



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
EMPRESARIALES**

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**Análisis de la cultura gastronómica del cantón Chaguarpamba a
través del estudio del maní - Desarrollo de una propuesta
gastronómica**

Trabajo de integración curricular previo a la obtención del título de:

LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

Autor: Arévalo Valarezo, Yadira Maite

Director: Artieda Ponce Mauricio Patricio

LOJA

2024



Esta versión digital, ha sido acreditada bajo la licencia Creative Commons 4.0, CC BY-NC-SA: Reconocimiento-No comercial-Compartir igual; la cual permite copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra, mientras se reconozca la autoría original, no se utilice con fines comerciales y se permiten obras derivadas, siempre que mantenga la misma licencia al ser divulgada. <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.es>

2024

Aprobación del director del Trabajo de Integración Curricular

Loja, 05 de agosto de 2024

Magister

Jairo Franklin Rosero Arévalo

Director de la carrera de Gastronomía

Ciudad - Loja

De mi consideración:

Me permito comunicar que, en calidad de director del presente Trabajo de Integración Curricular denominado: Análisis de la cultura gastronómica del cantón Chaguarpamba a través del estudio del maní-Desarrollo de una propuesta gastronómica. realizado por Yadira Maite Arévalo Valarezo ha sido orientado y revisado durante su ejecución, así mismo ha sido verificado a través de la herramienta de similitud académica institucional, y cuenta con un porcentaje de coincidencia aceptable. En virtud de ello, y por considerar que el mismo cumple con todos los parámetros establecidos por la Universidad, doy mi aprobación a fin de continuar con el proceso académico correspondiente.

Particular que comunico para los fines pertinentes.

Atentamente,

Director: Mgtr. Mauricio Patricio Artieda Ponce

C.I.: 100215514

Correo electrónico: mpartieda@utpl.edu.ec

Declaración de autoría y cesión de derechos

Yo, Yadira Maite Arévalo Valarezo, declaro y acepto en forma expresa lo siguiente:

Ser autor (a) del Trabajo de Integración Curricular denominado: Análisis de la cultura gastronómica del cantón Chaguarpamba a través del estudio del maní – Desarrollo de una propuesta gastronómica, de la carrera de Gastronomía, específicamente de los contenidos comprendidos en: marco teórico, diagnóstico situacional, metodología y experimentación, siendo Mauricio Patricio Artieda Ponce , director (a) del presente trabajo; también declaro que la presente investigación no vulnera derechos de terceros ni utiliza fraudulentamente obras preexistentes. Además, ratifico que las ideas, criterios, opiniones, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad. Eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones judiciales o administrativas, en relación a la propiedad intelectual de este trabajo.

Que la presente obra, producto de mis actividades académicas y de investigación, forma parte del patrimonio de la Universidad Técnica Particular de Loja, de conformidad con el artículo 20, literal j), de la Ley Orgánica de Educación Superior; y, artículo 91 del Estatuto Orgánico de la UTP, que establece: “Forman parte del patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través, o con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad”, en tal virtud, cedo a favor de la Universidad Técnica Particular de Loja la titularidad de los derechos patrimoniales que me corresponden en calidad de autor/a, de forma incondicional, completa, exclusiva y por todo el tiempo de su vigencia.

La Universidad Técnica Particular de Loja queda facultada para ingresar el presente trabajo al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública, en cumplimiento del artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

.....

Autor: Yadira Maite Arévalo Valarezo

C.I.: 0106902638

Correo electrónico: yarevalo2@utpl.edu.ec

Dedicatoria

Dedico este trabajo de titulación a las personas más importantes de mi vida, quienes han sido mi mayor inspiración y apoyo incondicional, A mi querido padre Miguel Arévalo y a mi amada madre Carmita Valarezo , quienes con su amor y sacrificio han sido el pilar fundamental en mi camino, A mis adoradas hermanas, Maricela y Nayeli Arévalo, por su constante aliento y comprensión en cada paso que he dado., Su presencia ha sido mi fortaleza en los momentos más difíciles, A pesar de las adversidades que hemos enfrentado juntos, siempre me han brindado un apoyo incondicional ., La frase de papá, "todo esfuerzo tiene recompensa", ha sido mi guía y motivación durante este trayecto académico.

Este logro no solo es mío, sino de ustedes también. Gracias por creer en mí, por impulsarme a ser mejor cada día y por ser mi familia mi mayor orgullo.

Agradecimiento

Agradezco a Dios por haberme dado salud y vida para culminar con éxito esta trayectoria de aprendizaje.

A mi amada familia, quienes han sido mi pilar incondicional desde el inicio. Gracias por su amor inquebrantable, por creer en mí y por ser mi fuente constante de inspiración y apoyo.

A mis compañeros, quienes han sido mi apoyo durante estos cuatro años, les agradezco de todo corazón. Juntos hemos enfrentado desafíos y compartido grandes momentos.

Quiero expresar un agradecimiento especial a Mgst.Mauricio Artieda por su guía experta, paciencia infinita y apoyo constante fueron esenciales para la realización de este trabajo. Sus comentarios y orientación profesional fueron fundamentales para alcanzar este hito en mi vida académica.

Este logro representa el resultado del esfuerzo conjunto de muchas personas que han sido parte de mi viaje universitario. A todos y cada uno de ustedes que han sido parte de este proceso, les estoy profundamente agradecido

Índice de Contenido

Caratula.....	I
Aprobación del director del Trabajo de Integración Curricular	II
Declaración de autoría y cesión de derechos.....	III
Dedicatoria.....	V
Agradecimiento.....	VI
Índice de Contenido.....	VII
Índice de tablas.....	XI
Índice de figuras	XII
Resumen	1
Abstract.....	2
Introducción.....	3
Capítulo uno.....	5
Marco Teórico	5
Bases teóricas sistemas alimentarios.....	5
Sistemas de alimentación sostenibles	7
Seguridad alimentaria	10
Soberanía alimentaria	11
Inseguridad alimentaria.....	12
Conceptos generales	13
1.1.1 <i>Patrimonio</i>	13
1.1.2 <i>Cultura e identidad</i>	15

1.1.3 Gastronomía.....	17
Sistema agroalimentario	19
1.1.4 Alimentación cambio social	21
Capítulo dos.....	23
Diagnóstico.....	23
Historia y origen del cantón Chaguarpamba.....	23
Análisis económico y productivo del maní	24
Principales variedades del maní.....	26
Taxonomía y morfología del maní	28
Factores alimentarios del maní.....	29
Capítulo tres.....	31
Metodología	31
3.1 Tipo de investigación a ser aplicado.....	31
Cualitativo.....	31
Nivel de investigación	32
3.1.1 Descriptivo.....	32
3.1.2 Explicativo.....	32
Técnicas de investigación.....	33
3.1.3 Documental	33
3.1.4 Bibliográfica.....	34
3.1.5 Estudio de caso	34

Población, muestra o grupo de estudio	35
Focus group	35
Localización y temporalización	36
Diseño y aplicación del test de aceptabilidad	36
Capítulo cuatro	38
Propuesta	38
Desarrollo de la propuesta.....	38
Conceptualización del producto.....	38
Aplicación y propuesta gastronómica.....	39
<i>4.1.1 Descripción y diseño de recetas estándar.....</i>	39
Ficha de producción	43
Fichas de procedimientos	44
Análisis de resultados.....	46
<i>4.1.2 Muestra 1: Bebida de maní refrigerada</i>	46
Muestra 2: Bebida al ambiente en lugar fresco.....	51
Conclusiones	56
Recomendaciones	57
Referencias	58
Apéndice	70
Apéndice A: Test de aceptabilidad de la chica de maní.....	70
Apéndice B: Medición del pH de la bebida	71

Apéndice C: Medición del grados de brix Bx	71
Apéndice D: Degustación del Focus group.....	72

Índice de tablas

Tabla 1 Principales cultivos del cantón Chaguarpamba.....	25
Tabla 2 Comercialización de productos del cantón Chaguarpamba	26
Tabla 3 Taxonomía del maní	28
Tabla 4 Test de aceptabilidad	37
Tabla 5 Receta estándar de la bebida de Maní.....	42
Tabla 6 Ficha de producción de la bebida de maní.....	43
Tabla 7 Ficha de procedimientos bebida de maní.....	44

Índice de figuras

Figura 1 Flujo de proceso de la elaboración de la bebida de maní	41
Figura 2 Resultado de muestra 1, atributo color	46
Figura 3 Resultado de muestra 1, atributo Olor	47
Figura 4 Resultado de muestra 1, atributo sabor	48
Figura 5 Resultado de muestra 1, atributo aceptabilidad	49
Figura 6 Resultado de muestra 1, atributo textura.....	50
Figura 7 Resultado de muestra 2, atributo color	51
Figura 8 Resultado de muestra 2, atributo olor.....	52
Figura 9 Resultado de muestra 2, atributo sabor	53
Figura 10 Resultado de muestra 2, atributo aceptabilidad	54
Figura 11 Resultado de muestra 2, atributo textura.....	55

Resumen

La alimentación de las diferentes comunidades crea un valor intangible que les permite tener una identidad propia otorgando una diferenciación del resto de la sociedad, llegando dicho elemento a ser considerado como un atractivo turístico, generando que se obtengan recursos y se resalte la imagen de dicha localidad. Ante esto se planteó como objetivo, analizar la cultura gastronómica del cantón Chaguarpamba a través del estudio del maní para el desarrollo de una propuesta gastronómica. La metodología aplicada fue no experimental, cualitativa, el nivel de investigación se realizó mediante el tipo descriptivo y explicativo. Las técnicas de investigación fueron la documental, bibliográfica, estudio de caso. La muestra estuvo conformada por 7 profesionales de la gastronomía, Ingeniería alimentaria, quienes realizaron el test de aceptabilidad. Los resultados determinaron que tanto la bebida en refrigeración como al ambiente en lugar fresco tuvieron una buena aceptabilidad para fortalecer la cultura gastronómica de esta localidad.

Palabras claves: análisis, bebida, cultura, gastronomía, maní.

Abstract

The food of the different communities creates an intangible value that allows them to have their own identity, providing differentiation from the rest of society, this element being considered a tourist attraction, generating resources and highlighting the image of said locality. . . Given this, the objective was set to analyze the gastronomic culture of the Chaguarpamba canton through the study of peanuts for the development of a gastronomic proposal. The methodology applied was non-experimental, qualitative, the level of research was carried out using the descriptive and explanatory type. The research techniques were. The research techniques were documentary, bibliographic, and case study. The sample was made up of 7 gastronomy professionals, who carried out the acceptability test. The results determined that both the refrigerated drink and the cool environment had good acceptability to strengthen the gastronomic culture of this town..

Keywords: analysis, culture, drink, gastronomy, peanuts.

Introducción

La presente investigación se refiere al análisis de la cultura gastronómica del cantón Chaguarpamba a través del estudio del maní para el desarrollo de una propuesta gastronómica, debido que el maní forma parte de un sistema alimentario que tiene un gran potencial, para el alimento de las personas, creando una serie de procesos que ayudan al sustento de las personas, siendo capaz de sustituir a otros alimentos que son altamente explotados como la soja.

La característica principal de la cultura gastronómica es que resalta las cualidades de las comunidades mediante la identificación de los principales alimentos que se usan para elaborar diferentes preparaciones, influyendo de manera directa en la identidad de los pueblos al ayudar a preservar sus costumbres y al mismo tiempo innovar su sistema de alimentación.

Para analizar esta problemática es necesario mencionar sus causas. La cultura de las diferentes comunidades está quedando en el olvido, debido que las personas están tomando costumbres de otros lugares debido a la migración o la adquisición de otros paradigmas que son ajenos a las raíces de donde pertenece cada ciudadano. Esto lleva que la gastronomía local no tenga el valor que se merece poniendo en riesgo su existencia a lo largo del tiempo.

La investigación de este problema se realiza por el interés de conocer de cómo se emplea el maní para la elaboración de diferentes platos gastronómicos en el cantón Chaguarpamba y como se puede crear una idea innovadora que fortalezca la cultura gastronómica del uso de este grano en la localidad.

La indagación de este problema desde el punto de vista académico lleva a explorar las raíces de la cultura gastronómica de esta localidad, logrando identificar recetas que se elaboraban anteriormente con el maní para posteriormente realizar preparaciones que ayuden a obtener un alimento que de gran aceptabilidad que sea producido y comercializado en el lugar de estudio para preservar el patrimonio local.

En el ámbito profesional como licenciada de gastronomía, el interés versó en conocer la cultura gastronómica del cantón Chaguarpamba, identificando de qué manera y como se usaba el

maní para realizar diferentes alimentos que forman parte del diario vivir de estos ciudadanos. Permitiendo analizar las cualidades de este grano para posteriormente emplearlo en la elaboración de una bebida que sea del agrado de toda esta comunidad.

Para la elaboración de este trabajo se empleó una metodología de enfoque cualitativo, permitiendo establecer un estudio de caso para analizar las características del maní, de este modo se obtuvieron las bases teóricas sobre el sistema alimentario y de como este se desarrolla en el cantón Chaguarpamba. Para la elaboración de la bebida se realizó un test de aceptabilidad que se dirigió a elaborar varios atributos como el color, olor, sabor, textura y aceptabilidad, dichas evaluaciones fueron realizadas por siete expertos en el tema.

El primer capítulo contiene toda la información del marco teórico, estableciendo las bases escritas de las teorías de los sistemas alimentarios, sistemas de alimentación sostenible, seguridad alimentaria, soberanía alimentaria, inseguridad alimentaria y conceptos generales de patrimonio, cultura y gastronomía.

El segundo capítulo abarcó el diagnóstico, donde se determinó la historia y origen del cantón chaguarpamba, el análisis económico y producto del maní, las variedades, taxonomía y los factores alimentarios del maní.

El tercer capítulo contiene la metodología aplica describiendo todos los elementos necesarios para realizar la investigación, describiendo las técnicas a usar, la muestra de estudio y los instrumentos para realizar la aceptabilidad del alimento a elaborar.

El cuarto capítulo abarca la propuesta, estableciendo la conceptualización del producto, su aplicación, la descripción de las recetas, las fichas del registro de información de producción y procedimientos y finalmente se muestran los resultados de las muestras realizadas. Para terminar el documento se establecen las conclusiones, recomendaciones y referencias.

Capítulo uno

Marco Teórico

Bases teóricas sistemas alimentarios

Las bases de las teorías de sistema de alimentos, esta compuestas por diferentes conceptos debido a la importancia que tiene la alimentación en varios aspectos de la humanidad, como el cultural, social, económico. Sin embargo, se debe tener en cuenta que esta teoría se deriva de la Teoría General de Sistemas (TGS), la cual establece los lineamientos para elaborar un marco teórico y práctico de las ciencias naturales y sociales. La TGS se define como el sistema total de componentes que contienen las relaciones necesarias para lograr conseguir los objetivos propuestos (Navea, 2021).

La TGS está compuestos por los niveles de complejidad de suprasistema, sistema y subsistema. El supra sistema o supersistema se define como un sistema global que abarca sistemas de menores tamaños, es el encargado de integrar todos los sistemas desde el enfoque de pertenencia, de esta manera se abarca cada sistema específico como el biológico, económico, político y cultural.

Siguiendo con el segundo elemento, se describe el sistema como un conjunto de elementos que son interdependientes e interactúan entre sí, donde todas las acciones que se realicen de manera individual, se combinan con las acciones de los demás sistemas realizando un trabajo grupal y organizado. De esta manera cada conjunto de unidades trabaja de manera recíproca y con diferentes relaciones. Por último, se encuentra el Subsistema, el cual se describe como un sistema que forma parte de un sistema mayor (Córdova, 2019).

La TGS indica que para establecer un sistema de trabajo en cualquier especialidad se debe tener en cuenta los niveles de complejidad y la relación que existe entre estos, de esta manera se pueden realizar diferentes teorías de acuerdo a las necesidades sociales, analizando un todo desde varios puntos de vistas individualizados que se relacionan entre sí, permitiendo

establecer los parámetros que están presente en el ambiente, donde convergen la entrada o insumo, el procesamiento y la retroalimentación.

La teoría del sistema alimentario se la puede entender desde el aspecto económico y social, de esta manera se puede indagar diferentes aspectos y niveles a lo largo de la vida, de esta manera se logra determinar las relaciones que existen entre los alimentos y todas las necesidades del ser humano como la nutrición, dieta, gustos, e incluso la preservación de su cultura mediante la preparación de alimentos.

El análisis económico y social del sistema alimentario se encarga de analizar los diferentes contextos sociales, ecológicos e históricos que se presentan en los diferentes grupos sociales a lo largo del tiempo, ya en este punto se pueden analizar todas las relaciones que existen en el entorno como la participación del género de las personas para la preparación de alimentos, las clases sociales e incluso el racismo. La perspectiva económica y social lleva al cuestionamiento de ¿Quién y Qué?, impulsa los patrones actuales y cambiantes de la preparación de alimentos, dado que estos influyen directamente en el bienestar de las personas, la economía, la política y demás factores que conforman a la sociedad (Hurtado, 2018).

Abordando el sistema alimentario del maní, se describe que es el sexto cultivo oleaginoso en el mundo con diferentes propiedades nutricionales, es considerado como un producto importante que puede ayudar a combatir la desnutrición, brindando beneficios para todas las personas de diferentes edades y géneros. Por otro lado, se lo describe como un producto económico del cual se puede obtener diferentes productos como el aceite vegetal, forraje para el ganado e incluso ser aplicado como abono verde en la agricultura (Montero, 2020, p. 113).

La producción de maní genera una serie de sistemas y subsistemas productores en el mundo, generando producción en diferentes escalas, donde los países que ha sabido aprovechar este fruto obtienen importantes ingresos económicos por su exportación. La comercialización del maní se lo realiza en diferentes formas, se lo vende como materia prima sin procesar, tostado, elaboraciones de pasta, barras energéticas, aderezos, snacks, fuente de aceite vegetal y otras

presentaciones. Existen varios tipos de plantas de maní en el mundo las más comunes son Virginia, Valencia Runner y Spanish, las cuales son empleadas en diferentes productos de acuerdo al contenido de aceite que posea el grano.

De acuerdo a lo citado anteriormente se evidencia que la producción de maní establece varios sistemas que son beneficiosos para el ser humano, siendo el alimentario uno de los principales, dado que este grano seco proporciona varios nutrientes. Por otro lado se obtienen diferentes productos semielaborados y elaborados que son comercializados, lo que da paso a la creación de sistemas de producción y comercialización. El establecimiento de varios subsistemas deja en evidencia la importancia de realizar estudio sobre el uso de este grano en la alimentación de las personas.

Sistemas de alimentación sostenibles

La Organización Panamericana de la Salud (2018) define a un sistema alimentario sostenible como aquel conjunto de elementos que están dirigidos a garantizar la seguridad alimentaria y la nutrición para todos, mediante el establecimiento de procesos adecuados que sean amigables con el ambiente, evitando perjudicar las bases económicas, sociales y ambientales de las futuras generaciones.

Los sistemas de alimentación sostenible se encuentran respaldados en la Agenda de Desarrollo de las Naciones Unidas (2018), donde se establecen 17 Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS). El objetivo número 2 se denomina: poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible, donde se establecen 8 metas que contienen las acciones a realizar para mantener la seguridad de los alimentos y los sistemas de producción. La información y requerimientos establecidos en los ODS, se deben de ejecutar y realizar de acuerdo a las necesidades de cada nación, por lo cual cada institución debe realizar sus planes de trabajo siguiendo los lineamientos de la agenda.

El maní para China es uno de los principales productos que conforman su sistema de alimentación, para lo cual ha destinado 4,63 millones de hectáreas para su cultivo, representando 14,21% de la producción mundial de este grano. La comercialización del maní para este país presenta varios escenarios, entre el cual se puede mencionar la guerra comercial con Estados Unidos, donde el maní se presenta como un potencial sustituto de la soja que se importa desde el país norteamericano (Sunan et al., 2021).

Para garantizar un buen sistema alimentario del maní en China, se han realizado varios estudios para garantizar una producción responsable y amigable con el medio ambiente, por lo cual se viene analizando las huellas de carbono y nitrógeno de esta actividad agrícola para evitar la erosión del suelo, se han aplicado diferentes estrategias como la diversificación de lugares para la producción del maní, estableciendo parámetros para la producción y fertilización, lo cual es sustentado con las políticas para la producción limpia de este grano a escala industrial (Liang et al., 2019).

En América Latina el consumo de maní tiene una importante presencia en la alimentación. En México durante la presidencia de López Obrador, se incorporó este grano dentro de la canasta básica, por lo cual se establecieron los diferentes planes de trabajo mediante el programa Seguridad Alimentaria Mexicana para la compra y venta de este alimento, estableciendo los precios para su comercialización (Estudillo, 2021).

La implementación del maní, también conocido como cacahuete en la alimentación mexicana se realiza con la finalidad de garantizar la seguridad alimentaria de dicha nación. En especial para los sectores más vulnerables, logrando el acceso a alimentos ricos en nutrientes para cumplir con sus demandas alimenticias. El aplicar es plan estratégico permite a este país consumir lo que produce generando diferentes beneficios para la economía, la producción, el trabajo y el comercio para los agricultores e industrias del maní (Velasco, 2020).

Uno de los modelos de negocio del cacahuete en México, se realiza bajo la comercialización de diferentes snacks, dado que en dicho país existe gran producción de maní y

se busca darle un valor agregado, la comercialización de las botanas se realiza en bolsas de celofán, con sabores de enchilado y salado, este producto se los puede encontrar en lugares donde venden semillas, condimentos y lugares donde vendes bebidas alcohólicas (Pérez et al 2022).

En lo que respecta al caso de Ecuador, en el año 2019 en el marco de la IV Cumbre Mundial de Alimentación realizado en Dinamarca se adhirió a los países que promueven el desarrollo de la alimentación sostenible y saludable del planeta, siguiendo lo establecido den los ODS de la Agenda 2023. El objetivo de este esta acción es que el país se integre a los diferentes planes de trabajo para lograr el desarrollo sostenible y saludable del planeta (Ministerio de Agricultura y Ganadería , 2019).

El maní representa un aporte importante aporte en la gastronomía ecuatoriana y su sistema de alimentación, Jiménez (2020) analizó el mercadeo y la comercialización en la cadena de valor de maní en la provincia de Loja. Esto determinó que el procesamiento del maní se lo realiza mediante la técnica del secado natural y desgrane mecánico, se evidenciaron que no se realizan controles de calidad para su comercialización, generando que no se controlen los niveles de humedad ni pureza del grano. La comercialización se realiza principalmente en la cabecera cantonal, donde la mejor forma de obtener rentabilidad es venderlo en pasta, la elaboración de otros productos a base del maní no genera muchos beneficios económicos.

Por su parte Preciado (2023) en la provincia de Orellana analizó la producción de dos tipos maní, Muru Inchi e INIAP 382-Caramelo, mediante diferentes densidades de siembra, analizando varios factores como el suelo, floración, plagas, vainas, peso. Los resultados determinaron que la variedad Muru Inchi presentaban mejores oportunidades económicas dado que representaban un costo beneficio de 2,25. Esto deja en evidencia la importancia de este fruto seco en los sistemas alimentarios, generando que se realicen estudios de cuál es la variedad que presenta mayor beneficio.

Por último en relación a este tema, Ordoñez (2023), analizó la influencia del maní en la cocina tradicional del cantón Portoviejo, determinando que el maní en la cultura gastronómica tradicional tiene una importante participación en varios sectores económicos, que parten desde su producción, distribución hasta su uso en la cocina tradicional, dentro de este estudio se identifica que el maní es utilizado en 143 preparaciones, en la que en el 49 es usado como ingrediente principal y en 26 se usa como ingrediente secundario. Se concluye que el maní dentro de la gastronomía tradicional del cantón Portoviejo, es un importante elemento debido a su uso ancestral, generando diferentes beneficios sociales y económicos.

Seguridad alimentaria

La Seguridad alimentaria (SA) es definida como la situación óptima en que todas las personas poseen los diferentes recursos económicos y acceso físico para poder adquirir alimentos de buena calidad, saneamiento y nutritivos para lograr satisfacer sus necesidades biológicas y alimenticias, logrando de esta manera tener una dieta balanceada y saludable (Ramírez et al., 2020).

El termino de seguridad alimentaria se viene empleando desde el año 1974, por la Organización de las naciones Unidas y la Agricultura, sustentándolo como un derecho universal de las personas con diferentes bases legales de carácter internacional. Este concepto está compuesto por 4 dimensiones como la disponibilidad, acceso, estabilidad y uso biológico de los alimentos, teniendo un énfasis principal en la población vulnerable como niños, niñas, mujeres embarazadas y adultos mayores (Aguilera, 2022).

La seguridad alimentaria busca que los alimentos adquiridos por las personas sean inocuos y óptimos para la salud, sin embargo, esto se presenta como un gran desafío para todas las naciones, dado que a partir de la pandemia causada por el COVID-19 se han generado varios cambios en los hábitos alimenticios lo cual también ha influido de manera directa en todas las cadenas de suministros (Luque et al., 2021).

Los cambios alimenticios se relacionan con el aumento de consumo de productos en conservas o con aditivos para la preservación. Los cambios en las modalidades de vida, como la restricción de la movilización y el aislamiento, generó un aumento en las ansias por comer, ingerir alimentos fuera de los horarios, generando problemas de obesidad, bajas defensas del sistema inmunitario y pérdida de sueño (Aldaco et al., 2020).

Por otro lado, existieron las personas que perdieron sus trabajos o no podían laborar, generando que estos tengan dificultad para adquirir alimentos, donde muchos de los casos adquirirían alimentos económicos caracterizados por tener pocos nutrientes, los cuales tienen efectos negativos a corto y largo plazo en la salud de las personas y en la modificación del sistema alimentario (Hirvonen et al., 2020).

En relación a lo mencionado se determina que la seguridad alimentaria se refiere a la adquisición de alimentos que sean favorables para las personas, brindando nutrientes para mantener un buen estado de salud. La seguridad alimentaria es un tema de gran complejidad compuestos por varios sistemas, donde se analizan los hábitos de consumo de las personas, y todos los elementos necesarios para su producción y distribución. En todos los sentidos de la producción, comercialización y consumo de alimentos se debe deben establecer estándares de calidad para mejorar la vida de las personas.

Soberanía alimentaria

El término soberanía alimentaria surgió en el año 1996 en la Cumbre Mundial de alimentación, esta definición se refiere al aspecto político que debe poseer la alimentación, refiriéndose específicamente a las corporaciones agroindustriales y la Organización Mundial de Comercio. Esto se realizó para complementar el término de seguridad alimentaria, el cual solo abarcaba el abastecimiento y la oferta de alimentos (Luque et al., 2021).

En término más específico, se define a la soberanía alimentaria como el derecho de los pueblos a desarrollar y establecer sus propias políticas y estrategias que sean amigables con el

planeta para la producción, distribución y consumo de alimentos teniendo en cuenta su diversidad productiva y respetando los diferentes aspectos de la cultura de cada pueblo.

En relación a Ecuador, el término soberanía alimentaria se implementó en la Constitución de la República del Ecuador (2008) en el artículo 281 donde se establece que toda la comunidad ecuatoriana independientemente de sus orígenes debe alcanzar la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado a lo largo del tiempo. Desde este punto a nivel nacional se viene trabajando de manera estratégica para lograr la soberanía alimentaria de acuerdo a lo establecido en las disposiciones legales (Vergara et al., 2022).

Por lo expuesto anteriormente, se puede manifestar que la soberanía alimentaria abarca el aspecto político de la alimentación en todo el mundo, donde las diferentes naciones deben establecer las políticas alimentarias para asegurar una buena alimentación respetando los diferentes factores económicos, sociales, culturales y demás elementos que satisfagan las necesidades de los ciudadanos.

Inseguridad alimentaria

La inseguridad alimentaria se refiere a las condiciones precarias que van en contra de lo establecido en las condiciones de seguridad alimentaria. Este problema de la humanidad se lo relaciona con diferentes causas. En primer lugar, está la falta de disposición de alimentos en el mercado, en segundo lugar, se presenta el factor económico, donde se hace referencia a la falta del poder adquisitivo. La tercera causa es el uso inadecuado de los alimentos y por último está la mala distribución de los mismos (Matute y Moreira, 2020).

La inseguridad alimentaria trae consigo diferentes problemas derivados de la mala alimentación en las personas, donde los más evidentes son la desnutrición por la falta de alimentos adecuados o, por lo contrario, se genera la obesidad, causada por el consumo excesivo de los alimentos con elevados niveles de grasas, frituras, alimentos procesados con conservantes siendo poco balanceados para las personas.

Indagando sobre los diferentes factores que producen la inseguridad alimentaria se ha identificado que este problema está ligado a la falta de políticas adecuadas, toma de decisiones y bajo compromiso de los gobiernos para poder hacer frente a los diferentes problemas sociales

Conceptos generales

1.1.1 Patrimonio

La definición de patrimonio no es fácil de establecer dado que a lo largo del tiempo esta palabra ha tenido diferentes significados, sin embargo, se ha identificado que esta palabra proviene del latín Patrimonium – pater = padre y Monium = valor reconocido, lo que se traduce como lo que se hereda del padre o simplemente lo que se hereda. Otras de las definiciones de esta palabra se encuentran en el diccionario de la real academia, donde se la define como el conjunto de bienes que pertenece a un determinado individuo ya sea esta de carácter natural o jurídico (Chávez, 2015).

La palabra patrimonio tiene diferentes concepciones, dado que también se la emplea dentro del campo económico y contable al referirse a bienes materiales de manera tangible. Este término también pasa al ámbito de lo intangible cuando se habla de patrimonio de manera simbólica, en referencia de la herencia vinculada y derechos adquiridos por parte de una comunidad o grupo social. Esta última definición hace una referencia clara a que el patrimonio puede ser objeto de herencia de una determinada familia o nación (Orozco, 2020).

Otras de las definiciones que se han realizado sobre el patrimonio, se ha hecho en base a un concepto relativo, el cual describe a un conjunto de procesos que genera valores otorgados por la participación del ser humano a lo largo de la historia, la moda y el desenvolvimiento de las diferentes sociedades. Desde esta perspectiva se comienza a desagregar y entender las diferentes manifestaciones culturales que tienen gran representación e importancia para las sociedades por lo cual deben ser conocidas y conservadas (Cisneros, 2019).

La importancia de los valores intangibles catalogados como patrimonios ha llevado al establecimiento de diferentes leyes que permitan su conservación y aprendizaje de estos en la educación, estableciendo una relación entre el patrimonio y la identidad de una sociedad. Las diferentes reformas legales realizadas para la conservación del patrimonio se han realizado no solo para la preservación de monumentos, edificaciones y obra de arte, también se han creado estatutos para la preservación del folklor, costumbres, gastronomía, bibliografía, documentos y demás elementos que son originarios de las comunidades (Meza, 2020).

El patrimonio en el aspecto teórico tiene un amplio campo de definiciones y clasificaciones de acuerdo a las perspectivas y materias donde este sea objeto de estudio, para poder comprenderlo de mejor manera, es necesario abarcar al patrimonio desde su clasificación cultural, histórico y natural.

Patrimonio cultural

El patrimonio cultural en un inicio solo se refería a la preservación de bienes materiales, lo cual fue cambiando a lo largo del tiempo, donde se han venido implementado otros aspectos de carácter intangible como las tradiciones, saberes, gastronomías, costumbres y creencias de una comunidad en particular. Este aspecto del patrimonio en primera instancia solo era de preocupación de especialistas, posteriormente las propias comunidades se han visto involucradas en el cuidado de sus valores, desafiando a las comunidades para el cumplimiento de sus derechos y preservación del patrimonio cultural. Los patrimonios culturales se han caracterizado tradicionalmente por la preservación de monumentos, obras arquitectónicas, esculturas, obras de arte, sitios arqueológicos, que tienen un valor excepcional y único que son soportados por su historia (Flores Á. , 2016).

Patrimonio histórico

En cuanto al patrimonio histórico se refiere a la riqueza que tiene una sociedad que ha venido siendo desarrollada a lo largo del tiempo, ocasionando que sus habitantes actuales disfruten de dichos sucesos. Al hablar de este tipo de patrimonio se refiere a las edificaciones

realizadas por el ser humano cumpliendo con diferentes preestablecidos y tipologías que aseveran y resguardan la historia de manera significativa. Este tipo de patrimonios presentan situaciones complejas, dado que demandan de la elaboración de estudios para determinar si es viable realizar mantenimientos y preservar dichas estructuras, dando paso al análisis de costos y del estado de preservación de las infraestructuras (González, 2017).

Patrimonio Natural

Por último, mencionando al patrimonio natural se lo define como conjunto recursos naturales, que forman paisajes, monumentos, reservas y parques naturales con gran peso biológico, histórico, cultural y científico. Las reservas biológicas tienen su valor en las diferentes especies y ecosistemas que albergan, los cuales pueden verse amenazados siendo irreparables si se logra afectar por la participación del ser humano (Cumbicus, 2018).

1.1.2 Cultura e identidad

La cultura se define como conjunto de valores ancestrales, tradiciones y el patrimonio que posee un determinado grupo de personas de un sector geográfico. La cultura se manifiesta en diferentes formas o modelos que se desenvuelven de manera explícita o implícita, ocasionando que las sociedades puedan regular el comportamiento de sus miembros mediante el establecimiento de prácticas, códigos, normas, creencias, vestimenta, alimentación y reglas (Rivera, 2018).

En el año de 1982 la UNESCO en la declaración de México que se realizó para establecer la conferencia mundial sobre políticas culturales, se definió a la cultura como el conjunto de conocimientos, creencias, arte, moral, derechos, costumbres y cualquier otro hábito y capacidades adquiridas por las personas como miembros de una sociedad. Dentro de este aspecto también se consideran a los diferentes rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que se relacionan con la parte intangible del ser humano como los sentimientos. Desde

una perspectiva general la cultura se refiere al arte, las letras, los modos de vida que permiten la expresión de los pueblos (Hormaza y Torres, 2020).

El término cultura posee varias definiciones conceptuales en dependencia a la disciplina en la que se esté enfocando lo que da paso a la creación de diferentes enfoques teóricos. En relación a esto, desde la perspectiva de la antropología, de manera general, se define a la cultura a todas aquellas prácticas materiales y de significado que permiten realizar al mismo tiempo una producción y transformación de los bienes y patrimonios de la humanidad.

La cultura es un bien intangible que pasa a ser heredado de una generación a otra, transmitiendo un valor que va más allá de los bienes materiales y costumbres, lo cual lleva a ser catalogado como un sistema de interrelaciones de varios procesos donde convergen el aspecto social, el comportamiento colectivo que dan como resultado los diferentes aspectos de las colectividades que son expresados de diferentes maneras.

Los aspectos de las diferentes comunidades deben ser dada a conocer a la sociedad en general, por lo cual las diferentes organizaciones ya sean de carácter público o privada deben establecer los diferentes medios para dar a conocerlos, usando mensajes claros y efectivos, con la finalidad de levantar interés para atraer visitantes. Este tipo de acción permite promover y difundir todas las formas de expresión de la cultura de las comunidades, permitiendo transmitir su legado a diferentes espectadores quienes podrán apreciar, valorar y preservar el patrimonio cultural (Walls, 2020).

La cultura en Ecuador ha dado paso a la construcción de espacios de encuentro común que permiten el fortalecimiento de la identidad nacional, dando a conocer la diversidad, la plurinacionalidad y la interculturalidad mediante el fomento del turismo, el cual funciona como una fuente de empleo e ingresos para la preservación de los pueblos ecuatorianos. Este escenario también presenta varios beneficios para la economía nacional, dado que brinda soporte al cambio de la matriz productiva.

La cultura e identidad ecuatoriana se la aprovecha mediante el turismo comunitario, la cual se ejerce con la finalidad de realizar actividades comunitarias que permitan dar a conocer las diferentes tradiciones y costumbres desde una perspectiva intercultural, logrando una buena gestión de todos los recursos culturales, permitiendo el principio de la equidad y distribución de los recursos económicos y demás beneficios.

1.1.3 Gastronomía

La gastronomía es definida como el arte y la ciencia del buen comer y beber, esta definición tiene un gran alcance y relación con otras asignaturas como la tradición, la cultura, la sociedad y la civilización, esto genera que exista una relación entre la gastronomía y las diferentes ciencias dirigidas a analizar y estudiar cómo se prepara y sirven los alimentos. De esta manera la gastronomía permite establecer un campo de estudio culinario donde se separan los meridianos de clase media y alta separan platos que de un lado establece la sofisticación y el cosmopolitismo de la sociedad (Bahls et al., 2019).

Esta disciplina ha tenido una gran importancia y relieve en el siglo XXI, dado que por medio de esta se preparan alimentos que son saludables para las personas, así como la manera de presentar alimentos de manera atractiva para fomentar el consumo de alimentos de diferentes lugares. La gastronomía también forma parte de la cultura, que permite que las diferentes comunidades tengan una identidad, fortaleciendo vínculos que al ser aprovechados permiten el desarrollo local (Acle et al., 2021).

La gastronomía al dar una característica a las diferentes sociedades genera un patrimonio intangible que abarca un gran proceso que parte desde el cultivo, cosecha y preparación de platos típicos y demás productos que son necesarios para la vivencia diaria que son tan necesarios y normales en una determinada localidad, pero a su vez son muy diferentes en los contextos culturales, llegando a ser considerados extraños o exóticos por el simple hecho de no formar parte de una costumbre o cultura.

Desde este punto la gastronomía se presenta como un elemento intangible y tangible al mismo tiempo que se presenta como una oportunidad para generar ingresos y la distribución de recursos para las diferentes comunidades al combinarse con el turismo. La oferta turística de la gastronomía lleva a las diferentes sociedades a ser competitivas, por lo cual se debe reforzar la imagen gastronómica para atraer un mayor número de visitantes que buscan satisfacer sus necesidades gustativas.

La inserción de la gastronomía dentro del turismo permite complementar este sistema de producción y comercialización de bienes y servicios, generando varios impactos positivos como el atraer la inversión para el mejoramiento de las plataformas turísticas de las comunidades, aumento del empleo, recaudación de impuesto y por supuesto permitir la difusión de la cultura local, resaltando la imagen de pueblos, ciudades y países (Carvajal y Campozano, 2021).

La gastronomía en Ecuador se caracteriza por presentar diferentes platillos y preparaciones de acuerdo a sus diferentes regiones, dado que en cada una de ellas se producen diferentes alimentos. Detallando esto, en primer lugar, se hace referencia a la región costa donde la preparación de alimentos proviene de la agricultura local, la ganadería y la pesca, por lo cual los principales ingredientes de las comidas están formados por plátanos verdes y maduros, arroz, pescados, mariscos, carnes de origen vacuno y avícola. Esto permite la preparación de ceviches, bolones, encocados, estofados y demás (Cevallos, 2023).

En cuanto a la región sierra los principales alimentos que se consumen están preparados con diferentes granos, pescado de río, carnes procedentes del ganado porcino, ajíes, papas, maíces, siendo utilizados para la elaboración horneados, fritadas, llapingachos y caldos. En la región de la Amazonía se encuentra un alto consumo de yuca, chontacuros, carne de monte, peces de río y el sudo de diferentes plantas medicinales como la guayusa y ayahuasca, los cuales son utilizados para elaborar maitos, chichas y asados.

Sistema agroalimentario

El sistema agroalimentario se refiere al estudio de todos los procesos relacionados con la producción, comercialización, logística, distribución hasta llegar a los consumidores. La finalidad de esta asignatura es estudiar cada actividad e insumo utilizado en el cultivo de los diferentes alimentos, analizando el impacto que se genera en la tierra al explotarla en grandes cantidades con la utilización de químicos, así como los diferentes tipos de maquinarias que se utilizan en todos los procesos (Naciones Unidas, 2023).

Analizando los sistemas agroalimentarios desde el punto de vista socioeconómico y su estructura, se logra entender la relación de los aspectos sociales y económicos que permiten el desarrollo de todos los procesos para el funcionamiento de dicho método, permitiendo entender los diferentes modelos de producción y consumo de todos los productos derivados de la agricultura en la economía mundial. Para un análisis de determinado producto se emplea el termino itinerario agroindustrial, logrando establecer el estudio específico de su producción hasta llegar al consumidor.

El estudio de los sistemas agroalimentarios a lo largo del tiempo ha demandado de la participación de las ciencias sociales, la sociología y la antropología, lo cual ha generado la creación de varias teorías donde se trata a la alimentación como un fenómeno social del hombre que necesita seguir siendo estudiado y debatido. En la actualidad los sistemas agroalimentarios vienen siendo tratados desde varias perspectivas interdependientes como el social, económico, político, ambiental, territorial y cultural los cuales son necesarios para poder establecer un correcto funcionamiento.

Los sistemas agroalimentarios se los pueden analizar mediante el establecimiento de diferentes clasificaciones, a nivel global se reconoce al tipo rural, el cual se caracteriza por una productividad agrícola baja, centrándose en localidades lejos de las urbanizaciones, teniendo un presupuesto alimentario muy alto. En segundo lugar, está el sistema agroalimentario emergente

el cual se realiza en zonas con un nivel intermedio de urbanización y un presupuesto para la elaboración de alimentos alto (Galena, 2021).

En tercer lugar, se hace mención al sistema agroalimentario de transición el cual maneja un nivel moderado de productividad agrícola, con un nivel intermedio de urbanización y presupuesto. En cuarto lugar, están los sistemas agroalimentarios mixtos el cual realiza un nivel moderado de producción agrícola, teniendo una urbanización alta y presupuesto de alimentación bajo. Por último, están los sistemas agroalimentarios industriales donde se realiza un nivel alto de productividad agrícola y urbanización y un presupuesto alimentario bajo (International Food Policy Research Institute, 2015).

Otras de las clasificaciones en que se pueden analizar los sistemas agroalimentarios se la realiza en base a la cadena de suministro de alimentos como en el entorno alimentario, surgiendo los sistemas agroalimentarios tradicionales, el cual se caracteriza por la producción y consumo de alimentos de temporadas con un mínimo proceso de elaboración y venta en mercados informales. Las cadenas de suministros son locales, generando que el acceso a productos perecederos sea limitado (Silva et al., 2021).

El segundo sistema agroalimentario es el mixto, el cual abarca tanto los mercados formales e informales para la comercialización de alimentos naturales y con un nivel alto de elaboración, los productos son promocionados mediante diferentes estrategias de mercadeo para la presentación de los alimentos donde se detalla sus ingredientes y valores nutricionales (Olmos, 2021).

Por último, están los sistemas alimentarios modernos, los cuales hacen mención a los diferentes tipos de alimentos que se ofrecen con gran variedad en todas las épocas del año, teniendo altos niveles de elaboración y envasado para tener una larga durabilidad. Este tipo de sistema permiten que todas las personas tengan acceso a los diferentes alimentos, eliminando diferentes barreras geográficas y ayudando a suplantar los alimentos pocos tradicionales. Otras de las características que se presentan en este sistema, es que los alimentos orgánicos son más

caros que los procesados, brindando información nutricional de todos los productos que se comercializan asegurando su inocuidad (González et al., 2022).

La finalidad de los sistemas agroalimentarios es asegurar que los alimentos sean elaborados con una buena calidad en todos los procesos, garantizando que sean inocuos y nutritivos para el consumo de las personas. El establecimiento de diferentes clasificaciones permite analizar por sectores los procesos de producción, determinando el nivel de impacto en el ambiente que tienen todos los insumos logrando evitar o minimizar los impactos económicos, sociales y ambientales para no perjudicar a las futuras generaciones.

1.1.4 Alimentación cambio social

Los cambios en la alimentación en el entorno social están influenciados por diferentes factores teniendo diferentes consecuencias. Entre esto se menciona a la desaparición de los centros de abastecimientos o tiendas pequeñas en los sectores rurales, los cuales migran a zonas urbanas dado que esto genera mayor rentabilidad. Este fenómeno se lo relaciona con la reestructuración de todo el sector de la distribución alimentaria, la pérdida de población y los diferentes cambios económicos de estas zonas. Esto se asocia a los cambios globales que generan que las inversiones se localicen en un determinado sector geográfico, así como la falta de empleo, la migración de los jóvenes (Ramos, 2021).

Este fenómeno genera un desabastecimiento en las zonas rurales afectando la alimentación y la calidad de vida de esta población. El abastecimiento de diferentes productos también genera un cambio, dado que al proveer de diferentes productos procesados y pocos nutritivos se generan otros problemas como la obesidad en todas las edades. La oferta de diferentes productos procesados también genera cambios en la sociedad, dado que, a pesar de tener centros de abastecimiento locales, existe una mayor demanda de productos elaborados, ocasionando que las personas salgan a abastecerse de dichos productos fuera de su localidad (Llanos y Santacruz, 2022).

Desde otro punto de vista abordando los cambios sociales y la alimentación, se ha evidenciado que el consumo de determinados alimentos se puede convertir en un proceso de transformación patrimonial cultural. De esta manera se logra la adopción y promoción de determinadas tradiciones culinarias por diferentes agentes sociales. La adaptación de estos cambios evidencia una cultura activa capaz de adaptarse a nuevas situaciones, sabiendo aprovechar tanto sus recursos tangibles e intangibles para lograr un mejor desarrollo en todos sus aspectos (Hernández J. , 2018).

La alimentación en la actualidad está cambiando en las diferentes comunidades debido a la influencia de las redes sociales, dado que esto genera una interacción entre los consumidores y los lugares donde se adquieren los productos, lo cual tienen un gran alcance debido a los comentarios que se realizan en las plataformas, siendo esto de dominio público presentando ventajas y desventajas para todas las partes. Los cambios en la sociedad influyen tanto en la forma de vivir, el entretenimiento, la comunicación y la alimentación. Por lo cual es necesario establecer hábitos de consumo de alimentos saludables en la infancia para evitar desórdenes alimenticios en la etapa adulta (Míguez, 2019).

Los cambios que surjan en la sociedad siempre se encontraran ligados con la alimentación ya sea por la presencia de diferentes factores como la migración, abastecimiento, cambios en la economía, cultura, tecnología y en demás elementos que se encuentren presenten en los sistemas alimentarios. Ante esto es necesario que todas las comunidades tengan habilidades para adaptarse al cambio, logrando aprovechar sus recursos para sobrevivir y salir adelante.

Capítulo dos

Diagnóstico

Historia y origen del cantón Chaguarpamba

Esta ciudad se origina antes de los 1500 d.C, sus primeros habitantes procedieron de las tribus Paltas y Zarzas quienes en la época pre colonial se ubicaron en el sur de la región Sierra específicamente en las faldas del cerro Chinch Cruz. El nombre de este cantón se deriva del vocablo indígena chaguar que significa “chaguarquero” y pamba que se traduce como llano o pamba. Lo que hace referencia a una superficie cubierta por una vegetación llamada chaguarquero (Go Raymi, 2022).

Luego de la colonización por los españoles se estableció como modelo económico el feudalismo, generando la aparición de los primeros hacendados, surgiendo en 1760 los primeros caseríos entre la hacienda Piedra Blanca y Chaguarpamba, donde se dio paso a la población de este cantón. En un inicio esta localidad perteneció a Zaruma, la cual en dicha época pertenecía a la provincia de Loja. Con el pasar de los años se creó la provincia de El Oro por lo cual Zaruma tuvo un cambio, ante esto en 1869 durante el gobierno de García Moreno, Chaguarpamba fue considerada como barrio de la parroquia Cangomaná del cantón Paltas (Chamba, 2023).

En 1982 durante el gobierno de Rodrigo Borja se inició el proceso de canonización de Chaguarpamba, posteriormente el 4 de diciembre de 1985 el Congreso Nacional mediante el Registro Oficial 343 establecer la cantonización de este cantón. En 1990 el cabildo del cantón decide establecer como fecha de cantonización dicha fecha siendo establecida en el Registro Oficial 535 (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas , 2022).

El gobierno autónomo descentralizado municipal del cantón Chaguarpamba tiene una extensión de 317,7 km² de superficie, limita al norte con los cantones Portovelo y Piñas de la provincia de El Oro, al sur limita con los cantones Olmedo y Paltas, al este milite con el cantón Catamayo y al oeste limita con el cantón Paltas de la provincia de Loja (GoRaymi, 2022).

El cantón está compuesto por la parroquia urbana Chaguarpamba y las parroquias rurales Amarillos, Buenavista, El Rosario y Santa Rufina, contiene una población de 7,161 habitantes donde el 47,7% pertenece al sexo femenino y el 52,3% es masculino, la edad media de la población es de 30,3 años (City-Fast, 2023).

La comida típica del cantón Chaguarpamba contiene platos como el molloco, el cual se lo prepara con verde y maní molido, creando una masa para posteriormente rellenarla de queso y partirla en rodajas, es común acompañar esto con huevo frito y arroz. El tamal de guineo, se lo elabora con guineo de seda, maní, manteca de choncho y sal, esto se suele servir con longaniza y café. El tamal de arroz, es un preparado de arroz con queso, aliño, manteca de choncho y sal. El seco de gallina en esta localidad se los prepara con los ingredientes tradicionales en una olla de barro, complementándolo con arroz, yuca o una masa de verde. El refrito de maní también conocido como pepián de maní, es una sustancia homogénea a condimentada con aliños y perejil, formando una salsa para comer con guineo de seda, yuca o camote (GoRaymi, 2022).

El sango de maíz es otro plato típico de este cantón, teniendo como ingredientes la harina de maíz seco queso y sal. También se encuentra la tilapia frita, la cual se condimenta al gusto acompaña con arroz, verde, menestra y ensalada. En cuanto a dulces, este cantón consume y produce bocado el cual se prepara con miel de panela, maní tostado y molido. Por otro lado, está el maní confitado, el cual se los prepara con miel de caña y clavo de olor, teniendo finalmente granos de maní recubiertos de una capa dulce (GoRaymi, 2022).

Análisis económico y productivo del maní

Las actividades económicas y productivas del cantón Chaguarpamba se relacionan con el comercio al por mayor y menor, la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. De todas estas actividades la de mayor peso son la agricultura y la pecuaria, dado que estas se conforman por una serie de procesos que se relacionan con otras actividades que se realizan en el cantón favoreciendo a la economía. Los productos agrícolas que se cosechan son la caña, café maní

mientras que los derivados de la actividad pecuaria está la leche (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca , 2015).

Las actividades de la ganadería, silvicultura y pesca abarcan el 60.04% de la ocupación de los pobladores, en segundo lugar, está la construcción con 10,23%, el comercio al por mayor y menor se ubica en la tercera posición con 4,84%, la administración pública y defensa esta+ abarcada por el 3,89%, seguidos de la enseñanza, industrias manufactureras 2,13%, transporte y almacenamiento 1,47%, las actividades de alojamiento y servicio de comidas con 1,17%. El resto de actividades son artes, suministro de gas, distribución de agua, información y comunicación y demás (Sánchez, 2017).

Los principales cultivos del cantón Chaguarpamba se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 1

Principales cultivos del cantón Chaguarpamba

Cultivo	UPAs	Ha
Café	1832	3163
Banano	1829	3151
Maíz duro seco	279	267
Maní	241	238
Plátano	70	131
Caña de azúcar	52	81
Frejol	53	45

Nota. La tabla muestra la producción de los cultivos del cantón

Chaguarpamba. Tomado de Sánchez (2017).

Los principales cultivos que se generan en el cantón Chaguarpamba son el café el cual tiene 1832 unidades de producción agrícola (UPAs) distribuida en 3163 hectáreas (Ha). El banano es el segundo producto con 1829 UPA y 3151 Ha, en tercer lugar, está el maíz con 279 UPA y 267 Ha. En cuarta posición se encuentra el maní con 241 UPA y 238 Ha, posteriormente está el plátano con 70 UPA y 131 Ha. En penúltimo lugar están la caña de azúcar con 52 UPA y 81 Ha. En último lugar está el frejol con 53 UPA y 45 Ha (Sánchez, 2017).

Tabla 2*Comercialización de productos del cantón Chaguarpamba*

Producto	Cantidad vendida	Lugar de venta	Meses de venta	Valor pagado
Maní	300-400 qq	Catacocha, Olmedo, Loja, Catamayo, Piñas, Guayaquil, Sto. Domingo, Machala, etc	Enero a Julio	90 dólares por quintal
Café	100-250 qq	Loja, Olmedo, Guayaquil, Quito, Machala, Catacocha, Piñas, Saracay, etc.	Mayo a Octubre	100 dólares por quintal
Fréjol	30-50 qq	Sto. Domingo, Olmedo, Loja, Guayaquil, Quito, Machala, Catacoca, Piñas, Saracay, etc	Abril a Junio	60 dólares por quintal

Nota. La tabla muestra la comercialización de los productos del cantón Chaguarpamba. Tomado de Cueva y Guajala (2009)

Los principales productos que se comercializan en el cantón Chaguarpamba son el maní, el cual se comercializa entre los meses de enero a julio por un valor de 90 por quintal, en segundo lugar, están el café comercializado en cantidades altas desde mayo a octubre con un valor de 100 dólares por quintal, en tercer lugar, está el fréjol comercializado en los meses de abril a junio, con un valor de 60 dólares por quintal. La comercialización de todos los productos se realiza durante todo el año, pero con menos cantidades (Cueva y Guajala, 2009).

La transformación de todas las actividades económicas permite obtener diferentes productos y subproductos como el café molido, pasta de maní, maní confitado, bocadillos, panela, huevos de faldiguera y diversos productos lácteos que son distribuidos dentro del cantón y en las poblaciones vecinas de la provincia de Loja (Chamba, 2023).

Principales variedades del maní

En el mundo existen más de 70 variedades de maní, pero en Ecuador los tipos varios tipos de esta planta aprobados que son los siguientes:

Variedad INIAP 380: Esta variedad es obtenida de plantas traídas desde la India en los años 1990 y 1992 por el Programa regional de Soya del INIAP, se realizaron cultivos de pruebas en la provincia de Manabí, Loja, El Oro y Guayas. Entre sus principales características se mencionan al rendimiento de la semilla de tamaño grande y color morado, teniendo una gran tolerancia a la enfermedad cercosporiosis. Posee una altura de hasta 70 cm produciendo un máximo de 25 vainas, el peso de 10 semillas genera un promedio de 55 a 70 gramos. Posee un 48% de aceite y 32% de proteína (Morán, 2021).

Variedad Rosita INIAP 381: Esta planta se caracteriza por crecer de manera semirrecta con una altura de 43 cm, teniendo un tallo color rojizo, produciendo un promedio de 15 vainas, los grandes que se obtienen son de color rosado y de buena calidad favoreciendo al rendimiento comercial, este tipo se lo puede cosechar en alturas inferiores de 1000 sobre el nivel del mar. El peso de 100 semillas genera un promedio de 39 gramos (Pallo, 2021).

Variedad INIAP 382: Es el resultado de la introducción de plantas de maní provenientes de Argentina, donde durante 9 años de estudio realizados por el Programa Nacional de Oleaginosas se obtuvo un buen genotipo el cual se cultivó en el Valle de Casanga en Loja. El éxito de esta práctica llevó a dominar a esta planta como el Caramelo de Loja. Esta variedad se caracteriza por tener una buena altura, precocidad, productividad y tolerancia a ciertas enfermedades. Es considerado uno de los granos de buena calidad con gran cantidad de proteína y aceites siendo ideal para la industria del Ecuador, el peso de 100 pepas alcanza un promedio de 54 gramos (Zambrano y Hidalgo, 2023).

Variedad Charapotó: Esta variedad se caracteriza por tener varios antioxidantes y vitaminas como la A, C y E, también posee un elemento llamado ácido p-cumárico el cual ayuda a reducir el colesterol y la oxidación de los lípidos. Otros de los elementos que proporciona al ser consumido son el ácido fólico, magnesio, zinc, hierro, grasas mono insaturadas y fibra (Jaramillo, 2019).

Taxonomía y morfología del maní

El maní se cultiva en el principalmente en el sur, norte y noroeste del Ecuador, representando una importante actividad económica para las familias ecuatorianas que dependen de la producción y comercialización de este grano. Cada hectárea produce un total de 900 kg, la mayoría de los agricultores presentan problemas para la siembra y cosecha de esta planta dado que en muchos casos no se realiza en el lugar adecuado y no se realizan las respectivas prevenciones de plagas y enfermedades (Romero, 2020).

Tabla 3

Taxonomía del maní

	Descripción
Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Clase	Magnoliopsida
Subclase	Rosidae
Orden	Fabales
Familia	Fabácea
Género	Arachis
Especie	Arachis hypogaeaL.
Nombre común	Maní, Cacahuete

Nota. La tabla muestra la taxonomía del maní. Tomado de Moran (2021).

Las características botánicas del maní determinan que la raíz posee un sistema radicular donde la raíz principal genera una serie de raíces secundarias y terciarias para la fijación al suelo, suele presentar nódulos debido a la presencia de bacterias nitrificantes. El tallo de las plantas varía su estatura dependiendo de la especie partiendo desde los 15 a 70 centímetros de altura. Las hojas se caracterizan por ser ovaladas u oblongas, se ubica alrededor del tallo miden hasta 6 cm de largo y 3 de diámetro (Holguín, 2022).

Las flores son de color amarillo divididas en cinco partes siendo auto fértiles, posteriormente de la fecundación los tallos florares crecen hasta 6 centímetros de largo hasta que el ovario haga contacto con la tierra, posteriormente se genera el fruto el cual es una vaina

indehiscente el cual contiene hasta 6 semillas rodeadas de una capa de papel. Las semillas pueden llegar a medir 2 cm de largo siendo ovaladas con un hilo puntiagudo (Preciado, 2023).

Factores alimentarios del maní

Los factores alimentarios dependen varios elementos que son propios de las personas como de aquellos que están en el ambiente, como la genética, el sexo, el poder económico, periodo de crecimiento de las personas, estilos de vida y acceso a los alimentos. Todos estos elementos definen los hábitos para el consumo de alimentos lo cual es importante para la salud de las personas y la prevención de enfermedades (Jimeno et al., 2021).

El maní es muy importante dentro de la alimentación y la industria siendo la cuarta fuente potencial para generar aceite comestible en el mundo, tiene un buen sabor con grandes nutrientes que son beneficiosos para el ser humano. Es un alimento que tiene muchos usos en la gastronomía permitiendo obtener varios productos como aceite de maní, maníes tostados, mantequilla de maní, cervezas, bebidas no alcohólicas, preparación de platillos e incluso transformarlo en jabón (Mieles y Moreira, 2018).

Se lo aprovecha también en otros sectores como en la ganadería, donde se lo utiliza como alimento, forraje verde y paja, logrando de esta manera aprovechar su cascara y los residuos de la planta. La cascara también se la utiliza como combustible y carbón activado. En el campo de la salud también se han encontrado usos para sus hojas, raíces, semillas y cascara, obteniendo productos para tratar la piel retardando el envejecimiento, tratar enfermedades cardiovasculares, cáncer y la aterosclerosis (Montero, 2020).

En Ecuador la adquisición del maní es posible para todas las personas dado que tiene un valor económico bajo debido a que existe una gran producción de este alimento tanto a nivel nacional e internacional. El maní importado de Perú ha tomado gran participación en el mercado, esto dificulta que los productores nacionales se les dificulte competir con los precios bajos. Para el año 2015 el precio por quintal alcanzaba hasta los 100 dólares, en la actualidad del maní

ecuatoriano por quintal tiene un valor de 60 dólares, mientras que el peruano está a un valor de 30 a 40 dólares. Esta situación dificulta que los agricultores puedan mejorar sus inversiones para subir el valor del producto y así mejorar su calidad de vida (Mieles y Moreira, 2018).

El consumo de maní en Ecuador está ligado a las culturas precolombinas como la Valdivia y la Tolita las cuales se generaron hace 10.000 años antes de Cristo, existen varias pruebas arqueológicas de la siembra y consumo del maní, las cuales se encontraron en tumbas, donde el maní era uno de los principales alimentos que se los ponía como ofrendas, también se han identificado varias representaciones artísticas en cerámica donde el maní fue uno de los alimentos estelares (Acaro, 2021).

En la actualidad el maní es uno de los ingredientes principales para la elaboración de diferentes platos típicos como el ceviche, sal prieta, viche, tonga, corviche, siendo característico principalmente de la ciudad de Manabí, sin embargo, su uso dentro de la gastronomía ecuatoriana se ha extendido a otras provincias del Ecuador, logrando convertirse en un patrimonio intangible que permite el desarrollo de las comunidades al ser utilizado de manera estratégica para atraer visitantes (Mora y Maldonado, 2019).

El maní en Ecuador también es consumido como fruto seco, siendo este distribuido en tiendas oficiales y reguladas, sin embargo, debido a sus características socioeconómicas los productos elaborados a base del maní también se los distribuyen en mercados informales en especial en la venta ambulantes ya sea en forma de pasta o dulces (Lenk, 2019).

Capítulo tres

Metodología

3.1 Tipo de investigación a ser aplicado

Para el diseño de una propuesta gastronómica es importante contar con la aprobación mediante los criterios emitidos por varios expertos, por lo cual la investigación demandó del uso de un enfoque cualitativo, dado que por este método se logra obtener información sobre diferentes características de un tema de estudio. Para complementar esto se empleó el nivel de investigación descriptivo y explicativo con la finalidad de comprender como es el comportamiento del fenómeno de manera detallada. Las técnicas aplicadas fueron la investigación documental, bibliográfica y estudio de caso, logrando obtener información de manera teórica y de la práctica hasta encontrar el producto aceptable. Del mismo modo se establece la población y muestra participante y se realiza el diseño del test de validación para el alimento en creación.

Cualitativo

La investigación cualitativa se caracteriza por analizar de manera profundas los problemas, usando diferentes herramientas para indagar las causas de una situación y los efectos que esta genera a las comunidades mediante el análisis de opiniones, experiencias expresadas de manera oral o escrita que permiten comprender conceptos, de esta manera se logra comprender los diferentes factores que influyen en la presencia de un determinado problema (Cueto, 2020).

La investigación cualitativa se caracteriza por realizarse de manera subjetiva en relación al significado que el investigador le asigna a un fenómeno en estudio, a diferencia de las investigaciones cuantitativas, este tipo presenta una mayor flexibilidad para obtener información, permitiendo la deducción de los resultados con un alto rigor científico (Espinoza, 2020).

El uso de la investigación cualitativa permitió indagar como se puede usar el maní para preparar productos que aporten a la gastronomía de una localidad, esto se logró mediante un estudio de caso y la recolección de opiniones de expertos obteniendo información sobre los diferentes aspectos de la chicha elaborada con maní, detallando varios aspectos como sus componentes, color, olor, sabor y textura.

Nivel de investigación

3.1.1 Descriptivo

La investigación descriptiva permite conocer los detalles de un problema de estudio, teniendo información detallada de la realidad de diferentes situaciones, la actuación, el sentir o las percepciones de una población sobre una situación determinada. Este tipo de investigación tiene como finalidad conocer las diferentes situaciones costumbre y patrones de conductas mediante la descripción de los comportamientos identificados mediante la aplicación de los instrumentos de investigación (Valle, 2022).

La investigación descriptiva en la investigación se encargó de detallar el proceso de la elaboración de la chica de maní, donde se empieza por la selección de las vainas de maní, pelado, cocinado y fermentación logrando obtener un nuevo producto que aporte a la gastronomía del cantón Chaguarpamba.

3.1.2 Explicativo

Las investigaciones de tipo explicativa permiten realizar un análisis de mayor profundidad y rigurosidad, teniendo como finalidad la verificación de hipótesis causales o explicativas, permitiendo establecer nuevas leyes científicas y sociales que permiten el fortalecimiento de micro teorías sociales que explican las causas y consecuencias de los problemas sociales (Nieto, 2018).

El tipo de investigación explicativa permitió establecer como el maní se viene usando dentro de la gastronomía del cantón Chaguarpamba, siendo este un importante alimento para el sistema alimentario de la zona por lo cual una propuesta gastronómica para la elaboración de chica de maní aportaría de manera positiva al patrimonio cultural de esta localidad, permitiendo una adecuada explotación del sector agroalimentario mediante el aprovechamiento de este alimento.

Técnicas de investigación

Las técnicas de investigación permiten recolectar información sobre el tema de estudio de fuentes primaria y secundarias, permitiendo establecer las bases teóricas de la investigación, así como todos los datos obtenidos del registro en el testeo. Por lo tanto, para efectos de la indagación documental se empleó la investigación documental, bibliográfica y el estudio de caso con la finalidad de establecer, registrar y analizar toda la información relacionada con el empleo del maní para realizar una propuesta gastronómica.

3.1.3 Documental

La investigación documental es característico de los enfoques cualitativos, esta técnica permite recolectar información de diferentes fuentes como libros, grabaciones, filmaciones periódicas, archivos, información multimedia, textos digitales y demás lugares donde se encuentren datos en diferentes formatos, permitiendo registrar datos mediante fichas, bitácoras y otras herramientas para obtener información sobre un tema en específico (Reyes y Carmona, 2020).

La técnica de investigación documental permitió recolectar información de todo el proceso de la elaboración de la chica de maní, tomando como evidencia fotografías que sustenten la participación de los expertos, así como la recolección de la información mediante el test de aceptabilidad donde se describe la calificación del alimento elaborado, la recolección de esta

información permite establecer cuáles son las pruebas de aceptación para la gastronomía del cantón Chaguarpamba.

3.1.4 Bibliográfica

Este tipo de técnica es utilizado para obtener información sobre un determinado tema en base a estudios realizados previamente, es muy útil para poder indagar sobre diferentes conceptos y modelos teóricos para establecer las bases teóricas de una investigación, los principales lugares de donde se obtiene este tipo de información son los repositorios de universidades, revistas indexadas y sitios web oficiales (Córdoba, 2018).

Para realizar el análisis de la cultura gastronómica del cantón Chaguarpamba en relación al consumo de maní se indagaron en diferentes sitios web de la localidad, permitiendo obtener información sobre la historia, origen, límites geográficos, parroquias que la conforman e información sobre los platos que se preparan en esta localidad, así como la búsqueda de información en diferentes repositorios de universidades y revistas, accediendo a diferentes tipos de documentos electrónicos como tesis, tesinas, artículos científicos y opiniones para tener información la cultura, la gastronomía y el maní.

3.1.5 Estudio de caso

La técnica de estudio de caso se realiza para poder responder varias preguntas de la investigación como el ¿por qué? o ¿cómo? de los hechos, permitiendo entender el desarrollo de los diferentes fenómenos para poder establecer varias soluciones (Escudero et al., 2008). Mediante el estudio de caso se analizó al maní para elaborar una bebida, la cual pasó por una serie de pruebas para determinar su mejor forma de prepararla, siendo esto importante para tener un buen alimento que aporte a la cultura gastronómica del cantón Chaguarpamba.

Población, muestra o grupo de estudio

La población es la totalidad de individuos, casos o sociedades en las que se analiza un determinado problema, esta puede ser medible o no, para lo cual se necesita varias herramientas estadísticas probabilísticas, en el caso de poblaciones medibles se aplica la fórmula de población finita, en caso de no poder realizar esto se aplica la fórmula de población infinita. La población también puede ser de tipo no probabilísticas, permitiendo elegir a los participantes de acuerdo a los criterios y necesidades de los investigadores. En cuanto a la muestra esta es seleccionada mediante diferentes tipos de muestreo, para determinar a quienes se les aplicará el instrumento de investigación, los datos obtenidos en la muestra revelan como un problema afecta a toda la población (Hernández y Mendoza, 2018).

La población dentro del estudio son los expertos en gastronomía de la Universidad Particular de Loja, el tipo de muestreo fue elegida por conveniencia en base a los criterios y necesidades de la investigadora, determinando como muestra la participación de 7 profesionales para llevar a cabo la preparación de los alimentos y realizar su análisis.

Focus group

Delgado et al. (2020) mencionan que esta técnica se encarga de establecer mesas de trabajo donde los participantes se encargan de debatir un tema en específico, describiendo cuáles son sus opiniones, pensamientos, sentimientos y experiencias, siendo esto fuente de información para un procesamiento de datos y así obtener información cualitativa.

El focus group estuvo conformado por seis profesionales en alimentos y gastronomía, quienes fueron partícipes en la preparación y degustación de la chicha elaborada a base de maní, emitiendo opiniones sobre cuáles son los ajustes que se deben de realizar para poder establecer una propuesta gastronómica para el cantón.

Localización y temporalización

La investigación sobre el análisis de la cultura gastronómica del cantón Chaguarpamba a través del estudio del maní – desarrollo de una propuesta gastronómica, se realiza durante el periodo 2023 – 2024 en la provincia de Loja, Ecuador. Los experimentos para la preparación de la chicha de maní se realizaron en los laboratorios de la Escuela de Gastronomía en hotel Sonesta bajo la tutela de los docentes de la Universidad Técnica Particular de Loja, en dicho lugar se aplicó el test de aceptabilidad para la aprobación de la propuesta gastronómica. La elaboración de la bebida se realizó en un periodo de 6 meses contando con la etapa teórica de la investigación.

Diseño y aplicación del test de aceptabilidad

El test de aceptabilidad es un instrumento de investigación que se usa dentro del campo de la investigación gastronómica para evocar, medir, analizar e interpretar los alimentos obtenidos luego de haber pasado por diferentes procesos con diferentes concentraciones e ingredientes, permitiendo obtener información de las características de los platos elaborados mediante la percepción de los sentidos de la vista, olfato, gusto, tacto y oído.

Luego de haber elaborado la propuesta gastronómica se procedió a evaluarla para validar su aceptabilidad, para eso se empleó una encuesta elaborada con preguntas abiertas y de selección múltiple, se usó un cuestionario con una escala hedónica para medir la aceptación de la chicha de maní, permitiendo tener el alimento final que formará parte de la propuesta de la cultura gastronómica del cantón Chaguarpamba. El test de aceptabilidad se lo muestra en el Anexo A.

Test de aceptabilidad de la bebida de maní

Tabla 4*Test de aceptabilidad***Nombre:****Fecha:**

	Directrices
El elemento a evaluar en el presente test, está compuesto principalmente con maní, maíz, albaca, panela, aromatizo con especias dulces.	A su disposición, existen 2 muestra.
La <i>evaluación sensorial</i> de tipo <i>hedónica</i> , está basada en determinar cuáles son sus propiedades organolépticas como la textura, sabor, olor, color y temperatura que permiten tener un mejor producto final y así cumplir con los objetivos propuestos en el presente TFT.	Dentro del <i>kit de aceptabilidad</i> , cada integrante cuenta con 2 vasos. El test puede ser desarrollado y enviado de manera digital a través de correo electrónico a la dirección yarevalo2@utpl.edu.ec Diversos atributos serán evaluados, tales como: sabor, aroma, textura y aspecto.

En las celdas inferiores de la tabla, asigne una **X** a la calificación considerada para cada uno de los atributos de la respectiva muestra.

Atributo:	MUESTRA				
	Incolora	Ligeramente incolora.	Neutro	Ligeramente opaco	Brillante
Color	1	2	3	4	5
Atributo:	Imperceptible	Ligeramente imperceptible	Neutro	Perceptible	Fuerte
Olor	1	2	3	4	5
Atributo:	Muy ligera	Ligera	Neutro	Medio fuerte	Fuerte
Sabor en paladar	1	2	3	4	5
Atributo:	Me disgusta	No me gusta	No me gusta ni me gusta	Me gusta	Me gusta muchísimo
Aceptabilidad	1	2	3	4	5

Nota. La tabla muestra el test de aceptabilidad para evaluar la chica a base de maní

¡Muy agradecida por su atención y su tiempo!

Capítulo cuatro

Propuesta

Desarrollo de la propuesta

La propuesta para la elaboración de una bebida elaborada a base de maní se la realizó considerando varios aspectos del cantón Chaguarpamba, como es el aprovechamiento de sus recursos, dado que en esta localidad existe producción de maní y elaboración de diferentes alimentos con este grano. De esta manera se logra también rescatar una parte de la identidad y de la cultura del cantón. Hace décadas el maní junto con maíz, panela, albaca era empleado por parte de las mujeres para realizar una colada para sus esposos, quienes tenían que salir a laborar de esta manera al tener un alimento con muchos nutrientes impedían que las personas tuvieran hambre durante sus jornadas de trabajo hasta volver a sus hogares.

Por lo tanto, la presente propuesta genera un valor gastronómico y cultural que permitirá aprovechar recursos propios del cantón, manteniendo los saberes ancestrales para ayudar enriquecer la alimentación de sus habitantes, brindando aportes al comercio en general debido al empleo de varios materiales y a la venta de un producto final como lo es la chicha a base de maní, logrando una importante contribución en varios aspectos para esta sociedad.

Conceptualización del producto

La propuesta gastronómica se alinea a la elaboración de bebidas alimenticias que generan aportes de varios nutrientes al ser consumidos por las personas debido a que el maní es rico en grasa, proteína, carbohidratos, minerales, vitaminas, fibra y demás elementos que representan importantes beneficios para la salud. El maní es un alimento con buen sabor, olor y textura importante dentro de la dieta en andina, permitiendo la preparación de diferentes platos como caldos, bollos, cazuelas, guatita, guarniciones, salsas y bebidas.

Luego de experimentar con el maní siendo el ingrediente principal junto a otros alimentos como el maíz, albahaca, canela, vainilla para la elaboración de la bebida se obtuvieron varias preparaciones las cuales fueron modificadas hasta obtener un producto que resalte el sabor del maní. De esta manera se logró determinar las cantidades exactas de los ingredientes antes mencionados que se necesitan para obtener el producto deseado cumpliendo con los requisitos y expectativas previamente establecidas.

Aplicación y propuesta gastronómica

La elaboración de la bebida a base de maní como propuesta gastronómica para el cantón Chaguarpamba, durante su aplicación fue analizada y testeada mediante el uso de la técnica del focus group donde participaron siete personas entre ellos tres profesionales en gastronomía, una persona de ingeniería alimentaria, un residente del cantón y una estudiante de la carrera de gastronomía, quienes emitieron sus criterios en relación al proceso de experimentación y técnicas aplicadas para obtener la bebida.

La evaluación de las pruebas para obtener la bebida a base de maní se lo realizó en el laboratorio de la Escuela de Gastronomía del hotel Sonesta, logrando tener una apreciación real de las preparaciones. La actividad se realizó el 15 de mayo de 2024, previo a esto se envió un comunicado a los participantes indicando lugar, fecha y hora para realizar la evaluación. Se preparó un kit de degustación para obtener información sobre la imagen, sabor, olor, color y textura para posteriormente realizar un análisis de los resultados.

4.1.1 Descripción y diseño de recetas estándar

Para el diseño de la bebida se contará con los siguientes ingredientes:

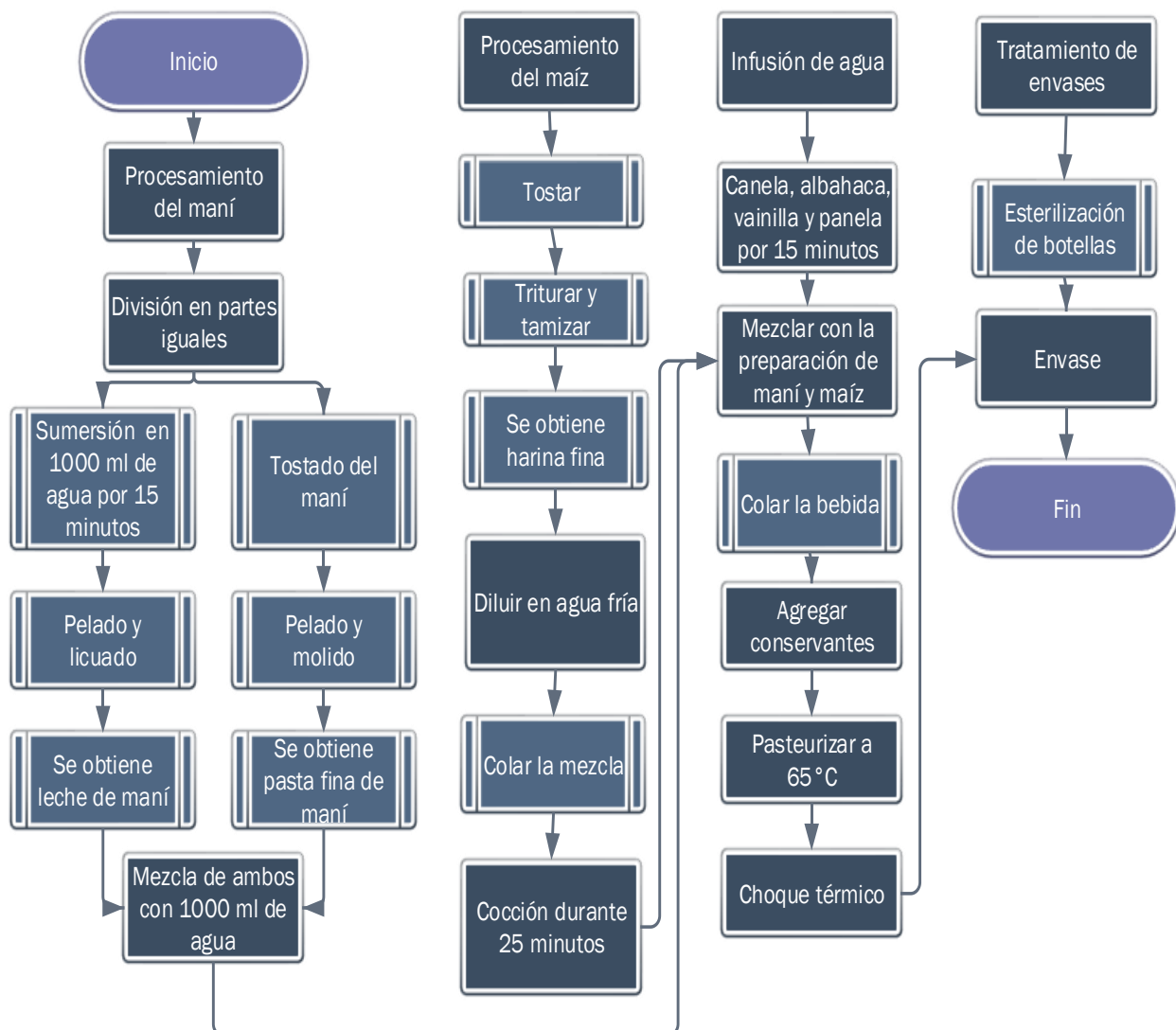
- Maní: Cuando el maní se encuentra en su estado natural, se inicia el proceso sumergiéndolo en agua para ablandarlo luego, se pela y se licúa para obtener la leche del maní. En cuanto a la cocción se procede a tostarlo para posteriormente sacar las

impurezas y licuarlo.

- Maíz: Se procede a tostar el maíz para posteriormente tritararlo con la finalidad de obtener harina que será empleada para generar una textura cremosa.
- Albahaca: Se usa como aromatizante y saborizante para generar sabor ligeramente herbáceo, brindando un sabor dulce a la bebida.
- Canela: Especia usada para aromatizar la bebida brindando un sabor y olor agradable.
- Vainilla: Saborizante empleado para brindar un sabor dulce al paladar humano.
- Conservantes: Se usa el benzoato de sodio y sorbato de potasio para mejorar la preservación de la bebida evitando la generación de moho.

Figura 1

Flujo de proceso de la elaboración de la bebida de maní





Nota. El gráfico muestra el proceso para la elaboración de la bebida de maní

4.3.2 Receta estándar

Tabla 5

Receta estándar de la bebida de Maní

 UTPL		CARRERA DE GASTRONOMÍA						
UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA								
Nombre de receta:	Bebida de maní							
Menú	Bebida							
Origen de la receta	Autoría							
Pax	20							
% Utilidad	30%							
								
Producto	Cantidad usar	Unidad	Cantidad	Unidad	Coste unitario	Rendimiento	Coste total	
Maní	908	g.	454	g.	2,00	0,90	90%	4,00
Maíz	15	g.	454	g.	1,00	1,00	100%	0,03
Albahaca	10	g.	45	g.	0,75	1,00	100%	0,17
Panela	300	g.	454	g.	0,50	1,00	100%	0,33
Canela	10	g.	454	g.	7,50	1,00	100%	0,17
Vainilla	1	u.	5	g.	2,50	1,00	100%	2,50
Agua	6000	ml			0,10	100	100%	0,10
Benzoato de sodio	6	g.	454	g.	1,25	1,00	100%	0,02
Sorbato de potasio	6	G	454	G	1,50	1,00	100%	0,02
Coste Total								7,34
Coste Unitario								0,37
Valor Venta 30 %								0,48
Valor Venta + IVA 12%								0,53


Nota. En esta tabla describe los ingredientes, cantidades y su coste total que conllevo elaborar esta receta.

Elaborado por: El autor

Ficha de producción

Tabla 6

Ficha de producción de la bebida de maní

 CARRERA DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA: Bebida de maní			
PORCIONES: 20 botellas			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Procedimiento
Maní	908	G	<p>Procedimiento 1</p> <p>Separar en dos partes iguales la maní Remojar el maní alrededor de 15 minutos y comenzar a pelar, licuar el maní previamente pelado con 1000ml de agua. Tostar la otra parte, pelar y moler hasta obtener una pasta lo más fina posible, licuar con 1000ml de agua, mezclar los dos líquidos obtenidos.</p>
Maíz	15	G	<p>Procedimiento 2</p> <p>Tostar el maíz hasta que reviente, triturar y tamizar hasta obtener una harina fina.</p>
Agua	4000	ML	<p>Procedimiento 3</p> <p>Infusionar el agua con la canela, albahaca, vainilla y panela Hervir durante 15 minutos hasta que la panela este totalmente diluida.</p>
Panela	250	G	<p>Procedimiento 4</p> <p>Agregar la mezcla del maní a la olla.</p> <p>Procedimiento 5</p> <p>Diluir la harina de maíz en agua fría, antes de colocar a la olla pasar por un colador, dejar cocinar durante 25 minutos</p>
Canela	10	G	<p>Procedimiento 6</p> <p>Colar 3 veces para que la bebida quede más ligera y sin residuos del maní.</p>
Albahaca	10	G	
Sorbato de potasio	6	G	<p>Procedimiento 7</p> <p>Agregar los conservantes, esterilizar las botellas, pasteurizar a 65°C 5 minutos retirar y dar un choque térmico para prologar su vida útil.</p>
Benzoato de sodio	6	G	

Nota. En esta tabla se describe cada uno de los procesos que se realizan para la elaboración de la bebida.

Elaborado por: El autor

Fichas de procedimientos

Tabla 7

Ficha de procedimientos bebida de maní



Receta : Bebida de Maní

Técnica	Concepto	Aplicación
Hidratar	Agregar líquido a un ingrediente para reconstruirlo, devolviendo su cantidad de humedad original	Maní
Pelar	Retirar la piel o la cascara de un alimento	Maní
Tostar	Cocinar un alimento seco a fuego lento hasta que este dorado y crujiente.	Maní, maíz
Tamizar	Pasar un ingrediente seco por un tamiz o colador para eliminar grumos.	Harina de maíz
Disolver	Diluir un ingrediente sólido en un líquido de manera que se mezclen.	Harina de maíz
Infusión	Extracción de sabores de hierbas y plantas en agua caliente	Canela, albahaca, Vainilla
Filtrar	Eliminar impurezas, partículas no deseadas.	Bebida de maní
Pasteurizar	Calentar un alimento líquido para eliminar microorganismo	Bebida embotellada.

Ingredientes Bebida



Pesar el maní



Hidratar con agua



Pelar



Licuar el maní previamente pelado



Obtenemos la leche de maní



Colar hasta obtener una leche limpia sin impurezas



Tostar y pelar el maní



Moler y licuar con los 1000ml de agua



Mezclamos las dos líquidos.



Tostamos el maíz hasta que este dorado y crujiente



Agregamos la mezcla del maní y dejamos cocinar a fuego medio



Embotellar

Trituramos el maíz hasta obtener harina y tamizamos



Diluimos la harina de maíz previamente tamizada e incorporamos a la olla.



Pasteurizar a 65°C por 5 minutos posterior al pasteurizados dar un choque térmico

Infusión el agua con canela, albahaca, vainilla panela.



Pesar los conservantes y agregar al final.



Resultados

Montaje

La bebida se expendirá en botella de vidrio con fácil acceso.

Observaciones

- Se recomienda utilizar vainilla en rama para un mejor sabor
- Al momento de utilizar los conservantes utilizar las proporciones adecuadas para un buen almacenamiento de la bebida.
- Realizar un buen pasteurizado para prevenir los microorganismos
- Todos los utensilios utilizados deben estar esterilizados

Control Sanitario

Conservar en refrigeración o a su vez en un lugar cálido.

Utilización de guantes, mascarilla, malla de cabello en todo momento.

Utensilios

Balanza gramara para cocina.

Balanza normal

Colador de pastico malla fina

Colador metálico.

Espátula de goma.

Sarten

Ollas

Bowls

Jarra medidora

Robot couope

Botellas de plástico

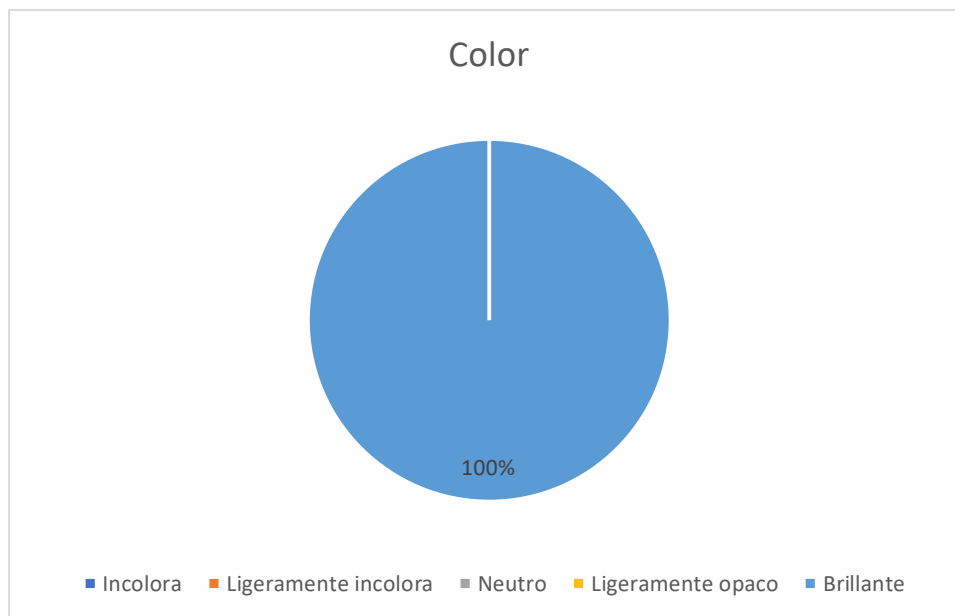
Nota. En esta tabla se describen las técnicas empleadas, se ilustra el procedimiento a través de fotografías y utensilios que se ocupa para la elaboración de la receta. Elaborado por: El autor.

Análisis de resultados

4.1.2 Muestra 1: Bebida de maní refrigerada

Figura 2

Resultado de muestra 1, atributo color

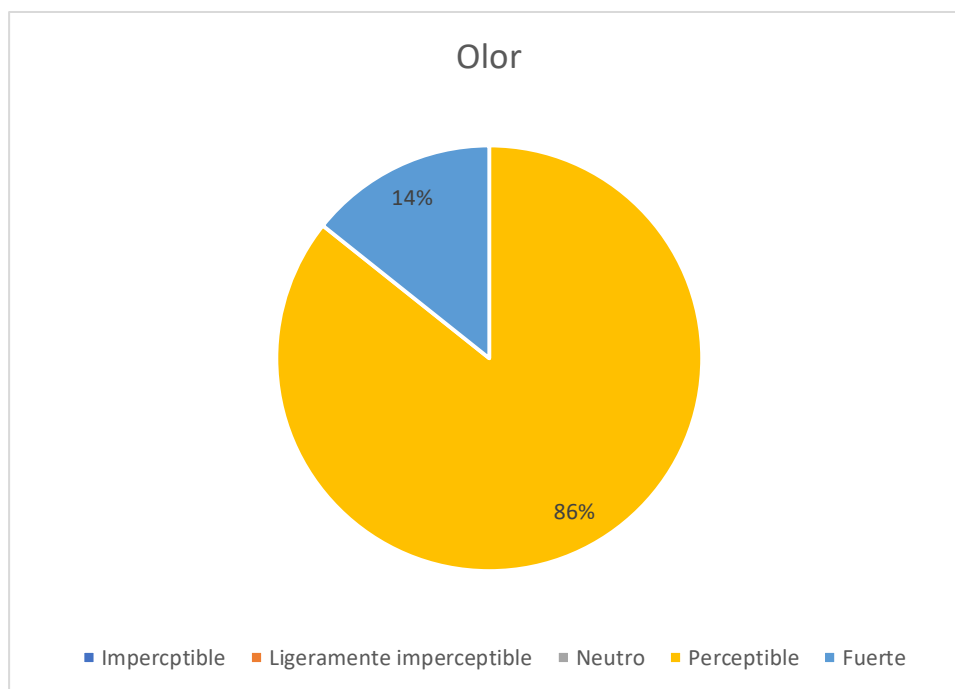


Nota. El gráfico muestra los resultados de la muestra 1 del atributo color.

En el análisis del color de la bebida de maní en refrigeración se determinó que al 100% de los participantes le gustó el color brillante, esto era un resultado esperado dado que el color del maní y el maíz generan un color amarillo marrón brillante. De este modo se determina que la visualización del contenido es importante que tienen un impacto significativo en el gusto de los consumidores. De este modo se concluye que el color debe ser atractivo y distinguible para resaltar las características y productos y favorecer su consumo.

Figura 3

Resultado de muestra 1, atributo Olor

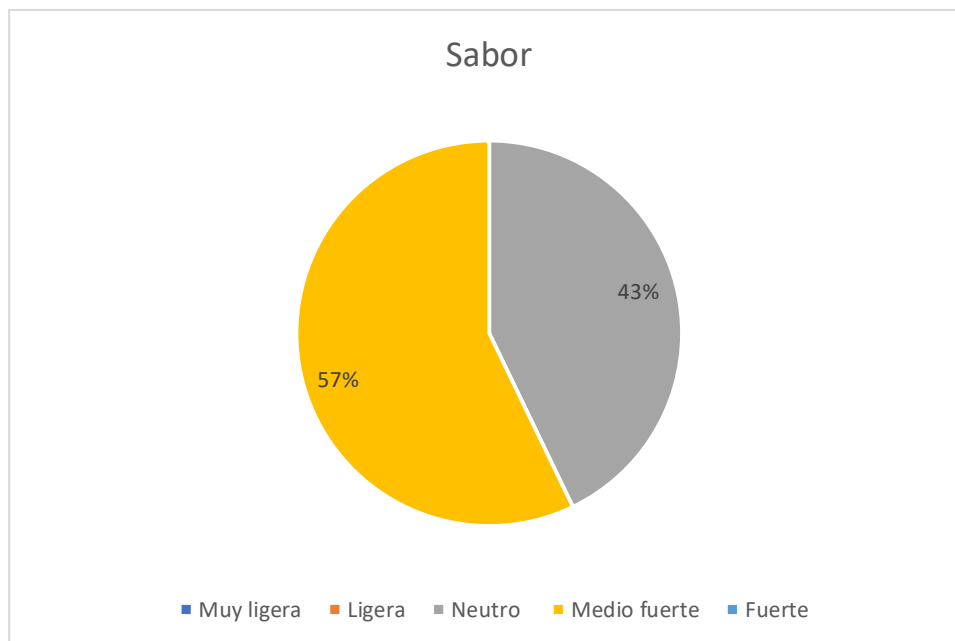


Nota. El gráfico muestra los resultados de la muestra 1 del atributo olor.

Durante la evaluación olfativa de la bebida de maní refrigerada, un 86% de los participantes indicó su preferencia por un aroma perceptible, mientras que el 14% restante expresó agrado por un olor más intenso. Esta preferencia se debe a que los consumidores tienden a evaluar un producto inicialmente por su fragancia, lo cual influye en su disposición a probarlo y en su deseo de continuar consumiéndolo. Por consiguiente, se concluye que el aroma debe ser claramente distinguible, lo que contribuye a una mejor apreciación del producto y facilita la decisión de compra.

Figura 4

Resultado de muestra 1, atributo sabor

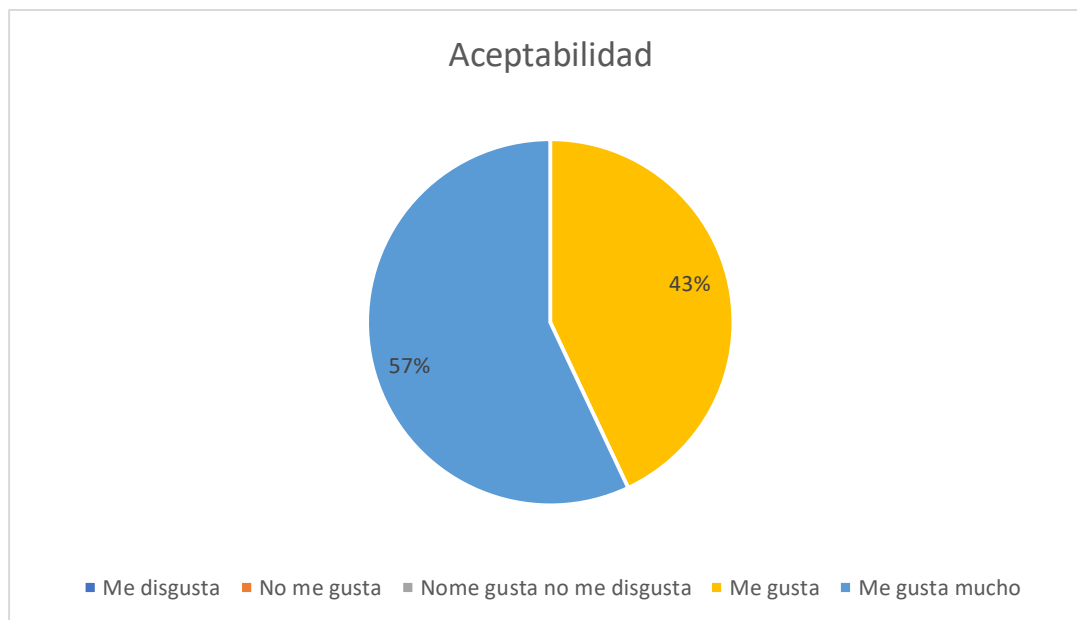


Nota. El gráfico muestra los resultados de la muestra 1 del atributo sabor

Continuando con la evaluación gustativa de la bebida refrigerada, se determinó que el 57% prefirió el sabor medio fuerte, mientras que el 43% prefirió un sabor neutro, lo que indica que la bebida no debe ser tan concentrada para que sea del gusto de los consumidores, por lo cual el presentar un sabor medio es ideal para fomentar la preferencia de la bebida. El maní tiene un sabor notable y en combinación con el maíz, la albahaca, la vainilla y demás elementos generan un sabor altamente concentrado. Por lo tanto, se concluye que el sabor de la bebida debe ser moderado para tener una buena aceptabilidad.

Figura 5

Resultado de muestra 1, atributo aceptabilidad

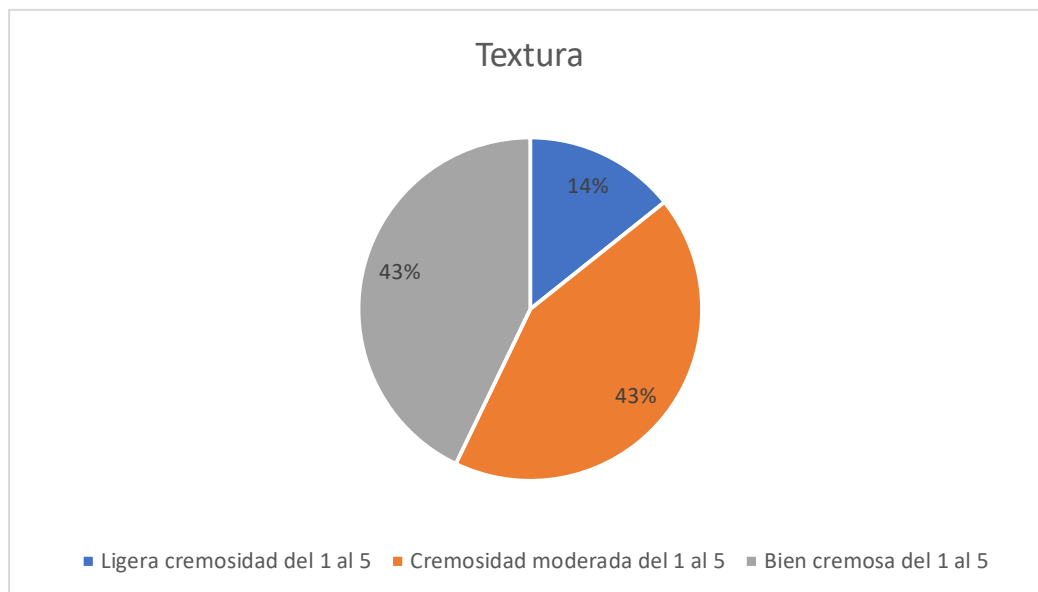


Nota. El gráfico muestra los resultados de la muestra 1 del atributo aceptabilidad

En cuanto a la aceptabilidad de la bebida de maní refrigerada se determinó que el 57% de los participantes le gusta mucho, mientras que el 43% restante indicó que le gusta. El estar en un ambiente refrescante genera una distinción importante, dado que los valores de aceptabilidad son mayores que la bebida que se encuentra al ambiente, este es un resultado esperado debido que al estar en estas condiciones se preveía que la bebida fuera refrescante y de un agrado total. Por lo tanto, se determina que la bebida debe de ponerse al público de manera refrigerada.

Figura 6

Resultado de muestra 1, atributo textura



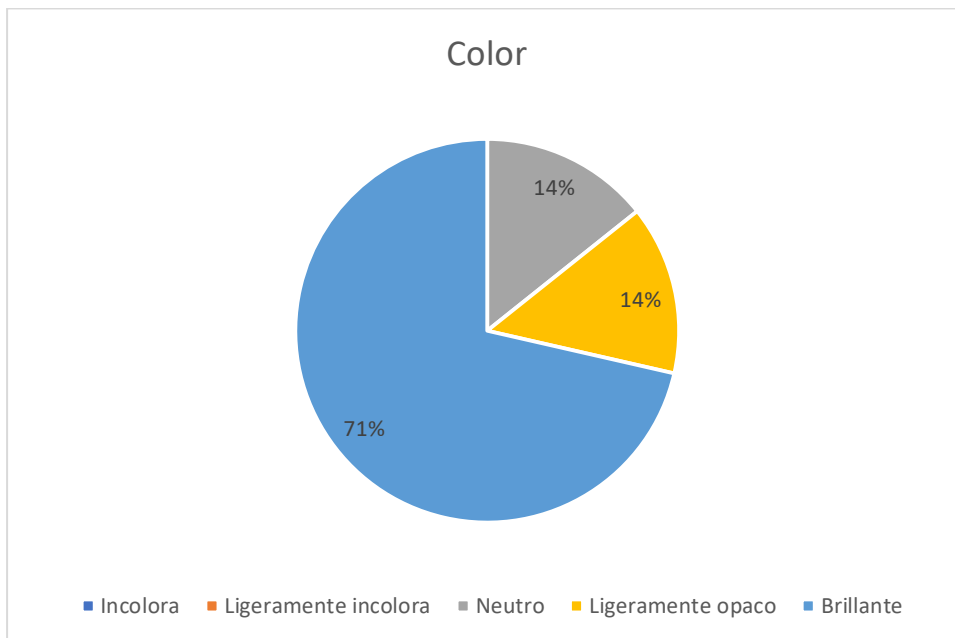
Nota. El gráfico muestra los resultados de la muestra 1 del atributo textura.

En la evaluación de la textura de la bebida refrigerada evidenció que el 43% prefiere la bebida con una cremosidad moderada, otro 43% prefería la bebida bien cremosa; muchos consumidores tienen conocimiento sobre la textura del maní, este puede ser muy cremosa casi como un yogurt si no se disuelve con suficiente agua, por tanto, consideran que para pueda ser atractiva para el consumidor su textura debe ser de cremosidad moderada, para que ellos lo puedan disfrutar de una bebida con bastante sabor, sin quitar características esenciales del mismo. Mientras que el 14% restante indicó que le gustaba la bebida ligeramente cremosa.

Muestra 2: Bebida al ambiente en lugar fresco

Figura 7

Resultado de muestra 2, atributo color

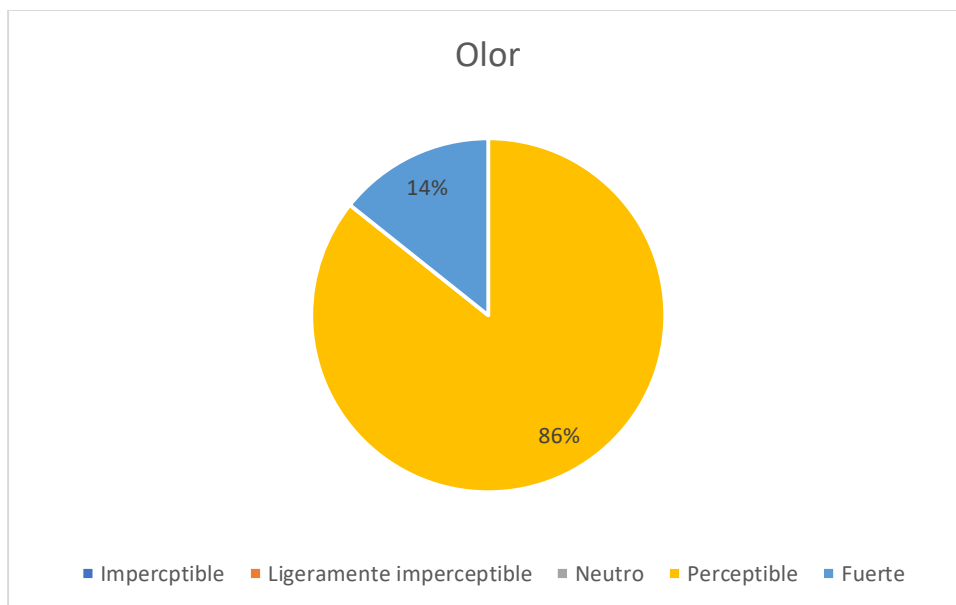


Nota. El gráfico muestra los resultados de la muestra 2 del atributo color

En el análisis de la segunda muestra de la bebida de maní en un lugar fresco se determinó que el 71% de los participantes prefiere el color brillante, el 14% manifestó que le gusta el color neutro. Este resultado es esperado dado que el color amarillo marón es llamativo, sin embargo, este no muestra una aceptación total debido que el no estar refrigerada le resta atracción. Un 14% indicó que la bebida debe ser de color ligeramente opaco, dado que se percibe en un estado natural. De este modo se concluye que la bebida al ambiente en un lugar fresco debe tener un color brillante, sin embargo, será menos reflejante que la refrigerada.

Figura 8

Resultado de muestra 2, atributo olor

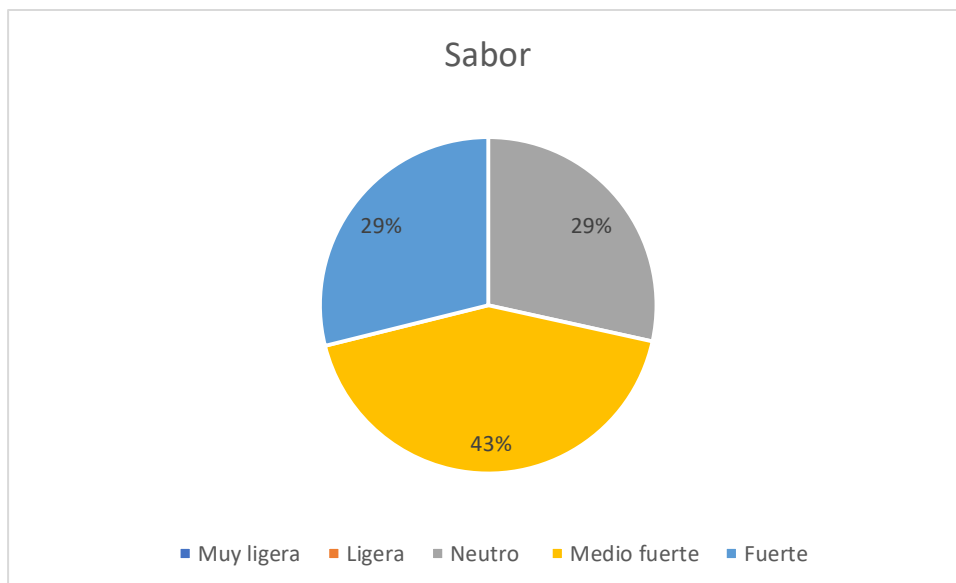


Nota. El gráfico muestra los resultados de la muestra 2 del atributo olor

Continuando con la valoración del aroma de la segunda muestra de la bebida de maní en un ambiente de lugar fresco se determinó que el 86% le gusta que sea perceptible, mientras que el 14% restante indicó que le gustó el olor fuerte. Los consumidores prefieren que la bebida tenga un nivel notable de olor a maní, sin embargo, se manifiesta que esta característica no debe llegar a su extremo dado que puede ser abrumador y poco agradable para ser ingerida. De este modo se concluye la bebida al ser promocionada al ambiente fresco debe de contar con sabor perceptible.

Figura 9

Resultado de muestra 2, atributo sabor



Nota. El gráfico muestra los resultados de la muestra 2 del atributo sabor.

En la evaluación del atributo sabor de la segunda muestra se determinó que el 43% de los participantes le gusta el sabor medio fuerte, el 29% respondió que le gusta el sabor fuerte y el 29% restante indicó que le gusta el sabor neutro. Los resultados son similares a los obtenidos con la bebida refrigerada, dado que predomina el sabor medio fuerte. Sin embargo, se debe recalcar que, al encontrarse al ambiente, un porcentaje representativo del 29% indicó que le gustó el sabor fuerte, lo cual no se registró en los resultados de la muestra 1. Esto permite concluir que en al estar en el ambiente la bebida de maní debe poseer un sabor fuerte.

Figura 10

Resultado de muestra 2, atributo aceptabilidad

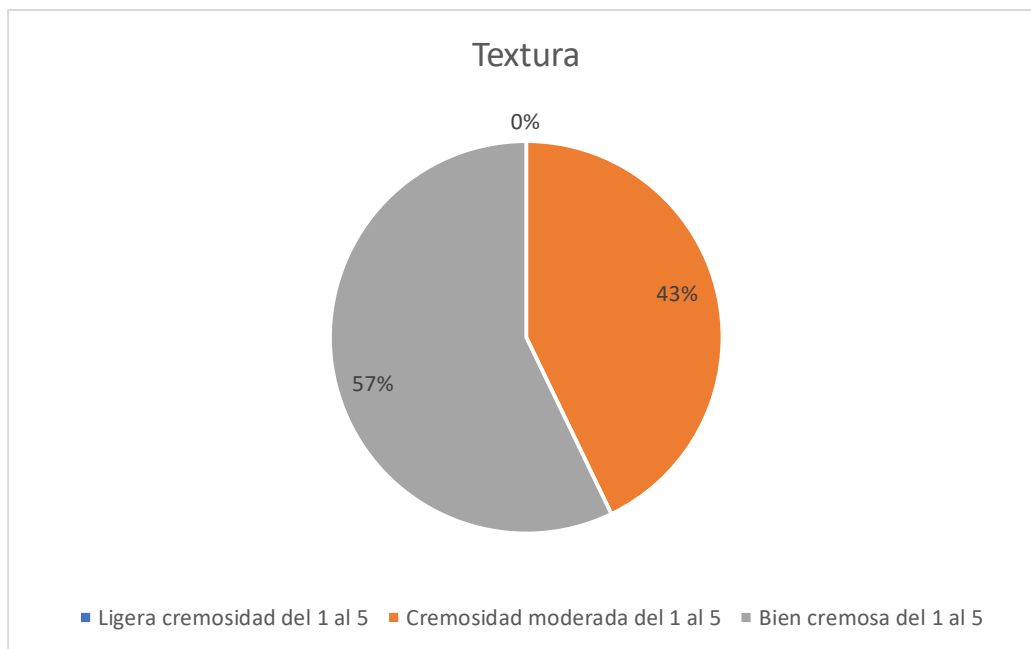


Nota. El gráfico muestra los resultados de la muestra 2 del atributo aceptabilidad.

En el análisis de la aceptabilidad de la segunda muestra ubicada en un ambiente de lugar fresco se determinó que el 57% le gusta, mientras que el 43% indicó que le gusta mucho en dicho estado. A pesar de tener resultados favorables esta presentación tiene una menor aceptación que la muestra 1, donde se registró mayor puntuación en la opción de me gusta mucho. Sin embargo, la presentación al ambiente fresco es del agrado de los consumidores por lo cual no se debe descartar esta demostración y comercialización. Se concluye que la aceptabilidad al tener la bebida en ambiente fresco es muy buena por los consumidores.

Figura 11

Resultado de muestra 2, atributo textura



Nota. El gráfico muestra los resultados de la muestra 2 del atributo textura.

En cuanto a la textura de la segunda muestra de la bebida de maní se determinó que el 57% de los participantes indicó que le gustó la bebida bien cremosa, mientras que el 43% restante respondió que le prefiere la bebida con una cremosidad moderada. Por lo que respecta a la bebida los consumidores se inclinan por una bebida bien cremosa, esto se debe a que existen muchas bebidas en el mercado que son bastante líquidas y que no poseen este atributo esencial y atractivo para el consumidor.

Conclusiones

La consolidación de una base teórica sobre la integración del maní en la cocina resalta su rol esencial en los sistemas alimentarios, evidenciando su significativa influencia en los ámbitos cultural, social y económico de las comunidades. La preservación de este cultivo es posible gracias a la implementación de diversas técnicas de agricultura sostenible, que no solo permiten el cultivo eficiente del maní, sino que también ofrecen una alternativa viable a la soja, minimizando así el impacto ambiental.

El uso del maní en la cultura gastronómica del cantón Chaguarpamba es un ejemplo de los sistemas alimentarios, debido que se establecen cadenas de suministro y valor para producir este alimento con el fin de emplearlos en su gastronomía, lo cual les permite establecer un sistema de consumo mediante diferentes preparaciones que resaltan la cultura de esta comunidad. La importancia del consumo del maní en esta ciudad resalta su importancia al demostrar su potencial para elaborar nuevas formas de cocinar y consumir este alimento, favoreciendo la diversidad gastronómica.

La metodología empleada para la elaboración de la propuesta gastronómica del cantón Chaguarpamba, permitió analizar las cualidades del uso del maní para la elaboración de una bebida, estableciendo los procesos necesarios para determinar cuáles son las materias primas, herramientas, insumos, proceso y el establecimiento de los profesionales a evaluar las muestras, logrando obtener información de los atributos que debe poseer el producto final para que sea de agrado para los consumidores.

La elaboración de esta propuesta orientada a la utilización del maní como ingrediente principal como resultado se obtuvo una bebida cremosa con alto sabor a maní, la cual al ser evaluada tuvo una gran aceptabilidad tanto la bebida en refrigeración que la bebida al ambiente, es una propuesta viable para su producción sin embargo se tendría que realizar estudios mas profundos en el ámbito industrial para su libre comercio.

Recomendaciones

Realizar investigaciones sobre la potencialidad del maní para sustituir a la soja con el objetivo de fortalecer los sistemas alimentarios que se sustentan en este grano, de esto modo se podrán establecer técnicas de cultivo amigables con el medioambiente y un sistema de comercialización que favorezca al desarrollo socioeconómico de las comunidades.

Realizar investigaciones sobre otros alimentos que se usan en el cantón Chaguarpamba con la finalidad de identificar su importancia en el sistema alimentario, de este modo se obtendrá información de cómo se usan en la gastronomía, para posteriormente crear nuevos productos que ayuden a fortalecer su cultura y alimentación.

Elaborar otras preparaciones de bebida de maní agregando otros ingredientes para realizar nuevas evaluaciones del test de aceptabilidad con la finalidad de mejorar el producto que se ha elaborado, para seguir fortaleciendo la gastronomía de esta localidad.

Elaborar un plan de marketing para la promoción de la propuesta gastronómica a base de maní para fortalecer la cultura gastronómica del cantón Chaguarpamba, con el objetivo de dar a conocer la bebida elaborada para posteriormente aumenta su producción y comercialización, convirtiéndola en un producto característico de esta localidad.

Referencias

- Acaro, J. (2021). *La costa ecuatoriana y el maní*. [Tesis de pregrado, Universidad San Francisco de Quito]. <https://bit.ly/3SmfOhP>
- Acle, R., Santos, J., y Herrera, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 10(2), 237-248. <https://bit.ly/47ELXWn>
- Aguilera, L. (2022). *Seguridad y Soberanía Alimentaria en el marco de las políticas públicas para el sector agrario. Estudio de caso: "Implementación del Programa Frutas y Verduras para Todos en la provincia de San Luis en el período 2010-2015"*. [Tesis de maestría, FLACSO Argentina]. <https://bit.ly/3tWAjs8>
- Aldaco, R., Hoehn, D., Laso, J., Margallo, M., Ruiz, J., Cristobal, J., . . . Vazquez, I. (2020). Food waste management during the COVID-19 outbreak: a holistic climate, economic and nutritional approach. *Science of the Total Environment*, 1-14. <https://doi:10.1016/j.scitotenv.2020.140524>
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Registro Oficial 449 de 20-oct-2008: https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- Asociación de Municipalidades Ecuatorianas . (2022). *Cantón Chaguarpamba*. <https://bit.ly/424T9tQ>
- Bahls, Á., Wendhausen, R., y Silva, E. d. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 28, 312-330. <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v28n2/v28n2a04.pdf>
- Basurto, E., y Loayza, C. (2016). *Análisis Gastronómico del Cantón Piñas, Provincia de El Oro*. [Tesis de pregrado, Universidad de Guayaquil]. <https://bit.ly/4b2O9tA>
- Bermeo, P., Elizalde, J., y Calle, M. (2020). Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador. *Revista interamericana de*

- ambiente y turismo*, 16(2), 175-185. <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-235X2020000200175>
- Caicedo, J. (2022). La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario. *ECA Sinergia*, 13(2), 118-128. https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v13i2.3514
- Carvajal, P., y Campozano, W. (2021). *Implementación de la cocina multisensorial en la gastronomía ecuatoriana (costa)*. [Tesis de pregrado, Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/58343/1/BINGQ-GS-21P74.pdf>
- Cevallos, B. (2023). *Desarrollar una propuesta para la creación de un restaurante especializado en gastronomía ecuatoriana tradicional (costa, sierra y oriente) en el cantón General Villamil (Playas), Provincia del Guayas*. [Tesis de pregrado, Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/67070/1/BINGQ-GS-23P15.pdf>
- Chamba, L. (2023). *Conozcamos nuestra provincia: cantón Chaguarpamba*. Crónica. <https://cronica.com.ec/2023/04/01/conozcamos-nuestra-provincia-canton-chaguarpamba/>
- Chávez, V. (2015). *Lineamientos metodológicos y operativos para facilitar la inserción y gestión de la competencia de patrimonio cultural y arquitectónico en los gobiernos autónomos descentralizados municipales del Ecuador, en sus planes de desarrollo y de ordenamiento terr.* [Tesis de pregrado, Universidad Católica del Ecuador]. <https://bit.ly/48D1uqW>
- Cisneros, A. (2019). *Gestión del patrimonio cultural material y desarrollo turístico en el núcleo histórico de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Chimborazo]. <https://bit.ly/48DUUAv>
- City-Fast. (2023). *Chaguarpamba, Loja, Ecuador*. <https://es.city-facts.com/chaguarpamba-loja/population>

- Córdoba, S. (2018). *La investigación bibliográfica*. Universidad de Panamá [Diapositivas de PowerPoint]. https://ucrindex.ucr.ac.cr/docs/panama_mar2010_redaccion_p3.pdf
- Córdova, S. (2019). *Teoría de la Administración de Sistemas: Sus orígenes, evolución, aportes y limitaciones en su desarrollo*. [Tesis de maestría, Universidad Ricardo Palma]. <https://bit.ly/47NmQB2>
- Cueto, E. (2020). La investigación cualitativa. *Applied Sciences in Dentistry*, 1(3), 1-2. <https://ieya.uv.cl/index.php/asid/article/download/2574/2500>
- Cueva, M., y Guajala, S. (2009). *Estudio socio-económico de la parroquia urbana Chaguarpamba para la creación de microempresas y su aporte en la economía cantonal*. [Tesis de pregrado, Universidad Técnica Particular de Loja]. <https://bit.ly/48YoPmY>
- Cumbicus, R. (2018). *Análisis y puesta en valor del patrimonio cultural inmaterial del cantón Espíndola provincia de Loja, año 2017*. [Tesis de pregrado, Universidad Técnica Particular de Loja]. <https://bit.ly/48zt1tF>
- Cusme, G., y Cusme, G. (2022). *Dimensiones de la gastronomía local en la segmentación del turismo cultural gastronómico del cantón Portoviejo- Ecuador*. [Tesis de pregrado, Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí]. <https://bit.ly/3SolHeo>
- Delgado, G., Pintado, T., Herrero, A., y Ruiz, C. (2020). Grupos de enfoque (“focus groups”) como herramienta cualitativa para el desarrollo de productos cárnicos más saludables. *Eurocarne: La revista internacional del sector cárnico*(292), 56-64. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7696595>
- Escudero, J., Defín, L., y Gutiérrez, L. (2008). El estudio de caso como estrategia de investigación en las ciencias sociales. *Ciencia administrativa*(1), 7-10.
- Espinoza, E. (2020). La investigación cualitativa, una herramienta ética en el ámbito pedagógico. *Conrado*, 16(75), 103-110. http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1990-86442020000400103&script=sci_arttext

- Estudillo, A. (2021). *Proceso de comercialización del cacahuate en zonas rurales*. [Tesis de pregrado, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas]. <https://bit.ly/3SqzSA0>
- Flores, Á. (2016). *Preservación de un monumento patrimonial lineal, mediante una apropiación social-urbana actual*. [Tesis de maestría, Instituto Politécnico Nacional] <https://bit.ly/3O7gJ3e>
- Flores, N. (2019). Desarrollo regional: motivo de participación en proyectos de turismo gastronómico. El caso de San Pablo Villa de Mitla, Oaxaca. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 29(53), 1-19. <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.685>
- Galena, J. (2021). *Dinámica espacio-temporal de la malnutrición desde la perspectiva del sistema agroalimentario 2000-2020*. Centro Geo. <https://idegeo.centrogeo.org.mx/documents/4817>
- Go Raymi. (2022). *Cantonización de Chaguarpamba*. <https://www.goraymi.com/es-ec/loja/chaguarpamba/fiestas-cantonizacion/cantonizacion-chaguarpamba-aa0de6f02>
- González, A., Hallak, J., Scattolo, G., y Tacsir, A. (2022). *Coordinación de los Sistemas Agroalimentarios en Argentina y Capacidad de Desarrollar la Competitividad a Medida*. Red nacional de Investigadores de Economía. http://icci.webiiep.econ.uba.ar/media/uploads/files/Coordinaci%C3%B3n_de_sistemas_agroalimentarios.pdf
- González, C. (2017). *La puesta en valor turístico del patrimonio Histórico y cultural: en el caso de Pachuca de Soto, Hidalgo, México*. [Tesis de doctorado, Universitat de Barcelona]. <https://www.tesisenred.net/handle/10803/525829#page=1>
- GoRaymi. (2022). *Chaguarpamba*. <https://www.goraymi.com/es-ec/loja/chaguarpamba/ciudades/chaguarpamba-a8e791dda>

- Hernández, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*, 28(1), 154-176. <http://dx.doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuhs0.01.a01>
- Hernández, R., y Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación las rutas cuantitativas, cualitativas y mixta*. México: McGraw-hill Interamericana Editores, S.A. de C. V. <https://bit.ly/4beJQvJ>
- Hirvonen, K., Abate, G., y Brauw, A. d. (2020). Survey suggests rising risk of food and nutrition insecurity in Addis Ababa, Ethiopia, as COVID-19 restrictions continue. En *IFPRI book chapters* (págs. 46-49). Instituto Internacional De Investigación Sobre Políticas Alimentarias (IFPRI). https://doi.org/10.2499/p15738coll2.133762_10
- Holguín, M. (2022). *Mejoramiento de las BPM en la línea de maní salado en la empresa maní manía Food Company Manihabs S.A. (Ecuador), en tiempos de covid-19*. [Tesis de maestría, Universidad para la Cooperación Internacional] <https://omeka.campusuci2.com/biblioteca/files/original/e09d887dd294f59df73a0b96050eb4a0.pdf>
- Hormaza, D., y Torres, R. (2020). El patrimonio cultural en los servicios turísticos de la provincia de Manabí, Ecuador. *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio cultural*, 18(3), 385-400. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2020.18.027>
- Hurtado, L. (2018). *Sistemas alimentarios y efectos en la seguridad alimentaria y en el estado nutricional de hogares rurales con población afrodescendiente e indígena en territorios de la cuenca alta del Río Cauca: un análisis mixto*. [Tesis de maestría, Universidad del Valle] <https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/server/api/core/bitstreams/7948f6c5-2368-4d89-b6e5-4a0e8e56a627/content>
- International Food Policy Research Institute. (2015). *Global Nutrition Report 2015: Actions and accountability to advance nutrition and sustainable development*. <https://ebrary.ifpri.org/digital/collection/p15738coll2/id/129443>

- Jaramillo, J. (2019). *Caracterización química y valoración nutricional de la cáscara de maní (Arachis hypogaea) en la provincia de Loja*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Loja].
<https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/21600/1/JAIME%20DAMIAN%20JARAMILLO%20JARAMILLO.pdf>
- Jiménez, T. (2020). *Análisis de mercadeo y comercialización en la cadena de valor de maní Arachis Hypogaea L. En la provincia de Loja*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Loja]
<https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/23759/1/Teresa%20Alexandra%20Jim%C3%A9nez%20Guayanay.pdf>
- Jimeno, A., Maneschy, I., Rupérez, A., y Moreno, L. (2021). Factores determinantes del comportamiento alimentario y su impacto sobre la ingesta y la obesidad en niños. *Journal of Behavior and Feeding*, 1(1), 60-71.
<http://www.jbf.cusur.udg.mx/index.php/JBF/article/view/20#:~:text=Los%20diferentes%20factores%20que%20influyen,ambiente%20y%20acceso%20a%20alimentos.>
- Lenk, B. (2019). *Evaluación de la calidad de dos productos de maní (Arachis Hypogaea) en función de los procesos de producción y tiempo de almacenamiento*. [Tesis de pregrado, Universidad de las Américas].
<https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/10713/1/UDLA-EC-TIAG-2019-21.pdf>
- Liang, L., Ridoutt, B., Lal, R., Wang, D., Wu, W., Peng, P., . . . Zhao, G. (2019). Nitrogen footprint and nitrogen use efficiency of greenhouse tomato production in North China. *Journal of Cleaner Production*, 208, 285-296.
<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.10.149>
- Llanos, L., y Santacruz, E. (2022). Territorio, cambios en la alimentación y la emergencia de problemas socioambientales en la comunidad indígena de Zinacantán, Chiapas. *LiminaR*, 20(2), 1-15. <https://doi.org/10.29043/liminar.v20i2.928>

- Luque, B., Moreno, K., y Lanchipa, T. (2021). Impactos del COVID-19 en la agricultura y la seguridad alimentaria. *Centro de Investigaciones Agropecuarias*, 47(1), 72-82.
<http://scielo.sld.cu/pdf/cag/v48n1/0253-5785-cag-48-01-72.pdf>
- Matute, Y., y Moreira, M. (2020). *Asociación Entre Seguridad Alimentaria Y Malnutrición En Menores De Cinco Años De La Parroquia San Isidro, Cantón Sucre, Provincia Manabí 2017*. [Tesis de maestría, Pontifica Universidad Católica del Ecuador].
<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/18393/Tesis%20Maria%20Jose%20Moreira%20y%20Yandry%20Matute.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Meza, R. (2020). *Percepción del patrimonio cultural-arqueológico en comunidades rurales del valle bajo de chao, distrito de chao, provincia de Virú, región la Libertad: avance de investigación*. [Tesis de pregrado, Pontifica Universidad Católica del Perú].
https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/17279/MEZA_GARAY_RENZO_JUAN_DE_DIOS2.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Mieles, K., y Moreira, D. (2018). *Alternativas de comercialización del maní obtenido en las fincas del cantón Jipijapa, provincia de manabí, para el fortalecimiento de su oferta en el mercado extranjero en el periodo 2015 - 2018*. [Tesis de pregrado, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí]
<https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/1505/1/ULEAM-COM-0032.pdf>
- Míguez, L. (2019). *Influencia de las redes sociales en la alimentación saludable*. [Tesis de pregrado, Universidad Pontifica Comillas].
<https://repositorio.comillas.edu/xmlui/bitstream/handle/11531/27875/TFG-MAGUEZ%20Fernandez%2c%20Laura.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería . (2019). *Ecuador se adhiere a países que promueven el desarrollo de la alimentación sostenible y saludable en el planeta*.
<https://www.agricultura.gob.ec/ecuador-se-adhiere-a-paises-que-promueven-el-desarrollo-de-la-alimentacion-sostenible-y-saludable-en-el-planeta/>

- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca . (2015). *Levantamiento de cartografía temática escala 1:25.000, Lote 2*.
http://metadatos.sigtierras.gob.ec/pdf/Memoria_tecnica_Coberturas_CHAGUARPAMBA_20150601.pdf
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Argentina. (2022). *Maní 2021-2022*. Sistema de Información Simplificado Agrícola:
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/informe_sisa_maní_2021_2022.pdf
- Montero, J. (2020). Importancia nutricional y económica del maní (*Arachis hypogaea* L.). *Revista de Investigación e Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales*, 7(2), 112-124. http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S2409-16182020000200014&script=sci_arttext
- Mora, V., y Maldonado, C. (2019). El patrimonio cultural inmaterial como recurso para desarrollar el turismo cultural en la provincia de Loja - Ecuador. *Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologías de Informação; Lousada(E24)*, 434-443.
- Morán, J. (2021). *Comportamiento agronómico del cultivo de maní (Arachis hypogaea L.) con aplicación de microorganismos benéficos (Micorrizas y Rizobacterias)*. [Tesis de pregrado, Universidad Estatal del Sur de Manabí].
<https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/2932/1/TESIS%20FINAL%20-MORAN%20%20feb%2025%20del%202021-signed.pdf>
- Muñoz, M., y Pazmiño, J. (2019). *Análisis de impacto social de la migración venezolana en la propuesta gastronómica en la zona sur de la ciudad de Guayaquil*. [Tesis de pregrado, Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/42013>
- Naciones Unidas. (2018). *La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible Una oportunidad para América Latina y el Caribe*.
<https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/cb30a4de-7d87-4e79-8e7a-ad5279038718/content>

- Naciones Unidas. (2023). *Transformar el sistema agroalimentario para resolver los retos más importantes del mundo*.
<https://news.un.org/es/story/2023/07/1522892#:~:text=El%20sistema%20agroalimentario%20es%20todo,el%20combustible%20y%20la%20fibra>.
- Navea, J. (2021). *Marco analítico para evaluación de seguridad alimentaria en contexto de cambio climático. Región del libertador general Bernardo O´higgins como caso de estudio*. [Tesis de maestría, Universidad de Chile] <https://bit.ly/3HoNXHJ>
- Nieto, E. (2018). Tipos de investigación. *Universidad Santo Domingo de Guzmán*, 2, 1-4.
<https://bit.ly/4aYpl6e>
- Olmos, R. (2021). El sistema moderno de abasto alimentario: actores, escalas y gobernanza territorial. *Universidad Nacional Autónoma de México*, 1-24. <http://ru.iiec.unam.mx/5536/>
- Ordóñez, J. (2023). *El Maní (Arachis Hypogaea) y su influencia en la cocina tradicional del cantón Portoviejo, provincia de Manabí*. [Tesis de pregrado, Universidad Técnica del Norte]. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/13541>
- Organización Panamericana de la Salud. (2018). *Sistemas Alimentarios Sostenibles para una Alimentación Saludable*.
https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=14270:sistemas-alimentarios-sostenibles-para-una-alimentacion-saludable&Itemid=72259&lang=es#gsc.tab=0
- Orozco, K. (2020). Patrimonio territorial: una revisión teórico-conceptual. Aplicaciones y dificultades del caso Español. *Urbano (Concepción)*, 23(41), 26-39.
<http://orcid.org/0000-0001-7318-5462>
- Pallo, R. (2021). *Respuesta agronómica de dos variedades de maní (Arachis hypogaea L.) a tres marcos de plantación en la zona de Mocache*. [Tesis de pregrado, Universidad Técnica Estatal de Quevedo]

<https://repositorio.uteq.edu.ec/server/api/core/bitstreams/4ee4f6d5-2376-4a5d-9e1f-c38748b4bb7a/content>

- Pérez, A., Uranga, L., Palacios, A., González, J., y Esquivel, C. (2022). Investigación de mercado del cacahuete (*Arachis Hipogea*) botanero en Delicias, Chihuahua. *Revista Biológico Agropecuaria Tuxpan*, 10(1), 117-127.
- Preciado, A. (2023). *Evaluación de productividad de dos variedades de maní (arachis hypogaea) con diferentes densidades de siembra, en la parroquia San Jose de Guayusa*. [Tesis de pregrado, de Escuela Superior Politécnica de Chimborazo] <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/19041/1/13T01079.pdf>
- Ramírez, R., Vargas, P., y Cardenas, O. (2020). La seguridad alimentaria: una revisión sistemática con análisis no convencional. *Revista Espacios*, 45(45), 319-328. <https://w.revistaespacios.com/a20v41n45/a20v41n45p25.pdf>
- Ramos, G. (2021). Alimentación y deterioro comercial en zonas rurales despobladas. *Fundación de Estudios Rurales Anuario*, 70-75. <https://www.upa.es/Anuario2021/Anuario2021/13GuadalupeRamos.pdf>
- Reyes, L., y Carmona, F. (2020). *La investigación documental para la comprensión ontológica del objeto de estudio*. Universidad Simón Bolívar: <https://bit.ly/3vGQc6J>
- Rivera, C. (2018). *La valoración del patrimonio cultural tangible a través de la contabilidad en la provincia de Tungurahua*. [Tesis de pregrado, Universidad Técnica de Ambato] <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/27829>
- Romero, J. (2020). *Caracterización de los actores en la estructura básica de la cadena de valor y su participación en la formación del precio en el maní *Arachis hypogaea* L., en la provincia de Loja*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Loja] <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/23572/1/Jos%c3%a9%20Eduardo%20Romero%20Narv%c3%a1ez.pdf>

- Sánchez, R. (2017). *Plan de negocio para productos turísticos de la finca cafetalera Chaguarpamba su café, en el sector el jardín, cantón Chaguarpamba, provincia de Loja*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Loja]
<https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/18493/1/ROSANA%20MARISOL%20S%C3%81NCHEZ%20CHIMBO.pdf>
- Silva, J. d., Jales, M., Rapallo, R., Díaz, E., Girardi, G., Grossi, M. d., . . . Pérez, D. (2021). *Sistemas alimentarios en América Latina y el Caribe Desafíos en un escenario pospandemia*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y el Centro Internacional de Desarrollo Sostenible.
<https://www.fao.org/3/cb5441es/cb5441es.pdf>
- Solórzano, L. (2022). *La gastronomía típica como patrimonio cultural inmaterial de la ciudad de Jipijapa*. [Tesis de pregrado, Universidad Estatal del Sur de Manabí]
<https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/4257/1/SOLORZANO%20CASTRO%20LUIS%20CARLOS.pdf>
- Sunan, É., Chen, Y., Wang Xiang, X. C., Wang, X., y Chen, Y. (2021). Huellas de carbono y nitrógeno contabilizadas en la producción de maní y aceite de maní en China. *Revista de Producción Más Limpia*, 291, 125964. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2021.125964>
- Toledo, D., Padilla, M., y Gómez, M. (2020). Tradición, producto y técnica: bases para aportar valor a la cultura gastronómica ecuatoriana en la actualidad. *Revista Publicando*, 7(25), 128-135. <https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/2095>
- Triviño, K., Arandia, J. C., Robles, G., y Rivera, G. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica en la provincia de los Ríos Ecuador. *Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 7(1), 45-57.
- Valle, A. (2022). *La investigación descriptiva con enfoque cualitativo en educación*. Pontificia Universidad Católica del Perú:
<https://repositorio.pucp.edu.pe/index/bitstream/handle/123456789/184559/GU%c3%8dA>

%20INVESTIGACI%c3%93N%20DESCRIPTIVA%202022.pdf?sequence=1&isAllowed=

y

Velasco, M. (2020). *Diversificación de productos de cacahuete (Arachis hypogaea L.):*

oportunidad para su aprovechamiento local y fomento de prácticas solidarias en un grupo de productores en San Lucas Tlanichico, Zaachila, Oaxaca, México. [Tesis de maestría, Instituto Politécnico Nacional]

http://148.204.117.30/jspui/bitstream/LITER_CIIDIROAX/514/1/Velasco%20Hern%c3%a1ndez%2c%20M.%20J.%20%282020%29.pdf

Vergara, A., Menor, A., Arencibia, O., y Jimber, J. (2022). Soberanía alimentaria en Ecuador:

descripción y análisis bibliométrico. *Revista Venezolana de Gerencia*, 27(98), 498-510.

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8890641>

Vita, M., y Rosa, P. (2019). El sabor de la cultura Gastronomía, cultura y barrio como nuevas

formas. *Universidad Nacional de San Martín*, 13(24), 73-90.

<https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/120083>

Walls, M. (2020). Aportes de la comunicación para la difusión del patrimonio cultural. *Revista de*

Ciencias de la Comunicación e Información., 25(1), 49-55.

[http://doi.org/10.35742/rcci.2020.25\(1\).49-55](http://doi.org/10.35742/rcci.2020.25(1).49-55)

Zambrano, A., y Hidalgo, V. (2023). *Efecto de porcentajes de aceite de girasol y variedades de*

maní para obtención de una crema en la microempresa manatos. [Tesis de pregrado

Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López:].

https://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/2123/1/TIC_AI40D.pdf

Apéndice

Apéndice A: Test de aceptabilidad de la chica de maní

Nombre:

Fecha:

	Directrices
El elemento a evaluar en el presente test, está compuesto principalmente con maní, maíz, alabaca , panela ,aromatizo con especias dulces.	A su disposición, existen 2 muestras.
La <i>evaluación sensorial</i> de tipo <i>hedónica</i> , está basada en determinar cuáles son sus propiedades organolépticas como la textura, sabor, olor, color y temperatura que permiten tener un mejor producto final y así cumplir con los objetivos propuestos en el presente TFT.	Dentro del <i>kit de aceptabilidad</i> , cada integrante cuenta con 2 vasos. El test puede ser desarrollado y enviado de manera digital a través de correo electrónico a la dirección yarevalo2@utpl.edu.ec
	Diversos atributos serán evaluados, tales como: sabor, aroma, textura y aspecto.

En las celdas inferiores de la tabla, asigne una **X** a la calificación considerada para cada uno de los atributos de la respectiva muestra.

Tabla 4

Test de aceptabilidad

Atributo:	MUESTRA				
	Incolora	Ligeramente incolora.	Neutro	Ligeramente opaco	Brillante
Color	1	2	3	4	5
Atributo:	Imperceptible	Ligeramente imperceptible	Neutro	Perceptible	Fuerte
Olor	1	2	3	4	5
Atributo:	Muy ligera	Ligera	Neutro	Medio fuerte	Fuerte
Sabor en paladar	1	2	3	4	5
Atributo:	Me disgusta	No me gusta	No me gusta ni	Me gusta	Me gusta muchísimo
Aceptabilidad					

me
disgusta

1

2

3

4

5

Nota. El autor

¡Muy agradecida por su atención y su tiempo!

Apéndice B: Medición del pH de la bebida



Apéndice C: Medición del grados de brix Bx



Apéndice D: Degustación del Focus group

