



Artículo

Representación de la cocina Manabita mediante la lista libre: estudio piloto en Portoviejo

Representation of Manabita cuisine through free listing: pilot study in Portoviejo

 Rodrigo Duarte-Casar ^{1,2,*},  Jorge Parreño-García ^{1,2}

¹ Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Portoviejo.

² Grupo de investigación Registro e Innovación en Gastronomía (RIG)

* Correspondencia: rduarte@pucesm.edu.ec

Recibido: 18 de abril 2025. Revisado 4 de mayo 2025. Aceptado: 13 de mayo 2025

Publicado en línea: 15 de mayo 2025.

Volumen 4 número E1: Ciencia de Alimentos, Gastronomía y Sociedad (CIGAS)



Resumen

Este estudio piloto empleó la técnica antropológica de lista libre para identificar las representaciones culinarias predominantes en Portoviejo, capital de la provincia de Manabí (Ecuador). Mediante una muestra de 21 informantes urbanos, se analizaron 222 menciones de 80 preparaciones, determinando un núcleo consensuado de ocho platos emblemáticos: tonga, viche, ceviche, bollo, corviche, caldo de gallina criolla, bolón y encebollado. La rápida saturación de respuestas (lograda con 12 participantes) y la homogeneidad en las representaciones—independientes de sexo, edad o educación—revelan una identidad gastronómica cohesionada, reforzada por recientes políticas de patrimonialización (ej.: declaratoria UNESCO 2019). La ausencia de platos andinos y el predominio de ingredientes costeños (marinos y maíz) confirman la singularidad manabita dentro del contexto ecuatoriano. Si bien el método demostró eficacia para mapear consensos culturales, la sobrerrepresentación de jóvenes con educación superior limita la generalización de resultados, señalando la necesidad de ampliar futuras investigaciones a poblaciones rurales y portadores de saberes ancestrales. Los hallazgos aportan una línea base para estrategias de salvaguardia patrimonial y turismo sostenible, destacando la urgencia de estudios transdisciplinarios que integren dimensiones socioculturales, ecológicas y nutricionales de esta cocina tradicional. El trabajo subraya el valor de la lista libre como herramienta exploratoria en estudios gastronómicos emergentes.

Palabras clave: Portoviejo, cocina manabita, lista libre.

Abstract

This pilot study employed the anthropological free-list technique to identify predominant culinary representations in Portoviejo, capital of Manabí province (Ecuador). Through a sample of 21 urban informants, we analyzed 222 mentions of 80 distinct dishes, identifying a consensus core of eight emblematic preparations: tonga, viche, ceviche, bollo, corviche, caldo de gallina criolla, bolón, and encebollado. Rapid response saturation (achieved with 12 participants) and homogeneous representations—independent of sex, age or education—reveal a cohesive gastronomic identity reinforced by recent heritage policies (e.g., UNESCO 2019 designation). The absence of Andean dishes and predominance of coastal ingredients (seafood and corn) confirm Manabí's culinary distinctiveness within Ecuador. While the method proved effective for mapping cultural consensus, the overrepresentation of young, highly educated participants limits generalizability, underscoring the need to expand future research to rural populations and traditional knowledge bearers. The findings provide a baseline for heritage preservation strategies and sustainable tourism, highlighting the urgency of transdisciplinary studies integrating sociocultural, ecological and nutritional dimensions of this traditional cuisine. This work demonstrates the value of free listing as an exploratory tool in emerging gastronomic research.

Keywords: Portoviejo, manabita cuisine, free listing.



Introducción

La cocina tradicional de la provincia de Manabí en la costa de Ecuador es una de las expresiones culinarias más ricas y representativas del país. Con una fuerte influencia de los pueblos ancestrales, así como de la colonización española, esta cocina se caracteriza por su diversidad de sabores, técnicas tradicionales y el uso de ingredientes frescos provenientes del mar, la tierra y el bosque seco tropical. Su acervo gastronómico no solo está constituido por alimentos, sino por signos culturales que reflejan la identidad de un pueblo estrechamente vinculado a su entorno natural dual de mar y monte.

Un elemento distintivo de la cocina manabita es su método de cocción tradicional, el supremamente versátil “horno manabita”, cuyo combustible tradicional es la leña de Algarrobo, y su infaltable complemento, la paila de barro, que aportan sabores ahumados y únicos a sus preparaciones (Regalado-Espinoza, 2019).

Además, sus ingredientes tradicionales que son el maíz, el plátano, la yuca y el maní, y sus proteínas tradicionales en la forma de lácteos, gallina criolla y el pescado y camarón son la base de muchas de sus recetas, demostrando una dieta equilibrada entre lo agrícola y lo marítimo. Esta cocina fusiona lo rural con lo costeño, creando una experiencia gastronómica que trasciende lo meramente alimenticio para convertirse en un acto de tradición y herencia familiar (Ordóñez Piedra, 2023).

Más allá de su valor nutricional y hedónico, la cocina manabita desempeña un papel central en la cohesión social y la transmisión cultural. Las festividades, como las fiestas patronales o las mingas comunitarias, suelen estar acompañadas de ágapes donde se comparten platos típicos preparados colectivamente. Esta práctica no solo refuerza los lazos comunitarios, sino que también fomenta la transmisión intergeneracional de conocimientos culinarios.



En un contexto académico, estudiar la gastronomía manabita permite comprender las dinámicas históricas, ecológicas y sociales de una región que ha sabido mantener vivas sus tradiciones frente a la globalización.

Si bien la cocina manabita tiene justa fama, es una cocina poco codificada, y la visibilidad y promoción a nivel nacional e internacional que está recibiendo requiere una investigación sistemática que está en proceso, si bien en forma incipiente.

El objetivo de este trabajo piloto es esbozar una representación culinaria de la ciudad de Portoviejo mediante el uso de la lista libre para disponer de una línea base sobre las preparaciones de mayor importancia que guíe futuras investigaciones.

Contexto

La cocina manabita ha recibido una serie de reconocimientos a nivel nacional e internacional. El año 2018 fue declarada patrimonio cultural inmaterial del Ecuador (INPC, 2018). El 2019 la ciudad de Portoviejo pasó a integrar la red de ciudades creativas de la UNESCO en gastronomía (UNESCO, 2019). El 2023, el horno manabita fue certificado como parte del patrimonio cultural inmaterial del Ecuador por “despertar prácticas alrededor del patrimonio agroalimentario del Ecuador” (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2023).

El año 2024 Manabí fue postulada y aceptada como Región Mundial de Gastronomía 2026 por el Instituto de Gastronomía, Cultura, Arte y Turismo (Ministerio de Turismo, 2024). Esto presenta una serie de desafíos, entre ellos el que proviene desde la Academia en la construcción de una base de conocimiento sistemática sobre la gastronomía de la provincia.

La investigación gastronómica en Ecuador ha estado dominada por su vinculación con el turismo y el desarrollo económico, particularmente en la región Costa, con énfasis en temas como comercio, administración y servicios. Este enfoque ha relegado aspectos críticos como la sostenibilidad ambiental, la soberanía alimentaria, la reflexión profunda, y la preservación de tradiciones culinarias. Esto limita el potencial de la gastronomía como disciplina científica integral. Los estudios existentes revelan vacíos significativos (y oportunidades) para explorar dimensiones transdisciplinarias que integren antropología, agroecología y patrimonio cultural, con el fin de consolidar un campo académico autónomo que trascienda su valor turístico y contribuya a un entendimiento holístico de la cocina ecuatoriana (Cartay, 2025; Duarte-Casar & Rojas-Le-Fort, 2024; Iñiguez-Sánchez et al., 2024).

Metodología

Este estudio exploratorio y descriptivo es una indagación piloto para extender el método a la provincia de Manabí y a Ecuador.

Población y Muestra

Se trabajó con una muestra de 21 informantes del área urbana de la ciudad de Portoviejo, capital de la provincia de Manabí. Los informantes se escogieron mediante muestreo por conveniencia. Se empleó este método por su eficiencia en contextos con limitaciones de tiempo y acceso, permitiendo reclutar participantes disponibles y accesibles. Si bien no garantiza representatividad, es válido en estudios exploratorios o cualitativos centrados en profundidad más que en generalización estadística (Hernández Sampieri & Mendoza Torres, 2018).

Técnica

La lista libre es una técnica antropológica semicuantitativa que explora las representaciones culturales de un grupo al solicitar a los participantes que enumeren todos los elementos asociados a un dominio específico (Hough & Ferraris, 2010). En estudios gastronómicos, este método ha sido empleado para analizar percepciones sobre cocinas nacionales, como la ecuatoriana y argentina, identificando platos, ingredientes o prácticas culinarias más relevantes para una comunidad (Cuffia et al., 2023; Rojas-Le-Fort et al., 2023). La técnica se basa en dos criterios clave: la frecuencia de mención y el orden de aparición de cada elemento en las listas individuales, lo que permite construir un consenso cultural. Para cuantificar esta relevancia, el Índice de Saliencia de Smith es ampliamente utilizado, ya que pondera tanto la recurrencia como la posición prioritaria de cada ítem. Aunque ofrece una visión general del campo estudiado, sus hallazgos suelen requerir profundización mediante técnicas complementarias.

Se aplicó un cuestionario con el siguiente contenido. (1) consenso informado y participación voluntaria en la información, (2) demográficos anonimizados: sexo, edad, nivel educacional, (3) lista de platos manabitas en el orden en que son recordados, y (4) cuál es el plato manabita por excelencia.

Los datos se tabularon en formato Excel, se normalizaron para conciliar sinónimos y variantes, y se exportaron en formato CSV formato ANTHROPAC para su procesamiento en FLARES (Free List Analysis under R Environment using Shiny), plataforma para procesamiento de registros mediante lista libre (Wencélius, 2022). La **Tabla 1** presenta un ejemplo del formato.

Tabla 1

Ejemplo de formato ANTHROPAC

FL_and_Resp_ID	Category1	Category2
#Resp_ID_1		
Plato 1	Entrante	Mar
Plato 2	Postre	Campo
Plato 3	Fuerte	Campo
#Resp_ID_2		
Plato 2	Postre	Campo
Plato 4	Entrante	Campo
Plato 3	Fuerte	Campo
Plato 1	Entrante	Mar
Plato 5	Fuerte	Mar

A pesar de la disponibilidad de análisis categórico, y debido a que este es un estudio piloto no se realizó análisis de categorías.

Análisis de Datos

Se realizó análisis demográfico de los informantes en Excel y se estableció el consenso cultural en FLARES. Se calculó el puntaje B' como medida normalizada de consenso cultural basada en posición y frecuencia en las listas (Robbins et al., 2017). A partir de ellos resultados ordenados por puntaje B' se realizó un diagrama de sedimentación del que se obtuvo el “codo” que es el punto en que la curvatura cambia. Los elementos de mayor consenso cultural son aquellos a la izquierda del codo y se utilizan en el análisis posterior.

Resultados y discusión

Demográficos

Los datos demográficos de los informantes se presentan en la **Tabla 2**.

**Tabla 2**

Resumen de demográficos de los informantes

Variable	Valores
Sexo	Masculino: 52% Femenino: 48%
Edad	Promedio: 30 años Mediana: 24 años
Formación	Secundaria: 19% Tercer nivel: 43% Cuarto nivel: 38%

La distribución entre sexos es equilibrada. La población es en su mayoría joven y con tercer o cuarto nivel de formación. Esto se explica debido al entorno del muestreo, en que la formación de cuarto nivel está sobrerrepresentada.

La discrepancia entre la media y la mediana de edades indica una distribución asimétrica, donde una minoría de individuos mayores eleva la media. Esto revela que la mayoría de los informantes son jóvenes.

Mientras la tabla evidencia un equilibrio en sexo, destaca un perfil demográfico homogéneo en edad y educación. Este patrón subraya la necesidad de interpretar los hallazgos dentro de sus límites muestrales y de plantear diseños más inclusivos en investigaciones futuras.

Un análisis permutacional multivariado (PERMANOVA) muestra que las representaciones culinarias son homogéneas entre sexo, nivel de formación y grupo de edad (bajo 30 y sobre 30). Estos resultados sugieren que la representación culinaria de los informantes no depende de sus categorías demográficas.

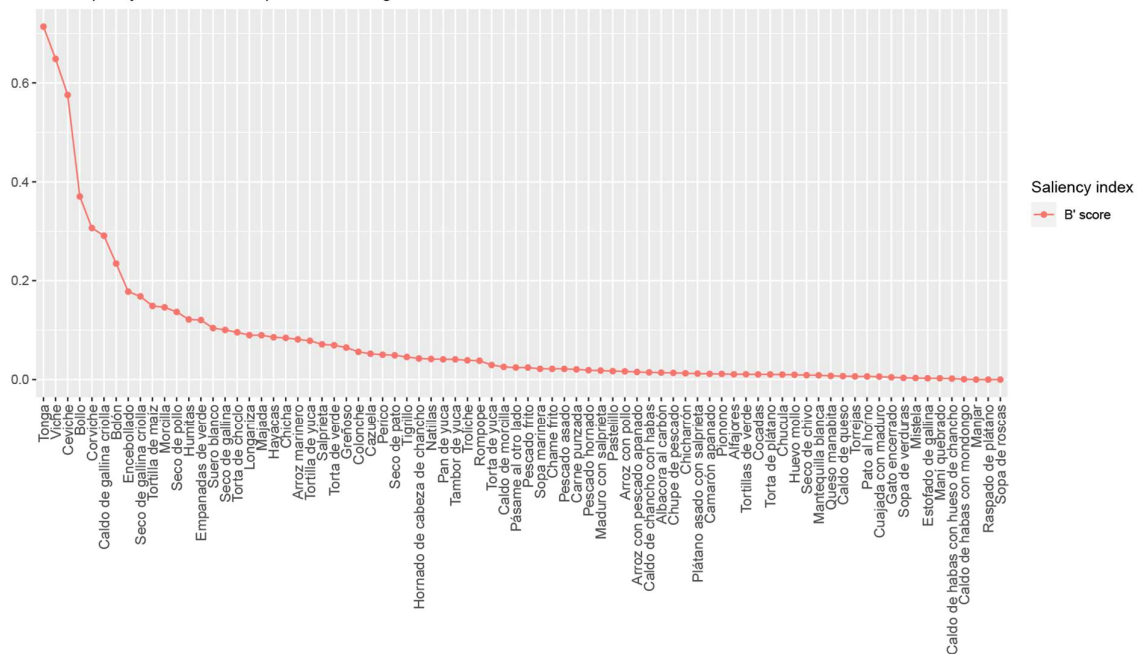
Elaboraciones

Los 21 informantes mencionaron 80 preparaciones distintas en sus 222 preparaciones mencionadas en sus respuestas. La longitud promedio de respuesta es de 10,6 elementos. Esto sugiere que los informantes tienen una representación rica y abundante de la cocina manabita y que esta es parte de la identidad provincial y local. La cocina manabita ha estado en el discurso público al menos desde 2018 con la declaratoria de la cocina manabita como patrimonio cultural intangible del Ecuador (INPC, 2018), 2019 con la declaratoria de Ciudad Creativa de UNESCO (UNESCO, 2019), y 2024 con el viche récord Guinness (Sanchez, 2024) y la declaratoria como región gastronómica mundial 2026 de la provincia (Ministerio de Turismo, 2024). En Portoviejo la gastronomía es noticia.

A partir del gráfico de la Figura 1 se estableció el codo en el octavo elemento del diagrama de sedimentación, que corresponde al encebollado.

Figura 1
Gráfico de saliencia cultural por puntaje B'

Cultural saliency of cited items
The frequency of mention of the plotted items ranges from 0 to 100%.



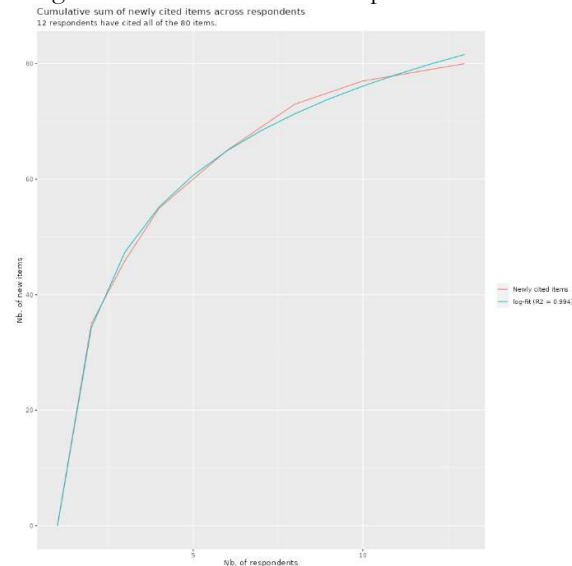
De acuerdo con este análisis, las preparaciones de más alto consenso cultural en la representación culinaria de Portoviejo son

1. Tonga
2. Viche
3. Ceviche
4. Bollo
5. Corviche
6. Caldo de gallina criolla
7. Bolón
8. Encebollado

Saturación

La saturación se alcanzó con doce informantes (Figura 2). Los nueve informantes restantes no aportaron nuevas elaboraciones. Esto indica que existe un dominio cultural compartido entre los informantes (Guest et al., 2006).

Figura 2
Diagrama de saturación de las respuestas

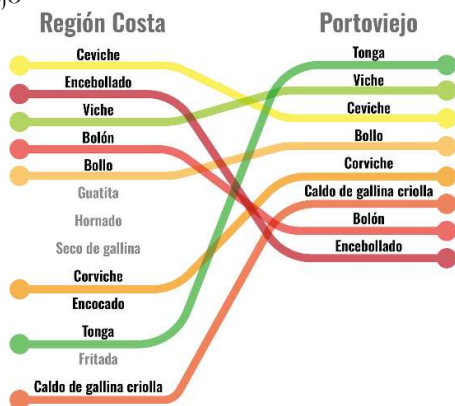


La representación culinaria está en general de acuerdo con la representación de la región costa determinada en la literatura (Mintur, 2018; Rojas-LeFort et al., 2023) y con las elaboraciones consideradas emblemáticas de la zona. La Figura 3 muestra una comparativa de las elaboraciones de mayor consenso

cultural de la región costa del Ecuador y de Portoviejo. La guatita, el hornado, el seco de gallina y la fritada quedan fuera de la representación portovejense, y todas las representaciones portovejenses figuran en el consenso culinario costeño.

Figura 3

Comparación de las elaboraciones de alto consenso cultural entre la región costa y la ciudad de Portoviejo



Fuente región Costa: (Rojas-Le-Fort et al., 2023)

Conclusiones

Este estudio piloto empleó la técnica de lista libre para explorar las representaciones culturales de la cocina manabita en Portoviejo, identificando un núcleo de ocho platos emblemáticos que conforman el consenso culinario local: tonga, viche, ceviche, bollo, corviche, caldo de gallina criolla, bolón y encebollado. Los resultados muestran una identidad culinaria fuertemente cohesionada, evidenciada por la rápida saturación de respuestas y la homogeneidad en las representaciones independientemente de variables demográficas. Esto refleja el éxito de las recientes políticas de patrimonialización en consolidar un imaginario gastronómico compartido entre los portovejenses.

El estudio revela una clara distinción regional en la cocina manabita, con la ausencia de platos andinos y el predominio de preparaciones costeñas vinculadas al mar y al maíz. Estos hallazgos validan el reconocimiento internacional de Manabí como región gastronómica y destacan su singularidad dentro del contexto culinario ecuatoriano. Sin embargo, la sobrerepresentación de informantes jóvenes y con educación superior en la muestra limita la generalización de los resultados, señalando la necesidad de futuras investigaciones que incluyan poblaciones rurales, adultos mayores y portadores de saberes tradicionales.

Los resultados tienen importantes implicaciones prácticas para la preservación y promoción de la cocina manabita. Los platos identificados deberían priorizarse en estrategias de salvaguardia patrimonial, programas de educación culinaria y ofertas turísticas sostenibles. Metodológicamente, el estudio demuestra la utilidad de la técnica de lista libre para mapear consensos culturales, aunque se recomienda complementarla con enfoques cualitativos que exploren técnicas, significados y procesos de transmisión intergeneracional.

En conclusión, este trabajo establece una línea base para futuras investigaciones sobre la gastronomía manabita y evidencia la necesidad de abordarla desde perspectivas transdisciplinarias que integren dimensiones culturales, ecológicas y nutricionales. El desafío actual consiste en profundizar en estos hallazgos iniciales mientras se desarrollan estrategias efectivas para proteger este patrimonio culinario vivo frente a los procesos de globalización y homogenización gastronómica.



Referencias

- Cartay, R. (2025). Una suerte de narrativa sobre el oficio de investigar. *ADA Revista Científica Multidisciplinaria*, 1, 0102–0102. <https://bit.ly/ADA0101>
- Cuffia, F., Rojas-Rivas, E., Urbine, A., & Zaragoza-Alonso, J. (2023). Using the free listing technique to study consumers' representations of traditional gastronomy in Argentina. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 2. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00166-7>
- Duarte-Casar, R., & Rojas-Le-Fort, M. (2024). Investigación gastronómica en Ecuador: Revisión sistemática y tendencias. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 3(1), Article 1. <https://doi.org/10.70221/rgc.302781>
- Guest, G., Bunce, A., & Johnson, L. (2006). How Many Interviews Are Enough?: An Experiment with Data Saturation and Variability. *Field Methods*, 18(1), 59–82. <https://doi.org/10.1177/1525822X05279903>
- Hernández Sampieri, R., & Mendoza Torres, C. P. (2018). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta* (First edition). McGraw-Hill Education.
- Hough, G., & Ferraris, D. (2010). Free listing: A method to gain initial insight of a food category. *Food Quality and Preference*, 21(3), 295–301. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.04.001>
- INPC. (2018). La Cocina Tradicional Manabita, recibe la certificación de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/la-cocina-tradicional-manabita-recibe-la-certificacion-de-patrimonio-cultural-inmaterial-del-ecuador/>
- Iñiguez-Sánchez, M., Farfán-Pacheco, K., & Espinoza-Figueroa, F. (2024). El panorama de la investigación gastronómica en Ecuador: Una revisión sistemática de la literatura. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 3(2), Article 2. <https://doi.org/10.70221/rgc.v3i2.65>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2023). *El horno manabita despierta prácticas alrededor del patrimonio agroalimentario de Manabí*. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/el-horno-manabita-despierta-practicas-alrededor-del-patrimonio-agroalimentario-de-manabi/>
- Ministerio de Turismo. (2024). *Manabí fue designada como Región Mundial de Gastronomía por el IGCAT*. <https://www.turismo.gob.ec/manabi-fue-designada-como-region-mundial-de-gastronomia-por-el-igcat/>
- Mintur. (2018). *Mapa Gastronómico del Ecuador*. MINTUR Ecuador.
- Ordóñez Piedra, J. C. (2023). *El Maní (Arachis Hypogaea) y su influencia en la cocina tradicional del cantón Portoviejo, provincia de Manabí* [masterThesis]. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/13541>
- Regalado-Espinoza, L. (2019). *Manabí y su comida milenaria* (2ª ed.). Ediciones ULEAM.
- Robbins, M. C., Nolan, J. M., & Chen, D. (2017). An Improved Measure of Cognitive Salience in Free Listing Tasks: A Marshallese Example. *Field Methods*, 29(4), 395–403. <https://doi.org/10.1177/1525822X17733438>
- Rojas-Le-Fort, M., Valdivieso-López, I. P., & Duarte-Casar, R. (2023). Representations of Ecuadorian cuisine in the coast and the highlands regions through the free listing technique. *Discover Food*, 3(1), 20. <https://doi.org/10.1007/s44187-023-00061-9>
- Sanchez, L. (2024). *Tradición gastronómica ecuatoriana conquista récord mundial con enorme sopa*. <https://www.guinnessworldrecords.es/news/commercial/2024/7/tradicion-gastronomica-ecuatoriana-conquista-record-mundial-por-enorme-viche>
- UNESCO. (2019). *Portoviejo | Creative Cities Network*. <https://en.unesco.org/creative-cities/portoviejo>
- Wencélius, J. (2022). *FLARES – Free List Analysis under R Environment using Shiny*. <https://github.com/JeanWenc/flares>