

Influencia de la cocina fusión en la ampliación de la oferta gastronómica en la ciudad de Portoviejo

Influence of fusion cuisine in the expansion of the gastronomic offer in the Portoviejo city

Gema Estefanía Bermúdez-Cevallos¹
Pontificia Univesidad Católica del Ecuador Sede Manabí
gbermudez9829@pucesm.edu.ec

Dayana Valdés-Pérez²
Pontificia Univesidad Católica del Ecuador Sede Manabí
dvaldes@pucesm.edu.ec

doi.org/10.33386/593dp.2022.4-2.1293

V7-N4-2 (ago) 2022, pp. 394-407 | Recibido: 30 de julio de 2022 - Aceptado: 22 de agosto de 2022 (2 ronda rev.)
Edición especial

1 Licenciada en Turismo, graduada en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Manabí

2 Doctora en Ciencias Contables y Financieras. Docente de la maestría en Administración de Empresas y la carrera de Contabilidad y Auditoría de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Manabí
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5063-4058>

Descargar para Mendeley y Zotero

RESUMEN

La oferta gastronómica de un país no solo representa su cultura, sino que contribuye a su desarrollo turístico. El objetivo de esta investigación fue analizar la influencia de la cocina fusión en la ampliación de la oferta del turismo gastronómico local en la ciudad de Portoviejo, provincia de Manabí. El estudio fue del tipo descriptivo y de enfoque mixto no experimental, se aplicaron instrumentos de recolección de datos como fichas de observación, encuestas, entrevistas y el análisis FODA. Entre los principales resultados se encuentra la oferta de alrededor de 22 platos de cocina fusión, asentados en el fichaje realizado el primer semestre del año 2022, con una base de ingredientes típicos de la localidad, como maní, plátano, cereales y mariscos. Son siete los restaurantes que promueven este tipo de cocina a través de la creación e implementación de platos innovadores en la oferta culinaria, que gozan de aceptación de la población local. Finalmente, la investigación demostró que la cocina fusión constituye una alternativa viable para potenciar los productos culinarios innovadores que oferta la ciudad de Portoviejo, porque le dan realce a su designación como ciudad creativa en el ámbito gastronómico, pero aún no está completamente posicionada en el mercado turístico, debido a varios factores, entre los que se destacan, la gestión administrativa local.

Palabras clave: Cocina fusión; desarrollo turístico; cocina creativa; innovación gastronómica

ABSTRACT

The gastronomic offer of a country not only represents its culture, but also contributes to its tourist development. The objective of this research was to analyze the influence of fusion cuisine in expanding the offer of local gastronomic tourism in the city of Portoviejo, province of Manabí. The study was descriptive and non-experimental mixed approach, data collection instruments such as observation sheets, surveys, interviews and SWOT analysis were applied. Among the main results is the offer of around 22 fusion cuisine dishes, based on the signing made in the first half of 2022, with a base of typical local ingredients, such as peanuts, bananas, cereals and seafood. There are seven restaurants that promote this type of cuisine through the creation and implementation of innovative dishes in the culinary offer, which are accepted by the local population. Finally, the research showed that fusion cuisine is a viable alternative to enhance the innovative culinary products offered by the city of Portoviejo, because they enhance its designation as a creative city in the gastronomic field, but it is not yet fully positioned in the market. tourism, due to several factors, among which the local administrative management stands out.

Key words: Fusion cuisine; tourism development; creative cuisine; gastronomic innovation

Introducción

Muchos destinos turísticos mundiales se han distinguido por su oferta gastronómica típica que ha cruzado fronteras, fusionándose con la gastronomía tradicional y vernácula de las culturas receptoras (Salas & Córdova, 2020). Estos platos ajenos a la cultura local, en ocasiones han desplazado e inclusive evolucionado ante los tradicionales, debido a las nuevas tendencias globales de consumo (Riquelme, 2020), así como en los métodos e insumos para su preparación, los cuales, a mediano y largo plazo terminan fusionándose con los platos típicos de las culturas receptoras (Torres et al., 2017).

Los resultados mostrados en el estudio llevado a cabo por la Organización Mundial del Turismo en el año 2017, donde se realizaron 77 encuestas a miembros de la misma organización de 29 países, se pudieron constatar que el 87% de los turistas considera que la gastronomía es un elemento muy distintivo y estratégico en cada destino turístico. Por tal motivo, el turismo gastronómico constituye desde los criterios de los encuestados, una de las motivaciones principales de los viajeros para visitar un destino, por tanto, la gastronomía, como parte del turismo cultural, estaría en primer lugar y el de naturaleza en segundo puesto (OMT, 2017),

Al respecto, Torres et al. (2017) menciona que el turismo gastronómico es un factor que seguirá cobrando fuerza durante los siguientes años. Por lo tanto, se requieren nuevas propuestas para gestionar de manera eficiente las actividades turísticas relacionadas al ámbito gastronómico, puesto que puede convertirse en un elemento catalizador del desarrollo.

El Ecuador, se auto reconoce como país pluricultural desde su Constitución Política (2008), además de caracterizarse por una variedad de regiones con particulares que lo hacen gozar de una importante diversidad de culturas, tradiciones y costumbres. Algunos pueblos destacan de otros por la fama que tienen muchos de sus platos típicos, pero también, en aquellos cuya oferta gastronómica, a más de la

tradicional, es variada (Hernández & Dencausa, 2018).

La cocina fusión, según Arteaga & Vicuña (2012) hace referencia a un concepto empleado en gastronomía que indica una mixtura de estilos culinarios provenientes de otras culturas. Tal es el caso, que, en ciudades como Quito y Guayaquil, se ofertan platos de cocina fusión, que han cobrado popularidad entre locales y visitantes. Por ejemplo, algunos platos de la gastronomía internacional que han sido mayormente fusionados, como consecuencia del trabajo colaborativo, son el sushi y la pizza según lo expresa Castillo (2021). Sin embargo, aunque el factor de aceptación no ha sido del todo positivo al inicio de las operaciones de los establecimientos de restauración por ofertar algo distinto, actualmente son bien recibidos por los curiosos comensales que buscan escapar de la rutina y degustar algo diferente de lo tradicional (Salazar & Garrido, 2021).

En la costa central del territorio ecuatoriano, la provincia de Manabí ha destacado por la fama que tiene su oferta gastronómica típica caracterizada por productos a base de mariscos, aves de corral, ganado vacuno y porcino, plátano, yuca, maní (cacahuete), cereales, entre otros. Sin embargo, durante la última década se ha observado cómo nuevos platos han ido incorporándose en los menús de los establecimientos de alimentos y bebidas (Castillo, 2021). De esta forma, entre los platos gastronómicos diversos con técnicas de cocina fusión, comercializados en localidad, se menciona a la comida china, japonesa, venezolana, tailandesa, mexicana e italiana que ya forman parte de la oferta gastronómica local.

Así, muchos pueblos de la provincia de Manabí destacan por ser destinos locales donde degustar productos culinarios innovadores, tal es el caso de la ciudad de Portoviejo, que debido a la experiencia que ofrece al visitante por su gastronomía, le otorgaron el reconocimiento de Ciudad Creativa por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en octubre del año 2019 (INPC, 2020). Este importante reconocimiento supuso para la ciudad varios cambios con

respecto a su posicionamiento en el mercado turístico regional.

La ciudad de Portoviejo se encuentra ubicada en la zona centro sur de la provincia de Manabí a 378.7 kilómetros de distancia de la ciudad de Quito, asentada en el valle del río Portoviejo sobre los 53 m.s.n.m. Su población es de 280.029 habitantes de acuerdo con datos del INEC (2010). La ciudad se desarrolló su traza urbana de acuerdo con los modelos de planificación establecidos durante la colonia española en América en el siglo XVI, aunque actualmente, se puede observar que el mayor crecimiento de la urbe ocurre hacia las zonas norte, este y sur.

Por otra parte, la ciudad de Portoviejo es el centro político y administrativo de la provincia de Manabí, por esa razón existen múltiples oficinas regionales de los principales ministerios de gobierno, así como de otras dependencias administrativas locales y provinciales. Sus principales actividades económicas son el comercio, agricultura y turismo (Gad Provincial de Manabí, 2020).

La urbe portovejense oferta múltiples actividades turísticas para realizar, tales como: visitas a espacios públicos como parques y avenidas, el jardín botánico de la Universidad Técnica de Manabí, o recorridos por el centro histórico, museos, monumentos, excursiones al complejo arqueológico Hojas y Jaboncillo, o actividades deportivas como ciclismo en la colina de La Tomatera. Por otra parte, la ciudad también posee centros de recreación nocturnos, bares, centros comerciales, patios de comida, mercados y restaurantes que permiten degustar de la gastronomía local y de fusión que aquí se ofertan (Gad cantón Portoviejo, 2020).

Durante la pandemia Covid-19, muchos establecimientos turísticos de la ciudad de Portoviejo cerraron sus operaciones a causa de las medidas implementadas por el Comité de Operaciones Emergentes del Gobierno Nacional para frenar los contagios por coronavirus (Salazar & Garrido, 2021). Es así, que los establecimientos de restauración implementaron estrategias para

sobrevivir a la crisis económica originada por la pandemia. Según el catastro de establecimientos turísticos del Ministerio de Turismo, en la ciudad de Portoviejo se encuentran registrados 208 restaurantes (MINTUR, 2022).

Muchos emprendimientos de la ciudad, para paliar la crisis ocasionada por el Covid-19, potenciaron las técnicas y recetas de los platos típicos locales a fin de innovar en cuanto al proceso de preparación y presentación, así como la fusión con otros de diversos orígenes y su introducción en el mercado local (Salazar & Garrido, 2021). De esta forma, muchos comensales empezaron a asociar y distinguir estos nuevos platos que ya formaban parte de los hábitos de consumo de la población local y de los visitantes que se acercaban a la ciudad de Portoviejo para degustar (Jácome et al., 2021).

Los valores culturales asociados a la comida tradicional como factor desarrollo turístico, constituyen uno de los principales componentes de desplazamiento, ya sea por motivos turísticos u otros. Siendo así, que la diversificación de la oferta de platos tradicionales en una determinada región, se ha constituido en la clave para incrementar la afluencia de visitantes (Rodríguez et al., 2020). Por otra parte, a fin de potenciar y ampliar la oferta culinaria de un destino turístico, muchos emprendedores han aplicado estrategias de innovación, fusionando lo tradicional con nuevas técnicas e ingredientes, unificando lo viejo con lo nuevo. Por esta razón es necesario conocer a profundidad acerca de las nuevas propuestas culinarias resultantes de la cocina fusión.

Sin embargo, muchos de los estudios que existen sobre la gastronomía portovejense, exponen o discuten únicamente de los platos típicos o tradicionales de la ciudad, evidenciando un vacío en cuanto a estudios que demuestren la incidencia que tiene la cocina fusión en la oferta de este tipo de platos en la ciudad. Según Salas & Córdova, (2020) conocer las tendencias gastronómicas permite diagnosticar nuevos hábitos de consumo y determinar sobre todo el impacto que tiene en los turistas, por otra parte, innovar en los platos tradicionales repercute en la

generación de mayor afluencia para el turismo lo que le otorgaría un mayor valor cultural culinario (Castillo, 2021).

Cabe recalcar, la importancia de la ciudad de Portoviejo en la región, misma que ha sido galardonada con diversos reconocimientos (ciudad creativa por la UNESCO, pueblo mágico del Ecuador, entre otros). Esta ciudad es reconocida a nivel nacional como destino obligatorio, tanto para nacionales como extranjeros, debido a la oferta de actividades que posee y sobre todo a los innovadores platos de cocina fusión que ofrecen sus establecimientos de restauración. Por esta razón, con base en la fundamentación expuesta el objetivo de la investigación fue analizar la influencia de la cocina fusión en la ampliación de la oferta del turismo gastronómico local en la ciudad de Portoviejo, provincia de Manabí.

Métodos

Se propuso una investigación bajo el paradigma socio-crítico, de tipo descriptiva con un enfoque mixto, orientada a buscar la reflexión, valoración y transformación, mediante el método de investigación acción participativa y la aplicación de técnicas como la observación, la entrevista, y encuestas, que permitieron alcanzar los resultados y plantear conclusiones del estudio. Además, se aplicaron herramientas como fichas de observación y cuestionarios (entrevistas a expertos en el tema de estudio y encuestas a trabajadores y gerentes de los principales establecimientos de restauración locales, que ofertan platos de cocina fusión).

1) Población y muestra de estudio

El universo objeto de estudio estuvo compuesto por los dueños y trabajadores de los establecimientos de restauración que ofertan platos de cocina fusión, siendo un total de 7 locales registrados por el Ministerio del turismo en la ciudad de Portoviejo, cada establecimiento posee un gerente, más un promedio de entre 4 a 7 trabajadores, sumando un total de 124 que conforman la población a encuestar. Estos establecimientos son pioneros

en la comercialización de platos tradicionales fusionados con técnicas culinarias externas de la cultura local. La selección de la muestra se realizó mediante un muestreo no probabilístico intencional por rangos.

2) Técnica de investigación

La revisión documental se realizó con base a publicaciones científicas como artículos, tesis y monografías, a fin de recolectar información relevante como referente para la estructuración del procedimiento metodológico y también en la obtención de los objetivos propuestos. Por otra parte, se aplicaron técnicas como la entrevista, observación y encuesta.

3) Instrumento de recolección de datos

Para la caracterización de los platos se emplearon fichas de registro de bienes intangibles, durante el primer semestre del año 2022, basadas en la metodología empleada por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2015). De esta forma, la recopilación de la información permitió levantar bases teóricas, mediante el uso de un cuestionario estructurado dirigidas a tres expertos en la gastronomía manabita, con más de dos años de experiencia y vinculación en el área y la observación directa a los procesos de diseño, cocción y promoción de los platos.

Por otra parte, a través de la aplicación de la técnica de encuesta a los gerentes y trabajadores de los establecimientos de la localidad. Estos datos permitieron determinar los factores condicionantes relacionados con el diseño, reconocimiento y gestión de los platos de cocina fusión en la ciudad de Portoviejo. Por último, se emplearon también cuadros comparativos y una matriz de análisis FODA para develar la vinculación entre el desarrollo de la cocina fusión y el turismo gastronómico local de la ciudad.

4) Técnica de análisis de datos

Para el análisis de la información obtenida de las entrevistas, se utilizó el procedimiento de preparación de datos obtenidos de la información cualitativa, agrupando las

respuestas por similitud en frases, testimonio y luego en ideas claves, asignadas a subcategorías (las preguntas de la guía) y luego a categorías definidas (Álvarez-Gayou, 2003), estas fueron: diseño, reconocimiento y gestión de los platos de comida fusión en los establecimientos de la Ciudad de Portoviejo. Para el manejo de frecuencias se emplearon las utilerías de Excel y luego, con base en los resultados, se aplicaron escalas para evaluar las categorías definidas. Dichas escalas permitieron proponer una forma de visualizar la situación de los establecimientos en cuanto a la gestión, sin cambiar el enfoque de la investigación.

Con el fin de establecer la relación entre la cocina fusión y el turismo gastronómico local, desde la perspectiva de los actores sociales, se recogieron datos a partir de entrevistas realizadas a actores locales involucrados en el desarrollo turístico, cultural y académico. Por lo cual, se seleccionaron instituciones públicas y privadas para construir dichos aportes. Los actores involucrados para este estudio fueron: el Gobierno Autónomo y Descentralizado del cantón Portoviejo, la Dirección zonal 8 del Ministerio de Turismo, la Dirección de Turismo Cultura y Patrimonio de la Prefectura de Manabí, Vicedecanato de la carrera de Turismo de la Universidad Técnica de Manabí, y también, la Coordinación académica de la carrera de Turismo de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, sede Manabí.

A través de los resultados de la encuesta aplicada a la muestra seleccionada, permitieron obtener datos de la valoración de cada uno de los platos fusión aplicando una escala de Likert (1-5), donde los criterios de valoración fueron: 5 totalmente de acuerdo, 4 de acuerdo, 3 ni de acuerdo ni en desacuerdo, 2 en desacuerdo y 1 totalmente en desacuerdo; los que determinaron los niveles de aceptación y preferencia de estos platos. Con base al porcentaje más alto y bajo de valoración, se aplicó una fórmula estadística para calcular el rango de un conjunto de datos (López, 2019):

$$R = x_{mayor} - x_{menor}$$

En donde se deduce al valor del rango de aceptación más alto (4.27) y el rango de aceptación más bajo (3.70), esta diferencia es distribuida proporcionalmente para calcular los niveles de aceptación como se muestra en la Tabla 1, donde se definen los tres niveles para elaborar los rangos del análisis que se muestra a continuación:

Tabla 1

Clasificación de niveles por rango para el análisis de aceptación de los platos de cocina fusión

Nivel	Rango inferior	Rango superior
Alta	4,09	4,27
Media	3,90	4,08
Baja	3,70	3,89

Nota: Elaborado a partir de los datos obtenidos en la encuesta de reconocimiento aceptación de los platos de cocina fusión.

La validación de los resultados cualitativos se realizó mediante la triangulación, y para los resultados cuantitativos, obtenido mediante la tabulación estadística, el coeficiente de Alfa de Cronbach para medir la confiabilidad del instrumento de medición que fue elaborado por los autores del estudio con base a estudios previos relacionados con la investigación (cuestionario).

5) Confiabilidad del instrumento

El instrumento se aplicó en los establecimientos que ofertan comida fusión. El resultado de confiabilidad del instrumento aplicado, de acuerdo con el coeficiente Alfa de Cronbach fue de 0,945, lo que indicó una confiabilidad elevada (Hernández et al., 2014).

Resultados

En esta sección se presentan los resultados obtenidos de la presente investigación que fueron sometidos a un profundo análisis y discusión.

La cocina fusión en la ciudad de Portoviejo

La ciudad de Portoviejo posee una diversidad de restaurantes que ofertan variedad de platos típicos y de cocina fusión. La mayor parte de los restaurantes con mayor sofisticación han logrado desarrollar productos culinarios empleando materia prima local con técnicas de cocina internacional. No en vano esta pujante ciudad y centro político de la provincia de Manabí ha obtenido reconocimientos que la posicionan como un destino para visitar y sobre todo degustar de la gastronomía local.

En este estudio se caracterizaron 23 platos de cocina fusión, que se ofertan en los establecimientos más destacados en este ámbito. Los criterios aplicados para su selección fueron creatividad, sazón y presentación, y sobre todo la fusión de elementos gastronómicos locales y típicos en la elaboración y presentación de dichos platos (Tresserras, 2021). A continuación, se detalla el listado de establecimientos y el número total de platos fusión que ofertan dentro de su variado menú (ver tabla 2):

Tabla 2

Establecimientos de restauración que ofertan platos de cocina fusión en la ciudad de Portoviejo

Restaurantes de cocina fusión de la ciudad de Portoviejo	
Nombre del establecimiento	No de platos fusión
Shari sushi fusión, cocina japonesa	3
Ruchis, moros y asados	6
Suka, Bistro restaurant (Gourmet y Sushi)	1
Visca Tapa, cocina mediterránea	7
Ossobuco, cocina internacional	4
La Calaca, cocina mexicana	1
Wing Wah, comida china	1

Una vez determinados los rangos de aceptación, a continuación, se exponen los resultados obtenidos con base al porcentaje resultante realizado por la población en estudio:

Tabla 3

Platos fusión con una aceptación alta

Platos fusión con una aceptación alta		
Nombre del restaurante	Nombre del plato	% Aceptación
Ruchis Moro Grill	Moro con parrillada	4,27
Visca Tapa	Chop Suey de cangrejo	4,27
La Calaca by Momentos, cocina mexicana	Patacones rellenos de camarones	4,25
Shari Sushi fusión	Tostón de plátano con Cevichimi	4,20
Ruchis Moro Grill	Moro Ranchero	4,18
Chifa Wing Wah	Tallarín frito crocante	4,13
Shari Sushi fusión	Manabe roll	4,12
Shari Sushi fusión	Picoazá roll	4,12
Ossobuco	Enmanizado de cangrejo	4,11
Ossobuco	Langostinos y pulpo a la diabla	4,09

Tabla 4

Platos fusión con aceptación media

Platos fusión con una aceptación media		
Nombre del restaurante	Nombre del plato	% Aceptación
Visca Tapa	Arroz meloso de cangrejo	4,08
Visca Tapa	Pastel de cangrejo	4,05
Ruchis Moro Grill	Picaña rodeada	4,04
Visca Tapa	Carpaccio de corvina	4,04
Ruchis Moro Grill	Moro relleno	4,03
Suka, Bistro restaurant	Risotto a la parmigiana	4,02
Visca Tapa	Arroz meloso de pulpo	3,96
Visca Tapa	Arroz meloso de pato y camarón	3,91
Ossobuco	Salmón a la Riviera	3,90

Tabla 5

Platos fusión una aceptación baja

Platos fusión con baja aceptación		
Nombre del restaurante	Nombre del plato	% Aceptación
Visca Tapa	Carpaccio pulpo	3,82
Ossobuco	Risotto de maíz y salsa de mora	3,72
Ruchis Moro Grill	Burrimoro	3,70

Existe una tendencia bien diferenciada sobre la aceptación de algunos platillos, lo que permite deducir sobre los gustos y preferencias de la población en estudio, ya que aquellos platillos

cuyos ingredientes principales son mariscos, gozan de mayor simpatía. Por otra parte, están aquellos, que, sin dejar de ser innovadores, no han alcanzado el porcentaje de aceptación relevante, quizás por factores que ameritarían de un estudio más profundo para entender el porqué de dichas respuestas.

Factores condicionantes con la gestión, reconocimiento y aceptación de los platos de cocina fusión

Los factores que condicionan la gestión y reconocimiento de los platos fusión, son muy diversos, debido a la variedad de productos culinarios que han desarrollado como resultado de la creatividad de varios chefs locales, que realizan esta ardua labor de innovar en un mercado tan competitivo como lo es el de alimentos y bebidas. Razón, por la cual, con la finalidad de despejar las incógnitas que surgen sobre el rumbo y posicionamiento de la cocina fusión, a continuación, se exponen las aportaciones y criterios de expertos locales en artes culinarias sobre la cocina fusión, de los que se hace mención los chefs, docentes y gerentes de: restaurante “La Calaca by Momentos”; carrera de Gastronomía en la Universidad Técnica de Manabí; chef ejecutivo y propietario de “Shari Shusi Fusión”; y por último al gerente del restaurante de comida china “Wing Wah”.

a) Importancia que tiene la cocina fusión como estrategia de innovación gastronómica:

Hay que aclarar, que la cocina fusión ocurre por diversos factores, el principal es la migración social y la movilidad humana, que siempre está ligada a las costumbres y tradiciones de la cultura en desplazamiento, y que luego se insertan en las comunidades de sustrato o receptoras.

Gracias a la globalización de los mercados, hoy en día es mucho más fácil obtener o importar ingredientes desde diversos destinos utilizarlos en las cocinas regionales, pero si bien es cierto, hay que recalcar, que hablando en términos más generales y coloquiales, desde la cocina tradicional y típica, se ha hecho uso de

la cocina fusión, al incorporar materia prima extranjera, en elementos que son comunes, como por ejemplo, el arroz, de origen oriental, o el plátano, cultivado y cosechado en el Ecuador, y que proviene del continente africano. Ahora bien, si nos referimos a gastronomía fusión internacional y nacional, el principal objetivo, es fusionar la cultura gastronómica de otros pueblos y sus ingredientes para crear nuevos platos, o por el simple anhelo de recordar un plato en particular consumido durante alguna estancia en el extranjero.

El efecto dominó de los migrantes, en la gastronomía local, durante los últimos 20 años, incidió en que los viajeros se culturizaran en artes culinarias. Tales conocimientos, han servido para perfeccionar e incorporar nuevas técnicas que han fortalecido y potenciado nuevas estrategias de innovación gastronómica.

Por otra parte, el turismo cultural es uno de los principales polos de desplazamiento y motivación para los viajeros, siendo la gastronomía una de las impulsadoras de grandes masas de turistas que buscan vivir una verdadera experiencia culinaria. Es por esta razón, que la ciudad de Portoviejo, cuenta con una variada oferta de cocina fusión, que va cobrando fuerza a pasos agigantados.

b) La cocina tradicional como principal motivadora de innovación gastronómica:

Gran parte de los establecimientos que ofertan comida fusión en la ciudad de Portoviejo tienen como base a la comida tradicional manabita, haciendo uso de ingredientes que las personas reconozcan y asocien con la cultural local, fusionándolos con técnicas e ingredientes de otros destinos internacionales, por ejemplo.

Por esta razón, la cocina tradicional ha sido la principal motivadora de innovación debido a los siguientes aspectos: por su popularidad y empoderamiento de la identidad local, también son un referente de cada pueblo (costumbres y tradiciones), cada receta tradicional guarda una historia que amerita ser compartida de generación en generación, por otra parte, muchas

de las recetas guardan secretos y técnicas de gran valor.

De esta forma, la innovación gastronómica realza su importancia, porque construye las bases de potenciales patrimonios culinarios locales, es la misma UNESCO, quien ha reconocido y declarado patrimonio mundial intangible a la gastronomía de muchas naciones y culturas, solo por mencionar países sudamericanos como México y Perú. El reconocimiento de la ciudad de Portoviejo como ciudad creativa por su gastronomía ha tenido un fuerte impacto en los emprendimientos de alimentos y bebidas, y cada vez surgen nuevos establecimientos que innovan en sus platos sin dejar de lado la base culinaria local y tradicional.

Por último, a pesar del fenómeno de globalización, muchos pueblos han tratado de fortalecer su cultura local, evitando la aculturación, pero mejorando lo que ya existe y transformarlo en algo más acorde a las exigencias de los comensales, de ahí el gradiente principal de tomar lo tradicional y potenciarlo para generar un producto innovador y de apreciación para las masas, ya que los cocineros no solo venden un plato, ellos también venden una experiencia.

c) Técnicas que han influenciado los platos de cocina fusión en Portoviejo:

Entre las técnicas locales que más han influenciado la elaboración de platos fusión, corresponden el uso de leños y café para ahumar ciertos platos. En el caso de ceviche, en vez de usar el zumo de limón para marinarlo (o encurtirlo) se le agrega maracuyá, y si es un platillo de tostones (patacones) rellenos, se usa la técnica de doble fritura, en combinación con una salsa de camarones al estilo francés, y tatemado de hojas de plátano para envolver y cocer alimentos en ollas de barro.

Otro aspecto interesante, es el uso de técnicas de cocción utilizando, por ejemplo, el wok oriental, el grill, salteado, fritura, estofado, hervido, a vapor, entre otros. Pero también, es importante destacar el tipo de cocina con la que se están fusionando, solo por hacer mención a

la japonesa, china, española, e incluso existen restaurantes que no ofertan cocina fusión, pero sus dueños al ir a estudiar a otros países, aprenden y utilizan dichas técnicas.

A continuación, en la imagen 1, se exponen tres platos cocina fusión japonesa que realiza una mixtura de productos locales como el maní, pescado y plátano maduro. Estos platillos son ofertados por el restaurante “Shari Sushi fusión” de la ciudad de Portoviejo.

Figura 1

Platos de cocina fusión del restaurante “Shari sushi fusión”



Nota: Se observan tres platillos fusión a partir de la cocina japonesa que utilizan ingredientes y preparaciones locales como salsa de maní, pescado encurtido, aguacate, tostones de plátano, maduro y salsas de ajíes endémicos. Estos platillos son: Tostón de plátano con cevichimi (i) (pescado y camarón encurtido y semi cocido, pulmo, brotes de soja con zanahoria y salsas de tres variedades de ajíes); Picoazá roll Cerro de Jaboncillo (c) (rollo con ceviche típico, ají, chip de plátano, aguacate y salsa de maní acevichada); y Manabe roll (d) (rollo de camarón, maní, plátano maduro, queso y salsa de maracuyá). Fotografía tomada por la autora.

d) Incidencia de la gestión administrativa en la aceptación y reconocimiento de la comida fusión de la ciudad de Portoviejo:

La gestión administrativa, es un aspecto muy importante para la aceptación, reconocimiento y difusión de la cocina fusión. Hace 14 años, uno de los chefs locales de la ciudad, regresaba de la república Argentina tras realizar un postgrado de alta cocina en dicho país, y fundó el restaurante “Momentos”, considerado como uno de los primeros establecimiento de comida fusión gourmet en la ciudad de Portoviejo, quien expresó lo complicado que fue llegar al comensal y hacerle comprender qué era lo que estaba comiendo, por lo que en su primera carta de menú, optó por identificar cada platillo con su respectiva imagen e ingredientes, detallando también información sobre el país con el cual estaba fusionado dicho plato.

Desde la perspectiva de la administración pública, se destacan las repercusiones positivas y negativas en el posicionamiento de los platos de cocina fusión, ya que las políticas económicas implican implementar acciones que fomenten el desarrollo de la economía local, lo que incluye a pequeñas empresas como los establecimientos de comidas y bebidas. Solo por hacer mención a las alcaldías, direcciones de turismo, de cultura y patrimonio, quiénes son los responsables de intervenir en este camino, ya que hay que recordar que, si no existe un vínculo entre el gobierno, la empresa pública y privada, así como de la academia, no se logrará una óptima gestión de los recursos gastronómicos.

El análisis FODA de la cocina fusión portovejense, se realizó en función de los aspectos detectados como consecuencia de la recolección de datos de las entrevistas y encuestas. Por esta razón las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas se estructuraron con base a la caracterización de la oferta de platos fusión de la ciudad de Portoviejo.

Tabla 6

Análisis FODA sobre los platos de cocina fusión que se ofertan en la ciudad de Portoviejo

Fortalezas	Debilidades
Hacen uso de elementos típicos culinarios de la cultural local y de reconocimiento popular. La cocina fusión es creativa, siendo cada vez más reconocida y apetecida por los visitantes y locales. Existen reconocimientos internacionales que respaldan y ensalzan a la gastronomía local y de cocina fusión en la ciudad de Portoviejo. El talento humano responsable de esta innovación gastronómica, son en su mayoría profesionales de alta cocina. Los ingredientes utilizados en la preparación son de calidad certificada.	Dependencia de ingredientes importados. A pesar del esfuerzo de los restaurantes para promocionar sus productos, la población de estudio demostró el desconocimiento hacia la cocina fusión de la ciudad de Portoviejo. Muchos establecimientos de cocina fusión guardan sigilo con respecto a los ingredientes que utilizan en las recetas de sus platos, pues existe el temor a la competencia desleal. Muchas recetas no están patentadas. Los precios de los platos de cocina fusión son excesivos para segmentos de la población local con ingresos económicos limitados.
Amenazas	Oportunidades
Pueden contribuir a la pérdida de procesos culinarios locales de la memoria colectiva. Desvalorizar la cocina local y desplazar a la tradicional y típica. La dependencia de ingredientes importados es vulnerable a la escasez por cierre de frontera (como pandemias, conflictos diplomáticos y desastres naturales). Competencia desleal, que podría afectar la integridad de las recetas y credibilidad de los restaurantes. Desvalorización y pérdida de interés de los consumidores y la población local por este tipo de productos.	Contribuir en la ampliación de la oferta gastronómica local de la ciudad de Portoviejo. Patentar las recetas de cocina fusión e incluirlas como parte del patrimonio culinario local. Inclusión en productos turísticos locales asociados a la gastronomía típica y de cocina fusión. Promover paquetes turísticos vivenciales con experiencias gastronómicas de cocina fusión como valor agregado. Fomentar la competitividad y creatividad en los emprendimientos culinarios locales. Posibilitar futuros reconocimientos a la ciudad por su contribución a la innovación y desarrollo.

Percepción de la cocina fusión con relación al turismo gastronómico de la ciudad de Portoviejo

La relación entre la cocina fusión y el turismo gastronómico local, desde la perspectiva de los actores sociales, se expone a continuación a través de los siguientes ítems:

a) Importancia de la gastronomía para el desarrollo turístico

De forma general la gastronomía es un elemento básico para el turismo, sobre todo, para la ciudad de Portoviejo, caracterizada por

ofertar tradicionalmente actividades turísticas de sol, playa, así como de turismo rural, al cual se suman los atractivos urbanos y arqueológicos, sin embargo, para todo visitante, uno de los principales componentes de la cultura local lo constituye la gastronomía. No se visitan atractivos naturales o culturales, sin la incipiente presencia del componente gastronómico, ya que a pesar de los esfuerzos locales por promover los productos culinarios que oferta la ciudad, aún no se goza del total reconocimiento de los mismo dentro y fuera del cantón y la provincia de Manabí.

Por otra parte, cualquier producto turístico, vinculado a la cultura y patrimonio, a diferencia de otros destinos de naturaleza en Ecuador, la mayoría de sus productos turísticos están constituidos por una diversidad de elementos asociados a atractivos naturales y culturales, siendo la gastronomía un elemento cultural que identifica a las poblaciones y pueblos. Asimismo, la gastronomía como tal, hace uso de los recursos de la soberanía alimentaria, sobre todo porque existe materia prima endémica que caracteriza al producto final, destacando la importancia identitaria de una región. Por último, las grandes culturas a nivel mundial, siempre han sido identificadas con su gastronomía, siendo un elemento característico que demuestra la importancia que esta tiene para el desarrollo local.

b) Innovación en la cultura gastronómica local

Las innovaciones en la cultura gastronómica de Portoviejo, actualmente han sido evidenciadas en tres aspectos: 1) Nuevas formas de comercialización y ventas de productos culinarios, por ejemplo, la implementación de servicios de delivery para distribuir y entregar platos empaquetados, debido al distanciamiento social y a la cuarentena obligatoria, a raíz de la pandemia Covid-19 entre los años 2020 a 2021; 2) los aportes que realizan, desde el sector privado, las pequeñas empresas y negocios de alimentos y bebidas a través de la creación de platos novedosos y funcionamiento de nuevos locales en la ciudad de Portoviejo; y 3) la

llegada de varias franquicias de comidas que han transformado a la cultura gastronómica local, incidiendo en los hábitos de consumo de la población y sus cantones aledaños.

Sin embargo, es evidente que la innovación gastronómica portovejense no es muy reconocida fuera de la provincia, o, por ejemplo, en el ámbito nacional e internacional, ya que lo más reconocido es la gastronomía manabita (de forma generalizada y no específica como la de Portoviejo), aunque se espera que los reconocimientos otorgados durante los últimos dos años generen un incremento en la demanda de visitantes.

Por otra parte, cabe recalcar, que, gracias al desarrollo de profesionales gastronómicos, se está innovando con nuevas formas y métodos de cocinar, pero manteniendo también las técnicas culinarias ancestrales. Por último, cabe mencionar sobre la percepción e innovación gastronómica de la ciudad de Portoviejo, que, aún es desconocida para el resto del país, ya que se debe visitar la ciudad para apenas conocer sobre la oferta y existencia de platos de cocina creativa y de fusión.

c) Visión y proyección sobre el turismo gastronómico en la ciudad

La ciudad de Portoviejo, tiene una proyección alentadora y prometedora debido al prestigio y reconocimiento local, en cuanto a la diversificación de productos culinarios que constituyen su oferta gastronómica. Sin embargo, para un adecuado y eficiente desarrollo, se debe elaborar instrumentos de planificación y construir políticas públicas a corto o largo plazo que impulsen y fortalezcan las potencialidades que posee la ciudad para posicionarse como destino turístico sostenible en el ámbito gastronómico.

Por último, a nivel nacional hay que mencionar que poco se conoce sobre la proyección y visión sobre la oferta gastronómica de Portoviejo, ya que, tal y como se mencionó anteriormente, se habla de la cocina manabita y no de la ciudad. Por lo tanto, si existe una proyección, solo ha sido a nivel local, ya que no

ha trascendido fuera de sus límites territoriales, porque en general, el Gobierno central busca promover la gastronomía nacional, empezando por la manabita, pero como innovación de la ciudad de Portoviejo, específicamente debe aunar todos los esfuerzos y recursos disponibles para su promoción y posicionamiento.

Discusión

La cocina fusión en la ciudad de Portoviejo, constituye un fenómeno de estudio del cual surgen algunas interrogantes con respecto a su desarrollo, por ejemplo, si esta será capaz de desplazar a la cocina tradicional, o inclusive, de contribuir a un proceso de aculturación en la sociedad al cambiar los hábitos de consumo de la población. Sin embargo, los resultados han dejado algunas aportaciones importantes sobre la visión de desarrollo que contempla el potenciar nuevas alternativas, sobre todo si son innovadoras, como la cocina fusión, que mezcla y unifica una diversidad de sabores, aromas y texturas en un solo producto que satisfaga e incremente la demanda de visitantes a la ciudad (Achachi, 2018).

Es por ello por lo que se puede afirmar que la cocina fusión, lo que busca es obtener resultados óptimos al implementar un nuevo platillo sin irrespetar a la cultura local (Urbina, 2018), pero, en contraste con la cocina tradicional, que es más asequible por su coste y precio de comercialización, lo que podría provocar un estancamiento de dicho producto al agotar las posibilidades potenciales de los consumidores. Por otra parte, tal y como lo afirma el mismo Urbina (2018), el objetivo de mezclar y fusionar dos gastronomías distintas, es sacar el máximo provecho, con el fin de enriquecer las técnicas de cocina e incrementar el número de productos.

De esta forma, a pesar de que la cocina fusión, internacionalmente no es ninguna novedad, debido a que los estudios de la misma, iniciaron desde hace ya más de una década (Rueda et al., 2019), para la localidad de Portoviejo, sigue siendo desconocida parte de su nueva oferta culinaria. Esta observación fue puntualizada por la Dirección Zonal 8 del

Ministerio de Turismo, ya que, en dicha opinión, las acciones que la ciudad realiza para promover sus productos locales, no han hecho eco en otras localidades importantes del país, ocasionando que se desconozcan los avances en materia gastronómica y alternativas que podría ofrecer esta urbe al visitante.

No obstante, según Chang-Vargas (2019) la cocina tradicional ha elevado su categoría al ser considerada como un recurso turístico. Es evidente, que la cocina fusión, al ser creativa e innovadora, utiliza recursos culinarios patrimoniales, transformándolos con la aplicación de técnicas extranjeras, en nuevos platillos que pasan a formar parte de la oferta culinaria de la ciudad de Portoviejo.

Para los expertos en artes culinarias, el significado de la cocina fusión tiene un fuerte resonar, puesto que para ellos significa enriquecer la cultura a través de la investigación y generación de conocimientos que permiten actualizar y potenciar las técnicas y existentes, que, en efecto, no reemplazan los valores culinarios tradicionales, sino que contribuye a sostenerlos (Castillo, 2021). Por último, la cocina fusión debe ser considerada, tanto para las comunidades en donde se desarrolla, y para las instituciones responsables de normar el turismo, como una oportunidad de revalorizar la cultura local e incrementar el patrimonio gastronómico con miras a la mejora del desarrollo turístico (Vera-Calderón et al., 2021).

Conclusión

La ciudad de Portoviejo oferta una variedad de platos fusión, lo cuales incorporan ingredientes que son muy comunes y considerados típicos de la cocina local, como el maní, plátano, arroz y mariscos. Sin embargo, los resultados de las encuestas y las entrevistas, concluyeron que la población local prefiere aquellos platillos fusión a base de mariscos.

Otro factor relevante del estudio, que se pudo constatar, es que el consumo gastronómico siempre estará condicionado por diversos factores culturales, ya que si el producto culinario, no

utiliza ingredientes típicos de la gastronomía local, de ninguna forma será del todo atractivo para la población, y, por otra parte, no gozará de la aceptación necesaria para su posicionamiento en el mercado turístico. Por último, la gestión pública debe expandir la visión que tienen al intentar promover platillos innovadores localmente, cuando si lo que se busca es salir de las sombras, deberán entonces enfatizarse en implementar estrategias que permitan acrecentar las posibilidades de difusión y promoción de estos nuevos productos culinarios para toda la región y el país, resaltando los valores de mixtura y representación cultural que los caracterizan.

Referencias bibliográficas

- Achachi, R. (2018). *El nopal como ingrediente de la cocina fusión: experiencia Ecuador* [Tesis de grado, Universidad Técnica de Ambato], Ambato. Ecuador. <http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/29460>
- Arteaga, A. y Vicuña, P. (2012). *La Cocina Fusión: Antecedentes y nuevas propuestas en 8 recetas aplicada en la cocina Italiano- Ecuatoriano* [Tesis de grado, Universidad de Cuenca], Cuenca. Ecuador. <https://1bestlinks.net/hWobe>
- Castillo, A. (2021). *Innovación de la cocina local de Portoviejo* [Tesis de Grado, Universidad Técnica de Ambato], Ambato, Ecuador. <https://1bestlinks.net/SRmHh>
- Chang-Vargas, G. (2019). Migración y patrimonio cultural: La cocina tradicional viaja en la mochila. *Antropología Americana*, 3(5), 89-110. <https://www.revistasipgh.org/index.php/anam/article/view/123/129>
- Hernández, R., y Dancausa, M. (2018). TURISMO GASTRONÓMICO La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y perspectivas de turismo*, 27 (2), 413-430. <https://www.redalyc.org/journal/1807/180755394013/html/>
- Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). (2010). *Datos de población del cantón Portoviejo*. Recuperado el 17 de junio de 2022 de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC). (28 de enero de 2020). *Ciudades Creativas de la Gastronomía designadas por la UNESCO (Ecuador- Perú) realizan primer encuentro en Portoviejo*. Recuperado el 20 de marzo de 2022 de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/ciudades-creativas-de-la-gastronomia-designadas-por-la-unesco/>
- Jácome, L., Zambrano, J. y Macías, J. (2021). Sistema de calidad de servicios para negocios de alimentos y bebidas en el cantón Sucre. *Revista Sinapsis*. 2(20), 1-20.
- López, F. (12 de agosto de 2019). *Rango (estadística)*. Recuperado el 28 de julio de 2022 de <https://economipedia.com/definiciones/rango-estadistica.html>
- Ministerio de Turismo (MINTUR). (8 de enero de 2022). *Catastro turístico*. Turismo.gob.ec. Recuperado el 9 de marzo de 2022 de <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/30-servicios-mintur/104-catastro-turistico>
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (20 de enero de 2020). *Glosario de términos de turismo*. Onwto.org. Recuperado el 24 de marzo de 2022 de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Riquelme, F. (30 de enero de 2020). *Fusión gastronómica*. Recuperado el 20 de julio de 2022 de <https://elcuadernodigital.com/2020/01/30/fusion-gastronomica/>
- Rodríguez, S., Ramírez, J. y Pérez, I. (2020). Turismo desde la cultura. *Contribución al desarrollo local. COODES*, 9(3), 747-763. <http://scielo.sld.cu/pdf/cod/v9n3/2310-340X-cod-9-03-747.pdf>
- Rueda, F., Cáceres, A. y Africano, O. (2019). *La incidencia de la cocina fusión en*

la gastronomía local y ancestral de la ciudad de Bucaramanga y su área metropolitana [Trabajo de investigación, Universidad Autónoma De Bucaramanga], Bucaramanga, Colombia.

que contribuya al empoderamiento de las mujeres y a añadir valor a la oferta turística en la zona rural. *Polo del Conocimiento*, 6(4), 259-269.

Salazar-Yacelga, J., y Garrido-Patrel, M. (2021). Efectos del covid-19 en el turismo gastronómico del Ecuador. *Dominio de las ciencias*, 7(4), 1071-1088. <https://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/2151/4558>

Salas, P., y Córdova, F. (2020). Percepción de la gastronomía típica por parte de la población local de Ambato-Ecuador. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 7(15), 1-14. <https://1bestlinks.net/mPEGp>

Spiegel, M. y Stephens, L. (2009). *Estadística. 4ta edición*. Mc Graw-Hill. https://www.uaeh.edu.mx/docencia/P_Presentaciones/tizayuca/gestion_tecnologica/muestraMuestreo.pdf

Torres, F., Romero, J., y Viteri, M. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*, 44, 01-13 doi: <http://dx.doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-13> Recuperado de <http://www.seeci.net/revista/index.php/seeci/article/view/470>

Tresserras, J. (6 de abril de 2021). *El turismo cultural y creativo hoy*. UNESCO. <https://es.unesco.org/news/turismo-cultural-y-creativo-hoy>

Urbina, G. (2018). *Revalorización e innovación de los platos tradicionales de la provincia de Orellana, mediante la cocina fusión* [Tesis de grado, Universidad Técnica del Norte] Ibarra, Ecuador. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10013>

Vera-Calderón, T., Robles-Santana, Y., Cruz-Bosquez, J. y Riofrío-Andrade, W. (2021). Recuperación de la gastronomía tradicional de la parroquia Santa Marianita