

Tema:

EL valor nutricional de los desayunos que se ofertan en la gastronomía típica de la ciudad de Manta.

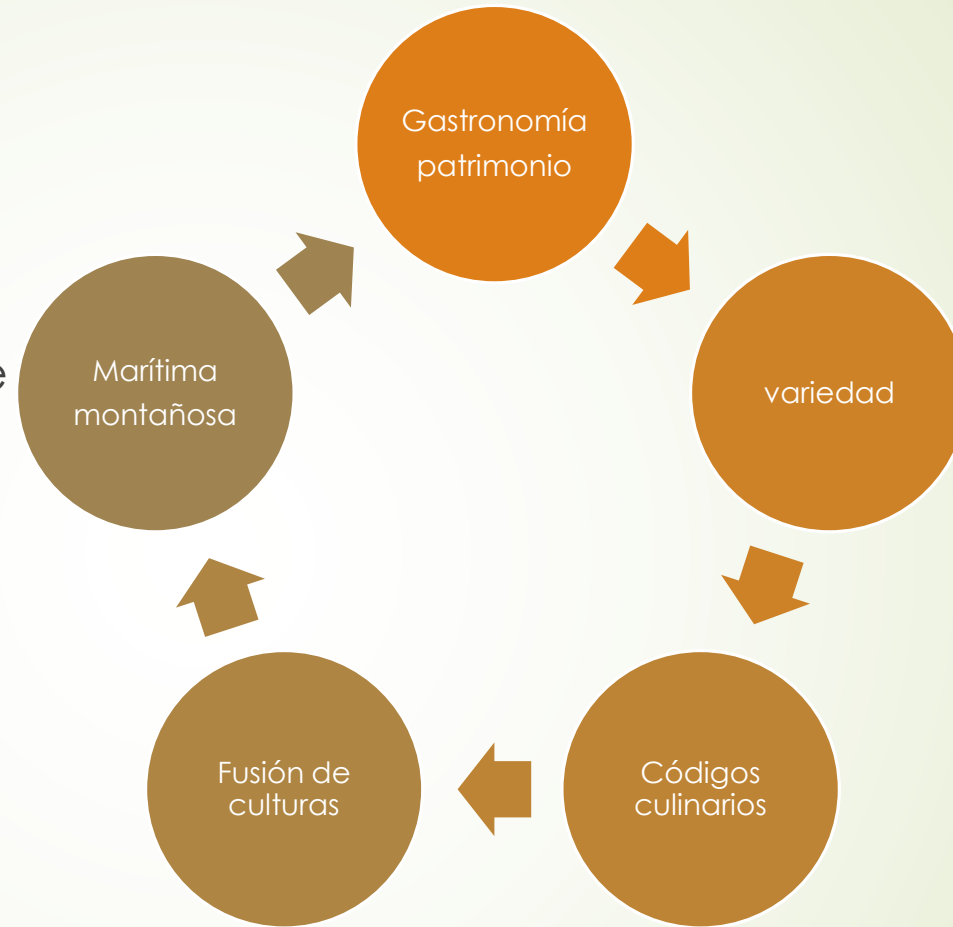
PONENTE



- ❑ Lcda. Jessica Mendoza Balcazar
- ❑ Lcda. Nutrición Y Dietética, Maestría En Gerencia Educativa
- ❑ Universidad Laica Eloy Alfaro De Manabí
- ❑ jessicamendozabalcazar@Gmail.com

INTRODUCCIÓN

El cantón De Manta por su situación geográfica, por su fácil acceso marítimo, aéreo, terrestre es el cantón mas turístico de la provincia



OBJETIVO GENERAL

- Determinar cuales son los desayunos mayormente consumidos en la gastronomía típica de Manta para incidir en un menú equilibrado y balanceado nutricionalmente.

OBJETIVO ESPECIFICO

- Evaluar el contenido nutricional de los desayunos mayormente consumidos
- Realizar propuestas de mejoras al contenido nutricional de los desayunos típicos de Manta

Elementos teóricos

VALOR NUTRICIONAL

contribución de un alimento al contenido nutritivo de la dieta. Este valor depende de la cantidad de alimento que es digerido y absorbido y las cantidades de los nutrientes esenciales (proteína, grasa, hidratos de carbono, minerales, vitaminas) que éste contiene...Tesauro 2013

GASTRONOMÍA

Arte **Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad...Montesinos 2012**

Típico

Tradicional ,forma la cultura, ingredientes propios de cada región...anónimo

Muestra



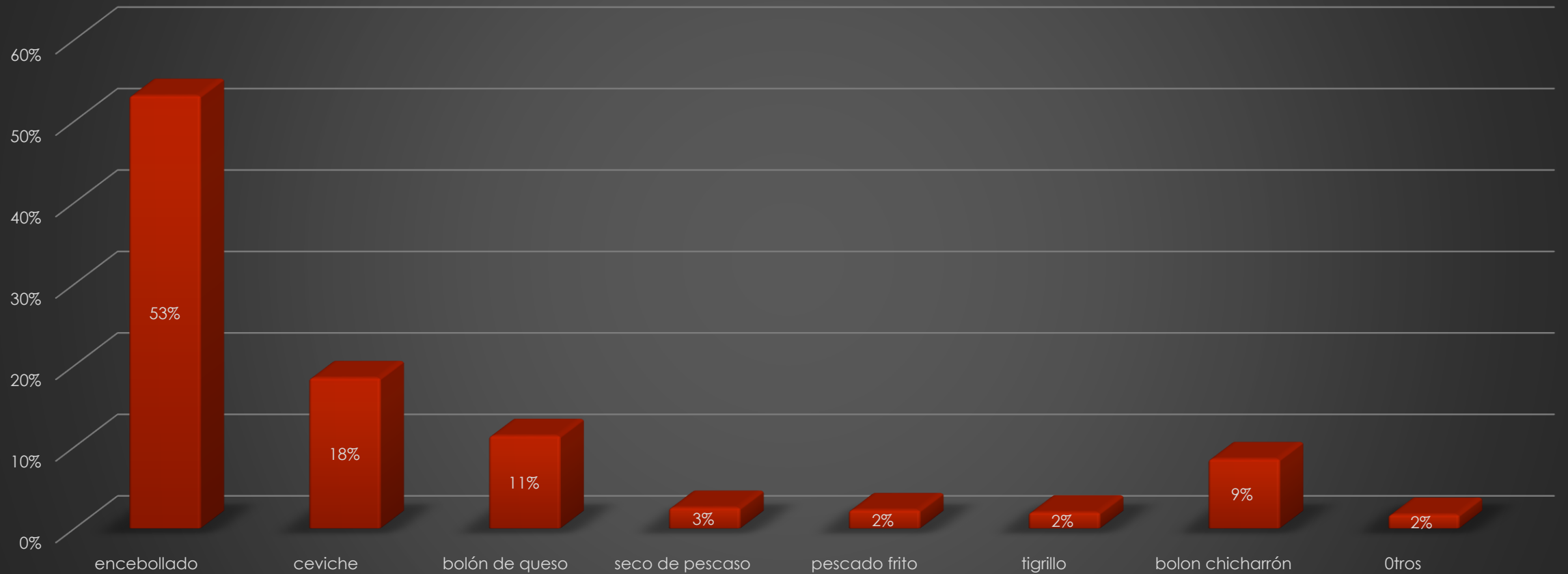
Parroquias urbanas: Eloy Alfaro, Tarqui, Los Esteros, Manta, San Mateo

METODOLOGÍA

pasos	Métodos, técnicas y herramientas
1.-políticas nacionales	LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA
2.- característica zona en estudio	Zona urbana, zona rural
3.-recolección de información	Encuesta, fichas dueños de los lugares que expanden alimentos
4.-procesamiento de la información	Estadística descriptiva, Excel
5.-Descripción de los desayunos típicos de la Gastronomía de Manta	Análisis-comparación en porciones

RESULTADOS

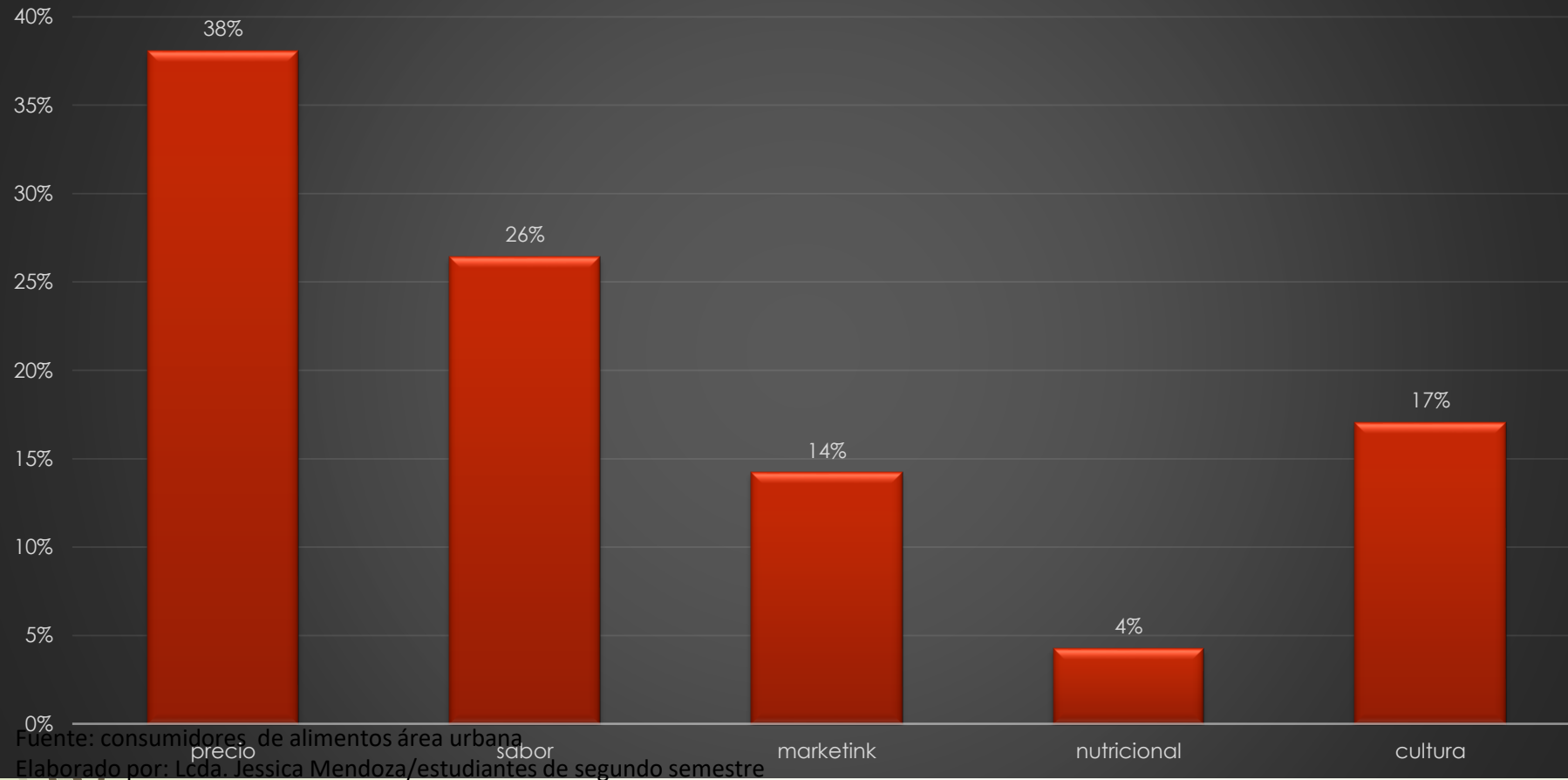
DESAYUNOS



Fuente: clientelas servicios de alimentación parroquias urbanas
Elaborado por: docente y estudiantes

RESULTADOS

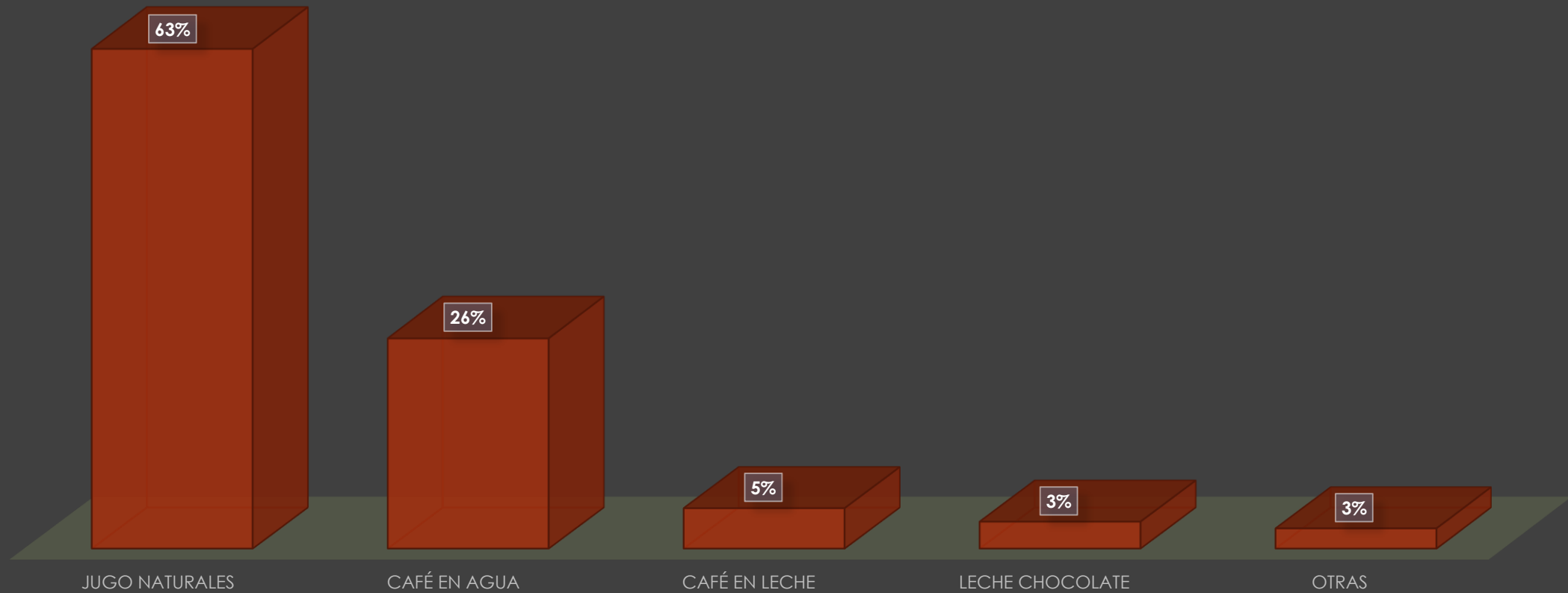
FACTORES ELECCIÓN DE LOS MENUS



Fuente: clientelas servicios de alimentación parroquias urbanas
Elaborado por: Lcda. Jessica Mendoza y estudiantes segundo semestre

RESULTADOS

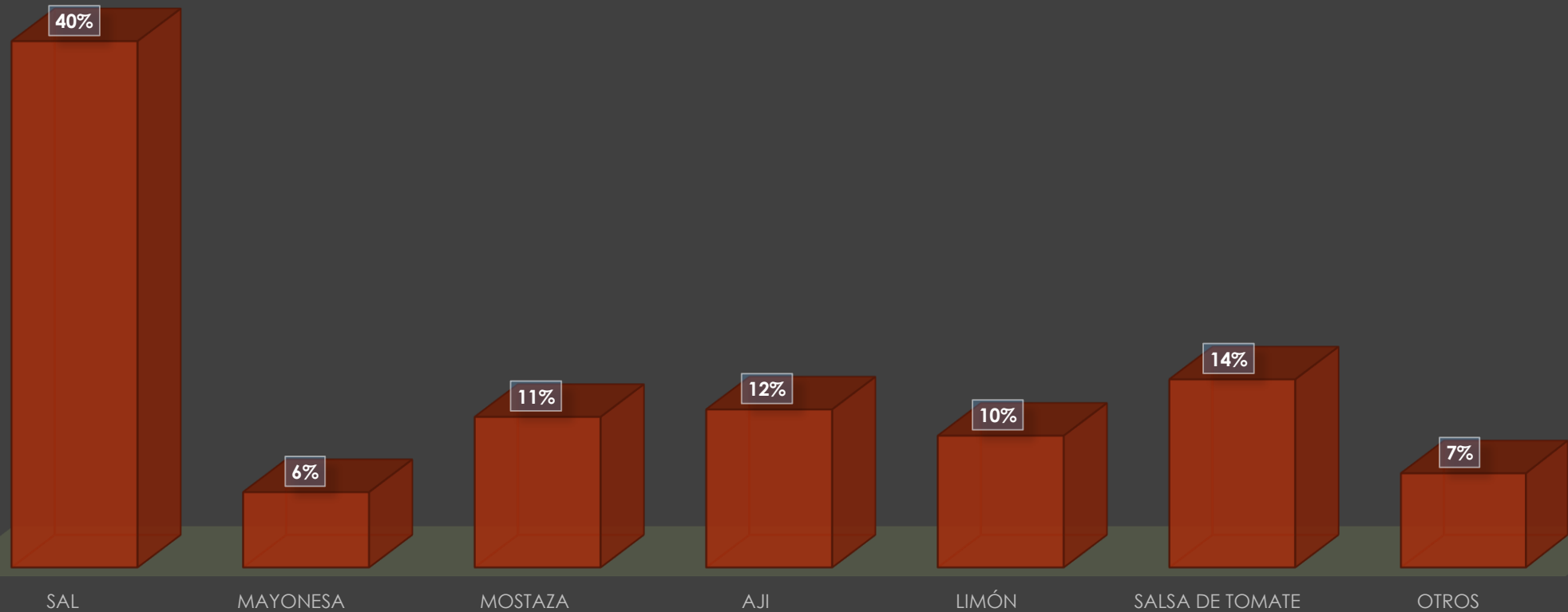
TÍPOS DE BEBIDAS CONSUMIDAS



Fuente: clientelas servicios de alimentación parroquias urbanas
Elaborado por: Lcda. Jessica Mendoza y estudiantes segundo semestre

RESULTADOS

ADEREZOS



Fuente: clientelas servicios de alimentación parroquias urbanas
Elaborado por: Lcda. Jessica Mendoza y estudiantes segundo semestre

Discusiones

En la figura 2, se puede observar la distribución del contenido total de ácidos grasos (saturados, monoinsaturados y poliinsaturados), de las 21 especies de pescado.

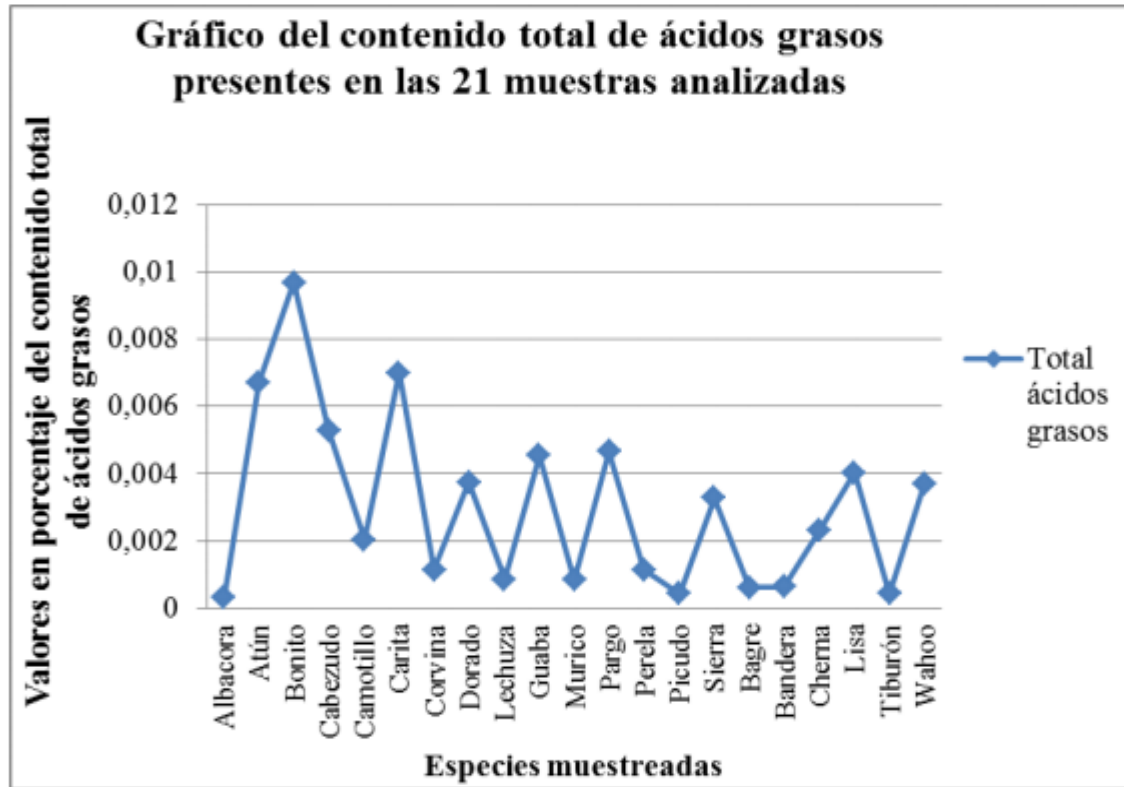


Figura 2. Contenido total de ácidos grasos en gramos

Elaborado por: estudiantes ,Universidad Pontifica Católica Del Ecuador



La Cocina Tradicional Manabita fue reconocida como Patrimonio Inmaterial del Ecuador. El Ministerio de Cultura y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) entregaron el certificado respectivo el pasado jueves 18 de octubre de 2018 en el marco de la Sesión Solemne por los 198 años de Independencia de Portoviejo.

Diario El Comercio

PRIME
Congreso Internacional de
HOTELERÍA Y TURISMO



DISCUSIONES

Tabla de alimentos disponibles

Plato inventariado	temporalidad	Dificultad de elaboración
encebollado	regular	bajo
ceviche	regular	alto
Bolón de queso	regular	medio
Bolón de chicharrón	regular	medio
tigrillo	regular	alto
Estofado de pescado	regular	medio
Pescado frito	regular	medio



CONCLUSIONES

- ▶ El alimento mayor consumido es el encebollado
- ▶ En general la carne de pescado es la mas consumida, ácidos grasos poliinsaturados
- ▶ La ubicación geográfica de Manta da la facilidad estratégica en adquisición de ingredientes organolépticos, los cuales realza su gastronomía
- ▶ Tanto mujeres como hombres expenden alimentos típicos

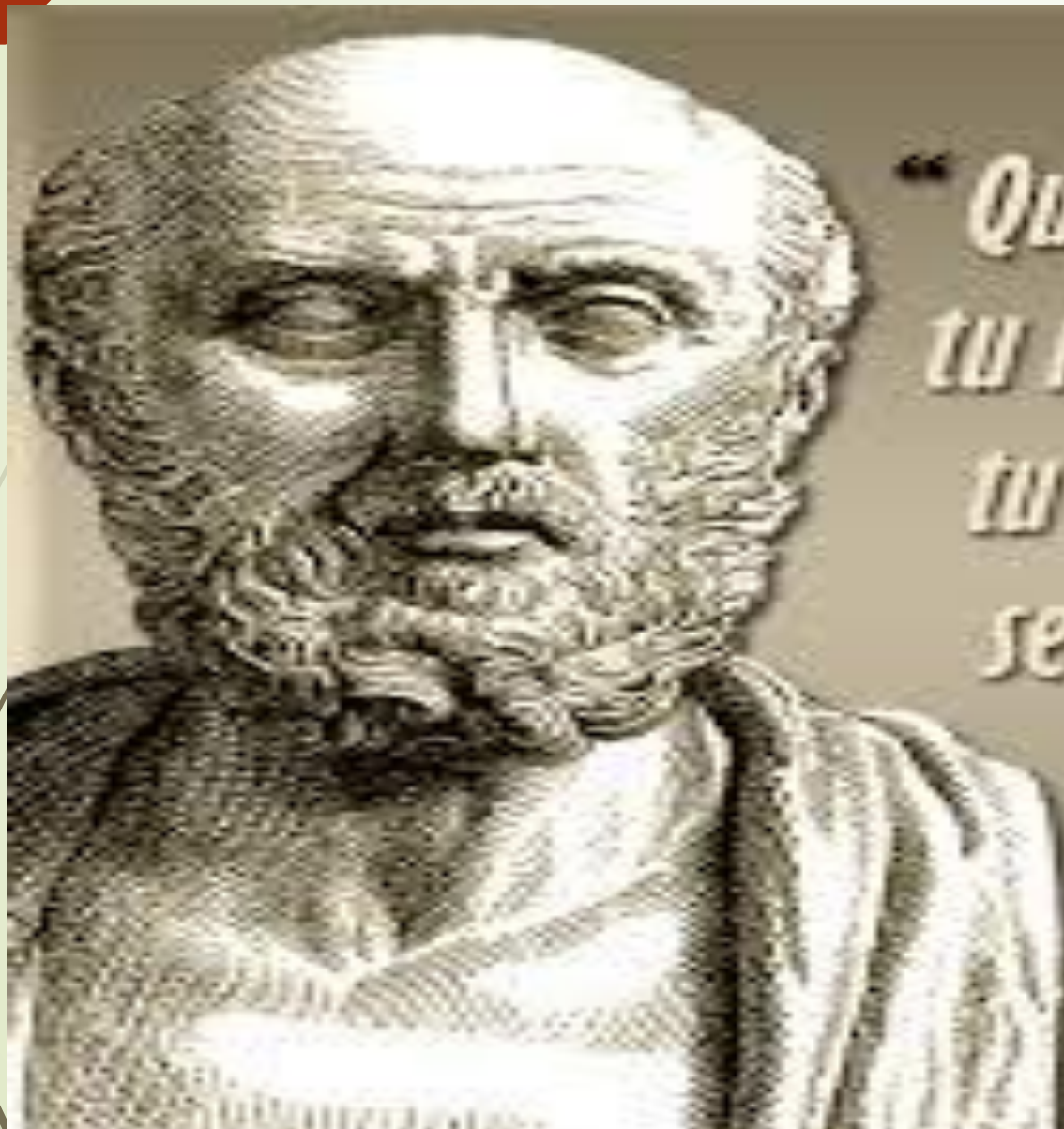


Centro de Investigación
y Desarrollo Ecuador



P R I M E R
Congreso Internacional de
HOTELERÍA Y TURISMO

GRACIAS



*“Que el alimento sea
tu mejor medicina y
tu mejor medicina
sea tu alimento”*

HIPÓCRATES
DE LOS

Ingresa a:

www.cidecuador.com

Al finalizar este evento podrás encontrar esta presentación en su respectiva página web.



Centro de Investigación
y Desarrollo Ecuador



Centro de Estudios
Transdisciplinarios Bolivia
CET-BOLIVIA

PRIMER
Congreso Internacional de
HOTELERÍA Y TURISMO