



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y DE SERVICIO
CARRERA: GASTRONOMÍA**

Título del trabajo

**Propuesta de un recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas en
base a productos de la provincia de Manabí – Ecuador.**

**Trabajo de Integración Curricular para la obtención del Título de
licenciatura en Gastronomía**

Autor (a):

**Natasha Dayrin Enríquez Mestanza
Genesis Juliana Martínez Castillo**

Tutor (a):

Mgst. Luis Llerena

Quito, Ecuador

Abril, 2024

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y AUTORIZACIÓN PARA LA DIFUSIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

1. **NATASHA ENRÍQUEZ, GENESIS MARTÍNEZ**, declaramos en forma libre y voluntaria, que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Integración Curricular, titulado: **“Propuesta de un recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas en base a productos de la provincia de Manabí – Ecuador”**, previo a la obtención del título profesional de Licenciatura en Gastronomía, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son exclusiva responsabilidad nuestra, como autoras.
2. Declaramos, igualmente, tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Universidad Iberoamericana del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT, en formato digital una copia del referido Trabajo de Integración Curricular para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública, respetando los derechos de autor.
3. Autorizamos, finalmente, a la Universidad Iberoamericana del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la UNIB.E (Repositorio Digital Institucional), el referido Trabajo de Integración Curricular, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Quito, DM., a los 12 días del mes de febrero de 2025.



Natasha Enríquez

1751374560



Genesis Martínez

1104251218

**AUTORIZACIÓN DE PRESENTACIÓN FINAL DEL TRABAJO DE
INTEGRACIÓN CURRICULAR POR PARTE DEL TUTOR**

Dr. Juan Francisco Romero

Decano de la Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y de Servicio
Presente. -

Yo **Luis Alberto Llerena**, Tutor del Trabajo de Integración Curricular realizado por **Natasha Enríquez, Genesis Martínez** de la carrera de **Gastronomía** informo haber revisado el presente documento titulado **Propuesta de un recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas en base a productos de la provincia de Manabí – Ecuador**, el mismo que se encuentra elaborado conforme a lo establecido en el Reglamento de Titulación y el Manual de Estilo de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, UNIB.E de Quito, por lo tanto, autorizo la entrega del Trabajo de Integración Curricular a la Unidad de Titulación para la presentación final ante el tribunal evaluador.

Atentamente,



Mgst. Luis Llerena

Tutor

ACTA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Facultad: Ciencias Administrativas, Servicios, Comunicación y Tecnología

Carrera: Gastronomía

Modalidad: Presencial

Nivel: 3er nivel de Grado

En el Distrito Metropolitano de Quito a los veintiséis de marzo del 2025 (26-03-2025) a las diez horas con cero minutos (10H00) ante el Tribunal de Presentación Oral, se presentó la señorita: **ENRIQUEZ MESTANZA NATASHA DAYRIN**, titular de la cédula de ciudadanía No. 1751374560 a rendir la evaluación oral del Trabajo de Integración Curricular: **"PROPUESTA DE UN RECETARIO DE PREPARACIONES EMBLEMÁTICAS ASIÁTICAS EN BASE A PRODUCTOS DE LA PROVINCIA DE MANABÍ – ECUADOR"**, previo a la obtención del Título de Licenciada en Gastronomía. Luego de la exposición, la referida estudiante obtiene las calificaciones que a continuación se detallan:

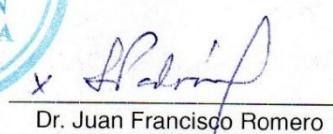
	Calificación
Lectura del Trabajo de Integración Curricular	9,2/10
Evaluación Oral del Trabajo de Integración Curricular	9,8/10
Calificación Final del Trabajo de Integración Curricular	9,5/10

Para constancia de lo actuado, los miembros del Tribunal de Presentación Oral del Trabajo de Integración Curricular, firman el presente documento en unidad de acto, a los veintiséis de marzo del 2025 (26-03-2025).


Mgst. Andrea Guadalupe
DIRECTORA ACADÉMICA


Mgs. Leidy Durán
EXAMINADOR


Mgs. Luis Llerena
TUTOR


Dr. Juan Francisco Romero
LECTOR



ACTA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Facultad: Ciencias Administrativas, Servicios, Comunicación y Tecnología

Carrera: Gastronomía

Modalidad: Presencial

Nivel: 3er nivel de Grado

En el Distrito Metropolitano de Quito a los veintiséis de marzo del 2025 (26-03-2025) a las diez horas con cero minutos (10H00) ante el Tribunal de Presentación Oral, se presentó la señorita: **MARTINEZ CASTILLO GENESIS JULIANA**, titular de la cédula de ciudadanía No. **1104251218** a rendir la evaluación oral del Trabajo de Integración Curricular: **"PROPIUESTA DE UN RECETARIO DE PREPARACIONES EMBLEMÁTICAS ASIÁTICAS EN BASE A PRODUCTOS DE LA PROVINCIA DE MANABÍ – ECUADOR"**, previo a la obtención del Título de Licenciada en Gastronomía. Luego de la exposición, la referida estudiante obtiene las calificaciones que a continuación se detallan:

	Calificación
Lectura del Trabajo de Integración Curricular	92/10
Evaluación Oral del Trabajo de Integración Curricular	98/10
Calificación Final del Trabajo de Integración Curricular	95/10

Para constancia de lo actuado, los miembros del Tribunal de Presentación Oral del Trabajo de Integración Curricular, firman el presente documento en unidad de acto, a los veintiséis de marzo del 2025 (26-03-2025).



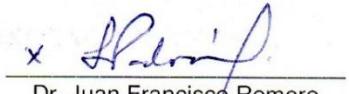
Mg. Andrea Guadalupe
DIRECTORA ACADÉMICA



Mg. Leidy Durán
EXAMINADOR



Mg. Luis Llerena
TUTOR



Dr. Juan Francisco Romero
LECTOR

DEDICATORIA

Dedico este proyecto de investigación con profunda gratitud y cariño a aquellas personas que han sido fundamentales en este camino.

A mi madre, Liliana Mestanza, por ser mi mayor inspiración y el pilar más sólido en mi vida. Su esfuerzo inquebrantable y su apoyo constante me han enseñado a luchar por mis sueños, a enfrentar los desafíos con determinación y a no rendirme ante las adversidades. Gracias a ella, he encontrado la fuerza y la motivación para seguir adelante en cada etapa de este proceso.

A mi padre, quien, a pesar de su carácter fuerte y su aparente indiferencia, ha estado presente a su manera, brindándome apoyo de forma inconsciente. Estoy segura de que, en el fondo, se siente orgulloso de mis logros y de haber sido parte de este recorrido.

A mi hermano, mi primer fan y compañero incondicional, quien desde el inicio de mi camino en la gastronomía ha degustado cada una de mis creaciones, respaldando mi pasión con entusiasmo. Su apoyo ha sido invaluable en cada paso, desde acompañarme en trámites universitarios hasta estar presente en los momentos más importantes de mi formación.

Y, por último, pero no menos importante, a Ismael Gallegos, mi novio, por ser mi cómplice en cada locura y mi compañero en cada sueño. Su confianza en mis proyectos, por más ambiciosos que parezcan, su amor sincero y su dedicación constante me han demostrado que juntos podemos construir el futuro que imaginamos. Su apoyo incondicional y sus enseñanzas han sido una guía en este camino, y por eso le estaré siempre agradecida.

A todos ustedes, gracias por ser parte de este logro.

Natasha Dayrin Enríquez Mestanza

AGRADECIMIENTO

Al finalizar este camino, se evidencia el fruto de un esfuerzo constante, en el que no sola he participado, sino también muchas personas que, con su apoyo, conocimiento y compromiso, hicieron posible este logro. Por ello, expreso mi más sincera gratitud a:

A Dios, por darme la fortaleza y la oportunidad de seguir adelante con mis aspiraciones.

A los docentes que me guiaron a lo largo de los diferentes semestres, en especial al chef Luis Llerena, por su enseñanza y orientación.

Al PhD. Dioni Villalobos, cuyo conocimiento y asesoramiento fueron fundamentales en la metodología del trabajo de integración curricular.

A los profesionales que compartieron sus sabidurías y valiosas opiniones, enriqueciendo este proceso.

A mi compañera de tesis, con quien recorrió cada etapa de esta investigación. A pesar de las diferencias, el compromiso y la perseverancia nos permitieron alcanzar nuestra meta.

Y a todos aquellos que han confiado en mi dedicación, impulsando mi deseo de seguir aprendiendo y sirviendo.

Natasha Dayrin Enríquez Mestanza

DEDICATORIA

A Dios, por darme la fuerza y la esperanza necesarias para continuar en cada etapa de este proceso. Su guía ha sido fundamental en los momentos de duda y dificultad.

A mis padres, Luis por su apoyo constante en cada una de mis decisiones y a Nancy por darme la vida. Gracias por enseñarme el valor del trabajo bien hecho, la responsabilidad y la importancia de nunca rendirse. Sin su guía y paciencia, este no habría sido posible, gracias a los 2 por la confianza puesta en mí.

A mis hermanos y a toda mi familia, por ser mi pilar y lugar seguro. Su compañía, sus consejos y hasta sus silencios han sido parte de este proceso. Cada conversación, cada momento compartido, de una u otra forma, han dejado su parte en este logro.

Una mención especial a mi madrina Daisy, por ser mi ángel y ejemplo a seguir, en honor a todo lo que fue y a la huella que dejó en mi corazón.

A mi mejor amiga y a mi novio, por su complicidad y por el apoyo que me han brindado durante toda la carrera. Gracias por entenderme y estar a mi lado en todo momento, haciendo este proceso mucho más llevadero.

Y finalmente a mi Bombita, no solo por ser una compañía constante, sino por lo que representa en mi vida, su amor incondicional ha sido un pilar fundamental en los momentos de tristeza o fatiga, su presencia me ha dado fuerzas. Ha sido más que una mascota; ha sido mi apoyo emocional, mi compañera en los días más largos y muchas veces, mi consuelo cuando las cosas no salían como esperaba. Gracias por tu lealtad, por esperarme con tu mirada tranquila y por darme un respiro en los momentos más tensos.

Gracias a todos.

Génesis Juliana Martínez Castillo

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Iberoamericana de Ecuador, por proporcionarme los medios y el lugar para expandir mis conocimientos a lo largo de esta etapa académica, además de convertirse en mi segundo hogar.

Al docente Luis Llerena, por su paciencia, disposición y valiosas recomendaciones en este proceso. Su dedicación a la instrucción y su manera de guiar durante la trayectoria académica, sus contribuciones no solo potenciaron este trabajo, sino también mi desarrollo profesional.

Al docente Dioni Villalobos, por su constante apoyo y por transmitir su experiencia con entusiasmo. Su habilidad para motivar, su punto de vista crítico y su disposición para aclarar interrogantes fueron esenciales para perfeccionar y mejorar esta investigación.

A mis colegas de estudio, con quienes enfrenté retos, adquirí conocimientos y vivimos instantes memorables. Su asistencia y cooperación contribuyeron a que este procedimiento fuera más enriquecedor y sencillo.

Génesis Juliana Martínez Castillo

ÍNDICE GENERAL

Contenido

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y AUTORIZACIÓN PARA LA DIFUSIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR.....	ii
CONSTANCIA DE APROBACIÓN DEL TUTOR.....	iii
ACTA DE APROBACIÓN.....	iv
ACTA DE APROBACIÓN	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
DEDICATORIA.....	viii
AGRADECIMIENTO.....	ix
ÍNDICE GENERAL.....	x
RESUMEN	xiv
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	3
EL PROBLEMA	3
Planteamiento del problema	3
Objetivos de la investigación	5
Objetivo general	5
Objetivos específicos	6
Justificación e impacto de la investigación.....	6
Alcance de la investigación	7
CAPÍTULO II.....	8
MARCO TEÓRICO	8
Antecedentes de la investigación	8
Bases Teóricas.....	11
Recetario.....	11
Componentes de un recetario.....	11
Receta estándar.....	11
Cocina emblemática y ancestral	12
Historia gastronomía asiática	12
Gastronomía China	12
Gastronomía Coreana.....	12
Gastronomía Japonesa.....	13
Gastronomía tailandesa	13
Gastronomía Ecuatoriana	13
Gastronomía de Manabí	14
Cocina fusión	15
Cocina de autor.....	16

Cocina molecular	16
CAPÍTULO III	17
MARCO METODOLÓGICO	17
Naturaleza de la investigación.....	17
Enfoque de investigación	17
Nivel de la investigación.....	17
Diseño de la investigación	18
Tipo de investigación	18
Población y muestra.....	19
Técnicas e instrumentos de recolección de datos	21
Técnicas de recolección de datos	21
Operacionalización de las variables.....	22
Instrumentos de recolección de datos.....	25
Validez y confiabilidad.....	26
Técnicas de análisis de datos	27
CAPÍTULO IV	29
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	29
Diagnosticar la realidad del conocimiento y uso de productos de la provincia de Manabí en preparaciones emblemáticas asiáticas a partir de una encuesta.	29
Identificar los productos de la provincia de Manabí, que se emplearán en preparaciones emblemáticas asiáticas mediante revisión documental	34
Determinar los elementos gastronómicos de preparaciones emblemáticas asiáticas a través de una revisión documental.....	36
Comprobar la aceptabilidad del recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas en base a los productos de la provincia de Manabí mediante una encuesta a expertos.....	38
Diseñar el recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas utilizando los productos de la provincia de Manabí como parte de sus ingredientes.....	44
CAPÍTULO V	68
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	68
Conclusiones	68
Recomendaciones	69
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	70
ANEXOS	73
Anexo 1	73
Anexo 2	74
Anexo 3	75
Anexo 4	76

Anexo 5.....	77
Anexo 6.....	78
Anexo 7.....	79

Tabla de Contenido

Tabla 1. Gastronomía Asiática Platos Representativos por País.....	13
Tabla 2. Principales productos de la gastronomía manabita	14
Tabla 3. Operalización de la variable. Objetivo 1.....	24
Tabla 4. Operalización de la variable. Objetivo 4.....	25
Tabla 5. Validación de expertos. Objetivo 1.....	28
Tabla 6. Validación de expertos. Objetivo 4.....	28
Tabla 7. ¿Considera usted que en la provincia de Manabí existe una variedad de productos diferente al resto de la costa ecuatoriana?	30
Tabla 8. ¿Usted percibe que los productos de Manabí son lo suficientemente versátiles para diseñar un menú completo?	30
Tabla 9. ¿Usted percibe que los productos de Manabí son lo suficientemente versátiles para diseñar un menú completo?	31
Tabla 10. ¿Diría que los productos originarios de la provincia de Manabí están disponibles de manera constante durante todo el año?	31
Tabla 11. ¿Usted piensa que las características organolépticas de los productos que son parte de la dieta culinaria de Manabí podrían reemplazar a productos de la cocina asiática?	32
Tabla 12. ¿Considera la posibilidad de experimentar recetas asiáticas utilizando productos de Manabí?.....	32
Tabla 13. ¿Cree que a nivel local (provincia/país) los productos y preparaciones de Manabí se han ido popularizando?	33
Tabla 14. ¿Piensa que los productos de Manabí se pueden emplear dentro de las técnicas de la cocina nikkei?	33
Tabla 15. ¿Cree que los sabores y texturas de los productos de Manabí pueden reemplazar a los productos/condimentos de la cocina asiática?	34
Tabla 16. ¿Dentro de su oferta gastronómica de cocina asiática usted reemplazaría un producto original de Asia con un producto de origen manabita?	34
Tabla 17. Unidad de análisis de los productos de la provincia de Manabí.....	35
Tabla 18. Productos de la provincia de Manabí que pueden fusionarse con la gastronomía asiática.	35
Tabla 19. Unidad de análisis de preparaciones emblemáticas asiáticas.	37
Tabla 20. Preparaciones emblemáticas asiáticas.	39
Tabla 21. ¿Le parece atractivo el diseño del recetario?	39
Tabla 22. ¿Usted percibe que los productos de Manabí son de alta calidad?.	40
Tabla 23. ¿Las cantidades y los tiempos de cocción en las recetas son precisos?	40
Tabla 24. Los ingredientes, cantidades y peso de las recetas planteadas son coherentes de acuerdo a los procedimientos estipulados?	40

Tabla 25. ¿Las recetas planteadas manejan la correcta terminología técnica para su pleno entendimiento gastronómico?	41
Tabla 26. ¿Usted cree que las recetas presentadas son fáciles de llevar a cabo y aplicar?	41
Tabla 27. ¿Usted piensa que se puede incluir las preparaciones del recetario como parte de un catálogo dentro de los restaurantes de gastronomía asiática con esta temática?	42
Tabla 28. ¿A usted le parece que el recetario generaría beneficios económicos para los productores de la provincia de Manabí?	42
Tabla 29. ¿Considera que el recetario es un aporte necesario para la visibilidad de productos de la provincia de Manabí?	43
Tabla 30. ¿Recomendaría el uso del recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas basado en productos de la provincia de Manabí para los restaurantes de gastronomía asiática?	43
Tabla 31. ¿Está satisfecho con los resultados obtenidos al usar el recetario?	43

Natasha Enríquez, Génesis Martínez. PROPUESTA DE UN RECETARIO DE PREPARACIONES EMBLEMÁTICAS ASIÁTICAS EN BASE A PRODUCTOS DE LA PROVINCIA DE MANABÍ – ECUADOR. Gastronomía. Universidad Iberoamericana del Ecuador. Quito, Ecuador 2025 (93) pp.

RESUMEN

Esta investigación se basa en proponer un recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas, empleando productos de la provincia de Manabí/Ecuador, la siguiente se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo, nivel descriptivo, diseño no experimental-transaccional y de tipo documental y de campo. Este estudio contó con dos poblaciones, la primera estuvo conformada por diez chefs de restaurantes de cocina asiática de la ciudad de Quito; por otro lado, la segunda población fueron tres docentes o ex docentes de la UNIB.E, asimismo, se contó con dos unidades de análisis que se usaron: 4 documentos para identificar los productos de la provincia de Manabí y 4 para determinar los elementos gastronómicos de preparaciones emblemáticas asiáticas. La muestra fue probabilística, por ende, el mismo número de población fue el de la muestra con el fin de diagnosticar la realidad del conocimiento y uso de productos de la provincia de Manabí en preparaciones emblemáticas asiáticas y para comprobar la aceptabilidad del recetario. Sin embargo, en esta indagación se aplicaron como instrumentos de recolección de datos, fuentes preexistentes como libros o tesis y dos cuestionarios, los mismos que contaron con validez de expertos. Para la confiabilidad de estos dos cuestionarios se realizó la aplicación en 2 momentos diferentes obteniendo los mismos resultados. Como técnica de análisis de datos se usó la estadística descriptiva. El resultado de esta investigación fue la creación del recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas en base a productos de la provincia de Manabí, que contiene ocho recetas. En conclusión, esta investigación mostró cómo la gastronomía asiática puede fusionarse de manera satisfactoria con productos de Manabí, resaltando sabores en su integración. La aprobación de los expertos al recetario propuesto, destaco la innovación gastronómica por la fusión de Asia con productos manabitas.

Palabras clave: Recetario, emblemáticas, asiáticas, Manabí, fusión, preparaciones

INTRODUCCIÓN

La gastronomía asiática es muy apreciada por su diversidad y beneficios para la salud, dado que es baja en calorías y abundante en sabores. Las técnicas de cocina en esta cultura son fundamentales para el óptimo rendimiento de su gastronomía. Las más comunes incluyen la cocción al vapor y la utilización del wok, que, además de ser técnicas ancestrales (Baratau & Vera, 2022). Sus sabores, técnicas de elaboración y la armonía entre los ingredientes han logrado que esta gastronomía supere barreras, transformándose en una de las más impactantes a nivel global.

En contraste, en Ecuador, la provincia de Manabí cuenta con una gastronomía reconocida como Patrimonio Inmaterial del país en 2018, destacada por la utilización de productos locales como el plátano verde, el maní, el maíz y los mariscos, que han constituido un componente esencial de su identidad gastronómica (Instituto Nacional de Cultura y Patrimonio, 2021).

La combinación de estos productos con recetas tradicionales asiáticas genera una oportunidad para la innovación en el ámbito culinario, fomentando la unificación de dos tradiciones en la cocina con un valor cultural elevado.

El objetivo principal de esta investigación es elaborar un menú de platos emblemáticos asiáticos empleando productos de la provincia de Manabí, promoviendo la creatividad en la cocina y destacando la capacidad de estos ingredientes en la gastronomía fusión. Y como objetivos específicos, diagnosticar la realidad del conocimiento y uso de los productos de Manabí en la gastronomía asiática. Identificar, mediante revisión documental, los productos de Manabí con mayor potencial de integración en preparaciones asiáticas.

Determinar los elementos gastronómicos esenciales de las preparaciones emblemáticas asiáticas que puedan fusionarse con los productos manabitas. Diseñar el recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas integrando productos de la provincia de Manabí. Comprobar la aceptabilidad del recetario propuesto a través de encuestas a chefs y expertos en gastronomía.

Sin embargo, a pesar de la abundancia de ingredientes en Manabí y la popularidad de la cocina asiática en Ecuador, no existen recetarios que establezcan una conexión entre ambas gastronomías, lo que limita la exploración

de nuevas preparaciones y restringe la diversificación del sector gastronómico local (Granizo, 2019). En este sentido, la presente investigación busca proponer un recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas utilizando productos de la provincia de Manabí, con el fin de fomentar la creatividad culinaria y destacar el potencial de estos ingredientes en la cocina fusión.

El estudio se enmarca en un enfoque cuantitativo y de nivel descriptivo, utilizando un diseño no experimental-transaccional y métodos de investigación documental y de campo. Se han considerado dos poblaciones principales: chefs de restaurantes de cocina asiática y docentes o ex docentes de la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E), con el objetivo de evaluar el conocimiento sobre el uso de productos manabitas en la gastronomía asiática y comprobar la aceptabilidad del recetario propuesto.

A través de este trabajo, se pretende no solo resaltar la riqueza gastronómica de Manabí y su potencial de integración con la cocina asiática, sino también aportar a la documentación y preservación de nuevas propuestas culinarias que permitan la proyección de la gastronomía ecuatoriana a nivel internacional.

El documento se organiza en cinco capítulos. En el Capítulo I se expone el planteamiento del problema, los objetivos del estudio, la justificación y el alcance de la investigación. El Capítulo II, denominado marco teórico, reúne los antecedentes de la investigación y las bases teóricas que sustentan el desarrollo de los objetivos propuestos. El Capítulo III presenta el marco metodológico, el cual describe el enfoque de la investigación, su naturaleza, la población, la muestra, así como las técnicas e instrumentos de recolección de datos, destacándose la importancia de la validez y confiabilidad de dichos instrumentos y del análisis de datos. En el Capítulo IV se muestran los resultados junto con su análisis e interpretación para cada objetivo, obteniéndose la información mediante tablas de frecuencia absoluta y relativa. Finalmente, en el Capítulo V se exponen las conclusiones y recomendaciones derivadas de los objetivos de la investigación.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

Este capítulo describe el planteamiento del problema de investigación, así como los objetivos establecidos para dar respuesta al mismo, la justificación e impacto de la investigación y finalmente el alcance del estudio.

Planteamiento del problema

Un recetario puede describirse como un libro manual que contiene información de ingredientes, cantidades y procesos relacionados con preparaciones culinarias de cualquier tipo, sin estar exclusivamente orientado a un chef (Cajas, 2020).

De acuerdo con Casillas (2022), un recetario debe contener diversos componentes esenciales como: el nombre del plato, un listado minucioso de ingredientes con sus respectivas cantidades, la cantidad de porciones que se pueden preparar, las técnicas de cocina requeridas y el tiempo previsto para su preparación.

Con respecto a lo anterior, una preparación emblemática se refiere a las que se elaboran en una región determinada y que se caracterizan a ese lugar, ya sea por las técnicas de cocina utilizadas o por los ingredientes producidos localmente, representan una manifestación singular de la cultura y costumbres de la región. Estos platos tradicionales abarcan la historia y los recursos naturales a disposición, convirtiendo cada sabor en una auténtica expresión de la identidad de la región (Moreira & Peñafiel, 2021).

La gastronomía asiática es apreciada por su amplia variedad y beneficios para la salud, dado que posee escasas calorías y una amplia gama de sabores. Se distingue por su ingenio y originalidad, y el uso de porciones reducidas y palillos promueve una dieta más tranquila, lo que favorece la digestión. Esta cocina es apreciada por múltiples motivos, Así como la innovación, el conocimiento cultural, la experiencia sensorial, el interés por la salud y la posibilidad de huir de la rutina. Se destaca por su luminosidad, ternura y frescura (Baratau & Vera, 2022).

Las técnicas de cocina en esta cultura son fundamentales para el óptimo rendimiento de su gastronomía. Las más comunes incluyen la cocción al vapor

y la utilización del wok, que, además de ser técnicas ancestrales, se distinguen por su rapidez y beneficios para la salud (Baratau & Vera, 2022).

La Cocina Tradicional Manabita es una manifestación cultural catalogada como Patrimonio Inmaterial del Ecuador en 2018, debido a un estudio llevado a cabo en el Cantón Portoviejo. Esta tradición engloba saberes y tradiciones culinarias que se han transmitido de una generación a otra, contribuyendo a fortalecer la identidad, el sentimiento de pertenencia, la unidad entre los individuos y el crecimiento de la comunidad de Manabí (INCP, 2021).

La cocina de Manabí se caracteriza por la empleabilidad de utensilios como el fuego, las cazuelas de arcilla, la piedra para moler, los mates, el abanico de mocora y los ralladores en sus elaboraciones. Además, es habitual utilizar hojas de plátano para envolver comidas y hierbas como el cilantro, junto con productos como plátano, maní, verde, maíz, camote, maracuyá, zapallo y ají, proporcionando a sus recetas una variedad de sabores. a pesar a los progresos tecnológicos, numerosas familias rurales todavía mantienen estas costumbres y utensilios tradicionales (Diaz,2020).

Las antiguas civilizaciones de Valdivia, Tolita, Bahía y Jama-Coaque tuvieron un impacto significativo que dio origen a Manabí como un ícono sobresaliente en la cocina ecuatoriana. Uno de los elementos más destacados es los utensilios de cerámica para servir alimentos y bebidas, una costumbre que proviene de estas civilizaciones (Diaz, 2020).

El promedio anual de exportaciones de pescado abarca a cerca de 390.000 libras, lo que equivale a 175 toneladas, produciendo cerca de 2 millones de dólares en la provincia de Manabí. El atún y la venta de varios mariscos representan más del 75% de las exportaciones de pescado a escala nacional (Pincay, 2020).

Manabí, con 22 cantones y 1.055.837 hectáreas de superficie agropecuaria, fundamenta su economía en la producción agrícola, proveyendo tanto al mercado interno como al de exportación. A pesar de que su capacidad podría potenciar la agroindustria y la matriz productiva del país, la agricultura en la provincia se basa principalmente en la artesanía, con micro y pequeños agricultores que laboran en menos de dos hectáreas (Rezabala & Valdés, 2024).

A pesar de que Ecuador dispone de una extensa variedad de productos autóctonos, la gastronomía asiática no se ha incorporado a gran escala como se esperaría, debido a la ausencia de guías o datos sobre cómo proceder. Este país cuenta con una riqueza culinaria poco explotada, pero cuenta con ingredientes que nos darían gusto al fusionarlos con técnicas de la cultura asiática (Granizo, 2019).

La gastronomía de Manabí, es un ícono de la cocina ecuatoriana, se caracteriza por su amplia gama de sabores autóctonos. La utilización de productos como el maní, el plátano, el pescado y los mariscos son solo algunos de los ingredientes que la distinguen a la provincia, pero a pesar su distintivo y de que Manabí tiene una gran producción agropecuaria y pescadera, la falta de valor agregado a estos impide un aprovechamiento en la gastronomía local e internacional. La fusión de los sabores manabitas con la gastronomía asiática presenta un enorme potencial, sin embargo, hay una falta de enfoque para la incorporación de estos ingredientes en preparaciones gastronómicas de relevancia internacional, además de una notable falta de documentación que investigue la mezcla de estas dos cocinas. Esta ausencia de recursos limita el potencial de estos ingredientes para contribuir a la innovación culinaria y al desarrollo de la región.

Por lo tanto, este estudio tiene como propósito explorar las oportunidades de la fusión culinaria entre los productos de Ecuador y la gastronomía asiática entre Ecuador y Asia, reconociendo dificultades, posibilidades y sugiriendo caminos para la innovación y el avance de una gastronomía fusionada que sea tanto auténtica como innovadora. Es por eso que, esta situación es un pilar crucial que motiva a la realización de la presente investigación, planteándose la siguiente interrogante:

¿Cómo crear un recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas, utilizando productos de la provincia de Manabí - Ecuador, que promueva la diversidad gastronómica?

Objetivos de la investigación

Objetivo general

Proponer un recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas, empleando productos de la provincia de Manabí/Ecuador.

Objetivos específicos

- Diagnosticar la realidad del conocimiento y uso de productos de la provincia de Manabí en preparaciones emblemáticas asiáticas a partir de una encuesta.
- Identificar los productos de la provincia de Manabí, que se emplearán en preparaciones emblemáticas asiáticas mediante revisión documental.
- Determinar los elementos gastronómicos de preparaciones emblemáticas asiáticas a través de una revisión documental.
- Comprobar la aceptabilidad del recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas en base a los productos de la provincia de Manabí mediante una encuesta a expertos
- Diseñar el recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas utilizando los productos de la provincia de Manabí como parte de sus ingredientes.

Justificación e impacto de la investigación

El presente trabajo se justifica porque se pretende dar un valor de identidad culinaria relevante a los productos usados en la gastronomía de la provincia de Manabí para fusionarlos con preparaciones emblemáticas de la cocina asiática dando como resultado una alternativa culinaria muy importante para esta provincia que fue declarada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador.

La creación de un recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas con base a productos de la provincia de Manabí, Ecuador, se justifica por diversos aspectos como: culturales, gastronómicos, económicos y educativos; esto, fomenta la innovación culinaria, impulsa el desarrollo económico y educativo y facilita el intercambio cultural.

Con la implementación de productos ecuatorianos, los restaurantes asiáticos en la ciudad manabita, tendrían impactos positivos como la creación de platos únicos y novedosos, manejo de productos frescos, fortalecer la economía local, entre otros. Por otro lado, los comensales forman parte de los beneficiarios, ya que, podrán disfrutar de platos de un excelente sabor; siendo un deleite a su exigente paladar.

Este estudio también tiene el fin de servir como antecedente para futuras investigaciones de los estudiantes de gastronomía de diferentes partes del país,

a realizar más estudios para que los productos del Ecuador resaltan su gastronomía a nivel regional y mundial, por medio de la fusión de ingredientes ecuatorianos y asiáticos.

Esta investigación es viable debido a que se tiene conocimiento en el área de la cocina asiática y como estos se pueden fusionar con los productos culinarios de Manabí, además se cuenta con el tiempo para realizar la investigación, por otro lado, al ser una investigación de bajo presupuesto se cuenta con los recursos económicos necesarios. Por último, se tiene acceso a la población de estudio que en este caso serán los chefs de restaurantes de gastronomía asiática de la ciudad de Quito y a los docentes o ex docentes de la UNIBE expertos en gastronomía.

Alcance de la investigación

La presente investigación de propuesta de creación de un recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas con base en productos de la provincia de Manabí, Ecuador, abarca una amplia gama de áreas y actividades para asegurar un resultado completo y significativo. Esta investigación es de tipo documental y de campo, este se ejecutará en el periodo de tiempo comprendido entre abril 2024 y febrero 2025.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

En este capítulo se presentan los antecedentes de la investigación y bases teóricas relacionadas con la gastronomía asiática. Al igual que, se definirán las diferentes preparaciones emblemáticas asiáticas con base en productos de Manabí- Ecuador para su aplicación en el diseño de un recetario.

Antecedentes de la investigación

En primer lugar, se tiene la investigación realizada por Zambrano (2023), titulada: “El viche como manifestación cultural culinaria para la promoción del desarrollo local a través del turismo gastronómico: Estudio de caso en la comuna Las Gilces, parroquia Crucita, cantón Portoviejo”, teniéndose que, para la realización de dicho estudio, se analizaron las características fundamentales del viche como manifestación cultural culinaria de la comuna, posterior a esto diseñar estrategias de salvaguarda del viche como manifestación cultural culinaria de la comuna y finalmente determinar estrategias de desarrollo local para utilizar al viche como un mecanismo de promoción del turismo gastronómico en la comuna.

La investigación se desarrolló en un enfoque cualitativo de nivel exploratorio, descriptivo, comparativo e histórico, llevando a cabo un estudio de campo, investigación documental, entrevistas e historias de vida. La población a entrevistar fueron 13 personas de los comedores que se encuentran dentro del Mercado municipal de Portoviejo. En los resultados de las entrevistas se evidencia que el viche se consume más en Semana Santa debido a la cosecha de sus ingredientes; tradicionalmente, se usaban huesos de pescado, pero ahora se usa carne. El viche puede servirse solo o con más maní en lugar de proteína. Se menciona una referencia antigua de 138 años y una variación con mondongo. El plato puede modificarse sin perder su esencia.

En este sentido, la investigación realizada por Zambrano (2023), se relaciona con el presente estudio debido a que ambos contemplan el realce de la gastronomía de Manabí, en el caso de este estudio mediante el uso de sus productos en la gastronomía asiática. El aporte radica en la información que brinda esta investigación sobre productos de la provincia de Manabí, esto es usado como base para el presente estudio mediante sus resultados.

En segundo lugar, se tiene la investigación realizada por Granizo (2019) titulada: “Desarrollo de técnicas japonesas tradicionales de cocina aplicadas a la gastronomía nacional utilizando productos locales”. Este estudio exploró la fusión de técnicas culinarias japonesas con ingredientes autóctonos ecuatoriano, para esto fundamentó teóricamente con contenido de autores, diagnóstico la situación actual de la cocina tradicional japonesa dentro del entorno gastronómico del Ecuador y por último propuso una guía culinaria de técnicas de cocina japonesa tradicionales, para aplicarla en la gastronomía ecuatoriana con productos locales.

La metodología empleada por Granizo es tanto cualitativa como cuantitativa. La parte cualitativa se centra en el análisis de información recopilada para estudiar las características de la problemática actual y proponer soluciones. Con la adaptación de productos locales a técnicas de cocina japonesa se puede lograr un sinfín de variantes únicas aplicadas a las necesidades de los locales gastronómicos en función de los requerimientos de cada uno de sus comensales, por otro lado, la encuesta reflejó que el 91% de los participantes considera que si es posible transformar los productos locales con técnicas culinarias tradicionales japonesas.

En este sentido la investigación realizada por Granizo (2019), se relaciona con el presente estudio debido a que ambos integran elementos de la cocina asiática con la ecuatoriana. El aporte radica en que la investigación ayuda a comprender las técnicas de la cocina japonesa para fusionarla con los productos de la provincia de Manabí.

Como tercer antecedente tenemos la investigación realizada por Fernández y Muñoz (2022), titulada: “Propuesta de Desarrollo de Recetas de Cocina Experimental y Vanguardia, Mediante la Fusión de Técnicas Culinarias de la Cocina Japonesa y Ecuatoriana”, teniéndose que para la ejecución de dicho trabajo, se investigó sobre el estilo de emplatado japonés que busca la armonía dentro de este, posteriormente se buscó información sobre la cocina ecuatoriana y sus platillos representativos de los cuales serán seleccionadas recetas para ser sometida a la cocina experimental, también se generó un platillo el que contó técnicas culinarias en su elaboración y finalmente presentó un nuevo platillo con sabores ecuatorianos y técnicas japonesas en su preparación.

La metodología utilizada en la investigación es de enfoque cuantitativo, la información se recopila y analiza principalmente a través de libros, permitiendo obtener datos y características necesarias para el desarrollo del proyecto. Además, se aplican técnicas de cocina mediante la experimentación, seguidas de degustaciones por un grupo focal que proporciona opiniones sobre diversos aspectos como sabores, aromas, texturas y colores. En los resultados se obtuvo que la fusión gastronómica permitió una variación en sabores, delicadeza, intensidad, tiempo de cocción y presentación de los productos. Siendo relevante que el resultado generado puede llegar a permitir un emprendimiento para un restaurante que presente nuevas experiencias al comensal.

En este sentido la investigación realizada por Fernández y Muñoz (2022), se relaciona con el presente estudio, debido a que ambos realizan una fusión gastronómica de platos asiáticos con ecuatorianos. El aporte radica en el instrumento usado para la degustación, ya que este servirá como base para elaborar el instrumento en esta investigación que permita comprobar la aceptabilidad del recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas con base a productos culinarios de Manabí- Ecuador.

Bases Teóricas

Recetario

Un recetario puede ser descrito como un conjunto de especificaciones sobre la preparación previa de ingredientes y las técnicas culinarias requeridas para la elaboración de diversos platos. No solo se refiere a una compilación de recetas, sino que también incluye saberes profesionales, vocabulario especializado y procedimientos minuciosos de preparación, preservación y exhibición de los alimentos (Soto, 2023).

Componentes de un recetario

En cuanto a los componentes de un recetario según Molina (2020) un recetario está compuesto por:

- Nombre De Preparación
- Número De Porciones
- Cantidad Necesaria De Ingredientes
- Temperaturas
- Procedimientos

Por otro lado, acorde a Molina (2020) un recetario se clasifica en:

Simple o informal: Describe únicamente una lista de ingredientes con sus cantidades correspondientes.

Complejo o formal: Proporciona información detallada sobre ingredientes específicos, cantidades exactas, costos unitarios por gramo, kilogramo o mililitro, y el costo total de las preparaciones.

Receta estándar

Una receta estándar sirve como orientación para la preparación de un platillo o una bebida. Ofrece un resumen de los ingredientes, las cantidades necesarias de cada uno, los métodos de preparación específicos, el tamaño de la porción, el equipo requerido para la porción y la decoración, y cualquier otra información adecuada para la elaboración del platillo. La receta estándar tiene 2 clasificaciones (Cajas, 2020).

En relación a lo anterior según Falcón (2019), una receta estándar se clasifica en:

- **Receta fija o estándar:** Se refiere a la estructura o disposición normal de los componentes que constituyen un plato o bebida, esté dicho, en

términos de los componentes, materias primas o materiales, peso y medida.

- **Receta Estándar comparativa o variable:** su costo puede fluctuar debido a las variaciones constantes en los precios de las materias primas o materiales, incluso en períodos breves como un día o una semana. A pesar de tener proveedores estables, las variaciones en el mercado pueden provocar aumentos o disminuciones en los gastos.

Cocina emblemática y ancestral

El término ancestral se define como perteneciente o relativo a los antepasados, remoto o muy lejano al pasado, proveniente de una tradición remota o muy antigua. Esto implica que lo ancestral está relacionado con el pasado y lo antiguo, y que a lo largo del tiempo han dejado saberes que se reconocen hoy en día como parte de un patrimonio de conocimientos y que se aplican a lo largo del tiempo (Real Academia Española, 2019).

Historia gastronomía asiática

Durante siglos en Asia, Tao se concentró en los beneficios nutricionales de las preparaciones, en cambio, Confucio buscó la armonía al combinar ingredientes. Unidos, crearon platillos exóticos, llenos de vida, con fragancias y beneficiosos para la salud, limitando el consumo de carne roja. El surgimiento del budismo Zen en el siglo XIII promovió una rigurosa alimentación vegetariana que se expandió por Asia Oriental y Francia hasta los siglos XIX y XX (Fernández & Muñoz, 2022).

Gastronomía China

Los chinos categorizan los alimentos en comidas yin o femeninas, que son comidas tiernas y abundantes en agua como las frutas y las hortalizas, ofreciendo un efecto refrescante. En su contraste se encuentran los platillos fritos, especiados y que tienen como base las carnes, a los que se les conoce como alimentos masculinos o Yang (Molero, 2021).

Gastronomía Coreana

La Hallyu ha promovido la gastronomía coreana, exponiendo ampliamente esta cocina a través de los medios. La gastronomía surcoreana, reconocida por su

uso destacado de arroz, vegetales, alimentos fermentados, carne y mariscos, también sobresale por sus características medicinales. Numerosos de sus platos se fundamentan en componentes naturales como la madera, el metal, el fuego, la tierra y el agua, simbolizando la idea de obangsaek, que representa cinco direcciones y colores para lograr un balance armónico (Ampuero, 2019).

Gastronomía Japonesa

La gastronomía japonesa se distingue por su capacidad para emplear técnicas sencillas y tradicionales de forma singular, generando sabores delicados y sutiles. Una de sus características es que varios de estos sabores son complementarios y se encuentran a temperatura ambiente, muchas veces acompañados por el característico uso de la soja (Granizo, 2019).

Gastronomía tailandesa

La gastronomía tailandesa se diferencia por su capacidad para fusionar sabores delicados en cada platillo. El arroz, tanto blanco en forma de sopa como frito, es un elemento fundamental en numerosos platos tailandeses. El curry rojo y verde son las especias más utilizadas, siendo este último creado con cilantro y pimiento verde. Los platillos principales incluyen guisos picantes y agrios, pescado agripicante, mientras que también se encuentran las recetas con tallarines, sopas y pollo con jengibre (Ayala, 2019).

Tabla 1. Gastronomía Asiática Platos Representativos por País

PAÍSES	PREPARACIONES
Corea del sur	Bibimbap, kimchi, Kimbap, tteokbokki, mandu, sundae, bulgogi.
Japón	Sushi, Sashimi, yakitori, bento, sopa miso, ramen, Nato, onigiri.
China	song shu yu, mapo doufu, pollo kung pao, baozi, dimsum, chop suey.
Tailandia	pad thai, khao pad sapparod, som tam, satay kai, miang kham.

Gastronomía Ecuatoriana

Ecuador es un país repleto de comida, dispone de una abundante gama de productos como frutas, vegetales, pescados y carnes. Este país se fundamenta

en la cocina criolla o empírica, que realiza un intercambio de bienes autóctonos del país (papas, maíz, cacao, yuca, mariscos, pescados, aves) con productos importados por España (ajo, cebolla, arroz, lenteja, trigo). Esta combinación de culturas ha originado lo que hoy conocemos como la gastronomía de Ecuador. Al pensar en la gastronomía de Ecuador, las personas evocan un mercado o los pequeños establecimientos de calle conocidos como agachaditos, pues en estos se puede degustar una amplitud de comida ecuatoriana (López, 2022).

Gastronomía de Manabí

La gastronomía de Manabí simboliza un ícono de identidad cultural, tal como se expresa en la reconocida frase "comida 100% manabita". La gastronomía de esta región se distingue por su abundancia y diversidad, caracterizada por prácticas como el cuidado de los animales, la pesca, el uso de huertos y la agricultura. La elaboración de platillos tradicionales de Manabita abarca utensilios y métodos antiguos como el fuego, cazuelas de arcilla, piedras para cortar, mates y abanicos de mocora. Componentes tales como hojas de plátano, cilantro, plátano, maní, maíz, camote, maracuyá, zapallo y ají ofrecen una amplia gama de sabores. Pese a la industrialización, numerosas familias rurales siguen empleando estos métodos y utensilios tradicionales en la elaboración de sus alimentos, manteniendo de esta manera un componente esencial de su legado cultural (Díaz, 2020).

Tal como lo indica Regalado (2014), dentro de los principales productos de la gastronomía manabita se encuentran:

Tabla 2. Principales productos de la gastronomía manabita

Grupo de Ingredientes	Ejemplos
Frutas	Papaya, melón, sandía, mango, naranjas y mandarinas, plátano
Verduras	Yuca, Camote, Zapallo, Sidrilla (chayote, Tomates, Choclo)

Hierbas y especies	Cilantro, Perejil, Albahaca, Chiyangua
Legumbres	frijoles, Habichuelas, Habas, maní, maíz
Pescados y mariscos	Sardinas, bacalao, atún, calamares, langostinos, pulpo
Lácteos	Queso fresco, Queso de hoja, leche, Cuajada
Carnes	Pollo, Gallina criolla, Res, Chivo, Cerdo, Pavo de monte, Pato

Cocina fusión

La cocina fusión es un concepto gastronómico que implica la mezcla de estilos de cocina de diferentes culturas y la mezcla de ingredientes propios de diferentes países. Este procedimiento permite la elaboración de platos vanguardistas empleando técnicas y sabores variados en un solo proceso, enriqueciendo la experiencia gastronómica con influencias internacionales (Soria, 2018).

La cocina fusión combina ingredientes, técnicas y costumbres de diferentes culturas para crear experiencias culinarias únicas que reflejan la diversidad global. En este proceso, el chef se fundamenta en una receta ya existente y le otorga su identidad, empleando creatividad y conocimientos en cocina. Este procedimiento pretende no solo ofrecer un viaje sensorial hacia otras culturas, sino también resaltar aspectos únicos de las tradiciones fusionadas. Esto requiere un estudio minucioso de las raíces culturales y culinarias, además de enfocarse en los pormenores en la producción (Fernández & Muñoz, 2022).

Los tres enfoques fundamentales para la creación de la cocina fusión: sustituir un elemento distintivo de una cultura por otro, combinar ingredientes de diferentes tradiciones para crear un platillo único, o fusionar métodos de cocción de diversas procedencias. La meta principal es lograr un gusto equilibrado y cautivador, fusionando innovación con autenticidad (Fernández & Muñoz, 2022).

Este enfoque culinario promueve la revitalización de ingredientes tradicionales poco valorados, convirtiéndolos en componentes esenciales de nuevas

elaboraciones con texturas y colores sorprendentes. La cocina fusionada fomenta la diversidad en la alimentación, ya que cada chef aporta su propio estilo, generando infinitas posibilidades de creatividad. Así pues, la gastronomía fusionada no solo amplía las oportunidades del arte de la cocina, sino que también celebra la riqueza cultural compartida a través de la comida (Fernández & Muñoz, 2022).

Cocina de autor

La cocina de autor es vista como un taller de creatividad y pensamiento libre, donde surgen nuevas propuestas que afrontan las normas establecidas y atraen al paladar. Esta tendencia se parece a un recorrido por la imaginación, fusionando la cocina tradicional de un país con influencias extranjeras bajo la dirección de un chef experimentado. Este enfoque crea una nueva modalidad de cocina, destacando por la armonía, belleza y lujo de los platos, utilizando ingredientes y especias de manera innovadora para cambiar y potenciar las recetas tradicionales (Soria, 2018).

Cocina molecular

El concepto de Gastronomía Molecular fue creado por Hervé This y Nicholas Kurti y hace referencia a la implementación de fundamentos científicos en el campo de la cocina. El concepto de lo molecular nos conduce a considerar la manipulación de la materia a escalas muy reducidas, casi atómicas. La gastronomía molecular se centra en modificar la estructura molecular de los alimentos, que son orgánicos y poseen vitaminas, proteínas y minerales, con el objetivo de modificar sus características y generar nuevas experiencias gastronómicas (Soria, 2018).

Según Soria (2018) las nuevas técnicas utilizadas por los grandes autores dentro de la cocina molecular son:

- Espumas
- Gelatinas calientes
- Aires
- Cocina al vacío
- Deconstrucción
- Cocción interna

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

En el presente capítulo se presenta la naturaleza de la investigación la cual contiene, el enfoque, el nivel, el diseño y el tipo de investigación, también se presenta la población y muestra, así como las técnicas e instrumentos para la recolección de los datos, la operacionalización de la variable la validez y confiabilidad de los instrumentos y finalmente las técnicas de análisis de datos.

Naturaleza de la investigación

Enfoque de investigación

Es un grupo de métodos sistemáticos, críticos y empíricos que se implementan en un problema. Inicia comprendiendo las tres vías disponibles en el campo de la investigación: la cuantitativa, la cualitativa y la mixta. Ninguna de estas vías sobrepasa a las demás, dado que la decisión se basa en los saberes y la idea central del investigador. Los tres métodos comprenden procesos sistemáticos, reflexivos y empíricos, empleando tácticas como observar, determinar, evidenciar y sugerir (Hernández & Mendoza, 2018).

El enfoque cuantitativo se distingue por su imparcialidad y exactitud en la recopilación y estudio de datos, y resulta particularmente beneficioso para detectar patrones, definir vínculos y realizar generalizaciones a partir de muestras representativas. (Hernández & Mendoza, 2018).

En la presente investigación se adoptó el enfoque cuantitativo, dado que la información recopilada se analizó de manera objetiva utilizando herramientas cuantificables. Este enfoque permitió un desarrollo más riguroso y preciso de los procesos analíticos y críticos, asegurando así la validez y fiabilidad de los resultados obtenidos, para cumplir con el objetivo de crear un recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas, empleando productos de la provincia de Manabí.

Nivel de la investigación

Los niveles de la investigación se clasifican en cuatro tipos: exploratorio, descriptivo, correlacional y explicativo. Estos alcances no son vistos como métodos de investigación independientes ni se descartan entre sí; en cambio, representan etapas interconectadas en un continuo de causalidad (Hernández &

Mendoza, 2018). El nivel descriptivo, especialmente, desempeña un papel esencial al brindar datos precisos que pueden funcionar como fundamento para investigaciones correlacionales y proporcionar información vital para investigaciones explicativas (Hernández & Mendoza, 2018).

Con base en lo mencionado anteriormente, este estudio describió el fenómeno tal como se observa y empleó métodos estadísticos para medir las variables pertinentes, en este caso la creación de un recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas con base a productos de la provincia de Manabí, por consiguiente, este estudio es de nivel descriptivo ya que se detalló el conocimiento y uso de productos de Manabí en restaurantes de gastronomía asiática.

Diseño de la investigación

La investigación no experimental de aspecto transversal se caracteriza por no alterar de manera deliberada las variables. En este tipo de estudios, no se modifican deliberadamente las variables independientes para evaluar su impacto en otras variables. Por otro lado, se examinan y cuantifican los fenómenos y variables en su entorno natural con el fin de examinarlos tal cual ocurren (Hernández & Mendoza, 2018).

Los diseños transversales o transeccionales recaudan información en un único momento. Su objetivo tiende a describir variables en un conjunto concreto de casos (muestra o población) o definir el nivel o tipo de las variables en una situación en particular. (Hernández & Mendoza, 2018).

En esta investigación, se siguió el diseño no experimental de tipo transeccional debido a que las variables no fueron manipuladas y la recolección de datos se hizo un solo momento para diagnosticar la realidad del conocimiento y uso de productos de la provincia de Manabí en preparaciones emblemáticas asiáticas, así como para comprobar la aceptabilidad de recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas en base a productos de la provincia de Manabí.

Tipo de investigación

La metodología de estudio de campo se fundamenta en la observación sistemática y directa de fenómenos en su entorno natural. El científico se adentra en el ambiente de investigación para recolectar datos directos, sin modificar las

variables, lo que permite un entendimiento minucioso y contextual de la realidad (Castillo, Gómez, Taborda & Mejía, 2021).

Por consiguiente, los datos que se obtuvieron de fuentes primarias como los chefs de restaurantes de Gastronomía Asiática de la ciudad de Quito para cumplir con el objetivo de diagnosticar la realidad del uso de los productos de la provincia de Manabí en preparaciones emblemáticas asiáticas.

De la misma manera se obtuvo información de docentes o ex docentes de la UNIB.E expertos en el área de gastronomía para alcanzar el objetivo de comprobar la aceptabilidad del recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas con productos de Manabí.

El estudio documental se refiere a la recolección de datos de fuentes ya existentes, tales como libros, artículos, archivos y otros contenidos documentados. Este método de investigación examina detenidamente los datos recolectados por investigadores previos, con el objetivo de generar una sólida base teórica y contextual que respalde un esfuerzo de investigación más extenso. (Hernández & Mendoza, 2018).

Con lo anteriormente mencionado, en la investigación se realizó una búsqueda de información sobre los principales productos de la provincia de Manabí y sobre gastronomía asiática en libros y artículos, con el fin de alcanzar el objetivo de identificar los productos de Manabí que se emplearán en las preparaciones asiáticas y determinar los elementos gastronómicos de preparaciones emblemáticas asiáticas.

Población y muestra

Población

La población se caracteriza como la totalidad de casos que comparten un conjunto de características o criterios particulares. Es importante definir con exactitud estas características para garantizar que la muestra escogida refleje precisamente a la población y establecer adecuadamente los parámetros de muestreo (Hernández & Mendoza, 2018).

El estudio empleó una población finita, ya que se restringió a un grupo específico y medible de individuos, en este caso compuesto por 10 chefs que trabajan en restaurantes de gastronomía asiática en Quito para diagnosticar la realidad del conocimiento y uso de productos de la provincia de Manabí en preparaciones

emblemáticas asiáticas, por otra parte, también se tiene como población a 3 docentes o ex docentes de la UNIB.E expertos en el área de gastronomía para comprobar la aceptabilidad del recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas en base a los productos de la provincia de Manabí.

La unidad de análisis es el componente esencial que se analiza en un estudio y en el que se recopilan datos. Puede ser tan sencillo como una persona o tan complejo como una entidad, en función de los propósitos del análisis. (Castillo, Gómez, Taborda & Mejía, 2021).

En esta investigación también se contó con unidades de análisis de libros, tesis y artículos sobre productos de Manabí, gastronomía asiática y cocina fusión, estos fueron 4 documentos que sirvieron para identificar los productos de Manabí que se emplearán en las preparaciones asiáticas y 4 documentos para determinar los elementos gastronómicos de preparaciones emblemáticas asiáticas

Muestra

Se entiende por muestra a un subgrupo seleccionado meticulosamente de la población o universo que se está estudiando. Este subgrupo, compuesto por una cantidad limitada de elementos, funciona como un espejo de la población en su totalidad. El proceso de selección de la muestra es esencial en la organización de un estudio, ya que de ello depende la validez y la extensión de los hallazgos alcanzados (Hernández & Mendoza, 2018).

El muestreo probabilístico es un procedimiento estadístico que garantiza la aleatoriedad al seleccionar los elementos de una muestra, lo que simplifica la realización de deducciones válidas y la extrapolación de los hallazgos a la población de interés. Esta metodología es crucial en la investigación cuantitativa, dado que reduce el prejuicio de selección y ofrece un fundamento firme para la toma de decisiones (Castillo, Gómez, Taborda & Mejía, 2021).

Se aplicó el muestreo probabilístico, ya que se seleccionó a toda la población como muestra, teniendo todos misma la posibilidad de ser escogidos.

A partir de lo mencionado esta se compone por 10 chefs que trabajan en restaurantes de gastronomía asiática en Quito para diagnosticar la realidad del uso de los productos de la provincia de Manabí en preparaciones emblemáticas asiáticas y 3 docentes o ex docentes de la UNIBE expertos en gastronomía para

comprobar la aceptabilidad del recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas con productos de Manabí.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Técnicas de recolección de datos

Las técnicas de investigación se refieren a los procedimientos y técnicas particulares que se utilizan para recolectar la información necesaria. Esta información es valiosa para verificar o comparar las hipótesis propuestas en un estudio. La selección del método correcto puede tener una influencia considerable en la validez y fiabilidad de los resultados obtenidos. Hay varias técnicas que se pueden emplear, en función del tipo de investigación y del tipo de información que se propone recopilar, como cuestionarios, entrevistas, observación directa, experimentos y análisis de contenido. Cada uno de estos métodos posee sus propios pros y contras, y su elección debe estar en sintonía con los propósitos concretos de la investigación (Castillo, Gómez, Taborda & Mejía, 2021).

En la presente investigación se emplearon 2 técnicas para la recolección de datos la encuesta y la revisión documental, se las usó debido a la relación que guardan los objetivos de la investigación.

Revisión documental

Una técnica de recolección de datos centra en la recopilación de datos escritos de diferentes maneras, incluyendo información obtenida de mediciones realizadas por escritores o de libros que constituyen el estudio. (Castillo, Gómez, Taborda & Mejía, 2021).

Para esto, se acudió a la revisión documental para cumplir con los objetivos Identificar los productos de la provincia de Manabí, que se emplearán en preparaciones emblemáticas asiáticas y determinar los elementos gastronómicos de estas.

Encuesta

Una encuesta es un método de recopilación de información que consiste en aplicar un cuestionario estructurado a un grupo de personas escogidas. Su objetivo es recopilar datos cuantitativos acerca de varias variables de interés,

facilitando la descripción, comparación y evaluación de fenómenos o circunstancias particulares. Las encuestas pueden albergar interrogantes de tipo abierto, cerrado o dicotómico, y se emplean ampliamente en estudios descriptivos, comparativos y evaluativos (Castillo, Gómez, Taborda & Mejía, 2021).

En la investigación se emplearon 2 encuestas, la primera encuesta fue para diagnosticar la realidad del uso de los productos de la provincia de Manabí, la segunda encuesta fue para comprobar la aceptabilidad del recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas con productos de Manabí.

Operacionalización de las variables

La operacionalización de variables convierte conceptos abstractos en términos concretos, observables y medibles, como dimensiones e indicadores. Por ejemplo, la actitud, al no ser directamente observable, se traduce en elementos tangibles y cuantificables (Castillo, Gómez, Taborda & Mejía, 2021).

En el estudio se usó la operacionalización para detallar las variables que fueron realizadas y cuáles eran las dimensiones e indicadores en los que se basaron las preguntas de cada encuesta para cumplir con el respectivo objetivo.

Tabla 3. Operalización de la variable Objetivo 1

Objetivo	Variable	Definición conceptual de variable	Dimensión	Indicadores	Preguntas	Técnica e instrumento
Diagnosticar la realidad del conocimiento y uso de productos de la provincia de Manabí en preparaciones emblemáticas asiáticas	Conocimiento de productos de la provincia de Manabí	Facultad de un individuo para comprender detalles de la razón, cualidades, beneficios, nutrientes y versatilidad de una fruta o producto típico de la provincia de Manabí (Mora, 2019)	Características	Sabor	1	Técnica: Encuesta Instrumento: Cuestionario
				Calidad	2	
				Precio	3	
			Disponibilidad de productos	Producción	4	
			Beneficios	Beneficios para la salud	5	
	Uso de productos de la provincia de Manabí	El uso de productos de la provincia de Manabí se refiere a la utilización de recursos e ingredientes locales de Manabí, Ecuador, destacando su autenticidad y calidad en diversas aplicaciones (Saltos, 2021).	Innovación	Nuevas Recetas	6	
				Popularidad	7	
			Adaptabilidad	Versatilidad	8	
			Aplicabilidad	Aplicación y Utilización	9,10	

Tabla 4. Operalización de la variable Objetivo 4

Objetivo	Variable	Definición conceptual de variable	Dimensión	Indicadores	Preguntas	Técnica e instrumento
Comprobar la aceptabilidad de recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas en base a productos de la provincia de Manabí	Aceptación del recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas en base a productos de la provincia de Manabí	Evaluación de la percepción, uso y satisfacción del recetario por parte de expertos (Hernández & Mendoza, 2018)	Percepción visual	Atractivo Visual Precisión Coherencia Terminología Técnica	1, 2 3 4 5	Técnica: Encuesta Instrumento: Cuestionario
			Utilidad	Ejecución y aplicación Inclusión Beneficio económico Contribución Recomendación	6 7 8 9 10	
			Satisfacción	Nivel de Satisfacción	11	

Instrumentos de recolección de datos

Los instrumentos de recolección de datos son fundamentales para recopilar información de forma organizada y coherente en un estudio. Estos instrumentos pueden variar, tales como cuestionarios, entrevistas o métodos de observación, y su elección se basa en la aplicación del estudio y en la información que se propone recopilar (Hernández & Mendoza, 2018).

Cuestionario

Se entiende por cuestionario a una herramienta de recopilación de datos que incluye una serie de preguntas establecidas, diseñadas para recoger respuestas precisas de los participantes en la encuesta. Este procedimiento es frecuentemente empleado en estudios cuantitativos para recolectar información de una muestra de personas de forma eficaz y estandarizada (Hernández & Mendoza, 2018).

De esta manera, en esta investigación para aplicar la primera encuesta para diagnosticar la realidad del conocimiento y uso de los productos de Manabí en preparaciones emblemáticas asiáticas se utilizó un cuestionario que estuvo compuesto por 10 preguntas cerradas con opciones de respuesta dicotómicas, así mismo el segundo cuestionario para comprobar la aceptabilidad del recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas con productos de la provincia de Manabí estuvo conformado por 11 preguntas cerradas con respuestas dicotómicas.

Documentos

En el marco de la metodología de investigación, un documento se refiere a cualquier fuente de datos escritos o visuales que no se generó con el objetivo de responder a una pregunta de investigación concreta en el instante de su elaboración. Los documentos pueden abarcar un extenso rango de recursos, tales como publicaciones de periódicos, libros, reportajes gubernamentales, cartas, memorandos, bases de datos y otros registros tanto escritos como visuales. Estos recursos son examinados para obtener información pertinente y dar contexto al fenómeno en estudio (Hernández & Mendoza, 2018).

Así pues, en esta investigación se usó varios documentos como instrumentos como libros, tesis de grado y artículos para identificar los productos de Manabí

que se emplearon dentro del recetario para las preparaciones emblemáticas asiáticas. Por otro lado, se usaron libros, tesis de grado y artículos para determinar los elementos gastronómicos de preparaciones emblemáticas asiáticas como receta estándar, mermas, entre otras, para la creación del recetario.

Validez y confiabilidad

La validez se identifica por el nivel en el que un instrumento efectivamente evalúa la variable que quiere medir. Es vital en el estudio para garantizar que las conclusiones obtenidas sean exactas y representen la realidad de los fenómenos que se están investigando. De acuerdo con estos escritores, la validez es un factor fundamental que establece la calidad y la utilidad de los resultados de investigación, garantizando que las deducciones efectuadas sean legítimas y se ajusten con el fenómeno que se está investigando (Hernández & Mendoza, 2018).

El proceso de validación por expertos es aquel que garantiza que un instrumento de medición sea apropiado para su uso, lo que requiere su revisión por especialistas en el campo. Estos expertos analizan si el instrumento cumple adecuadamente los objetivos establecidos. Este tipo de validación, también denominada "criterio de especialistas", es clave para asegurar tanto la validez del contenido como la validez del constructo, garantizando que el instrumento efectivamente evalúa lo que se pretende medir (Castillo, Gómez, Taborda & Mejía, 2021).

En este contexto, los cuestionarios fueron validados por expertos en el área de gastronomía nacional e internacional, además de investigación e innovación, estos mismo contribuyeron con observaciones para la posterior corrección dentro de los cuestionarios.

Expertos validación: Diagnosticar la realidad del conocimiento y uso de los productos de Manabí en preparaciones emblemáticas asiáticas

Tabla 5. Validación de expertos. Objetivo 1.

Expertos	Formación
Experto 1	Dr. Juan Francisco Romero

Experto 2	Mgst. Karla Ulloa
Experto 3	Mgst. Luis Muñoz

Expertos validación: Comprobar la aceptabilidad del recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas con productos de la provincia de Manabí.

Tabla 6. Validación de expertos. Objetivo 4

Expertos	Formación
Experto 1	Dr. Juan Francisco Romero
Experto 2	Mgst. Karla Ulloa
Experto 3	Mgst. Luis Muñoz

Confiabilidad

La fiabilidad se refiere a la habilidad de un instrumento para producir información o medidas que representen con exactitud la realidad que se pretende analizar. Esto significa que las mediciones permanezcan constantes y estables a través del tiempo. Un instrumento se considera fiable cuando reduce los errores en los resultados y sus mediciones reflejan con precisión el valor auténtico de la variable que se está estudiando (Castillo, Gómez, Taborda & Mejía, 2021).

Para esta investigación garantizó la confiabilidad de los instrumentos mediante la aplicación de la encuesta en 2 ocasiones a la misma persona, dando los mismos resultados en ambos momentos.

Técnicas de análisis de datos

Las técnicas de análisis de datos representan el grupo de instrumentos que facilitan la interpretación de la información recolectada. Estas técnicas abarcan desde labores elementales como la categorización y el registro de datos, hasta procedimientos más sofisticados como la codificación y el estudio estadístico. En el estudio cuantitativo, se utilizan cálculos estadísticos para sintetizar y examinar la información numérica, en cambio, en el estudio cualitativo se recurre a métodos como la transcripción, la categorización y la triangulación para descifrar los datos textuales y proporcionarles contexto (Castillo, Gómez, Taborda & Mejía, 2021)

En la presente investigación se utilizó como técnica de análisis de datos, una estadística descriptiva para la interpretación de los resultados como las tablas.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

Este capítulo presenta los resultados de la investigación con su correspondiente análisis e interpretación, a partir de los objetivos planteados.

Diagnosticar la realidad del conocimiento y uso de productos de la provincia de Manabí en preparaciones emblemáticas asiáticas a partir de una encuesta.

El 100% de los participantes en la encuesta encuentran que Manabí ofrece una diversidad de productos distinta a la costa ecuatoriana. Esto señala un acuerdo total en la percepción de la singularidad de los productos manabitas, lo que sugiere un escenario muy agradable para el diagnóstico y la promoción del uso de productos manabitas en preparaciones asiáticas como lo indica la tabla (7).

Tabla 7. ¿Considera usted que en la provincia de Manabí existe una variedad de productos diferente al resto de la costa ecuatoriana?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Sí	10	100%
No	0	0%
Total	10	100%

El 90% de los encuestados en la encuesta opinan que los productos de Manabí poseen la versatilidad suficiente para elaborar un menú completo. Esto muestra una opinión predominante de que los ingredientes provenientes de la provincia pueden ajustarse a una extensa gama de recetas y estilos gastronómicos, mientras que el 10% opina que no, como lo indica la tabla (8).

Tabla 8. ¿Usted percibe que los productos de Manabí son lo suficientemente versátiles para diseñar un menú completo?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	9	90%

No	1	10%
Total	10	100%

El 90% de los encuestados en la encuesta opina que los productos de Manabí poseen la versatilidad suficiente para elaborar un menú completo. Esto muestra una opinión predominante de que los ingredientes provenientes de la provincia pueden ajustarse a una extensa gama de recetas y estilos gastronómicos, mientras que el 10% opina que no, tal como lo muestra la tabla. La totalidad de los participantes en la encuesta piensa que los productos de Manabí pueden ajustarse a las técnicas de cocina de otras regiones o naciones. Este aporte demuestra una sólida creencia en la adaptabilidad y adaptabilidad de los ingredientes manabitas para integrarse con diversos estilos y tradiciones de gastronomía internacionales, tal como se evidencia en la tabla (9).

Tabla 9. ¿Usted percibe que los productos de Manabí son lo suficientemente versátiles para diseñar un menú completo?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	10	100%
No	0	0%
Total	10	100%

El 100% de los participantes en la encuesta piensa que los productos de Manabí no se encuentran a disposición de forma continua durante todo el año. Esto indica que hay una percepción común de que existen dificultades de disponibilidad o estacionalidad en los productos de la provincia, tal como se muestra en la tabla (10).

Tabla 10. ¿Diría que los productos originarios de la provincia de Manabí están disponibles de manera constante durante todo el año?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	0	0%

No	10	100%
Total	10	100%

El 70% de respuestas afirmativas señala que hay un considerable potencial para que los productos de Manabí se empleen como alternativas en la gastronomía asiática, particularmente en lo que respecta a sus atributos sensoriales. A pesar de que un 30% de los participantes en la encuesta tienen inquietudes, la mayoría percibe con optimismo la oportunidad de innovar y probar estos productos en platos asiáticos, tal como se muestra en la tabla (11).

Tabla 11. ¿Usted piensa que las características organolépticas de los productos que son parte de la dieta culinaria de Manabí podrían reemplazar a productos de la cocina asiática?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	7	70%
No	3	30%
Total	10	100%

El 100% de los participantes en la encuesta está preparado para probar recetas asiáticas empleando productos de Manabí. Este resultado muestra un entusiasmo y una total disposición hacia la propuesta de combinar los productos locales con la gastronomía asiática, lo que evidencia una enorme inclinación hacia la innovación, tal como se muestra en la tabla (12).

Tabla 12. ¿Considera la posibilidad de experimentar recetas asiáticas utilizando productos de Manabí?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	10	100%
No	0	0%
Total	10	100%

El 100% de los encuestados encuentra que los productos y preparaciones de Manabí han ganado popularidad a escala local, tanto en la provincia como en todo el país. Este descubrimiento refleja una opinión consensuada de que la gastronomía de Manabí está adquiriendo relevancia y adquiriendo cada vez más reconocimiento en diversos contextos, tal como señala la tabla (13).

Tabla 13. ¿Cree que a nivel local (provincia/país) los productos y preparaciones de Manabí se han ido popularizando?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	10	100%
No	0	0%
Total	10	100%

El 80% de los participantes en la encuesta piensa que los productos de Manabí pueden incorporarse en los métodos de la cocina nikkei. Este resultado muestra una sólida disposición y seguridad en la habilidad de los productos manabitas para ajustarse a la fusión. El 20% que no considera posible el uso de los productos manabitas en la gastronomía nikkei podría estar vinculado con dudas sobre la compatibilidad de algunos ingredientes locales con los sabores y técnicas particulares de la gastronomía nikkei, tal como señala la tabla (14).

Tabla 14. ¿Piensa que los productos de Manabí se pueden emplear dentro de las técnicas de la cocina nikkei?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	8	80%
No	2	20%
Total	10	100%

Los resultados indican una diferencia justa entre las respuestas positivas y negativas, con el 50% de los participantes en la encuesta que consideran que los productos de Manabí pueden sustituir los ingredientes y condimentos de la

gastronomía asiática, y el 50% contrario. Esto evidencia que, a pesar del interés en la opción de reemplazo, también se perciben inquietudes o restricciones, esto señala la tabla (15).

Tabla 15. ¿Cree que los sabores y texturas de los productos de Manabí pueden reemplazar a los productos/condimentos de la cocina asiática?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	5	50%
No	5	50%
Total	10	100%

El 90% de los participantes estaría dispuesto a sustituir un producto original asiático por uno de procedencia manabita en su menú culinario. Este encuentro evidencia una amplia disposición y receptividad hacia la propuesta de incorporar productos manabitas en la gastronomía asiática. De igual manera, el 10% que no estaría dispuesto a efectuar el reemplazo podría estar vinculado con la inquietud por preservar la autenticidad de los sabores asiáticos, tal como señala la tabla (16).

Tabla 16 . ¿Dentro de su oferta gastronómica de cocina asiática usted reemplazaría un producto original de Asia con un producto de origen manabita?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	9	90%
No	1	10%
Total	10	100%

Identificar los productos de la provincia de Manabí, que se emplearán en preparaciones emblemáticas asiáticas mediante revisión documental

Tabla 17. Unidad de análisis de los productos de la provincia de Manabí.

Autor-año	Documento	Productos de la provincia de Manabí
Regalado (2014)	Manabí y su Comida Milenaria	<ul style="list-style-type: none"> ● Yuca ● Maíz ● Camote ● Plátano verde ● Zapallo ● Camarón ● Langostino ● pescado ● Aguacate ● Piña ● Mano ● Maracuyá ● Maní ● Queso Manaba ● Requesón ● Ají ● Cacao
Tiscama (2020)	El Maridaje En La Gastronomía Manabita	<ul style="list-style-type: none"> ● Camarón ● Pulpo ● Camarón De Rio ● Langostino ● Pescado ● Plátano Verde ● Banano ● Maracuyá ● Cacao ● Yuca ● Mango ● Maní ● Queso Manabita
		<ul style="list-style-type: none"> ● Café ● Ají.

Solórzano (2022)	La Gastronomía Típica Como Patrimonio Cultural Inmaterial De La Ciudad De Jipijapa-Manabí	<ul style="list-style-type: none"> • Maní • Plátano Verde • Pescad • Maíz • Yuca
Díaz (2020)	La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico: Caso ciudad de Jama.	<ul style="list-style-type: none"> • Café • Cacao • Maní • Maíz • Cítricos (naranja, limón, mandarina) • Camarón • Langostino • Pescado

Tabla 18. Productos de la provincia de Manabí que pueden fusionarse con la gastronomía asiática.

Productos de la provincia de Manabí que pueden fusionarse con la gastronomía asiática.	Porcentajes
Yuca	75%
Maíz	75%
Camote	25%
Zapallo	25%
Camarón	100%
Langostino	75%
Pescado	100%
Aguacate	25%
Piña	25%
Mango	50%

Maracuyá	50%
Maní	100%
Queso Manaba	75%
Requesón	25%
Ají	50%
Pulpo	25%
Plátano verde	75%
Café	50%
Cacao	75%
Cítricos	50%

Respecto a los productos de la provincia de Manabí que podrían ser incorporados en la cocina asiática, los documentos determinan que el 100% se refiere al camarón, pescado y maní, lo que los sitúa como los ingredientes clave de Manabí para estas mezclas. El 75% de los autores resaltan productos tales como la yuca, el maíz, el langostino, el queso manaba, el plátano verde y el cacao como componentes esenciales para fusionar sabores de Asia. En comparación, los autores están de acuerdo en un 50% en que productos como mango, maracuyá, ají, café y cítricos son ideales para la combinación asiática-manabita. Asimismo, se detectó una representación del 25% en el zapallo, el camote, el aguacate, la piña y el pulpo, evidenciando un potencial superior, más específico para ciertas preparaciones.

Determinar los elementos gastronómicos de preparaciones emblemáticas asiáticas a través de una revisión documental.

Tabla 19. Unidad de análisis de preparaciones emblemáticas asiáticas.

Autor-año	Documento	Variedad de Platos
Zhang (2024)	China: Las mejores recetas	<ul style="list-style-type: none"> • Pato con vino de arroz y boniato • cerdo agríduelce

		<ul style="list-style-type: none"> • pollo kung pao • pescado ardilla • wontons.
The Korea Foundation (2014)	Korean Food Guide 800	<ul style="list-style-type: none"> • Tteokbokki • Bibimbap, • Kimchi • Kimbap • Bulgogi • Japchae
Harada (2024)	El Gran Manual de la Cocina Japonesa	<ul style="list-style-type: none"> • Ramen • sopa de miso • yakitori, • sushi • mochi • Tonkatsu.
Embajada Real de Tailandia en México (2015)	Recetario de Cocina Tailandesa	<ul style="list-style-type: none"> • Curry Massaman de Pollo y Papas, • Pad thai • Kao Phad Supparod • Massaman Gai

En cuanto a las preparaciones emblemáticas asiáticas, el análisis de los documentos permitió identificar las variedades de platos más destacadas según los autores.

Resaltó platillos chinos como el pato con vino de arroz y boniato, el cerdo agridulce y el pollo Kung Pao. En cuanto a la gastronomía coreana, el 25% de los documentos se refirió a recetas como el Tteokbokki, el Bibimbap, el Kimchi y el Bulgogi.

En el apartado de la gastronomía japonesa, el 25% de los textos aludió a platillos como el ramen, la sopa de miso, el sushi y el yakitori, destacando también postres como el mochi. Finalmente, el 25% de los documentos resaltan las recetas tailandesas, mencionando recetas como el curry Massaman de pollo y patatas, el Pad Thai y el Kao Phad Supparod. Se evidenció que los platos representativos de cada región incluyen una diversidad de técnicas, ingredientes

y presentaciones, lo cual refleja la riqueza y complejidad de la gastronomía asiática.

Tabla 20. Preparaciones emblemáticas asiáticas.

Variedad de Platos	% Representación
Pato con vino de arroz y boniato, cerdo agridulce, pollo Kung Pao, pescado ardilla, wontons	25%
Tteokbokki, Bibimbap, Kimchi, Kimbap, Bulgogi, Japchae	25%
Ramen, sopa de miso, yakitori, sushi, mochi, Tonkatsu	25%
Curry Massaman de pollo y papas, Pad Thai, Kao Phad Supparod, Massaman Gai	25%

Comprobar la aceptabilidad del recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas en base a los productos de la provincia de Manabí mediante una encuesta a expertos.

La respuesta a la pregunta presenta un 100% de sí y un 0% de no, lo que hace que los participantes encuentren el diseño del recetario muy atractivo. Este resultado señala que todos los participantes en la encuesta han valorado positivamente el aspecto visual del recetario, lo que podría indicar una adecuada combinación de elementos visuales, colores y presentación global, de acuerdo con la tabla (21).

Tabla 21. ¿Le parece atractivo el diseño del recetario?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Sí	3	100%
No	0	0%
Total	3	100%

En esta interrogante, se obtuvieron respuestas de 33,33% de Sí y 66,66% de No, lo que evidencia una opinión predominantemente negativa acerca de la calidad de los productos de la provincia de Manabí. Esto señala que la mayoría de los participantes en la encuesta no considera que los productos de esta zona posean una calidad superior, lo que podría estar vinculado con varios factores, según la tabla (22).

Tabla 22. ¿Usted percibe que los productos de Manabí son de alta calidad?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Sí	1	33,33%
No	2	66,66%
Total	3	100%

El 100% de las respuestas fueron Sí y un 0% No, lo que indica que todos los participantes piensan que las cantidades de ingredientes y los períodos de cocción indicados en las recetas del recetario son exactos y apropiados de acuerdo con la tabla (23).

Tabla 23. ¿Las cantidades y los tiempos de cocción en las recetas son precisos?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Sí	3	100%
No	0	0%
Total	3	100%

La mayoría de las respuestas fueron Sí y un 0% no, lo que indica que todos los participantes perciben que las recetas son coherentes y bien balanceadas en cuanto a los ingredientes, las cantidades y los pesos, en relación con los métodos de elaboración, según la tabla (24).

Tabla 24. ¿Los ingredientes, cantidades y peso de las recetas planteadas son coherentes de acuerdo a los procedimientos estipulados?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	3	100%
No	0	0%
Total	3	100%

En esta cuestión, el 100% de las respuestas fueron Sí y el 0% fueron No, lo que señala que todos los participantes en la encuesta consideran que las recetas emplean la terminología técnica apropiada y entendible en el ámbito gastronómico, de acuerdo con la tabla (25).

Tabla 25. ¿Las recetas planteadas manejan la correcta terminología técnica para su pleno entendimiento gastronómico?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	3	100%
No	0	0%
Total	3	100%

En esta cuestión, el 100% de los participantes en la encuesta dio su respuesta sí, mientras que el 0% dio su respuesta no. Este resultado muestra una total aprobación de los especialistas en cuanto a la sencillez y utilidad de las recetas contenidas en el recetario, según tabla (26).

Tabla 26. ¿Usted cree que las recetas presentadas son fáciles de llevar a cabo y aplicar?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	3	100%
No	0	0%
Total	3	100%

El 100% de los participantes en la encuesta respondieron con Sí y un 0% con No, lo que indica que todos los participantes consideran que las preparaciones del recetario podrían incorporarse exitosamente en los menús de restaurantes de gastronomía asiática que se orienten a esta temática de acuerdo con la tabla (27).

Tabla 27. ¿Usted piensa que se puede incluir las preparaciones del recetario como parte de un catálogo dentro de los restaurantes de gastronomía asiática con esta temática?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	3	100%
No	0	0%
Total	3	100%

Los resultados mostraron un 66,66% de Sí y un 33,33% de No, lo que indica que, en términos generales, los participantes en la encuesta consideran que el recetario podría influir positivamente en la economía de los productores de la provincia de Manabí, aunque un segmento considerable todavía tiene inquietudes sobre este tema, según tabla (28).

Tabla 28. ¿A usted le parece que el recetario generaría beneficios económicos para los productores de la provincia de Manabí?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	2	66,66%
No	1	33,33%

Total	3	100%
-------	---	------

El 66,66% de los participantes en la encuesta dijó sí, mientras que el 33,33% dijó no. Esto afirma que una gran mayoría de especialistas que piensan que el recetario desempeña un papel importante como instrumento para otorgar visibilidad a los productos de Manabí, según tabla (29).

Tabla 29. ¿Considera que el recetario es un aporte necesario para la visibilidad de productos de la provincia de Manabí?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	2	66,66%
No	1	33,33%
Total	3	100%

El 100% de los participantes en la encuesta contestó sí, mientras que el 0% contestó no, lo que demuestra una total aceptación en vínculo al valor del recetario como herramienta para los restaurantes que quieran incorporar productos de Manabí en su menú asiático, según tabla (30).

Tabla 30. ¿Recomendaría el uso del recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas basado en productos de la provincia de Manabí para los restaurantes de gastronomía asiática?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	3	100%
No	0	0%
Total	3	100%

El 100% de los participantes en la encuesta contestó sí, mientras que el 0% contestó no, lo que señala una total aceptación en relación al valor del recetario como herramienta para los restaurantes que quieran incluir productos de Manabí en su oferta culinaria asiática, según tabla (31).

Tabla 31. ¿Está satisfecho con los resultados obtenidos al usar el recetario?

	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	3	100%
No	0	0%
Total	3	100%

El recetario de preparaciones asiáticas basado en productos de Manabí fue altamente valorado por los expertos, destacando su diseño atractivo, precisión en recetas, uso adecuado de terminología técnica y facilidad de aplicación en restaurantes. Aunque algunos expresaron dudas sobre la calidad de los productos y su impacto económico, se reconoció su utilidad para dar visibilidad a la región y su potencial como recurso en la gastronomía asiática.

Diseñar el recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas utilizando los productos de la provincia de Manabí como parte de sus ingredientes

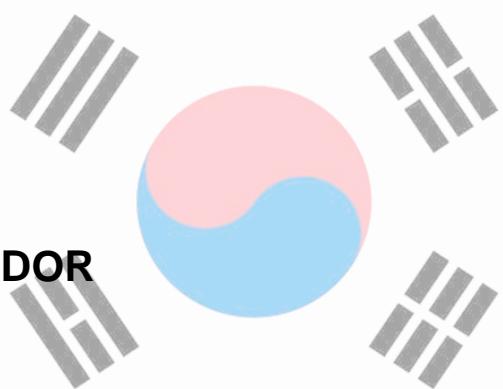
RECETARIO DE PREPARACIONES EMBLEMÁTICAS ASIÁTICAS EN BASE A PRODUCTOS DE LA PROVINCIA DE MANABÍ – ECUADOR.

NATASHA DAYRIN ENRÍQUEZ MESTANZA

GENESIS JULIANA MARTÍNEZ CASTILLO

QUITO, ECUADOR

2025



Este recetario surge como una propuesta innovadora que combina las riquezas gastronómicas de Manabí con las técnicas y sabores característicos de la cocina asiática. A través de cada receta, se busca crear una fusión armoniosa, donde los productos manabitas como el maní, los mariscos frescos y las frutas tropicales integran ingredientes de la cocina tailandesa, corea, japonesa y china

El objetivo es no solo explorar nuevas experiencias culinarias, sino también resaltar la versatilidad de los productos manabitas al adaptarse a preparaciones internacionales. Este encuentro entre dos culturas gastronómicas invita a descubrir sabores únicos, respetando las raíces de ambas cocinas mientras se fomenta la creatividad y la innovación en cada plato.

Índice

RETAS COREA DEL SUR	48
Kimbap	49
Kimbap con productos de Manabí	50
Bibimbap	51
Bibimbap Fusión con Productos Manabitas	52
RECETAS CHINA	53
Song Shu Yo	54
Song Shu Yo Fusión con Salsa de Maracuyá	55
Wonton Relleno	56
WonTon Relleno sango de camarón	57
RECETAS JAPON	58
Mochi	59
Mochi Fusión con Frutas de Manabí	60
Sushi Sakana Maki	61
Dragon Roll Fusión con Productos Manabitas	62
RECETAS TAILANDIA	63
Pad Thai	64
Pad Thai Manabita con Mariscos y Maní	65
Khao Pad Saporod	66
Khao Pad Saporod fusión	67
Glosario	68

RECETAS COREA DEL SUR





Kimbap

4 PAXS

Tiempo aproximado de preparación:
40-50 min

INGREDIENTES

- 500 gr Arroz blanco cocido
- 30 ml Cucharaditas de aceite de sésamo
- 15gr Cucharadita de sal
- 4-5 Hojas de alga nori
- 150gr Zanahorias, en juliana fina
- 200gr Pepino
- 100gr Rábano amarillo encurtido
- 3 Huevos
- 200gr Espinaca
- 5 Palitos de surimi
- 50gr Salchicha o spam cortado en tiras largas
- Semillas de sésamo para espolvorear

PROCEDIMIENTO

Mezclar el arroz caliente con el aceite de sésamo y la sal. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Saltear las zanahorias con un poco de aceite hasta que estén tiernas pero crujientes. Cocinar la espinaca en agua hirviendo durante 30 segundos, escurrir bien y sazonar con aceite de sésamo y sal. Preparar una tortilla delgada con los huevos y córtala en tiras.

Colocar una hoja de alga nori sobre una esterilla de bambú (makisu), con el lado brillante hacia abajo. Extender una capa delgada de arroz sobre el alga, dejando un borde libre de unos 2 cm en la parte superior.

Colocar los ingredientes del relleno (zanahoria, pepino, espinaca, tortilla, rábano encurtido, surimi o carne) en una línea horizontal cerca del borde inferior.

Usar la esterilla para enrollar el kimbap firmemente, presionando ligeramente a medida que avanzas para mantener la forma. Humedecer ligeramente el borde libre del alga para sellar el rollo. Usar un cuchillo afilado y ligeramente húmedo para cortar los rollos en piezas de aproximadamente 2 cm de grosor.

Colocar los trozos de kimbap en un plato, espolvorear con semillas de sésamo y acompañar con salsa de soja o gochujang.



Kimbap fusión

4 PAXS

Tiempo aproximado de preparación:
40-50 min

INGREDIENTES

- 500gr Arroz blanco cocido
- 4-5 Hojas de alga nori
- 200gr Zanahorias cortadas en juliana
- 3 Plátanos maduros, cortados en tiras largas y fritos
- 250gr Queso manaba
- 1 Aguacate maduro, cortado en tiras
- 15gr Sal
- Maní

PROCEDIMIENTO:

Mezclar el arroz cocido con el aceite de sésamo y la sal. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Freír las tiras de plátano maduro hasta que estén doradas y caramelizadas. Colocar una hoja de alga nori sobre una esterilla de bambú, con el lado brillante hacia abajo.

Extender una capa delgada de arroz sobre el alga, dejando un borde libre de unos 2 cm en la parte superior.

Colocar la zanahoria, plátano maduro, queso manaba y el aguacate.

Usar la esterilla para enrollar el kimbap firmemente, presionando ligeramente a medida que avance para mantener la forma. Humedecer ligeramente el borde libre del alga para sellar el rollo.

Usar un cuchillo afilado y ligeramente húmedo para cortar los rollos en piezas de aproximadamente 2 cm de grosor.

Colocar los trozos de kimbap manabita en un plato, agregar salsa de maní y decorar con sal prieta



Bibimbap

4 PAXS

Tiempo aproximado de preparación:
50-60 min

INGREDIENTES

- 500gr Arroz blanco cocido
- 250gr Espinaca
- 250gr Zanahoria en juliana
- 200gr Zucchini
- 250gr Brotes de soja
- 5-6 Hongos shiitake.
- 100gr Rábano amarillo encurtido
- 125gr Kimchi
- 200 g Carne de res en tiras finas o tofu
- 2 Huevos fritos o escalfados.
- Semillas de sésamo tostadas para decorar
- Aceite de sésamo para rociar.
- 30gr Gochujang
- 20gr Azúcar
- 20gr Aceite de sésamo
- 20gr Vinagre de arroz
- 20gr Agua

PROCEDIMIENTO

Cocinar el arroz siguiendo las instrucciones del paquete. Blanquear la espinaca y los brotes de soja en agua caliente durante 1-2 minutos, luego escurrir y sazonar con aceite de sésamo y sal.

Por separado, saltear cada vegetal (zanahoria y hongos) en una sartén con un poco de aceite y agregar un poco de sal. Si se emplea shiitake, se debe agregar una combinación de salsa de soja y azúcar al hacerlos salteados.

Cocinar las tiras de carne de res marinada en una sartén caliente hasta que estén doradas y cocidas. Si se usa tofu, dorar en cubos con un poco de aceite. Mezclar todos los ingredientes de la salsa gochujang en un tazón pequeño hasta obtener una consistencia suave.

Colocar el arroz caliente en un bol grande. Acomodar las verduras, la carne o el tofu, y el kimchi en porciones separadas alrededor del bol para resaltar los colores y la presentación.

Añadir un huevo frito o escalfado en el centro. Rociar con aceite de sésamo y espolvorear semillas de sésamo tostadas.



Bibimbap Fusión

4 PAXS

Tiempo aproximado de preparación:
50-60 min.

INGREDIENTES

- 500gr Arroz blanco cocido
- 250gr Achogcha blanqueada
- 200gr Zanahoria
- 1 Maduro
- 250gr Habichuela cocida
- 1 Aguacate cortado en tiras
- 200 gr Gallina criolla
- 2-3 Huevos fritos o escalfados
- 50gr Cebolla
- 50gr Ajo
- 20gr Pimiento
- 100gr Maní
- Sal

PROCEDIMIENTO:

Cocinar el arroz de la forma habitual.

Blanquear la achogcha agua caliente durante 1-2 minutos. Escurrir y sazonar con aceite de sésamo y sal.

Freír el plátano maduro hasta que estén suaves pero firmes. Cortar el plátano en tiras.

Saltear la zanahoria en una sartén con un poco de aceite.

Dorar los pedazos de gallina criolla con el refrito licuado y dejar cocinar hasta que la carne esté suave.

En un sartén hacer un refrito con la cebolla y el aceite, y luego colocar la pasta de maní con agua hasta que tome consistencia y corregir la sal y pimienta.

En un bol grande, colocar una base de arroz caliente.

Acomodar las espinacas, los brotes, la zanahoria, el plátano maduro, el aguacate y la carne en secciones separadas alrededor del bol.

Colocar un huevo frito o escalfado en el centro.

Rociar con aceite de sésamo y espolvorear maní tostado. Acompañar con la salsa y mezcla bien antes de comer.

RECETAS CHINA





Song Shu Yo

4 PAXS

Tiempo aproximado de preparación:
45-60 min

INGREDIENTES

- 500gr Carpa o pescado de carne firme
- 60gr Maicena
- 400ml Aceite para freír
- 60ml Vinagre de arroz
- 80ml Salsa de soja
- 60gr Azúcar
- 40gr Ketchup
- 20gr Vino de arroz
- 18gr Sal
- 150ml Caldo de pollo o agua
- 40gr Agua
- 10ml Aceite de sésamo
- Cebollines o cilantro fresco

PROCEDIMIENTO:

Realizar cortes diagonales en ambos lados del pescado. Sazonar el pescado con un poco de sal y pimienta, y cubrir ligeramente con maicena para darle una capa fina que ayudará a que quede crujiente al freír.

Poner un volumen considerable de aceite en una sartén o wok a temperatura media-alta. Colocar el pescado en el aceite caliente y cocinarlo hasta que ambos lados estén dorados y crujientes. Es necesario sacar el pescado de la sartén y ponerlo en un plato con papel absorbente.

En una sartén aparte, mezclar el vinagre de arroz, salsa de soja, azúcar, ketchup, vino de arroz, caldo de pollo o agua, y sal. Cocinar a fuego medio mientras remueves hasta que el azúcar se disuelva completamente y los sabores se integren.

Una vez que la mezcla esté bien combinada, agregar la maicena disuelta en agua para espesar la salsa. Cocinar por unos minutos hasta que la salsa tome una consistencia espesa. Agregar una cucharadita de aceite de sésamo para darle un toque de sabor adicional y mezclar bien.

Colocar el pescado frito en un plato grande. Verter la salsa caliente sobre el pescado frito, asegurándote de cubrirlo bien para que se vea como una ardilla. Decorar con cebollines frescos o cilantro. Servir de inmediato, acompañado de arroz blanco al vapor o fideos chinos.



Song Shu Yo Fusión con Salsa de Maracuyá

4 PAXS

Tiempo aproximado de preparación:
45-60 min

INGREDIENTES

- 500gr Camotillo
- 200gr Maicena
- 400ml Aceite para freír
- 20gr Achiote
- 100gr Pulpa maracuyá
- 20gr Cebolla paiteña
- 20gr Ajo picados
- 20gr Salsa de soja
- 15gr Azúcar morena
- 20ml Vinagre
- 20ml Aceite
- Sal y pimienta al gusto
- Maní tostado para espolvorear

PROCEDIMIENTO:

Limpiar el pescado y hacer cortes diagonales a lo largo de ambos lados del cuerpo para que se cocine de manera uniforme. Sazonar el pescado con sal y pimienta, luego cubrirlo ligeramente con maicena.

Calentar el aceite de achiote o aceite vegetal en una sartén a fuego medio-alto.

Freír el pescado hasta que esté dorado y crujiente por ambos lados (aproximadamente 8-10 minutos). Colocarlo sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

En una sartén grande, calentar un poco de aceite y sofrié la cebolla y el ajo hasta que estén dorados y fragantes. Incorporar los tomates troceados y cocinar a temperatura media hasta que se ablanden y desprendan su jugo.

Incluir la pulpa de maracuyá, junto con el vinagre, la salsa de soja y el dulce. Revóler para asegurar la integración de todos los ingredientes. Es necesario cocinar a fuego suave durante 5 minutos para que la salsa se expanda y los sabores se fusionen.

Modifique la sal y la pimienta según su preferencia. Si se busca una salsa de mayor densidad, disolver un poco de maicena en agua y añadirla a la mezcla. Agregue el pescado frito a un plato de gran tamaño.

Verter generosamente la salsa de maracuyá. Espolvorear maní tostado sobre el plato para darle un toque crujiente y un sabor adicional. Acompañar el pescado con patacones.



Wonton Relleno

4 PAXS

Tiempo aproximado de preparación:
30-40 min

INGREDIENTES

- 250gr Carne de cerdo molida (pollo o camarones)
- 20gr Jengibre fresco rallado
- 20gr Ajo picados
- 40gr Cebollín
- 80ml Salsa de soja
- 30ml Aceite de sésamo
- 40gr Azúcar
- 18gr Sal
- 10gr Pimienta blanca
- 20gr Maicena
- 10 Láminas de masa para wonton
- 20ml Vinagre de arroz
- Unas gotas de aceite de chile

PROCEDIMIENTO:

En un tazón grande, mezclar la carne de cerdo molida con el jengibre rallado, ajo picado, cebollín, salsa de soja, aceite de sésamo, azúcar, sal, pimienta blanca y maicena.

Mezclar bien los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea. Colocar las láminas de masa para wonton sobre una superficie limpia.

Poner una pequeña cucharada de relleno en el centro de cada lámina.

Majar los bordes de la masa con un poco de agua y cierra el wonton doblando las esquinas hacia el centro, formando un triángulo o un paquetito rectangular.

Presionar bien los bordes para que el relleno no se escape. Cocinar los wontons por Método hervido, frito o al vapor.

En un tazón pequeño, mezclar la salsa de soja, vinagre de arroz, azúcar, aceite de sésamo y aceite de chile (si lo deseas). Revolver hasta que el azúcar se disuelva.

Servir los wontons calientes, acompañados de la salsa de tu elección.



Wonton Relleno Sango De Camarón

4 PAXS

Tiempo aproximado de preparación:
30-40 min

INGREDIENTES

- 250gr Camarones
- 20gr Cebolla
- 40gr Ajo picado Cilantro fresco
- 200gr Verde rallado
- 80gr Pasta de maní
- 40ml Salsa de soya
- 2 Limones mandarina
- 20ml Aceite de oliva
- 15gr Ají amarillo o ají rocoto
- 250ml Caldo de camarón o agua
- 20gr Pasta de achiote
- Sal y pimienta al gusto
- 10 Láminas de masa para wonton
- 300ml Aceite

PROCEDIMIENTO:

En una sartén grande, calentar el aceite de oliva y sofrié ajo y cebolla durante un par de minutos hasta que se ablanden y agregar la pasta de maní. Cocinar por 10 minutos.

Incorporar el verde rallado cocina a fuego lento durante 10 minutos. Ajustar con sal, pimienta.

Agregar los camarones picados y cocina hasta que estén rosados (aproximadamente 3-4 minutos).

Añadir el ají amarillo. Retirar del fuego y deja enfriar.

Colocar las láminas de masa para wonton sobre una superficie limpia.

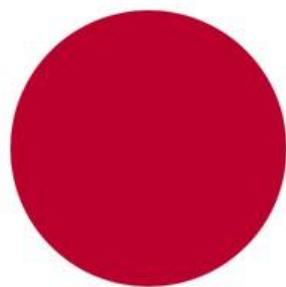
Poner una cucharadita del relleno de encocado de camarón en el centro de cada lámina.

Mojar los bordes con agua y pegar la masa para formar un paquetito o triángulo. Presionar los bordes para sellarlos bien.

Cocinar los wontons por Método hervido, frito o al vapor.

Servir los wontons calientes acompañados de ají manaba de Col y zanahoria.

RECETAS JAPÓN





Mochi

4 PAXS

Tiempo aproximado de preparación:
30-40 min

INGREDIENTES

- 200gr Harina de arroz glutinoso (mochiko o shiratamako)
- 200ml Agua
- 100gr Azúcar
- Maicena para espolvorear
- 200gr Anko (pasta de frijol rojo dulce)

PROCEDIMIENTO:

En un bol, mezclar la harina de arroz glutinoso con el azúcar. Agregar el agua poco a poco, mezclar hasta obtener una masa homogénea y sin grumos.

Verte la mezcla en un recipiente apto para microondas. Cubrir el recipiente con film plástico apto para microondas. Cocinar en el microondas a potencia media-alta durante 2 minutos o también se la puede hacer al vapor.

Retirar, mezclar bien con una espátula mojada, y volver a cocinar por 1-2 minutos más hasta que la masa esté translúcida y pegajosa.

Espolvorear una superficie plana con fécula de maíz para evitar que se pegue. Colocar la masa caliente sobre la superficie y espolvorea más fécula encima.

Extender la masa con las manos o un rodillo (siempre cubiertos de fécula) hasta que tenga un grosor uniforme de 3-5 mm. Cortar círculos de masa del tamaño deseado usando un cortador o un vaso.

Colocar una pequeña cantidad de relleno en el centro de cada círculo. Juntar los bordes de la masa sobre el relleno y sellar formando una bola suave. Asegurarse de que no queden aberturas.

Servir de inmediato o guarda en un recipiente hermético a ambiente por 1-2 días.



Mochi Fusión con Frutas de Manabí

4 PAXS

Tiempo aproximado de preparación:
30-40 min

INGREDIENTES

- 200gr Harina de arroz glutinoso
- 200ml Agua
- 100gr Azúcar
- Maicena para espolvorear
- 500gr Helado de mango maduro
- Aguardiente "Caña Manaba"

PROCEDIMIENTO:

Hacer bolas de helado y cubrir con papel film, reservar en el congelador. En un bol, mezcla la harina de arroz glutinoso con el azúcar.

Agregar el agua poco a poco y mezclar hasta obtener una masa homogénea. Verter la mezcla en un recipiente apto para microondas.

Cubrir el recipiente con film plástico apto para microondas y cocinar durante 2 minutos a potencia media-alta.

Retirar y mezclar bien. Cocinar por otros 1-2 minutos hasta que la masa esté translúcida y pegajosa. Espolvorear una superficie plana con fécula de maíz.

Colocar la masa caliente sobre la superficie y espolvorear un poco más de fécula encima.

Extender la masa con las manos o un rodillo cubierto de fécula hasta que tenga un grosor de aproximadamente 3-5 mm.

Con un cortador o un vaso, cortar en círculos de masa de mochi.

Colocar una bola de helados en el centro de cada círculo.

Cerrar los bordes de la masa y sellar bien para formar una bolita.

Servir de inmediato directamente en un plato o guardar en el congelador.



Sushi Sakana Maki

4 PAXS

Tiempo aproximado de preparación:
45-60 min

INGREDIENTES

- 500gr Arroz japonés para sushi
- 35ml Vinagre de arroz
- 30gr Azúcar
- 18gr Sal
- 6 Hojas de alga nori
- 300gr Pescado fresco
- 1 Aguacate maduro
- 200gr Pepino

PROCEDIMIENTO:

Lavar el arroz en un colador bajo el agua fría hasta que el agua salga clara. Cocinar el arroz con 2 1/2 tazas de agua en una olla con tapa. Llevar a ebullición, luego reducir el fuego al mínimo y cocinar tapado por 15 minutos. Dejar reposar otros 10 minutos fuera del fuego sin destapar.

Calentar el vinagre de arroz con el azúcar y la sal hasta que se disuelvan (sin hervir).

Colocar el arroz cocido en un recipiente amplio y mezclar suavemente con el aderezo de vinagre mientras se abanica para enfriarlo y darle brillo.

Colocar una hoja de alga nori sobre una esterilla de bambú (makisu), con la parte rugosa hacia arriba.

Extender una capa uniforme de arroz sobre el nori, dejando 2 cm libres en un borde.

Colocar los ingredientes (pescado, aguacate, pepino) en el centro del arroz. Usar la esterilla para enrollar el nori firmemente desde el extremo con arroz hacia el borde libre.

Humedecer el borde del nori con un poco de agua para sellar el rollo. Usar un cuchillo afilado y mojado para cortar cada rollo en 6-8 piezas iguales

Servir con Salsa de soja o de Anguila.



Sushi Maki Fusión Con Productos Manabitas

4 PAXS

Tiempo aproximado de preparación:
45-60 min

INGREDIENTES

- 500gr Arroz japonés para sushi
- 35ml Vinagre de arroz
- 40gr Azúcar
- 18gr Sal
- 200gr Langostinos cocidos
- 1 Aguacate maduro
- 200gr Pepino
- 2 Plátano verde
- 150gr Salsa de maní
- 4 Hojas de alga nori.

PROCEDIMIENTO:

Lavar el arroz en un colador bajo el agua fría hasta que el agua salga clara. Cocinar el arroz con agua según la receta tradicional. Enfriar el arroz y mezclar con el vinagre de arroz, el azúcar y la sal. Reservar.

Saltear los langostinos con un poco de ajo y aceite hasta que estén rosados y cocidos.

Freír las tiras de plátano verde hasta que estén dorados.

Colocar una hoja de alga nori sobre una esterilla de bambú (makisu), con la parte rugosa hacia arriba.

Extender una capa de arroz sobre el nori, dejando 1 cm libre en un borde.

Voltear el nori con el arroz hacia abajo y colocar a el relleno (langostino, tiras de plátano verde, pepinillo en tiras y aguacate) en el centro.

Enrollar con cuidado usando la esterilla para formar un rollo firme.

Cubrir la parte superior del rollo con láminas finas de aguacate, superponiéndolas ligeramente para simular escamas.

Espolvorear con tierra de chifle.

Rociar el rollo con la salsa de maní manabita para un toque auténtico y sabroso. Usar un cuchillo afilado y mojado para cortar el rollo en 6-8 piezas.

Servir acompañado de ají de manaba.

RECETAS TAILANDIA





Pad Thai

4 PAXS

Tiempo aproximado de preparación:
30-45 min

INGREDIENTES

- 200mg Fideos de arroz
- 100gr Tofu firme
- 40ml Aceite vegetal
- 100gr Camarón o pollo
- 20gr Ajo picado
- 250gr Brotes de soja
- 50gr Pasta de tamarindo
- 100gr Cebollín o cebolleta
- 100gr Maní tostado
- 70ml Salsa de pescado
- 2 Limas
- 20gr Azúcar morena
- Chile rojo fresco
- Pimienta roja en polvo
- Hojas de cilantro fresco
- 1 Huevo

PROCEDIMIENTO:

Cocinar los fideos de arroz según las instrucciones del paquete, cuando estén al dente, escurrir y reservar.

En un tazón pequeño, mezclar la pasta de tamarindo, la salsa de pescado y el azúcar de palma hasta que se disuelva bien. Reservar. Calentar un sartén grande o un wok a fuego medio-alto. Agregar a el aceite vegetal.

Añadir el ajo picado y sofreír por unos segundos hasta que suelte su aroma.

Agregar los trozos de Tofu y cocinar hasta que estén dorados. Luego, agregar los camarones y cocinar hasta que estén bien cocidos.

Empujar los ingredientes hacia un lado de la sartén. En el espacio vacío, agregar el huevo batido y revolver rápidamente hasta que esté cocido, formando trozos pequeños de huevo revuelto.

Agregar los fideos cocidos a la sartén, colocar la salsa Pad sobre los fideos y mezcla bien para que todo se impregne con la salsa. Incorporar los brotes de soja y el cebollín a los fideos, y mezcla de nuevo, cocinar por 1-2 minutos.

Servir el Pad Thai caliente en platos. Decorar con maní picados, gajos de lima, cilantro y rodajas de chile rojo.



Pad Thai Manabita Con Mariscos y Maní

4 PAXS

Tiempo aproximado de preparación:
30-45 min

INGREDIENTES

- 200gr Fideos de arroz
- 50gr Aceite de achote
- 20gr Ajo picado
- 50gr Pasta de tamarindo
- 70ml Fondo de camarón
- 100gr Maní tostado
- 100gr Yuca
- 1 Limón mandarina
- Hojas de cilantro fresco
- 100gr Cebollín
- 20gr azúcar morena
- 1 Huevo
- 100gr Camarones frescos
- 100gr Calamar
- Ají

PROCEDIMIENTO:

Cocinar los fideos de arroz según las instrucciones del paquete, cuando estén al diente, escurrir y reservar.

En un tazón pequeño, mezclar la pasta de tamarindo, fondo de camarón y el azúcar hasta que se disuelva bien. Reservar. Calentar un sartén grande o un wok a fuego medio-alto. Agregar a el aceite vegetal.

En una sartén, calentar aceite y freír las rodajas de plátano verde hasta que estén doradas y crujientes. Luego, retirar y reservar.

En una sartén grande o wok, calentar el aceite de achote. Sofreír el ajo picado hasta que suelte su aroma. Añadir los mariscos y cocinar hasta que estén bien dorados y cocidos.

Empujar los mariscos a un lado de la sartén y agregar el huevo batido en el espacio vacío. Revolver hasta que se cocine y se deshaga en trozos pequeños. Añadir los fideos cocidos a la sartén y colocar la salsa preparada sobre ellos. Mezclar bien para que todo se impregne de la salsa.

Incorporar el cebollín, mezclando todo bien. Dejar cocinar durante 2 minutos y, justo antes de servir, agregar los trozos de plátano frito y el maní tostado picado.



Khao Pad Saporod

4 PAXS

Tiempo aproximado de preparación:
40-50 min

INGREDIENTES

- 500gr Arroz jazmín cocido y enfriado
- 200gr Piña fresca
- 50ml Aceite vegetal
- 20gr Ajo picado Cebollín
- 1 Huevo
- 200gr Pechuga de pollo
- 45ml Salsa de pescado
- 20ml Salsa de soja
- 20gr Azúcar
- Cilantro fresco
- 1 Limón
- Chiles rojos

PROCEDIMIENTO:

Cocinar el arroz jazmín y poner a enfriar.

En un wok o sartén grande, calentar el aceite vegetal a fuego medio-alto. Incorporar el ajo troceado y el cebollín. Freír hasta que el ajo se torne transparente, cerca de 30 segundos.

Después, agregue la pechuga de pollo y cocina hasta que estén totalmente hechos.

La carne debe ser desplazada hacia un lado de la sartén y en el espacio libre, agregue el huevo duro. Invierta hasta que el huevo se haya cocido y se haya mezclado con los demás componentes.

Incorporar a la sartén el arroz ya cocido y refrigerado. Revolver cuidadosamente para combinar el arroz con los ingredientes como el ajo, cebollín, pollo y huevo

Añadir los trozos de piña fresca a la mezcla de arroz. También agregar la salsa de pescado, la salsa de soja y el azúcar. Revolver bien para que el arroz se impregne de los sabores.

Servir el Khao Pad Saporod en un plato grande, adornado con cilantro fresco picado, gajos de limón y, si te gusta el picante, añade algunos chiles



Khao Pad Saporod Ahumado

4 PAXS

Tiempo aproximado de preparación:
40-50 min

INGREDIENTES

- 500gr Arroz jazmín
- 200gr Piña fresca
- 250gr Carne punzada de cerdo
- 1 Huevo
- 100gr Maní tostado
- 50gr Aceite de achote
- 20gr Ajo picado
- 20ml Salsa de soja
- 20gr Azúcar Cilantro
- 1 verde pinton
- 1 Limón mandarina
- 1 Plátano verde
- 1 Aji
- Hierbita

PROCEDIMIENTO:

Cocinar el arroz jazmín y dejarlo enfriar.

En un wok o sartén grande, calentar el aceite de achote. Añadir el ajo y el cebollín, y sofreír hasta que estén fragantes. Agregar la carne de cerdo y cocinar hasta que estén completamente cocidos.

Empujar la carne hacia un lado de la sartén y agregar el huevo batido en el espacio vacío. Cocinar el huevo revuelto

Agregar el arroz cocido y enfriado al wok. Mezclar bien con el cerdo, el huevo y los ingredientes aromáticos.

Incorporar los trozos de piña fresca, plátano frito en cuadros, la salsa de soja y azúcar.

Servir el arroz frito con piña en platos, decorado con cilantro fresco picado, gajos de limón.

Glosario

Abanicar: Técnica usada para enfriar y dar brillo al arroz de sushi moviendo aire sobre él.

Amasar: Manipular una masa para darle elasticidad y uniformidad.

Blanquear: Sumergir en agua hirviendo por unos segundos y luego en agua fría para fijar color y textura.

Caramelizar: Cocinar un alimento hasta que sus azúcares se tornen dorados y dulces.

Cortar en juliana: Técnica de corte en tiras finas y alargadas.

Dorar: Cocinar a fuego medio-alto hasta lograr un color dorado en la superficie.

Escalfar: Cocinar un alimento sumergiéndolo en agua caliente sin que llegue a hervir.

Freír: Cocinar en aceite caliente hasta obtener una textura crujiente.

Hervir: Cocinar en agua o caldo a alta temperatura hasta alcanzar ebullición.

Marinar: Dejar reposar un alimento en una mezcla de líquidos y especias para potenciar su sabor.

Mojar los bordes: Técnica utilizada para sellar masas de wonton o sushi, asegurando que no se desarmen.

Refrito: Sofrito de ajo, cebolla y otros ingredientes para dar base de sabor a las preparaciones.

Reducir: Cocinar un líquido hasta que espese y concentre su sabor.

Revolver: Mezclar ingredientes con movimientos suaves o rápidos para integrar sabores.

Rociar: Agregar una pequeña cantidad de líquido o aceite sobre una preparación.

Sellar: Cocinar brevemente una proteína a fuego alto para dorar su superficie sin cocinar su interior.

Sofreír: Cocinar ingredientes en un poco de aceite a fuego medio para liberar aromas y sabores.

Tamizar: Pasar harina u otro ingrediente seco por un colador fino para evitar grumos.

Tostar: Aplicar calor a ingredientes secos para potenciar su aroma y sabor.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Este capítulo presenta las conclusiones y recomendaciones de la investigación tras los resultados presentados en base a los objetivos.

Conclusiones

- La mayoría de los chefs de restaurantes asiáticos poseen conocen y usan los productos de la provincia de Manabí, este estudio evidencia la gran posibilidad de innovación y crecimiento que estos productos ofrecen en la cocina asiática.
- La identificación de productos de Manabí sugiere que la gastronomía manaba tiene un fuerte potencial para fusionarse con la gastronomía asiática gracias a la versatilidad y adaptabilidad de sus productos. Aunque algunos productos sean más reconocidos que otros, todos disponen de las mismas posibilidades de contribuir a la innovación en el ámbito culinario.
- El análisis de varios documentos señaló que las gastronomías de China, Corea, Japón y Tailandia se caracterizan por técnicas e ingredientes únicos que las hacen únicas. Esta diversidad y la meticulosidad en la preparación de sus platos respaldan la noción de que, al incluir productos nativos de Manabí, se pueden elaborar recetas que mantengan la esencia de la gastronomía asiática y, simultáneamente, se potencien con un distintivo local.
- La aceptación del recetario comprueba la fusión de los productos manabitas con la gastronomía asiática, sugiere un alto potencial como medio para dar visibilidad a los productos de esta provincia.
- La idea de elaborar el recetario se organizó de forma coherente y estructurada, consiguiendo incorporar eficientemente los ingredientes de la provincia de Manabí en platos inspirados en la tradición asiática. La aplicación de las sugerencias y la correcta mezcla de técnicas y elementos corroboran la viabilidad de esta mezcla gastronómica.

Recomendaciones

- Crear estrategias en la ciudad para la capacitación, expansión de información y el uso de los productos de Manabí en diferentes gastronomías para relevancia y complemento de estas.
- Organizar acuerdos con los productores locales para garantizar el expendio de productos de Manabí a restaurantes con temática internacional.
- Promover la realización de investigaciones constantes que posibiliten registrar nuevas combinaciones y métodos de fusión. Esta tarea de investigación permitirá la renovación del recetario, ajustándolo a las corrientes del mercado y a la disponibilidad estacional de los productos, garantizando que la propuesta se conserve actual y competitiva.
- Indagar cómo los productos de la provincia de Manabí pueden fusionarse con otras gastronomías importantes del mundo para una mayor oferta gastronómica.
- Implementar estrategias de comunicación que incluyan la difusión del menú en la universidad a través de medios digitales, redes sociales y eventos gastronómicos. La promoción activa contribuirá a destacarla mezcla entre la gastronomía asiática y los productos manabitas, consolidando esta propuesta como una alternativa innovadora en el mercado.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ampuero, M. (2019). *Consumo cultural coreano en jóvenes guayaquileños: gastronomía*. Recuperado de <http://dspace.casagrande.edu.ec:8080/handle/ucasagrande/2131>
- Ayala, J. (2019). *Proyecto de factibilidad para la creación de un fast food tailandés con servicio de cocina en vivo, en la ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo, 2018*. Recuperado de <http://dspace.espoch.edu.ec/handle/123456789/11837>
- Baratau, P., & Vera, L. (2022). *Propuesta para la creación de la identidad corporativa del restaurante Kami no Dashi” ubicado en el cantón Durán*. Recuperado de <http://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/57521>
- Cajas, A. (2020). *Elaboración de un recetario gastronómico a base de los principales productos agropecuarios de la comunidad Launag Grande, del Cantón Chunchi, de Chimborazo*. Recuperado de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/12681>
- Casillas, P. (2022). *Propuesta de un recetario de comida ecuatoriana a base del amaranto para restaurantes del sector de la Mariscal en la Ciudad de Quito*. Recuperado de <http://repositorio.unibe.edu.ec>
- Castillo, B. E., Gómez, R. J., Taborda, Q. L., y Mejía, M. A. (2021). *¿Cómo investigar en la UNIBE?* (Primera ed.). Quito: Qualitas.
- Córdova, F. Salas, P. (2020). *Percepción de la gastronomía típica por parte de la población local de Ambato-Ecuador*. Obtenido de <https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/2144/2200>
- Díaz, D. (2020). *La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico: Caso ciudad de Jama*. Recuperado de <https://redi.cedia.edu.ec/document/309174>
- Embajada Real de Tailandia en México. (2015). *Recetario de cocina tailandesa*. Recuperado de: <https://www.thailatinamerica.net/mexico/images/DOCUMENTOS/RECETARIO%20DE%20COCINA%20TAILANDESA.pdf>
- Falcón, J. (2019). *Diseño de menús de alimentos y bebidas para el servicio de eventos en la quinta Balquirias del Cantón Ambato*. Recuperado de <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/9618>

- Fernández, J., & Muñoz, H. (2022). *Propuesta de Desarrollo de Recetas de Cocina Experimental y Vanguardia, Mediante la Fusión de Técnicas Culinarias de la Cocina Japonesa y Ecuatoriana*. Recuperado de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/871e07ce-4adc-4b60-8379-957bbf77ffb6>
- Granizo, I. (2019). *Desarrollo de Técnicas Japonesas Tradicionales de Cocina Aplicadas a la Gastronomía Nacional Utilizando Productos Locales*. Recuperado de: <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/10272/1/TUAEXC OMESC003-2019.pdf>
- Harada, S. (2024). *El Gran Manual De La Cocina Japonesa*. Recuperado de https://www.oberonlibros.com/primer_capitulo/el-gran-manual-de-la-cocina-japonesa.pdf
- Hernández, R., & Mendoza, C. (2018). Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta | RUDICS. Recuperado de <https://virtual.cuautitlan.unam.mx/rudics/?p=2612>
- Instituto nacional de cultura y Patrimonio. (2021). *La Cocina Tradicional Manabita, recibe la certificación de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador*. Recuperado de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/la-cocina-tradicional-manabita-recibe-la-certificacion-de-patrimonio-cultural-inmaterial-del-ecuador/>
- Kim, L. (2010). *cocina china*. Everest.
- Molero, S. (2021). *La evolución de las cocinas regionales chinas y su puesta en valor gastronómica en el distrito de San Borja-2020*. Recuperado de <https://hdl.handle.net/20.500.12727/8621>
- Molina, A. (2020). *Recetas estándar como mecanismo de control de las operaciones de la frutería - cafetería “Isabella”*. Recuperado de https://catedraalimentacioninstitucional.wordpress.com/wp-content/uploads/2015/03/54342_1.pdf
- Moreira, Y., & Falcon, D. (2021). *Rescate de la identidad cultural gastronómica de la parroquia Piartal*. Recuperado de <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/11415>

- Pincay, Y. (2020). *Análisis de los factores socioeconómicos que influyen en la producción pesquera en la Parroquia San Vicente Del Cantón San Vicente*. Recuperado de <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/2378>
- Real Academia Española. (2019). *Diccionario de la lengua española*. Obtenido de <https://dle.rae.es/ancestral>
- Regalado, L. (2014). *Manabi y su Comida Milenaria*. Recuperado de <https://munayi.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2024/05/Manabi-y-su-Comida-Milenaria.pdf>
- Rezabala, Y., & Valdés, F. (2024). *Comercialización de productos agrícolas en la economía popular y solidaria de la provincia de Manabí*. Recuperado de: <https://revista.uniandes.edu.ec/ojs/index.php/mikarimin/article/view/3398/3996>

- Solórzano, L. (2022). *La gastronomía típica como patrimonio cultural inmaterial de la ciudad de Jipijapa* . Recuperado de <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/4257>
- Soto, Á. (2023). *Los términos culinarios en "El arte de cozina, pastelería, vizcochería y conservería" (1611) de Francisco Martínez Montiño*. Recuperado de <https://e-spatio.uned.es/bitstreams/a6dab16b-7312-45b3-9b48-fec2408e9fef/download>
- The Korea Foundation. (2014). *Korean Food Guide 800 (Spanish)*. Recuperado de: https://issuu.com/the_korea_foundation/docs/korean_food_guide_800_spanish_?utm_source
- Tiscama, J. (2020). *El Maridaje en la Gastronomía Manabita*. Recuperado de <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/32065>
- Zambrano, W. (2020). *El viche como manifestación cultural culinaria para la promoción del desarrollo local a través del turismo gastronómico*. Recuperado de <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/13831>
- Zhang, M. (2024). *China: las mejores recetas*. París: Mango.

ANEXOS

Anexo 1

Cuestionario escala para chefs de restaurantes asiáticos de la ciudad de Quito

Introducción Diagnosticar la realidad del conocimiento y uso de productos de la provincia de Manabí en preparaciones emblemáticas asiáticas

ITEMS	SI	NO
1. ¿Considera usted que en la provincia de Manabí existe una variedad de productos diferente al resto de la costa ecuatoriana?		
2. ¿Usted percibe que los productos de Manabí son lo suficientemente versátiles para diseñar un menú completo?		
3. ¿Cree que los productos originarios de la provincia de Manabí están disponibles de manera constante durante todo el año		
4. ¿Considera que a nivel local (provincia/país) los productos y preparaciones de Manabí se han ido popularizando?		
5. ¿Considera usted que las características de los productos de Manabí se pueden acoplar a los métodos y técnicas culinarias de otra región/país?		
6. ¿Usted piensa que las características organolépticas de los productos que son parte de la dieta culinaria de Manabí podrían reemplazar a productos de la cocina oriental?		
7. ¿Considera usted la posibilidad de experimentar recetas asiáticas utilizando productos de Manabí?		
8. ¿Cree usted que los productos de Manabí se pueden emplear dentro de las técnicas de la cocina nikkei?		
9. ¿Cree usted que los sabores y texturas de los productos de Manabí pueden reemplazar a los productos/condimentos de la cocina asiática?		
10. ¿Dentro de su oferta gastronómica de cocina asiática usted reemplazaría un producto original de Asia con un producto de origen manabita?		

Anexo 2

Cuestionario escala para expertos en gastronomía de la Unibe

Comprobar la aceptabilidad del recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas en base a productos de la provincia de Manabí

ITEM	SI	NO
1. ¿Le parece atractivo el diseño del recetario?		
2. ¿Usted percibe que los productos de Manabí son de alta calidad?		
3. ¿Las cantidades y los tiempos de cocción en las recetas son precisos?		
4. ¿Los ingredientes, cantidades y peso de las recetas planteadas son coherentes de acuerdo a los procedimientos estipulados?		
5. ¿Las recetas planteadas manejan la correcta terminología técnica para su pleno entendimiento gastronómico?		
6. ¿Usted cree que las recetas presentadas son fáciles de llevar a cabo y aplicar?		
7. ¿Usted piensa que se puede incluir las preparaciones del recetario como parte de un catálogo dentro de los restaurantes de gastronomía asiática con esta temática?		
8. ¿A usted le parece que el recetario generaría beneficios económicos para los productores de la provincia de Manabí?		
9. ¿Considera que el recetario es un aporte necesario para la visibilidad de productos de la provincia de Manabí?		
10. ¿Recomendaría el uso del recetario de preparaciones emblemáticas asiáticas basado en productos de la provincia de Manabí para los restaurantes de gastronomía asiática?		
11. ¿Está satisfecho con los resultados obtenidos al usar el recetario?		

Anexo 3

Validación expertos

JUICIO DE EXPERTO

INSTRUCCIONES:

Coloque una "X" en la casilla correspondiente según su apreciación de cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que se detallan a continuación:

ítems	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	SI	No	Si	No	SI	No	Si	No	SI	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
1	X		X			X	X			X				
2	X		X			X	X		X		X			
3	X		X			X	X		X		X			
4	X		X			X	X		X			X		
5	X		X			X	X		X		X			
6	X		X			X	X		X		X			
7	X		X			X	X		X		X			

ítems	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	SI	No	Si	No	SI	No	Si	No	SI	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
8	X		X			X	X		X		X			
9	X		X			X	X		X		X			
10	X		X			X	X		X		X			

Apreciación cualitativa:

Se encuentre bien redactada las preguntas

Observaciones: No hay observaciones del instrumento ni de la operacionalización

Validado por: Ph.D. Juan Francisco Rovens

Profesión: Gestón - Doctor en Ciencias Humanas

Cargo que desempeña: Decano FCAEys

Firma:

Fecha:

02/12/2024

Anexo 4

JUICIO DE EXPERTO

INSTRUCCIONES:

Coloque una "X" en la casilla correspondiente según su apreciación de cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que se detallan a continuación:

ítems	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
1	X		X			X	X		X		X			
2	X		X			X	X		X		X			
3	X		X			X	X		X		X			
4	X		X			X	X		X		X			
5	X		X			X	X		X		X			
6	X		X			X	X		X		X			
7	X		X			X	X		X		X			

ítems	Claridad en la redacción		Coherencia Interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
8	X		X			X	X		X		X			
9	X		X			X	X		X		X			
10	X		X			X	X		X		X			

Apreciación cualitativa: _____

Observaciones: _____

Validado por: Karla Ullas
 Profesión: Gastronomía
 Cargo que desempeña: Diseñante Gastronómica
 Firma: [Firma]
 Fecha: 27 Noviembre 2024

Anexo 5

JUICIO DE EXPERTO

INSTRUCCIONES:

Coloque una "X" en la casilla correspondiente según su apreciación de cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que se detallan a continuación:

Ítems	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
1	X		X			X	X			X			X	
2	X		X			X	X			X			X	
3	X		X			X	X			X			X	
4	X		X			X	X			X			X	
5	X		X			X	X			X			X	
6	X		X			X	X			X			X	
7	X		X			X	X			X			X	

Ítems	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
8	X			X		X	X			X			X	
9	X		X			X	X			X			X	
10	X		X			X	X			X			X	

Apreciación cualitativa: _____

Observaciones: Pregunta 8. cocina nikkei hace referencia a la cocina fusion PERUANA y JAPONESA, no ecuatoriana.

Validado por: Mst: Luis Muñoz

Profesión: MAGISTER EN DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS

Cargo que desempeña: DOCENTE

Firma:

Fecha: 04/12/24

Anexo 6

JUICIO DE EXPERTO														
INSTRUCCIONES:														
Coloque una "X" en la casilla correspondiente según su apreciación de cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que se detallan a continuación:														
ítem	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
1	X		X			X	X		X		X			
2		X	X			X	V		X			X		
3	X		X			X	X		X			X		
4	X		X			X	V		X		X			
5	X		X			V	X		X		X			
6	X		X			X	X		X		X			
7	X		X			X	X		X		X			
8	X		X			X	V		X		X			
9	V		X			X	X		X		V			

ítem	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
10	X		X		X		X		X					
11	X		X		X		X		X					
n#	X		X		X		X		X					

Apreciación cualitativa: _____

Observaciones: _____

Validado por: Karla Ulloa
 Profesión: Docente Gastronomía
 Cargo que desempeña: Docente Parcial
 Firma: Karla Ulloa
 Fecha: 18 Dic 2024

Anexo 7

JUICIO DE EXPERTO

INSTRUCCIONES:

Coloque una "X" en la casilla correspondiente según su apreciación de cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que se detallan a continuación:

Ítems	Claridad en la redacción		Coherencia Interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
1	X		X				X	X		X		X		
2		X	X				X	V		X		X		
3	X		X				X	X		X		X		
4	X		X				X	V		X		X		
5	X		X				V	X		X		X		
6	X		X				X	X		X		X		
7	X		X				X	X		X		X		
8	X		X				X	X		V		X		
9	V		X				X	X		X		V		

Ítems	Claridad en la redacción		Coherencia Interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
10	X		X		X	X	X	X	X		V			
11	X		X		X	X	X	X		X				
n#														

Apreciación cualitativa: _____

Observaciones: _____

Validado por: Mgtr. Luis Andrés Muñoz
 Profesión: Magíster en DISEÑO UNIBEC Mgtr. Desarrollo e innovación de alimentos
 Cargo que desempeña: DOCENTE
 Firma: _____
 Fecha: 10-12-2024