



El patrimonio cultural: Su influencia en los emprendimientos gastronómicos post terremoto en Portoviejo

Cultural heritage: Its influence on post-earthquake gastronomic ventures in Portoviejo

Patrimônio cultural: sua influência nos empreendimentos gastronômicos pós-terremoto em Portoviejo

Liliana Geoconda Cabrera-Cantos ^I
cabrerailiana62@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-7607-3471>

Henry Antonio Pacheco-Gil ^{II}
henrypacheco@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-1840-8069>

Carlos Gustavo Villacreses-Viteri ^{III}
carlos.villacreses@utm.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0001-8276-1783>

Correspondencia: cabrerailiana62@gmail.com

Ciencias Sociales
Artículo de investigación

***Recibido:** 25 de noviembre de 2020 ***Aceptado:** 14 de diciembre de 2020 * **Publicado:** 18 de diciembre de 2020

- I. Ingeniero Civil, Estudiante de la Maestría en Investigación de Desarrollo Local, Instituto de Posgrado de la Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo, Ecuador.
- II. Doctor en Ciencias de la Ingeniería, Docente de la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo, Ecuador.
- III. Diplomado Superior en Diseño de Proyectos, Ingeniero Civil, Abogado de los Juzgados y Tribunales de la Republica, Licenciado en Ciencias Políticas y Sociales, Docente de la Facultad de Ciencias Matemáticas, Físicas y Químicas de la Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo, Ecuador.

Resumen

La presente investigación tuvo como objetivo analizar la influencia del patrimonio cultural en los emprendimientos gastronómicos post terremoto en Portoviejo. La investigación documental y de campo, contrastó la información de los inventarios existente en la base de datos del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural antes del 16 de abril del 2016 y la investigación de campo realizada en el área patrimonial. Los resultados revelan que los emprendimientos gastronómicos en Portoviejo se incrementaron en 20% en el centro histórico mientras que en el área de influencia patrimonial ascendió a 60%. Tal situación permitió que Portoviejo fuera declarada como Ciudad Creativa en gastronomía por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura en París el 30 de octubre del 2019. Se concluye que ante la adversidad ocurrida el 16 de abril, la ciudad evidenció su capacidad de resiliencia a través de su principal fortaleza: la gastronomía.

Palabras clave: Patrimonio cultural; desarrollo local; emprendimientos gastronómicos; ciudades creativas; gastronomía.

Abstract

This research aimed to analyze the influence of cultural heritage on gastronomic ventures post-earthquake in Portoviejo. The documentary and field research contrasts the information of the existing inventories in the database of the National Institute of Cultural Heritage before April 16, 2016 and the field research carried out in the heritage area. The results reveal that gastronomic ventures in Portoviejo increased by 20% in the historic center, while in the area of heritage influence they increased by 60%. Such a situation determined that Portoviejo was declared a Creative City in gastronomy by the United Nations Organization for Education, Science and Culture in Paris on October 30, 2019. It is concluded that in the face of the adversity that occurred on April 16, the city shows its resilience through its main strength: the gastronomy.

Keywords: Cultural heritage; local development; gastronomic ventures; creative cities; gastronomy.

Resumo

A presente pesquisa teve como objetivo analisar a influência do patrimônio cultural nos empreendimentos gastronômicos pós-terremoto em Portoviejo. A pesquisa documental e de campo contrastou as informações dos inventários existentes na base de dados do Instituto Nacional do Patrimônio Cultural até 16 de abril de 2016 e as pesquisas de campo realizadas na área do patrimônio. Os resultados revelam que os empreendimentos gastronômicos em Portoviejo aumentaram 20% no centro histórico, enquanto na área de influência patrimonial subiu para 60%. Esta situação permitiu a Portoviejo ser declarada Cidade Criativa na Gastronomia pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura em Paris a 30 de outubro de 2019. Conclui-se que face às adversidades ocorridas a 16 de abril, A cidade evidenciou sua resiliência por meio de sua principal força: a gastronomia.

Palavras-chave: Patrimônio cultural; desenvolvimento local; empreendimentos gastronômicos; cidades criativas; gastronomia.

Introducción

La Villa Nueva de San Gregorio de Portoviejo, fue fundada el 12 de marzo de 1535 y logró su independencia del protectorado español el 18 de Octubre de 1820, cumpliendo 200 años de independencia el próximo 18 de Octubre de 2020 y 500 años de fundación el próximo 12 de marzo de 2035.

Antes de la llegada de los españoles a esta región quienes habitaban los territorios que hoy conocemos como Portoviejo y Manabí eran miembros de la Cultura Manteña, cuya evidencia aún se encuentra bajo la totalidad de la superficie siendo relevantes y mejor conservados los sitios arqueológicos en el área rural. Los alimentos que describen los cronistas que acompañaban a los conquistadores fueron clasificados por ellos en frutas, verduras y carnes de acuerdo a lo que hoy podemos diferenciar como ecosistemas terrestres, lacustres y marinos. Prevalecen en el uso de la cocina tradicional manabita y portovejense las preparaciones alimenticias a base de pescado, maíz y maíz que se han venido transmitiendo de generación en generación, siendo las más destacadas la tortilla de maíz, conocida también como pan de maíz y las que se identifican con palabras que terminan en “iche” siendo estas: viche, ceviche y corviche.

En la Conferencia Mundial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura sobre el patrimonio cultural, celebrada en México en 1982 se definió que “el patrimonio es la herencia que recibimos de nuestros antepasados, forma parte de nuestra herencia y nos hace únicos como pueblo. Conocer nuestro patrimonio nos da sentido de pertenencia, fortalece nuestra identidad y nos ayuda a valorar lo que tenemos”.

En éste trabajo de investigación se demuestra la importancia que tiene la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial que se disfruta y vive día a día en Portoviejo a través de usos, costumbres, tradiciones y sobre todo en la gastronomía.

Luego del terremoto del 16 de Abril de 2016, en Manabí se despertó la necesidad de sobrevivir aún en la adversidad y nacen los emprendimientos gastronómicos, especialmente en Portoviejo apoyándose en los atractivos turísticos rurales y urbanos, específicamente en torno a los nuevos parques temáticos. Es interesante la participación de todos los miembros de las familias en el naciente negocio familiar demostrando resiliencia ante la catástrofe sufrida. El Gobierno Autónomo Descentralizado de Portoviejo apoyó esta iniciativa y programó una serie de eventos en las distintas parroquias rurales logrando normar la participación masiva a través de eventos culturales durante los días domingo que fueron variando de una parroquia a otra. Este trabajo hace énfasis en el aporte del patrimonio gastronómico y sus diversas manifestaciones a favor del desarrollo local en Portoviejo especialmente luego del terremoto sufrido el 16 de abril del 2017, de 7,8^a en la Escala de Richter, momento crítico en que la cocina tradicional unió a propios y extraños floreciendo un gran número de emprendimientos gastronómicos, inicialmente en el área de influencia patrimonial del centro histórico y luego de que se rehabilitó la denominada “zona cero” también se implementaron negocios gastronómicos en el área de mayor valor patrimonial, demostrando resiliencia y contribuyendo a la economía local.

El objetivo de la presente investigación fue analizar la influencia del patrimonio cultural en los emprendimientos gastronómicos post terremoto en Portoviejo.

Patrimonio cultural

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura en el marco de la conferencia mundial, realizada en México en 1982 lo definió como: “El Patrimonio Cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas surgidas del alma popular y el conjunto

de valores que dan sentido a la vida. Es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas”. (Cuetos, 2012).

El patrimonio cultural es un recurso importante del territorio para gestionar estrategias de desarrollo a partir de conocimientos técnicos, recursos naturales, estructura económica, social y política, tradiciones, costumbres, creencias, modos de saber hacer, etc. En consecuencia, la gestión del patrimonio se convierte en un campo indispensable para implementar estrategias de desarrollo endógeno y sostenible en la localidad.

Desde una perspectiva económica el concepto de bien patrimonial constituye el inventario de capital cultural de un territorio determinado y estará compuesto de bienes físicos (edificios, infraestructura, recursos naturales, cuadros, esculturas, artefactos, etc.) y bienes simbólicos (hechos históricos, comportamientos etnológicos, tradiciones, costumbres, gastronomía, etc.).

Dicho bien patrimonial se usa, se conserva, se transforma, manifestándose así, la característica de legado a futuras generaciones. En relación a este tema (Merino, 2020) afirma que “si bien el término Patrimonio proveniente del latín patri - padre- y monium - recibido-, es decir, “lo recibido por vía paterna”, es uno de los elementos fundamentales del derecho privado”, debemos conservarlo y transmitirlo a las futuras generaciones.

Desde una perspectiva política los bienes patrimoniales pueden afectar a todo tipo de identidades, principalmente a las identidades políticas básicas, es decir, locales, regionales y nacionales. El poder político debe ser el principal responsable de activación y conservación del patrimonio. Las localidades actuarán en este sentido en dependencia de sus medios y urgencias.

El patrimonio cultural se divide en material, inmaterial y natural, para cada uno de estos grupos la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura en momentos diferentes y con algunos años de diferencia entre una y otra ha realizado convenciones en donde se han aprobado los distintos criterios de selección.

El patrimonio cultural se concibe como todo aquello que socialmente es digno de conservación cuando se trata del patrimonio material y natural. Los usos, costumbres, tradiciones y gastronomía son parte del patrimonio inmaterial por lo tanto se salvaguardan.

Patrimonio Material

La "Convención para la protección del Patrimonio Cultural y Natural del Mundo" fue adoptada por la Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, el 16 de noviembre de 1972 cuyo objetivo es promover la identificación, protección y preservación del patrimonio cultural y natural de todo el mundo, el cual es considerado especialmente valioso para la humanidad.

A fines de 2004, había seis criterios en el ámbito cultural y cuatro en el ámbito natural. En 2005 esto se modificó para que hubiera un grupo de diez criterios. Para ser incluido en la lista de Patrimonios de la Humanidad un sitio debe tener un "sobresaliente valor universal" y debe satisfacer al menos uno de los siguientes criterios de selección. (UNESCO, 2008).

- **I.** Representar una obra maestra del genio creativo humano.
- **II.** Testimoniar un importante intercambio de valores humanos a lo largo de un periodo de tiempo o dentro de un área cultural del mundo, en el desarrollo de la arquitectura o tecnología, artes monumentales, urbanismo o diseño paisajístico.
- **III.** Aportar un testimonio único o al menos excepcional de una tradición cultural o de una civilización existente o ya desaparecida.
- **IV.** Ofrecer un ejemplo eminente de un tipo de edificio, conjunto arquitectónico o tecnológico o paisaje, que ilustre una etapa significativa de la historia humana.
- **V.** Ser un ejemplo eminente de una tradición de asentamiento humano, utilización del mar o de la tierra, que sea representativa de una cultura (o culturas), o de la interacción humana con el medio ambiente especialmente cuando éste se vuelva vulnerable frente al impacto de cambios irreversibles.
- **VI.** Estar directa o tangiblemente asociado con eventos o tradiciones vivas, con ideas, o con creencias, con trabajos artísticos y literarios de destacada significación universal. (El comité considera que este criterio debe estar preferentemente acompañado de otros criterios).
- **VII.** Contener fenómenos naturales superlativos o áreas de excepcional belleza

natural e importancia estética.

- **VIII.** Ser uno de los ejemplos representativos de importantes etapas de la historia de la tierra, incluyendo testimonios de la vida, procesos geológicos creadores de formas geológicas o características geomórficas o fisiográficas significativas.
- **IX.** Ser uno de los ejemplos eminentes de procesos ecológicos y biológicos en el curso de la evolución de los ecosistemas.
- **X.** Contener los hábitats naturales más representativos y más importantes para la conservación de la biodiversidad, incluyendo aquellos que contienen especies amenazadas de destacado valor universal desde el punto de vista de la ciencia y el conservacionismo.

Patrimonio Inmaterial

Como complemento de la Convención para la protección del Patrimonio Cultural y Natural del Mundo aprobada en 1972, fue aprobada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura en el marco de la 32ª reunión de la Conferencia General celebrada en París, desde 29 de septiembre hasta el 17 de Octubre de 2003 la "Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial", la misma que lo define como “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas “junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes a las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su herencia cultural. En este sentido, el patrimonio cultural inmaterial: se transmite de generación en generación; es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia; infunde un sentimiento de identidad y continuidad; contribuye a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana; es compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible”. (UNESCO, 2003). Se manifiesta en particular, y de forma no restrictiva, en los siguientes ámbitos:

- a) Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial
- b) Artes del espectáculo

- c) Usos sociales, rituales y actos festivos
- d) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo
- e) Técnicas artesanales tradicionales

El ámbito cuatro: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, es el conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros. Se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad.

A su vez el ámbito número cuatro, Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, está dividido en:

- Técnicas y saberes productivos tradicionales
- Gastronomía: cotidiana y festiva o ritual
- Medicina tradicional
- Espacios simbólicos
- Sabiduría ecológica tradicional
- Toponimia

La Convención del 2003 para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial reconoce la importancia de este patrimonio como crisol de la diversidad cultural y un motor del desarrollo sostenible. Las comunidades, los grupos y los individuos transmiten el patrimonio cultural inmaterial; son ellos quienes ejercen activamente la gestión de este, contribuyendo así al desarrollo sostenible mediante la promoción del bienestar, la dignidad y la creatividad en sociedades pacíficas e inclusivas. El patrimonio cultural inmaterial puede contribuir eficazmente al desarrollo sostenible en cada una de las dimensiones establecidas en la Agenda 2030, económica, social y ambiental y abordar la necesidad de paz y seguridad. (UNESCO, 2018).

Uno de los conceptos más amplios del patrimonio cultural inmaterial es el descrito por (Muñoz, 2020), cuando dice que “son todas aquellas manifestaciones que forman parte de nuestra cultura: los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los objetos y artefactos que se utilizan y los espacios culturales donde se realizan estas actividades, reconocidos como propios por las comunidades y sus individuos. Son transmitidos de generación en generación en función de su entorno, de su interacción con la naturaleza y de su historia y, además, infunden un sentimiento de identidad y de continuidad”.

El Centro Histórico de Portoviejo

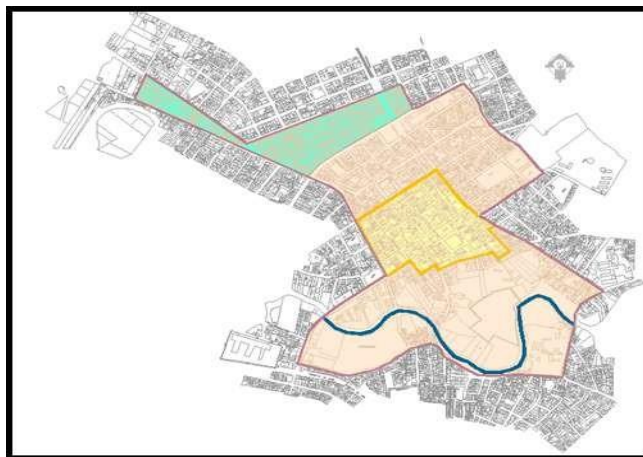
El territorio ancestral de Portoviejo que ocuparon los habitantes de la Cultura Prehispánica Manteño hace 1.500 años está repartido en la actual ciudad, va desde la parte alta que se denomina Cerro Jaboncillo, pasando por la Parroquia Picoazà; hasta la parroquia Colón, hacia ambos lados del río Portoviejo.

La Villa Nueva de San Gregorio de Portoviejo es rica en todos los ámbitos que se valoran como bienes culturales pero sobre todo tiene historia, es un territorio que nació como Villa de Puerto Viejo el 12 de marzo de 1535, fue la octava fundada en América después de Villa Isabela en República Dominicana; Panamá en Panamá; La Habana en Cuba; San Juan, en Puerto Rico, Cartagena de Indias en Colombia, San Francisco de Quito, en Ecuador y Lima en Perú, estando próxima a cumplir 500 años de fundación. Es rica en patrimonio inmaterial, la tradición oral es aún transmitida de generación en generación; las fiestas religiosas están arraigadas en la población protagonizando festejos solemnes, como la Fiesta de la Virgen de la Merced nombrada la Generalísima del Ejército Ecuatoriano y otras fiestas religiosas que tienen varios meses de duración como la Fiesta de San Pedro y San Pablo, que se celebra desde finales de Junio, recorre varios sitios, parroquias y cantones culminando en Octubre.

La Villa Nueva de San Gregorio de Portoviejo, nació con traza fundacional, la misma que albergó a las instituciones burocráticas principales como gobernación, juzgados, intendencia, comisaría, bancos, etc., definida en el mapa adjunto con amarillo. Luego la presencia de evidencia cultural marca el área de primer valor patrimonial resaltada con color rosado y finalmente hacia el norte, igualmente, por la presencia de evidencia cultural edificada se marca el área de segundo valor patrimonial resaltada con color verde.

En estas tres zonas es donde se encuentran implantados los inmuebles patrimoniales de la Ciudad de Portoviejo, marcando el centro histórico y sus áreas de influencia, área considerada para la presente investigación.

Grafico 1: Zonificación de las áreas patrimoniales de Portoviejo



Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

En el Ecuador “la función residencial en varias centralidades históricas de ciudades latinoamericanas ha sido una constante de su devenir y una de sus mayores expresiones socio-espaciales antes y después de que formalmente hayan sido reconocidas como “históricas”. Sin embargo, cuando a la centralidad histórica se superpuso la centralidad urbana anclada a economías con franco predominio del mercado, éstas impusieron sus lógicas al uso vivienda y a la edificación patrimonial” (Pauta, 2019).

Emprendimientos gastronómicos

Se conoce como emprendimiento a la actitud y aptitud que toma un individuo para iniciar un nuevo proyecto a través de ideas y oportunidades. El emprendimiento es un término muy utilizado en el ámbito empresarial, en virtud de su relación con la creación de empresas, nuevos productos o innovación de los mismos.

La palabra emprendimiento es de origen francés entrepreneur que significa “pionero”. No obstante, en el siglo XX el economista Joseph Schumpeter ubica al emprendedor como centro del sistema económico, mencionando que “la ganancia viene del cambio, y este es producido por el empresario innovador”. El emprendimiento tiene su origen en el inicio de la humanidad, ya que el hombre se

caracteriza por asumir riesgos con el objetivo de generar oportunidades de crecimiento económico que le pueda brindar una mejor calidad de vida tanto a él propio, como a su familia. El emprendimiento es esencial en las sociedades, pues permite a las empresas buscar innovaciones, y transformar conocimientos en nuevos productos. Inclusive existen cursos de nivel superior que tienen como objetivos formar individuos calificados para innovar y modificar las organizaciones, modificando así el escenario económico.

Los emprendimientos gastronómicos se dieron como iniciativa desde los centros de capacitación gastronómica y en el marco de la industria cultural, auspiciados desde la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

El primer encuentro es organizado en Febrero del 2014 por el Basque Culinary Center, en San Sebastián, España; siendo un éxito rotundo, al año siguiente se realizó el Segundo Foro, incluyendo una incubadora de negocios denominada Culinary Action, para promover el emprendimiento y la generación de nuevas oportunidades en el sector gastronómico, convirtiendo ese segundo encuentro en el centro de atención por las experiencias y vivencias de emprendedores del sector agroalimentario y gastronómico compartidas en los diferentes talleres. Es importante señalar que la iniciativa de la Incubadora de negocios Culinary Action creció con los años, en actividades y proyectos logrando el apoyo económico de Fomento de San Sebastián y su cluster agroalimentario Guztiona quienes empezaron a auspiciar un programa de tres meses, diseñado especialmente para que los emprendedores transformen sus ideas en proyectos reales que lleven a los participantes a abrir sus propios negocios.

¡En febrero del 2018 se organizó la quinta edición del Foro Internacional de Emprendedores Culinary Action!, reuniendo 18 casos prácticos expuestos por sus impulsores, entre los que conviven pequeños negocios conceptualizados en torno a la comida rápida, firmas familiares y productores. En Febrero del presente año, en el marco del VII Foro de Emprendedores, se reunieron 100 emprendedores de Europa, encuentro en el que compartieron historia, ideas, perspectivas, vivencias en torno a la gastronomía.

En Europa se declaró como patrimonio gastronómico a la “dieta mediterránea”, Castells, M. (2008) opina que “no solo es un modelo nutricional por investigar o un arte culinario que promocionar; constituye la expresión, consagrada en forma física, de la cultura o las formas tradicionales de vida de la sociedad mediterránea”. Esta dieta es basada fundamente en alimentos

comunes para cuatro países, España, Italia, Grecia y Marruecos, siendo los más importantes el aceite de oliva, los frutos secos, quesos y panes. Para su declaratoria también se consideró la historia, los paisajes comunes y el estilo de vida de los habitantes de la cuenca mediterránea.

En América, la cocina tradicional mexicana fue la primera en ser reconocida como patrimonio inmaterial en septiembre de 2010, luego de alrededor de veinte años de estudios y aportes multidisciplinarios especialmente de antropólogos, historiadores, sociólogos, académicos y empresarios de la gastronomía. En este contexto Mancera- Valencia, F. (2020) afirma que “los saberes y conocimientos tradicionales son en principio, la manera compleja en que se sustentan en corpus, animus y psique las cocinas tradicionales, más el conjunto material y biológico-cultural que en praxis se ejerce para la elaboración de los alimentos”.

De otro lado, el gobierno peruano proclamó a la cocina de Perú como Patrimonio Cultural De La Nación Peruana, ésta declaratoria, según manifiesta (Paredes, 2019) “es una expresión cultural que contribuye a consolidar la identidad del Perú”.

Perú realiza anualmente la Feria Mistura, dedicada exclusivamente a fomentar los emprendimientos gastronómicos; inició en 2008 como una iniciativa local, llegando a sumar la participación de 350 emprendedores, que van desde dueños de restaurantes reconocidos hasta las denominadas “huecas” que por el buen sabor y precios bajos de las comidas que expenden han cobrado fama en toda América. El éxito de Mistura inició con el chef Gastón Acurio, reconocido por fusionar la comida típica peruana con la comida gourmet y en la última edición además de contar con la presencia de cocineros y expositores internacionales, también sumó a los agricultores, en calidad de productores de la materia prima utilizada en la gastronomía peruana, reconociendo y haciendo trascendente la biodiversidad del país andino.

En Colombia desde la academia se viene apoyando la salvaguarda del patrimonio gastronómico, a través de los emprendimientos de los estudiantes; (Rodríguez-Martínez, 2020) considera que si ha existido apoyo gubernamental y que “por su parte el Ministerio de Cultura, por medio de la Política para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las Cocinas Tradicionales en Colombia indica que se deben tener en cuenta los siguientes aspectos: los conocimientos para la valoración y adquisición de los productos necesarios para el consumo y preparación de alimentos; los procesos de transformación y preparación de alimentos; los productos agrícolas empleados; el consumo de los alimentos; la enseñanza de la cocina y el universo simbólico asociado”.

En Guayaquil, a partir del 2014, con motivo de las fiestas julianas se inicia una Feria Gastronómica denominada Raíces, convirtiéndose en el espacio que albergó en Julio del 2019 a 270 emprendedores gastronómicos, que llegaron de todas las ciudades del país. Este proyecto tiene como finalidad el fortalecimiento de todo el sector gastronómico del país, fomentando la participación de todos los sitios de expendio de alimentos preparados, desde los más pequeños denominados “huecas” hasta los situados en los patios de comidas de grandes centros comerciales y hoteles.

La cocina ecuatoriana tiene influencia de las culturas autóctonas y los pueblos que conquistaron sus territorios. Ecuador fue invadido por los españoles en la primera mitad del Siglo XVI, dejando huellas en usos, costumbres, tradiciones y gastronomía. Este coloniaje marcó para siempre la dieta de los primeros habitantes del país quienes pasaron de ser cazadores y recolectores a agricultores y ganaderos. En Manabí se dio con mucha importancia en la época, el comercio con la concha spondylus, lo que provocaba los constantes viajes desde las costas manabitas hacia otros lares, a través del mar usando la conocida balsa Manteña. Estos viajes también influenciaron la preparación de los alimentos, constando en las crónicas españolas varios alimentos que hoy se siguen degustando como maní, maíz y pescado, así como frutas destacándose la guanábana y la papaya. En relación a la influencia de las culturas en la alimentación, (Acle-Mena, 2020) opina que “la gastronomía típica que se asocia a cada contexto, es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir”.

Después de casi 500 años, la población de Portoviejo sigue disfrutando de deliciosos platos basados en estos alimentos pre hispánicos, entre otros están: el viche, el ceviche y las tortillas de maíz, y otros tantos alimentos basados en maíz y plátanos cuyas preparaciones de dulce o sal se expenden envueltos en hojas de maíz o plátano como: humitas, bollos, tongas, hayacas, tamales, natillas, etc. En Portoviejo, el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal, ha venido apoyando las iniciativas gastronómicas, con mayor énfasis en los últimos cuatro años, luego del terremoto del 16 de abril, a través de ferias gastronómicas que se desarrollan los fines de semana en las parroquias rurales y en los parques temáticos de la ciudad en fechas especiales como la Fundación e Independencia de Portoviejo o en el mes de Septiembre que se celebra la fiesta religiosa en homenaje a la Virgen La Merced, patrona de la Ciudad

Desde la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura se incentiva a estas ciudades propiciando concursos a fin de formar redes de ciudades con características comunes basadas en gastronomía, música, artesanías, literatura, cine, diseño y artes. En Ecuador Chordeleg y Daule han ganado estas candidaturas por su marcada influencia de artesanos que trabajan filigranas en plata y herrajes respectivamente y fueron incluidas en la Red de Ciudades con Artesanías.

Portoviejo participó por primera vez en el 2019 logrando la Declaratoria de Ciudad Creativa en Gastronomía, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, reunida en París el 30 de Octubre de 2019.

Portoviejo post terremoto 16 de abril de 2016

El sábado 16 de abril del 2016, faltando un minuto para las siete de la noche se produjo en la zona sur de la provincia de Esmeraldas y toda la costa de la provincia de Manabí un sismo de 7.8° en la Escala de Richter, con mayores repercusiones en ciudades como Jama, Bahía de Caràquez, Portoviejo y Manta. De estas ciudades, Portoviejo fue la primera en levantarse bajo el lema “almas de acero”, lo que se juntó a la innegable tradición gastronómica, implementándose ollas comunes que fueron auspiciadas por amas de casa en los centros adaptados para albergues temporales, alimentando a los conciudadanos de toda condición; a esta iniciativa ciudadana se juntaron cocineros nacionales dando como resultado que el fenómeno denominado resiliencia se hizo carne en cada portovejense.

El derrocamiento de edificios se dio en toda la ciudad, pero con mayor fuerza, en el centro histórico de Portoviejo, también centro burocrático y comercial. Las autoridades cercaron la zona afectada, evacuando a los pocos habitantes que aún tenían sus edificaciones con condiciones de habitabilidad. A esta área afectada, se la denominó “zona cero”. Portoviejo además de sus habitantes tiene una interesante población flotante la que se incrementa con la presencia diaria de estudiantes que acuden a las diversas universidades que tienen sede en la capital provincial y con ciudadanos de diversos cantones que llegan diariamente hasta el centro de la urbe a realizar trámites burocráticos. Esto se debe, fundamentalmente, a la presencia de instituciones estatales y la ubicación geográfica, en el centro de la provincia.

Luego del terremoto, y sin planificación previa, el centro urbano comercial se desplazó hacia la zona norte y la ciudad se regó en las cuatro direcciones, porque cada comerciante o profesional

trasladó lo que quedó de su negocio u oficina a su domicilio; y ciudadanos que no tenían negocios antes del llamado 16 A implementaron negocios de comida para satisfacer las necesidades de los nuevos vecinos, sobre todo hacia la zona norte, considerada de segundo valor patrimonial. Este fenómeno, además, ha provocado una con urbanización hacia Santa Ana, Crucita, Rio Chico y Manta. Hoy después de cuatro años, el centro histórico se ha recuperado gracias a cafeterías y restaurantes que se fueron agrupando, nuevamente, alrededor de sus calles. Otras ciudades con legado patrimonial también han sufrido catástrofes naturales, pero al contrario de lo que ocurrió con Portoviejo sus habitantes abandonaron la ciudad y se trasladaron para siempre a otras latitudes, dejando atrás sus propiedades y legado cultural, como lo afirma (Dalen-Luna, 2020) en relación al “sismo del 31 de mayo de 1970 que produjo la destrucción de numerosos patrimonios culturales en el departamento de Ancash, sean patrimonios arqueológicos prehispánicos, coloniales y republicanos. Muchos de estos patrimonios que habían pervivido más de tres siglos en su estado casi original, en cuestión de un minuto colapsaron y se destruyeron”, refiriéndose a su ciudad natal en Perú.

El Cantón Portoviejo tiene una riqueza patrimonial prehispánica, la misma que no recibe el tratamiento adecuado debido a algunos problemas de toda índole que van desde falta de recursos para su conservación y salvaguarda, la no aplicación de políticas públicas que impliquen capacitación, asesoramiento y control a la ciudadanía portadora de saberes y poseedora de bienes culturales hasta la falta de identificación de los daños causados al patrimonio cultural en general, por el terremoto del 16 de Abril del 2016.

Conociendo el gran aporte que la cocina tradicional representó en la recuperación económica y emotiva en los portovejenses, luego del terremoto del 16 A, el Centro de Investigación del Cerro Jaboncillo del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Regional 4, convocó a la Universidad Técnica de Manabí, la Cámara de Turismo de Portoviejo y a la Asociación de Chefs del Ecuador, Capítulo Manabí a fin de presentar ante la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura una candidatura para que Portoviejo sea incluida en la lista de Ciudades Creativas en la categoría de gastronomía, propuesta basada fundamentalmente en la resiliencia y en el legado patrimonial heredado desde hace 1500 años por la Cultura Manteña. Esta propuesta resultó favorable para Portoviejo el 30 de Octubre de 2019, junto con otras nueve ciudades del

mundo situadas en Turquía, Australia, Italia, India, Sudáfrica, China; además de Mérida en México, Arequipa en Perú, Belo Horizonte en Brasil y Portoviejo en Ecuador.

La gastronomía manabita tiene fama nacional y ahora, luego de esta declaratoria gastronómica trasciende fronteras y pasó a integrar la Red de Ciudades Creativas de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO, siendo la primera ciudad en el Ecuador que integra esta red debido a su gastronomía.

Las ciudades del mundo que tienen riqueza patrimonial están realizando sinergias con otras iniciativas a fin de darles un plus de creatividad, emprendimientos, ecología, amigables con el clima y rehabilitando sus centros históricos con fines culturales y turísticos.

Audrey Azoulay, Directora General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, una vez concluida la convención de París el 30 de Octubre de 2019 dijo “como laboratorios de ideas y prácticas innovadoras, las Ciudades Creativas de la UNESCO aportan una contribución tangible al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible mediante un pensamiento y una acción innovadores. A través de su compromiso, las ciudades defienden acciones de desarrollo sostenible que benefician directamente a las comunidades a nivel urbano”. UNESCO (2019).

El patrimonio cultural en general no cuenta con presupuesto asignado para su conservación y salvaguarda, sobre todo porque la competencia de su gestión e implementación, por ley de acuerdo al Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, a partir del 19 de Octubre del 2010, pasó a los gobiernos autónomos descentralizados del país, entidades que priorizan obras de cemento, dejando para la posteridad la puesta en valor del patrimonio en todas sus manifestaciones, pero a lo largo del tiempo es una condición que se repite en la mayoría de países de América y Europa.

Es urgente que se reconsidere esta posición y proponer desde la academia y la ciudadanía planes de gestión que ayuden a la conservación y salvaguarda del patrimonio cultural en Portoviejo. En relación a este tema es importante considerar lo manifestado por (Velasco, 2020) cuando dice que “uno de los principales elementos a tener en cuenta en el análisis del mecenazgo cultural en cualquier país es el nivel de compromiso emocional que la ciudadanía siente hacia el fomento de las artes, la cultura y el patrimonio. Son los individuos, no solo las empresas, los que gracias a este compromiso y con un comportamiento responsable se implican en la protección de su patrimonio y es en este contexto en el que surge el crowdfunding, financiación colectiva o micro financiación

que ha hecho posible restaurar, conservar y poner en valor un importante legado histórico artístico y cultural que se estaba perdiendo en grandes y pequeños municipios”.

Metodología

Esta investigación es de tipo documental y de campo; para determinar el capital patrimonial cultural inmaterial actual de la ciudad de Portoviejo post terremoto 16 A, se hizo un diagnóstico al respecto a través de la revisión de documentos oficiales del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, como el registro de bienes inmateriales y declaratorias de bienes patrimoniales.

El alcance de la investigación es correlacional porque se analizó las variables patrimonio cultural, emprendimientos gastronómicos y post terremoto.

El diseño de la investigación es transeccional o transversal porque la información se recolectó en un momento posterior al terremoto del 16 de abril de 2016. El enfoque es cualitativo.

Resultados

Los resultados alcanzados demuestran que aún hoy después de cinco siglos, el centro histórico de Portoviejo guarda la diagramación que se implantaba en las villas españolas, notándose la traza fundacional en el damero que circunda la Plaza Central, hoy llamado Parque Vicente Amador Flor. Se realizó un análisis de los inventarios existentes en la base de datos del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, Regional 4, antes del 16 A y se contrastó con el resultado de la investigación de campo realizada en el centro histórico y sus áreas de influencia; en el ámbito del patrimonio cultural inmaterial el impacto fue favorable en la gastronomía, una vez que se comprueba la gran cantidad de emprendimientos gastronómicos situados en todos los sectores de la ciudad que no sufrieron la misma afectación de la denominada zona cero.

Los resultados después de cuatro años del terremoto, demuestran que a pesar de la catástrofe aún queda evidencia cultural edificada para el uso y disfrute de las actuales y futuras generaciones dándoles un nuevo uso cultural y albergando cafeterías, restaurantes y las denominadas “huecas” gastronómicas, dinamizando la economía del centro histórico y de la ciudad en general. A pesar de que la mayoría de la población no reconoce la importancia de conservar y salvaguardar el patrimonio, es responsabilidad de las autoridades realizar un diagnóstico integral y proponer un proyecto de puesta en valor patrimonial, incluyendo todos los ámbitos, utilizando las edificaciones

culturales y espacios públicos actuales y crear nuevos, sobre todo aprovechando los lugares donde las Normas Ecuatorianas de Construcción prohíben edificar debido a la mala calidad de los suelos, con el propósito de incluir junto con la difusión de la tradición oral y saberes ancestrales la memoria de la catástrofe para recordar por siempre que Portoviejo y la región sufrió un terremoto de 7.8° en la Escala de Richter.

Queda como resultado de la respuesta resiliente de toda la población de Portoviejo que el legado patrimonial gastronómico logró, tras la elaboración de un estudio enviado a la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura en el marco del concurso internacional para incrementar la Red de Ciudades Creativas de la Humanidad, la Declaratoria de Portoviejo como Ciudad Creativa en Gastronomía, el 30 de Octubre de 2019, reconociéndose a nivel internacional la calidad y sabores de la tradicional comida del Valle del Rio Portoviejo, basada, como se ha manifestado, en tres alimentos pre hispánicos: maní, maíz y pescado.

La inclusión de Portoviejo en la Red de Ciudades Creativas de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura es el resultado de un trabajo arduo y silencioso que se llegó a conocer públicamente cuando dio frutos. En este proceso se han unido distintos actores de la administración pública y la academia y se continúa fortaleciendo con encuentros bilaterales con los miembros y emprendedores de las distintas ciudades que forman la Red de Ciudades Creativas, especialmente de las situadas en América del Sur. El primer encuentro bilateral se dio en Enero del 2020 en Portoviejo con la delegación de Arequipa, Perú y en Julio del 2020, con la delegación de Popayán, Colombia, que por la emergencia sanitaria mundial, se dio vía internet.

Esta red de ciudades creativas se enmarca en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, particularmente los objetivos 2 y 12: hambre cero, y producción y consumo responsable.

Conclusiones

Para concluir es necesario reflexionar sobre la contribución que, a través de todas las expresiones patrimoniales, del patrimonio cultural inmaterial en general y especialmente del patrimonio gastronómico se hace en Portoviejo urbano y rural al desarrollo local, pero sobre todo el aporte que emerge de la belleza urbana y arquitectónica de la urbe portovejense, que con las nuevas áreas de recreación alberga cafeterías y emprendimientos gastronómicos que dinamizan la economía local. En el área rural la belleza natural de cascadas, balnearios de agua dulce y playa se juntan con la

gastronomía propia de cada sector fortaleciendo la economía de cada territorio de la campiña portovejense. Estos emprendimientos se venían dando pero florecieron como parte de la resiliencia del manabita y portovejense especialmente, luego del terremoto del 16 de Abril del 2016. Los emprendimientos gastronómicos, como patrimonio cultural inmaterial, están vinculados estrechamente a través del desarrollo cultural y del desarrollo social al desarrollo local, sin afectar al medio ambiente, al contrario se adapta a la campiña manabita, a los balnearios de agua dulce, a los establecimientos gastronómicos a lo largo de las riveras del Río Portoviejo, en los patios de comida de los parques temáticos. Los emprendimientos gastronómicos se han posicionado en Portoviejo luego del terremoto del 16 de abril y se han fortalecido, especialmente luego del 30 de Octubre del 2019, fecha en la se logró la inclusión de Portoviejo, en la Red de Ciudades Creativas en Gastronomía,

de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura por sus siglas en inglés UNESCO.

El patrimonio cultural en la actualidad está teniendo nuevas oportunidades al ser considerado parte importante en el desarrollo de las ciudades con historia y en las que existan evidencias culturales en cualquiera de sus manifestaciones.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura frecuentemente imparte directrices a fin de contribuir a la conservación y salvaguarda del patrimonio edificado, arqueológico, mueble, documental, inmaterial y natural. Actualmente se realizan estudios previos a las declaratorias del patrimonio subacuático.

Las ciudades pequeñas y medianas que tienen centros históricos ya están implementando proyectos integrales a fin de contribuir con el desarrollo local.

Uno de los aspectos más importantes de la puesta en valor del patrimonio cultural es la gestión, la misma que obedece a un ciclo que inicia con la identificación del bien cultural, pasa por un diagnóstico, implementación de la restauración, rehabilitación o salvaguarda, según sea el caso; luego se difunde y finalmente se pone a disposición de la ciudadanía para el uso y disfrute, a lo que también se llama puesta en valor con consecuencias en la economía local.

Lo ideal es que como siguiente paso se cree la red de emprendedores gastronómicos, con asesoría del equipo técnico que realizó el Proyecto de Ciudad Creativa en Gastronomía, e iniciar una Caja de Ahorros como apoyo financiero para que los emprendimientos gastronómicos no se vean

obligados a cerrar por falta de liquidez en momentos de crisis como la que estamos viviendo en este primer semestre del año 2020, por la pandemia mundial.

En conclusión, la política de desarrollo local constituye una salida territorial de la crisis económica. Sus fortalezas residen en que es una estrategia que enfoca la reestructuración y el ajuste productivo como una cuestión a resolver en el territorio, lo que le permite dar soluciones concretas a los problemas específicos de cada localidad y de cada región, usando precisamente el potencial de desarrollo existente en cada territorio.

Referencias

1. Acle-Mena, R. S., Santos-Díaz, J. Y., & Herrera-López, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista Investigación Desarrollo e Innovación*. Volumen 10(2). Recuperado de: https://revistas.uptc.edu.co/index.php/investigacion_uitama/article/view/10624/8993
2. Castells, M. (2008). El reconocimiento internacional de la dieta mediterránea como patrimonio inmaterial: Oportunidades para el turismo gastronómico Balear. *Boletín Gestión Cultural*. No. 17. Recuperado de:
<https://dspace.uib.es/xmlui/bitstream/handle/11201/150653/555191.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
3. Cuetos, M.P. (2012). *El patrimonio cultural: conceptos básicos*. Prensas Universitarias. Zaragoza. Recuperado de: <https://cpalsocial.org/documentos/526.pdf>
4. Dalen-Luna, P. (2020). El sismo de 1970 y la destrucción del patrimonio cultural de Ancash. *Revista Asociación de Editores Ancashinos*. No. 660. Lima. Recuperado de:
https://www.academia.edu/43435901/El_sismo_de_1970_y_la_destrucci%C3%B3n_del_patrimonio_cultural_de_Ancash
5. Mancera-Valencia, F. (2020). Patrimonio Cultural Gastronómico: Consideraciones Teóricas. *Revista Diversidad*. Segunda Época. Año X. No.18. Chiapas, México. Recuperado de:
https://scholar.google.es/scholar?as_ylo=2020&q=PATRIMONIO+GASTRONOMIC+O+Y+DESARROLLO+LOCAL&hl=es&as_sdt=0,5

8. Merino, I. (2020). La protección del patrimonio cultural inmaterial en Europa. Revista de Estudios Europeos. No. 75 pp. 261-276. Recuperado de: [Dialnet-LaProteccionDelPatrimonioCulturalInmaterialEnEurop-7216854.pdf](#)
9. Muñoz, I. (2020). El patrimonio cultural inmaterial es identidad, vivencia y transmisión. Revista Desarrollo Rural y Sostenible. No.42. pp. 6-9. Recuperado de:[http://www.redruralnacional.es/documents/10182/663752/RRN42_completo_baja](http://www.redruralnacional.es/documents/10182/663752/RRN42_completo_baja.pdf/30dd15b2-5194-454d-9e80-e161fba6190d)
10. [.pdf/30dd15b2-5194-454d-9e80-e161fba6190d](#)
11. Pauta, F. (2019). La vivienda y la renovación urbana en los centros históricos. Un estudio de caso sobre Cuenca (Ecuador). Cuenca: Revista Estoa N°15 , Vol. 8. Recuperado de: <https://doi.org/10.18537/est.v008.n015.a10>
12. Paredes, X. (2019). Turismo gastronómico en Perú, roles de agentes involucrados. Revista Científica Investigación Andina. Recuperado de: <https://www.revistas.uancv.edu.pe/index.php/RCIA/article/view/801/694>
13. Rodríguez-Martínez L. M., y Quiroga-Dallos, I. A. (2020). Patrimonio gastronómico de la Provincia de Yariguies (Santander). Revista Jangwa Pana, 19(1). Recuperado de: Doi: <https://doi.org/10.21676/16574923.3478>
14. Ruiz, R. (2020) La gastronomía aragonesa como motor de desarrollo. Revista Desarrollo Rural y Sostenible. No. 43, pp. 24-25. Recuperado de: http://www.redruralnacional.es/documents/10182/694673/RRN43_completo_baja.pdf/a4d679a6-0022-4c86-8d8d-d666394beb86
15. UNESCO. (2003). Convención del Patrimonio Inmaterial. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. París. Recuperado de: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_spa
16. UNESCO. (2008). Directrices prácticas para la aplicación de la Convención del Patrimonio Mundial. Centro del Patrimonio Mundial. París. Recuperado de: <http://whc.unesco.org/archive/opguide08-es.pdf>
17. UNESCO. (2018). Cultura para la Agenda 2030. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. París. Recuperado de: <http://www.unesco.org/culture/flipbook/culture-2030/es/Brochure-UNESCO-Culture-SDGs-SP.pdf>

18. UNESCO. (2019). Ciudades Creativas. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. París.
Recuperado de: <https://es.unesco.org/news/unesco-designa-66-nuevas-ciudades-creativas-ellas-valparaiso-chile>
19. Velasco-Rebollo, A. (2020). Sostenibilidad y viabilidad para el patrimonio cultural ¿cómo hacerla posible?. Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. Año No. 28. No. 99. Pp. 146-149. Recuperado de: Downloads/4589- Texto%20del%20artículo-14751-2-10-20200212.pdf

©2020 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).