



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL

TÍTULO:

“LA GASTRONOMÍA ESMERALDEÑA COMO IMAGINARIO COLECTIVO Y SU INCIDENCIA EN LOS CIUDADANOS COMPRENDIDOS EN LAS EDADES DE 18 A 30 AÑOS DE LA PARROQUIA ESMERALDAS, DEL CANTÓN ESMERALDAS, EN EL PERÍODO JUNIO- DICIEMBRE DE 2015.”

TRABAJO DE INVESTIFACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO:

LICENCIATURA EN CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN SOCIAL

AUTORA:

YIMABEL SABRINA BECERRA RUA

TUTOR:

MBA. CARLOS LARREA NARANJO

Riobamba-Ecuador

2017

INFORME DEL ASESOR

En mi calidad de asesor, y luego de haber revisado el desarrollo de la Tesis elaborada por **YIMABEL SABRINA BECERRA RUA**, tengo a bien informar que el trabajo indicado cumple con los requisitos exigidos para ser expuesta al público, luego de ser evaluado por el Tribunal designado.

Riobamba, 02 febrero de 2017



MBA. Carlos Larrea Naranjo
TUTOR

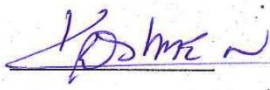


CALIFICACIÓN DEL TRABAJO ESCRITO DE GRADO



Los miembros del tribunal de revisión del proyecto de investigación del título: "LA GASTRONOMÍA ESMERALDEÑA COMO IMAGINARIO COLECTIVO Y SU INCIDENCIA EN LOS CIUDADANOS COMPRENDIDOS EN LAS EDADES DE 18 A 30 AÑOS DE LA PARROQUIA ESMERALDAS, DEL CANTÓN ESMERALDAS EN EL PERÍODO JUNIO – DICIEMBRE 2015 ", presentado por: Yimabel Sabrina Becerra Rúa, dirigida por el Ms. Carlos Larrea.

Una vez revisado el proyecto de investigación con fines de graduación, escrito en el cual se ha constatado el cumplimiento de las observaciones realizadas, se procede a la calificación del informe del proyecto de investigación.

Para constancia de lo expuesto firmar:

	Nota	Firma
Ms. Carlos Larrea Tutor	<u>10</u>	
Ms. Myriam Murillo Miembro del Tribunal	<u>9</u>	
Ms. Miguel Ocaña Miembro del Tribunal	<u>9</u>	
Promedio	_____	

DERECHOS DE AUTOR

Yo, **YIMABEL SABRINA BECERRA RUA**, soy responsable de las ideas, doctrinas, y resultados en el presente trabajo de investigación “Tesis”; y los derechos de autoría le pertenecen a la Universidad Nacional de Chimborazo.



Yimabel Sabrina Becerra Rua

C.I: 080343321-8

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a mis padres por su esfuerzo y sacrificio a lo largo de mi vida estudiantil. A mi madre Amelia Rúa, a mi padre César Becerra y a mi hermana Belen quienes siempre me brindaron su apoyo incondicional, moral y económico, su confianza y sobre todo la oportunidad de darme una carrera para mi futuro.

Gracias por su amor y paciencia.

AGRADECIMIENTO

Mi más sincero agradecimiento a todas las personas que me brindaron su apoyo durante mi formación académica. A la Universidad Nacional de Chimborazo, a la carrera de Comunicación Social, y docentes quienes fueron una pieza clave y fundamental durante el proceso de mi formación.

Al MBA. Carlos Larrea Naranjo por su tiempo y paciencia durante este proceso investigativo.

Mil gracias.

ÍNDICE

INFORME DEL ASESOR	II
CALIFICACIÓN DE TRABAJO ESCRITO DE GRADO	III
DERECHOS DE AUTOR.....	IV
DEDICATORIA.....	V
AGRADECIMIENTO	VI
ÍNDICE.....	VII
RESUMEN	XII
ABSTRACT	XIII
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	3
1. 1. MARCO REFERENCIAL	3
1.1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
1.1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	4
1.1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN:	4
1.1.3.1 OBJETIVO GENERAL:	4
1.1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:.....	4
CAPÍTULO II.....	6
2.1. MARCO TEÓRICO	6
2.1.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	6
2.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	6
2.2.1 LA GASTRONOMÍA ESMERALDEÑA	6
2.2.1.1. Introducción a la gastronomía esmeraldeña	6
2.2.1.1.1 Cultura Africana.....	8
2.2.1.1.2 Componentes de la gastronomía esmeraldeña	9
2.2.1.1.3 La gastronomía esmeraldeña como sustento	12
2.2.1.1.4 Nuevos hábitos alimenticios.....	13
2.2.2 GASTRONOMÍA ESMERALDEÑA COMO CULTURA	14
2.2.2.1 Definición de cultura e identidad	14
2.2.2.2 Conceptos de tradición y costumbre	16

2.2.2.3 Comunicación y cultura	17
2.2.2.4 La gastronomía esmeraldeña como elemento identitario.....	19
2.2.3 LOS IMAGINARIOS	20
2.2.3.1 Definiciones sobre imaginarios.....	20
2.2.3.2 Características del imaginario	22
2.2.3.3 Definición de imaginario colectivo.....	23
2.2.3.4 La gastronomía esmeraldeña como imaginario colectivo	25
2.2.4 GASTRONOMÍA ESMERALDEÑA: TRADICIÓN EN LA PROVINCIA.....	26
2.2.4.1 Datos de la provincia.....	26
2.2.4.2 Descripción de la ciudad	27
2.2.4.3 Características de la parroquia Esmeraldas y restaurantes tradicionales	28
2.2.4.4 Comercialización de comida rápida en la parroquia	29
2.3. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS BÁSICOS.....	30
2.4. HIPÓTESIS.....	33
2.5. VARIABLES	33
2.5.1. VARIABLE INDEPENDIENTE	33
2.5.2. VARIABLE DEPENDIENTE	33
CAPÍTULO III	36
3.1 MARCO METODOLÓGICO	36
3.1.1 METODOLOGÍA	36
3.1.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	36
3.1.3 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	37
3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA	37
3.2.1 Población.....	37
3.2.2 Muestra de la investigación.....	37
3.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS.....	38
3.3.1 TÉCNICAS:	38
3.3.2 INSTRUMENTOS:.....	38
3.4 TÉCNICAS PARA PROCESAMIENTO E INTERPRETACIÓN DE DATOS.....	38
3.4.1 Procesamiento y Discusión de Resultados:.....	38
3.4.2 Comprobación de la Hipótesis:	38
3.4.3 Resultados de la investigación	39
3.4.3.1 Análisis e Interpretación de encuestas	40

3.4.3.2 Análisis de las entrevistas	55
CAPÍTULO IV	60
4.1 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	60
4.1.1 Conclusiones	60
4.1.2 Recomendaciones.....	61
CAPÍTULO V	62
5. PROPUESTA	62
5.1. Introducción	62
5.2. Objetivos de la propuesta	62
5.3. Difusión de información a través de afiches para conservar las artes culinarias.	62
BIBLIOGRAFÍA	65
ANEXOS	67

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Tabla de operalización de variables	34
Tabla 2. Conocimiento del origen de la gastronomía de esmeraldas	40
Tabla 3. Consumo de los platos típicos.	41
Tabla 4. Consumo de los platos típicos.	42
Tabla 5. Platos que más consumen los esmeraldeños.	43
Tabla 6. La gastronomía afroesmeraldeña como cultura.....	44
Tabla 7. Consideración de la gastronomía esmeraldeña como importante, necesaria o irrelevante.	45
Tabla 8. Representación de la gastronomía esmeraldeña como: tradición, historia o identidad.....	46
Tabla 9. La gastronomía esmeraldeña como promotor de turismo.	47
Tabla 10. Continuidad de esta tradición con las generaciones venideras.....	48
Tabla 11. Realización de ferias gastronómicas para fomentar el desarrollo cultural de la provincia.....	49
Tabla 12. Información acerca de la gastronomía.....	50
Tabla 13. Remplazo de la comida tradicional por la comida rápida.	51
Tabla 14. Consumo de comida tradicional y comida rápida.	52
Tabla 15. Decisión de consumo alimentario.	53
Tabla 16. Afectación de la identidad cultural.....	54
Tabla 17. Análisis de las entrevistas aplicadas a expertos en la investigación realizada.....	54

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Conocimiento del origen de la gastronomía de Esmeraldas.....	40
Gráfico 2. Consumo de los platos típicos	41
Gráfico 3. Consumo de los platos típicos	42
Gráfico 4. Platos que más consumen los esmeraldeños	43
Gráfico 5. La gastronomía afroesmeraldeña como cultura.....	44
Gráfico 6. Consideración de la gastronomía esmeraldeña como importante, necesaria o irrelevante.	45
Gráfico 7. Representación de la gastronomía esmeraldeña como: tradición, historia o identidad.	46
Gráfico 8. La gastronomía esmeraldeña como promotor de turismo.	47
Gráfico 9. Continuidad de esta tradición con las generaciones venideras.....	48
Gráfico 10. Realización de ferias gastronómicas para fomentar el desarrollo cultural de la provincia.....	49
Gráfico 11. Información acerca de la gastronomía.....	50
Gráfico 12. Remplazo de la comida tradicional por la comida rápida.	51
Gráfico 13. Consumo de comida tradicional y comida rápida	52
Gráfico 14. Decisión de consumo alimentario	53
Gráfico 15. Afectación de la identidad cultural.....	54

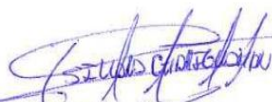
RESUMEN

El presente trabajo es un estudio realizado en base a las costumbres ancestrales esmeraldeñas con el propósito de conocer su incidencia en el imaginario colectivo de los habitantes de la parroquia Esmeraldas a lo largo de los años. Hablar de imaginario es referirse a la gastronomía esmeraldeña como un símbolo identitario ancestral que ha llegado a ser afectado por la llegada de la comida rápida. Dentro del proceso metodológico se describieron los factores principales que inciden en las decisiones de consumo alimentario partiendo del imaginario colectivo, el diseño de la investigación fue no experimental puesto que las variables no se manipularon, también se detallaron las técnicas de recolección de datos que permitieron obtener información específica de los habitantes de la parroquia estudiada y de expertos en el área mediante cuestionario de encuestas y guía de entrevista. Con la investigación realizada se determinó que son dos los factores que inciden en el imaginario colectivo de los esmeraldeños: los precios y el sabor que marcan una diferencia entre los dos tipos de comida. Desde el punto de vista tradicional hay platos con costos elevados mientras que la comida rápida brinda productos adaptables a todos los bolsillos; el sabor es otro elemento que influye ya que para la elaboración de los platos típicos se utilizan elementos propios del medio que hacen que sea una comida diferente y única. Se concluyó que a pesar de la aparición de los nuevos hábitos alimenticios, esta tradición ancestral es un símbolo identitario que todavía se conserva.

Abstract

This work is a study based about ancestral Esmeraldeña customs with the purpose of knowing its incidence in the collective imagination of the population from Esmeraldas parish through the years. To speak of imaginary is referring to Esmeraldeña gastronomy as an ancestral identity symbol which it has come to be affected by appearance of fast food. According the methodological process, the main factors which influence food consumption decisions were described, these were based on the collective imagination, the research design was non-experimental, due to the variables were not manipulated, the data collection techniques were also detailed Specific information of the inhabitants of the parish studied and experts in the area through a survey questionnaire and interview guide. The research carried out determined that there are two factors that influence the collective imagery of emeralds: the prices and the flavor that make a difference between the two types of food. In the traditional point of view there are high-cost dishes while fast food provides products that are adaptable to all consumers; the flavor is another element that influences, for the elaboration of typical dishes they use own elements that there are in the place, this makes a different and unique food.

I have concluded that: the emergence of new eating habits, this ancestral tradition is an identity symbol that is still preserved.


Reviewed by: Chariguamán, Silvana
Language Center Teacher



INTRODUCCIÓN

Este trabajo se basa concretamente en una investigación enfocada en la cultura esmeraldeña con la intención de comprender la importancia de la gastronomía afroesmeraldeña en la actualidad en relación a los nuevos hábitos alimenticios.

Esta gastronomía representa un componente identitario para el pueblo Afroecuatoriano, y por ende ha permitido el desarrollo de la provincia en diferentes aspectos:

1) Ingresos económicos: son muchos los turistas que se trasladan a la provincia para disfrutar del arte culinario variado y exclusivo. 2) La historia: esta tradición tiene sus raíces en la cultura africana, la cual tuvo gran influencia en la preparación de estos platos en el siglo XVI, de no ser por el aporte de esta sabiduría hoy no contaríamos con este importante elemento. 3) Sus componentes: los diferentes productos que se utilizan para su elaboración son propios del medio.

El estudio del imaginario fue parte importante para este proyecto ya que facilitó la comprensión de las diferentes perspectivas acerca de la incidencia de la gastronomía esmeraldeña en los ciudadanos.

Esta investigación se desarrolló en cinco capítulos, abordando así en el primer capítulo, el planteamiento del problema donde se proyecta analizar los factores que intervienen en la decisión de consumo alimentario a partir de las opiniones de los ciudadanos esmeraldeños. El objetivo general y los objetivos específicos determinan la incidencia de la gastronomía esmeraldeña en el imaginario colectivo de los habitantes de la parroquia, al igual que se presenta la justificación e importancia del tema donde destacamos las tradiciones de la población esmeraldeña.

En el segundo capítulo se despliega información bibliográfica donde se realizó una introducción a la gastronomía esmeraldeña así como también se menciona los nuevos hábitos alimenticios, conceptos de cultura, tradición, identidad, costumbre, imaginarios, datos de la provincia y descripción de los restaurantes de comida tradicional y comida rápida.

El tercer capítulo hace referencia al proceso metodológico donde se ejecutó la aplicación de encuestas a los habitantes de la parroquia Esmeraldas, al igual que la aplicación de entrevistas a expertos en el tema como: el alcalde de la provincia, Lenín Lara, Janeth Mina, directora del Ministerio de Cultura de Esmeraldas, María Luisa Gómez de la Torre, presidenta de la Casa

de la Cultura de Esmeraldas, Benjamín Lemos, ex alcalde de Río Verde y Roberto Castro, chef de un conocido restaurante en la provincia, lo cual permitió añadir información a la investigación.

En el cuarto capítulo se establecen conclusiones y recomendaciones acerca de la influencia de la gastronomía esmeraldeña en los habitantes de la parroquia estudiada y a las que se llegó gracias a los resultados obtenidos durante el proceso investigativo. Se concretó que esta tradición ancestral es un elemento identitario que todavía conserva.

Finalmente el quinto capítulo indica la ejecución del producto comunicacional que se elaboró con el objetivo de conservar esta tradición. Se introduce la historia de la gastronomía afroesmeraldeña y su importancia, al igual que sus platos emblema.

CAPÍTULO I

1. 1. MARCO REFERENCIAL

1.1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Entre los principales atractivos turísticos de Esmeraldas se encuentra su gastronomía, la cual se origina en África. Cuando los españoles creyeron que había minas con piedras esmeraldas trajeron esclavos africanos a lo que actualmente se conoce como la “provincia verde” a mediados del siglo XVI. Esta cultura tuvo influencia en la preparación de los platos típicos esmeraldeños empleando frutas propias de África como el verde y el coco, creando así lo que hoy se conoce como “encocao” y “tapao”.

Un plato que se adaptó como típico es el “ceviche” ya que se prepara con moluscos, crustáceos y mariscos propios de la provincia, tales como cangrejo, camarón, concha, “pata de burro”, pescado, entre otros.

El arte culinario esmeraldeño se ha convertido en una de las principales fuentes culturales de la provincia, los turistas viajan con la finalidad de distraerse y comer algo diferente. Desde este punto de vista la venta de comida típica esmeraldeña es un recurso cultural que aprovechan ciertos esmeraldeños para subsistir.

Los sabores tradicionales esmeraldeños están disponibles en varios puntos de la provincia y los precios varían, pero los locales de comida rápida han llegado a extenderse debido a la variedad de posibilidades que ofrecen tanto en degustaciones como en los precios ya que son adaptables a todos los bolsillos. Las personas han llegado a preferir lo nuevo, rápido, simple, extranjero, dejando de lado su cultura gastronómica.

A partir del imaginario colectivo esmeraldeño conoceremos los factores que influyen en la decisión de consumo alimentario desde un aspecto comunicacional, es decir mediante las experiencias y opiniones de los ciudadanos con el propósito de conocer cómo la gastronomía ha llegado a formar parte de su cultura, al mismo tiempo que analizaremos las transformaciones en los hábitos alimenticios.

1.1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cuál es la incidencia de la gastronomía esmeraldeña en el imaginario colectivo de los ciudadanos de la parroquia Esmeraldas, de cantón Esmeraldas en el período junio- diciembre de 2015?

1.1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN:

1.1.3.1 OBJETIVO GENERAL:

Determinar la incidencia de la gastronomía esmeraldeña en el imaginario colectivo de los ciudadanos de la parroquia Esmeraldas en el período junio- diciembre de 2015.

1.1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Investigar las tradiciones ancestrales de la gastronomía esmeraldeña.
- Analizar el imaginario colectivo en torno a las costumbres alimentarias de la parroquia.
- Elaborar un producto comunicacional sobre la gastronomía ancestral de Esmeraldas.

1.1.4 JUSTIFICACIÓN

Esmeraldas “la provincia verde” nombrada así por su abundante vegetación es conocida por su clima tropical. Sus playas y su gastronomía la han convertido en un lugar de acogida para los turistas nacionales e internacionales.

La investigación realizada tiene como objetivo destacar las tradiciones de la población esmeraldeña partiendo del imaginario colectivo para determinar los factores principales que inciden en las decisiones de consumo alimentario.

Al hablar del imaginario colectivo nos referimos a la identidad de los habitantes de la provincia en relación a las costumbres tradicionales como son los platos típicos, ya que su cultura se comunica a través de su preparación con ingredientes propios de la provincia y tomando en cuenta que a medida que pasan los años aparecen nuevos hábitos alimentarios, y consecuentemente las franquicias de comida rápida se extienden, tanto que ha llegado a formar parte de la vida cotidiana de las personas.

Dentro de los platos típicos se destacó a la gastronomía propia como es el “tapao”, el “encocao” y los ceviches.

Cabe recalcar que en los últimos años los locales de comida rápida en el cantón han crecido debido a la variedad de posibilidades que brindan. En la ciudad de Esmeraldas se ubican en el parque infantil, parque de “Las Palmas”, Multiplaza, entre otros lugares ofreciendo: hamburguesas, papas, pollo broster, pizza, hot-dogs, pollo asado, chifas, empanadas, fritadas, choclo asado, entre otros.

La elaboración de este trabajo se basó en la teoría funcionalista de Harold Laswell (1948) ya que destaca: 1) la vigilancia del entorno, relevando todo lo que podría amenazar o afectar al sistema de valores de una comunidad. 2) Correlación de las partes: interpretación de los componentes de la sociedad, lo cual ayuda a comprender al ciudadano para que pueda tomar decisiones más racionales. 3) La transmisión de la herencia cultural: Esto es la transmisión de la cultura de generación en generación, hacia otros grupos sociales.

Esta teoría ayuda a analizar comportamientos, actitudes, emociones, opiniones y actos, lo cual me permitirá descifrar la influencia de los valores ancestrales en los ciudadanos de la parroquia Esmeraldas con la finalidad de descubrir si se sienten identificados con su cultura, o si la comida chatarra ha llegado a influir en las decisiones de consumo alimentario de los ciudadanos.

CAPÍTULO II

2.1. MARCO TEÓRICO

2.1.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

1. Análisis de los factores de la transculturalización gastronómica en el cantón Esmeraldas, Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas (2004). Este trabajo expone la problemática donde se puede observar cambios que se han ido generando a través del tiempo en la gastronomía esmeraldeña. Se realizaron estrategias para llegar a la mente de la ciudadanía permitiendo concienciar sobre la importancia del valor de lo ancestral, permitiendo que se impulse las tradiciones en las generaciones actuales.
2. Estudio del Uso del Coco en la Gastronomía Tradicional Esmeraldeña y su Aplicación en Cinco Recetas de Autor, Instituto Superior San Isidro, Cuenca (2015). Este proyecto presenta los factores que han dado lugar a que en Ecuador, la gastronomía autóctona vaya desapareciendo y tomando otros rumbos, como la suplantación de una comida saludable por la conocida comida rápida.
3. Proyecto Restaurante Marcus Apicius: “Frutos del Mar” Inspiración Esmeraldeña, Universidad San Francisco de Quito (2014). Esta investigación nace de la idea de conocer nuestros productos y las técnicas culinarias que giran alrededor del mundo y aplicarlas en nuestra cocina como inspiración en lo que se refiere a una gama de cocina de alto nivel.

2.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.2.1 LA GASTRONOMÍA ESMERALDEÑA

2.2.1.1. Introducción a la gastronomía esmeraldeña

Es oportuno conocer acerca de los inicios de la gastronomía esmeraldeña para comprender por qué esta tradición es importante para los habitantes de la provincia.

Esmeraldas es una de las provincias más visitadas por turistas que acuden cada año a la “provincia verde” con la finalidad de disfrutar de sus numerosas playas, su clima y sobre todo la comida exclusiva que ofrece. La preparación de esta comida puede llevar horas, pero el resultado final es un deleite para el paladar, saberla cocinar es parte de todo esmeraldeño.

La ventaja de vivir a orillas del mar hace que la provincia ofrezca variedad de platos puesto que los productos están al alcance de todos, es por esta razón que los restaurantes se ubican

en las playas de Esmeraldas, Tonsupa, Atacames, Súa, Mompiche, de igual manera hay comedores en el norte de la provincia: Tachina, camarones, Rio Verde, Borbón, La Tola en donde ofrecen “encocaos” de guanta y armadillo.

“El arte culinario esmeraldeño es verdaderamente sabroso y variado, y es el más apetecido del país. Comprende muchísimas variantes de bocadillos y bebidas; pero el verdadero, el legítimo plato esmeraldeño es el Tapao, el encocao de mariscos y de carne; otro platillo que no se originó precisamente en Esmeraldas, pero que se lo ha adoptado como plato típico, porque es propio de las regiones costeras: es la amplia gama de ceviche, como es sabido se preparan en Manta, Puerto Bolívar, Bahía, toda la provincia del Guayas, en toda la costa.” (Lindberg Valencia y grupo “La Canoíta”, 2000, p.117).

Guevara (2009) asegura que parte de la identidad cultural de los pueblos es su culinaria, los productos propios de cada país, región, clima, suelo, ecosistema; mezclados con los introducidos, que son más universales, resulta en la preparación de sus platos típicos que a su vez, en cada casa se preparan de acuerdo a diferentes recetas, con una hierba más o una hierba menos, que pueden cambiar totalmente el sabor de una misma preparación. Para los que no viven en la costa, cuando saborean mariscos o aún si solo pensamos en ellos, nos remite inmediatamente al mar y la playa.

“De esta manera los ingredientes del mar, el manglar,' y el bosque de tierra firme, consiguen sorprendernos, nos inspiran a conocerlos más para incorporarlos a nuestra alimentación y a valorar los ecosistemas donde crecen. Además nos proveen de diversidad de sabores, y son fuente de cultura al alcance de todos al transmitir su historia, el conocimiento de su cuidado y la preparación de recetas de cocina.” (Guevara, 2009, p.25).

Dos son los factores que van a determinar el sabor tan especial de la cocina esmeraldeña, la presencia de la población negra desde el legendario naufragio, frente a las costas de la provincia a mediados del siglo XVI, y la riqueza de la fauna y la flora tropicales. Un tercer elemento, el coco, tampoco es considerado nativo de América: hizo el viaje desde África en los barcos del oprobio, acompañado del ajonjolí. Por fortuna, además de su música y los variados cultos, los esclavos negros tenían profundos conocimientos del medio tropical, sabiduría ancestral que les permitió adaptarse fácilmente a las nuevas plantas, extraer aceite de nuevos frutos y desarrollar una gama intensa de sabores. (Cuvi, 2001).

Como podemos notar la gastronomía esmeraldeña se debe a la influencia del pueblo africano, quienes tenían conocimientos en la preparación de comidas empleando plantas silvestres y productos propios de este pueblo, cabe recalcar que de no ser por ellos, hoy no podríamos disfrutar de las delicias culinarias.

2.2.1.1.1 Cultura Africana

“Los africanos fueron y son pioneros que colonizaron una región especialmente hostil del mundo en nombre de todo el género humano; esa ha sido su principal aportación a la historia. Por ello son dignos de admiración, apoyo.” (Iliffe, 1998, p.100).

Para conocer más acerca del origen de la comida afroesmeraldeña, es necesario conocer un poco acerca de la cultura africana ya que los esmeraldeños somos descendientes de esta cultura, y nos debemos a esta sabiduría ancestral que se manifestó en el siglo XVI.

Iliffe (1998) señala que las prácticas culturales y religiosas de los pueblos africanos, ligados por los vínculos de interacción y solidaridades tradicionales, se caracterizaban por las creencias ancestrales. La historia de África es marcada por procesos de transformación derivados de la búsqueda de dominio de las adversidades naturales, de supervivencia en armonía con la naturaleza, de protección y defensa de los territorios, de expansión de los territorios, de intercambios económicos, entre otros.

Antes de la llegada del hombre blanco a África la oralidad hacía parte integrante de los saberes; es más, era el canal principal de comunicación y transmisión del conocimiento. Al hablar de artes africanas supone pensar en actividades creativas que tienen como referencia manifestaciones socioculturales africanas como las máscaras, las estatuas, las piedras pintadas, las figuras pintorescas, los animales o forestales, telas con coloridos diseños reflejan escenas cotidianas de caza, del mercado. Son expresiones de alegría para celebrar éxitos o de tristezas para aliviar penas. (Iliffe, 1998, p.98).

El comercio de esclavos también aclara otro punto. El sufrimiento ha sido un elemento fundamental en la experiencia de los africanos, ya fuera a causa de su ardua lucha contra la naturaleza o de la crueldad de los hombres. Los africanos crearon sus propias defensas ideológicas contra el sufrimiento. Pero, por lo general, afrontaron el sufrimiento de manera

resuelta, valorando la resistencia y el coraje por encima de todas las demás virtudes. (Iliffe, 1998, p.99).

Los registros históricos demuestran que para 1535, año en que se fundó el reino de Quito, llegaron barcos que desembarcaron en Porto Viejo y que trajeron más de 200 tanto en la calidad de esclavos como libres. Los africanos que lograron sobrevivir al pisar tierra hicieron realidad su sueño de libertad e impusieron su marca en la historia y vida de Esmeraldas y de la Nación. (Centro Cultural Afroecuatoriano Quito, 1999, p.22).

La cultura africana es un ejemplo de lucha, de un pueblo que no se rindió ante el sufrimiento que impusieron los españoles, quienes solo pensaban en su beneficio esclavizando al pueblo africano.

Gracias al hecho de hacer realidad su sueño de independencia, Esmeraldas posee un sello cultural que nace con este sueño de libertad, sus raíces africanas hacen que los esmeraldeños se distingan de otras culturas, el sabor, la dedicación, el esfuerzo en la preparación de alimentos y la herencia folclórica son un claro distintivo.

2.2.1.2 Componentes de la gastronomía esmeraldeña

Entre los principales componentes de la gastronomía esmeraldeña se encuentra el coco y el verde que fueron traídos desde África y las hierbas de monte como la chillangua, chirarán y la albahaca de hoja grande.

El coco es un ingrediente especial en la cocina esmeraldeña, se utiliza para la preparación de bocadillos dulces como las cocadas y para los platos de sal, su zumo sirve también para hacer batidos. El verde, un producto que no se deja de lado para acompañar los platos.

Estos ingredientes hacen que los platos tradicionales tengan un sabor diferente a otras preparaciones porque le da un sabor combinado entre dulce y salado logrando deleitar paladares nacionales e internacionales, esto se ha convertido en uno de los sellos culturales de la provincia.

Gallardo (2012) plantea que los manglares de Esmeraldas están llenos de conchas prietas que dan origen a ceviches, tamales, encocaos y refritos que desfilan en los restaurantes y comedores de este territorio. La infinidad de aplicaciones culinarias del verde como

patacones, bolones de chicharrón y queso, majaos, balas de queso, son fieles acompañantes de desayunos, almuerzos y meriendas en todos los cantones.

El mar obsequia pescados frescos que se mezclan con cebollas, cocos, pimientos, tomates, y especias para presentarse en ceviches, caldos, aguados y secos acompañados de verde frito o patacón. Las corvinas, lenguados, dorados, langostas, camarones, langostinos y almejas son ingredientes que llenan siempre las playas de turistas ansiosos de nuevos sabores.

Es un plato tradicional de la zona costera de Esmeraldas, propia de la cultura o afro ecuatoriana, este plato llamado encocado o 'encocao' fue creado hace 200 años y combina los sabores cítricos del limón, los dulces del coco y los picantes del pimiento. Los afro descendientes que vivían en esa zona se dedicaron a 'domesticar' hierbas del lugar. Especies que se usan en esa preparación como la chillangua, orégano y chirarán. Indispensables para darle aroma al 'encocao'. Aunque es una creencia popular, ese platillo no se prepara solamente con base de mariscos. El plato tiene un sinnúmero de carnes silvestres que se mezclan con las tres leches del coco. Según la tradición, esas leches deben ser parte de la preparación para que el sabor del coco predomine en el paladar. El caparazón de la concha era un utensilio indispensable en la cocina de las mujeres de Esmeraldas. Los filos de esa especie se utilizaban para rallar el coco y conseguir el sabor no solo en el 'encocao' sino también en las tradicionales cocadas, en el 'tapao' y demás dulces tradicionales que se sirven en otras regiones. (Cumba, 2014, p. 3).

Cumba (2014) señala los diferentes componentes que implica la preparación de la comida típica esmeraldeña:

1) Encocado de pescado: Se sabe que su origen se remonta incluso a recetas ancestrales traídas desde África, por los afrodescendientes que se asentaron en las playas esmeraldeñas. Incluso, actualmente, en la provincia verde se realizan festivales gastronómicos del encocado, como una muestra cultural de la localidad.

También existen variaciones del encocado con camarones, conchas, cangrejo, calamar o cualquier otro marisco. La mejor manera de preparar el encocado es con cocos frescos, se licua el agua de coco con la carne de coco rallada. Pero, si vive en un lugar donde no se siempre se encuentran cocos frescos, o si simplemente quiere preparar un encocado de pescado lo más rápido posible, entonces puede usar leche de coco enlatada. Este plato es fácil

de preparar y si le gustan los mariscos, el coco le da un toque especial. Este delicioso platillo se elabora con corvina y picudo principalmente.

2) Encocado de camarón: El encocado nació en la provincia de Esmeraldas, al norte de la Costa ecuatoriana, y su nombre se debe a que el principal ingrediente para prepararlo es el coco. A diferencia de otras recetas de la comida ecuatoriana, el encocado, llamado popularmente "encocao", por lo general, no se come solo. Este sí va acompañado con arroz y patacones (rodajas gruesas de plátano verde frito) o con maduro (variedad de plátano dulce). El encocado de camarón así como de otros mariscos es preparado de la misma manera con leche de coco que se obtiene licuando la pulpa de coco con agua o leche.

3) Encocado de concha: El Encocado de camarón, pescado y conchas es uno de los platos ecuatorianos indispensables a la hora de querer sanar la resaca de la mala noche o de una noche de diversión, lleva en su preparación mariscos ecuatorianos.

4) Tapao: Es un plato fácil de preparar puesto que es un caldo que requiere de productos que se deseen emplear, si es de mariscos se pueden utilizar pescado, y/o camarón o langostinos o puede ser de carnes como carne, pollo y/o chanco, a esto se le agrega verde, chorizo, chunchullo y las hierbas que se deseen como chillangua.

5) Ceviches: Los ceviches conocidos en toda la costa ecuatoriana y en otros países son de fácil preparación, se puede utilizar todos los mariscos y crustáceos que se deseen consumir como: "pata de burro", concha, camarón, cangrejo, calamar. Se le agrega ensalada de cebolla y tomate, y limón acompañado de hierbita y culantro.

La pesca de la provincia genera riqueza culinaria al más alto nivel y en nuestras costas se pueden encontrar pescados como la Albacora, Banderón, Bonito, Dorado, Espada, entre otros. Todos sirven como base de la alimentación local en diferentes preparaciones; los camarones blancos, cafés y rojos son enviados a todo el país para su consumo con el propósito de que la gente pruebe las delicias que guarda la provincia.

“Los manglares tienen un ecosistema maravilloso que alberga grandes exponentes de la cadena alimenticia, por ejemplo, las conchas prietas y cangrejos azules que fueron tratados por las culturas Cayapas, quienes en su época tuvieron gran influencia en la preparación de “tapaos” gracias a los conocimientos de los esclavos africanos que fueron traídos a las costas para que trabajen en las minas.” (Gallardo, 2012, p.5).

2.2.1.3 La gastronomía esmeraldeña como sustento

La preparación de platos típicos es la mejor manera de atraer a visitantes para que conozcan acerca los lugares que visitan porque cada plato tiene su historia, su valor. Es por esta razón que se realizan ferias gastronómicas con la finalidad de establecer una conexión con el pasado y que al mismo tiempo los turistas disfruten de algo nuevo y exclusivo.

Silvia Fajre (2004) señala que existe un aspecto o una faceta poco profundizada: el valor económico y el potencial de los bienes de valor patrimonial, como dinamizador de recursos, generador de empleo y como desarrollo económico.

En Esmeraldas la venta de comida ancestral se ha convertido en una posibilidad de generar ganancias debido a la variedad de sabores que ofrece y por la dificultad de conseguir los ingredientes como cangrejo, conchas, camarones, langostinos, entre otros productos, los precios son elevados, pueden costar hasta \$20 dólares dependiendo del plato que se desee consumir y el lugar.

Las tradiciones culturales se mantienen gracias a la gente que consume los platos típicos esmeraldeños. Es imposible dejar de lado aquello que identifica a una comunidad y que al mismo tiempo genera ingresos económicos para desarrollo de la provincia. Es importante destacar que hay esmeraldeños que poseen negocios como restaurantes de comida típica con el propósito de subsistir.

“El sentido de la palabra Patrimonio Cultural tiene muchos contenidos y matices. Tanto como son los bienes culturales que hacen a nuestra identidad, que heredamos de nuestros antepasados y que legaremos a las generaciones venideras. Merecen reconocerse como bien cultural y generan un interés múltiple.” (Fajre, 2004, p.169).

Los bienes culturales son una importante fuente de ingresos, en este caso Esmeraldas, conocida como la provincia verde, posee bienes culturales que han hecho de la provincia una de las más visitadas del país por nacionales y extranjeros.

Fajre (2004) añade también que hoy es posible afirmar que en los últimos años la sociedad ha empezado a comprender el valor social de los bienes culturales, tanto unitarios como los que hacen referencia a agrupaciones o sectores urbanos de valor, como parte importante en la construcción y el fortalecimiento de la identidad de una comunidad.

2.2.1.4 Nuevos hábitos alimenticios

Una vez conocido acerca la gastronomía de Esmeraldas es preciso conocer acerca de los nuevos hábitos alimenticios, los cuales han llegado a influir en las decisiones de consumo de la sociedad.

Es inevitable darnos cuenta de que las transformaciones alimenticias en la sociedad se adaptan más a las nuevas generaciones ya que son más susceptibles o flexibles a ingerir comidas diferentes a su cultura. La idea de probar un plato extranjero puede resultar exquisito a simple vista por el hecho de no ser lo que habitualmente se come.

Según Juan Aitor Lago Moneo (2011) las condiciones laborales, así como la falta de tiempo, hacen que la comida rápida sea la elección de muchas personas para poder comer rápidamente y con bajo coste de forma habitual. Las grandes cantidades de grasa que aporta la comida rápida la convierte en comida poco saludable, por lo que en Italia en 1986 se inventó el término opuesto, Slow Food o comida lenta, con la intención de recuperar la comida y sabores tradicionales que dejan atrás la comida rápida, utiliza productos naturales que sustituyen a los que utiliza la comida rápida, por ejemplo el tomate natural contra la salsa de tomate que se emplea en la comida rápida.

Para Franco (2001) y Bourdieu (2005) el gusto y las preferencias son formados culturalmente y controlados socialmente. Es decir los hábitos culinarios son influenciados por factores como la clase social, la raza, la religión, la edad, la educación, la salud y el ambiente social. Por tanto se puede afirmar que el gusto es formado socialmente y no individualmente e influye el comportamiento de consumo como expresión de la clase social a la que se pertenece.

“Los hábitos alimenticios constituyen un espacio en donde la tradición y la innovación tienen la misma importancia, en donde el presente y el pasado se entrelazan para satisfacer la necesidad del momento, producir alegría al instante y convenir las circunstancias.” (Certeau, 1996, p.212).

Los hábitos alimenticios son transmitidos culturalmente, es decir que la sociedad ha sido manipulada de acuerdo a las diferentes culturas presentes en cada comunidad para que consuman lo propio. Pero, debido a la aparición de la comida rápida, los hábitos alimenticios se transforman.

En la actualidad se ha llegado a suplantar, hasta cierto punto, las costumbres tradicionales. Las nuevas generaciones prefieren lo extranjero sea por gustos o por cuestiones económicas ya que existe una diferencia notable de precios entre lo tradicional y lo nuevo.

En el caso de personas adultas optar por la comida rápida significa salir de su rutina diaria y ahorrar tiempo en preparar comida casera, cabe mencionar que en ocasiones se requiere de poco tiempo para alimentarse en el ámbito laboral.

La ley del mínimo esfuerzo ha conseguido que las personas prefieran lo fácil a fin de deshacerse de lo complicado, de aquello que disguste como por ejemplo llegar a casa después de una larga jornada de trabajo resulta agotador, es por esta razón que surge la idea de salir a comer al lugar más cercano algo rápido y barato.

La manera de elegir qué comer está también relacionada con el ambiente social, es decir el tipo de comida por el que optan los demás miembros de la comunidad a la que se pertenece.

Siendo la comida un sustento económico, las personas han optado por incorporar los nuevos hábitos alimenticios a sus locales y restaurantes con el objetivo de ofrecer otras posibilidades a parte de lo cultural y satisfacer necesidades como tiempo y dinero ya que lo nuevo ha llegado a tener la misma importancia que los hábitos alimenticios tradicionales.

2.2.2 GASTRONOMÍA ESMERALDEÑA COMO CULTURA

2.2.2.1 Definición de cultura e identidad

Es conocido que los esmeraldeños se identifican con la preparación de platos ancestrales ya que es parte de su cultura y como tal ha sido transmitida de generación en generación para que no se pierda esta tradición. Por esto es necesario establecer definiciones acerca de cultura e identidad.

“La cultura es una construcción social específicamente humana y, por lo tanto todos los seres humanos poseen cultura, es más son los constructores de ella, por ello una sencilla olla de cerámica, construida en la selva para la preparación de alimentos es una construcción cultural” (Kluchohm, 1983, p.47).

Kluchohm (1983) señala que la cultura es el modo total de la vida de un pueblo, el legado social que un individuo adquiere de su grupo, una manera de sentir, pensar y creer, una

abstracción de la conducta, un depósito de saber almacenado, una conducta aprendida y compartida, etc.

Al hablar de cultura no se habla solo de saberes, vestir bien, ser cultos, saber historia, sino que también nos referimos a la herencia social, a las costumbres adquiridas a lo largo de la vida de un pueblo, las cuales se deben a la comunicación entre los miembros de una población.

También es referirse a la iniciativa de crear algo propio, algo que refleje los valores de una comunidad, en este caso la provincia de Esmeraldas es conocida por transmitir los conocimientos adquiridos en la cultura africana, esclavos que naufragaron en la costa a mediados del siglo XVI, los mismos que fueron pioneros en la creación de lo que hoy se conoce como platos típicos esmeraldeños.

“La reproducción cultural, la integración social, y la socialización establecen continuidades respecto a la identidad de grupos, aseguran a las generaciones siguientes las capacidades globales de acción y posibilitan la armonización de vidas individuales en formas de vida colectiva.” (Habermas, 1981, p.70).

Habermas señala que la integración social permite una reproducción cultural lo cual establece la identidad en las comunidades permitiendo que se transmita a las generaciones venideras para que se conserven las prácticas ancestrales. En este caso que se conserve la realización de los platos típicos esmeraldeños.

Para Guerrero (2002) la cultura como conducta aprendida se expresa desde los inicios de la vida del ser humano, cuyos procesos de aprendizaje de las normas culturales se llama socialización, el que según algunos antropólogos, no inicia desde el nacimiento sino desde el proceso de gestación, en el que se inicia el proceso de la vida, el de crecer y aprender

También señala que todo proceso de construcción de la identidad se inicia con la necesidad de autorreflexión sobre sí mismo, la mismidad que hace referencia a la imagen o representación de un “sí mismo”, que nos permite decir “yo soy” esto o “nosotros somos”.

La identidad se da como un impulso de saber quiénes somos, de dónde venimos, lo que representamos, es una forma de compararnos con otros con la finalidad de decir que somos únicos o “soy único/a”, es un modo de reconocer nuestros valores.

Guerrero (2002) establece una diferencia entre cultura e identidad en la que señala que la cultura se origina y expresa a veces a través de procesos inconscientes, mientras que la identidad es decir quién soy y reconocer mi pertenencia, el saberme “parte de” y distinto de otros, siempre será un acto establecido conscientemente.

La diferencia entre cultura e identidad es que cuando mencionamos la palabra “cultura” ideamos diferentes apreciaciones como por ejemplo, saber leer, hablar correctamente, saber sobre arte, música, otros idiomas, historia, etc. pero hablar de identidad es sentirnos pertenecientes a aquello que nos distingue de los demás.

2.2.2.2 Conceptos de tradición y costumbre

Comprendiendo estos conceptos acerca de cultura e identidad, es necesario establecer una relación con el concepto de tradición y costumbre. Javier Marcos Arévalo (2004) establece que la idea de tradición remite al pasado pero también a un presente vivo. Lo que del pasado queda en el presente eso es la tradición. La tradición sería, entonces, la permanencia del pasado vivo en el presente. La tradición no se hereda genéticamente; se transmite socialmente y deriva de un proceso de selección cultural.

Todos creemos o sentimos ser parte de algún lugar por lo que oímos, lo que vemos, lo que adquirimos desde que nacemos, la tradición es el conjunto de creencias que obtenemos mediante experiencias, hay que tomar en cuenta que si los esmeraldeños cambian su forma de pensar, ya no tendrían su lugar de pertenencia en relación a su gastronomía.

Por otra parte Lidia Girola (2005) señala que la tradición se define como “lo otro” de la modernidad. Si el concepto de modernidad es una creación del siglo XIX, podemos afirmar que la tradición o más bien “lo tradicional” es también un concepto que identifica a todo aquello que no solo no es moderno sino que se opone a lo moderno.

La autora (2005) añade que el término “tradiciones” se ha referido por lo general al conjunto de costumbres y prácticas recurrentes, o más o menos estables y duraderas que constituyen lo característico y propio de ciertas sociedades o culturas y que les da continuidad a través del tiempo.

“En estudios recientes se asocia una cosmovisión “tradicional” con grupos donde se impera la solidaridad, el valor de las relaciones familiares, el rechazo al cambio de costumbres y el escaso interés por la participación más allá del ámbito local” (Flores, 2002).

La costumbre se debe a un conjunto de prácticas tradicionales permanentes que se formaron en el transcurso de la historia, lo cual define a una comunidad. Es aquello que se contrapone a la modernidad, pero no significa vivir en el pasado, de hecho, es la base para continuar en la actualidad con algo que se dio en el pasado, es la base para continuar con nuestra identidad.

A partir de estos conceptos podemos establecer que los esmeraldeños identifican su cultura a través de la preparación de platillos empleando productos propios de la provincia, una sabiduría que ha sido transmitida de generación en generación, la misma que se ha convertido en una de las principales fuentes de sustento ya que su gastronomía es apreciada por su sabor único a nivel nacional e internacional.

Al ser lo tradicional aquello que se opone a la modernidad, la población esmeraldeña no deja de lado sus costumbres desde hace más de 200 años a pesar de que la modernidad ha logrado posicionarse en la sociedad trayendo nuevas costumbres.

La gastronomía esmeraldeña siendo un bien cultural se vuelve prácticamente imposible dejarla atrás ya que se perdería su elemento identitario.

2.2.2.3 Comunicación y cultura

Es importante tomar en cuenta que las culturas de todos los pueblos se deben al simple hecho de relacionarnos con los demás miembros de la comunidad a la que pertenecemos, si no existiera comunicación no conoceríamos acerca de nuestros inicios, nuestras costumbres ya que todo lo que sabemos hoy se da gracias a la experiencia de convivir con las personas.

Para establecer una relación entre comunicación y cultura conoceremos acerca del concepto de comunicación, la cual se ha dado desde los inicios de la humanidad, de una forma u otra, oral o escrita. Existen diferentes nociones de comunicación ya que es un hecho cotidiano que está presente de forma indirecta o indirecta.

“La comunicación sugiere muchas cosas, y todos nosotros, en algún momento de nuestra vida, hemos hablado de ella. Nos comunicamos cotidianamente, todos los días, sea de forma directa (cara a cara) o indirecta (por medio de algún dispositivo como, por ejemplo, el teléfono o la computadora); hacemos uso de ella también como consumidores de medios como la prensa, la radio, la televisión. Por tanto, la comunicación es un hecho social que todos experimentamos cotidianamente, de una u otra forma.” (Rizo, 2012, p.21).

Rizo (2012) define la palabra “comunicación” viene de la voz latina “communicare”, que a su vez procede de “comoin”, poner en común. En sus acepciones más antiguas, el término comunicación hacía referencia a la comunión, la unión, la puesta en relación y el compartir algo.

Como manifiesta la autora la comunicación significa compartir, tener aproximación con los demás, transmitir opiniones, pensamientos, experiencias, información. Esto es algo que nos ayuda a conocer más acerca del medio en el que vivimos.

Partiendo de estos conceptos es necesario establecer una relación entre comunicación y cultura. Moreno (1988) señala que la sociedad y la cultura deben su existencia a la comunicación, pues es en la interacción comunicativa entre las personas donde, preferentemente, se manifiesta la cultura como principio organizador de la experiencia humana. En este sentido, la vida social puede ser entendida como organización de las relaciones comunicativas establecidas en el seno de los colectivos humanos y entre éstos y su entorno.”

Es necesario recalcar que gracias a la comunicación somos formados culturalmente, es algo que nos ha ayudado a definir nuestra identidad a lo largo del tiempo. Todo lo que hemos cultivado, nuestros valores, nuestros conocimientos son adquiridos a través de la comunicación.

La idea de tener algo propio puede resultar significativo para las personas, por esto la relación entre comunicación y cultura tienen un fin y es el que una comunidad pueda compartir lazos identitarios y puedan convivir colectivamente, es decir comprenderse como uno solo, tener un solo sentido de pertenencia.

Para Guerrero (2002) la cultura es una conducta compartida, una forma de pensar y de actuar. Para considerarla parte de una cultura debe ser compartida por los miembros de una determinada sociedad, lo que quiere decir que los significados de dicha conducta para ser consideradas parte de una cultura deben, deben ser comunes a los miembros del grupo, quienes deben conocer y compartir esos significados.

Guerrero comparte con el concepto de Moreno, ambos manifiestan que nuestros comportamientos para considerarlos parte de una cultura deben ser transmitidos y esto no sería posible sin comunicación. Añade también que estos comportamientos deben ser

similares a los demás integrantes de una comunidad ya que esto es lo que se llama cultura, es decir significaciones compartidas.

2.2.2.4 La gastronomía esmeraldeña como elemento identitario

La gastronomía esmeraldeña se ha convertido en un elemento identitario a lo largo de los años, desde que esclavos africanos llegaron a las costas ecuatorianas.

Este hecho ha logrado posicionarse como parte de la cultura de los esmeraldeños ya que la preparación de los platos ancestrales no se deja de lado a pesar de la aparición de nuevos hábitos alimenticios.

Esto ha permitido que visitantes de diferentes partes del país y del mundo disfruten de una experiencia turística diferente puesto que los servicios de alimentación por ser tradicionales se consideran únicos por los ingredientes que se utilizan.

“La manera como se come, lo que se come, donde se come, y como se siente quien come, con relación a la comida, son todos elementos relacionados con la identidad cultural. Las restricciones y prohibiciones alimenticias de los diferentes pueblos son detalles característicos de cada cultura. Se considera exquisito los hábitos alimenticios de otras personas.” (Dos Santos, 2007, p.235).

Como señala la autora el simple hecho de ser comida perteneciente a otra cultura va a llamar la atención porque los turistas desean probar algo nuevo y de pronto conocer acerca de esa cultura.

Un hecho que tampoco se deja de lado es que debido a la llegada de la comida rápida, los esmeraldeños han llegado a innovar nuevos platos adaptándose a los nuevos hábitos alimenticios con el propósito de conservar sus tradiciones, como por ejemplo: salchiverde, pizza de mariscos, pizza de verde, con el objetivo de utilizar ingredientes propios y no perder la identidad.

Esto se da como resultado de compartir, de cierta forma, lo tradicional con lo nuevo debido a que ambos factores han llegado a obtener la misma importancia en la actualidad. Las tradiciones no deben ser netamente el legado que dejan nuestros antepasados, al contrario, es necesario que se compartan ideas entre los miembros de una comunidad con el objetivo de conservar una identidad y que prevalezca con las nuevas generaciones.

2.2.3 LOS IMAGINARIOS

2.2.3.1 Definiciones sobre imaginarios

Los imaginarios nos permiten adquirir conocimientos a través de la gente sobre aquello que no podemos ver pero sabemos que existe. Es la idea que tenemos de algo, lo que escuchamos, lo que sabemos gracias a la comunicación a través de los tiempos. Representan la percepción del mundo en el que vivimos, son una cosmovisión que se presentan sobre las situaciones que atravesamos a diario.

El imaginario nos permite recrear el pasado gracias a los distintos testimonios de la gente que nos rodea, es traer al presente el pasado de un hecho real. Así como también es la representación de hechos que se manifiestan en el presente, sucesos que nos transmiten ideas o nos transfieren pensamientos y sentimientos como miedos y esperanzas lo cual nos permite reaccionar ante el medio en el que vivimos, en el que nos desenvolvemos. Debido al imaginario construimos un pensamiento en el que reflejamos lo que es mejor para nosotros, lo que necesitamos, lo que queremos.

“Las definiciones sobre imaginario van de lo mítico crítico a lo simbólico, pasando por otras dimensiones que refieren los estados de conciencia o inconsciencia. A esto se añade que lo imaginario está asociado a otras complejas categorías teóricas como cultura, sociedad, imaginación e imagen.” (Agudelo, 2011, p.2).

En una entrevista realizada a Néstor García (2007) manifiesta que en términos muy generales el imaginario es imaginar lo que no conocemos, o lo que no es, o lo que aún no es. En otras palabras, lo imaginario remite a un campo de imágenes diferenciadas de lo empíricamente observable. Los imaginarios corresponden a elaboraciones simbólicas de lo que observamos o de lo que nos atemoriza o deseáramos que existiera.

Al hablar de imaginarios, Gilbert Durand (1994) propone que el imaginario se define como “La inevitable re-presentación, la facultad de simbolización de la cual emergen continuamente todos los miedos, todas las esperanzas y sus frutos culturales desde hace aproximadamente un millón y medio de años, cuando el homo erecto se levantó sobre la tierra”.

Los imaginarios son los recuerdos que quedan de nuestros antepasados acerca de los inicios de la vida, de cómo ha evolucionado el mundo y de cómo seguirá adaptándose a los nuevos cambios pero sin dejar de lado nuestras tradiciones.

Pariendo de esta concepción sobre los miedos y esperanzas, el filósofo Jean-Paul Sartre (1940) escribe un texto en el cual lo imaginario es entendido como el terreno de la imaginación, esto es, una facultad que no tiene la misma importancia que la razón o la percepción por cuanto es engañosa. Para el filósofo hay un abismo entre lo imaginario y lo real. Entiende la imagen como un elemento de la conciencia.

Este autor señala que entendiéndose al imaginario en el terreno de la imaginación puede ser engañoso puesto que las percepciones que tenemos acerca de algo pueden ser solo producto de nuestra imaginación. Esto es una facultad que poseemos todos los seres humanos y que se da como consecuencia de influencias del medio en el que vivimos.

Agudelo (2011) menciona que es Jacques Lacan quien introduce el concepto de imaginario en el psicoanálisis. Lacan plantea, para la constitución del sujeto, tres conceptos: lo real, lo simbólico y lo imaginario. Lo real es aquello que no se puede expresar como lenguaje, lo que no se puede decir o representar, porque al re-presentarlo se pierde la esencia de éste, es decir, el objeto mismo. De acuerdo con esto, lo real siempre está presente, pero mediado por lo imaginario y lo simbólico.

Dentro del concepto de imaginario está lo real que es aquello que está ahí, se puede ver como no se puede ver, pero sabemos que existe y que está mediado por lo simbólico, por lo teórico como documentos o escritos que no podemos comprobar pero que de alguna manera nos representa y que son la base de experiencias contadas a lo largo de los años o hallazgos de la antigüedad.

Agudelo (2011) también manifiesta que en la perspectiva histórica el imaginario permite investigar en una época dada los elementos racionales y psíquicos (ideas, pensamientos, representaciones, saberes, conocimientos, imágenes, mentalidades), y establecer los límites del universo mental de los hombres y mujeres de la época en cuestión. La idea de imaginario para los historiadores podría resumirse como el conjunto de representaciones colectivas relativas a cada sociedad.

Desde este punto de vista entendemos que el imaginario es la representación mental de una realidad, lo que sabemos y también lo que no conocemos con exactitud, lo que recordamos, lo que adquirimos mientras somos miembros de una colectividad, y lo que observamos en nuestro medio.

2.2.3.2 Características del imaginario

Una vez planteados los conceptos de imaginarios e imaginario colectivo es conveniente conocer acerca de las características del mismo. Así Agudelo (2011) añade los rasgos generales de lo imaginario:

a. Dimensión. La dimensión se refiere al carácter que marca la magnitud o aspecto que lo define como fenómeno, es decir, a su carácter particular o colectivo. Así, lo imaginario puede tener una dimensión individual o social, lo cual, como vimos atrás, determina el tipo de imaginario.

b. Realidad. Un imaginario es siempre real, pues tiene una existencia como las cosas materiales aunque no tenga en sí mismo una materialidad. Es real porque puede intervenir sobre los comportamientos, sensibilidades de los sujetos sociales; es real también porque se exterioriza en prácticas y discursos.

c. Complejidad. Un imaginario es complejo porque es una red de relaciones no unidireccionales ni inmediatamente perceptibles. No se puede construir un imaginario lógicamente, ni tampoco se lo puede analizar por partes racionalmente estructuradas. Un imaginario siempre es un complejo de significaciones. Esto no significa que no puedan ser transformados y manipulados.

d. Veracidad. Los imaginarios son “independientes de criterios de verdad”, no se discuten, no dependen de un trabajo de aprobación; se aprueban, por ejemplo, gracias a la convicción o la fe. Son válidos en sí mismos y esto es lo que constituye su estatus particular de verdad.

e. Durabilidad. Los imaginarios funcionan durante un cierto tiempo; sus funciones pueden renacer en un lugar o en otro ya que no tienen una lógica absoluta ni tampoco leyes fijas e invariables; ellos existen en una época determinada y se transforman a su propio ritmo.

f. Transmisibilidad. Los imaginarios emplean distintas producciones sociales para sobrevivir y ser transmitidos. Se valen de mitos y leyendas, de lugares, de memorias, de técnicas del cuerpo, de gestos para permanecer y perpetuarse; ellos se difunden, se propagan, se resisten a los cambios bruscos.

g. Utilidad. El imaginario es un importante instrumento conceptual. Comprender los imaginarios de una sociedad o grupo social determinado permitirá al investigador comprender muchos de los aspectos de dicha sociedad o grupo.

Como podemos ver lo imaginario está ligado a características específicas que ayudan a comprender el concepto de mejor manera ya que todas las imágenes simbólicas que tengamos acerca de aquello que identifique a una comunidad deben ser transmitidas de generación en generación para que perduren a lo largo de los años, lo cual permitirá analizar los comportamientos, opiniones, actitudes y actos de los miembros de un colectivo, reconociendo así su cultura.

El imaginario puede ser individual o colectivo, dependiendo del estudio que queramos realizar, a pesar de no poderlo ver es real puesto que es una herencia, un legado que queda a lo largo de los años. Tiene complejidad porque a pesar de ser existente es complicado tener una sola versión puesto que siempre encontraremos diferentes opiniones y testimonios.

Estos no se ponen en tela de duda, no podemos cuestionarlo porque son criterios compartidos que quedan en nuestras memorias, es por esto que logran permanecer a lo largo del tiempo y es importante porque logra que comprendamos a una comunidad.

2.2.3.3 Definición de imaginario colectivo

El imaginario colectivo permite a los individuos pertenecientes a una comunidad recrear el pasado de algo que no se conoce con exactitud, esto se debe a las interacciones de unos con otros, esto les permite conocer acerca de su cultura, costumbres, tradiciones que conforman esa sociedad.

Pedro Antonio Agudelo (2011) plantea que el imaginario social puede ser ubicado temporalmente, por lo cual es objeto de conocimiento en el curso de los tiempos históricos. Se trata de un imaginario colectivo, en el que cada individuo es casi la sociedad entera, pues refleja sus significaciones incorporadas. En este sentido, la sociedad establece su propio mundo, en el cual está incluida una representación de sí misma.

Al hablar de imaginario colectivo se puede establecer una relación con el concepto de memoria colectiva para comprenderlo más a fondo. La obra de Halbwachs (1968) nos ayuda a situar los hechos personales de la memoria, la sucesión de eventos individuales, los que resultan de las relaciones que nosotros establecemos con los grupos en que nos movemos y las relaciones que se establecen entre dichos grupos, estableciéndose así que:

Memoria colectiva: es la que recompone mágicamente el pasado, y cuyos recuerdos se remiten a la experiencia que una comunidad o un grupo pueden legar a un individuo o grupos de individuos.

Guerrero (2002) los rasgos diacríticos están en las representaciones simbólicas que están en la memoria colectiva y que son la parte más vital del horizonte cultural de los pueblos. En la memoria están los sistemas de creencias, los imaginarios, los valores, las cosmovisiones, los mitos que son elementos referenciales del pasado y del presente que orientan la formación de su identidad.

Para Fernández (2007), un imaginario social es un “conjunto de significaciones por las cuales un colectivo —grupo, institución, sociedad— se instituye como tal.”

Para estos autores el imaginario colectivo se define como una imagen mental o apreciaciones que tenemos acerca de nuestra vida, de nuestras costumbres, lo cual define nuestra identidad como parte de una comunidad ya que son situaciones que se quedan en nuestras mentes.

Fernández (2007) añade también que el imaginario de un hombre concreto es siempre una historia posible, y en tanto historia implica la relación de unos sujetos con otros, de unos sujetos con su tiempo, de unos sujetos con su historia y su contexto. Un imaginario individual es siempre un imaginario vinculado a lo social, ya que, como dice Castoriadis (2006) “los hombres no pueden existir más que en la sociedad y por la sociedad”.

Es imposible vivir en un mundo sin compartir, de cierta manera, un modo de vida con los demás miembros de una comunidad ya que el imaginario colectivo permite cuestionarnos acerca de todo aquello que forma a una sociedad, esto nos permite aclarar dudas sobre aquello que no sabemos, a través del lenguaje, lo cual cambia nuestra forma de ver las cosas ya que transformamos la realidad en la que vivimos, una realidad que no sabíamos existía.

Así, el imaginario colectivo simboliza la identidad, la percepción que tiene una población acerca de su modo de vida acerca de su cultura, todo aquello que pertenece a una comunidad. El imaginario colectivo o social siendo la representación de una imagen mental de algo real no puede ser cien por ciento preciso puesto que es lo que se piensa o se cree.

2.2.3.4 La gastronomía esmeraldeña como imaginario colectivo

Comprendiendo el concepto de imaginario colectivo a continuación analizaremos a la gastronomía esmeraldeña como imaginario colectivo.

El imaginario colectivo se define como el conjunto de prácticas culturales de una comunidad, de esta manera las tradiciones se comprenden como la identidad cultural que necesitan continuidad para que estas no desaparezcan. En este caso la gastronomía esmeraldeña es un legado que se transmite de generación en generación a través de las experiencias adquiridas a lo largo de los años. Este símbolo cultural otorga un sentido de pertenencia a los esmeraldeños.

Agudelo (2011) señala que como mentalidad, lo imaginario es entendido como una manera de reaccionar en el mundo y en una sociedad determinada. La mentalidad constituye el punto de encuentro de las maneras de pensar, de sentir y de actuar. Como simbólica, se lo entiende como un conjunto de objetos y prácticas metafóricas y alegóricas. Se asocia también con memoria colectiva, es decir, con el recuerdo de cosas pasadas, cuentos y narraciones.

Este imaginario también puede ser establecido como la manera de reaccionar o de actuar de un grupo de personas ante las situaciones que se presentan, es decir sus consideraciones acerca de lo que podría ser conveniente en su entorno.

Jesús Martín Barbero (2003) atribuye a Tönnies (1947) el concepto de comunidad quien la define por la unidad del pensamiento y la emoción, por la predominancia de los lazos cortos y concretos y las relaciones de solidaridad, lealtad e identidad colectiva.

Un colectivo está definido por la unión entre los miembros que pertenecen a una comunidad, son personas que comparten lazos identitarios, que generan un vínculo y que de alguna forma se queda en la memoria colectiva de los individuos que pertenecen a este colectivo.

Siendo el imaginario colectivo los conocimientos o las experiencias que se obtienen mientras somos miembros de una comunidad, la gastronomía esmeraldeña influye en los hábitos alimenticios ya que es una representación cultural que se ha logrado mantener a lo largo de los años.

Los esmeraldeños prefieren comer en relación a sus raíces ancestrales, esto se debe a factores como el medio social en el que se vive, a la influencia del grupo con el que se relacionan como la familia y amigos.

En la provincia hay variedad de comedores tradicionales que se adaptan a todos los bolsillos pero los precios son elevados, este es uno de los factores que influye en las decisiones de consumo alimentario, hay personas que prefieren comprar los alimentos y prepararlos en casa por el hecho de ser más económico.

2.2.4 GASTRONOMÍA ESMERALDEÑA: TRADICIÓN EN LA PROVINCIA

2.2.4.1 Datos de la provincia

“Exuberante vegetación forma una calle de honor que abre camino a la “provincia verde” que durante todo el año cuenta con cultivos de diferente índole, llenando la mesa de riquezas culinarias y productos frescos” (Gallardo, 2012, p.7).

La provincia de Esmeraldas, perteneciente a la región de la Costa, está ubicada en el extremo noroccidental del país y es la más septentrional de todas. El clima es variado; va desde el tropical subhúmedo hasta el subtropical húmedo. La temperatura es de 25°. (Enciclopedia del Ecuador Océano Pacífico, 2000, p.637).

De acuerdo a los resultados del censo poblacional del 2010 realizados por el Instituto Nacional de Estadística y Censos INEC, la provincia posee 534.092 habitantes.

Existe gran variedad de flora y fauna en el bosque húmedo tropical y los remanentes de manglar. En cuanto a la agricultura, se cultiva cacao, café, palma africana, banano, plátano, arroz. La pesca es una importante actividad para la economía provincial; a ella se ha sumado, el cultivo del camarón para exportación, rubro que se colocó entre los más destacados a finales del siglo XX. (Enciclopedia del Ecuador Océano Pacífico, 2000, p.635).

Esmeraldas fue descubierta por Bartolomé Ruiz el 21 de septiembre de 1526. Los españoles creyeron que en el territorio de la actual Esmeraldas existían minas de este mineral por lo que se identificó a estos territorios como la Provincia de las Esmeraldas, que más tarde se la llamaría Esmeraldas por el verdor de su entorno natural. Su independencia fue el 5 de agosto de 1820. (Gallardo, 2012, p.7).

Siete son los cantones que pertenecen a la provincia: Esmeraldas, Eloy Alfaro, Muisne, Quinindé, San Lorenzo, Atacames y Río Verde. (Gallardo, 2012, p 7).

De acuerdo al Plan de Desarrollo de Esmeraldas (2000- 2004) en general la provincia de Esmeraldas se caracteriza por ser el asentamiento ancestral más importante de los afro descendientes en todo el Ecuador.

En el imaginario nacional subyace la idea de que la provincia de Esmeraldas constituye el escenario vital de los afrodescendientes del país. Cualquier referencia de tipo cultural, histórico y territorial que se haga de esta importante región, tiene que ver con el cúmulo de expresiones identitarias que desde tiempos ancestrales han cosechado los descendientes de aquellos héroes de la diáspora, quienes desde aquel octubre de 1532 sobrevivieron al naufragio, resistieron al látigo verdugo, y sembraron para siempre la semilla de la libertad en este territorio, hoy morada de los dioses de la marimba y del cununo, de aquellos espíritus del manglar que entre lluvias inclementes se aparean incesantes con las negras culonas del mar. En efecto, Esmeraldas, ubicada en el extremo noroccidental del país, aun es el rescoldo de los hijos de Illescas. Cerca del 40% de todos los afroecuatorianos habitan desde el siglo XVI un vasto y fértil territorio de más de 15 mil Km.² de playa ardiente, bosque húmedo y aguas eternas. (Centro Cultural Afroecuatoriano Quito, 1999, p. 6).

2.2.4.2 Descripción de la ciudad

El cantón Esmeraldas se lo creó el 25 de julio de 1824, según la Ley de División Territorial de la Gran Colombia como cantón de la provincia de Pichincha. En 1839, pasa a formar parte de la provincia de Imbabura, posteriormente en el año 1843 se lo reintegra como cantón de la provincia de Pichincha. (Prefectura de Esmeraldas).

Aparece como único cantón de la provincia de Esmeraldas en la Ley de División Territorial de la República del Ecuador del 29 de mayo de 1861 y lo integraban las parroquias Esmeraldas, Atacames, Río verde, La Tola, San Francisco y Concepción. (Prefectura de Esmeraldas).

La ciudad de Esmeraldas, su capital provincial, está ubicada al oeste de la desembocadura del río Esmeraldas, limita al norte con el Océano Pacífico, al sur con el cantón Quinindé, al este con el cantón Atacames y al oeste con el cantón Río Verde. (Plan de Desarrollo Participativo del Cantón de Esmeraldas 2000-2004, p. 2).

Parroquias rurales: Tabiazo, Tachina, Vuelta Larga, Camarones, Chinca, Carlos Concha, Majua, San Mateo.

Parroquias urbanas: 5 de Agosto, Bartolomé Ruíz, Esmeraldas, Luis Tello, Simón Plata.

Está situado en la parte central de la provincia de Esmeraldas, posee una extensión de 1.331 Km². Su clima es cálido, modificado en las estaciones de invierno y verano, con características especiales que lo diferencian; el invierno empieza en los últimos días del mes de diciembre para declinar en junio. (Prefectura de Esmeraldas).

De acuerdo a los resultados del censo poblacional del 2010 realizados por el Instituto Nacional de Estadística y Censos INEC el cantón Esmeraldas posee 189.504 habitantes.

2.2.4.3 Características de la parroquia Esmeraldas y restaurantes tradicionales

Esmeraldas es conocida por la frescura de los productos capturados en el mar como por ejemplo los pescados, camarones, camarones de río, langostas, langostinos, al igual que los productos capturados en los manglares como cangrejos y conchas.

Este viene a ser uno de los secretos del sabor en los restaurantes tradicionales, por su preparación al momento, algo que es fundamental a la hora de cocinar, este es un factor clave que no se puede aprovechar en otras partes del país, como por ejemplo, la región Andina, a pesar de tener numerosas marisquerías, el trayecto de trasladar mariscos de una región a otra resulta complicado por el costo y por el tiempo que conlleva este traslado. Por este motivo, Esmeraldas se caracteriza por poseer su propia fuente de productos o ingredientes para la preparación de alimentos.

La actividad comercial en la parroquia es de gran importancia ya que como se mencionó anteriormente, los turistas viajan con la finalidad de comer algo diferente a lo que se come regularmente, es por este motivo que se han establecido numerosos comedores tradicionales en la parroquia, para generar ingresos a sus autores ya que de cierta manera no resulta factible abrir más locales en los lugares más concurridos de la provincia, como por ejemplo en las playas ya que existen suficientes comedores que satisfacen las necesidades de los visitantes que llegan a instalarse hoteles de dichos lugares.

Resulta estratégico crear nuevos restaurantes en la parroquia para atraer más visitantes y que estos no solo se queden en las afueras de la provincia. El hecho de vender comida tradicional no solo significa identidad cultural sino que forma parte del espíritu emprendedor de los esmeraldeños generando ingresos.

La parroquia Esmeraldas es una de las cinco parroquias urbanas de la capital de la provincia, se encuentra ubicada en el centro de Esmeraldas. En ella se comprenden las calles (Estupiñán, 1975, p. 23):

De manera vertical: Eloy Alfaro, Colón, Olmedo, Sucre, Bolívar, Malecón.

De manera horizontal: Salinas, Mejía, Piedrahita, Manuela Cañizares, 10 de agosto, 9 de octubre, Rocafuerte, Juan Montalvo, Eugenio Espejo.

Por ser el centro de la provincia, en el sector se hallan numerosos restaurantes tradicionales al igual que “huecas”, entre estos: cevicherías, comedores esquineros que ofrecen “ceviches” “encocaos” “aserrín”, pescado frito, “bolones”, entre otros platos típicos, esto se da con el propósito de satisfacer las necesidades del esmeraldeño.

Estos restaurantes ofrecen calidad en sus servicios, siendo un claro distintivo en relación a la comida rápida. Los precios están marcados entre \$7 y \$20 en todos los comedores incluyendo las conocidas “huecas”, los valores pueden ser demasiado elevados para algunos pero la variedad de mariscos que se utilizan son recursos que definen estos costos.

Otra de las ventajas de estos lugares es que permiten que los clientes, aparte de obtener calidad en los servicios alimenticios, se sientan bienvenidos, cómodos con el ambiente, en confianza y escuchados, en conclusión brindan una buena atención, algo que no ofrecen los locales de comida rápida.

2.2.4.4 Comercialización de comida rápida en la parroquia

Con la llegada de la comida rápida se ha ido deteriorando la calidad del servicio de alimentos, cuando escuchamos el término “comida rápida” hacemos alusión a la venta callejera, y por el hecho de vender rápido, se reutilizan grandes cantidades de aceite en las freidoras con el propósito de economizar tiempo y dinero absorbiendo así grandes cantidades de grasa. Las personas no se percatan de que esta es una realidad que está afectando a la salud.

De igual manera se utilizan aderezos que contienen excesiva manteca como la mayonesa, además por el mero hecho de ser comida rápida, todo es frito, siendo esto las principales causas de la obesidad en la actualidad.

Dentro de la parroquia existe una gran afluencia de locales de comida rápida que ofrecen variedad de alimentos con la finalidad de ofrecer rapidez y economía a los esmeraldeños, estos brindan alimentos similares en precios que no pasan de \$3, entre ellos: pollo asado, pizza, lazagna, submarinos, salchi papa, hot-dog, hamburguesa, carnes, chuletas, choclo asado, sánduches, pollo broster, chuzos, fritadas, papi pollo, papi carne, etc.

Estos locales se ubican en el parque infantil de la parroquia y en sus alrededores, en su mayoría carretas que funcionan generalmente pasado de las 17:00 cuando los esmeraldeños salen de sus trabajos a satisfacer sus necesidades y a disfrutar en familia.

Otros establecimientos que entran en esta categoría son los conocidos “chifas” que han logrado adaptarse de manera rápida al medio y por lo tanto están logrando expandirse no solo en la provincia sino en el mundo entero, estos ofrecen variedad de alimentos que incluyen productos del mar y productos a base de harinas a precios cómodos, lo cual resulta económico para familias numerosas.

Uno de los factores que influye en el incremento de locales de comida rápida es que se ha convertido en una alternativa de trabajo para aquellas personas que no disponen de grandes presupuestos a diferencia de la inversión que implica abrir un restaurante de comida tradicional, los costos son más elevados o para personas que no disponen de ningún trabajo por el momento.

Esta alternativa se da también porque las personas no quieren esforzarse en conseguir otro trabajo que demande de mayor responsabilidad, mayor tiempo de trabajo o porque no disponen de mucho tiempo para pasar en familia.

A los emprendedores de estos negocios les resulta conveniente abrir este tipo de locales por el hecho de tener algo propio, de bajos recursos, algo que es seguro a diferencia de un trabajo por contrato en alguna compañía, compañías que en muchas ocasiones quiebran o tienen problemas legales tomando como medida drástica recortar empleados.

2.3. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS BÁSICOS

Este tema se desarrolló en los siguientes ejes:

Comunicación: De acuerdo con Fernández y Gordon (1992) la palabra `comunicación` proviene del latín *communis* común. Al comunicarnos pretendemos establecer algo en común con alguien, o lo que es lo mismo tratamos de compartir alguna información, alguna idea o actitud.

Gatronomía: Entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene como objetivo velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos. (Brillant, S. 2010).

Cultura: Tylor, 1.871, definía la cultura como "ese todo complejo que comprende el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, la ley, la costumbre y otras facultades y hábitos adquiridos por el hombre en cuanto miembro de la sociedad".

Identidad: Para algunos teóricos (Giddens, 2002) la identidad del Yo es un proyecto distintivamente *moderno*, un intento del individuo por construir reflexivamente una narrativa personal que le permita comprenderse a sí mismo y tener control sobre su vida y futuro en condiciones de incertidumbre. De acuerdo con Giménez (1997, 2004) el concepto de identidad no puede verse separado de la noción de cultura, ya que las identidades sólo pueden formarse a partir de las diferentes culturas y subculturas a las que se pertenece o en las que se participa.

Costumbre: Hábito adquirido por la repetición de actos de la misma especie. Práctica muy usada y repetida que ha adquirido fuerza de precepto.

Tradición: Transmisión de costumbres de generación en generación.

Investigación: Estudio averiguación de datos o la búsqueda de soluciones para ciertos inconvenientes.

Memoria colectiva: Es la que recompone mágicamente el pasado, y cuyos recuerdos se remiten a la experiencia que una comunidad o un grupo pueden legar a un individuo o grupos de individuos (Darío Betancourt Echeverry, 1999).

Imaginarios: El imaginario se define como "...la inevitable re-presentación, la facultad de simbolización de la cual emergen continuamente todos los miedos, todas las esperanzas y sus frutos culturales desde hace aproximadamente un millón y medio de años, cuando el homo erecto se levantó sobre la tierra" (Durand, 1994: 77).

Comida rápida: (Juan Aitor Lago Moneo, 2011) El mercado de comida rápida se define como la venta de comida y bebida para consumo su inmediato bien en las instalaciones

puestas a tal efecto por el local en cuestión, bien para su consumo en otro lugar. Se considera comida rápida a la venta de estos productos siempre que se lleve a cabo por los siguientes canales de venta (o tipos de local):

- Restaurantes de Servicio Rápido (RSR): son aquellos locales en los que se vende comida y bebida pero no se sirve en mesa.

- Locales de “comprar y llevar”: son aquellos en los que se vende comida preparada fresca y en los que el 80% de sus ingresos vienen por ventas en las sus clientes se llevan la comida para su consumo fuera del local

- Venta en la calle: stands o furgonetas en los que se venda una oferta limitada de comida preparada y bebidas.

2.4. HIPÓTESIS

La gastronomía esmeraldeña incide en el imaginario colectivo de los ciudadanos de la parroquia Esmeraldas en el período junio- diciembre de 2015.

2.5. VARIABLES

2.5.1. VARIABLE INDEPENDIENTE

La gastronomía esmeraldeña.

2.5.2. VARIABLE DEPENDIENTE

Imaginario colectivo.

2.6 OPERALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

TABLA 1: Tabla de operalización de variables

VARIABLES	CONCEPTO	CATEGORÍAS	INDICADORES	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
GASTRONOMÍA ESMERALDEÑA	Tiene sus inicios en el siglo XVI cuando llegaron esclavos africanos a la costa. Comprende muchísimas variantes de bocadillos y bebidas; pero el verdadero, el legítimo plato esmeraldeño es el Tapao, el encocao de mariscos y de carne. (“LA CANOÍTA” 2000)	Cultura Tradición Identidad	Componentes de la gastronomía de Esmeraldas	Entrevista Encuesta Guía de entrevista Cuestionario de encuesta
IMAGINARIO COLECTIVO	Puede ser ubicado temporalmente, por lo cual es objeto de conocimiento en el curso	Opinión Sociología Comunicación	Número de habitantes de la parroquia Esmeraldas	Encuesta Entrevista Guía de entrevista

	<p>de los tiempos históricos. Se trata de un imaginario colectivo, en el que cada individuo es casi la sociedad entera, pues refleja sus significaciones incorporadas. En este sentido, la sociedad establece su propio mundo, en el cual está incluida una representación de sí misma. (AGUDELO, 2011)</p>			<p>Cuestionario de encuesta</p>
--	---	--	--	---------------------------------

Elaborado por: Yimabel Becerra

CAPÍTULO III

3.1 MARCO METODOLÓGICO

3.1.1 METODOLOGÍA

En el proceso investigativo se utilizaron los siguientes métodos:

Científico: Este método sirvió para conocer más acerca de la gastronomía esmeraldeña mediante fundamentación teórica y la aplicación de técnicas de recolección de datos como entrevistas y encuestas aplicadas a los habitantes esmeraldeños con el objetivo de comprobar la hipótesis.

Descriptivo: Mediante este método se describieron los factores que inciden en el imaginario colectivo de los ciudadanos de 18 a 30 años de la parroquia esmeraldas acerca de la gastronomía esmeraldeña con la finalidad de establecer conclusiones al respecto.

Analítico: Con este método se observó el fenómeno y situaciones, lo cual ayudó a comprobar los elementos de la incidencia de la gastronomía esmeraldeña en el imaginario colectivo para conocer de qué manera influyen en la decisión de consumo alimenticio de los ciudadanos esmeraldeños.

3.1.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN

Descriptiva: Se analizó la incidencia de la gastronomía esmeraldeña en el imaginario colectivo de los ciudadanos con el propósito de conocer los factores que inciden en las decisiones de consumo alimentario en relación a la comida rápida.

Documental: Se recopiló información bibliográfica lo cual permitió fundamentar la investigación para conocer acerca de los diferentes componentes de la gastronomía esmeraldeña.

De campo: Se recopiló información directamente de los ciudadanos de la parroquia Esmeraldas lo cual contribuyó al desarrollo de la investigación para la obtención de resultados específicos acerca de la incidencia de la gastronomía esmeraldeña en el imaginario colectivo de los habitantes comprendidos en las edades de 18 a 30 años.

3.1.3 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

Por la forma y dificultad de la investigación que se indagó, la investigación es no experimental, porque en el procedimiento investigativo se estudiaron las variables tal como se presentaron en su contexto, es decir que no se manipularon.

3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA

3.2.1 Población

La población o universo para la presente investigación, en este caso, de acuerdo al INEC de 2010 fue de 30.358 habitantes de la parroquia Esmeraldas del cantón Esmeraldas, provincia de Esmeraldas.

3.2.2 Muestra de la investigación

Fue necesario aplicar la fórmula para determinar la muestra contando con una población de 30.358 habitantes en la parroquia Esmeraldas.

Para sacar la muestra se utilizó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N Z^2 \sigma^2}{e^2 N - 1 + Z^2 \sigma^2}$$

Dónde:

n = el tamaño de la muestra.

N = tamaño de la población.

σ = Desviación estándar de la población que, generalmente cuando no se tiene su valor, suele utilizarse un valor constante de 0,5.

Z = Valor obtenido mediante niveles de confianza. Es un valor constante que, si no se tiene su valor, se lo toma en relación al 95% de confianza equivale a 1,96 (como más usual) o en relación al 99% de confianza equivale 2,58, valor que queda a criterio del investigador.

e = Límite aceptable de error muestral que, generalmente cuando no se tiene su valor, suele utilizarse un valor que varía entre el 1% (0,01) y 9% (0,09), el valor que se utilizará en esta investigación es el 5% (0,05).

$$n = \frac{30358 \cdot 1,96^2 (0,05)^2}{0,05^2 (30358 - 1) + 1,96^2 (0,05)^2} = \frac{30358 \cdot 3,84 (0,25)}{0,0025 \cdot 30357 + 3,84 (0,25)} =$$

$$n = \frac{29143,68}{75.8925 + 0,96} = \frac{29143,68}{76.8525} = 379$$

3.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS

3.3.1 TÉCNICAS:

- **ENCUESTA**

Su aplicación permitió recopilar información con el propósito de conocer la opinión de los ciudadanos de la parroquia Esmeraldas.

- **ENTREVISTA**

Con la aplicación de esta técnica pudimos obtener información específica de expertos en el área, la cual sirvió para aclarar dudas en el desarrollo de la investigación.

3.3.2 INSTRUMENTOS:

- Cuestionario de encuesta
- Guía de entrevista

3.4 TÉCNICAS PARA PROCESAMIENTO E INTERPRETACIÓN DE DATOS

Se utilizaron gráficos y cuadros estadísticos que permitieron interpretación de datos.

3.4.1 Procesamiento y Discusión de Resultados:

La información obtenida se logró a través de la aplicación de encuestas y entrevistas. Mediante dichas técnicas se establecieron porcentajes e interpretación de resultados que nos permitió llegar a una conclusión sobre el fenómeno que se estudió en base a un análisis.

3.4.2 Comprobación de la Hipótesis:

Luego del estudio realizado se comprobó que la gastronomía esmeraldeña sí incide en los habitantes de la parroquia Esmeraldas ya que desde sus inicios ha llegado a formar parte de su cultura, logrando convertirse en su elemento identitario.

Se puede evidenciar que la comida ancestral esmeraldeña incide de manera positiva en los ciudadanos ya que a pesar de la llegada de la comida chatarra no se dejan de preparar estos platos, al contrario, se ha combinado lo tradicional con lo nuevo; por esta razón, a parte de los platos típicos, se han creado nuevos platos utilizando ingredientes de la provincia logrando adaptarse a las nuevas costumbres, y que de esta manera no se pierda esta cultura que hace de la provincia una de las más visitadas del país.

3.4.3 Resultados de la investigación

Con el objetivo de determinar la incidencia que tiene la gastronomía esmeraldeña en el imaginario colectivo de los ciudadanos comprendidos en las edades de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas, del cantón Esmeraldas, se realizaron encuestas a 379 habitantes de dicha parroquia, al igual que se realizaron entrevistas a 5 expertos en el área.

3.4.3.1 Análisis e Interpretación de encuestas

Pregunta 1.-

¿Conoce usted acerca del origen de la gastronomía de Esmeraldas?

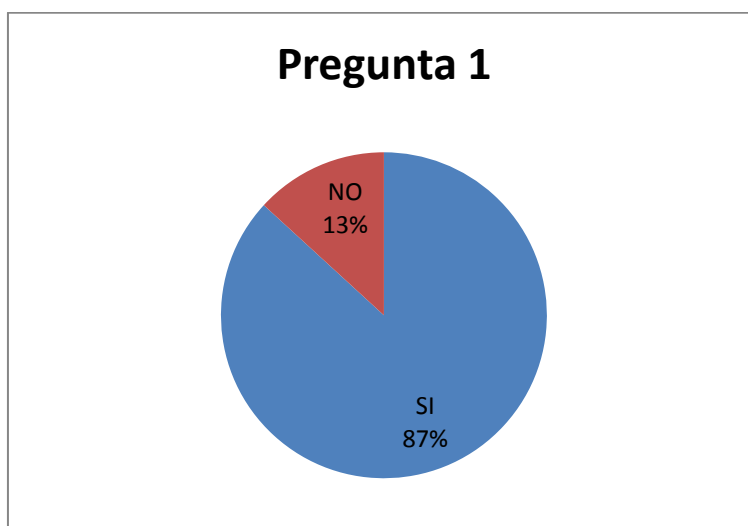
Tabla 2. Conocimiento del origen de la gastronomía de Esmeraldas.

VARIABLE	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJE
SI	329	87%
NO	50	13%
TOTAL	379	100%

Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Gráfico 1. Conocimiento del origen de la gastronomía de Esmeraldas.



Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Análisis e interpretación

El 87% de los habitantes de la parroquia Esmeraldas, sí conocen el origen de la gastronomía esmeraldeña señalando así que es una corriente africana que empleó productos propios de dicho continente y productos propios de la provincia, mientras que el 13% manifestó desconocer acerca de su cultura.

Pregunta 2.-

¿Ha consumido los platos típicos de la provincia?

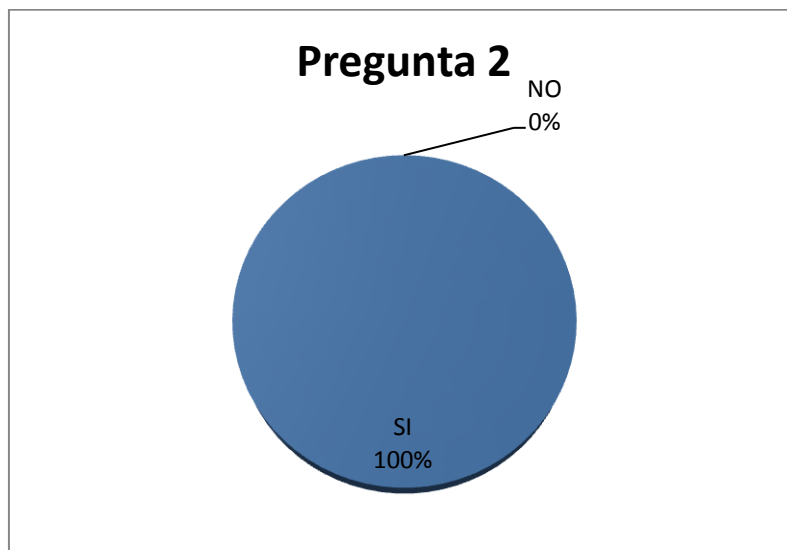
Tabla 3. Consumo de los platos típicos.

VARIABLE	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJE
SI	379	100%
NO	0	0%
TOTAL	379	100%

Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Gráfico 2. Consumo de los platos típicos



Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Análisis e interpretación

El 100% de los habitantes de la parroquia Esmeraldas consumen los platos típicos esmeraldeños habitualmente señalando que es parte de su dieta.

Pregunta 3.-

¿Consume los platos típicos regularmente?

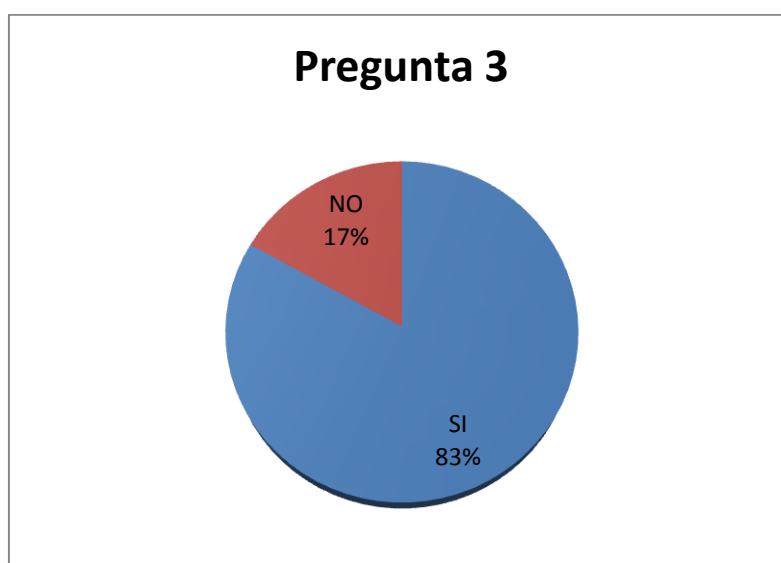
Tabla 4. Consumo de los platos típicos.

VARIABLE	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJE
SI	315	83%
NO	64	17%
TOTAL	379	100%

Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Gráfico 3. Consumo de los platos típicos



Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Análisis e interpretación

Un 83% de los habitantes de la parroquia Esmeraldas por lo general consumen los platos típicos esmeraldeños que contengan mariscos una o dos veces por semana, mientras que el 17% dijeron que no consumen regularmente la comida tradicional, debido a que demanda tiempo y dedicación en su preparación.

Pregunta 4.-

¿Qué platos son los que más consume?

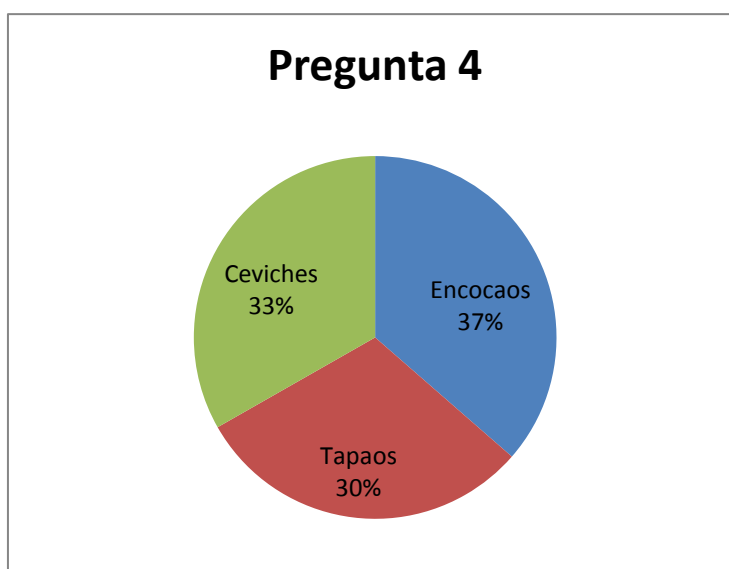
Tabla 5. Platos que más consumen los esmeraldeños.

VARIABLE	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJE
ENCOCAOS	138	37%
TAPAOS	115	30%
CEVICHES	126	33%
TOTAL	379	100%

Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Gráfico 4. Platos que más consumen los esmeraldeños



Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Análisis e interpretación

El 37% de los encuestados respondieron que consumen “encocaos” de vez en cuando, el otro 30% señaló que prefieren los “tapaos” por lo menos una vez al mes y el 33% optan por consumir los ceviches al menos una vez por semana. Todos los encuestados concordaron con que prefieren consumir los platos típicos.

Pregunta 5.-

¿Considera usted que la gastronomía afroesmeraldeña es parte de su cultura?

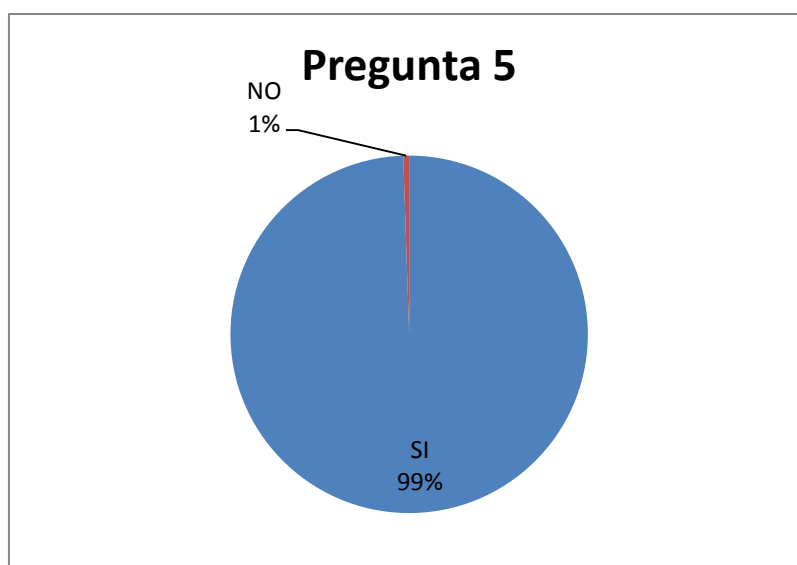
Tabla 6. La gastronomía afroesmeraldeña como cultura.

VARIABLE	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJE
SI	377	99%
NO	2	1%
TOTAL	379	100%

Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Gráfico 5. La gastronomía afroesmeraldeña como cultura.



Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Análisis e interpretación

El 99% de los habitantes de la parroquia Esmeraldas indicaron que sí identifican a la gastronomía afroesmeraldeña como parte de su cultura debido a la transmisión de generación en generación que se ha dado en las familias, mientras que el 1% señaló que no la consideran como parte de su cultura ya que no consumen los platos regularmente.

Pregunta 6.-

Considera usted que la gastronomía para la provincia es: importante, necesaria o irrelevante.

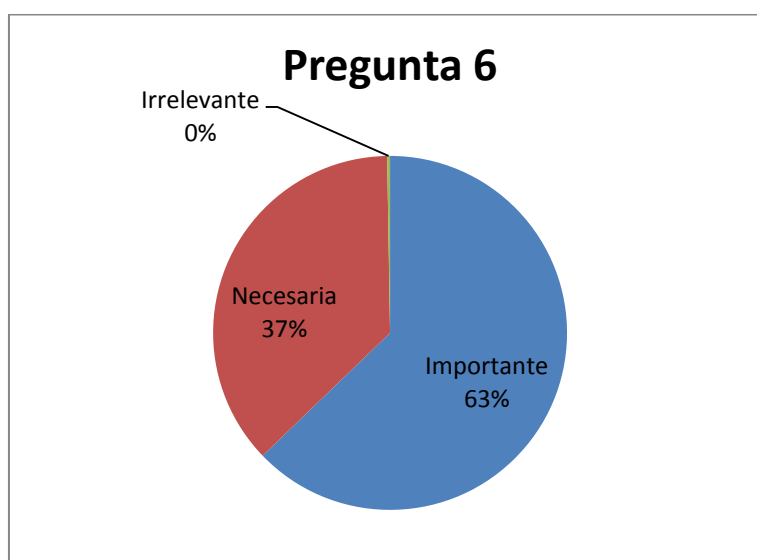
Tabla 7. Consideración de la gastronomía esmeraldeña como importante, necesaria o irrelevante.

VARIABLE	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJE
IMPORTANTE	238	63%
NECESARIA	140	37%
IRRELEVANTE	1	0%
TOTAL	379	100%

Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Gráfico 6. Consideración de la gastronomía esmeraldeña como importante, necesaria o irrelevante.



Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Análisis e interpretación

El 63% de los ciudadanos encuestados demostraron que la gastronomía esmeraldeña es importante para la provincia porque forma parte de su identidad cultural, el 37% considera que es necesaria puesto que sirve como ingresos económicos ya que la venta de platos típicos es un negocio rentable, y el 0% que equivale a 1 encuestado manifestó que la gastronomía es irrelevante.

Pregunta 7.-

Cree usted que la gastronomía esmeraldeña simboliza: Identidad, historia, tradición o todas las anteriores.

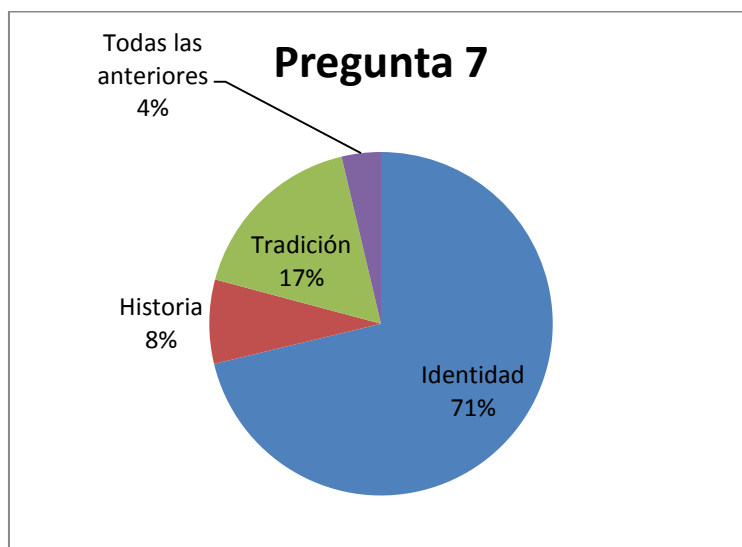
Tabla 8. Representación de la gastronomía esmeraldeña como: tradición, historia o identidad.

VARIABLE	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJE
IDENTIDAD	270	71%
HISTORIA	30	8%
TRADICIÓN	65	17%
TODAS LAS ANTERIORES	14	4%
TOTAL	379	100%

Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Gráfico 7. Representación de la gastronomía esmeraldeña como: tradición, historia o identidad.



Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Análisis e interpretación

El 71% de los encuestados expresaron que la gastronomía esmeraldeña simboliza identidad ya que los habitantes de la provincia la consideran parte de su vida, el 17% piensa que simplemente representa tradición, una costumbre que se ha dado por cientos de años y el 8% manifestó que la gastronomía significa historia porque es algo que se ha dado gracias a la influencia de la cultura africana.

Pregunta 8.-

¿Piensa usted que la gastronomía esmeraldeña fortalece el turismo de la provincia?

Tabla 9. La gastronomía esmeraldeña como promotor de turismo.

VARIABLE	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJE
SI	365	96%
NO	14	4%
TOTAL	379	100%

Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Gráfico 8. La gastronomía esmeraldeña como promotor de turismo.



Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Análisis e interpretación

El 96% de los esmeraldeños encuestados opinaron que la gastronomía esmeraldeña fortalece el turismo de la provincia puesto que las personas de afuera viajan con la intención de comer algo diferente a lo acostumbrado. El 4% dijo que no aporta al turismo del sector ya que hay turistas que prefieren comer algo diferente a la comida tradicional o que no les gusta los mariscos.

Pregunta 9.-

¿Considera que esta tradición debe continuar con las generaciones venideras?

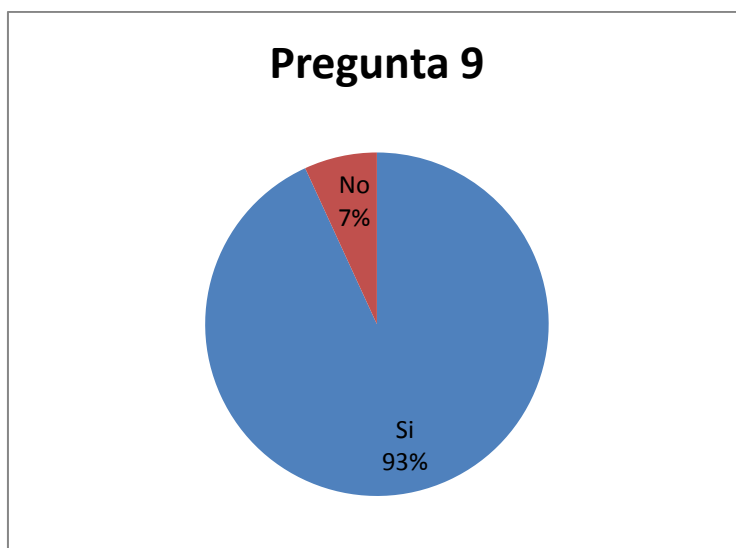
Tabla 10. Continuidad de esta tradición con las generaciones venideras.

VARIABLE	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJE
SI	312	93%
NO	67	7%
TOTAL	379	100%

Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Gráfico 9. Continuidad de esta tradición con las generaciones venideras.



Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Análisis e interpretación

El 93% de los habitantes de la parroquia Esmeraldas manifestaron que la gastronomía esmeraldeña debe continuar con las generaciones venideras para que no se pierda esta identidad cultural. El 7% dijo que no debe continuar ya que cada vez aparecen nuevas comidas que poco a poco van a dejar atrás a la comida tradicional por el hecho de estar al alcance de las manos y porque los precios son bajos a diferencia de los platos típicos.

Pregunta 10.-

¿Opina usted que se deben realizar más ferias gastronómicas para fomentar el desarrollo cultural de la provincia?

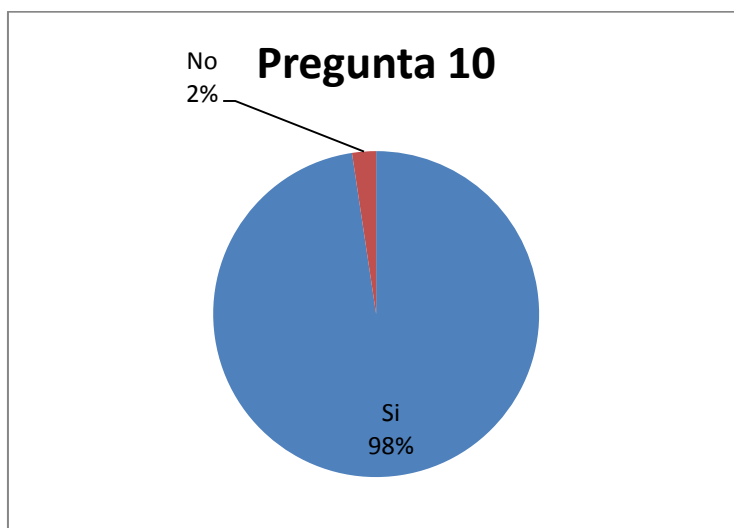
Tabla 11. Realización de ferias gastronómicas para fomentar el desarrollo cultural de la provincia

VARIABLE	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJE
SI	370	98%
NO	9	2%
TOTAL	379	100%

Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Gráfico 10. Realización de ferias gastronómicas para fomentar el desarrollo cultural de la provincia



Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Análisis e interpretación

El 98% de los encuestados de la parroquia Esmeraldas señalaron que sí se deberían realizar más ferias gastronómicas ya que es algo que se necesita en la provincia para fomentar el desarrollo cultural, mientras que el 2% expresó que no le parece necesario realizar más ferias gastronómicas puesto que no a todos les interesa asistir a éstas, pero que sí se debería elaborar más publicidad.

Pregunta 11.-

¿Por qué medio de comunicación usted ha escuchado acerca de la gastronomía de Esmeraldas? Prensa escrita, radio o televisión.

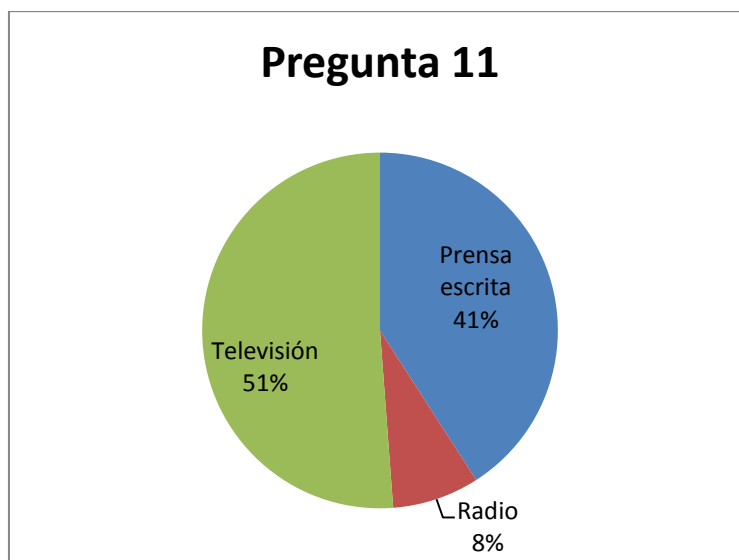
Tabla 12. Información acerca de la gastronomía.

VARIABLE	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJE
PRENSA ESCRITA	155	41%
RADIO	30	8%
TELEVISIÓN	194	51%
TOTAL	379	100%

Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Gráfico 11. Información acerca de la gastronomía.



Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Análisis e interpretación

El 41% de los habitantes de la parroquia Esmeraldas dijeron que han escuchado acerca de la gastronomía esmeraldeña por medio de diarios locales como “La Hora”, mientras que el 8% señaló que se ha informado por medio de emisoras locales que hacen publicidad a restaurantes tradicionales, y el 51% se ha enterado a través de canales como “Telemar” y “Telecosta”.

Pregunta 12.-

¿Cree usted que la comida rápida ha llegado a sustituir a la gastronomía esmeraldeña?

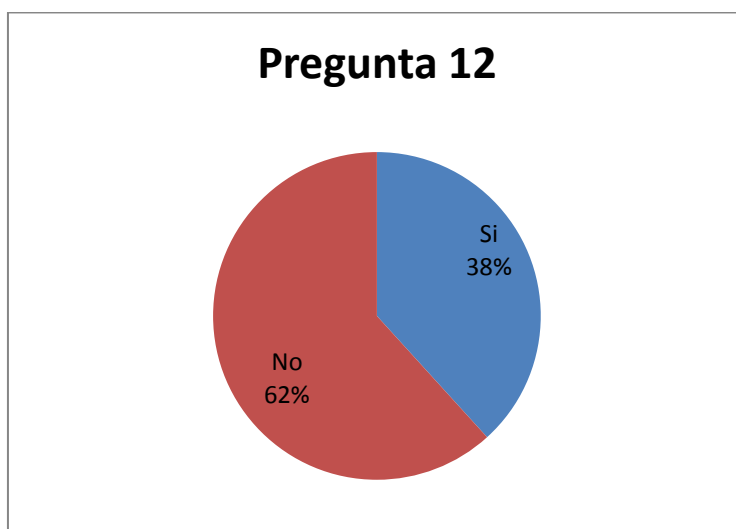
Tabla 13. Reemplazo de la comida tradicional por la comida rápida.

VARIABLE	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJE
SI	145	38%
NO	234	62%
TOTAL	379	100%

Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Gráfico 12. Reemplazo de la comida tradicional por la comida rápida.



Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Análisis e interpretación

El 38% de los ciudadanos de la parroquia Esmeraldas indicaron que la comida tradicional sí está siendo sustituida por la llegada de la comida rápida porque en la actualidad hay quienes optan por comer lo extranjero ya que tiene más publicidad, pero el 62% manifestó que no, puesto que la comida tradicional tiene un sabor exquisito y diferente.

Pregunta 13.-

Usted prefiere consumir: Comida rápida o comida tradicional

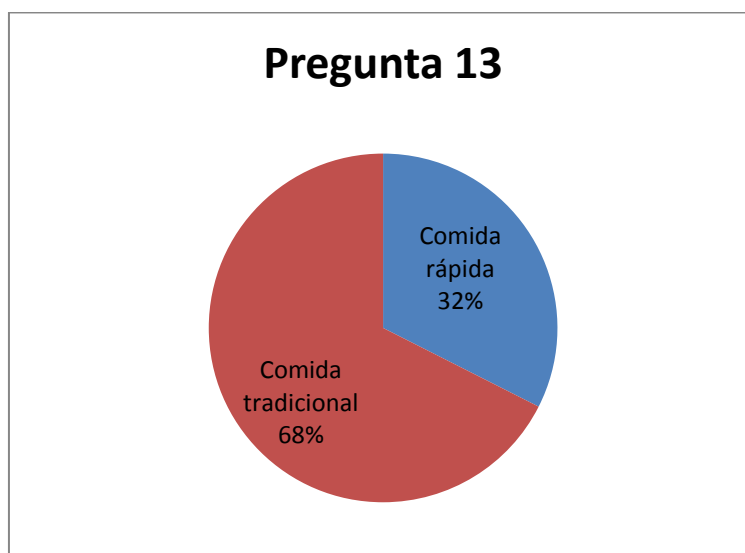
Tabla 14. Consumo de comida tradicional y comida rápida.

VARIABLE	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJE
COMIDA RÁPIDA	123	32%
COMIDA TRADICIONAL	256	68%
TOTAL	379	100%

Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Gráfico 13. Consumo de comida tradicional y comida rápida.



Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Análisis e interpretación

El 32% de los ciudadanos de la parroquia Esmeraldas dijeron que prefieren la comida rápida porque es más económica y satisface las necesidades del momento, mientras que el 68% prefieren consumir la comida tradicional por los diferentes ingredientes que se utilizan como por ejemplo los mariscos.

Pregunta 14.-

¿Cuáles son los factores que influyen en su decisión de consumo alimentario?

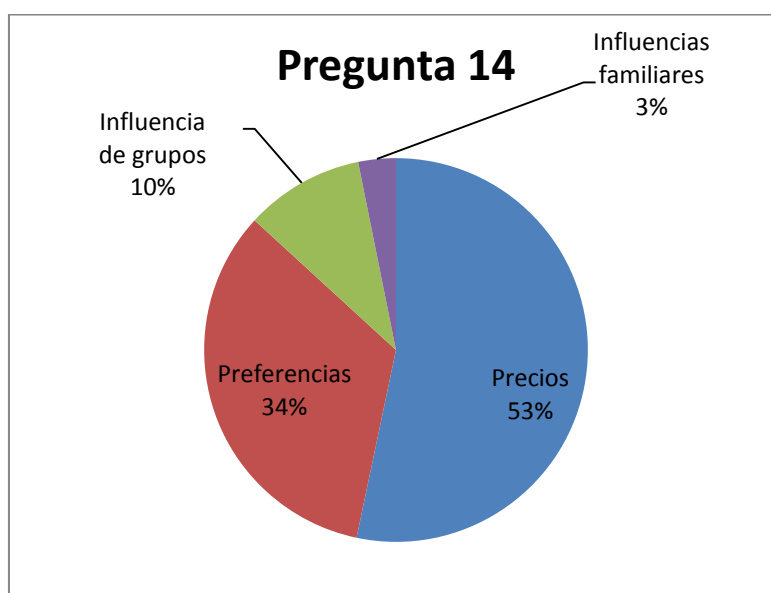
Tabla 15. Decisión de consumo alimentario.

VARIABLE	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJE
PRECIOS	202	53%
PREFERENCIAS	127	34%
INFLUENCIA DEL GRUPO SOCIAL	38	10%
INFLUENCIA DE FAMILIARES	12	3%
TOTAL	379	100%

Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Gráfico 14. Decisión de consumo alimentario.



Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Análisis e interpretación

El 53% de los encuestados de la parroquia Esmeraldas respondieron que prefieren la comida rápida por razones económicas, el 34% la consume por gustos porque prefieren el sabor de lo ajeno, el 10% ingiere este tipo de alimento por influencia del grupo social con el que se relaciona, es decir por lo que elige comer la mayoría y el 3% consume comida chatarra por decisión familiar.

Pregunta 15.-

¿Piensa usted que la llegada de la comida rápida perjudica a la identidad de la provincia?

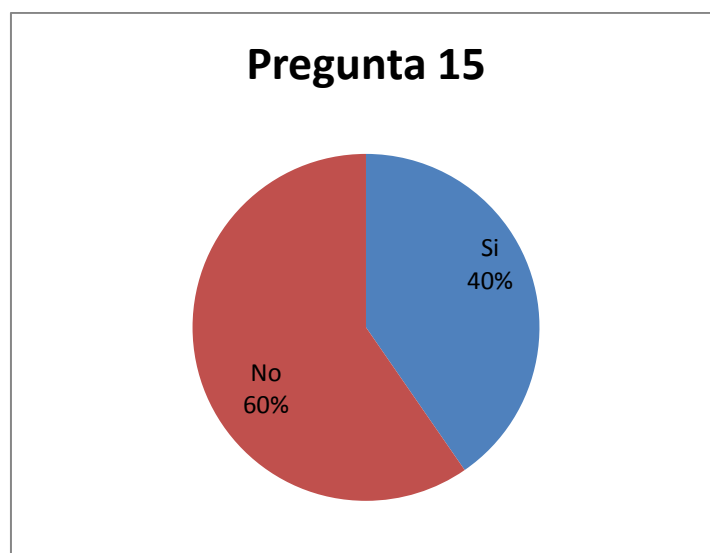
Tabla 16. Afectación de la identidad cultural.

VARIABLE	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJE
SI	153	40%
NO	226	60%
TOTAL	379	100%

Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Gráfico 15. Afectación de la identidad cultural.



Fuente: Habitantes encuestados de 18 a 30 años de la parroquia Esmeraldas

Elaboración: Yimabel Becerra

Análisis e interpretación

El 40% de los habitantes de la parroquia Esmeraldas indicaron que la llegada de la comida rápida sí perjudica a la identidad de la provincia ya que las personas optan por consumir algo nuevo y diferente a lo regular. El 60% manifestó que la comida chatarra no afecta a la identidad de la provincia porque aunque las personas ingieran este tipo de alimento es imposible dejar de lado sus costumbres culinarias, esto hace que sea imposible realizar una comparación entre los dos sabores.

3.4.3.2 Análisis de las entrevistas

Esta técnica fue aplicada a cinco expertos en el tema; el siguiente cuadro explica lo evidenciado durante la aplicación de las entrevistas.

Tabla 17. Análisis de las entrevistas aplicadas a expertos en la investigación realizada.

Preguntas	Expertos	Comentarios
1. ¿Conoce usted acerca del origen de la gastronomía de Esmeraldas?	1. Benjamín Lemos 2. Janeth Mina 3. Lenín Lara 4. María Luisa Gómez 5. Roberto Castro	Uno de los entrevistados manifestó que el origen de la gastronomía es una corriente africana ancestral, mientras que los demás señalaron que la gastronomía esmeraldeña se dio por el uso de alimentos propios de la naturaleza desde hace años atrás, de la época de abuelas y tataras abuelas.
2. ¿Qué importancia tiene esta tradición para la provincia?	1. Benjamín Lemos 2. Janeth Mina 3. Lenín Lara 4. María Luisa Gómez de la Torre 5. Roberto Castro	Todos los entrevistados concordaron que la gastronomía afro esmeraldeña es una parte de la identidad de los esmeraldeños ya que se transmite lo aprendido a lo largo de los años. El arte del buen comer ha logrado que visitantes de diferentes partes del país y del mundo acudan a la provincia con la finalidad de consumir estos platos exquisitos.
3. ¿Cree usted que los esmeraldeños se identifican con la preparación de los platos típicos?	1. Benjamín Lemos 2. Janeth Mina 3. Lenín Lara 4. María Luisa Gómez de la Torre 5. Roberto Castro	De igual manera los expertos indicaron que definitivamente los esmeraldeños se identifican con la preparación de estos platos ya que en ningún otro lado se elaboran, el hecho de utilizar el coco, el verde y las hierbas aromáticas son elementos propios que forman parte de la población esmeraldeña.

<p>4. ¿Considera usted que la gastronomía afroesmeraldeña promueve el desarrollo de la provincia?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benjamín Lemos 2. Janeth Mina 3. Lenín Lara 4. María Luisa Gómez de la Torre 5. Roberto Castro 	<p>Los especialistas explicaron que la gastronomía esmeraldeña promueve el desarrollo de la provincia ya que es visitada anualmente por turistas nacionales e internacionales siendo así un eje dinamizador de la economía porque las personas tienen un modo de ingreso a través de la venta de este recurso.</p>
<p>5. ¿Considera usted que esta tradición promueve valores culturales?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benjamín Lemos 2. Janeth Mina 3. Lenín Lara 4. María Luisa Gómez de la Torre 5. Roberto Castro 	<p>Todos los entrevistados resaltaron que esta tradición promueve valores culturales en el arte culinario.</p>
<p>6. ¿Cree usted que se necesita promocionar más la gastronomía afroesmeraldeña para fortalecer el turismo de la provincia?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benjamín Lemos 2. Janeth Mina 3. Lenín Lara 4. María Luisa Gómez de la Torre 5. Roberto Castro 	<p>Los expertos señalaron que sí se necesita promocionarla más, no solo una vez al año sino más seguido. Es necesario hacerle publicidad a la gastronomía cuando llegan visitantes de otras partes porque es uno de los sellos culturales de la provincia que no se puede permitir su decrecimiento.</p>

<p>7. ¿La aparición de la comida rápida está dejando de lado a la gastronomía esmeraldeña?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benjamín Lemos 2. Janeth Mina 3. Lenín Lara 4. María Luisa Gómez de la Torre 5. Roberto Castro 	<p>Dos de los entrevistados indicaron que la llegada de la comida rápida, de cierta manera, ha llegado a influir por el ritmo de vida de la gente, las personas que trabajan no tienen el tiempo para cocinar y la comida tradicional demanda de tiempo, por lo tanto han llegado a optar por lo rápido, en especial los jóvenes; mientras que tres de los entrevistados indicaron que es imposible dejar de lado la gastronomía esmeraldeña, por su sabor particular no se puede establecer una comparación entre las dos comidas.</p>
<p>8. ¿Cuáles considera que son los factores que influyen en la decisión de consumo alimentario?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benjamín Lemos 2. Janeth Mina 3. Lenín Lara 4. María Luisa Gómez de la Torre 5. Roberto Castro 	<p>Uno de los expertos señaló que uno de los factores que incide es la publicidad. Dos de los entrevistados dijeron que el costo influye ya que los precios de la comida rápida son económicos a diferencia de los platos tradicionales que varían entre \$7 y \$20 lo cual no está al alcance de todos. Una persona manifestó que otro factor es la rapidez con que se preparan estos alimentos logrando estar al alcance de la mano en cuestión de minutos. Finalmente uno de los entrevistados explicó que la edad influye, en especial en los jóvenes que no piensan en lo poco saludable que es ingerir comida rápida ya que solo piensan en satisfacer sus necesidades del momento.</p>
<p>9. ¿Considera que los precios de los platos típicos esmeraldeños deben disminuir para incrementar su consumo o cree que es la manera más conveniente para</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benjamín Lemos 2. Janeth Mina 3. Lenín Lara 4. María Luisa Gómez 5. Roberto Castro 	<p>Una persona expresó que no se deben disminuir los precios porque el hecho de utilizar diferentes ingredientes como mariscos o crustáceos no son fáciles de conseguir, mientras que los demás indicaron que sí es necesario regular los precios ya que son muy elevados, esto conlleva a ahuyentar a los turistas en lugar de atraer más clientes.</p>

generar ingresos a la provincia?		
10. ¿Opina usted que el incremento de las franquicias de comida rápida favorece o perjudica el turismo de la provincia?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benjamín Lemos 2. Janeth Mina 3. Lenín Lara 4. María Luisa Gómez de la Torre 5. Roberto Castro 	Dos de los entrevistados señalaron que el incremento de la comida rápida no está afectando al turismo de la provincia porque de cierta manera es conveniente conectarnos con una tendencia mundial. Los otros expertos apuntaron que este incremento sí perjudica al turismo porque los visitantes viajan para comer la comida tradicional.
11. ¿Cree usted que los locales de comida rápida tienen más clientes que los locales de comida tradicional?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benjamín Lemos 2. Janeth Mina 3. Lenín Lara 4. María Luisa Gómez de la Torre 5. Roberto Castro 	Tres de los expertos manifestaron que los locales de comida rápida sí tienen más clientes, sobre todo atrae a la gente joven. Dos de los entrevistados dijeron que esto es relativo, dependiendo de lo que se desee y del tiempo porque estos locales suelen tener largas filas de clientes, lo cual no resulta ser tan rápido como se conoce.
12. ¿Considera que los clientes de locales de comida rápida están comprendidos en edades menores o mayores de 18 años? ¿Por qué razón?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benjamín Lemos 2. Janeth Mina 3. Lenín Lara 4. María Luisa Gómez de la Torre 5. Roberto Castro 	Todos a excepción de uno dijeron que están comprendidos en edades menores a 18 por la publicidad que se le da a este tipo de comida y por satisfacer el apetito.

<p>13. ¿Es necesario mantener la elaboración de los platos típicos para la conservación de la memoria colectiva, es decir la transmisión de la herencia cultural de generación en generación?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benjamín Lemos 2. Janeth Mina 3. Lenín Lara 4. María Luisa Gómez de la Torre 5. Roberto Castro 	<p>Todos manifestaron que si es necesario que se continúe con esta tradición y que se sigan innovando nuevos platos utilizando los ingredientes principales como el coco y el verde para que se pueda seguir fomentando esta cultura.</p>
<p>14. ¿Qué es lo que hace de la gastronomía afroesmeraldeña un atractivo para la provincia?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benjamín Lemos 2. Janeth Mina 3. Lenín Lara 4. María Luisa Gómez de la Torre 5. Roberto Castro 	<p>La delicadeza con la que se prepara esta comida, la dedicación, la presentación, los ingredientes y el secreto del gustito hacen que la gastronomía esmeraldeña sea un atractivo para la provincia.</p>
<p>15. ¿Estaría a favor de que se elabore un plan estratégico para limitar el incremento de locales de comida rápida en la provincia con el objetivo de conservar esta tradición cultural?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benjamín Lemos 2. Janeth Mina 3. Lenín Lara 4. María Luisa Gómez de la Torre 5. Roberto Castro 	<p>Cuatro de los entrevistados señalaron que es conveniente elaborar estrategias como regulación de los precios en los platos típicos para darle prioridad a lo nuestro y limitar el incremento de locales de comida rápida. Mientras que una persona indicó que no sería apropiado elaborar un plan estratégico ya que hay una ley de regulación de mercado pero que sí sería beneficioso disminuir los precios y realizar una mejor presentación de los platos.</p>

Fuente: Expertos en el área
Elaboración: Yimabel Becerra

CAPÍTULO IV

4.1 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1.1 Conclusiones

- Para los habitantes de la parroquia Esmeraldas la gastronomía forma parte de su identidad cultural puesto que sus inicios se dan con la cultura africana. Entre los elementos que hoy se continúan empleando dentro de las tradiciones ancestrales, se encuentran: el coco y el verde logrando ser un claro distintivo ya que gracias a la influencia de esta cultura el arte culinario esmeraldeño es variado y único, y que además incluye productos propios de la provincia como mariscos y hierbas naturales naciendo así lo que hoy se conoce como “tapaos” y “encocaos”.

- Para los esmeraldeños resulta imposible dejar de lado sus costumbres culinarias puesto que tradicionalmente en la familia se suele consumir una variedad de platos que son parte de su dieta. A pesar de la presencia de la comida rápida, esto no influye en la población más susceptible que es de 18 a 30 años, debido a que la gastronomía afro esmeraldeña es una parte de la identidad de los esmeraldeños que se ha transmitido de generación en generación. Desde el imaginario colectivo, para la población, los costos y las preferencias son factores determinantes que inciden en las decisiones de consumo alimentario: los precios de los platos típicos son más elevados en relación a la comida chatarra, pero la preferencia marca una diferencia puesto que la población opta por el sabor único de lo tradicional.

- Para afianzar el conocimiento de la cultura gastronómica, se propone un afiche con el propósito de rescatar las costumbres culinarias.

4.1.2 Recomendaciones

- ✓ Generar productos comunicacionales acerca de la gastronomía afroesmeraldeña con el propósito de que los esmeraldeños que no conocen acerca de la historia de este arte culinario se informen acerca de los diferentes platos que se preparan y conozcan acerca del origen e importancia de este valor ancestral para que no se pierda este elemento identitario.

- ✓ Diseñar estrategias que permitan seguir conservando las tradiciones ancestrales de la provincia con el objetivo de que los nuevos hábitos alimenticios no ganen espacio dentro de la dieta familiar y por ende se continúen transmitiendo de generación en generación para que no se pierda la identidad cultural de los esmeraldeños.

- ✓ Difundir el producto comunicacional elaborado.

CAPÍTULO V

5. Propuesta

5.1. Introducción

Roger Viera señala que un afiche es una composición gráfica que puede estar formada por muchos o pocos elementos, puede componerse exclusivamente de la presencia de texto o sólo de imágenes; puede poseer grandes espacios vacíos o constituir una combinación equilibrada de elementos gráficos. Es una tarea que requiere planificación con el objeto de lograr una correcta armonía entre todas las partes a fin de que el resultado final posea una efectividad comunicativa máxima. Transmite la información escrita de nuestra comunicación y posee gran importancia tanto por su contenido como por el emplazamiento que suele ocupar en el diseño. Según donde ubiquemos las diferentes partes de un texto, adjudicaremos a éste mayor o menor relevancia y protagonismo.

La propuesta comunicacional se elaboró en base a la recopilación de documentos y a los resultados obtenidos durante el proceso investigativo a partir de la aplicación de instrumentos y técnicas de recolección de datos, entre estos: las encuestas realizadas a 379 habitantes de la parroquia Esmeraldas para conocer cómo ha incidido la gastronomía ancestral con respecto a los nuevos hábitos alimenticios que se dan en la actualidad, y las entrevistas aplicadas a cinco expertos en el área.

Este producto comunicacional se realizó en base a la elaboración de un afiche informativo mediante el cual se procura transmitir un mensaje a la ciudadanía afro descendiente con la finalidad de que se promuevan los valores culturales y predominen las costumbres ancestrales sobre los nuevos hábitos alimenticios.

5.2. Objetivos de la propuesta

- Socializar las costumbres culinarias ancestrales de la provincia de Esmeraldas.
- Informar a la ciudadanía acerca del origen de las costumbres ancestrales.
- Mostrar la importancia de la gastronomía esmeraldeña.

5.3. Difusión de información a través de afiches para conservar las artes culinarias.

Historia de la gastronomía

Tres son los factores que determinan la cocina esmeraldeña: la presencia de la población negra desde el legendario naufragio frente a las costas de la provincia a mediados del siglo

XVI quienes trajeron dos elementos: el coco y el verde que hoy continúan siendo utilizados dentro del arte culinario. Otros elementos que distinguen la cocina esmeraldeña es la riqueza de la fauna y la flora tropicales que desarrollan una gama intensa de sabores logrando crear lo que hoy se conoce como “encocaos” “tapaos” y “ceviches” como platos típicos esmeraldeños.

¿Por qué su importancia?

El arte culinario esmeraldeño es un significativo elemento que forma parte de la identidad de los afro descendientes que se ha transmitido a lo largo de los años. La originalidad y la dedicación en la preparación de los platos son componentes que hacen única y especial a la comida esmeraldeña.

Platos típicos esmeraldeños:

“Encocao de cangrejo” “Encocao mixto”



“Tapao”



“Ceviches”



Mensaje: “¿Por una tradición con buen sabor... Esmeraldas primero!”

"¡Por una tradición con buen sabor... Esmeraldas primero!"

La Gastronomía esmeraldeña

Cuatro son los factores que determinan la cocina esmeraldeña: la presencia de la población negra desde el legendario naufragio frente a las costas de la provincia a mediados del siglo XVI quienes trajeron consigo dos elementos: el **coco** y el **verde** que hoy continúan siendo utilizados dentro del arte culinario. Otros elementos que distinguen la cocina esmeraldeña es la riqueza de la **fauna** y la **flora** tropicales que desarrollan una gama intensa de sabores logrando crear lo que hoy se conoce como "encocaos" "tapaos" y "ceviches" como platos típicos esmeraldeños.



¿Por qué su importancia?

El arte culinario esmeraldeño es un significativo elemento que forma parte de la identidad de los afro descendientes que se ha transmitido a lo largo de los años. La originalidad y la dedicación en la preparación de los platos son componentes que hacen única y especial a la comida esmeraldeña.

Bibliografía

- AGUDELO, P. A. (2011) Una revisión del concepto imaginario y sus implicaciones sociales, Versión Digital Facultad de Educación, Universidad de Antioquia. Vol.11 No.3, Medellín, Colombia.
- ARÉVALO, J. M. (2004) La tradición, el patrimonio y la identidad.
- BARBERO, J. M. (2003) De los medios a las mediaciones. Editorial Nomos S.A, Colombia.
- BENÍTEZ, A. (2006) Los pueblos de África: vida y costumbres en la antigüedad. España, EDIMAT libros.
- BETANCOURT, D. (1999), Memoria individual, memoria colectiva y memoria histórica. Lo secreto y lo escondido en la narración y el recuerdo.
- Centro Cultural Afroecuatoriano (1999) Agenda 2000 Afroamericana, Quito.
- CUVI, P. F. (2001) Recorrido por los sabores del Ecuador. Editorial Cámara Ecuatoriana del Libro - Núcleo de Pichincha.
- DO SANTOS, C. (2007), Somos lo que comemos identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo, UESC, Bahía- Brasil.
- ESTUPIÑÁN, J. (1975) Geografía de Esmeraldas, Tomo II, Esmeraldas.
- FAJRE, S. (2005) Patrimonio cultural e identidad urbana -una gestión compartida para el desarrollo económico. Subsecretaría de Patrimonio y Secretaría de Cultura, Gobierno de Buenos Aires.
- GALLARDO de la Puente, C. (2012) Ecuador culinario, un nuevo destino desde el centro del mundo, Universidad de las Américas, Quito.
- GARCÍA, N. (2007) ¿Qué son los imaginarios y cómo actúan en la ciudad? Entrevista realizada por Alicia Lindón, Ciudad de México.
- GIROLA, L. (2005) Tiempo, tradición y modernidad. México, DF.
- GUEVARA, J. M. (2009) El manglar es vida. Quito, Ministerio de Cultura.
- GUERRERO, P. (2002) La Cultura, Estrategias conceptuales para comprender la identidad, la diversidad, la alteridad y la diferencia. Quito.
- HABERMAS, J. (1981) Aspectos básicos de la teoría de la sociedad de Habermas.
- HIERNAUX, D. (2007) Los imaginarios urbanos: de la teoría y los aterrizajes en los estudios urbanos, Revista eure, Vol. XXXIII, N° 99, pp. 17-30. Santiago de Chile.
- ILIFFE, J. (1998) África. Historia de un continente, Versión castellana de María Barberán, Madrid- España.

- LINDBERG Valencia y grupo “La Canoíta”, Costumbres y tradiciones esmeraldeñas, Vértice Studio, 09-591219, Quito.
- MATELARTT, A. (2005) Historia de las teorías de la comunicación. Editorial Paidós, Barcelona, España, México.
- Plan de Desarrollo Participativo del Cantón de Esmeraldas 2000-2004. Ilustre Municipio de Esmeraldas, Ernesto Estupiñán, Alcalde. Recuperado de http://www.siise.gob.ec/siiseweb/PageWebs/pubsis/pubsis_F021.pdf
- RIZO, M. (2012) Imaginarios sobre la comunicación, Algunas certezas y muchas incertidumbres en torno a los estudios de comunicación, hoy. Bellaterra: Instituto de la Comunicación, Universidad Autónoma de Barcelona.

Sitios web:

- <http://www.prefecturadeesmeraldas.gob.ec/index.php/en/laprovincia/loscantones/canton-esmeraldas>

Sitios de consulta:

- Biblioteca Municipal de Esmeraldas
- Casa de la Cultura de Esmeraldas
- Universidad de las Américas de Quito

Otras Fuentes:

Entrevistas a:

- Benjamín Lemos, noviembre 02 de 2016
- Janeth Mina, noviembre 02 de 2016
- Lenín Lara, Esmeraldas, noviembre 01 de 2016
- María Luisa Gómez de la Torre, noviembre 02 de 2016
- Roberto Castro, noviembre 02 de 2016

ANEXOS

FORMATO 1: MODELO DE ENCUESTA



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE COMUNICACIÓN SOCIAL**

Las siguientes preguntas tienen como objetivo recabar información en el marco de una investigación universitaria. Por ende toda la información aquí vertida será anónima y de uso exclusivamente educativo.

GÉNERO _____ EDAD _____ OCUPACIÓN _____

2. ¿Conoce usted acerca del origen de la gastronomía de Esmeraldas?

Si No

3. ¿Ha consumido los platos típicos de la provincia?

Si No

4. ¿Consume los platos típicos regularmente?

Si No

5. ¿Qué platos son los que más consume?

Encocaos

Tapaos

Ceviches

6. ¿Considera usted que la gastronomía afroesmeraldeña es parte de su cultura?

Si No

7. Considera usted que la gastronomía para la provincia es:

Importante

Necesaria

Irrelevante

8. Cree usted que la gastronomía esmeraldeña simboliza:

Identidad

Historia

Tradicición

Todas las anteriores

9. ¿Piensa usted que la gastronomía esmeraldeña fortalece el turismo de la provincia?

Si

No

¿Por qué?

10. ¿Considera que esta tradición debe continuar con las generaciones venideras?

Si

No

¿Por qué?

11. ¿Opina usted que se deben realizar más ferias gastronómicas para fomentar el desarrollo cultural de la provincia?

Si

No

12. ¿Por qué medio de comunicación usted ha escuchado acerca de la gastronomía de Esmeraldas?

Prensa escrita Radio Televisión

13. ¿Cree usted que la comida rápida ha llegado a sustituir a la gastronomía esmeraldeña?

Si No

13. Usted prefiere consumir:

Comida rápida

Comida tradicional

¿Por qué?

14. ¿Cuáles son los factores que influyen en su decisión de consumo alimentario?

Precios

Preferencia

Influencia de su grupo social

Influencia de familiares

15. ¿Piensa usted que la llegada de la comida rápida perjudica a la identidad de la provincia?

Si No

¿Por qué?

FORMATO 2: MODELO DE ENTREVISTA



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA DE COMUNICACIÓN SOCIAL

Las siguientes preguntas tienen como objetivo recabar información en el marco de una investigación universitaria. Por ende toda la información aquí vertida será para uso académico.

1. ¿Qué conoce acerca del origen de la gastronomía esmeraldeña?
2. ¿Qué importancia tiene esta tradición para la provincia?
3. ¿Cree usted que los esmeraldeños se identifican con la preparación de los platos típicos?
4. ¿Considera usted que la gastronomía afroesmeraldeña promueve el desarrollo de la provincia?
5. ¿Considera usted que esta tradición promueve valores culturales?
6. ¿Cree usted que se necesita promocionar más la gastronomía afroesmeraldeña para fortalecer el turismo de la provincia?
7. ¿La aparición de la comida rápida está dejando de lado a la gastronomía esmeraldeña?
8. ¿Cuáles considera que son los factores que influyen en la decisión de consumo alimentario?
9. ¿Considera que los precios de los platos típicos esmeraldeños deben disminuir para incrementar su consumo o cree que es la manera más conveniente para generar ingresos a la provincia?
10. ¿Opina usted que el incremento de las franquicias de comida rápida favorece o perjudica el turismo de la provincia?
11. ¿Cree usted que los locales de comida rápida tienen más clientes que los locales de comida tradicional?
12. ¿Considera que los clientes de locales de comida rápida están comprendidos en edades menores o mayores de 18 años? ¿Por qué razón?
13. ¿Es necesario mantener la elaboración de los platos típicos para la conservación de la memoria colectiva, es decir la transmisión de la herencia cultural de generación en generación?

14. ¿Qué es lo que hace de la gastronomía afroesmeraldeña un atractivo para la provincia?
15. ¿Estaría a favor de que se elabore un plan estratégico para limitar el incremento de locales de comida rápida en la provincia con el objetivo de conservar esta tradición cultural?