo que busca ser un aporte en la conservación de la tradición oral.

Palabras claves: Tradiciones, identidad cultural, gastronomía ancestral, dulces tradicionales.



**TRADITIONAL SWEETS OF SANTA ELENA CANTON, TO PRESERVE
ANCESTRAL CULINARY HERITAGE, 2018**

AUTHOR:

Liñan Gómez María Auxiliadora

TUTOR:

Lcda. Landeta Bejarano Zoraida Nathalie, MSc.

Abstract

This research work aims to give to show traditional sweets that are part of the gastronomic heritage that counts Santa Elena canton, determining the importance of preserving this element of cultural identity. For the fulfillment of the same one type of descriptive investigation was uses applying the methods of information collection as surveys and interviews to related authorities in the cultural and gastronomic scope and part of population that same ones that allowed the identification of traditional sweets and people who preserve of tradition of making them for create a recipe book that collects the recipes of traditional sweets, which seeks to be a contribution in the conservation of traditional oral.

Key words: Traditions, cultural identity, ancestral gastronomy, traditional sweets.

APROBACIÓN DE PROFESORA GUÍA

En mi calidad de Profesor Guía de trabajo de titulación **“LOS DULCES TRADICIONALES DEL CANTÓN SANTA ELENA, PARA PRESERVAR LA HERENCIA CULINARIA ANCESTRAL, AÑO 2018”**, elaborado por la señorita María Auxiliadora Liñán Gómez, egresada de la Carrera de Hotelería y Turismo, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciada en Administración de Turismo, me permito declarar que luego de haber dirigido científicamente y técnicamente su desarrollo y estructura final de trabajo, éste cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente



Lcda. Zoraida Nathalie Landeta Bejarano, MSc.

PROFESORA GUÍA

DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente Trabajo de Titulación de **“LOS DULCES TRADICIONALES DEL CANTÓN SANTA ELENA, PARA PRESERVAR LA HERENCIA CULINARIA ANCESTRAL, AÑO 2018”**, elaborado por **Liñan Gómez María Auxiliadora** declara que la concepción, análisis y resultados son originales y aportan a la actividad científica educativa, empresarial y administrativa.

Transferencia de derechos autorales

Declaro que, una vez aprobado el tema de investigación otorgado por la Facultad de **Ciencias Administrativas** carrera de **Hotelería y Turismo** pasan a tener derechos autorales correspondientes, que se transforman en propiedad exclusiva de la **Universidad Estatal Península de Santa Elena** y, su reproducción, total o parcial en su versión original o en otro idioma será prohibida en cualquier instancia.

Atentamente,

Ma. Auxiliadora Liñan G.

LIÑAN GÓMEZ MARÍA AUXILIADORA

C.C. 091286537-5

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer de forma especial a todos los docentes que han formado parte de mi formación académica durante los años de estudios en la Universidad Estatal Península de Santa Elena, quienes no solo han dejado sus conocimientos impartidos sino con los que comparto una amistad, cariño y respeto.

De la misma manera a todas las autoridades que trabajan en el ámbito cultural quienes brindaron información para desarrollar mi trabajo de investigación.

Y por supuesto a cada uno de los pobladores quienes abrieron las puertas de sus hogares para recibirme y compartirme sus valiosos conocimientos acerca de la gastronomía ancestral del cantón Santa Elena, espero que este trabajo logre plasmar la importancia que tiene para los pueblos luchar por conservar las tradiciones.

María Auxiliadora Liñan Gómez

DEDICATORIA


Dedico ese trabajo de investigación a mi familia, mi madre y hermano, quienes me han brindado su apoyo moral y económico en la elaboración de este proyecto y de manera especial a mi padre, que me enseñó el ejemplo que con paciencia, esfuerzo y perseverancia se puede lograr lo que tanto se anhela.

María Auxiliadora Liñan Gómez

TRIBUNAL DE GRADO



Ing. Mercedes Freire Rendón , MBA
**DECANA DE LA FACULTAD
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**




Lcda. Silvia Paola Mendoza Peralta, MSc.
**DIRECTORA DE LA CARRERA
HOTELERÍA Y TURISMO**



Lcda. Nathalie Landeta Bejarano, MSc.
PROFESORA - TUTOR



Lcda. Narcisa Brusela Vásquez Farfán, MSc.
PROFESORA ÁREA



Abg. Víctor Coronel Ortiz, MSc.
SECRETARIO GENERAL (E)

ÍNDICE GENERAL

| | |
|---|----|
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| CAPÍTULO I | 6 |
| MARCO TEÓRICO | 6 |
| 1.1. Revisión Literaria | 6 |
| 1.2. Desarrollo de las teorías y conceptos..... | 9 |
| 1.2.1. Patrimonio Cultural Intangible | 9 |
| 1.2.1.1. Patrimonio Cultural Alimentario | 10 |
| 1.2.1.2. Patrimonio Gastronómico | 11 |
| 1.2.2. Identidad Cultural..... | 12 |
| 1.2.2.1. Costumbres..... | 13 |
| 1.2.2.2. Tradiciones | 13 |
| 1.2.3. Gastronomía | 15 |
| 1.2.3.1. Gastronomía Ancestral | 16 |
| 1.2.3.2. Dulces tradicionales..... | 17 |
| 1.2.3.3. Dulces tradicionales ecuatorianos..... | 18 |
| 1.2.3.4. Dulces tradicionales del cantón Santa Elena..... | 19 |
| 1.2.3.5. Recetarios | 22 |
| 1.3. Fundamentos Sociológicos, Psicológicos y Legales | 22 |
| 1.3.1. Fundamentos Sociales | 22 |
| 1.3.2. Fundamentos Psicológicos | 23 |
| 1.3.3. Fundamentos Legales | 24 |
| CAPÍTULO II | 26 |
| MATERIALES Y MÉTODOS | 26 |
| 2.1. Tipo de Investigación | 26 |
| 2.2. Métodos de la Investigación | 26 |
| 2.2.1. Método Inductivo | 27 |
| 2.2.2. Método Deductivo | 27 |
| 2.2.3. Entrevista..... | 28 |
| 2.2.4. Encuesta | 28 |
| 2.3. Diseño de Muestreo | 29 |
| 2.3.1. Población..... | 29 |
| 2.3.2. Tamaño de la muestra población | 30 |
| CAPÍTULO III | 33 |

| | |
|--|----|
| RESULTADOS Y DISCUSIÓN | 33 |
| 3.1. Análisis de Datos | 33 |
| 3.1.1. Análisis de la encuesta realizada a los pobladores del cantón Santa Elena | 33 |
| Santa Elena, Cabecera Cantonal | 47 |
| Comuna Valdivia | 48 |
| Comuna Libertador Bolívar | 49 |
| Comuna Cadeate | 49 |
| Comuna Palmar | 50 |
| Comuna Dos Mangas | 51 |
| Comuna Juntas del Pacífico | 51 |
| Comuna Zapotal | 52 |
| 3.1.1. Análisis y resultados de la entrevista realizada a profesionales expertos involucrados en el desarrollo cultural y gastronómico del cantón Santa Elena | 53 |
| 3.2. Limitaciones | 57 |
| 3.3. Resultados | 58 |
| CONCLUSIONES | 77 |
| RECOMENDACIONES | 78 |
| BIBLIOGRAFÍA | 79 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1 Cultivos comunes cantón Santa Elena..... | 20 |
| Tabla 2 Género de la población..... | 34 |
| Tabla 3 Edad de la población..... | 35 |
| Tabla 4 Conocimiento sobre los dulces tradicionales..... | 36 |
| Tabla 5 Dulces tradicionales del cantón Santa Elena..... | 37 |
| Tabla 6 Elabora dulces tradicionales del cantón Santa Elena..... | 39 |
| Tabla 7 Elaboración de dulces por herencia..... | 40 |
| Tabla 8 Frecuencia de elaboración de dulces tradicionales..... | 41 |
| Tabla 9 Pérdida de tradiciones y costumbres..... | 43 |
| Tabla 10 Mantener las tradiciones y costumbres..... | 45 |
| Tabla 11 Recetario de los dulces tradicionales..... | 46 |
| Tabla 20 Matriz de tamaños muestrales..... | 85 |

ÍNDICE DE GRÁFICOS

| | |
|---|----|
| Gráfico 1 Género de la población..... | 34 |
| Gráfico 2 Edad de los habitantes | 35 |
| Gráfico 3 Conocimiento de los dulces tradicionales..... | 36 |
| Gráfico 4 Dulces tradicionales del cantón Santa Elena | 37 |
| Gráfico 5 Elabora dulces tradicionales del cantón Santa Elena | 39 |
| Gráfico 6 Elaboración por herencia..... | 40 |
| Gráfico 7 Frecuencia de elaboración de dulces tradicionales | 41 |
| Gráfico 8 Pérdida de tradiciones y costumbres..... | 43 |
| Gráfico 9 Mantener las tradiciones y costumbres | 45 |
| Gráfico 10 Recetario de los dulces tradicionales | 46 |

ÍNDICE DE IMÁGENES

| | |
|--|-----|
| Imagen 1 Entrevista a pobladores en la comuna Zapotal | 106 |
| Imagen 2 Entrevista a las señoras Cesárea Gavino y Justa Rodríguez en la comuna Libertador Bolívar | 106 |
| Imagen 3 Sra. Rosa Yagual junto al horno de barro, donde elabora los dulces tradicionales en la comuna Cadeate | 107 |
| Imagen 4 Sra. Florinda Figueroa, dueña de la receta de alfajor y dulce de camote en la Comuna Cadeate..... | 107 |
| Imagen 5 Sra. Cesárea Gavino, elabora el dulce tambor de yuca, hace 50 años en la comuna Libertador Bolívar | 108 |
| Imagen 6 Sra. Justa Rodríguez, elabora el dulce de chocolate en la comuna Libertador Bolívar | 108 |
| Imagen 7 Feria de la natilla, comuna Palmar..... | 109 |
| Imagen 8 Feria de la ciruela, comuna Juntas del Pacífico. | 109 |
| Imagen 9 Festival del pan, Comuna Cadeate..... | 110 |
| Imagen 10 Puesta de mesa de muerto, comuna Cadeate..... | 110 |

ÍNDICE DE ANEXOS

| | |
|---|-----|
| Anexo 1 Matriz de consistencia..... | 84 |
| Anexo 2 Formato entrevista..... | 91 |
| Anexo 3 Formato encuesta..... | 93 |
| Anexo 4 Ficha de levantamiento de información de dulces tradicionales y personas que conservan la tradición de elaborarlos..... | 95 |
| Anexo 5 Aspectos Legales..... | 96 |
| Anexo 6 Matriz general de resultados de entrevistas realizadas a personas que mantienen la tradición de preparar dulces representativos del cantón Santa Elena..... | 98 |
| Anexo 7 Levantamiento de información..... | 106 |
| Anexo 8 Personas que mantienen la tradición en elaborar dulces tradicionales en el cantón Santa Elena..... | 107 |
| Anexo 9 Exposición de dulces tradicionales del cantón Santa Elena..... | 109 |

INTRODUCCIÓN

La cocina tradicional engloba todo tipo de preparaciones, entre ellos los dulces, los mismos que tuvieron origen ante la necesidad de hallar métodos empíricos para conservar y aprovechar algunos alimentos que existían en abundancia.

El cantón Santa Elena posee una riqueza ancestral inigualable, sus tradiciones y costumbres forman parte de su identidad. Es por ello que, con el objetivo de mantener la difusión de sus saberes, el Gobierno Autónomo Descentralizado de Santa Elena a través de la Empresa Municipal de Turismo (EMUTURISMO), realiza dos ferias en la que se exponen dos de los dulces tradicionales representativos de los pueblos de la zona rural. Los mismos que en su mayoría son elaborados por mujeres adultas mayores quienes conservan la práctica y habilidad de elaborarlos, tradición que ejercen de forma esporádica. Algunos de esos dulces no son nativos, sino que forman parte de la gastronomía que simboliza al país, ya que se los puede encontrar en otras ciudades y que debido a la migración de otras provincias cercanas, han sido apropiados, formando parte de la cocina tradicional.

Sin embargo, existen otros dulces que forman parte de la herencia culinaria ancestral característica de este cantón y que debido al desconocimiento de su existencia por parte de las nuevas generaciones, y a la pérdida de los hábitos de consumo, han dejado de ser elaborados, precisamente porque los poseedores de estas prácticas culinarias son las personas mayores, que a medida que fallecen y al no haber sido compartidas a otra generación estos saberes o al no existir un

registro escrito de las recetas, se pone en riesgo la memoria de este patrimonio intangible.

Otro factor que incide en esta pérdida de identidad de cultura gastronómica es que los dulces tradicionales son remplazados por preparaciones de otros lugares que no representan a la cultura gastronómica del lugar. Del mismo modo, la modernización ha influenciado en que ciertas preparaciones se hayan dejado de elaborar o hayan disminuido drásticamente el consumo, comparado con el que se hacía años atrás, pues antes se utilizaban implementos ancestrales como la piedra de moler y el horno de barro a leña, con los que los alimentos obtenían un sabor característico, pero que hoy en día sus usos son cada vez poco frecuentes, ocasionando que muchos de los dulces representativos del cantón, solo se elaboren durante los días festivos de cada comunidad.

Las recetas de dulces ancestrales que son parte de la gastronomía tradicional, ha recobrado un valor de vital importancia en el fortalecimiento de la identidad local, como ejemplo se encuentra el estado de Michoacán en México, que ha establecido políticas públicas orientadas a fortalecer y potenciar la oferta gastronómica mexicana, sus productos y sus actores involucrados quienes mediante la formación de asociaciones de cocineras se dedican a la mejora de los cultivos y preservar la cocina tradicional de su localidad.

Los dulces tradicionales del Ecuador se destacan por incluir en su mayoría preparaciones elaboradas a base de frutas, tal como el helado de paila, dulce característico de la Capital del Ecuador; del mismo modo las quesadillas y

aplanchados, en los que su elaboración y comercialización se han mantenido a pesar del paso del tiempo.

En el Ecuador, las festividades en provincias, cantones, pueblos y comunidades son espacios para conocer las costumbres y tradiciones del país, y algo muy típico en estas celebraciones, es la exposición y venta de dulces tradicionales, preparaciones que han perdurado a través del tiempo como en el caso de la ciudad de Quito.

Con referencia a lo antes expuesto se planteó la siguiente interrogante como formulación problemática:

¿Cuáles son las recetas de dulces tradicionales del cantón Santa Elena que aportarán a preservar la herencia culinaria ancestral?

Esta investigación amplía el conocimiento que se tiene de las tradiciones gastronómicas locales y contribuye a la recuperación de recetas olvidadas, para que puedan ser compartidas de generación en generación, a través de la creación de un recetario que permita preservar las preparaciones que han formado parte de la herencia culinaria ancestral del cantón Santa Elena.

Por consiguiente, la importancia de esta investigación radica en que a través del recetario de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena el cual se plantea como propuesta, se identifica los dulces tradicionales, su producción, los ingredientes utilizados y la tradición que conlleva; además, de las creencias y costumbres que se dan en torno a su preparación, buscando dar relevancia del

significado que tiene para la sociedad actual y las nuevas generaciones, la apropiación de este elemento característico de identidad cultural. De igual manera, este proyecto es relevante para la sociedad porque consolida información de relevancia local ancestral, lo cual tiene como objetivo ser un material de referencia para quienes estén interesados en conocer sobre los dulces tradicionales, dónde y cuándo pueden ser degustados en el cantón Santa Elena.

Para la realización del siguiente proyecto de investigación denominado: “Los dulces tradicionales del cantón Santa Elena para preservar la herencia culinaria ancestral”, se considera aplicar el tipo de Investigación Descriptiva, la misma que provee las técnicas necesarias para la recolección de información y datos de las recetas tradicionales del cantón Santa Elena y de su comunidad.

El presente estudio tiene como idea a defender lo siguiente: Elaboración de un recetario de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena con el fin de preservar la herencia culinaria ancestral.

Para lograr el mismo se plantearon las siguientes tareas científicas:

1. Elaboración de un marco teórico que permita fundamentar una propuesta de recetario de dulces tradicionales que ayuden a preservar la herencia culinaria ancestral del cantón Santa Elena.
2. Realización de un diagnóstico de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena que permita conocer las recetas compartidas de generación en generación con el fin de considerarlos para la elaboración del recetario.

3. Diseño de un recetario de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena.

En el siguiente proyecto de investigación se desarrollan varios elementos importantes que permiten la efectividad del mismo, en el que se detalla la introducción, se plantea el problema a resolver y la formulación del mismo, tareas científicas, la justificación, idea a defender y matriz de consistencia.

En el Capítulo I se presenta el marco teórico, el mismo que contiene la revisión de la literatura, que es el sustento científico de la investigación, el cual permite interpretar el problema de estudio, y el análisis de las teorías, de la misma manera la fundamentación psicológica, sociológica y legal que consiste en normas que sustentan la investigación del tema.

En el Capítulo II, se muestran los materiales y métodos empleados durante el desarrollo del proyecto, el tipo de investigación que se empleó, el diseño de muestreo y la utilización del diseño de recolección de datos como son las encuestas y entrevistas.

Por último en el Capítulo III, se presentan los resultados y el análisis de los datos obtenidos mediante las encuestas y entrevistas efectuadas en el cantón Santa Elena, las limitaciones que se encontraron durante la investigación, finalmente la investigación presenta la propuesta de elaborar un recetario de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena, que aporte a preservar la herencia culinaria ancestral, concluyendo con las recomendaciones y sugerencias en base al trabajo de investigación, bibliografía y anexos, evidenciando la tarea realizada.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Revisión Literaria

Para la realización de este estudio de investigación sobre los dulces tradicionales en el cantón Santa Elena y para preservar la herencia culinaria ancestral, se tomaron varias referencias bibliográficas, las mismas que aportan con aspectos relevantes al tema de estudio.

En la investigación realizada por Flores & Rojas (2017) denominada Recuperación de la memoria ancestral gastronómica típica ecuatoriana Sumpa, cuyo objetivo fue la recopilación de recetas que forman parte de la identidad gastronómica del Ecuador, en la que uno de sus autores expone que durante las épocas coloniales, las comunidades de la Península de Santa Elena realizaron un proceso de adaptación de nuevas técnicas de trabajo. Mediante investigación de campo, se pudo obtener información sobre las recetas y métodos empleados en la elaboración de los alimentos, permitiendo dar a conocer preparaciones que forman parte de la identidad Ecuatoriana.

En el trabajo de Herrera (2017), se realiza una investigación sobre El Rescate de una historia culinaria-gastronómica típica, Bolívar, Ecuador, en la cual se detalla y hace énfasis en la importancia que tiene para los pueblos el preservar la gastronomía a través de la concientización, recopilación y difusión de sus saberes. En su estudio resalta la riqueza cultural y natural que posee un lugar a través de su

gastronomía y como el empoderamiento de las raíces permiten a una población mantener sus costumbres y tradiciones intactas. Para ello es indispensable la transmisión de conocimientos ancestrales a las nuevas generaciones para preservar la identidad cultural de los ancestros, sean estos a través de saberes escritos u orales. A través de ésta investigación se logró identificar las preparaciones coloniales en las cabeceras cantonales de la provincia de Bolívar y estandarización de las recetas.

En la investigación de Escobar, (2015) sobre un Plan de revalorización de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, se presenta como objetivo la recuperación de recetas de dulces tradicionales para de esa manera rescatar tradiciones culinarias de la ciudad de Quito y que puedan ser transmitidas de generación en generación. Esta investigación permitió conocer además de los dulces tradicionales, los lugares que aún conservan la tradición de la elaboración y comercialización de los dulces que han formado parte de la infancia de todos los Quiteños.

Unigarro (2010), realiza un estudio denominado Patrimonio Cultural Alimentario en Ecuador, el mismo que tuvo como objetivo dar a conocer sobre la cocina popular en Iberoamérica y de Ecuador de forma particular y además logra la recopilación de recetas ancestrales y dar a conocer productos autóctonos, invitando a la reflexión sobre la importancia que tiene la recopilación de tradiciones culinarias y como se vive en la actualidad la cultura alimentaria. Este estudio permitió resaltar a la cocina tradicional como manifestación del

patrimonio cultural intangible expresado mediante los conocimientos, las prácticas, las técnicas y las significaciones asociadas a la preparación y consumo de los alimentos que forman parte de la identidad cultural.

En la investigación de Cordero, (2010) sobre los Dulces y bebidas tradicionales de Cuenca, Gualaceo y Paute elaborados con frutas, se sostiene como objetivo realizar una reseña histórica de la tradición culinaria en dichos lugares, mediante un análisis breve de la historia de la gastronomía ecuatoriana y los productos típicos hasta conocer las tradiciones culturales que dan origen a los dulces. De esta manera el investigador busca rescatar recetas que se encuentran olvidadas con el fin de dar a conocer la riqueza gastronómica con la que cuenta el cantón para generar e incentivar el interés en mantener vivo este importante elemento de identidad.

Padilla (2006), durante la presentación de su ponencia Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico, hace énfasis en como las cocinas tradicionales son una muestra de elementos y expresiones que identifican una sociedad y cuán importante es despertar el orgullo por lo propio con el fin de reflexionar y concienciar su continuidad. Por esta razón es importante el rescate de las cocinas tradicionales, para ello es fundamental la identificación, el registro y ordenamiento de todos los componentes de la misma, al igual que conocer cuáles son los factores que influyen en la pérdida de memoria. Los elementos que ponen en riesgo las cocinas tradicionales pueden ser diversos como la migración, cambios en los patrones de alimentación, pérdida de prácticas tradicionales,

modernidad, entre otros, su identificación temprana, ayuda a evitar, superar o disminuir sus efectos.

Si se toma como referencia la ponencia de Padilla, se puede concluir la importancia que tiene atesorar las recetas tradicionales, ya que en ellas están presentes los elementos que identifican a una sociedad. Para ello es necesario la identificación de las mismas, luego elaborar su respectivo registro, y de esta manera poder evitar la pérdida de memoria y con ella, parte de la identidad cultural de un pueblo.

Por otra parte, en el trabajo de Cerino & Celaya (2017), Dulce tradición de Teopisca, Chiapas, se presenta una investigación de los dulces tradicionales que forman parte de la identidad cultural del municipio de Teopisca en México, con la finalidad de preservar la elaboración de dichos dulces a través de la recopilación de recetas, ya que debido a la globalización e industrialización, han ocasionado que su elaboración y consumo disminuyera. Esta investigación permitió conocer el estado de conservación que tienen las tradiciones gastronómicas y que acciones ejecutar para mantener sus tradiciones.

1.2. Desarrollo de las teorías y conceptos

1.2.1. Patrimonio Cultural Intangible

Según Malo (2001), el patrimonio cultural intangible comprende todas aquellas costumbres y tradiciones de un pueblo que no se pueden ver ni tocar

pero forman parte de los recursos culturales de un determinado lugar, entre éstos se tiene el folklore, la gastronomía, las festividades, la danza, el idioma, el arte y la música, la vestimenta, entre otros, que se convierten en característicos de un lugar.

Se puede entender como Patrimonio Cultural Intangible a aquellos elementos de identidad cultural de un lugar que no son físicos, que pueden ser transmitidos oralmente o mediante gestos (Ilam Patrimonio, 2018) que tienen igual importancia en su conservación como son: idiomas, saberes, celebraciones, arte, música, etc.

Considerando las definiciones expuestas, las preparaciones de dulces tradicionales y sus recetas, son elementos de identidad cultural que forman parte del patrimonio cultural intangible.

1.2.1.1. Patrimonio Cultural Alimentario

Se entiende por el conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas ancestrales que son empleadas en la elaboración de platos y bebidas, así como los ingredientes que son utilizados en la misma, aspectos que son transmitidos de generación en generación y contribuyen al fortalecimiento de la identidad de los pueblos. El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2003) considera como Patrimonio Cultural Alimentario a: todo alimento preparado que contiene

importancia simbólica, cultural e identidad para un país, ciudad o comunidad.
(p. 3)

De la misma manera se reafirma con la apreciación de Torres (2004), quien manifiesta que: el alimento o cocina de un pueblo es patrimonio cultural a pesar de su intangibilidad. (p. 59)

Todos los conocimientos, técnicas, utensilios ancestrales para la elaboración de platos y bebidas e ingredientes forman parte del Patrimonio Cultural Alimentario, el cual contribuye al fortalecimiento de la identidad de un lugar, el mismo que debe ser preservado y compartido para evitar la pérdida de memoria.

1.2.1.2. Patrimonio Gastronómico

El Patrimonio Gastronómico es definido por Mejía (2003), como el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos –su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales–, que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y produce sentimientos o emociones similares con sólo su mención, evocación o consumo.

Por otra parte Magri (2008), expone que el patrimonio gastronómico no solo cumple con la función de alimentar, sino también de proporcionar placer a través de la comida, donde se manifiestan sentimientos y costumbres de los pueblos.

De esta manera se entiende como patrimonio gastronómico al valor agregado que da el hombre como parte elemental de identidad cultural a las preparaciones, fechas, recetas y como resultado, éste produce un significado de pertenencia.

1.2.2. Identidad Cultural

Molano (2007) define que el concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior.

Para Díaz (2001) es la forma en que las personas se conocen como algo singular respecto a otros, mostrado a través de maneras de vida y expresiones culturales.

De esta manera se entiende por Identidad Cultural a un conjunto de elementos propios de una cultura que permiten que sus individuos se identifiquen como miembros de un grupo y al mismo tiempo que se puedan diferenciar de otros grupos culturales. La lengua, vestimenta, la alimentación, tradiciones, al igual que las creencias, ritos y comportamientos son parte de los elementos que componen la identidad cultural de un individuo o de una comunidad. Son elementos que los permiten diferenciarse del resto.

1.2.2.1. Costumbres

Para Franz (1964), las costumbres son hábitos y prácticas que forman parte de una comunidad, las mismas que están relacionadas con su identidad, que raramente se repiten exactamente en otro lugar, pero debido a la cercanía con otras comunidades, puede darse el caso de encontrar similitud en ciertos elementos.

Mientras que para Gardey (2011), la costumbre es una práctica social que realiza la mayor parte de los integrantes de una comunidad.

Se entiende así que, las costumbres son repeticiones de actos que representan a una comunidad y se dan de manera habitual, que a pesar de que en otros lugares puedan manifestarse, poseen elementos que las diferencian de otros.

1.2.2.2. Tradiciones

La tradición tiene valores pragmáticos, es decir que se adecuan o responden a los requerimientos de nuevas situaciones, relacionándose desde luego con ciertos valores y normas propias del pasado de las comunidades. Gardey & Pérez (2014), sostiene que la tradición es un conjunto de bienes cultural y que son transmitidos de generación en generación dentro de una comunidad, lo que permite mantener vivo el legado cultural. Mientras para Herrejón (1994), la tradición está conforma por cinco elementos: 1.- sujeto que transmite, 2.- acción a transmitir, 3.- contenido de la acción a transmitir, 4.- sujeto que

recibe y 5.- acción de recibir. La tradición es considerada como la respuesta del hombre al reto del tiempo.

De ésta manera a través de la tradición oral se ha podido conservar muchos de los legados culturales que han permitido preservar en la memoria de la sociedad, costumbres que forman parte de su identidad. De esta manera Unigarro (2010) menciona que:

... la tradición oral el instrumento a través del cual es posible la conservación de las cocinas. El hecho de la trasmisión posibilita un enriquecimiento de los legados culturales, de las memorias colectivas que, para el caso de las cocinas, no sólo se reducen a los hábitos alimentarios, sino también a las técnicas utilizadas, a los tiempos de preparación, a los rituales de consumo. (p. 90)

La tradición oral es un elemento que forma parte del patrimonio intangible, y tiene el propósito de transmitir conocimientos y experiencias a través de diferentes formas como son los cuentos, leyendas, mitos, cantos, recetas gastronómicas y medicinales.

Por su parte, Hosbawm (1983), distingue entre tradiciones y costumbres, destacando que las costumbres son las que prevalecen en las sociedades

periféricas, en las cuales aún se entablan relaciones cara a cara, mientras que las tradiciones se caracterizan por su permanencia o invariabilidad, la costumbre o ley común, muestra cierta flexibilidad en cuanto a su adherencia con el pasado y por lo tanto, variabilidad y adaptabilidad. Pero también afirma que la desaparición de la costumbre, necesariamente cambia la tradición.

1.2.3. Gastronomía

Montecinos (2016), define el concepto de gastronomía como el conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio gastronómico mundial cultural, natural, inmaterial, mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad.

Al referirse al término de gastronomía se cree erróneamente que solo se trata de alimentos. Schlüter (2008), especifica que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. La gastronomía va más allá de solo la combinación de alimentos, conlleva componentes culturales como técnicas de elaboración, conocimientos, entre otros aspectos que hacen que la preparación se convierta en un elemento cultural.

Además, López & Margarida (2011), señalan que la gastronomía es un motivador importante en el desarrollo del turismo cultural, ya que cada vez más visitantes desean conocer acerca de formas de preparación, ingredientes y

demás elementos que giran en torno a la elaboración de los platos tradicionales. Actualmente la Feria de la natilla en la comuna Palmar, atrae a cientos de turistas cada año, quienes son atraídos por conocer la preparación de este dulce y degustarlo.

1.2.3.1. Gastronomía Ancestral

La Gastronomía Ancestral es parte del patrimonio intangible de un pueblo, es esa memoria individual que no se borra, donde los sabores y texturas de los alimentos traen muchas veces hacia la memoria recuerdos significativos de la vida. La gastronomía no es solo preparar, mezclar y degustar los alimentos, es también conocer la relación de los individuos y el medio que los rodea, lo que implica hacer de las comidas algo creativo e innovador y adaptarse a los cambios constantes de la sociedad, como una manera de exhibir algo nuevo pero que a su vez no pierda su sentido simbólico en toda su totalidad. Bembibre (2006), establece que:

...La gastronomía ancestral es la conjugación de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por eso que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos

aquellos fenómenos sociales y culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias. (p. 23)

La gastronomía ancestral va más allá de la relación que tienen los alimentos y las técnicas o utensilios usados durante su preparación sino la relación que establece la persona con esas preparaciones y todos los aspectos que están vinculados a su consumo. Todo alimento patrimonial tiene su historia que va desde la siembra de los alimentos hasta las diversas maneras de preparación, lo que las hace únicas e irremplazables al paladar.

De esta manera se puede definir a la gastronomía ancestral como una preparación que se ha mantenido de generación en generación y que es de vital importancia mantener su continuidad pues en ella guarda la identidad cultural de un lugar.

1.2.3.2. Dulces tradicionales

Para Muñoz (2000), son aquellas preparaciones o composiciones que están elaboradas a base de frutos, granos o de otros alimentos y que son cocidos con azúcar o piloncillo, y que dependiendo a la región en donde se es elaborado, su consistencia varía. Mientras para Nájera (2001), son aquellas preparaciones en las cuales se utilizan ingredientes propios del lugar, son realizados de forma general y sus formas de elaborarlos han sido compartidas celosamente, de generación en generación.

Es decir, son preparaciones que forman parte del acervo cultural de un lugar, son elaborados con ingredientes propios del lugar y su forma de preparación ha sido transmitida de generación en generación para conservar su continuidad.

1.2.3.3. Dulces tradicionales ecuatorianos

Los dulces tradicionales que forman parte del patrimonio alimentario del Ecuador, en su mayoría, provienen desde la época de la colonia (Pazos, 2008). Debido a que con la llegada de los religiosos, se introdujeron un sinnúmero de ingredientes y preparaciones que se fusionaron con las nativas, hasta desarrollar la gran diversidad gastronómica que se puede encontrar en la actualidad en todo el país. Se puede afirmar que gran parte de las preparaciones que hoy en día se consumen, tienen una mezcla de culturas y que al fusionarlas con ingredientes autóctonos, se convirtieron en preparaciones tradicionales.

Debido a la globalización e industrialización, algunos de los dulces tradicionales que forman parte de la gastronomía ancestral y gastronómica del Ecuador, han sido reemplazados por preparaciones menos laboriosas y llamativas en la forma de presentación. Pero, que pese a los pasos acelerados de su consumos, existen pequeños comerciantes que aun los siguen

preparando para mantener las tradiciones y conservando parte de la identidad cultural intangible.

En Ecuador se pueden encontrar un sinnúmero de dulces tradicionales, muchas de las personas que los elaboran de manera artesanal, solicitan al Gobierno Nacional que mediante el Ministerio de Turismo, implementen planes para salvaguardar la identidad y tradición de este importante elemento de identidad cultural. (El Telégrafo, 2009)

Actualmente en el país se realizan ferias gastronómicas con el fin de mantener el consumo de algunas preparaciones que se están perdiendo, entre ellos los dulces. Una forma de rescatar el arte y la cultura de un pueblo es a través de la tradición culinaria. La variedad es amplia como: colaciones, chocolates, morocho, dulces de Loja, quesadillas de San Juan, tamales, mistelas, buñuelos, prístinos, dulce de higos con queso, humitas, quimbolitos, mermeladas caseras, helados de paila, batidos de coco, espumilla, cocadas, obleas, dulces de Cuenca, turrónes de miel de abeja y empanada. (La Hora, 2015)

1.2.3.4. Dulces tradicionales del cantón Santa Elena

Algunos de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena son propios de la zona, y otros han sido apropiados debido a la cercanía con otras provincias, como es el caso de las provincias del Guayas y Manabí. Entre ellos se destaca

el dulce de guineo, considerado como una receta tradicional en la costa ecuatoriana (El Universo, 2014).

Los dulces tradicionales son elaborados con cultivos que se encuentran en esta parte del país, como es el caso del zapallo, yuca, camote, etc.

Tabla 1 Cultivos comunes cantón Santa Elena

| Cultivos comunes en las comunas de estudio | | | | |
|--|--------------|----------------|----------------|---------------|
| aguacate | sábila | caña guadua | choclo | frejol cholo |
| limón | fruta de pan | orégano | pechiche | ají gallinazo |
| ciruelas | haba | frejol bola | piña | mango |
| naranja | camote | frejol de palo | zapallo | sandía |
| yuca | zapallo | plátano | caña de azúcar | |

Fuente: Plan de desarrollo y ordenamiento territorial cantón Santa Elena 2014 - 2019

Elaborado: Liñan María

En la comuna Palmar, desde hace unos años atrás se empezó a realizar la Feria de la natilla (...) El objetivo es hacer que no se pierdan estas tradiciones además de fomentar las hermosas playas con las que cuenta Palmar y la calidez y hospitalidad de nuestra gente y su exquisita gastronomía. (Ballenita SI, 2013)

El ingrediente principal para la elaboración del dulce de la natilla, es el maíz, el cual en sus primeros vestigios se encontraron en el período formativo de la cultura Valdivia (3500 y 1500 antes de nuestra era) asentada en la Península de Santa Elena, donde se evidenciaron los primeros hallazgos del maíz en vasijas de barro. (Ministero de Cultura y Patrimonio, 2015) Durante la feria en la Comuna Palmar,

también se pueden apreciar dulces que forman parte de la gastronomía de este cantón, tradición que se va perdiendo como es el caso del alfajor de camote, dulce que se podía consumir en las tiendas de las escuelas hace años atrás

Otros dulces que forman parte de la gastronomía del cantón, pueden ser degustados con más frecuencia durante celebraciones como es el día de los Santos difuntos, en donde aún se conserva la tradición de colocar alimentos que les gustaban a las personas fallecidas. Entre esas preparaciones se pueden encontrar: tortillas de maíz, natilla (postre típico de la región), torta de camote, moros, 'agua de muerto' o licor, chicha y café. (El Comercio, 2017)

Durante los días 1 y 2 de noviembre de cada año, se puede encontrar en varias comunas de la zona norte que aún conservan la tradición de colocar la mesa de muerto. En ellas se pueden encontrar: dulce de camote, torta de camote, natilla de maíz, mazamorra morada, alfajor de camote y tambor de yuca, dulces que forman parte de la gastronomía autóctona de esta zona del país.

En un rincón de un cuarto se cuelga un toldo. Debajo del toldo, dos velas prendidas y platitos de suspiros, rosquitas, huevitos, alfajores, colaciones, dulces de camote, de guayaba y de zapallo (El Universo, 2017).

De esta manera se puede considerar que algunas celebraciones están vinculadas con el consumo de estos alimentos, como es el caso de la mazamorra morada, conocida también como colada morada y de diversas preparaciones que se pueden apreciar durante la puesta de mesa de los difuntos, cuyo significado es esperar que el difunto visite la casa y pase a servirse lo que le gustaba.

1.2.3.5. Recetarios

Para Padilla (2003) los recetarios y recetas son manifestaciones entre lo material e inmaterial, que sirven como guía para preparar alimentos y además atesoran un conjunto de bienes y saberes de las cocinas tradicionales. Por otra parte para Marcel (2003) los recetarios populares no han sido escritos, ya que son memoria oral que ha sido transmitida de generación en generación, formando parte del patrimonio inmaterial.

1.3. Fundamentos Sociológicos, Psicológicos y Legales

1.3.1. Fundamentos Sociales

Dentro del contexto sociológico de esta investigación, la autora considera que el proyecto ayudará a la población del cantón Santa Elena a crear conciencia sobre la identidad cultural de la población y la importancia que tiene en preservar las tradiciones. Como afirma Pérez (1999)

...es posible afirmar que un pueblo tiene una identidad cuando sus individuos comparten representaciones en torno a tradiciones, historias, raíces comunes, formas de vida, motivaciones, creencias, valores, costumbres, actitudes y rasgos. Junto a ello deben tener conciencia de ser un pueblo con características diferentes a las de otros pueblos (p.251)

Por ello este fundamento sociológico se establece considerando el objeto de estudio, donde se determinó que en su mayoría los dulces tradicionales, son expuestos durante ciertas fechas específicas que se detallan a continuación:

- Puesta de mesa de los muertos los días 1 y 2 de noviembre.
- Fiestas Patronales y Parroquiales de los lugares de estudio.
- Ferias de la Natilla en la Comuna de Palmar.
- Festival del Pan en la Comuna Cadeate.
- Feria de la Ciruela en la Comuna Juntas del Pacífico.

La gastronomía es un elemento fundamental, que está vinculado a la cultura de los pueblos y es importante conocer que cada pueblo tiene su propia identidad gastronómica, que la hace única. Por esta razón le da sentido de identidad cultural y de permanencia a un individuo, sentirse identificado con un grupo a fin a sus creencias, lengua o forma de alimentarse.

1.3.2. Fundamentos Psicológicos

La gastronomía es una expresión del ser humano, que implica una interacción social y es fundamental para el establecimiento de una identidad cultural, crea un sentido de identidad religiosa y simboliza el poder de una sociedad. (Ogden, 2005)

La gastronomía se puede considerar como un conjunto de conocimientos que se van transmitiendo y heredando de generación en generación, y esta se puede dar de forma oral por medio del lenguaje o de forma escrita a través de textos, como es el caso de recetarios. Tales conocimientos quedan en la mente de los individuos quienes se enaltecerán y transmitirán el saber culinario, asegurando su permanencia y prolongando su reconocimiento como factor de identidad cultural.

Por esta razón la gastronomía como elemento de identidad hace que un individuo se sienta perteneciente a una comunidad y que esto genere una serie de valores culturales.

1.3.3. Fundamentos Legales

Esta investigación se fundamente en artículos de la Constitución de la República del Ecuador, que están relacionados a los derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades a preservar y desarrollar identidad, de la misma manera con artículos que mencionan que el Estado es quien debe proveer de los recursos necesarios para preservar y desarrollar el patrimonio cultural, como en el artículo 380, en el que expresa que el Estado tiene la responsabilidad de velar mediante políticas permanentes para la protección y conservación del patrimonio tangible e intangible, siendo de esta manera el Proyecto Alimentario desarrollado y ejecutado por el Ministerio de Cultura el que cumple con ese reglamento, debido a que su principal objetivo es

revalorizar la Gastronomía Ecuatoriana, que forma parte del patrimonio intangible.

La Unesco menciona en su instructivo que corresponde a la Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural (2011), donde se hace énfasis en que las tradiciones culturales deben ser conservadas y divulgadas a través del tiempo, mediante la práctica con el fin que se siembre la identidad de los pueblos en las personas.

CAPÍTULO II

MATERIALES Y MÉTODOS

2.1. Tipo de Investigación

Con la presente investigación de tipo descriptiva (Méndez, 2011) se pretende determinar el conocimiento ancestral que poseen los pobladores del cantón Santa Elena acerca de la gastronomía en dulces tradicionales describiendo con precisión la importancia que representa salvaguardar esos saberes culinarios que han sido transmitidos de generación en generación, además permite identificar las posibles causas que inciden en la pérdida de las tradiciones gastronómicas que forman parte invaluable de la identidad cultural de este lugar.

Por tal motivo, se utilizó la Investigación Descriptiva con idea a defender, lo que ha contribuido con la búsqueda y recolección de información mediante fuentes primarias como artículos de diarios y entrevistas, además de fuentes secundarias como libros de gastronomía y la herramienta de internet, con el fin de conocer, comparar teorías y criterios respecto al tema a investigar.

2.2. Métodos de la Investigación

Para la ejecución del estudio y recopilación de datos e información se establecieron diferentes métodos, los cuales hicieron posible que el análisis de

la investigación sea más clara y precisa, de tal manera que se logre una mejor comprensión de los resultados obtenidos

2.2.1. Método Inductivo

A través de este método se pudo estudiar casos particulares de gran interés e importancia que se tomaron como referencia durante todo el proceso investigativo, para de esta manera sacar una conclusión del tema de investigación. Este método se aplicó para recopilar y recuperar información relevante sobre las dulces tradiciones del cantón Santa Elena y su importancia en preservar la herencia culinaria ancestral mediante la aplicación de una encuesta efectuada a una muestra de la población y entrevistas realizadas a pobladores que han mantenido a través de la tradición oral la elaboración de los dulces tradicionales, de igual manera entrevistas a personas que forman parte del desarrollo cultural y gastronómico del cantón para conocer sus criterios respecto al tema de estudio.

2.2.2. Método Deductivo

Mediante este método se pudo determinar cuáles son los dulces tradicionales del cantón Santa Elena y su aporte e importancia a la continuidad de la identidad cultural gastronómica.

De esta manera en la presente investigación se utilizaron los Métodos Inductivo – Deductivo, debido a que el análisis de sus resultados permitió el desarrollo de la propuesta de un recetario de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena para preservar la herencia culinaria ancestral.

2.2.3. Entrevista

Mediante este instrumento de investigación se obtuvo de manera directa información sobre opiniones y criterios que tienen autoridades y personas destacadas del cantón Santa Elena que se encuentran vinculadas de forma directa con el desarrollo cultural y turístico, sobre el tema a investigar. La entrevista consta de tres preguntas semiestructuradas. De la misma manera se realizó entrevistas a pobladores adultos mayores, quienes atesoran en su memoria, información invaluable, así también como personas que han heredado los conocimientos y mantienen la tradición de la elaboración de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena.

2.2.4. Encuesta

Este instrumento de investigación permitió obtener información de una pequeña muestra de la población con el fin de medir el conocimiento que poseen acerca de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena, que se han preparado de

generación en generación y que forma parte de las tradiciones culinarias ancestrales; la misma que estuvo compuesta de 10 preguntas dicotómicas con opción múltiple y que fue dirigida a la población del cantón Santa Elena.

2.3. Diseño de Muestreo

2.3.1. Población

La población o universo de estudio para el presente proyecto de investigación correspondió a los habitantes del cantón Santa Elena.

Tabla 2 Población Cantón Santa Elena

| Población | INEC 2010 |
|--------------------|--------------------|
| Cantón Santa Elena | 144.076 habitantes |

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos

Elaborado: Liñan María

La población actual según el último censo realizado en el año 2010, fue de 144.076 habitantes, los mismos que se encuentran distribuidos en siete parroquias y 156 poblados que tiene el cantón Santa Elena.

Tabla 3 Parroquias y poblaciones cantón Santa Elena

| No. | Parroquia | poblados |
|-----|---------------------------------|------------|
| 1 | San José de Ancón | 4 |
| 2 | Atahualpa | 1 |
| 3 | Chanduy | 31 |
| 4 | Colonche | 54 |
| 5 | Manglaralto | 32 |
| 6 | Simón Bolívar o Julio Moreno | 17 |
| 7 | Santa Elena | 14 |
| | Total | 156 |

Fuente: Plan de desarrollo y ordenamiento territorial cantón Santa Elena.

Elaborado: Liñan María

2.3.2. Tamaño de la muestra población

La muestra es una parte representativa de la población de estudio. Para calcular la muestra representativa de la población se procedió a la aplicación de la fórmula estadística con el fin de conocer el total de las personas que participarían en el desarrollo del proyecto de investigación.

Para la presente investigación se delimitó el área de estudio mediante un análisis previo, donde se determinó los lugares que elaboran los dulces tradicionales que fueron seleccionados para incluirlos en la propuesta de preparación del recetario.

Las áreas de estudio seleccionadas para la presente investigación fueron las siguientes:

Tabla 4 Áreas seleccionadas para la investigación

| N°. | Parroquia | Comuna |
|-----|---------------|---------------------|
| 1 | Chanduy | Zapotal |
| 2 | Colonche | Palmar |
| 3 | Manglaralto | Libertador Bolívar |
| | | Dos Mangas |
| | | Valdivia |
| | | Cadeate |
| 4 | Simón Bolívar | Juntas del Pacifico |
| 5 | Santa Elena | Área urbana |

Fuente: Plan de desarrollo y ordenamiento territorial Cantón Santa Elena 2014- 2019

Elaborado por: Liñan María

Fórmula utilizada para calcular la muestra

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{e^2 (N-1) + K^2 \cdot p \cdot q}$$

Datos:

N= Tamaño de la población (144.076)

P= Probabilidad de aceptación (50%)

Q= Probabilidad de no aceptación (50%)

K= Nivel de confianza (1.96)

E= error muestral (5,00%)

La fórmula con sus respectivos valores dio como resultado

n= 383 encuestas a la población del cantón Santa Elena

Tabla 5 Muestra del estudio

| SEGMENTO MUESTRAL | TAMAÑO DE LA MUESTRA | INSTRUMENTO |
|---|----------------------|-------------|
| Pobladores del cantón Santa Elena. | 362 | Encuesta |
| Personas que mantienen la tradición en la elaboración de dulces | 19 | Entrevista |
| Expertos profesionales | 2 | Entrevista |
| TOTAL | 383 | |

Elaborado por: Liñan María

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Análisis de Datos

Se han analizado los datos de forma cuantitativa y cualitativa de cada uno de los instrumentos utilizados en el proceso investigativo mediante encuestas y entrevistas, con el propósito de obtener resultados actuales que contribuyan a la investigación.

3.1.1. Análisis de la encuesta realizada a los pobladores del cantón Santa Elena

La encuesta que se realizó, tuvo como objetivo principal: Determinar el conocimiento que tienen los pobladores del cantón Santa Elena acerca de la gastronomía en dulces tradicionales representativos. A continuación se detalla el resultado y análisis de cada pregunta.

1. Género

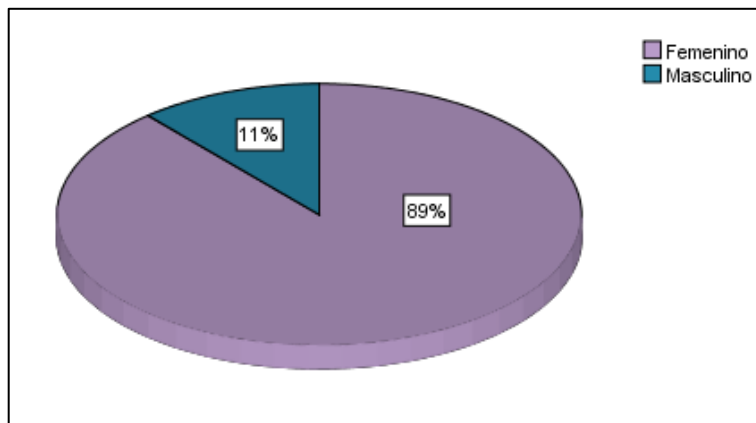
Tabla 6 Género de la población

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|-----------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Femenino | 321 | 88,7 | 88,7 | 88,7 |
| | Masculino | 41 | 11,3 | 11,3 | 100,0 |
| | Total | 362 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena.

Elaborado por: Liñan María

Gráfico 1 Género de la población



Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena, 2018.

Elaborado por: Liñan María

En este resultado se puede apreciar que del total de personas encuestadas, el 89% corresponde al género femenino, mientras que el 11% al género masculino.

2 Edad de la población

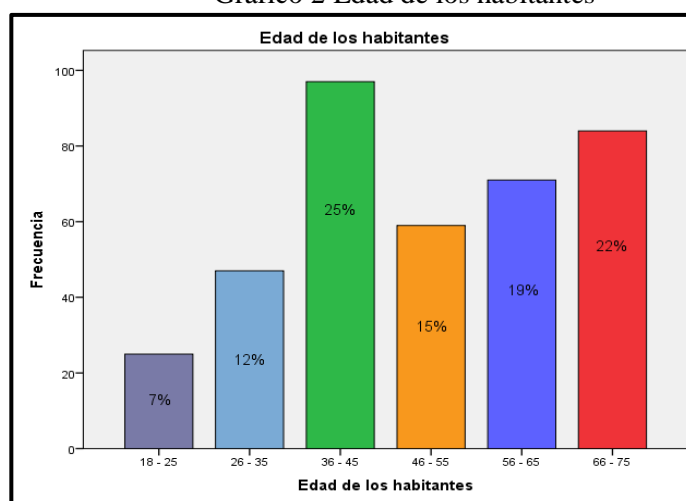
Tabla 7 Edad de la población

| Edad de los habitantes | | | | |
|------------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Variables | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| 18 - 25 | 25 | 6,5 | 6,5 | 6,5 |
| 26 - 35 | 47 | 12,3 | 12,3 | 18,8 |
| 36 - 45 | 97 | 25,3 | 25,3 | 44,1 |
| 46 - 55 | 59 | 15,4 | 15,4 | 59,5 |
| 56 - 65 | 71 | 18,5 | 18,5 | 78,1 |
| 66 - 75 | 84 | 21,9 | 21,9 | 100,0 |
| Total | 383 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena, 2018.

Elaborado por: Liñan María

Gráfico 2 Edad de los habitantes



Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena, 2018.

Elaborado por: Liñan María

Se puede apreciar que el 25% de los pobladores encuestados tienen la edad entre 36 a 45 años, mientras que para un 22% el promedio de edad es de 66 años, seguido del 19% cuyas edades oscilan entre los 56 y 65 años y apenas un 7% tienen edad promedio de 18 a 25 años. Estos resultados reflejan que la mayor proporción de los pobladores encuestados fueron adultos y se puede evidenciar un gran número de pobladores ancianos.

3 ¿Conoce usted cuáles son los dulces tradicionales del cantón Santa Elena?

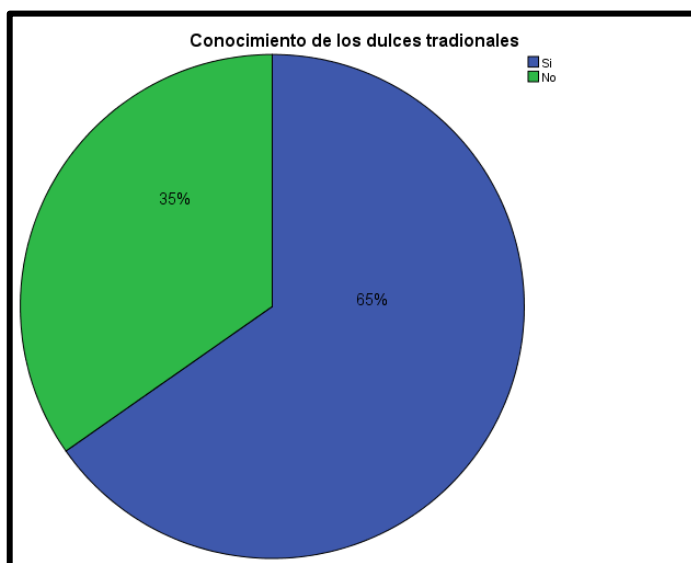
Tabla 8 Conocimiento sobre los dulces tradicionales

| Conocimiento de los dulces tradicionales | | | | |
|--|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Variables | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Si | 250 | 65,3 | 65,3 | 65,3 |
| No | 133 | 34,7 | 34,7 | 100,0 |
| Total | 383 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena.

Elaborado por: Liñan María

Gráfico 3 Conocimiento de los dulces tradicionales



Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena, 2018.

Elaborado por: Liñan María

Como resultado de esta interrogante, se evidenció que el 65% de las personas encuestadas afirman conocer los dulces tradicionales del cantón Santa Elena, mientras que el 35% demostró que no conoce los dulces tradicionales autóctonos que forman parte de la gastronomía del cantón.

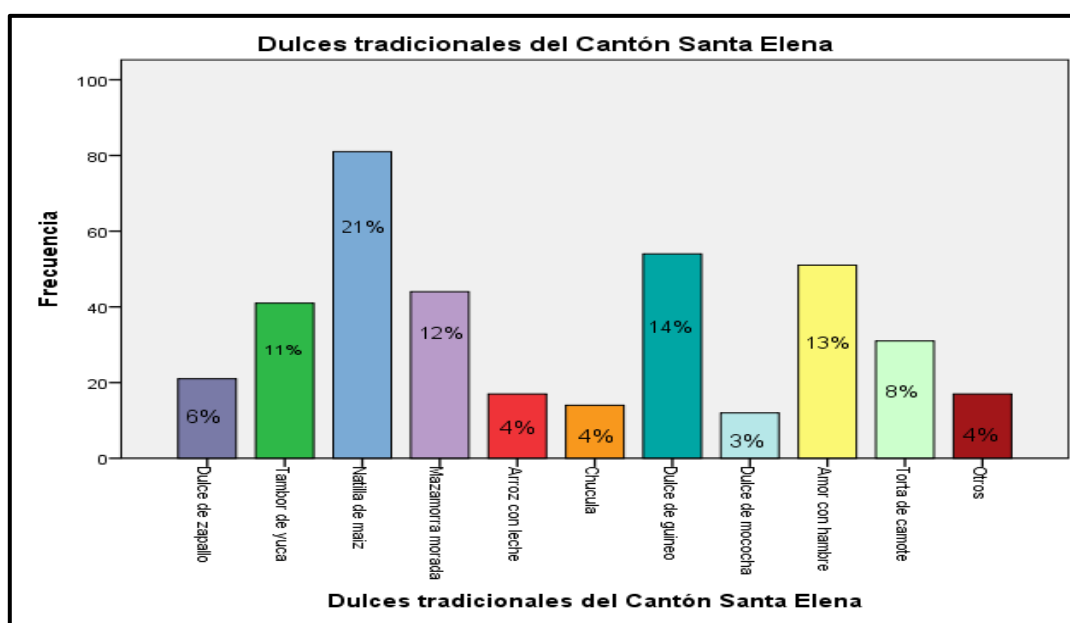
4. De las siguientes opciones, indique cuales son los dulces tradicionales del cantón Santa Elena que usted conoce.

Tabla 9 Dulces tradicionales del cantón Santa Elena

| Dulces tradicionales del cantón Santa Elena | | | | |
|---|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Variables | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Dulce de zapallo | 21 | 5,5 | 5,5 | 5,5 |
| Tambor de yuca | 41 | 10,7 | 10,7 | 16,2 |
| Natilla de maíz | 81 | 21,1 | 21,1 | 37,3 |
| Mazamorra morada | 44 | 11,5 | 11,5 | 48,8 |
| Dulce Blanco | 17 | 4,4 | 4,4 | 53,3 |
| La Chucula | 14 | 3,7 | 3,7 | 56,9 |
| Dulce de guineo | 54 | 14,1 | 14,1 | 71,0 |
| Dulce de mococho | 12 | 3,1 | 3,1 | 74,2 |
| Amor con hambre | 51 | 13,3 | 13,3 | 87,5 |
| Torta de camote | 31 | 8,1 | 8,1 | 95,6 |
| Otros | 17 | 4,4 | 4,4 | 100,0 |
| Total | 383 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena, 2018.
Elaborado por: Liñan María

Gráfico 4 Dulces tradicionales del cantón Santa Elena



Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena, 2018.
Elaborado por: Liñan María

Mediante este análisis se puede determinar que el 21% de las personas encuestadas consideran que la natilla de maíz es uno de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena, seguido de un 14% que considera que el dulce de guineo es el segundo dulce tradicional más conocido del cantón. De la misma manera el 13% considera que el dulce, amor con hambre, también forma parte de los dulces representativos del cantón, seguido por la mazamorra morada, con el 12%, el tambor de yuca con el 11%, torta de camote con el 8%, dulce de zapallo el 6%, arroz con leche o dulce blanco como es conocido en la zona rural del cantón de Santa Elena y la chucula el 4%. Mientras que un 4% de los encuestados mencionaron otros dulces tradicionales que también forman parte de la gastronomía local, como son: dulce de papaya, dulce de camote, dulce de chocolate y alfajor de camote, que tiene una variación en su preparación en la comuna Palmar y la comuna Cadeate.

5. ¿Elabora usted algún dulce tradicional del cantón Santa Elena?

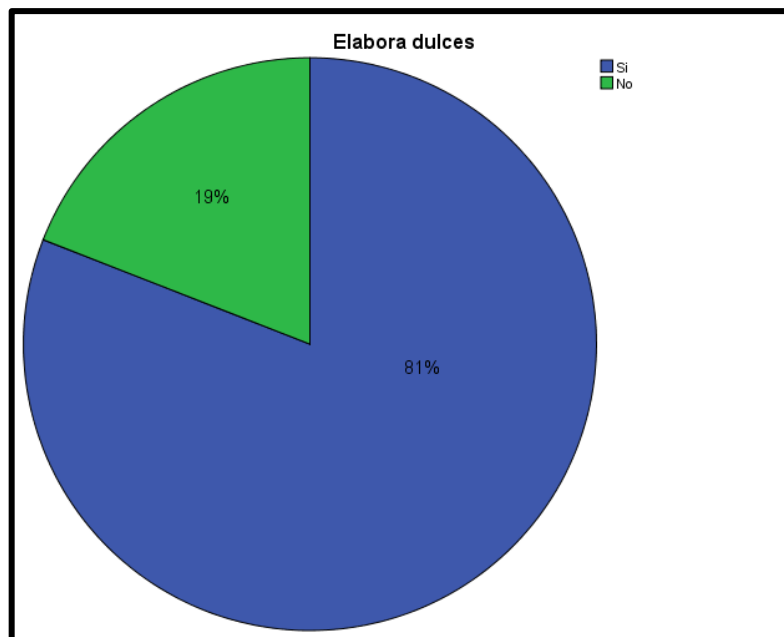
Tabla 10 Elabora dulces tradicionales del cantón Santa Elena

| Elabora dulces | | | | |
|----------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Variables | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Si | 310 | 80,9 | 80,9 | 80,9 |
| No | 73 | 19,1 | 19,1 | 100,0 |
| Total | 383 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena.

Elaborado por: Liñán María

Gráfico 5 Elabora dulces tradicionales del cantón Santa Elena



Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena, 2018.

Elaborado por: Liñán María

Mediante el análisis se puede determinar que el 81% de las personas encuestadas, continúan con la tradición de elaborar dulces aunque de manera esporádica, solo en ciertas ferias de gastronomía y durante las festividades de cada comunidad, ya que reciben afluencia de turistas locales. Mientras que el 19% manifestó que no, porque han decidido preparar otros dulces que generan más rentabilidad.

6. ¿De quién aprendió usted a elaborar los dulces tradicionales del cantón Santa Elena?

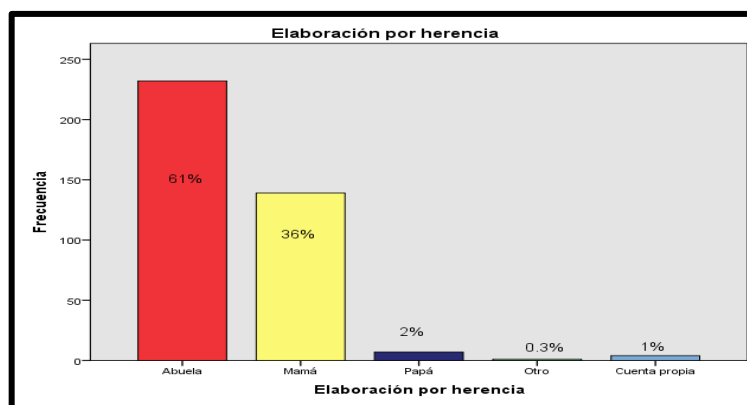
Tabla 11 Elaboración de dulces por herencia

| Elaboración por herencia | | | | |
|--------------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Variables | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Abuela | 232 | 60,6 | 60,6 | 60,6 |
| Mamá | 139 | 36,3 | 36,3 | 96,9 |
| Papá | 7 | 1,8 | 1,8 | 98,7 |
| Otro | 1 | ,3 | ,3 | 99,0 |
| Cuenta propia | 4 | 1,0 | 1,0 | 100,0 |
| Total | 383 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena, 2018.

Elaborado por: Liñan María

Gráfico 6 Elaboración por herencia



Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena.

Elaborado por: Liñan María

Mediante el siguiente resultado, se puede determinar que el 61% de los encuestados, aprendieron a elaborar los dulces tradicionales del cantón Santa Elena por herencia de su abuela, quien transmitió los conocimientos y técnicas, mientras que el 36% aprendió a través de los conocimientos de su mamá, el 2% aprendió por su papá, el 0,3% por otro familiar y tan solo 1,1% por cuenta propia. Determinando que el transmitir los conocimientos de generación en generación, permite que se conserven las costumbres y tradiciones de un lugar.

7. ¿Con qué frecuencia elabora usted los dulces tradicionales del cantón Santa Elena?

Tabla 12 Frecuencia de elaboración de dulces tradicionales

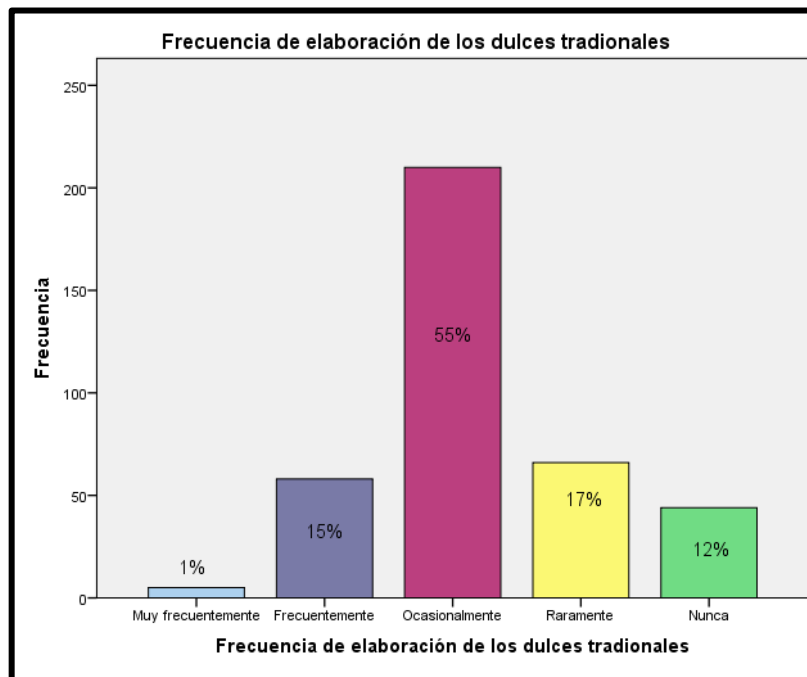
Frecuencia de elaboración de los dulces tradicionales

| Variables | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Muy frecuentemente | 5 | 1,3 | 1,3 | 1,3 |
| Frecuentemente | 58 | 15,1 | 15,1 | 16,4 |
| Ocasionalmente | 210 | 54,8 | 54,8 | 71,3 |
| Raramente | 66 | 17,2 | 17,2 | 88,5 |
| Nunca | 44 | 11,5 | 11,5 | 100,0 |
| Total | 383 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena, 2018

Elaborado por: Liñan María

Gráfico 7 Frecuencia de elaboración de dulces tradicionales



Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena.

Elaborado por: Liñan María

Mediante el siguiente análisis se puede determinar que el 55% de los encuestados elaboran los dulces tradicionales de forma ocasional, el 17% raramente, el 15% frecuentemente, mientras que el 1% los elabora muy frecuentemente, estos últimos encuestados corresponden a personas que elaboran los dulces para comercializarlos, como es el caso del dulce “amor con hambre”, quienes a través de su elaboración lo han convertido en un medio de ingreso económico y además preservan las tradiciones. De la misma manera el 12% de encuestados, afirmó que nunca los elaboran.

8. ¿Considera usted que se ha perdido la tradición de elaborar los dulces tradicionales del cantón Santa Elena?

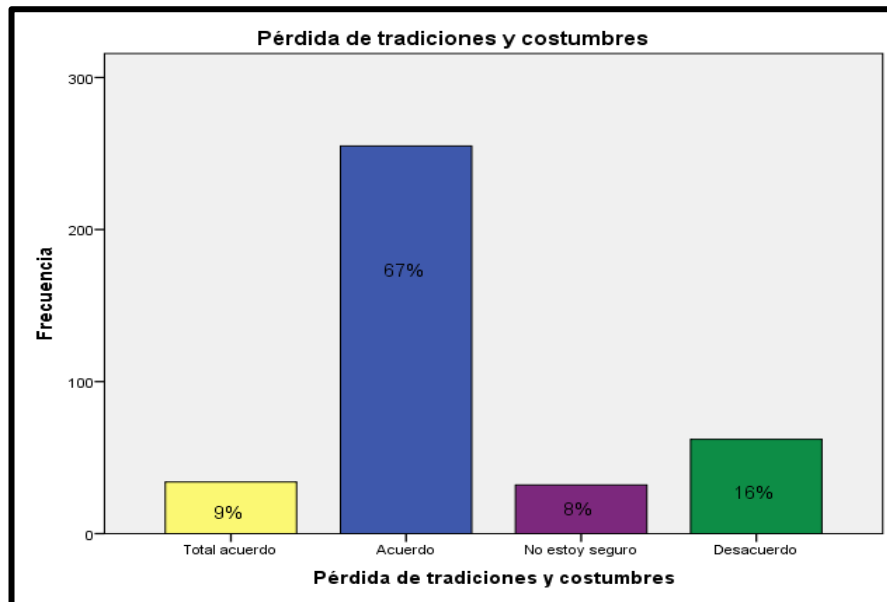
Tabla 13 Pérdida de tradiciones y costumbres.

| Pérdida de tradiciones y costumbres | | | | |
|-------------------------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Variables | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Total acuerdo | 34 | 8,9 | 8,9 | 8,9 |
| Acuerdo | 255 | 66,6 | 66,6 | 75,5 |
| No estoy seguro | 32 | 8,4 | 8,4 | 83,8 |
| Desacuerdo | 62 | 16,2 | 16,2 | 100,0 |
| Total | 383 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena.

Elaborado por: Liñan María

Gráfico 8 Pérdida de tradiciones y costumbres.



Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena.

Elaborado por: Liñan María

La presente encuesta permitió constatar que el 67% de personas encuestadas están de acuerdo en que ciertas tradiciones y costumbres gastronómicas se han perdido con el paso del tiempo, como es el caso de la elaboración de algunos dulces tradicionales del cantón Santa Elena, debido a varios factores. Mientras que el 16% manifiestan que las tradiciones no se han perdido y que aunque se realizan de forma esporádica aún se conservan y son elaboradas por los adultos mayores de los hogares, sobre todo para recibir a una persona especial cuando esta llega de visita. Por otra parte del 8%, respondió que no estaba seguro si las tradiciones se están perdiendo. El 9% de encuestados manifestaron que algunas prácticas han desaparecido, como es, elaborar los dulces de forma natural, usando panela en lugar de azúcar refinada como se realizan actualmente y el uso de los hornos de leña y cocinar con carbón son algunas de las técnicas que han sido remplazadas.

9. **¿Considera usted que se debe promover el consumo de dulces tradicionales del cantón Santa Elena, a través de ferias gastronómicas que ayuden a prgeservar la herencia culinaria ancestral?**

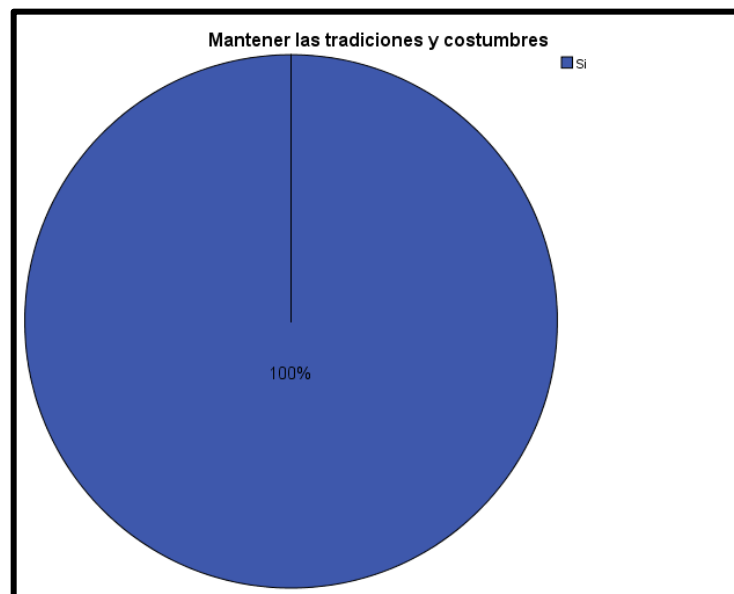
Tabla 14 Mantener las tradiciones y costumbres.

| Mantener las tradiciones y costumbres | | | | |
|---------------------------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Variable | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Si | 383 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |

Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena.

Elaborado por: Liñán María

Gráfico 9 Mantener las tradiciones y costumbres



Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena, 2018.

Elaborado por: Liñán María

Según el resultado a la pregunta establecida se constató que de las 383 personas encuestadas el 100% considera que se debe promover el consumo de los dulces tradicionales en el cantón Santa Elena, con el fin de preservar los conocimientos, saberes y prácticas que se han conservado a lo largo del tiempo.

10. ¿Estaría de acuerdo en que se elabore un recetario de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena?

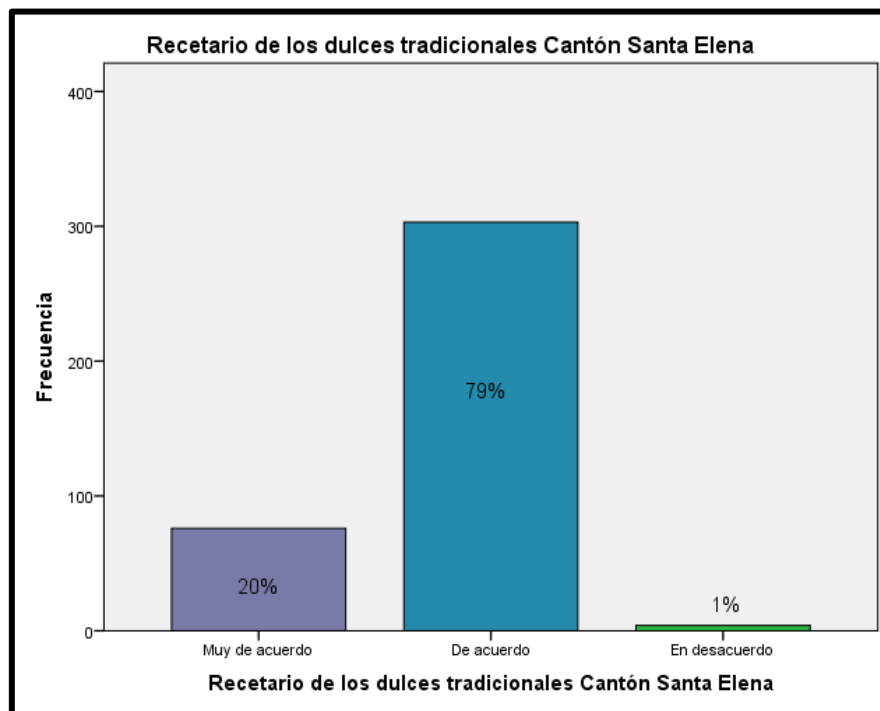
Tabla 15 Recetario de los dulces tradicionales

| Recetario de los dulces tradicionales cantón Santa Elena | | | | |
|--|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Variables | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Muy de acuerdo | 76 | 19,8 | 19,8 | 19,8 |
| De acuerdo | 303 | 79,1 | 79,1 | 99,0 |
| En desacuerdo | 4 | 1,0 | 1,0 | 100,0 |
| Total | 383 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena.

Elaborado por: Liñan María

Gráfico 10 Recetario de los dulces tradicionales



Fuente: Aplicación de encuesta realizada a pobladores del cantón Santa Elena.

Elaborado por: Liñan María

El 79% de las personas encuestadas afirmó estar de acuerdo en la elaboración de un manual que recopile las recetas de los dulces tradicionales que forman parte de la gastronomía del cantón Santa Elena, el 20% de la población, manifestó estar muy de acuerdo y colaborar en compartir sus conocimientos gastronómicos para que otras personas puedan degustar de estas preparaciones y de esta manera mantener en vigencia su elaboración y con ella parte de la riqueza gastronómica que posee este lugar. Por otro lado el 1% de los encuestados, se mostró en desacuerdo con compartir sus recetas, ya que aseguran, son como tesoros heredados de sus ancestros.

A continuación se presentan los resultados observados en las áreas consideradas para la investigación:

Santa Elena, Cabecera Cantonal

Durante la investigación en la cabecera cantonal de Santa Elena, se pudo evidenciar que existe un desconocimiento por parte de la población con quienes se estableció un diálogo durante las encuestas y se observó que no reconocían cuales son los dulces autóctonos y tradicionales representativos en el cantón Santa Elena, debido a que las personas encuestadas no pudieron mencionar ningún dulce tradicional de esta zona del país sino hasta cuando se les mencionó un listado de nombre de dulces. Sin embargo, las personas mayores encuestadas que un dulce tradicional del cantón Santa Elena y característico de la cabecera cantonal, es el dulce de guineo, preparación que aún se mantiene, pero que su consumo es cada vez más escaso. De la misma manera se evidenció que gran parte la población

menor de 45 años, mostró desinterés en reconocer los dulces tradicionales de este lugar pero por otra parte otros encuestados mostraron interés y aunque no se encuentran elaborando las recetas de los dulces del cantón Santa Elena, creen que es importante conservar las tradiciones, ya que la gastronomía es parte de la identidad cultural de los pueblos, además aseguran que es una acción que necesita también el apoyo de organizaciones culturales para que a través de la promoción de la gastronomía, otras personas muestren deseos por conocer y continuar con las tradiciones y costumbres gastronómicas.

De esta manera se puede especificar que los dulces tradicionales que forman parte de la gastronomía tradicional de la cabecera cantonal de Santa Elena, según el resultado de las encuestas son: dulce de guineo, la chucula, dulce de higos, y torta de maduro. Una de las bebidas tradicionales de todo el cantón Santa Elena, es la mazamorra morada, pero debido a su consistencia espesa e ingredientes, puede ser considerada también como un dulce tradicional.

Comuna Valdivia

En la Comuna Valdivia se pudo apreciar durante la investigación que tanto los pobladores de sexo femenino menores de 45 y mayores de 46 años, conocen cuales son los dulces tradicionales del cantón Santa Elena; aunque debido a que las personas prefieren consumir otros dulces, solo son elaborados durante ciertas fechas como es el caso del Día de los difuntos. También los encuestados mostraron interés por mantener las tradiciones, que han sido compartidas por sus abuelas, y que a pesar de que no existen escritos de las recetas estas han sido

comunicadas a través de la tradición oral, lo que ha permitido que no se pierdan. En esta comuna se pudo determinar que se consume el dulce de zapallo y el dulce blanco, además de preparaciones como la chucula, torta de camote, mazamorra morada, y natilla de maíz, como en otras comunas, por tratarse de cortas distancias que los separan. No se evidenció el consumo de otro dulce tradicional.

Comuna Libertador Bolívar

En la Comuna Libertador Bolívar se evidenció que la población menor de 45 años desconoce cuáles son los dulces tradicionales del cantón Santa Elena, mientras que el grupo de encuestados mayores de 46 años conocen y, aún mantienen la tradición de la elaboración, como es el caso del dulce Tambor de yuca, aunque la elaboración ha ido disminuyendo, debido a que las personas que lo hacían, han fallecido y con ellas la tradición. En la comuna Libertador Bolívar se evidenció que se consumen también dulces tradicionales como es el dulce de chocolate, preparación similar al dulce blanco pero que lleva cacao puro, el mismo que es tostado y luego triturado en una piedra de moler.

Comuna Cadeate

Durante la investigación realizada en la Comuna Cadeate se evidenció que esta comuna aún mantiene algunas tradiciones gastronómicas, que han sido transmitidas de generación en generación, como es la preparación de la mazamorra morada, o también conocida como colada morada en el resto del país, estas personas están conscientes de la importancia de transmitir no solo los conocimientos en cuanto a recetas sino a técnicas de preparación y al uso de los implementos ancestrales, que

le dan un sabor característico a las preparaciones, como son el horno de leña y piedras de moler.

La Comuna Cadeate es famosa por la elaboración de pan de forma ancestral, y también por la feria que se organiza anualmente denominada Panfest, en la cual panaderos de la zona compiten para demostrar sus habilidades. La feria además brinda la oportunidad para que comuneros expongan parte de su gastronomía, entre ellos los dulces, como: Torta de camote, natilla de maíz, y la colada morada.

Otros de los dulces que también se puede degustar en esta comuna es el alfajor de camote, preparación propia del lugar, de la misma manera el dulce de papaya.

Por otra parte también se constató, que dulces que si bien no son ancestrales, forman parte de la gastronomía tradicional de este lugar, pues sus preparaciones tienen más de 60 años, como es el caso de los dulces: Come callado, amor con hambre y pechito de novia.

Comuna Palmar

En la Comuna de Palmar, se evidenció que existe mayor conocimiento respecto a uno de los dulces tradicionales que representa al cantón Santa Elena como es el caso de la natilla de maíz, ya que existe una feria que ha generado que el dulce sea conocido en toda la Provincia de Santa Elena. Pese a que su preparación aún se mantiene vigente, solo se la consume en ciertas ocasiones, como festividades del lugar, feria de la natilla y durante la celebración de los Santos Difuntos. Debido a capacitaciones y charlas que han recibido de instituciones turísticas, son

conscientes que preservar y difundir las tradiciones son importantes para que estas sigan vigentes al paso del tiempo.

En la Comuna Palmar también se puede disfrutar de dulces tradicionales autóctonos, como es el alfajor de camote, cuya preparación varía drásticamente a la que se elabora en la comuna de Cadeate. De la misma manera los dulces como la torta de camote y la mazamorra morada, forman parte de los dulces tradicionales que se pueden degustar en este lugar del cantón Santa Elena, durante la feria gastronómica de la Natilla de maíz y puesta de mesa de muerto.

Comuna Dos Mangas

En la comuna Dos Mangas se preparan dulces similares, encontrados en las zonas seleccionadas a la investigación como es el caso del dulce blanco y la natilla de maíz. Sin embargo en esta comuna se elaboraba un dulce que es característico del lugar, se trata del dulce de tagua o mococho, que se obtiene del fruto de la palma que produce la tagua, pero el consumo de este dulce disminuyó drásticamente cuando los lugareños aprendieron que dejando madurar la mococho, con la semilla podían elaborar artesanías. Un solo fruto de mococho tiene aproximadamente 120 semillas, por ese motivo, usar solo para elaborar el dulce, se desperdicia materia prima para elaborar las artesanías que son el sustento económico de gran parte de los pobladores.

Comuna Juntas del Pacífico

En la Comuna Juntas del Pacífico, se prepara hace aproximadamente 30 años “dulce o mermelada de ciruela” si bien no es considerada parte de la gastronomía

ancestral, debido al poco tiempo que llega desde su incursión a la gastronomía local, también forma parte de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena.

En esta comuna se evidenció que un dulce tradicional que preparan es la torta de camote y variedad de dulces que no son parte de la gastronomía representativa del cantón. Sus habitantes aseguran que han adaptado costumbres gastronómicas de otros lugares aledaños como es la Ciudad de Guayaquil.

Comuna Zapotal

En la comuna Zapotal se evidenció que sus pobladores han apropiado como dulce tradicional del cantón y del lugar, el dulce denominado “Amor con hambre” preparación que ha sido el sustento de decenas de familias por más de 80 años. De esta manera se puede concluir que a pesar de ser un dulce criollo, hay indicios de que su origen se dio en la Ciudad de Quito, durante la celebración del Corpus Cristi, llegó hasta la costa y hoy en día, forma parte de la tradición gastronómica de los dulces tradicionales de este lugar. Otro dulce tradicional que se elabora en esta comuna es el chocolatín, preparación que de igual manera, se mantiene a pesar del tiempo.

Por otra parte se pudo observar que los encuestados mayores de 36 años, son quienes han heredado la tradición de la elaboración, pero que debido a la disminución de ventas por la creación del paso lateral en la ruta Guayaquil – Salinas, muchos locales cerraron, quedando la comuna aislada, ocasionando que muchas personas busquen otra actividad económica y otros decidan comercializar los dulces en distintas partes del cantón Santa Elena, a través de vendedores

ambulantes. Razón por la cual es común encontrar los dulces, amor con hambre y chocolatín, en algunas comunas que se encuentran en la Ruta del Spondylus e incluso en el cantón La Libertad.

3.1.2 Análisis y resultados de la entrevista realizada a profesionales expertos involucrados en el desarrollo cultural y gastronómico del cantón Santa Elena

Las personas para la entrevista fueron seleccionadas debido al aporte con el que han contribuido en sus respectivas funciones.

Los resultados de las entrevistas dirigidas al Sr. Tnlgo. Félix Lavayen, Director de la Casa de la Cultura y al Sr. Kleber Flores, chef que forma parte de la Asociación de Chef de la Provincia de Santa Elena, autor del libro Recuperación de la Memoria Ancestral Gastronómica Típica Ecuatoriana Sumpa y conocedor de la gastronomía ancestral, permitieron conocer criterios y opiniones acerca del trabajo de investigación. De acuerdo al tema de estudio se aplicaron las siguientes interrogantes:

1.- Podría mencionar según su criterio ¿cuáles son los dulces tradicionales que forman parte de la gastronomía del cantón Santa Elena?

El Chef Flores, al haber realizado una investigación acerca de la gastronomía ancestral y típica del Ecuador, afirmó que la Natilla de maíz y el tambor de yuca son dos dulces representativos del cantón Santa Elena y además la torta de

camote, que tuvo protagonismo al elaborarse en el 2016 la torta de camote más grande en la que formó parte de la organización del evento, señaló que aunque el fin fue una labor benéfica, también se realizó con la idea de dar a conocer una preparación característica de la provincia de Santa Elena.

Por otra parte el Tnlgo. Lavayen comentó que además de la natilla de maíz, la torta de camote, mermelada de ciruela y el tambor de yuca, el dulce de guineo también forma parte de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena.

2. ¿Considera usted que se han perdido las tradiciones gastronómicas como la elaboración de dulces tradicionales representativos del cantón Santa Elena?

Para el Chef Flores, las tradiciones gastronómicas ancestrales han ido desapareciendo, como es el caso de la elaboración del dulce, tambor de yuca en la comuna Cadeate, debido a que actualmente pocas familias lo elaboran. Mientras que para el Tnlgo. Lavayen, las tradiciones no se han perdido, solo han disminuido su elaboración, pero se mantienen.

3. ¿Cuáles considera usted que son las causas que generan la pérdida de tradiciones gastronómicas?

Ambos entrevistados señalaron que una de las principales causas que pueden generar la pérdida de tradiciones gastronómicas es la falta de interés de las nuevas generaciones en conservar tradiciones y costumbres que los identifique. De la

misma manera el Chef Flores, acotó que existen nuevas tendencias en el mercado gastronómico que acaparan más la atención y eso causa que las personas se interesen en aprender nuevas preparaciones.

4. ¿Cuáles considera usted son las acciones que se deberían realizar para preservar las tradiciones gastronómicas en el cantón?

Afirmó el chef Flores haber recibido la propuesta de rescatar la tradición de las preparaciones de algunos platos tradicionales, entre ellos el dulce tambor de yuca pero sus ingredientes variaban un poco y decidió no colaborar, porque como señaló: “se puede cambiar su forma de presentación pero no sus ingredientes, se estaría cambiando la identidad de un plato, ya no sería representativo de un lugar”. Por lo que no considera que sea necesario cambiar la esencia de una preparación para mantener la tradición de su elaboración.

Por otro lado, aseguró que se encuentra aportando constantemente con la Casa de la Cultura Núcleo Santa Elena en programas que fortalezcan la conservación de las tradiciones gastronómicas, no solo del cantón Santa Elena sino del país.

Por su parte el Tnlgo. Lavayen considera que a través de ferias gastronómicas que se realizan actualmente se contribuye al fortalecimiento y rescate de tradiciones gastronómicas, sin embargo acotó, se debe trabajar más en los jóvenes para que despierten el interés en aprender acerca de las costumbres y tradiciones de las que son parte.

5. ¿Está de acuerdo en que se brinde información a través de un recetario que recopile las recetas de los dulces tradicionales del cantón con la finalidad de difundir y preservar la herencia culinaria ancestral?

Ambos entrevistados mostraron aceptación en la propuesta de un recetario que contenga las preparaciones tradicionales del cantón, porque a través de un registro se puede dar a conocer, cuáles son los dulces tradicionales y en qué lugar son elaborados, así también las técnicas de elaboración y el estado de conservación de los mismos.

3.2. Limitaciones

La información física existente acerca de la gastronomía del cantón Santa Elena es escasa, razón por la cual, elaborar el marco teórico se hizo complicado. Fue necesario buscar información en tesis elaboradas con temas de gastronomía ancestral para partir de una base.

La distancia existente entre los lugares escogidos para el estudio de esta investigación dificultó también al investigador, quien no podía movilizarse la cantidad de veces necesarias para conseguir una investigación más profunda.

Otra limitación que se presentó durante el proceso de recolección de información fue que algunas personas mostraron rechazo al momento de realizar las encuestas, manifestando que no contaban con el suficiente tiempo disponible.

3.3. Resultados

Con el presente estudio se evidenció que tanto pobladores y personas que trabajan en el desarrollo cultural y gastronómico del cantón Santa Elena, consideran que es importante preservar y conservar aquellos saberes gastronómicos que forman parte de la identidad cultural, considerada como patrimonio intangible.

Se evidenció en la recolección de información in situ, el desconocimiento de las recetas tradicionales en los jóvenes, así como también en la identificación de cuáles son los dulces tradicionales del cantón Santa Elena.

De la misma manera se pudo observar que algunos de los dulces identificados forman parte no solo de la gastronomía local del cantón Santa Elena, sino también de la cocina tradicional que representa todo el país.

La presente investigación identifica que en el territorio rural de Santa Elena, existen personas mayores que guardan y conservan la elaboración de recetas de dulces tradicionales. Por esta razón el trabajo de investigación se convierte entonces en un instrumento que coadyuva a preservar la identidad culinaria del pueblo santaelenense y así poder salvaguardarlo a través de la elaboración de un recetario que recopile las recetas de dulces tradicionales del cantón Santa Elena y permita resguardar estos saberes culinarios para las futuras generaciones.

PROPUESTA

“Elaboración de recetario de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena, para salvaguardar las memorias de los saberes ancestrales”

Antecedentes de la Propuesta

Durante la investigación del proyecto no se ha evidenciado que exista un documento físico ni electrónico que recopile las recetas de los dulces tradicionales que posee el cantón Santa Elena; por esa razón la creación de un manual que contenga las recetas de los dulces tradicionales de este floreciente cantón permitirá a largo plazo, reconocer el valor ancestral que éstas han tenido a través del tiempo, ayudando a mantener en la memoria de las personas la importancia de su conservación y enseñanza a las nuevas generaciones, visitantes o turistas e incentivar el consumo de productos locales gastronómicos ancestrales.

Justificación

La gastronomía de un lugar y, sobre todo las recetas tradicionales, atesoran la sabiduría acumulada durante siglos, que han sido compartidas de generación en generación. De esta forma, las recetas pueden reunir en un sencillo trozo de papel una valiosa información guardada a través de los años, sobre la elaboración de un plato que al degustarlo evoque el saber de las tradiciones, los aromas y costumbres de cada territorio.

La necesidad de conservar las tradiciones gastronómicas que actualmente se encuentran en riesgo, por desconocimiento acerca de cuáles son los dulces

tradicionales que forman parte de la gastronomía ancestral del cantón Santa Elena, y por la falta de interés que manifiestan las nuevas generaciones en continuar con este importante elemento de patrimonio inmaterial, permite considerar que la elaboración de un manual de recetas de los dulces tradicionales del cantón contribuirá al rescate de aquellas fórmulas olvidadas, aportando y fomentando la continuidad de las tradiciones gastronómicas, generando un impacto socio-cultural positivo en la población.

Misión

El recetario de los dulces tradicionales representativos del cantón Santa Elena busca preservar y enriquecer el patrimonio gastronómico dando a conocer productos autóctonos, costumbres y tradiciones que giran en torno a la elaboración de un plato tradicional.

Visión

El recetario de dulces los dulces tradicionales del Cantón Santa Elena, pretende dar a conocer la importancia que tiene para sus habitantes, el preservar su identidad, a través de la concienciación, compilación, y difusión de su gastronomía ancestral.

Objetivo General

Elaborar un manual de recetas con los dulces tradicionales que forman parte de la gastronomía del cantón Santa Elena a través del aporte de las personas que poseen

los conocimientos ancestrales para contribuir a la preservación de preparaciones tradicionales.

Objetivos Específicos:

- Revalorizar la diversidad de productos y preparaciones de los dulces tradicionales que posee la gastronomía de Santa Elena.
- Promover y estimular el conocimiento y apropiación de las tradiciones, la sabiduría ancestral y el saber culinario como estrategia para el desarrollo turístico sostenible de la zona.
- Incentivar en las nuevas generaciones el interés por conocer sobre los ingredientes, utensilios y técnicas que giran en torno a la preparación de los dulces tradicionales.

Diseño de Recetario

El modelo de recetario de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena, se encuentra estructurado con una foto de portada, en la que se puede apreciar a la señora Cesárea Alejandro Gavino, una de las personas que aún conserva la tradición de preparar dulces tradicionales, durante la elaboración del dulce tambor de yuca en la Comuna Libertador Bolívar.

El recetario tiene una recopilación de 24 recetas de dulces tradicionales que están clasificados de acuerdo al lugar donde pertenece. De la misma forma, se encuentra una breve información de cada comuna del cantón Santa Elena.

Presupuesto

Para la ejecución de la propuesta, se realizó la siguiente cotización para la impresión del recetario “Los dulces tradicionales del Cantón Santa Elena”

| Cantidad | Descripción | Precio Unidad | Valor Total |
|-----------------|--|----------------------|--------------------|
| 100 tirajes | Impresión de recetarios tamaño cuaderno de 50 páginas a colores en papel bond, portada y contraportada en cartulina plegable | 6.80 | 680.00 |
| Total | | | 680.00 |

Fuente: Imprenta San Francisco, Cantón La Libertad.

Presentando el proyecto a entidades en la provincia de Santa Elena relacionadas con el desarrollo cultural y de turismo, como son: La Casa de la Cultura, Ministerio de Turismo, Ministerio de Cultura y la Empresa Municipal de Turismo, se buscará financiar los gastos que implican la reproducción del recetario.

Portada del recetario



| Contenido | |
|---|----|
| Santa Elena, Cabecera Cantonal | 2 |
| Dulce de guineo..... | 4 |
| Mazamorra morada..... | 5 |
| La chucula..... | 6 |
| Conserva de higos..... | 7 |
| Torta de maduro..... | 8 |
| Comuna Valdivia | 9 |
| Dulce blanco ó el Champú..... | 11 |
| Dulce de zapallo..... | 12 |
| Comuna Libertador Bolívar | 13 |
| Dulce de chocolate..... | 15 |
| Come Callado..... | 16 |
| Pechito de novia..... | 17 |
| Amor con hambre..... | 18 |
| Tambor de yuca..... | 19 |
| Comuna Cadeate | 21 |
| Dulce de papaya..... | 23 |
| Dulce de camote..... | 24 |
| Alfajor de camote..... | 25 |
| Torta de camote..... | 26 |
| Comuna Palmar | 27 |
| Natilla de maíz..... | 29 |
| Alfajor de camote..... | 30 |
| Natilla de maíz ancestral..... | 31 |
| Dulce de grosella..... | 32 |
| Comuna Zapotal | 33 |
| Amor con hambre..... | 35 |
| Chocolatín..... | 36 |
| Comuna Juntas del Pacífico | 37 |
| Mermelada de ciruelas..... | 39 |
| Comuna Dos Mangas | 41 |
| Dulce de tagua..... | 43 |

INTRODUCCIÓN

La Gastronomía en el cantón Santa Elena se basa generalmente de mariscos y de varios productos agrícolas autóctonos del lugar.

Como parte de la diversa gastronómica, también se encuentran los dulces tradicionales, que en su mayoría son consumidos durante celebraciones como la de los Santos Difuntos, pero que con el paso del tiempo su consumo se ha vuelve cada vez esporádico.

Este recetario reúne las recetas de los dulces tradicionales que han sido compartidos de generación en generación a través de la tradición oral con la finalidad de salvaguardar aquellas preparaciones que son parte de la identidad gastronómica que tiene el cantón Santa Elena.

Santa Elena, Cabecera Cantonal

Santa Elena, Capital de la Provincia de Santa Elena, es una región legendaria, conocida como Sumpa que en lengua Chimú significa Punta.

Cuenta con un sinnúmero de establecimientos hoteleros, además de diversidad de sitios turísticos, culturales y ecológicos.

Su gastronomía cautiva a propios y extraños, de la misma manera sus extensas playas.

Fechas Importantes:

Cantonización: 22 de enero

Día de Santa Elena Patrona del cantón: 18 Agosto

Día de los difuntos: 1 y 2 de Noviembre.

Baño de la Cruz- cada martes Santo

2



3

Foto: Catedral Nuestra Señora de la Emperatriz

Dulce de guineo

6 porciones



Ingredientes

- 5 Guineos
- Panela al gusto
- Clavo de olor
- Pimienta de olor,
- 1 Raja de canela

Preparación:

Majar los guineos hasta obtener una especie de puré.

Colocar en una olla, el puré y los demás ingredientes.

Cocinar a fuego lento de preferencia a leña.

Mover constantemente para evitar que la preparación no se quemé o pegue.

Cuando la consistencia haya llegado a algo parecido en textura y color a un manjar, se puede retirar del fuego. Dejar enfriar y disfrutar.

4

Mazamorra Morada



Ingredientes:

- 1 paquete de Harina de Maíz morado
- Cáscara de piña
- Frutas variadas cortadas
- Panela
- Canea
- Hojas de higo
- Medio bloque de panela

Preparación:

Se coloca en una olla agua junto con la canela, hojas de higo, y la cáscara de piña hasta que hierva.

Disolver en agua la harina hasta que no queden grumos. Incorporar la harina de maíz disuelta en agua.

Cocinar hasta que espese y agregar las frutas. Agregar panela al gusto.

Esta preparación se elabora en todo el cantón Santa Elena, durante la celebración de los Santos Difuntos.

5

La Chucula

4 porciones



Ingredientes:

- 2 Maduros
- ½ tz. de Leche
- 1 cda. de esencia de vainilla
- Pasas
- Canela y clavo de olor,
- Azúcar al gusto

Preparación:

Cocinar los maduros sin cáscara en un poco de agua con la canela y clavo de olor.

Cuando los maduros estén blandos, se retiran del fuego la canela y el clavo de olor.

Aún con los maduros caliente, se procede a majarlos con la ayuda

de un tenedor hasta obtener una mezcla parecida a un puré. Se añaden la leche, esencia de vainilla, el azúcar y las pasas al gusto.

Al momento de servir se espolvorea un poquito de canela al gusto.

Este "potaje" se puede servir frío o caliente.

6

Conserva de higos

6 porciones



Ingredientes:

- 3 libras de Higos
- ½ bloque de Panela
- 1 libra de Azúcar
- 1 rama de Canela,
- Pimienta y clavo de olor

Preparación:

En una olla con muy poca cantidad de agua, colocar los higos con sus puntas cortadas, espolvorear encima pedazos de panela, añadir la pimienta y el clavo de olor.

Tapar la preparación y dejar que se ablanden los higos a fuego lento. Cuando los higos se encuentren blandos, añadir el azúcar y moverlos cuidadosamente hasta que se forme un almibar.

Se acompaña con queso fresco.

7

Torta de maduro

Ingredientes:

- 6 Maduros
- 3 Huevos
- ½ tz. de Leche entera
- ¼ tz. de Azúcar
- 2 cdts. de Mantequilla
- Queso desmenuzado al gusto
- Pasas al gusto
- Canela molida
- 1 copita de aguardiente (opcional)

Preparación:

Pelar y cocinar los maduros en agua hasta que se reduzca. Retirar del fuego y agregar

10 porciones

uno a uno los huevos. Incorporar la leche, azúcar, canela molida, Mantequilla, majar hasta obtener una consistencia espesa, agregar el queso desmenuzado y pasas. Al final incorporar la copita de aguardiente. Llevar al horno por 30 minutos aproximadamente hasta ver que la superficie está dorada.

8



Foto: Torta de Maduro

9

Comuna Valdivia

La comuna Valdivia, está localizada, en el cantón Santa Elena, parroquia Manglaralto.

Dentro de sus atractivos naturales se encuentran la playa, un estero y un cerro en el cual se puede divisar toda la comunidad y otros atractivos como el Parque Marino, donde se pueden apreciar diversas especies como estrellas de mar, pingüinos y otras que se encuentran en recuperación. El museo Valdivia presenta más de 200 piezas arqueológicas pertenecientes no solo a la cultura Valdivia sino también a culturas representativas de los primeros pueblos que habitaron en esta parte del continente.

10



Foto: Arte Orrala – Cerámica Arqueológica

11

Dulce Blanco o el Champú



8 porciones

Ingredientes:

- 1 Taza de arroz
- 1 litro de leche entera
- 1 cdtta. de esencia de vainilla al gusto
- 3 cdas. de azúcar
- Pasas al gusto
- Canela
- Clavo de olor

Preparación:

En una olla con un poco de agua hervir el arroz hasta que esté blando. Una vez que el arroz se cocina, se agrega la leche, azúcar. Después la esencia de vainilla, canela y clavo de olor molidos, al final se incorporan las pasas. Al servir se espolvorea canela molida.

12

Dulce de zapallo



Ingredientes

- 1 Zapallo grande,
- Medio bloque de panela,
- clavo de olor
- canela molida

Preparación:

Cortar el zapallo en cuadros pequeños para ayudar que la cocción sea más rápida. Colocar el zapallo en una olla junto con un poquito de agua e incorporar la panela previamente derretida, el clavo de olor y la canela. Cocinar a fuego lento hasta que el zapallo se vuelva blando, majar un poco con ayuda de un tenedor. Retirar del fuego y dejar enfriar para poder ser consumido.

13

Comuna Libertador Bolívar

La población se encuentra ubicada en el kilómetro 50 en la ruta del Spondylus. Sus pobladores se dedican a la agricultura, pesca, artesanías y al turismo.

Es reconocida por la gran variedad de artesanías que se elaboran en tagua, caña guadua, madera, concha, spondyls, entre otros.

Además de disfrutar de su gastronomía y del turismo de sol y playa, en esta Comuna se puede practicar parapente, donde se puede apreciar desde el aire, la belleza natural de este lugar.

Fiesta religiosa:

Fiesta de las Cruces - 3 de Mayo.

14



15

Foto: Operadora Ruta del Spondylus

Dulce de chocolate

Ingredientes:

- 1 Taza de arroz
- 1 litro de leche entera
- 1 cda. de esencia de vainilla al gusto
- 3 cda. de azúcar
- Pasas al gusto
- Canela
- Clavo de olor
- Granos de cacao

Preparación:

En una olla con un poco de agua hervir el arroz hasta que esté blando.

Una vez que el arroz se cocina, se agrega la leche, las cucharas de azúcar.

8 porciones

Después la esencia de vainilla, canela y clavo de olor molidos. Tostar granos de cacao en un tiesto, Pelar los granos de cacao. Molerlos granos de cacao Colocar a la preparación del arroz con leche, mezclar e incorporar las pasas y espolvorear canela molida al servir.



Foto: Dulce de Chocolate

16

17

Tambor de yuca

12 porciones

Ingredientes:

- 2 Yucas grandes
- ½ bloque de Panela
- Clavo de olor molido
- Canela molida
- Hojas de plátanos

Preparación:

Se lava y pela la yuca Rallar la yuca y dejar reposar por dos días

Transcurrido el "reposo" se procede a colocar la mezcla en una manta para exprimir el "jugo de la yuca"

Con el líquido o almidón extraído al exprimir, se lleva a fuego junto con canela y clavo de olor molidos en piedras.

Nota: Quien proporcionó la receta, asegura que si la yuca no cumple los días de reposo el sabor es diferente

Aquella preparación se conoce como "levadura"

Se retira del fuego y se incorpora a la mezcla de la yuca rallada y se maja.

Se demite panela en un poquito de agua y se añade a la preparación anterior Se coloca la masa en hojas de plátanos y se lía o cierra con paja toquilla.

En una olla con agua se colocan los tambores a cocinar en leña hasta que se hinchen



Foto: Dulce Tambor de yuca

18

19

COMUNA CADEATE

Esta comuna está ubicada en el kilómetro 53 de la ruta del Spondylus. Se cree que su nombre se debió a que en el lugar existió una gran extensión de plantas de tagua y del cual cuyas hojas se conocen como, *Cade*, por la facilidad que tenían para conseguirla se utilizaba para cubrir los techos de las viviendas.

En Cadeate es característico aun el uso de hornos de barro, lo que hace característico al pan que se elabora en este lugar, ya que su sabor a leña atrae a turistas de diferentes partes del país, lo que da lugar a la Feria del Pan que se realiza cada año.

Fiestas populares y religiosas:

María Auxiliadora el 24 de mayo

San Jacinto el 16 de agosto, donde los pobladores organizan romerías y bailes populares llenos de folklore.

Día de los Difuntos (1 y 2 de Noviembre)

20



Foto: Sra. Rosita Floresano - Panadería Jacqueline

21

Dulce de Papaya



Ingredientes:

- 1 Papaya grande
- ½ bloque de panela

Preparación:

Pelar y rallar la papaya.
Colocar en una olla la papaya a fuego lento hasta que esté un poco cocinada.
Dejar en reposo la preparación hasta que se enfríe.

Exprimir con las manos la mezcla.
Reservar el líquido que desprende.
Derretir panela en un poco de agua.
Se añade la panela derretida al líquido antes reservado, se mezcla con la papaya y se lleva a fuego lento hasta que se "conserva" o hasta que tome una consistencia espesa y seca, similar a la de una mermelada.

22

Dulce de Camote



Ingredientes:

- 2 Camotes morados medianos
- ½ bloque de Panela
- clavo de olor
- canela molida.

Preparación:

Se pela y se cocina el camote con muy poca agua, acompañado de del clavo de olor.

Cuando el camote esté blando, retirar del fuego y majarlo, hasta obtener una consistencia como la de un puré.
Añadir la panela previamente disuelta en un poquito de agua, agregar la canela molida.
Se puede consumir solo o servir de relleno para el alfajor de camote.

23

Alfajor de Camote



10 porciones

Ingredientes

- Harina
- Manteca
- Huevos
- Dulce de camote

Preparación:

Se mezcla harina, manteca y huevos hasta formar una masa. Se extiende sobre una lata para horno y se cocina por 15 minutos aproximadamente. Se deja enfriar. Se recorta en cuadrados la masa y se rellena con dulce de camote

24

Torta de camote



10 porciones

Preparación

Pelar el camote, cocinar con la canela y clavo de olor. Cuando el camote esté suave, retirar del fuego. Majar el camote, agregar huevos, azúcar, mantequilla y pasas. Llevar al horno por 30 minutos hasta que dore

Ingrediente:

- Camote
- Clavo de olor
- Canela
- Huevos
- Manteca
- Azúcar
- pasas

25

Pechito de novia



30 porciones

Ingredientes:

- 5 libras de harina
- 2 ½ libras de azúcar
- 4 Huevos
- 1 litro de leche
- ½ libra de manteca
- 2 cdtas. de esencia de mantequilla
- 1 Cda de esencia de vainilla

Preparación:

Batir la manteca con el azúcar, incorporar los huevos uno a uno, la leche, las esencias y al final la harina. Hacer bolitas, darle la forma de "pechitos" y colocar en una lata engrasada. Cocinar en Horno de leña por 20 minutos.

26

Amor con Hambre / Moncaibas



30 porciones

Ingredientes:

- 2 ½ libras de Harina
- 1 ½ libra de azúcar
- 1 ½ libra de manteca
- 7 huevos
- colorante amarillo,
- esencia de vainilla,
- esencia de mantequilla,
- 2 sobres de polvo royal.

Preparación:

Batir la manteca con el azúcar

Incorporar los huevos a la mezcla uno a uno, seguir batiendo. Añadir la esencia de vainilla, esencia de mantequilla, el colorante vegetal. Incorporar a la mezcla anterior, harina junto con el polvo royal. Formar bolitas con la masa y aplastarlas. Llevar al horno de leña por aproximadamente 15 minutos.

27

Come callado

30 porciones

Ingredientes:

- 5 libras de Harina
- 2 ½ libras de azúcar,
- ½ libra de manteca
- 2 cda. levadura
- colorante
- 1 cda. esencia de vainilla,
- 1 cda. esencia de mantequilla
- Mermelada casera de frutilla

Preparación:

Mezclar la manteca junto con el azúcar. Agregar la vainilla, colorante y esencia de mantequilla, incorporar la harina con la levadura hasta obtener una masa

Extender la masa sobre una lata grande Llevar al horno de leña por aproximadamente 15 minutos.

Dejar enfriar y cortar en rectángulos finitos de aproximadamente 10 cm de largo y 4 de ancho.

Colocar mermelada sobre un rectángulo de masa y tapar con otro

Nota: La dueña de la receta asegura que si se cocina la masa en horno a gas, el resultado es una masa dura. En el horno de leña el resultado es una masa suave y esponjosa.

28



Dulce come callado

29

COMUNA PALMAR

Se encuentra ubicada en la parte Norte del cantón Santa Elena, en donde sus habitantes se dedican en su mayoría a la pesca artesanal.

Esta comuna celebra cada año "La feria de la Natilla", actividad que atrae a cientos de visitantes.

En esta comuna se puede visitar su extensa playa, el manglar, lugar que acoge varias especies que viven de forma natural y el Santuario de Nuestra Señora de Fátima, ubicado en el cerro María Guare, el cual se presta también como un mirador natural.

Fiestas populares y religiosas:
22 de mayo fiestas de Santa Rita de Casia "Patrona de los imposibles"
16 de Julio fiestas de la Virgen del Carmen "Patrona de los Pescadores"

Fundación de la comuna el 22 de febrero.

Día de los Difuntos (1 y 2 de Noviembre)

30



Atardecer en la playa de Palmas

31

Natilla de maíz

10 porciones

Ingredientes

- 5 Yemas de huevo
- 1 litro de leche entera
- 40 gr de maicena
- 100 gr. de Azúcar
- 1 rama de canela
- 1 cda. Sopera de azúcar de vainilla

Preparación:

Colocar en una olla más de medio litro de leche junto la rama de canela, llevar a fuego medio. Con la leche sobrante, se disuelve la maicena hasta que no queden grumos y se reserva.

En un recipiente aparte mezclar las yemas de huevo con el azúcar granulado y



azúcar de vainilla.

Incorporar la mezcla de las yema a la mezcla de la maicena disuelta, y reservamos.

Cuando la preparación que está en el fuego empiece a hervir, se aparta del fuego y se le quita la nata que se ha formado en la leche y la rama de canela.

Incorporar la mezcla de las yemas, azúcar y maicena a la leche, mientras se mueve enérgicamente hasta que empiece a espesar.

Colocar la preparación en cuncos y servir.

32

Alfajor de camote

20 porciones

Ingredientes:

- 2 Camotes medianos
- Panela al gusto,
- Clavo de olor
- Canela molida,
- Galletas de sal "La Universal"

Preparación:

Se debe empezar por preparar el dulce de camote, para eso se necesita pelar los camotes y poner a cocinar con un poco de agua

Cuando esté cocinado, se procede a majarlo con la ayuda de un tenedor e incorporar la panela, clavo de olor y canela



Dejar enfriar y reservar
Para formar los alfajores, se toma una tapa de las galletas de sal y se unta una cantidad considerable del dulce de camote, luego se cierra con otra tapa de galleta.
Para finalizar se pasa por los costados de la galleta sobre galleta molida.

33

Natilla de maíz Ancestral

20 porciones

Ingredientes:

- 5 mazorcas de Maíz duro
- clavo de olor
- pimienta de olor
- canela

Preparación:

Rallar las mazorcas de maíz hasta dejarlos sin granos

Moler el maíz rallado con un poco de agua, hasta que ésta mezcla adquiere un color amarillo oscuro



Majar con las manos la preparación

Cernir la preparación y el líquido que se obtiene, reservarlo.

Con el líquido sobrante que se reservó, se lleva a fuego junto con el clavo de olor, pimienta de olor y canela, hasta que hierva y empiece a tomar una consistencia espesa, algo gelatinosa
Dejar enfriar y servir

34

Dulce de grosella

Ingredientes:

- 1 libra de grosellas
- 50 gr. de azúcar
- Medio bloque de panela

Preparación:

Colocar en una olla las grosellas con un poco de agua hasta que hierva.

Retirar del fuego y cernir

Nuevamente se lleva la preparación de las grosellas al fuego, Por 15 a 20 minutos

Se espolvorea sobre ellas panela y se agrega azúcar

Dejar enfriar y servir



35

COMUNA ZAPOTAL

Esta Comuna se encuentra en la vía Guayaquil - Salinas. Sus habitantes se dedican a la agricultura, costura, ganadería, y a la venta de comida típica en locales dentro de la comunidad, siendo esta actividad un importante ingreso económico.

Dentro de sus principales atractivos turísticos, está la elaboración artesanal de dulces tradicionales.

Festividades populares y religiosas

Festividades de san Pedro el 28 y 29 de Junio.

Semana Santa - Peregrinación desde el sector de Buenos Aires

Beata Narcisa de Jesús - 25 de Octubre

Día de los Difuntos - 1 y 2 de Noviembre

20 de julio - Fundación de la comuna

36



37

Foto: Parque central de la Comuna

Amor con hambre

Ingredientes:

- 1 Harina
- Azúcar
- Huevos
- Manteca
- Colorante amarillo huevo



Preparación:

En un recipiente de aluminio se mezcla la harina, huevos, azúcar, y manteca hasta obtener una masa de consistencia suave, se agrega el colorante. Formar bolitas y se lleva al horno.

38

Chocolatín



Ingredientes:

- Azúcar
- Mantequilla
- Coco
- Harina

Preparación:

Retirar el agua de coco y reservar en un recipiente.

Pelar el coco y rallar la parte interna del mismo.

Se realiza una mezcla con la parte interna del coco rallado, el agua de coco y harina.

Se exprime la mezcla, obteniendo una "leche", se reserva.

En una paila se coloca la mantequilla y el azúcar a fuego lento a una temperatura de 30 a 40°C y se agrega la preparación obtenida anteriormente hasta formar una masa pastosa, y color oscuro. Se mezcla lentamente con una cuchara de palo durante un tiempo aproximado de una hora.

Se coloca la mezcla en una lata hasta que se enfría y se procede a cortar en cuadrados de un tamaño de 2cm por 1.5 cm aproximadamente.

39

COMUNA JUNTAS DEL PACÍFICO

Ubicada en la cordillera Chongón-Colonche, a 110 kilómetros de la capital de la provincia de Santa Elena. Su nombre proviene de la convergencia de los diversos caminos que conectan con las localidades de la región. Sus habitantes se dedican en la mayoría en actividades de agricultura.

Al recorrer las vías vecinales se puede observar el inmenso cordón de ciruelos. Este fruto ha llegado a ser procesado obteniéndose diversos productos promovidos a través de la "Feria de la Ciruela", que se realiza cada año, el 1 y 2 de noviembre, hace más de 25 años. Entre ellos, la mermelada o también conocido dulce de ciruela, convirtiéndose en uno de los dulces representativos del cantón Santa Elena.

40



Foto: Recolección de frutos Lylibeth Coloma / El Telégrafo

41

Mermelada o Dulce de ciruelas

Ingredientes:

- 1 caja Ciruelas maduras
- 3 bloques de Panela,
- Canela molida
- 3 libras de Azúcar
- 1 /2 litro de Esencia de vainilla
- Pimienta y clavo de olor molido

Preparación:

Cocinar en una olla las ciruelas junto con las especias.

Una vez cocinadas, se retiran del fuego y se procede a retirarles las pepas. Licuar lo que queda con un poco de agua y cernir.

La mezcla se lleva al fuego nuevamente con panela hasta que tome una consistencia espesa, al final se le agrega la vainilla

42



Foto: Mermelada de ciruela

43

COMUNA DOS MANGAS

Ubicada a siete kilómetros del noreste de la Parroquia Manglaralto. Su nombre tiene origen a la unión de dos riachuelos que bañan la zona y se desprenden de los ríos Grande y Colín, que antes los llamaban Mangas.

Esta comuna se caracteriza por la labor que ejercen las mujeres con la paja toquilla y los hombres con la tagua, artesanías que son comercializadas a los turistas e incluso son vendidas en poblaciones cercanas, como Montañita y Olón.

En esta comuna se puede realizar ecoturismo y poder apreciar la flora y fauna del lugar. Es posible observar monos aulladores que viven en el bosque protegido.

Fiesta religiosa:

28 de abril: "Fiesta del Buen Pastor"

44



Foto: Flora que se puede apreciar en la Comuna

45

Dulce de tagua o Dulce de mococha

Ingredientes:

- Mococha.
- panela
- clavo de olor molido
- 1 rama de canela

Preparación:

Picar la mococha en cuadros.

Poner en una olla a hervir la mococha en cuadros con un poco de agua y las especias como el clavo de olor y la canela.

Mover constantemente para que no se pegue.

Cuando tenga un espesor consistente, se retira del fuego. Se agrega panela al gusto y se deja enfriar para poder servir.

46



Foto: Dulce de mococha

47

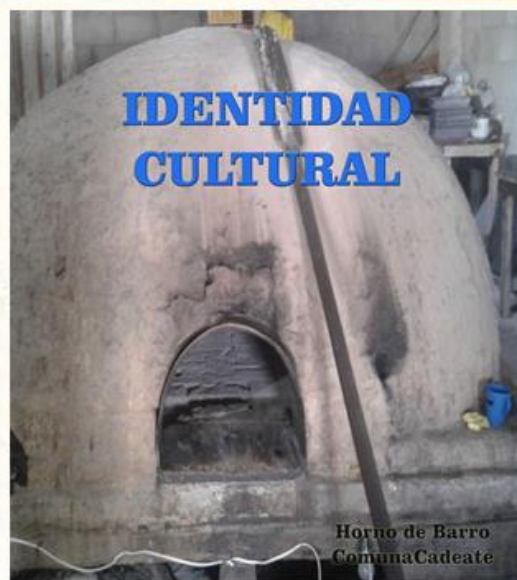
DULCES TRADICIONALES DEL CANTÓN SANTA ELENA



Agradecimiento a quienes contribuyeron en la elaboración de este recetario

Norma Suárez (Valdivia)
 María Matías y Carlos Malvé (Palmar)
 Juana Figueroa (Palmar)
 Elena González (Palmar)
 Dolores Pérez (Santa Elena)
 Juana Panchana (Santa Elena)
 Lucía Panchana (Santa Elena)
 Matilda Linda (Santa Elena)
 Juliana Suárez (Libertador Bolívar)
 Florinda Figueroa (Libertador Bolívar)
 Cesárea Alejandro (Libertador Bolívar)
 Justa Rodríguez (Libertador Bolívar)
 Rosa Flores (Cadeate)
 Lorenzo Figueroa (Cadeate)
 Carolina Balón (Dos Mangas)
 Herlinda González Mejido (Dos Mangas)
 Mirian Ramos y José Vásquez (Zapotal)
 Rosa de la Cruz (Juntas del Pacífico)

50



ESPACIO PARA AUSPICIANTES ESPACIO PARA AUSPICIANTES ESPACIO PARA AUSPICIANTES

CONCLUSIONES

El trabajo de investigación cuenta con un marco teórico que brinda los argumentos necesarios que determinan la importancia que tiene para la sociedad preservar los saberes ancestrales y de esta manera dar continuidad a este importante elemento de identidad cultural.

Se pudo identificar a través de diferentes técnicas de recolección de información, los dulces tradicionales que forman parte de la gastronomía ancestral y tradicional con que cuenta el cantón Santa Elena, que han sido compartidas por medio de la costumbre verbal de generación en generación. De la misma manera se pudo conocer a las personas que dan continuidad a esta práctica, que en su gran mayoría son adultos mayores.

Por medio de un diagnóstico se pudo seleccionar las recetas de dulces tradicionales que forman parte de la alimentación local de acuerdo a los lugares seleccionados para el estudio, en el que se evidenció que existe similitud en las delicias tradicionales que se consumen, pero cambian las técnicas de preparación, lo que hace que la receta sea propia del lugar.

El diseño del recetario cuenta con 24 recetas de dulces tradicionales que fueron recopiladas durante la investigación, con el que se busca revalorizar la gastronomía del cantón Santa Elena, dar continuidad a las preparaciones y preservar la herencia culinaria ancestral.

RECOMENDACIONES

- Dar continuidad al tema tratado en la investigación para cubrir zonas de estudio que no han sido analizadas y de esa manera poder ampliar la información acerca de aquellas recetas de dulces que forman parte de la gastronomía tradicional del cantón Santa Elena.
- Que el Alma Mater UPSE destine proyectos de investigación enfocados a la conservación de la identidad culinaria ancestral del cantón Santa Elena.
- Que las autoridades competentes promuevan a través de ferias gastronómicas en el interior de las comunas, el consumo de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena

BIBLIOGRAFÍA

- Díaz, R. (2001). Disertaciones filosóficas en el debate de la identidad en Revista Honda #4. La Habana.
- Flores, K., & Rojas, D. (2017). *Recuperación de la memoria ancestral gastronómica típica Ecuatoriana Sumpa*. Santa Elena.
- Franz, B. (1964). *Cuestiones fundamentales de antropología cultural*. Buenos Aires: Solar/ Hachette.
- Herrera, J. (2017). EL RESCATE DE UNA HISTORIA CULINARIA - GASTRONOMÍA TÍPICA BOLÍVAR ECUADOR. *Caribeña de Ciencias Sociales*.
- Hobsbawm, E. (1983). Introduction: Inventing Traditions. *Cambridge University Press*.
- López, T., & Margarida, M. (2011). Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. *Dialnet*, 915-922.
- Macía, R. (2003). El Patrimonio gastronómico: Una realidad diaria e irrenunciable.
- Marcell, A. (2003). *Patrimonio y Turismo Cultural 7 cuadernos. 5to Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural Puebla 2003. La comida y los recetarios como parte de un proceso cultural. Pag. 109*. México: 1ra Edición.
- Méndez, C. (2011). *Metodología: diseño y desarrollo del proceso de investigación con énfasis en ciencias empresariales*. México: Limusa.
- Mintz, S. W. (2003). Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. Mexico: Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V.
- Molano, O. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Opera*, 69-84 Bogotá; Colombia.
- Molano, O. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Opera*, 69-84.
- Muñoz, R. (2000). *Larousse Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana*. México: Vol.15 primera edición 2000.
- Nájera, R. (2001). *Lengua y Cultura*. México: Editorial Trillas.
- Ogden, J. (2005). *Psicología de la alimentación*. Madrid; España: Morata.
- Padilla, C. (2003). *Patrimonio y Turismo Cultural. 5to Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural Puebla 2003. Recetarios y recetas como objetos patrimoniales. Pag 85 - 87*. México: 1ra Edición.
- Padilla, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y Fundamento Etnográfico. *Ponencia presentada para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Quito, Ecuador.

Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña*. Quito.

Pérez, M. (1999). *Identidad nacional, organizaciones culturales y tiempo libre*. Habana: Casa Editorial Abril.

Torres, G. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la. *Scripta Ethnologica*(26), Argentina.

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Ministerio de Cultura del Ecuador.

LINKOGRAFÍA

- Ballenita SI.* (2013). Obtenido de Disfruta la III Feria de la natilla en Palmar:
<http://www.ballenitasi.org/2013/10/disfruta-la-iii-feria-de-la-natilla-en.html>
- Cerino, E., & Celaya, J. (Mayo de 2017). *Tesis. Dulce tradición de Teopisca, Chiapas.* Obtenido de Tesis. Obtenido de Recuperado a partir de
<https://repositorio.unicach.mx/bitstream/20.500.12114/660/1/GAS%20641.86%20C47%202017.pdf>
- Cordero, A. (2010). *Tesis.* Obtenido de Recuperado a partir de
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/1561>
- El Comercio.* (Octubre de 2017). Obtenido de Las tradiciones de Santa Elena para sus difuntos: <https://www.elcomercio.com/viajar/tradiciones-santaelena-diadelosdifuntos-guaguasdepan-fiestaytradicion.html>
- El Universo.* (24 de 2 de 2014). Obtenido de El dulce de guineo es tradición en la Península de Santa Elena: <https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2014/10/13/nota/4098831/dulce-guineo-es-tradicion-peninsula>
- El Universo.* (1 de 11 de 2017). Obtenido de
<https://www.eluniverso.com/opinion/2017/11/01/nota/6460402/dia-santos-muertos-chiquitos>
- Escobar, B. (2015). *Plan de revalorización de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito. Tesis.* Obtenido de Recuperado a partir de
<http://www.dspace.cordillera.edu.ec/xmlui/handle/123456789/345>
- Gardey, A. (2011). *Recuperado de Definición de costumbres.* Obtenido de (<https://definicion.de/costumbres/>)
- Gardey, A., & Pérez, J. (2014). *Recuperado el 04 de Mayo del 2018.* Obtenido de Definicion.de:Costumbres <http://definicion.de/costumbres/ytradiciones>
- Ilam Patrimonio.* (2018). Obtenido de <http://www.ilam.org/index.php/es/patrimonio-intangible>
- La Hora.* (31 de Octubre de 2015). Obtenido de
<https://lahora.com.ec/noticia/395424/feria-de-dulces-tradicionales>
- Magri, G. (Agosto de 2008). *Universidad de Palermo.* Obtenido de El patrimonio gastronómico como parte del turismo:
http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/vista/detalle_articulo.php?id_articulo=1173&id_libro=124

Malo, C. (2001). *Patrimonio Cultural y Globalización*. Obtenido de Recuperado a partir de <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/515/1/Patrimonio%20cultural%20y%20globalizacion-Claudio%20Malo.pdf>

Ministero de Cultura y Patrimonio. (24 de 2 de 2015). Obtenido de Chicha, bebida ceremonial y milenaria: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/chicha-bebida-ceremonial-y-milenaria/>

Montecino, A. (2016). *Centro Empresarial Gastronómico Hotelero*. Obtenido de Definición de gastronomía y turismo gastronómico: <https://cegaho.wordpress.com/2017/10/11/definicion-de-gastronomia-y-turismo-gastronomico/>

Schluter , R. (2008). *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. Obtenido de Gastronomía y turismo en Argentina: http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_8.pdf

ANEXOS

Anexo 1 Matriz de consistencia

| TÍTULO | PROBLEMA | OBJETIVO | IDEA A DEFENDER | VARIABLE | INDICADORES |
|---|--|---|---|--|--|
| <p>Los dulces tradicionales del Cantón Santa Elena, para preservar la herencia culinaria ancestral, año 2018.</p> | <p>¿Cuáles son las recetas de dulces tradicionales del cantón Santa Elena que aportarán a preservar la herencia culinaria ancestral? PE1 Desinterés por conservar tradiciones y costumbres referente a la preparación de dulces tradicionales PE2 Desconocimiento de la población acerca de los dulces que forman parte de la gastronomía local PE3 Escasa información acerca de los dulces tradicionales del Cantón Santa Elena</p> | <p>Objetivo General: Determinar cuáles son los dulces tradicionales que forman parte de la herencia culinaria ancestral del Cantón Santa Elena. TC1 Elaboración de un marco teórico que permita fundamentar una propuesta de recetario de dulces tradicionales, que ayuden a preservar la herencia culinaria ancestral. TC2 Realización de un diagnóstico de los dulces tradicionales del cantón Santa Elena que permita conocer las recetas compartidas de generación en generación con el fin de considerarlos para la elaboración del recetario. TC3 Diseño de un recetario con los dulces tradicionales del Cantón Santa Elena.</p> | <p>Los dulces tradicionales del Cantón Santa Elena son parte de la herencia culinaria ancestral</p> | <p>V. dependiente Herencia culinaria ancestral</p> | <p>Patrimonio Cultural Intangible Patrimonio Cultural Alimentario Patrimonio Gastronómico Identidad Cultural Costumbres Tradiciones</p> |
| | | | | <p>V. independiente Dulces tradicionales del cantón Santa Elena.</p> | <p>Gastronomía Gastronomía Ancestral Dulces tradicionales del Ecuador Dulces tradicionales de Santa Elena</p> |

Tabla 16 Matriz de tamaños muestrales

| Matriz de Tamaños muestrales para un universo de 144076 con una p de 0,5 | | | | | | | | | | |
|---|---------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Nivel de Confianza | d [error máximo de estimación] | | | | | | | | | |
| | 10,0% | 9,0% | 8,0% | 7,0% | 6,0% | 5,0% | 4,0% | 3,0% | 2,0% | 1,0% |
| 90% | 67 | 83 | 105 | 137 | 187 | 268 | 419 | 743 | 1.662 | 6.424 |
| 95% | 96 | 118 | 150 | 196 | 266 | 383 | 598 | 1.059 | 2.362 | 9.004 |
| 97% | 118 | 145 | 184 | 240 | 326 | 469 | 732 | 1.296 | 2.884 | 10.883 |
| 99% | 166 | 205 | 260 | 339 | 461 | 663 | 1.033 | 1.826 | 4.043 | 14.918 |

Elaborado por: Liñan María

Anexo 2 Formato entrevista



**UNIVERSIDAD ESTADAL PENINSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE HOTELERIA Y TURISMO**

ENTREVISTA A PROFESIONALES EXPERTOS -VINCULADOS CON EL DESARROLLO CULTURAL Y GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN SANTA ELENA

Fecha:

Sr. Entrevistado

En base a la información que usted proporcione en calidad de profesional experto, permitirá el desarrollo de la investigación cuyo objetivo es preservar los saberes ancestrales.

1.- ¿Podría mencionar según su criterio cuales son los dulces tradicionales que forman parte de la gastronomía del cantón Santa Elena?

2.- ¿Considera usted que se han perdido las tradiciones gastronómicas como la elaboración de dulces tradicionales representativas del cantón Santa Elena?

3.- ¿Cuáles considera usted que son las causas que generan la pérdida de tradiciones gastronómicas?

4.- ¿Cuáles considera usted que son las acciones que se deberían realizar para preservar las tradiciones gastronómicas en el Cantón?

5.- ¿Está de acuerdo que se brinde información a través de un recetario que recopile las recetas de dulces tradicionales del Cantón con la finalidad de difundir y preservar la herencia culinaria ancestral?



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE HOTELERIA Y TURISMO**

ENCUESTA

OBJETIVO: Determinar el conocimiento que tienen los pobladores del cantón Santa Elena acerca de la gastronomía en dulces tradicionales y representativos.

Nombre: _____

Lugar: _____

1.- Genero

Femenino Masculino

2.- Edad

- De 18 - 25 años De 56 - 65 años
 De 26 - 65 años De 66 - 75 años
 De 36 - 45 años

3.- ¿Conoce usted cuales son los dulces tradicionales del cantón Santa Elena?

SI NO

4.- De las siguientes opciones, indique cuales son los dulces tradicionales del cantón Santa Elena.

- Natilla de maíz Tarta de camote Dulce de zapallo
 Mazamorra morada Tambor de yuca Dulce de guineo Arroz con leche
 Chucula Dulce de Mococho Amor con hambre
 Mermelada de ciruela Otro ¿Cuál? _____

5.- ¿Elabora usted algún dulce tradicional del cantón Santa Elena?

SI No ¿Cuál? _____

6.- ¿De quién aprendió usted a elaborar los dulces tradicionales del cantón Santa Elena?

Abuela Mamá Papá Otro ¿Quién? _____

7.- ¿Con qué frecuencia elabora usted los dulces tradicionales del cantón Santa Elena?

Muy frecuentemente Frecuentemente Ocasionalmente

Raramente Nunca

8.- ¿Considera usted que se ha perdido la tradición de elaborar los dulces tradicionales del cantón Santa Elena?

Total acuerdo Acuerdo No estoy seguro

Desacuerdo

9.- ¿Considera usted que se debe promover el consumo de dulces s tradicionales del cantón Santa Elena a través de ferias gastronómicas que ayuden a preservar la herencia culinaria ancestral?

SI NO

10.- ¿Estaría de acuerdo que se elabore un recetario con los dulces tradicionales del cantón Santa Elena?

Muy de acuerdo De acuerdo En desacuerdo

Anexo 4 Ficha de levantamiento de información de dulces tradicionales y personas que conservan la tradición de elaborarlos.

| DULCES TRADICIONALES DEL CANTÓN SANTA ELENA | | |
|--|---------------------|--|
| Nombre del dulce: | Lugar: | Ficha No: |
| Nombre del entrevistado: | | Tiempo que mantiene la tradición: |
| Utensilios | Ingredientes | Presentación |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Observación: | | No. porciones: |
| Procedimiento: | | |

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

Capítulo IV

DERECHOS DE LAS COMUNIDADES, PUEBLOS Y NACIONALIDADES

Art. 56.- Las comunidades, pueblos, y nacionalidades indígenas, el pueblo afroecuatoriano, el pueblo montubio y las comunas forman parte del Estado ecuatoriano, único e indivisible.

Art. 57.- Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos,

Título VII

RÉGIMEN DEL BUEN VIVIR

Capítulo I

INCLUSIÓN Y EQUIDAD

Sección V

CULTURA

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.

TEXTO DE LA CONVENCIÓN PARA LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

La Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, denominada en adelante “la UNESCO”, en su 32ª reunión, celebrada en París del veintinueve de septiembre al diecisiete de octubre de 2003.

Art. 2 Definiciones

1. Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.

2. El “patrimonio cultural inmaterial”, según se define en el párrafo 1 supra, se manifiesta en particular en los ámbitos siguientes:

- a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;

- e) técnicas artesanales tradicionales.

3. Se entiende por “salvaguardia” las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.

Anexo 6 Matriz general de resultados de entrevistas realizadas a personas que mantienen la tradición de preparar dulces representativos del cantón Santa Elena.

| Lugar | Dulce Tradicional | Ingredientes | Preparación | Tiempo de preparación | Forma de presentar | Días y lugares de consumo | Informante | Edad | Tiempo de conocimiento de preparación de las recetas |
|------------------------|-------------------|--|---|-----------------------|---|--|------------------------------|------------------------------|--|
| <u>Comuna Valdivia</u> | Dulce Blanco | Arroz, leche, azúcar, pasas, canela, clavo de olor molidos y agua | Hervir el arroz , agregar la leche, la canela y clavo de olor, al final las pasas | 30 min. | Se sirve en taza y se espolvorea canela molida. | Consumo ocasional de las familias. No se expende en ningún lugar. | Norma Suarez | 60 años | 45 años aproximadamente |
| | Dulce de zapallo | Zapallo, panela, clavo y canela molida, un poco de agua | Colocar el zapallo a cocinar con un poco de agua, panela y de deja espesar | 30 min. | Se sirve en una bandejita | Consumo ocasional de las familias. Y puesta de mesa de los Santos difuntos. | Norma Suarez | 60 años | 45 años aproximadamente |
| <u>Comuna Palmar</u> | Natilla de maíz | Yemas de huevo, leche, maicena, azúcar, rama de canela, azúcar de vainilla | Colocar la leche en un cazo junto la canela, disolver la maicena. Poner a fuego lento hasta que empiece hervir. Agregar las yemas | 25 min. | Se sirve en cuencos o en bandejitas. | Se puede encontrar a la venta durante la Feria de la Natilla y durante la puesta de mesa de muertos. | María Matías y Carlos Malavé | 39 y 42 años respectivamente | 15 años |

| | | | | | | | | | |
|--|-----------------------------------|--|--|---------|--|---|-----------------------|---------|---------|
| | Natilla de maíz. Receta ancestral | Maíz, clavo de olor y pimienta de olor, canela. | Rallar el maíz, moler con agua hasta que adquiera un color amarillo oscuro., se cierne y el líquido sobrante, denominado “zurrapa”, se hierva con el clavo, pimienta y canela, hasta que espese. | 2 horas | Se sirve en cuencos. | Receta que se elabora durante los días de los Difuntos. Dulce que forma parte de la mesa que ponen en honor a los muertos | Juana Figueroa Flores | 85 años | 70 años |
| | Alfajor de camote | Camote, panela, clavo de olor, canela molida, galletas de sal, galletas molidas. | Pelar y cocinar el camote en un poco de agua. Majar el camote una vez que esté cocinado e incorporar la panela y el clavo de olor y canela molida. Dejar enfriar | 25 min. | En una tapa de galleta colocar el dulce de camote preparado con anterioridad y cerrar con otra tapa de galleta. Pasar los costados por galleta molida. | Consumo en el hogar de forma esporádica. Durante la feria de la natilla. | Elena González | 36 años | 20 años |

| | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------|---|---|---------|--|--|-----------------------|---------|---------|
| | Dulce de grosella | Grosellas, azúcar, panela, agua. | Cocinar las grosellas con agua, hasta que hierva. Se cierne. se lleva al fuego las grosellas, espolvoreadas con panela y azúcar hasta que el almíbar empiece a secarse. | 25 min. | Se sirve en bandejitas para mantener su sabor | Consumo en el hogar. | Elena González | 36 años | 15 años |
| <u>Santa Elena, Cabecera Cantonal</u> | Dulce de guineo | Guineos, panela, clavo y pimienta de olor, canela en raja y en polvo | Majar los guineos. Agregar el resto de ingredientes. Se debe cocinar a fuego lento en una olla sobre leña. | 25 min | Se sirve en un recipiente, se puede acompañar con pan o galletas | Consumo esporádico en los hogares | Dolores Pérez | 59 años | 36 años |
| | Mazamorra Morada | Harina de Maíz morado, cáscara de piña, frutas variadas, panela, hojas de higo y canela | Llevar al fuego una olla con las especias y hoja de higo hasta que hierva, agregar la harina disuelta en un poco de agua, panela. Cocinar hasta que espese. | 1 hora | Se sirve en cuencos o bandejitas | Preparación que se sirve en la mesa de los fieles difuntos, se acompaña con “pan de muerto”. | Juana Panchana Tomalá | 70 años | 50 años |

| | | | | | | | | |
|-----------------|---|--|--|---|--|----------------|---------|---------|
| Chucula | Maduros, leche, queso fresco , esencia de vainilla, pasas, canela y clavo de olor, azúcar al gusto | Cocinar los maduros sin cáscara en agua con las especies se retira del fuego y se maja con un tenedor, se agrega al final se agrega leche y pasas | 30 min | Se sirve en bandejitas. Se puede consumir caliente o frío | Consumo esporádico en los hogares. | Lucía Panchana | 47 años | 30 años |
| Torta de maduro | Maduros, huevos, leche, azúcar, mantequilla, , pasas, canela molida y alguna bebida alcohólica como ron | Pelar y cocinar los maduros en agua hasta que se reduzcan, agregar leche, los huevos y demás ingredientes. Colocar en un molde con mantequilla y llevar al horno | 30 minutos o hasta que dore la superficie. | Se sirve como postre después de las comidas. | Consumo en los hogares. Se puede encontrar en ferias de gastronomías | Matilda Lindao | 38 años | 20 años |
| Dulce de higos | Higos, panela, azúcar, canela, pimienta y clavo de olor | Cocinar los higos a fuego lento con panela, canela y clavo de olor hasta que ablande, agregar azúcar hasta que espese. | 30 minutos | Se puede servir solo o para untar con pan o galletas. | Consumo en los hogares. | Matilda Lindao | 38 años | 20 años |

| | | | | | | | | | |
|---|------------------|---|--|--------|--|---|--------------------------|---------|---------|
| <u>Comuna Libertador Bolívar</u> | Dulce de papaya. | Papaya, panela. | Pelar y rallar la papaya. Colocar en una olla la papaya al fuego. Reservar. Derretir panela y se añade a la mezcla con la papaya y se lleva a fuego lento hasta que se “conserve”. | 25 min | Se sirve en unas bandejitas. | Preparación que se realiza para adornar la mesa de los Santos difuntos. | Juliana Suárez | 64 años | 50 años |
| | Dulce de camote | Camote, panela, clavo de olor y canela molida. | Pelar y cocinar el camote en un poco de agua. Majar el camote una vez que esté cocinado e incorporar la panela y el clavo de olor y panela molida. | 25 min | Sirve para comer solo o para rellenar alfajores. | Se consume durante las fiestas patronales de la Comuna y está presente en las mesas, durante los días de los muertos. | Florinda Figueroa Suarez | 74 años | 60 años |
| | Torta de camote | Camote, pasas, canela, azúcar, clavo de olor, huevos, mantequilla, esencia de vainilla. | Cocinar el camote con la canela y clavo de olor. Majar el camote, agregar el resto de ingredientes. | 45 min | Se sirve de preferencia frío | Se vende durante la época de noviembre y también forma parte de los dulces que se encuentran en la mesa de muerto. | Florinda Figueroa Suarez | 74 años | 60 años |

| | | | | | | | | |
|--------------------|---|--|----------|---|--|---------------------------|---------|---------|
| Alfajor de camote | harina, manteca, huevos Dulce de camote | Preparar el dulce de camote con anticipación. Se mezcla harina, manteca y huevos hasta formar una masa. Se extiende sobre una lata para horno. | 40 min. | Se recorta en cuadrados la masa y se rellena con dulce de camote. | Durante la celebración del día de los difuntos. Se elabora solo para colocar en la mesa de muerto. | Florinda Figueroa Suarez | 74 años | 60 años |
| Tambor de yuca | Yuca, panela, clavo de olor y canela de olor molida, hoja de plátanos | Rallar la yuca, se cocina con especias y se maja y se agrega la panela derretida. Cocinar a leña en una olla con agua | Dos días | Se envuelve en hojas de plátano asadas y se amarra o lía con paja toquilla. | Se vende dos veces a la semana en la Comuna y se distribuye hasta San Pablo. También forma parte de la tradición de colocar el dulce en la mesa de muertos y se puede encontrar en ferias gastronómicas. | Cesárea Alejandro Gavino | 84 años | 69 años |
| Dulce de chocolate | Arroz, panela, clavo de olor, canela, leche y cacao molido | Hervir el arroz con agua agregar la leche, canela y clavo de olor, al final agregar el cacao molido. | 30 min. | En una taza. | Consumo ocasional de las familias. | Justa Rodríguez Alejandro | 57 años | 40 años |

| | | | | | | | | | |
|---|----------------------------|---|---|---------|--|---|-------------------------|---------|---------|
| <u>Comuna</u> <u>Cadeate</u> | Come callado | Harina, azúcar, manteca, levadura, colorante, esencia de vainilla, esencia de mantequilla | Mezclar los ingredientes, colocar en una lata y cocinar en horno de leña. | 15 min. | Se corta en forma rectangular, se agrega la mermelada de frutilla. Se expende en bolsitas de 6 unidades. | Consumo Habitual en algunas panaderías de la Comuna Cadeate | Rosa Flores Yagual | 70 años | 50 años |
| | Pechito / Pechito de novia | Harina, azúcar, huevos, leche, manteca, esencia de mantequilla y de vainilla | Batir la manteca y azúcar, huevos y las esencias y al final la harina. Hacer bolitas, colocar en una lata engrasada. Cocinar en Horno de leña | 20 min. | Se expenden en bolsitas de cinco unidades. | Consumo Habitual en algunas panaderías de la Comuna Cadeate | Rosa Flores Yagual | 70 años | 50 años |
| | Amor con hambre | Harina, azúcar, manteca, huevos, colorante, esencia de vainilla, esencia de mantequilla, polvo royal. | Batir los ingredientes hasta obtener una masa. Formar bolitas y cocinar en horno de leña. | 15 min. | Se expenden en Bolsitas de cuatro unidades. | Consumo Habitual en algunas panaderías de la Comuna Cadeate | Lorenzo Máximo Figueroa | 74 años | 66 años |

| | | | | | | | | | |
|--|-----------------------------------|--|---|---------|--|---|-----------------------------|------------------------------|---------|
| <u>Comuna Dos Mangas</u> | Dulce de Tagua o Dulce de Mococho | Mococho, panela, clavo y canela | Cortar la mococho en cuadros, cocinar en agua con los demás ingredientes hasta que espese. | 25 min. | Se sirve en un recipiente. | Actualmente su consumo es mínimo, los pobladores prefieren que el fruto madure y usarlo para la elaboración de artesanías | Herlinda González Merejildo | 55 años | 20 años |
| <u>Comuna Zapotal</u> | Amor con Hambre | Azúcar, huevo, colorante amarillo, manteca, harina | Se mezclan los ingredientes hasta obtener una masa. Se forman bolitas y se hornea | 30 min. | Se coloca en funditas de plástico, cinco unidades para la venta. | Se comercializa durante todo el año en la Comuna y en varias partes del Cantón Santa Elena. | Mirian Ramos / José Vásquez | 42 y 45 años respectivamente | 30 años |
| | Chocolatín | Coco, Azúcar, mantequilla, harina | Rallar el coco. Mezclar el agua de coco y harina. Cocinar con azúcar a fuego lento. | 45 min | Se coloca en papel y se pone en funditas para la venta. | Se comercializa en varias comunas del Cantón Santa Elena. | Mirian Ramos / José Vásquez | 42 y 45 años respectivamente | 30 años |
| <u>Comuna Juntas del Pacífico</u> | Dulce de ciruela | Ciruelas maduras, panela, canela azúcar, esencia de vainilla, pimienta y clavo de olor | Cocinar las ciruelas con especias. Retirar las pepas, licuar y cernir. Hervir con panela, se agrega vainilla. | 3 horas | Se coloca en un recipiente de vidrio para la venta. | Se elabora y se comercializa durante los días que dura la Feria de la Ciruela | Rosa Herlinda de la Cruz | 40 años | 15 años |

Fuente: Levantamiento de información a pobladores de las áreas escogidas para la investigación

Elaborado por: Liñan María.

Anexo 7 Levantamiento de información



Imagen 1 Entrevista a pobladores en la comuna Zapotal



Imagen 2 Entrevista a las señoras Cesárea Gavino y Justa Rodríguez en la comuna Libertador Bolívar

Anexo 8 Personas que mantienen la tradición en elaborar dulces tradicionales en el cantón
Santa Elena



Imagen 3 Sra. Rosa Yagual junto al horno de barro, donde elabora los dulces tradicionales en la comuna Cadeate



Imagen 4 Sra. Florinda Figueroa, dueña de la receta de alfajor y dulce de camote en la Comuna Cadeate

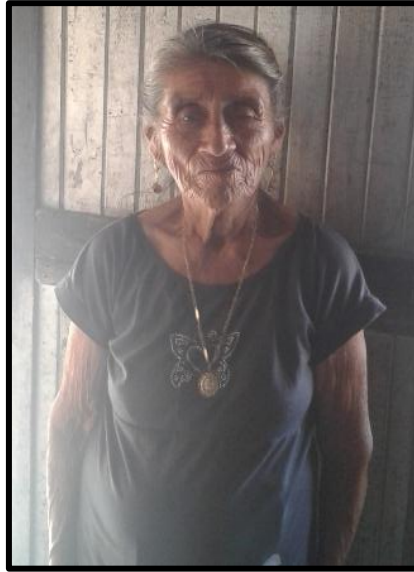


Imagen 5 Sra. Cesárea Gavino, elabora el dulce tambor de yuca, hace 50 años en la comuna Libertador Bolívar



Imagen 6 Sra. Justa Rodríguez, elabora el dulce de chocolate en la comuna Libertador Bolívar

Anexo 9 Exposición de dulces tradicionales del cantón Santa Elena



Imagen 7 Feria de la natilla, comuna Palmar



Imagen 8 Feria de la ciruela, comuna Juntas del Pacífico.

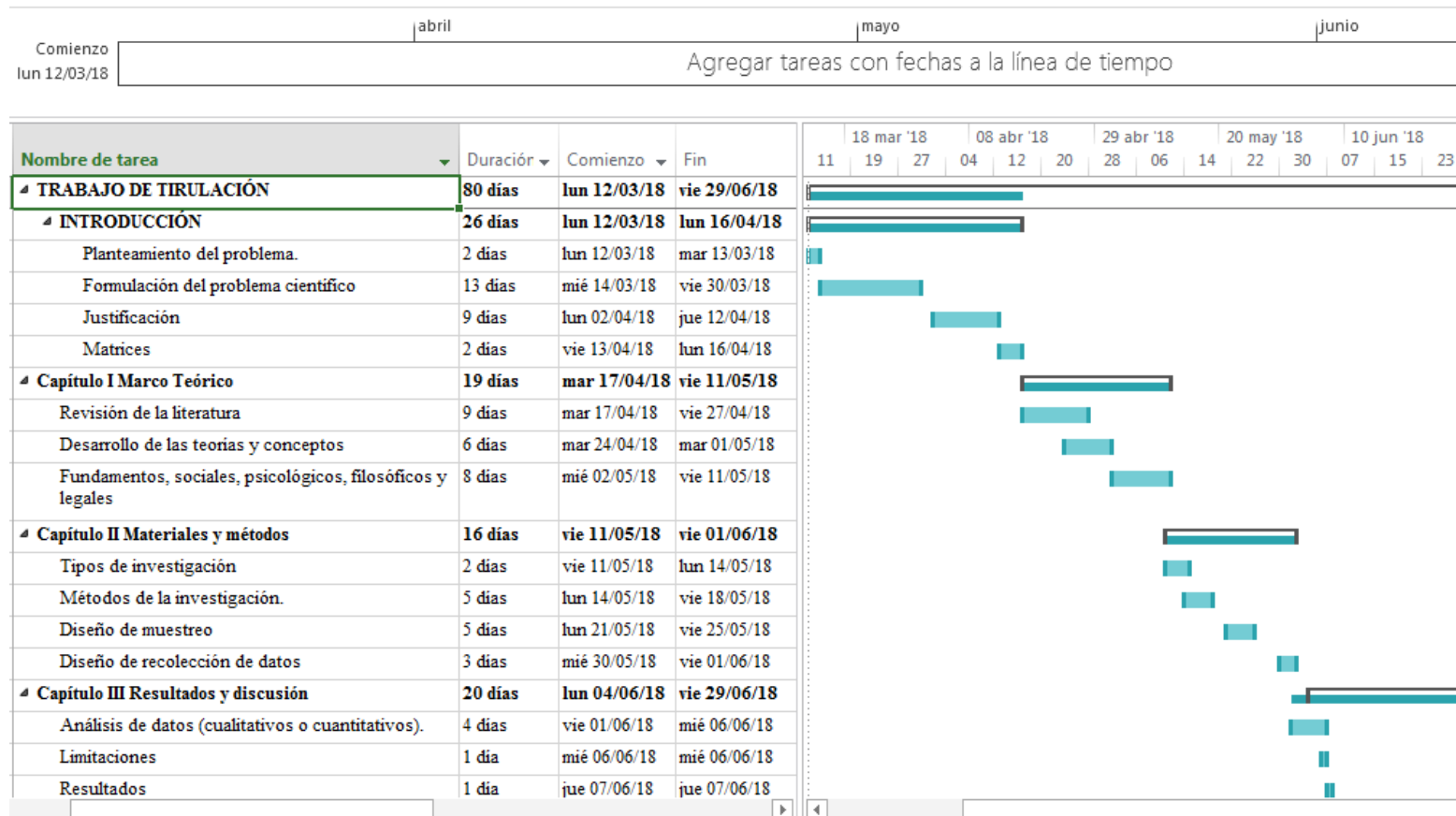


Imagen 9 Festival del pan, comuna Cadeate



Imagen 10 Puesta de mesa de muerto, comuna Cadeate

Cronograma de trabajo

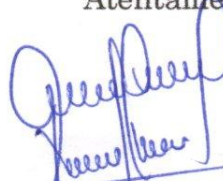


Santa Elena, 06 de octubre del 2018

CARTA AVAL

En consideración al petitorio de la Srta. **MARÍA AUXILIADORA LIÑÁN GÓMEZ**, Con C.I. 0912865375, estudiante egresada de la Carrera Administración de Empresas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, y una vez analizada la propuesta para desarrollar el trabajo de titulación con el tema **“LOS DULCES TRADICIONALES DEL CANTÓN SANTA ELENA PARA PRESERVAR LA HERENCIA CULINARIA ANCESTRAL, AÑO 2018”**, procede a la aprobación de la solicitud, comprometiéndose a brindar la apertura, el apoyo y la información necesaria para el desarrollo de la respectiva tesis; autorizando a la Universidad Estatal Península de Santa Elena subir dicho trabajo a la plataforma web de la institución.

Atentamente,



Ing. Francisco Panchana Rodríguez
DIRECTOR DE TALENTO HUMANO
GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DE SANTA ELENA



Katty