

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

Colegio de hospitalidad, arte culinario y turismo

**La importancia del maní en la cultura alimentaria  
manabita**

Proyecto de investigación

**Stephanie Lisseth Zurita Castillo**

Trabajo de titulación presentado como requisito para la obtención del título  
de Licenciado en Gastronomía

Quito, 18 de diciembre de 2017

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

COLEGIO DE HOSPITALIDAD, ARTE CULINARIA Y TURISMO

**HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

**La importancia del maní en la cultura alimentaria manabita**

Liseth Zurita Castillo

**Calificación:**

**Nombre del profesor: Estaban Raymundo tapia Merino, Mater en  
Patrimonio y Turismo Sustentable**

**Firma del profesor** \_\_\_\_\_

Quito, 18 de diciembre de 2017



## Derechos de Autor

El presente trabajo es de mi total autoría, certifico que el mismo ha sido elaborado según las normas establecidas por la Universidad San Francisco de Quito, que incluye todas las normas de Propiedad Intelectual USFQ, por lo que establezco que todo el trabajo aquí expuesto está sujeto a las políticas antes mencionadas.

Además, autorizo a que el trabajo presentado sea publicado y digitalizado en el repositorio virtual, en concordancia con lo establecido en la Ley Orgánica de Educación Superior, artículo 144.

Firma del estudiante: -----

Nombres completos: Stephanie Lisseth Zurita Castillo

Código: 00121047

Cédula de identidad: 1310380512

Lugar y fecha: Quito, 18 de diciembre de 2017

## RESUMEN

El maní es considerado una de las leguminosas con mayor potencialidad en el mercado debido a su alto valor nutricional. Este se ha constituido como una excelente fuente para el progreso y desarrollo industrial y agrícola de los países en donde se lo cultiva. Los países primermundistas son los que mayor índice de sembríos registran, como es el caso de Estados Unidos; sin embargo, países en vías de desarrollo exhiben un bajo índice de cultivo debido a la insuficiente tecnificación implementada.

“La producción mundial de cacahuate es aproximadamente de un total de 29 millones de toneladas métricas anuales, siendo Estados Unidos el tercer productor después de China y la India. (...) Estados Unidos es uno de los líderes en exportación de cacahuate, con un promedio anual de exportación entre 200,000 y 250,000 toneladas métricas” (American Peanut Council , 2014). Por el contrario Ecuador, cuya producción aproximada anual llega a hacer de 15.750 toneladas métricas por hectárea según lo determina el (El Diario, 2011).

Esta oleaginosa mantiene altos índices de aceites, proteínas, minerales y grasas instauradas, se considera como una fuente rica de propiedades, las cuales son incluidas en una extensa variedad de recetas gastronómicas. Manabí, históricamente, posee una cultura gastronómica que fomenta el desarrollo de su propia identidad, al instaurar al maní como uno de sus componentes más importantes en las recetas manabitas.

Historiadores determinan que el maní ha sido cultivado desde tiempos precolombinos. Al ser el maní un producto idóneo desde su crecimiento, otorga propiedades únicas, mismas que son generadas por su cáscara, semilla y planta. Es así como el maní constituye una raíz relevante para los países andinos como Ecuador, Perú, Argentina y Bolivia.

### **Palabras claves:**

- Maní
- Variedades del maní
- Cultura gastronómica
- Recetas manabitas
- Influencia nutricional

## ABSTRACT

Peanuts are considered one of the legumes with a very high potential in the market due to its nutritional value. It has turned to be the stepping stone for the progress for the agricultural system of many countries where it is being harvested. First world countries are the ones with the highest seed index registered, as is the case of the United States; however, developing countries exhibit a low cultivation index due to the insufficient technology implemented.

"The world production of peanuts is approximately a total of 29 million metric tons per year, with the United States being the third producer after China and India. (...) The United States is one of the leading exporters of peanuts, with an annual export average between 200,000 and 250,000 metric tons "(American Peanut Council, 2014). On the contrary, Ecuador, whose approximate annual production reaches 15,750 metric tons per hectare as determined by (El Diario, 2011).

This oilseed is considered a rich source of oils, proteins, minerals and not saturated fats, which are included in a wide variety of gastronomic recipes. Manabí, historically, has a gastronomic culture that fosters the development of its own identity, by establishing peanuts as one of its most important components in Manabitas recipes.

Historians determine that peanuts have been cultivated since pre-Columbian times. Peanut is an ideal product since it is cultivated until it is harvested, it grants unique properties, which are contained by its skin, seeds and sprout. This is how peanuts constitute a relevant root for the Andean countries such as Ecuador, Peru, Argentina and Bolivia.

### **Keywords:**

- Peanuts
- Varieties of peanuts
- Culinary culture
- Manabitas recipes
- Nutritional influence

## TABLA DE CONTENIDOS

<b>Derechos de Autor .....</b>	<b>3</b>
<b>RESUMEN .....</b>	<b>4</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>5</b>
<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>8</b>
<b>METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>9</b>
<b>1. Tema .....</b>	<b>9</b>
<b>2. Objetivos.....</b>	<b>9</b>
2.1 Objetivo general.....	9
2.2 Objetivos específicos .....	9
<b>3. Marco teórico .....</b>	<b>9</b>
3.1 Antecedentes .....	9
3.2 Revisión bibliográfica.....	10
3.2.1 Historia del maní.....	10
3.2.2 Influencia nutricional .....	12
3.2.3 Influencia gastronomía.....	13
3.2.4 Variedades.....	13
<b>4. Trabajo de campo.....</b>	<b>16</b>
4.1 Reseña de Libertad Regalado.....	17
4.2 Reseña de Fanny Monserrate Vergara Ibarra.....	19
<b>5. Producto primario .....</b>	<b>25</b>
5.1 Nombre común.....	25
5.2 Nombre científico .....	25
5.3 Taxonomía del maní .....	25
5.4 Otros nombres locales.....	26
5.5 Ancestralidad .....	26
5.5.1 Nativo.....	27
5.5.2 Prehispánicos no nativos.....	28
5.6 Estado de conservación.....	28
5.6.1 Común.....	29
5.6.2 Producto escaso.....	29
5.6.3 En peligro.....	29
5.7 Formas de obtención .....	30
5.7.1 Cultivo.....	30
5.7.2 Descripción .....	31
5.7.3 Zonas de producción, pesca, caza o recolección.....	33
5.8 Temporalidad .....	35
5.9 Calendario agro festivo .....	35
<b>6. Usos Gastronómicos .....</b>	<b>35</b>
6.1 Entradas.....	35
6.2 Sopas .....	41
6.3 Platos Fuertes .....	46
6.4 Postres .....	51
6.5 Salsas.....	55
<b>7. Propiedades .....</b>	<b>57</b>
<b>8. Conclusiones.....</b>	<b>58</b>

<b>9. Recomendaciones.....</b>	<b>59</b>
<b>10. Fotografías.....</b>	<b>60</b>
<b>Bibliografía.....</b>	<b>65</b>

## INTRODUCCIÓN

El maní (*Arachis hypogaea*) constituye una de las leguminosas más comercializadas a escala mundial, se produce principalmente, debido a sus propiedades nutricionales, contiene grasas monoinsaturadas, minerales y vitaminas. Su origen empezó en Argentina y Bolivia, extendiéndose a otros países de Suramérica. Perú se establece como uno de los países donde este cultivo es conocido desde el periodo preclásico, con un tiempo estimado de 2.000 años. Hoy en día, países como China, Argentina, Estados Unidos e India son los mayores distribuidores y productores, cuyo cultivo es beneficiado por sus climas cálidos y tropicales.

La producción de maní se ha instaurado como una tradición familiar en el Ecuador, designada específicamente al consumo directo en gran escala; sin embargo, su producción y desarrollo no ha sido el adecuado. Los elevados contenidos de proteínas, aceite, minerales y vitaminas hacen del maní una fuente nutritiva idónea al consumo humano, por tal motivo es destinado a la producción de aceites comestibles y confites. Manabí, El Oro, Guayas y Loja han sido consideradas las principales zonas fértiles para la producción del mismo.

Existen un sinnúmero de problemas relacionados al cultivo del maní; sin embargo, se han elaborado diversos estudios concernidos a la producción eficaz de este. El bajo rendimiento de la superficie, la limitación de semillas, enfermedades, plagas, conducción extemporánea del cultivo, escasas de tecnología, desgaste de los suelos, insuficiente información técnica; son algunos de los principales inconvenientes que ponen un freno a una comercialización a nivel mundial.

El maní conjuntamente con otras leguminosas posee una gran potencialidad, tanto industrial como agrícola, cuya expansión futura en otros continentes derivaría una ganancia superior. Este producto por sus propiedades inigualables es de gran significancia porque aportará en el desarrollo gastronómico y cultural de las regiones del Ecuador.

## METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

### 1. Tema

La importancia del maní en la cultura alimentaria manabita

### 2. Objetivos

#### 2.1 Objetivo general

Identificar la importancia de los usos gastronómicos del maní en la cultura gastronómica manabita.

#### 2.2 Objetivos específicos

- Investigar por medio de instrumentos cualitativos datos sobre la importancia del maní en la cultura manabita.
- Analizar las diversas variedades del maní y sus posibles orígenes.
- Reconocer las principales recetas en donde el maní constituye uno de los componentes relevantes para su elaboración.

### 3. Marco teórico

#### 3.1 Antecedentes

Según Ayala Tejada (2009) en el año 2007, se estableció que la siembra del maní, llegó a ocupar 21 millones de hectáreas en todo el mundo; distribuido principalmente en India con 8 millones de hectáreas relevante al 39% de superficie manisera en el mundo, China con 5.5% millones de hectáreas correspondientes al 26%, Nigeria 1.2 millones de hectáreas equivalente al 8 % de la superficie; evidentemente la Unión Europea centraliza un número eminente de importaciones de maní en el mundo. Su relevancia radica en las propiedades del alimento que lo posicionan dentro del consumo local en los países productores, debiendo recalcar con las condiciones adecuadas, su rendimiento y posicionamiento mejoraría significativamente en la sociedad.

El cultivo de productos agrícolas en el Ecuador ha sido considerado una de las actividades de mayor impacto económico que generan dentro del país, con una aportación del 8,5% al PIB (Revista El Agro, 2016). La importancia que un producto lograría generar sobre la cultura ecuatoriana, siendo este el maní, puede llegar impactar sobre manera en la misma. La cultura gastronómica manabita, es reconocida debido al aporte culinario que desde tiempos ancestrales ha incluido al maní como uno de sus ingredientes esenciales.

El maní o cacahuete, leguminosa de alta relevancia agrícola, tiene sus orígenes en la región andina, específicamente en Argentina, Bolivia y Perú, dentro de este último

país han sido encontrado vestigios del maní con un tiempo de antigüedad calculado entre los 2000 años. Este posee un alto contenido nutricional por su aporte de nutrientes; mismos que influyen como una fuente alimenticia propicia para el hombre. Su aporte nutricional es de vitaminas (E, B1, B2, B3 y B6), folatos, minerales (zinc, cobre, potasio, hierro, flúor, cobalto), fibras y grasas insaturadas.

Este cultivo pese a no tener un correcto desarrollo agrícola que no lleve a posicionarse dentro del mercado industrial, sino de manera familiar va ganando presencia en la industria ecuatoriana; donde la mayor producción de aceites y dulces se concentra en Manabí.

Los bajos rendimientos se deben a los pocos cuidados y escasas técnicas implementadas al cultivo. El inadecuado cuidado y poca atención al mismo ha provocado incidencias como plagas y enfermedades, frente a esta circunstancia el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) desarrolló el “INIAP-381-Rosita”, en el cual se establecen especificaciones necesarias para mejorar el rendimiento del cultivo de dicho producto como: temperaturas climáticas acordes, la mejor época de siembra, la preparación idónea del terreno, la fertilización, el riego, entre otras. Este informe es el último establecido por el INIAP.

Hoy en día, los pequeños productores han visto reflejados sus ingresos en el cultivo del maní debido a la demanda existente en el mercado por la industrialización y el consumo directo que este mantiene, concretamente en los platos típicos de Manabí; la sal prieta, majados, ajíes, ceviches, bolones, entre otros; son recetas que incluyen al maní como componente necesario para su elaboración. El cultivo de maní con las apropiadas técnicas de producción, logrará obtener un producto de calidad nacional inigualable por la potencialidad del suelo y el clima tropical que posee el Ecuador considerándose un crecimiento viable en la industria ecuatoriana.

## **3.2 Revisión bibliográfica**

### **3.2.1 Historia del maní**

El maní es originario de América del Sur. El arqueólogo Tom Dillehay, mediante investigaciones descubrió restos de maníes que aproximadamente rodean los 7840 años en Paiján y en el valle de Ñanchoc, Perú. Según lo que se establece anteriormente, se considera que la antigüedad que este posee trasciende al menos entre 7000 a 8000 años. Los conquistadores españoles descubrieron el consumo del maní al llegar al territorio andino, mismo que fue implementado a su regreso en el continente europeo y



africano; suceso que del mismo modo fue efectuado por los Incas en suelo Sudamericano.

“Las especies silvestres del género *Arachis* son todas diploides,  $2n=20$ , y su distribución natural abarca el sur de Brasil, Paraguay, el Oriente de Bolivia y el Norte de Argentina. *Arachis Hipogaea*, la única especie cultivada, es tetraploide,  $2n=40$ , desconocida en estado silvestre; su centro de domesticación debió estar en la misma región ocupada por sus congéneres silvestres” (León, 1968, p. 318). Desde esta superficie se dividió tomando dos direcciones, franqueando los Andes, arribó en Perú, donde su cultivo ya era conocido desde el periodo preclásico o formativo hace 2.500 años.

En las tumbas peruanas, el maní se encontró con ciertas protuberancias penetrantes junto a su base, mismas que solo se han registrado en cultivos chinos. Esto originó que se tenga una idea de que antiguamente se mantuvo conexión precolombina con estos dos territorios. Hacia el Norte constituyó la segunda expansión, correspondió hasta las Antillas, donde los conquistadores españoles lo conocieron por primera vez y le otorgaron el nombre de maní; y de ahí atravesando el Centro de América llegó a México donde lo denominaron cacahuete, que significa “cacao de tierra”.

Los portugueses colonizadores del Atlántico, fueron los que introdujeron el maní a África por el 1550, cuya ruta se creía era Brasil por su cercanía, debido a su rápida propagación el maní se lo creía originario de esa región (León, 2000). Posterior a ello y por los mismos portugueses se introdujo en parte de Asia y por los españoles en Filipinas según lo establece el mismo autor.

Según Guzmán, Bermúdez y Alcívar (1969) el maní es considerado una leguminosa, misma que dentro del suelo desarrolla su fruto. El proceso vegetativo puede tardar entre 90 a 130 días según los factores climáticos que la afecten como: humedad y temperatura de la zona. El proceso de siembra requiere de al menos 400 a 600 mm de lluvia y una temperatura idónea entre 25-30° C. Además, la luminosidad haciendo referencia a las horas de sol que el maní necesita para que desarrolle un perfecto contenido de aceites.

El maní es apreciado como uno de los cultivos con mayor antigüedad en el mundo. Específicamente, en el Ecuador se le ha conferido múltiples fines como: el alimentario e industrial. El primero comprendido como el más relevante debido al gran espacio que ocupa dentro de la dieta alimenticia de la población ecuatoriana. En cuanto a lo que al espacio industrial se refiere, se lo ha limitado por un sinnúmero de

inconvenientes relacionados a la distribución, producción y comercialización como: precios bajos e insuficiencia en la rentabilidad de la superficie. “El número total de hectáreas dedicadas a este cultivo en el país se estima entre 10 y 14 mil, siendo las Provincias de Manabí, Guayas y Loja las que dedican una mayor área con rendimientos que oscilan entre 13 y 20 qq/ha” (Guzmán, Bermúdez, & Alcívar, 1969, p. 9). Actualmente, el cantón Calderón, en Manabí, mantiene un 20% del cultivo en relación a todo el país, tal como lo establece Juan Farías, Presidente del Gobierno Parroquial.

La evidencia arqueológica obtenida del maní, ha sido su forma realizada en cerámica esculturalizadas y las representaciones gráficas, que exhiben claramente la importancia que este tuvo en la antigüedad desde aspectos gastronómicos, económicos y culturales para las culturas prehispánicas. Actualmente, Perú es uno de los países con más variedades de maníes, es por esta razón que el mismo es comprendido como uno de los más ricos en el cultivo de esta planta.

Señala Chávez Servia & Sevilla Panizo (2003) el clima cálido que se manifiestan en las zonas costeñas y selváticas peruanas aportan al correcto desarrollo y producción del mismo. “La alta variabilidad genética de los maníes peruanos se manifiestan en los numerosos colores de semillas, formas de vainas, tamaños y hábitos de las plantas, duración de sus ciclos productivos, y otras variedades morfológicas y fenológicas (...)” (Chávez Servia & Sevilla Panizo, 2003, p. 51)

### **3.2.2 Influencia nutricional**

Según Borja Borja (2011) al ser una de las especies silvestres con mayor antigüedad en el mundo, aporta con un componente nutricional excepcional; con una composición que rodea entre 26 minerales y 13 vitaminas de las que podemos destacar agua, grasas, proteínas, carbohidratos, fibra, calcio, hierro, fósforo, tiamina, entre otras. “Su contenido de aceite es 50% y el de proteína 30%. En la actualidad es una fuente importante de aceite para cocinar en los trópicos americanos, ocupando el segundo lugar después de la palma africana.” (Borja Borja, 2011)

Su alta composición de carbohidratos, grasas monoinsaturadas, fibra, cenizas, ácidos grasos, amino ácidos, tocoferol y esteroides aportan significativamente; cuya contribución de proteína constituye un 23.5 a 26.6% y de grasas 49.8 a 53.4%, señala Borja Borja (2011). El ser humano establece un alto índice de satisfacción por la proteína que contiene todas las variedades del maní. El mismo ha beneficiado dentro de la cultura por su alto contenido nutricional, el maní aporta sustancialmente al

crecimiento humano, contribuyendo con todos aquellos elementos considerados adecuados para el desarrollo del mismo.

### **3.2.3 Influencia gastronomía**

Manabí es recordada por su cultura gastronómica. El maní es una leguminosa que se encuentra íntegramente contenida en los platos manabitas. Navarrete Mantilla (2014) establece que existen una variedad de platos que utilizan el maní como ingrediente principal, dentro de estos se ha considerado: el viche cuya preparación se realiza con múltiples especies y es acompañado por una salsa elaborada a base de maní.

Además, el bistec de gallina es otro de los platos típicos que es acompañado con el maní. La tonga, plato popular elaborado a base de caldo de maní, maduro, arroz y gallina criolla. No dejando de lado a la guatita, plato hecho con el librilla, su preparación integra a la pasta de maní. Además, la historiadora Libertad Regalado, en la entrevista realizada, establece que todos los platos como el corviche, ceviche, guachiche, troliche, pechiche, boliche, entre otros son elaborados y acompañados por el maní.

### **3.2.4 Variedades**

Mendoza, Linzán y Guamán, (2005) determina que Ecuador cultiva las siguientes variedades de maní siendo las más importantes: INIAP 380 e INIAP 381 Rosita, que corresponden a la agrupación “Valencia”, este se caracteriza por el fruto que puede ir desde el reticulado hasta lo llano, los granos pueden mostrar entre tres o cuatro constricciones, el tegumento seminal se presenta en varios matices: rosado, crema, bicolor, morado o rojo siendo el más cultivado en el país.

INIAP 381 Caramelo, pertenece a la agrupación Runner, se caracteriza por un fruto mediano, con una uniforme reticulación, sin constricciones, con dos granos medianos, tegumento de irisación que varía desde crema a rojo, con una tipología semejante al caramelo.

Se establece diversas tipologías asociadas a las subespecies, puesto que no esencialmente poseen una clasificación botánica, destacando: la hypogaea que determina dos características llamadas: Virginia y Runner; y la subespecie fastigiata de los que se incluyen dos tipos: Spanish (Var. Vulgaris) y Valencia (Var. Fastigiata).

#### **Runner**

Según Nadal (2014) mantienen una característica singular debido a las vainas de dimensión mediana y los granos que rodean entre 550 a 650 mg por semillas. Su ciclo

de madurez alcanza los 120 días instaurando un cultivo de medio a largo, su desarrollo es indistinto. Estados Unidos es el país donde más se concentra la producción con el 70%, la utilización se ha centrado específicamente en la mantequilla y dulces.

Runner tiene una evolución de tipo rastrero, con ramificación y flores en el eje céntrico; además, de presentar yemas productivas variada. Los frutos poseen particularidades con reticulaciones, es decir, en forma de red, uniformes y con escasa constricción entre los granos medianos, mantiene una tipología de caramelo, con un alto nivel de grasas monoinsaturadas según Guamán Jiménez (2010).

### **Virginia**

Es considerada una de las plantas que mayores cuidados necesitan y mejoras en su cultivo, posee vainas y granos grandes y ensanchados. Es un tipo de maní cultivado en los estados de Carolina de Norte y Virginia, de ahí proviene su designación. Generalmente, es utilizado con cascara para la elaboración de aperitivos. Además, su crecimiento y el de tipo Runner es indeterminado puede obedecer a un tipo erecto o rastrero. Habitualmente, posee un tipo de desarrollo rastrero, con arbustos verde oscuro, período vegetativamente largo, ramal extenso, vainas de dos semillas, ciclo biológico entre 30 a 180 días, con manchas en las hojas señala Mendoza (2005).

### **Spanish**

Específicamente, cultivado por países tercermundistas, donde su agricultura no es industrializada. Con una producción mínima, mantiene semillas similares a tipo "Runner". Por otro lado, exterioriza una dormancia corta, lo cual facilita una segunda cosecha con un hábito erecto y suministrando su conducción manual. Este representa un porcentaje mínimo del 7% en Estados Unidos, el cual se cultiva en regiones semiáridas. El período vegetativo es breve, con ramificaciones de coloración verde claro, crecimiento erecto, centralizan sus vainas junto al brote principal, las vainas varían de 2-6 semillas, comúnmente las de tipo spanish se caracterizan por poseer vainas con dos semillas.

### **Valencia**

Varias regiones en el mundo siembran este cultivo, el mismo mantiene su particularidad en su crecimiento erecto. Se caracteriza principalmente por mantener vainas de tres a cuatro semillas. Estados Unidos enfocan su consumo en un grupo seco. La gestación del maní es epigea –crecimiento sobre el suelo- presenta una ramificación alternada con dos pares de folíolos por cada hoja. Específicamente, su flor es cleistogamia, es decir, se autofecunda y autopoliniza a sí mismo; mantienen raros

cruzamientos; sin embargo, por los insectos polinizadores como las abejas, llega a presentar hasta un 6% de cruzamientos. Con un tiempo transcurrido de 8 a 14 días y fecundizada la flor, se entierra entre 3 a 8 cm; posterior a ello la dirección cambia a una forma horizontal manteniendo la superficie del terreno.

### **Hirsuta**

Planta con un crecimiento tardío y de forma erecto, con un ramal de gran desarrollo. “Las ramas también son extendidas y sinuosas desde decumbentes a procumbentes. En las ramas laterales principales (n+1) se alteran regularmente dos ramas vegetativas y dos reproductivas. Hojas medianas con folíolos de haz glabro y el envés con pelos esparcidos de 1 a 2 mm de longitud” (Chávez Servia & Sevilla Panizo, 2006, p. 53). Sencilas espigas productivas, con un fruto de hasta 2-3 semillas por vaina, y con forma reticulada.

### **Variedad INIAP Rosita 381**

Mendoza, Ullaury y Guamán (2003) determinaron que la diversidad INIAP 381 Rosita, con una aplicación de métodos idóneos, alcanzan rendimientos superiores a 2.300 kg, con tiempos de maduración de 95 días, y con 10 a 20 vainas cada una de tres a cuatro semillas. Bayona (2008), en un estudio realizado de 40 cultivares de maní, establece que las producciones con niveles más altos las presentaron Bayo grande, Runner y Rem 29 que excedieron los 1.000 kg por hectáreas.

### **Variedad INIAP 382-Caramelo**

“INIAP 382-Caramelo” ha establecido un índice de rendimiento del 25%, correspondiente al 3.348 kg de maní, localizado específicamente en las provincias de Manabí, Loja y Guayas, incremento que ha sido relacionado a “INIAP 381- Rosita”. El último mencionado, en las zonas concernientes a Charapotó, Calderón y Rocafuerte (Manabí), se estipuló que las mayores producciones logradas fueron “Rosita LF”, “Florida 249-44, A-707” y “Rosita Blanco”.

### **Variedad INIAP 380**

El desarrollo de esta nueva variedad se originó entre el año 1990 a 1992, con el Programa Regional de Soya, cuyo material genético procede de la India. Específicamente, las pruebas de producción se ejecutaron en las instalaciones del INIAP, en las estaciones experimentales. Posterior a dicha prueba, se utilizó las áreas maniceras de Portoviejo y Calderón, ubicada en la provincia de Manabí.

Este producto tiene como principal característica un excelente potencial de rendimiento, su semilla grande y de coloración morada y como una de sus mejores ventajas mantiene tolerancia a una de las afecciones más limitantes del cultivo que es la cercosporiosis.

Entre sus principales particularidades agronómicas están su crecimiento semierecto, con un tiempo de cosecha de 100 a 105 días referidos desde la fecha de siembra, con hojas verdes en tono oscuro, altura comprendida entre 40 a 70 cm, con un número de vainas que varían entre las 15 y 25 por cada planta que posee una leve constricción y con un número de 3 a 4 semillas. El contenido proteico es del 32% y el 48% de aceite.

#### **Variedad Charapotó**

Esta es una de las variedades con más altos de antioxidantes; los mismos incluyen vitaminas, minerales, polifenoles (sustancia cuya composición denominada ácido pumarico evita la oxidación de lípidos y disminución de los niveles excesivos de colesterol). La producción de esta variedad ha establecido en los consumidores comunes un beneficio mayor como es la vitamina E, ácido fólico, zinc, magnesio, fibra, hierro, grasas saludables.

#### **4. Trabajo de campo**

Dentro de este estudio se determinó que los instrumentos que deben ser usados corresponden a la investigación documental y la entrevista semiestructurada, las dos pertenecen a instrumentos cualitativos, mismos que servirán para obtener información relevante sobre la temática a investigar.

“La investigación documental consiste en un análisis de la información escrita sobre un determinado tema, con el propósito de establecer relaciones, diferencias, etapas, posturas o estado actual del conocimiento respecto del tema objeto de estudio” (Bernal Torres , 2006, p. 18). Hace referencia al análisis de toda la información obtenida de libros, informes, revistas, periódicos, entre otros; con el objetivo de conseguir una interpretación coherente y oportuna sobre los datos e información concerniente a la temática investigada. Es una recolección y selección de todos los fundamentos relevantes que nos puedan otorgar una respuesta pertinente y eficiente a las temáticas investigadas.

Por otro lado, la entrevista semiestructurada es utilizada “(...) para realizar estudios de carácter exploratorio, ya que permite captar información abundante y básica

sobre el problema” (Rojas Soriano , 2006, p. 216). Además, son preguntas elaboradas previamente aplicadas a una persona experta en el tema; cabe recalcar que si en el momento de la entrevista se presenta preguntas espontáneas se las podrá formular debido a que es dirigida por el entrevistador.

#### **4.1 Reseña de Libertad Regalado**

Libertad Regalado, autora de varias publicaciones relacionadas con la gastronomía manabita, originaria de la misma provincia, ha investigado muy de cerca los platos típicos de la provincia. Historiadora e investigadora, autora de libros como “Manabí y su comida milenaria”, ha enfocado su interés en investigar la historia que abarca las comidas manabitas.

Su interés por la cultura gastronómica nace por el iche, cuando su curiosidad la llevó a investigar de dónde provenía dicho sufijo derivado del ceviche, corviche, entre otros; encontrándose con la sorpresa de que concernía a la lengua ancestral manabita. Es así como en su libro destaca platos tradicionales como mariscos, sangos (cuya preparación hace uso de plátano y maní), entre otros.

##### **Datos de la entrevistada**

- Nombre completo: Emma Libertad Regalado Espinoza
- Fecha de nacimiento: Jipijapa, 26 abril 1953
- Ocupación/Oficio: Docente investigadora
- País: Ecuador
- Provincia: Manabí
- Cantón: Manta
- E-mail: lire2653@gmail.com
- Número telefónico: 052621696
- Trayectoria laboral o profesional: 46 años

##### **Entrevista**

1. ¿Cuál es uno de los productos más usados en Manabí?

Según Regalado, el más utilizado es el maní, tanto en comidas de sal como en algunos postres y dulces debido al alto aporte nutricional que posee. Este es considerado un producto de tierra como una esencia natural.

2. ¿Con qué otros nombres se conoce al maní?

El maní en Manabí es conocido con este mismo nombre; sin embargo, la entrevistada se ha planteado la hipótesis de que puede haber sido iche debido a

que las comidas emblemáticas en Manabí como: el ceviche y corviche tienen este ingrediente.

3. ¿Cómo es el producto? (forma, tamaño, color, sabor)

Este se encuentra contenido en una cápsula, que normalmente sujeta dos granos de maní, la cápsula más grande puede alcanzar un tamaño de 4 a 6 centímetros. Los granos son pequeños, la variedad del maní determinará el color, tamaño y forma.

4. ¿Conoce usted desde cuando se cultiva el maní en la provincia de Manabí?

De acuerdo a las investigaciones realizadas por la historiadora Libertad Regalado y a la evidencia obtenida por todos los estudios de expertos investigadores, desde la época precolombina, durante el período de desarrollo regional.

5. ¿Existe alguna fiesta relacionada a la producción del maní?

Según Regalado, existen festividades relacionadas con las comidas emblemáticas, en cuyo evento se hacen demostraciones de los productos de Manabí, que lo organiza el Gobierno Provincial.

6. ¿Cómo se llama esta fiesta? ¿Cuándo se realiza? ¿Se elabora algún plato especial con este producto?

La realización comenzó hace dos años, se lo conoce como “II Festival del Ceviche con Maní” y es realizado en las festividades de la independencia de Manabí.

7. ¿Qué alimentos se preparan ancestralmente en la región con el maní?

Existe un sinnúmero de platos típicos que son preparados con el maní como: el viche, ceviche, corviche, troliche (dulce), guachiche (maíz y yuca), horneados, pechiche, tortas, bollos, caldos, bolones, sangos, etc.

8. ¿Conoce alguna leyenda o dato cultural sobre estos alimentos?

No, únicamente que el maní es un producto que puede otorgar al Ecuador incalculables ganancias.

9. ¿Qué me puede decir sobre el sufijo “iche” (de donde proviene, como se usa, etc.)?

El iche proviene de la lengua ancestral manabita, cuyo sufijo se encuentra relacionado a las comidas más representativas de Manabí; en especial el ceviche que se internacionalizó debido a su valor nutritivo, que además agrega el maní en su elaboración. Es imprescindible destacar que todos los productos que tienen



adicionado este sufijo son parte de los sabores y saberes culturales que marcan la historia cultural de Manabí; donde el maní, cacao y maíz conforman el triángulo alimenticio histórico.

10. ¿Qué otros usos tiene el maní?

Este producto es usado en varios países del mundo y en el Ecuador su utilización se enfoca en la fabricación de la mantequilla de maní y los dulces tradicionales como el turrón, maní de dulce, etc.

11. ¿Cómo influencia el maní en la cultura manabita?

Manabí es una provincia rica en tradiciones, principalmente por el aporte gastronómico que ha logrado impactar a nivel mundial. Las recetas manabas que usan al maní han trascendido históricamente, por su alto contenido de nutrientes confieren un sabor inigualable. Posee un valor gastronómico que ha forjado en la identidad cultural, misma que combina productos nativos con los saberes ancestrales indígenas; fusión que sin duda alguna ha fomentado tradiciones y costumbres auténticas.

12. ¿Este producto tiene algún uso medicinal?

En cuanto a su uso medicinal debido al omega que aporta, el maní es utilizado para mejorar los procesos digestivos. Además, es benéfico para prevenir algunas enfermedades degenerativas.

13. ¿En qué casos se utiliza? ¿Para qué sirve?

Los usos más comunes son gastronómicos.

14. Alguna observación sobre este tema

El maní es un producto con grandes aportes nutricionales, se debe dar mayor importancia al cultivo de este.

#### **4.2 Reseña de Fanny Monserrate Vergara Ibarra**

Es originaria de Manabí, chef e investigadora de la gastronomía manabita, ha enfocado sus estudios del maní. Su análisis se basa en el desarrollo que este ha aportado en la cultura culinaria de la provincia y la importancia que el mismo mantiene para el progreso industrial y agronómico del país.

#### **Datos de la entrevistada**

Nombre completo: Fanny Monserrate Vergara Ibarra

Fecha de nacimiento: 17 de Mayo de 1978

Ocupación/Oficio: Chef e investigadora aficionada

País: Ecuador

Provincia: Manabí

Cantón: Tosagua

E-mail: fvi78@hotmail.com

Número telefónico: 0987267558

Trayectoria laboral o profesional:

- Chef de partida
- Contadora y administradora empresa Cámara Oscura (2003-2005)
- Socia fundadora de la Asociación gastronómica de Manabí.
- Coordinadora de eventos y secretaria de ASOGASMA.
- Socia fundadora de ALMA (Alimentos Manabitas)
- Investigadora del Maníes en el Cantón Tosagua y de la incidencia de este producto en la gastronomía manabita y del Ecuador.
- Gestora Cultural del Cantón Tosagua a través de la Casa de la Cultura núcleo Portoviejo.
- Investigadora de la organización FUEGOS Y ASOGASMA.
- Coautora del primer diccionario de terminología gastronómica de la Región manabita.
- Capacitadora gastronómica y productos turísticos en la Provincia de Manabí.

### **Entrevista**

1. ¿Con que otros nombres se lo conoce al maní?

Principalmente, el maní es conocido por su nombre científico *Arachys Hypogaea*; sin embargo, dependiendo del país que se encuentre lleva diferentes nombres como: cacahuete o mandubí.

2. ¿Siempre se cultivó?

Según Vergara, los registros existentes establecen que se cultiva desde tiempos precolombinos y desde el conocimiento popular de nuestros abuelos se cultiva desde tiempos ancestrales cuya tradición oral manabita se ha transmitido en su mayoría.

3. ¿Cómo es el producto? (forma, tamaño, color, sabor)

El maní según la variedad tiene diferentes tamaños, colores, sabores y texturas.

4. ¿Conoce otras variedades de maní?

Sí, en Manabí se cultivan algunas variedades que se pueden diferenciar por el tamaño y color con facilidad y estas son: El Rosita, El Blanco Rosita, Blanco Pepón, Caramelo, Falso Caramelo, El charapotó, Variedad 383, El Chanquito o Pintado.

5. ¿Se cultivan?

Efectivamente, según los estudios realizados por Fanny Vergara, todas estas variedades se siembran en el Cantón Tosagua.

6. ¿Dónde?

El cultivo se da en varias comunidades, sea para consumo doméstico o para la comercialización; hay unas que se destacan más que otras como por ejemplo las comunidades de:

- Cascol
- Botijas Afuera
- Botijas Adentro
- Vargas Torres
- Los Naranjos
- Los Amarillos
- El Junco
- Monte oscuro
- El kilometro 20

Las diferentes comunidades que se destacan por vender el excedente se encuentran las siguientes:

- Cascol
- Botijas Adentro
- Botijas Afuera
- El Cerro
- Los Amarillos
- Monte Oscuro
- El 20 o kilometro 20

7. ¿Cómo se diferencian las variedades de cada maní?

Se diferencia por el color, aroma, sabor y tamaño; cuyas características son las principales.

8. ¿Se pueden encontrar cada una de estas variedades de maní o están desapareciendo?

Sí. Existen dos variedades que se puede decir son las más comerciales como el maní caramelo y el Charapotó, las demás son más de uso domésticos y se siembran solo para consumo familiar.

9. ¿Cuál es el proceso de siembra?

El proceso consiste en hacer hoyos en la tierra mojada o apta para el cultivo, posterior a ello se colocan dos semillas por cada hoyo, se cubre con la tierra suficiente y se espera su germinación, pero para esto necesita calor y buena luminosidad desde la siembra hasta su cosecha.

10. ¿En qué época se realiza la siembra?

En Manabí se siembra en época invernal de enero a febrero; sin embargo, algunas personas lo hacen en el mes de marzo cuando el invierno aún no termina, caso contrario es contraproducente debido a que según la variedad necesita de 90 a 120 días para que se produzca en óptimas condiciones.

La investigación que Fanny Vergara ha realizado ha dado como resultados que se cultiva más en época invernal, de enero a febrero, en verano es muy reducida la siembra y si se lo hace es más por temas investigativos.

11. ¿Se pueden encontrar cada una de estas variedades o están desapareciendo?

Sí, pero en menor cantidad, solo la variedad de caramelo y de charapotó se encuentran durante todo el año.

12. ¿Este cultivo tiene algún cuidado especial?

Sí, como todo cultivo tiene sus exigencias, debe tener aportes adecuados de nitrógeno, fósforo, calcio y potasio; no es conveniente que tenga otras hierbas a su alrededor, es decir la planta del maní debe crecer sola sin que tenga presencia de otras plantas.

13. ¿En qué época se realiza?

Se realiza en época invernal, de enero a mayo e inclusive junio, todo el proceso de siembra y cosecha se da en este periodo.

14. ¿Cómo es el método de cosecha?

La cosecha en el campo manabita sigue siendo al estilo manual, no hay todavía tecnificación en donde se incluya tecnología sofisticada para este magnifico producto. El proceso específicamente se basa en: agarrar la parte del tronco, se jala hacia arriba, se procede a sacudir en el aire para que los residuos de tierra se

desprendan y se precipiten a tierra, de allí se procede a despigar (proceso de arrancar las vainas de las matas), se coloca en recipientes y luego en costales, dependiendo de lo tierno o humedad que tenga, hay que colocarlo en tendales para que le dé suficiente calor y una vez seco se vuelve a guardar en costales para apilarlo o llevarlo a la venta.

15. ¿En qué época se realiza?

Dependiendo del mes de siembra este proceso se lleva entre los meses de abril a mayo y si el invierno empezó tarde puede ser en junio su cosecha.

16. ¿Siempre se ha sembrado así?

Según Vergara, las investigaciones que ha realizado, siempre ha sido la forma de cultivarlo y cosecharlo, en la actualidad el proceso de desgranarlo y tostarlo se hace de manera industrial, para el consumo familiar aún sigue siendo de forma artesanal.

17. ¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la producción de maní?

Sí, aunque en los últimos años la migración de los jóvenes del campo a la ciudad ha sido considerable; pero, los que aún permanecen aquí efectivamente heredan este oficio como medio sustentable para su familia.

18. ¿En qué zonas se cultiva? ¿En qué parroquia o localidad?

En todo el Cantón Tosagua; sin embargo, existen comunidades que por el tipo de suelo son más aptas que otras, pero todo el Cantón produce maní para uso doméstico y para la venta o industrialización lo hacen los comerciantes.

19. ¿Puede sembrarse en otras zonas?

Sí, siempre y cuando el terreno cumpla con las exigencias mínimas de producción.

20. ¿Qué partes de este alimento son comestibles?

(¿Puede comerse la raíz, las hojas, la cascara, la corteza, el tallo?)

El maní es un producto magnífico, para los humanos es comestible el fruto, pero toda la planta es comestible para el ganado vacuno, las cáscaras molidas sirven como abono, la piel que lo cubre como proteína para chanchos, el piquillo o merma como alimentos para pollos y su forraje como abonos para la próxima siembra del mismo fruto u otros tipos de plantas como el maíz. Es decir, el maní es el maná manabita.

21. ¿Se come crudo o se hacen preparaciones?

Las formas de digerirlo son dos, tierno y crudo cuando se está sacando de la tierra y al momento de despigar en plena cosecha y tierno y cocido una vez despigado, posterior a ello cuando está seco tostado y molido se lo utiliza en un 90% en diferentes comidas de sal, según la historiadora manabita Dra. Libertad Regalado “somos los únicos en el planeta que consumimos mayor cantidad de maní en comida con sal”.

22. ¿Cuáles?

Actualmente, la oferta gastronómica se está ofertando entre amigos y conocidos desde la entrada, sopa, plato principal, jugo y postre con maní; es decir, todo un menú completo con maní, pero los más reconocidos e infaltables en todo hogar son:

- La sal prieta
- Mantequilla de maní
- Maní quebrado
- Maní tostado en granos

23. ¿La recolección es para el autoconsumo o también para la venta?

Las dos la constituyen, Manabí tiene una cultura de alimentos con el maní como ingrediente principal e infaltable en la cocina o mesa manabita, el que no siembra para la venta lo hace solo para el consumo familiar.

24. ¿Este producto tiene algún uso medicinal?

El maní tiene varias propiedades nutritivas y omegas que combaten el colesterol malo, el consumo de maní en las mujeres ayuda a tener una piel sana, en la segregación de la serotonina encargada de aportarnos felicidad, y culturalmente se le atribuye como un producto afrodisíaco y motivo por el cual los ancestros tuvieron muchos descendientes.

25. ¿Es importante su consumo para la salud / nutrición?

Sí, el maní tiene muchas propiedades que son aptas tanto para el consumo humano, tiene omegas, minerales y grasas monoinsaturadas.

26. ¿Cómo se usa y en qué casos?

Los agricultores lo consumen en todos sus estados, tierno y crudo, tierno y cocido en agua con sal, tostado, molido, quebrado y en mantequilla.

27. ¿En esta población, en dónde puede adquirirse?

Directamente de los productores o comerciantes.

28. ¿Qué otros lugares?

Bajo pedido a Maniches a los teléfonos 0987267558 o 0979553940 (Fanny Vergara o Nathaly Arroba). Todas las variedades dependiendo de la estacionalidad.

29. ¿En cuál(es) mercado(s) podemos encontrarlo?

Mercado de Tosagua

Plaza 24 de mayo

30. ¿Qué días y en qué horario funciona el mercado?

De lunes a domingo de 06:00 a.m. a 18:00 p.m.

## 5. Producto primario

### 5.1 Nombre común

La expresión maní es de origen taíno, es utilizada en diversos países de habla hispana, donde esta denominación se la atribuye a la semilla y a su fruto. Además, en el idioma guaraní, el nombre que se le atribuye al maní es “Manduví”. El vocablo cacahuate es un nahuatlismo derivado de cacáhuatl, idioma hablado en México. Es una planta fabáceas mencionadas a aquellas leguminosas que contienen frutos secos.

### 5.2 Nombre científico

El maní conocido comúnmente por su nombre científico *Arachis hypogaea*, es de origen griego, el cual fue designado por los mismos a la leguminosa que crecía como una maleza. Se desconoce su significado real y auténtico, pero estudios realizados determinan que la A es negación y rachis es una hoja frondosa. Carl Woese en el año 1977, instauró una categoría basadas en dominios establecidos para los linajes evolutivos, en los que se puede determinar al Archea.

### 5.3 Taxonomía del maní

El maní perteneciente a la familia leguminosae, es de alta relevancia debido a su relación familiar con el fréjol, lenteja, soya, garbanzo, el haba, vainica, entre otras; mismas que poseen gran importancia por su poder nutricional.

Reino:	Plantae
División:	Magnoliophyta
Clase:	Magnoliopsida
Orden:	Fabales
Familia:	Fabaceae
Tribu:	Aeschynomeneae
Género:	Arachis

Especie:	A. hypogaea.
----------	--------------

Adaptado de: (AYÓN, 2010)

#### 5.4 Otros nombres locales

Según Patiño (2002) la denominación maní es otorgada por los arawak, pueblos indígenas asentados en el mar Caribe. El cacahuete o cacahuete, nombre establecido por los Nahuatlacatl, originarios de México, Honduras, Nicaragua y El salvador. El cansepe o cansepé apelativo otorgado por la lengua antigua del Putumayo. El mandubí, calificativo fundado por la cultura guaraní debido a que el mismo poseía una importancia comercial dentro de la cultura de la misma. Inchic, es la asignación dada por el idioma quechua. Nussi otorgado por el idioma jíbaro, indígenas que mantienen un asentamiento en la Amazonía ecuatoriana y peruana. Chocopa, en aymara, concedido por los pueblos indígenas registrados en el lago Titicaca correspondientes a los países Chile, Perú y Bolivia.

#### 5.5 Ancestralidad

Según Murray Prisant (1997), señala que estudios realizados por investigadores determinaron que existe un desconocimiento sobre el origen del maní; sin embargo, lo cierto es que es un fruto sudamericano, que tras la conquista de los españoles fue llevado a Europa, haciendo de este un producto conocido en todo el mundo.

“En las partes abrigadas o valles templadas del Ecuador interandino, este cultivo es, al parecer, muy antiguo. La relación de Caguasqui-Quilca, partidos de Otavalo (1582), señala el maní como uno de los productos de la tierra” (Patiño, 2002). En el siglo XVII, el maní era una de las comidas de tierra más comunes en Puerto Viejo, llegado el siglo XVIII, Guayaquil hizo de este producto un artículo de intercambio junto con las provincias de la región Sierra. El maní era cultivado en gran medida en la provincia de Maynas y colorados (Perú) a inicios del siglo XVII. Además, era cultivado a mediados del siglo XVI por los valles concentrados en la Amazonía, en Cherinos y Copallén, por la cuenca del Chinchipe.

En la época prehispánica, específicamente en Perú, el maní era conocido. Los investigadores, en las excavaciones realizadas en la Costa, han adquirido granos y legumbres. “En el mes Camay, 6 días después de la luna llena, se sacrificaba en Cuzco maní quemado” (Patiño, 2002, p. 415). Posterior a la conquista española, el cultivo se extendió en un nivel extenso a las zonas cálidas. En Trujillo, se cultivó en el primer cuarto del siglo XVII. Además, según los arqueólogos, en el noroeste de Argentina, así



como lo establecen los restos arqueológicos encontrados correspondientes a 200 a 300 d.C., se los cultivaban dentro las zonas que mayormente se destacan son: Córdoba, Santiago de Estero, Salta, Juluy.

En gastronomía, se desconoce si los ocupantes españoles tenían los mismos gustos gastronómicos que nuestros pueblos ancestrales; pues las prácticas alimenticias son complicadas de cambiar. En el siglo XVI, la segunda mitad, se usó en varios usos culinarios, empleados principalmente en la elaboración de turrone y confituras introducidos por los conventos. En Lima, en la segunda mitad del siglo XVIII, el maní tostado, revuelto y cocinado se consumía en un gran nivel; asimismo, el aceite era destinado para uso curativo.

En Bolivia, se registran más variedades en sus hábitos, por el siglo XVI, los yuracarés, en la ceremonia de nubilidad, consumían cerveza de maní; que en la actualidad no se fabrica ni consume. El grano tostado y pelado es destinado como aperitivo para acompañar las bebidas. La denominada sopa de fiesta, realizada a base de arroz y maní crudo molido. En Popayán, era destinado para elaborar el maní turrao, cuya preparación consistía en elaborar un almíbar, luego de ello se echaba agua y posterior el maní.

### **5.5.1 Nativo**

“Ecuador se encuentra en el corazón de la zona andina, uno de los pocos lugares en el mundo donde, hace muchos miles de años, los antiguos pobladores domesticaron las primeras plantas e iniciaron la práctica de cultivar plantas para alimentarse de ellas” (Ramirez & Williams , 2003, p. 11). El patrimonio agrícola es un patrimonio valioso para los indígenas ecuatorianos, incalculable e inigualable para la aportación en la cultura y alimentación a nivel mundial. Esta gran destreza, la agricultura, estableció una evolución en el progreso prehispanica, finalizando en el Imperio Inca.

La zona andina centró su domesticación en cultivos como: la papa, el tomate, el zambo y el maní; mientras México hundió su atención en domesticar el maíz, posterior llegó a los Andes que lo adoptaron. De igual forma, los conquistadores trajeron granos como: el haba, el trigo, la caña de azúcar y el café; asimismo llevaron hacia su continente la papa, el maní, el ají, tomate y zapallo; productos que con el paso del tiempo se constituyeron relevantes. Durante la conquista y los 500 años posteriores, muchos productos han logrado adquirir un espacio vital dentro de la cocina ecuatoriana.

### 5.5.2 Prehispánicos no nativos

Existen productos que han sido introducidos, no nativos del Ecuador; entre los cuales destacamos los que se encuentran relacionados al maní como:

No nativos	Nativos
Maíz	Papa
Haba	Maní
Cebada	Quinoa
Trigo	Chocho
Espinaca	Melloco
Cebolla	Zapallo
Arveja	Tomate
Nabo	Ají
Remolacha	Camote
Zanahoria amarilla	Aguacate
Caña de azúcar, entre otros	Zambo, entre otros.

Adaptado de: (Ramirez & Williams , 2003, p. 12)

### 5.6 Estado de conservación

El maní se ha constituido como uno de las oleaginosas que favorece al desarrollo de la comercialización e industrialización en el país. En el Ecuador, su explotación no ha sido la más adecuada debido a que se la ha instaurado como una actividad de tipo familiar. Es así, como a pesar de que el maní se considera un cultivo con gran rusticidad, necesita de prácticas adecuadas y relevantes para conseguir mucha más rentabilidad en su producción. Es por esta razón, que a pesar de que Ecuador mantenga las condiciones propicias para el progreso agroindustrial, con las facilidades adecuadas como: clima y suelo, no constituyen un paso suficiente para el desarrollo idóneo del cultivo del maní; puesto que requieren de aplicaciones más factibles como tecnología, abonos, cuidados más estadísticos para su cultivo, entre otras.

### **5.6.1 Común**

El maní es un producto que no se cultiva sobremanera en el país, análogamente hablando como lo hace Estados Unidos, que su producción supera en gran medida. En el Ecuador la producción se ubica en la IV región (este tipo de región hace referencia a la pequeña producción, baja tecnología, no mantiene asistencia técnica), es conocida así por la producción pequeña que impera en comparación con los países desarrollados, la escasa tecnología, la escasa producción de semillas criollas y la asistencia técnica evidentemente nula; sin embargo, existe ventajas al no pertenecer a la región II (alta producción, alta tecnología, asistencia técnica), cuya particularidad radica en sus altos índices de producción y exportaciones, tecnología y métodos avanzados; y, es que sus condiciones climáticas como las zonas secas conjuntamente con los fenómenos naturales impiden el correcto crecimiento y desarrollo del maní, específicamente por sus sequías severas, lo que afecta a la calidad del producto y al rendimiento del mismo.

### **5.6.2 Producto escaso**

El maní es un producto que sí no se le proporciona los cuidados necesarios podría llegar a escasear. La demanda del maní es considerada muy satisfactoria para el comercio ecuatoriano, solventar dicho rendimiento solo requiere de los cuidados necesarios y de técnicas que faciliten el cultivo. Además, el aporte que brinda al suelo es significativo debido a que contribuye con nitrógeno, esto permite que la tierra quede aprovechable para el siguiente cultivo; sin embargo, es necesario la rotación del cultivo, es decir, la siembra del maíz, para acabar con las plagas y enfermedades. Dato explicativo presentado por el “INIAP 381 Rosita” y que evidencia que para incrementar el rendimiento del cultivo solo es necesario aportar con técnicas adecuadas para su crecimiento. (Ullaury , Mendoza , & Guamán , 2003)

### **5.6.3 En peligro**

El maní corre riesgo de desaparecer debido a las condiciones limitantes que se presentan como: “ A nivel técnico hay un elevado porcentaje de agricultores que tienen un bajo nivel formativo; hay falta de información técnica sobre el cultivo y su manejo; desconocimiento de métodos de almacenamiento, transporte y tratamiento al cultivo hasta su comercialización; poca o ninguna utilización de semilla mejorada” (Cadena Agroindustrial del Maní, 2004, p. 25). Además, es necesario valorar las semillas criollas, cuyas propiedades son obtenidas por la potencialidad del suelo. Esto dificulta el proceso correcto de industrialización, escasas capacitaciones e informes técnicos que

otorguen más conocimiento sobre el tema.

En cuanto a la infraestructura, extensas son las limitaciones que se mantiene, como: las distancias a los puertos de embarque, no existen industrias que faciliten los procesos para la comercialización del maní ya sea para su descascarado, extracción de aceite y procesamiento del mismo. Además, de agregarle el desconocimiento del valor monetario que se le debe asignar y los principales mercados potenciales a los que se les debe dirigir, los créditos con altos intereses que dificulta su adquisición; son algunos de los limitantes que obstaculizan su inversión. Además, de las variedades Hirsuta, Virginia o Spanish que ya no son sembradas, debido a que el mercado demanda mayormente las variedades INIAP, por el alto nivel de potencialidad que estas poseen.

### **5.7 Formas de obtención**

El maní pertenece a la familia de las leguminosas, se considera que la producción media anual corresponde de 13 a 20 quintales por hectáreas, producción que no llega a suplir el consumo interno, por lo que se evidencia que la industria de grasas y aceites comestibles mantiene un déficit mayor; esto debido a la poca variedad no mejorada. Es por esta razón que desde el año 2000 y 2003, el INIAP, ha desarrollado varios informes en donde se instaura formas correctas de cultivo.

#### **5.7.1 Cultivo**

- **Clima**

Las temperaturas adecuadas oscilan entre 25 a 30° C, un promedio que se encuentre por debajo de 20° C y por encima de 35°C llegan afectar a la producción de las flores; sin embargo, es imprescindible destacar que el maní es resistente a la sequía requiriendo de 500 a 1000 mm de precipitación.

- **Época de siembra**

De acuerdo a la variedad con la que se esté tratando, se puede cultivar en cualquier época del año; sin embargo, como todo cultivo necesita tener un cuidado mayor en tiempo invernal debido a que se debe cosechar en período seco logrando impedir el florecimiento de los gramos.

- **Preparación del suelo**

La tierra debe quedar bien ventilada y oxigenada facilitando así la penetración de los pedúnculos, esto permitirá que no existan pérdidas en la fase de cosecha. Se debe tener en consideración que para que esto no suceda se debe ejecutar dos rastras y un arado.

- **Métodos de siembra**

Manabí requiere que en épocas lluviosas se siembre con distanciamientos de 0,60 x 0,20 m y de preferencia dos plantas por sitio. Por el contrario, en épocas secas se debe implantar hileras dobles en regueras separadas y con una distancia comprendida de 0,20 m por planta.

- Rotación de cultivos

El suelo queda utilizable luego de la siembra del maní debido a que aporta nitrógeno a la tierra; sin embargo, es relevante y aconsejable que se siembre una gramínea, esto con el objetivo de evitar el ciclo de enfermedades y optimizar los recursos físicos del suelo.

- Riego

El maní es una planta que resiste a la época de sequía; sin embargo, requiere de humedad en la época de florecimiento y gestación de frutos. El clima y suelo de la zona donde se encuentra plantada determinará la periodicidad de riego. Es aconsejable que además de los riegos de siembra, se realice 5 más de auxilio, posterior a ello en periodos de 10 20 25 50 y 65 días. Asimismo, para impedir que se pudra o germine la semilla se recomienda que no se riegue 20 días antes de la maduración.

- Fertilización

El maní no es un cultivo que requiera de fertilizantes, pero es necesario el rastrojo que queda de los cultivos anteriores. Es imprescindible que se realice un estudio de suelo para determinar si necesita de fertilización antes de continuar con la siembra.

### **5.7.2 Descripción**

“El maní es una planta anual, herbácea, con un hábito de crecimiento que puede ser rastrero o erecto. Alcanza una altura máxima de 50 a 60 cms” (Monge Villalobos , 1994, p. 104). El crecimiento del tallo constituye generalmente de forma ascendente; sin embargo, si el mismo llega a hacer rastrero o erecto, si las hojas ascienden vendría a adaptarse como erecto, por el contrario, si corren sobre la superficie del suelo se determinaría como rastrero.

La ramificación del tallo puede constituirse de la siguiente manera:

- a. Secuencial: instaure particularmente de la tipología de los erectos, su eje genera de cuatro a seis ramas adyacentes ascendentes. “En la base del eje principal y de estas ramificaciones, se producen ramillas con ejes florales y en la parte superior de la planta se producen principalmente ramillas vegetativas; esto hace que los frutos se concentren en la base de la planta” (Monge Villalobos , 1994, p. 104).

- b. Alternata: se muestran normalmente en los de tipo rastrera. Escases de flores en el eje sustancial, las ramillas reproductivas se generan únicamente en las ramificaciones adyacentes en manera cambiante: “(...) dos ramillas vegetativas seguidas de dos reproductivas” (Monge Villalobos , 1994, p. 104). Por lo tanto, la producción se realiza a lo extenso de la ramificación inferior.

La ramificación del maní está conformada por dos fragmentos de folíolos o en palabras simples como hojas curvadas que mantienen una base redondeada. El pecíolo, prolongación que une la hoja y el tallo, es semejante a una dimensión estimada de longitudes entre 10 centímetros con una soldadura de dos estípulas en su base.

Según lo establece Monge Villalobos (1994) el sistema básico está determinado por una raíz pivotante, es decir; una postergación del tronco que se hunde perpendicularmente en la tierra, que llega a alcanzar entre 50 a 60 cm longitudinales y que desarrolla raíces absorbentes debido a la acumulación de las raíces secundarias. Los nódulos son una características que se encuentra en el sistema radical, “(...) producto de la asociación simbiótica entre las raíces de la planta y bacterias fijadoras de nitrógeno” (Monge Villalobos , 1994, p. 104).

Las flores de la planta nacen agrupadas sobre las ramas, generalmente pueden llegar a constituirse en agrupaciones de ocho o más flores, el color puede ser cambiante entre amarillo y anaranjado. “Está compuesta por un ovario pequeño hasta con cinco óvulos; cinco sépalos, de los cuales cuatro están unidos y uno libre; la corola encierra la columna estaminal y el estilo posee diez estambres, pero generalmente solo ocho llevan anteras; el pistilo está compuesto por un estilo largo que termina en un estigma cónico por encima de las anteras” (Monge Villalobos , 1994, p. 107).

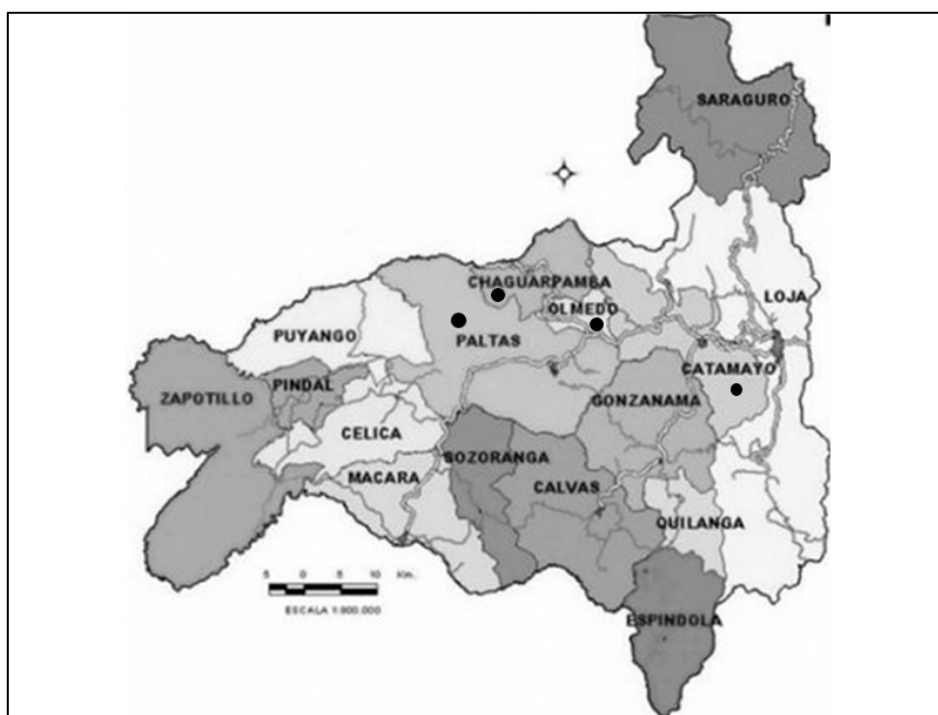
El arbusto del maní mantiene su propia polinización; es decir, se poliniza a sí mismo en su generalidad, presenta alrededor del 2% en su fecundación cruzada. Posterior a la polinización, las flores se marchitan con excepción del ovario. Consecuentemente, el ginóforo, ovario fecundado que se concibe por medio de un conjunto de unidades maristemáticas ubicadas en la base y que poseen tropismo positivo, el cual constituye el rasgo más relevante de la planta.

El ginóforo crece de manera ascendente aproximadamente dos centímetros, posterior a ello se arquea e inclina hacia el suelo, penetrando hacia él de 2 a 8 centímetros, como paso siguiente se dobla nuevamente en ángulo derecho y procede con la formación del fruto en ese momento. Es en ese instante que se debe cubrir con tierra para favorecer la penetración del ginóforo.

“Los frutos son típicas cápsulas indehiscentes; sin embargo, existen unas suturas claras por donde el fruto se abre al aplicarle presión. Poseen una cáscara coriácea reticulada externamente y con constricciones más o menos marcada. La longitud oscila entre 5 y 20 milímetros” (Monge Villalobos , 1994, p. 107). El fruto comprende de seis semillas, misma que posee una membrana vegetal estrecha propia, denominada *testa*, de color cambiante, que rodea a dos cotiledones donde se halla el aceite fructífero.

### 5.7.3 Zonas de producción, pesca, caza o recolección

El maní es cultivado específicamente en zonas cálidas: Manabí, El Oro y Loja son las tres principales provincias, cuya siembra rodea a las 20,000 hectáreas. En la provincia de Loja, los cantones donde más se cultiva son: Chaguarpamba, Paltas y Olmedo, corresponde a 7.500 de hectáreas.



Adaptado de : (Mapas Ecuador , 2017)

En Manabí, los cantones donde más se cultiva son los siguientes: Portoviejo, Chone, Tosagua, 24 de Mayo y Rocafuerte con un promedio de 9,000 correspondiente a esta zona.



Adaptado de : (Mapas Ecuador , 2017)

El Oro es otra de las provincias, donde destacan Arenillas, Las Lajas y Santa Rosa como los cantones que establecen un alto índice de cultivo del maní.



Adaptado de : (Mapas Ecuador , 2017)



## **5.8 Temporalidad**

El cultivo del maní se da “todo el año”; sin embargo, se debe considerar sobremanera las recomendaciones para las épocas de sequía, puesto que necesita de un sistema de riego acorde para que mantenga un proceso de cultivo idóneo, de esta forma la raíz no se podrirá.

## **5.9 Calendario agro festivo**

Históricamente y en la actualidad el maní ha sido considerado una leguminosa de gran importancia, su siembra y cosecha era considerable para los Incas, pues su valor nutricional era valorado significativamente. Hoy en día, no se puede destacar que existe un calendario agro festivo alrededor del maní debido a que no es un producto de temporadas o que mantenga una relación tiempo/producción; sin embargo, Manabí desde el año 2014 ha intentado institucionalizar el “Festival del Ceviche con Maní”. Estrictamente hablando, este festival no enfoca su atención radical al cultivo del maní, pero sí a la importancia del mismo en el arte culinario manabita.

## **6. Usos Gastronómicos**

Las siguientes recetas son las principales que integran la lista culinaria manabita, todas las mencionadas incluyen al maní en sus diferentes preparaciones.

### **6.1 Entradas**

- Ceviche de pescado

Este plato tradicional de la costa ecuatoriana es un símbolo de Manabí debido a que historiadores asumen que fue una receta originaria de esta provincia. Es un plato que en Jipijapa y en otras ciudades de Manabí lo preparan con maní cuyo acompañamiento son los patacones, chifles, aguacate, entre otros. Además, tiene como principal ingrediente el pescado, mismo que da ese sabor inigualable. Este platillo marina al pescado en aliños cítricos, el ceviche hace parte de la diversidad gastronómica ecuatoriana y de diferentes países de América Latina que se encuentran en los Litorales del Pacífico.



Figura 1. Cocina Ecuatoriana , 2017, s.n.

- Corviche de pescado o camarón

El Corviche constituye otra de las fórmulas más apetecidas en la cultura de Manabí, su receta está compuesta de una masa de verde y maní, cuyo relleno puede variar siendo esta: pescado y camarón, plato característico ecuatoriano que aporta vitaminas, minerales y grasas saludables.



Figura 2. Cocina Ecuatoriana , 2017, s.n.

- Tamal manabita

Los filósofos griegos no erraron al establecer que uno de los mayores placeres humanos es la comida. La tradición manaba se encuentra bien fundamentada en la sazón que la hace única, siendo así Manabí el centro de las artes culinarias. El tamal está conformado por una masa con un relleno, mismo que se encuentra dentro de una hoja de plátano, achira o bijao.



Figura 3. Cocina Ecuatoriana , 2017, s.n.

- Greñoso

Esta famosa receta jipijapense se instaura como una evidente elaboración ancestral obtenida a base de maíz y maní; cuyos rellenos varían entre pollo, chanco o res, esta mezcla característica de la zona conjuntamente con otros ingredientes le otorgan un sabor inigualable.



Figura 4. El Raspado, 2017, s.n.

- Hayacas de pollo

Esta constituye otra de las preparaciones manabitas que utilizan la harina de maíz y el maní como sus ingredientes principales. Manabí es conocido debido a sus innumerables preparaciones gastronómicas que son atractivas a los turistas nacionales e internacionales. Las variaciones en sus rellenos pueden ser: res, chancho y pollo.



Figura 5. Cocina Ecuatoriana , 2017, s.n.



- Bolón de verde

El bolón de verde es una de las entradas más apetecidas, cuyo relleno es de queso, chicharrón o maní; el último mencionado instaure una receta típica elaborada en Manabí. Historiadores aseveran que su origen proviene de la costa manabita, cuya receta es un símbolo de la comida costeña.



Figura 6. Cocina Ecuatoriana , 2017, s.n.

- Bollo de pescado

Este plato típico de la costa ecuatoriana, es considerada una mezcla de la cultura manabita; cuya carta de presentación es su mayor atractivo debido a la envoltura de hojas de plátano que rodea la masa de verde con pescado, mismo que otorga un sabor inigualable.



Figura 7. Cocina Ecuatoriana , 2017, s.n.

- Tamal de maíz

Otra de las recetas manabitas muy conocidas y apetecidas son los tamales de maíz, cuyo ingrediente crucial es el maní para su preparación. Manabí posee una variedad excepcional en sus sabores, cuyo valor se generó gracias a su actividad portuaria, que permitió desarrollar y optimizar los mismos.



Figura 8. Cocina Ecuatoriana , 2017, s.n.

## 6.2 Sopas

- Caldo de bolas de verde

Plato típico de la cocina ecuatoriana, específicamente de la Región Costa, posee un plus en su elaboración: el plátano verde y el maní; cuya preparación manabita cuenta con algunas variaciones: camarón, cangrejo, pescado, queso, pollo, chicharrón.



Figura 9. Cocina Ecuatoriana , 2017, s.n.

- Ceviche de camarón

Asimismo, constituye otro plato típico de la Costa Ecuatoriana, su ingrediente principal el camarón. En Manabí como un ingrediente adicional usan el maní para su elaboración. Actualmente, también se ha expandido y lo están utilizando en Guayaquil y otras ciudades de la Costa.



Figura 10. Cocina Ecuatoriana , 2017, s.n.

- Sopa marinera

Es otro de los platos tradicionales de la región costa, cuya preparación no requiere de una gran elaboración; sin embargo, incluye toda la diversidad de mariscos en la misma como: pescado, cangrejo, camarón, langosta, langostino, almeja, mejillones y calamar. Es muy apetecida en la cocina manaba por su muy preciado sabor y alto contenido proteico, su elaboración se destaca por los originarios de la zona debido a que utilizan el maní dentro de la misma.



Figura 11. Cocina Ecuatoriana , 2017, s.n.



- Cazuela manaba de mariscos

Manabí es reconocida por su atractivo turístico y su extensa gastronomía. La cazuela manabita es un plato típico de la Costa Ecuatoriana que está elaborado a base de verde y maní, este se acompaña con arroz y maduro; el mismo posee variaciones de pescado, camarón o cangrejo.



Figura 12. Recetario Alta Cocina I, 2017, s.n.

- Fanesca

Este plato tradicional ecuatoriano es uno de los más consumidos en Semana Santa, su elaboración emplea una diversidad de granos, es un plato típico que lo realizan en todas las regiones del Ecuador.



Figura 13. Cocina Ecuatoriana , 2017, s.n.

- Sopa de pescado y maní

Plato tradicional de la gastronomía manabita, está elaborado a base de pescado y maní ligeramente tostado que se lo utiliza en el refrito. Es una receta realizada con mucha frecuencia en esta región.



Figura 14. El Diario , 2009, s.n.

- Viche de camarón

La preparación del viche de camarones no es más que aquella tradición cultural evolucionada y no pérdida, la cual a través de los años dichos sabores se han ido perfeccionando. Incluye para su elaboración ingredientes como: sal prieta, camarones, bolas de verde, maní tostado y pelado, entre otros.



Figura 15. Digna Pin, 2017.

- Viche de pescado

Esta receta manabita es elaborada a base de pescado y maní. Es una sopa tradicional de la provincia de Manabí, cuyo contraste de sabores y consistencia desborda exquisitez. El viche a incluido en sus ingredientes más relevantes al maní, pescado, yuca, plátanos, choclo y otros condimentos necesarios para darle aquel sabor inigualable.



Figura 16. Cocina Ecuatoriana , 2017, s.n.

### 6.3 Platos Fuertes

- Sango de verde con pescado

Este plato típico de la región costa es uno de los más apetecidos por los visitantes y los residentes de Manabí, lleva como ingredientes principales maní licuado, plátanos verdes y el pescado. La elaboración de este plato sin duda desborda un derecho de sabores y tradiciones.



Figura 17. Cocina Ecuatoriana , 2017, s.n.

- Torta de pescado

El pescado, el verde y el maní instauran los ingredientes principales dentro de esta receta manaba. Es una combinación perfecta que ha sido elaborada desde generaciones anteriores y que se ha constituido como tradición en la mesa de la Costa Ecuatoriana.





Figura 18. Digna Pin, 2017.

- Filete de pescado en salsa de maní

Este constituye otro de los platos tradicionales de Manabí, el pescado emplea como principal acompañante una salsa hecha a base maní, misma que es servida sobre las hojas de plátano.



Figura 19. Digna Pin, 2017.

- Seco de chame

El chame es uno de los pescados más aprovechados por los antepasados en las recetas manabitas. Fácil de capturarlo, constituye el componente principal para la elaboración del plato. Adicional a ello, en su preparación hace uso del maní cuyo ingrediente es crucial para otorgar un sabor único.



Figura 20. Alcaldía de Chone , 2017, s.n.

- Hornado de pescado

Este plato tradicional es uno de los platos más destacados, importante considerar que en su utilización emplea al maní para acompañarlo. La provincia de Manabí es precursora de incluir al maní como ingrediente principal para la elaboración de sus platos. Además, se lo puede acompañar con la sal prieta, ensalada e inclusive el ají realizado a base de la salsa del maní.



Figura 21. Martinica Restaurante, 2017.

- Chupé de pescado

El chupé es un vocablo de origen quechua, tradicional de la costa ecuatoriana, su elaboración es a base de pescado frito y un caldo de verduras. Su gran demanda ha hecho que este plato típico desborde una variedad de sabores, perfeccionando su proceso. El maní es uno de los ingredientes que le da ese sabor y espesura precisa.



Figura 22. Alcaldía de Chone , 2017, s.n.



- Guatita

Ecuador ha sido pionero en la elaboración de este plato tradicional típico de la gastronomía ecuatoriana; su elaboración consiste en incluir el librillo, maní y papas, de cuya mezcla resulta una deliciosa preparación culinaria. La decoración del plato incluye aguacate, arroz y una ensalada.



Figura 23. Recetario Alta Cocina I, 2017, s.n.

- Tonga

Este constituye otro plato típico manabita. Su elaboración hace uso de las hojas de plátano, además de integrar a la pasta de maní como ingrediente indispensable para otorgarle un sabor sin igual. Se utiliza al seco de pollo para su relleno.





Figura 24. Cocina Ecuatoriana , 2017, s.n.

#### 6.4 Postres

- Mantequilla de maní

La preparación de la mantequilla de maní es de fácil elaboración, este manjar usa únicamente el maní y su propia grasa monoinsaturada. Su estructura sólida se genera por procesar dicho producto, obteniendo como resultado mayor firmeza y solidez en el producto final.



Figura 25. Mejor con salud, s.a.

- Turrón de maní

El turrón de maní es una receta originaria de Rocafuerte, Manabí. Su elaboración consiste en el maní ligeramente tostado. Está receta específicamente contiene harina y panela, a diferencia de las demás, que la hacen característica

por su único sabor.

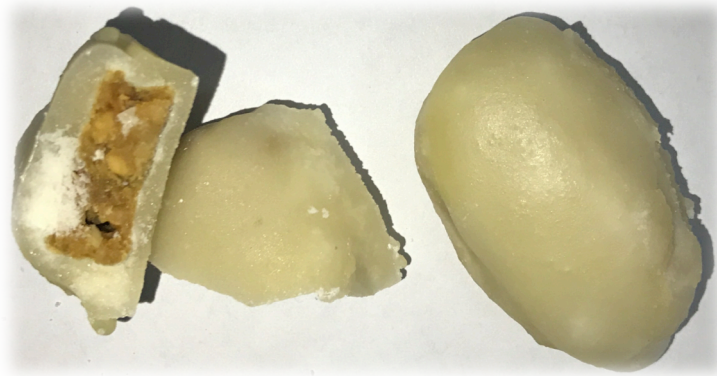


Figura 26. Dulcería de Rocafuerte, 2017

La elaboración de este turrón es uno de los más deseados, utilizan la miel como uno de sus principales ingredientes para su preparación.



Figura 27. Dulcería Bam Bam, 2017



Figura 28. Dulcería Marialy, 2017

- Bolitas de maní

Esta receta manabita tiene como base en su preparación tres ingredientes principales: maní, panela y azúcar. Su elaboración utiliza a la mantequilla de maní casera y el maní tostado en su forma natural.



Figura 29. Dulcería de Rocafuerte, 2017

- Mazapán de maní

Este delicioso y tradicional dulce está elaborado a base del maní, leche, harina, azúcar y canela. Constituye un típico dulce manabita, cuya elaboración es particular debido a que sus ancestros fomentaron la preparación con una originalidad propia.



Figura 30. Dulcería de Rocafuerte, 2017



Figura 31. Dulcería de Rocafuerte, 2017

- Dulce de maní

Este típico dulce manabita está elaborado a base de maní, azúcar y panela, su confección es originaria de Rocafuerte.



Figura 32. Dulcería Bam Bam, 2017

- Maní con coco

Esta elaboración típica de Rocafuerte, Manabí, consta de tres ingredientes principales: maní, panela y coco seco.





Figura 33. Almendros, 2017

- Maní con ajonjolí

Receta manabita cuya preparación consiste en tres ingredientes principales: maní, miel y ajonjolí.



Figura 34. Almendros, 2017

## 6.5 Salsas

- Sal prieta

La coloración de este acompañante, color oscuro, origina el nombre de sal prieta. Esta es una fusión irresistible de tres básicos ingredientes: maní tostado, especias y harina de maíz; cuya preparación ha otorgado que constituya un ícono en la cocina manabita. Además, de considerarse un producto que define la identidad de la gastronomía manaba, es usualmente utilizado como acompañante de entradas u otros platos típicos costeños otorgándole un amplio contraste de

sabores.



Figura 35. Prado, 2016, p. s.n

- Salsa de maní



Esta salsa con un sabor sublime, es un acompañante perfecto para las tortillas, yucas, papas u otros platos típicos de la costa ecuatoriana. Esta receta para su elaboración utiliza al maní fresco, la leche y condimentos como sus principales ingredientes.



Figura 36. Zurita Castillo, 2017.

## 7. Propiedades

Los beneficios que el maní aporta al desarrollo humano es excelente debido a un sinnúmero de propiedades, tales como:

 <b>Tabla 1. Composición nutricional</b> 	
<b>Compuesto</b>	<b>Grano de maní</b>
Energía (Kcal)	559
Agua (g)	7.3
Proteína (g)	24.1
Grasa (g)	48.2
Carbohidratos (g)	17.7
Fibra (g)	5.2
Ceniza (g)	2.7
Calcio (mg)	66
Fósforo (mg)	231
Hierro (mg)	1.5
Retinol (mg)	3B
Tiamina (mg)	0.48
Riboflavina (mg)	0.53
Niacina (mg)	17.0
Ácido ascórb. reduc. (mg)	1.3

Adaptado de: INIAP, Guía de Cultivo, 2004.

## 8. Conclusiones

El maní es una de las leguminosas con mayores propiedades nutricionales benéficas para el ser humano. Provee una serie de subvenciones como vitaminas, proteínas, antioxidantes, minerales y grasas monoinsaturadas, todas las mencionadas determinan una fuente rica en energía.

El cultivo del maní establece un índice inferior al deseado en cuanto a su cultivo e industrialización, esto debido a la escasa tecnología implementada. Esta es sin duda, una de las actividades más rentables para impulsar la economía del país.

Ecuador presenta factores relevantes como: suelo, temperatura, clima, entre otros; que incentivan la siembra para tener mayor rendimiento del cultivo del maní, cuyas propiedades son únicas del país.

La gastronomía manabita es la identidad cultural que la identifica a nivel mundial. El maní se establece como uno de los ingredientes más relevantes para el acompañamiento, producción y elaboración de las principales recetas.

El maní es muy utilizado en la gastronomía manabita, principalmente porque es empleado como un sazonador de ingredientes de diversas recetas.

La gastronomía hace parte de la pluriculturalidad ecuatoriana. La identidad de cada cantón, especialmente de la región costa, ha impulsado al propio desarrollo de sus recetas, sobre todo la manera tan especial para su elaboración. Sin embargo, existe una gran deficiencia en cuanto a la información que no se encuentran escrita debido a que no se ha dado relevancia alguna en recoger datos para plasmarla en libros. Esta recopilación de información sería un hallazgo valioso debido a su extenso y diverso contenido.

Deficiente información relacionada con las propiedades organolépticas del maní, las cuales constituyen una propiedad nutricional con altos niveles de grasas monoinsaturadas y nutrientes altos en minerales, fibras, etc.

Deficiente utilización del maní en la elaboración de platos en las diferentes regiones del país.



## **9. Recomendaciones**

Explotación del cultivo para exportación del producto a nivel mundial debido a las características del mismo. Para ello, es necesario la implementación de tecnología acorde para mejorar la producción del maní.

Establecer múltiples usos como la extracción de aceites y procesamientos de mantequillas. Además, de la utilización no alimentaria, ya sea de la cáscara y corteza para la elaboración de papel, alimento para ganado, cremas faciales, entre otros.

Gestionar créditos para impulsar el cultivo del maní en las regiones de la costa, de esta forma se promoverá el desarrollo de la misma.

Generar diversos informes y actualizados cada año, en donde se establezca información relevante para el cultivo del maní.

Mayores capacitaciones a los pequeños productores de la región para incentivar y mejorar la siembra del cultivo.

Uso de variedades olvidadas del maní para fomentar la importancia de la biodiversidad, la conservación del patrimonio inmaterial alimentario y el gusto por la diversidad.

Por medio de una investigación de campo, aplicar instrumentos cualitativos como: entrevistas semiestructuradas y la observación, las cuales permitirán recolectar información para elaborar un recetario culinario con las diferentes formas de preparación e ingredientes.

Desarrollar informes que contengan las propiedades organolépticas del maní, esto promoverá el consumo del mismo y por ende su siembra.

Promover la importancia del maní en la elaboración de los platos típicos de las diferentes regiones del país. Esto se podrá impulsar por medio de capacitaciones en las escuelas o facultades gastronómicas del país en función de sus propiedades que otorga el uso del aceite de maní o el maní triturado.

## 10. Fotografías

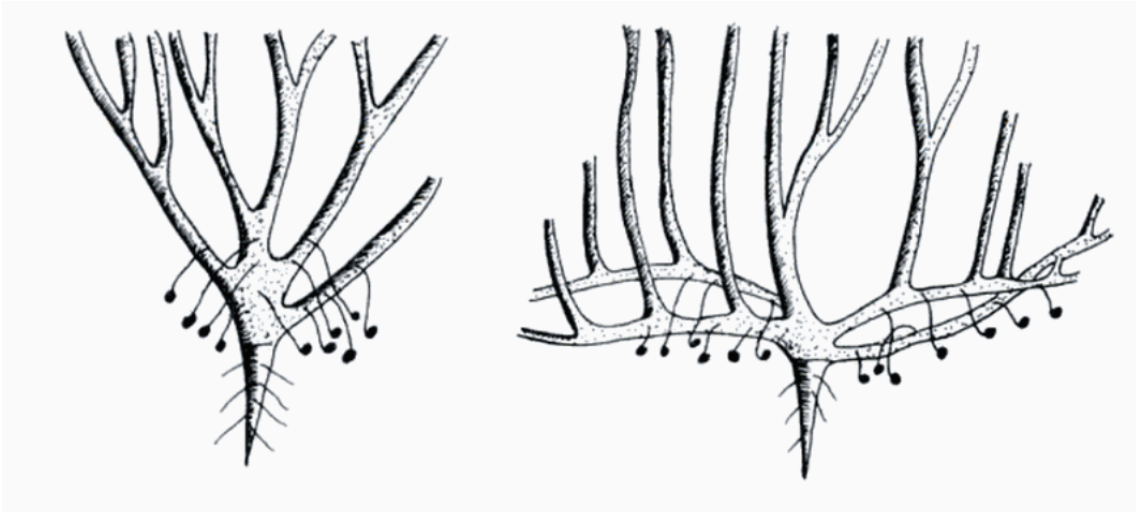


Figura 37. Tipología de la ramificación del maní: erecta y rastrera. Monge Villalobos , 1994, p. 105

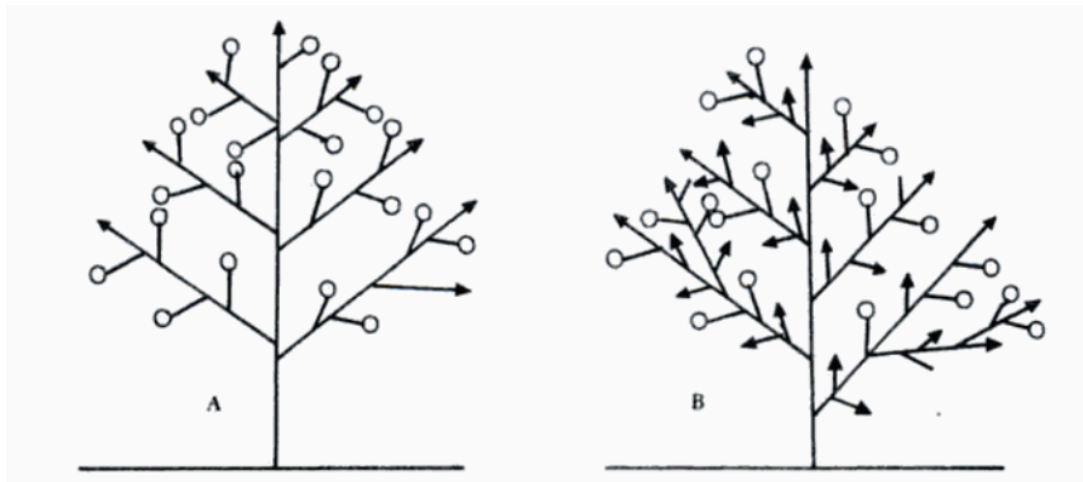


Figura 36. Ramaje alterno. Monge Villalobos , 1994, p. 105

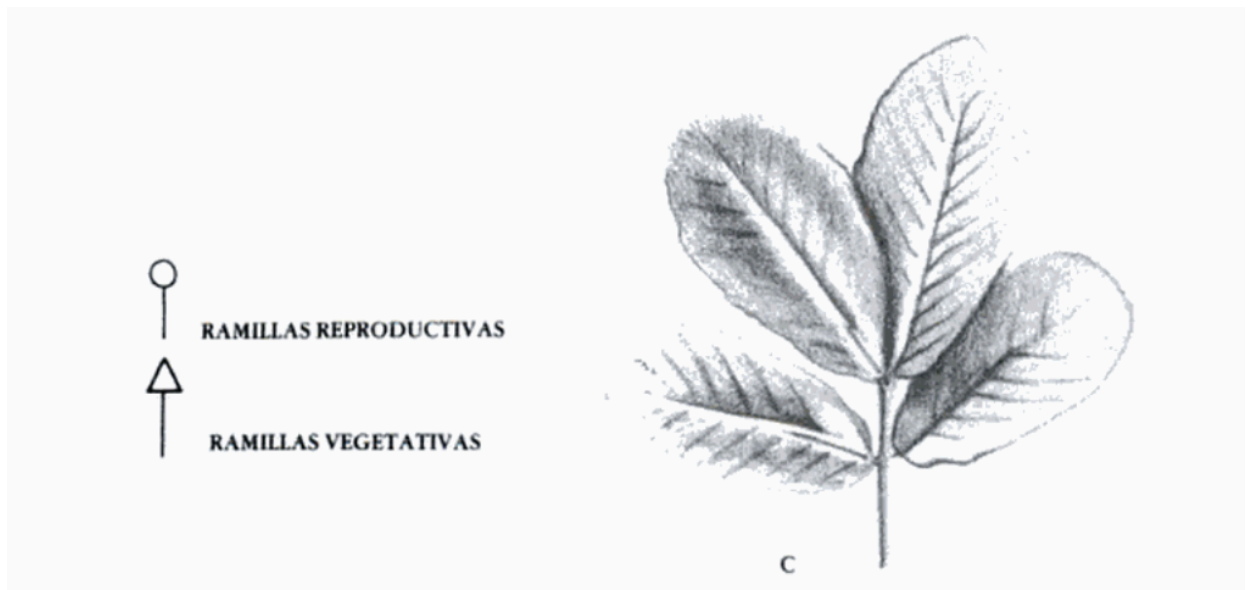


Figura 38. Fronda del maní. Monge Villalobos , 1994, p. 105

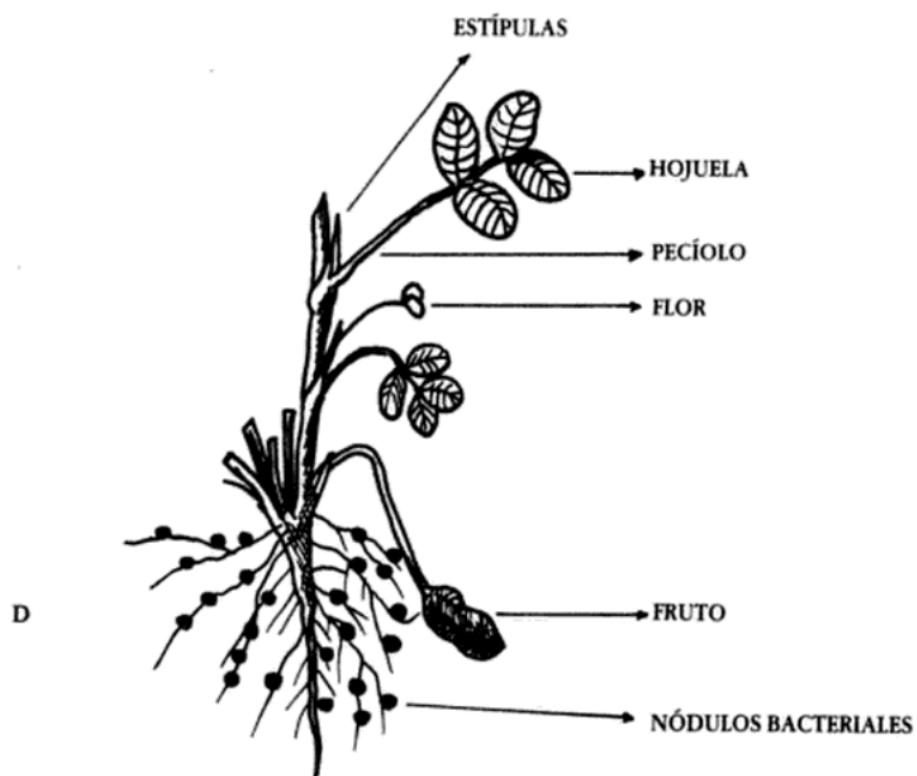


Figura 39. Esquema de la planta. Monge Villalobos , 1994, p. 106

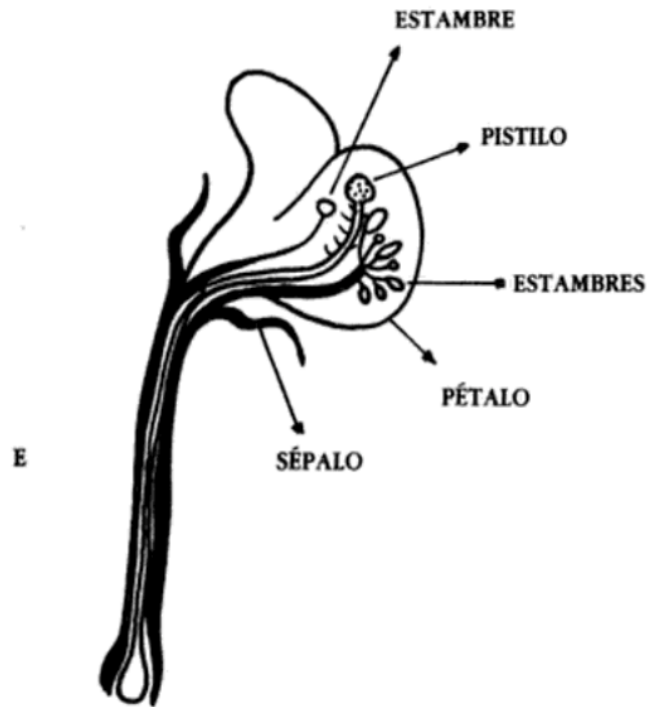


Figura 40. Flor. Monge Villalobos , 1994, p. 106

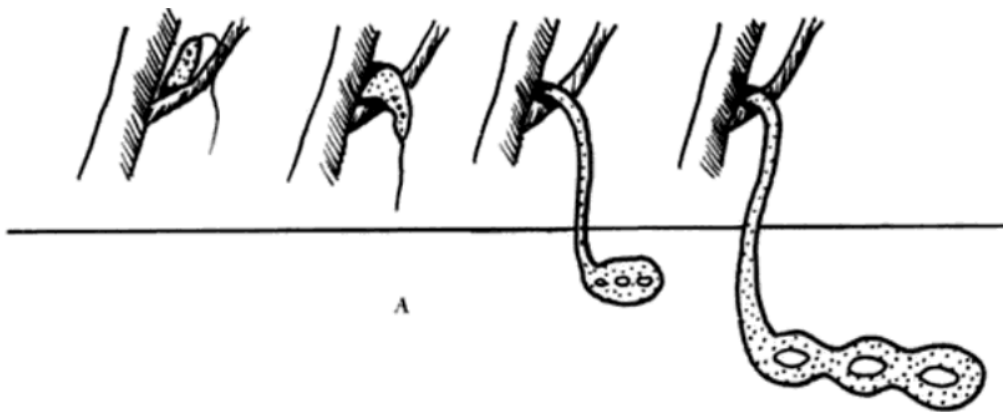


Figura 41. Fecundación del ovario. (Monge Villalobos , 1994, p. 106)

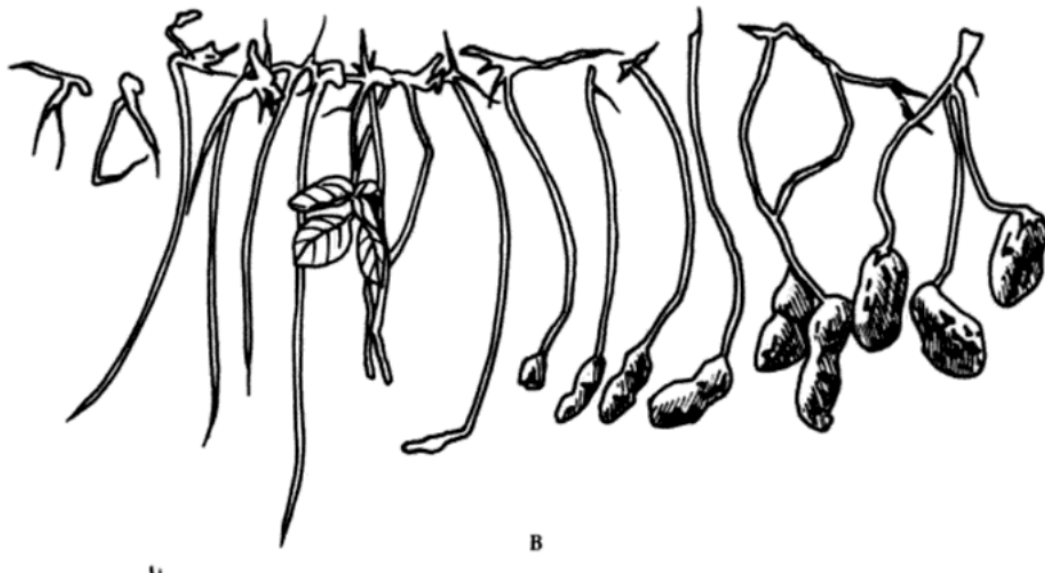


Figura 42. Maní: frutos y ovarios. Monge Villalobos , 1994, p. 106



Figura 43. Maní: semillas y frutos. Monge Villalobos , 1994, p. 106

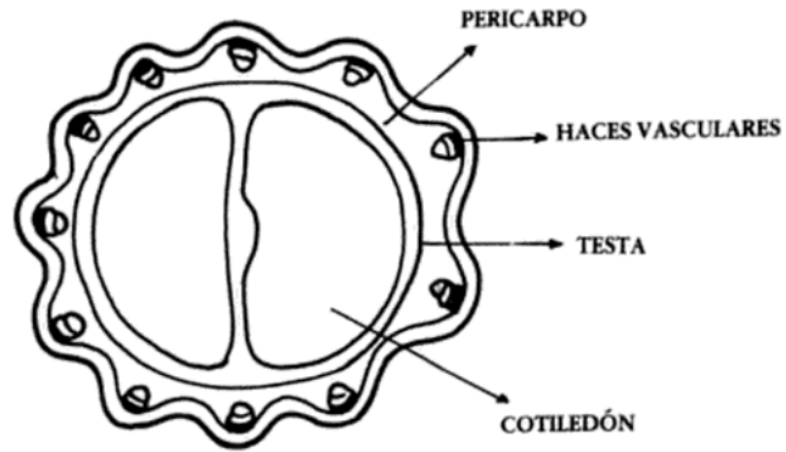


Figura 44. Corte cruzado del maní. Monge Villalobos , 1994, p. 106

## Bibliografía

Alcaldía de Chone . (2017). *Alcaldía de Chone* . Obtenido de Google : <http://www.chone.gob.ec/index.php?gc=1&gal=4057&foto=2>

Almendros, D. L. (2017). Manabí , Rocafuerte , Ecuador .

American Peanut Council . (2014). *American Peanut Council* . (R. e. PM, Productor) Recuperado el 11 de Noviembre de 2017, de Sitio Web American Peanut Council : <http://www.cacahuatesusa.com/para-la-industria/produccion-y-procesamiento/el-mercado-de-exportacion-del-cacahuate>

A la criolla . (2012). *El Universo* . (Compañía Anónima El Universo ) Obtenido de <http://recetas.eluniverso.com/recetas/bolon-de-verde/>

Bayona , C. (2008). *Estudio Agronómico de 40 Cultivares de Maní (Arachis hypogaea L.) Ciclo Tardío en Taura, Provincia del Guayas*. Milagro, Ecuador: Tesis de Grado. Ing. Agr. Universidad Agraria del Ecuador. Facultad de Ciencias Agrarias.

Bernal Torres , C. A. (2006). *Metodología de la investigación para la administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Naucalpan, Estado , México: Editorial Pearson Educación de México S.A. de C.V.

Borja Borja , E. J. (2011). *Caracterización morfoagronómica de 299 accesiones de maní (Arachis Hypogaea) del germoplasma del INIAP Ecuador en Tumbatú Charchi* . Guaranda , Ecuador : Universidad Estatal de Bolívar .

Cadena Agroindustrial del Maní. (2004). Nicaragua : Instituto Interamericana de Cooperación para la Agroindustria.

Chávez Servia , J., & Sevilla Panizo , R. (2003). *Fundamentos genéticos y socioeconómicos para analizar la agrobiodiversidad en la región de Ucayalí*. Pucallpa, Perú: INIA .

Chávez Servia , J. L., & Sevilla Panizo , R. (2006). *Fundamentos genéticos y socioeconómicos para analizar la agrobiodiversidad en la región de Ucayalí*. Perú: Bioversity International .

Cocina Ecuatoriana (2017). Ecuador, Quito: Universidad San Francisco de Quito, Colegio de Hospitalidad y Arte Culinario.

Ecured. (2017). *Ecured, conocimiento con todos y para todos*. Obtenido de Google : <https://www.ecured.cu/Man%C3%AD>

Digna Pin Restaurante. (2017). Manabí, Manta, Ecuador.

Dulcería de Rocafuerte. (2017). Manabí , Rocafuerte , Ecuador .

Dulcería Bam Bam. (2017). *Receta* . Manabí , Rocafuerte, Ecuador : Restaurante

Dulcería Marialy. (2017). Manabí , Calceta , Ecuador : Restaurante .

El Diario. (10 de Julio de 2011). Agricultores esperan un 50% de ganancias.

El Raspado. (2017). *Pictame* . Obtenido de Google : [http://www.pictame.com/media/1509540855828327942\\_4772112454](http://www.pictame.com/media/1509540855828327942_4772112454)

El Universo . (17 de Septiembre de 2015). Recuperado el 2017, de Google : <http://www.eluniverso.com/noticias/2015/09/17/nota/5129072/receta-preparar-cazuela-mariscos>

El Diario . (13 de Noviembre de 2009). *Caldo de pescado y mani* . Obtenido de Google : <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/136119-caldo-de-pescado-y-mani/>

Gallardo de la Puente , C., Gallegos , A., Guadalupe , C., & Granja , A. (2012). *Chefs del Ecuador*. (K. Recalde, Ed.) Quito , Ecuador : Editorial Ediecuatorial.

Gourmet. (s.a.). *Good Food S.A* . Obtenido de Google : <http://www.gourmet.cl/recetas/pastel-de-pescado/>

Guzmán, G., Bermúdez, F., & Alcívar, P. (1969). *El Cultivo del Mani, Ajonjolí y Soya*. Manabí, Ecuador: Agropecuarias, Instituto Nacional Autonomo de Investigaciones Estacion Experimental Portoviejo.

La cocina de Mora . (2017). Obtenido de Google : <http://www.lacocinademona.com/ceviche-de-pescado/>

Navarrete Mantilla, P. P. (2014). *Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del cantón el Carmen de la provincia de Manabí*. Universidad Técnica Particular de Loja, Área Administrativa , Loja .

Martinica Restaurante. (2017). Manabí, Manta, Ecuador.

Monge Villalobos , L. A. (1994). *Cultivo Del Maní. Cultivos Básicos* (Vol. 2da ). San José , Costa Rica : Universidad Estatal a Distancia .

Prisant, G. M. (1997). *El poder curativo de los jugos* . Selector Editorial .

Patiño, V. M. (2002). *Historia y dispersión de los frutales nativos del neotrópico*. Colombia : Publicaciones CIAT .

Ramirez , M., & Williams , D. E. (2003). *Guía agro-culinaria de Cotacachi, Ecuador y alrededores*. Cali, Colombia: Feriva.

Revista El Agro. (2016). *El agro y su importancia en la economía*. Obtenido de Google : <http://www.revistaelagro.com/el-agro-y-su-importancia-en-la-economia/>

Rojas Soriano , R. (2006). *Guía para realizar investigaciones sociales*. México : Plaza y Valdes, S.A. de C.V.



Ullaury , J., Mendoza , H., & Guamán , R. (2003). *INIAP 381 Rosita*. Agronómico , Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias , Estación Experimental Boliche , Guayaquil.

León, J. (1968). *Fundamentos Botánicos de Los Cultivos Tropicales*. Lima , Perú: Editorial IICA.

León, J. (2000). *Botánica de los cultivos tropicales* (Tercera Edición ed.). (I. I. Agricultura, Ed.) San José , Costa Rica : Editorial Agroamérica .

Manabí Gobierno Provincial . (14 de Octubre de 2017). *PRODUCTORES DE MANÍ DE CALDERÓN DAN VALOR AGREGADO AL GRANO*. Obtenido de Google : <http://www.manabi.gob.ec/10807-productores-mani-calderon-dan-valor-agregado-al-grano.html>

Mapas Ecuador . (2017). *Mapas Ecuador* . Obtenido de Loja, Mapa división política : <http://www.mapasecuador.net/mapa/mapa-loja-mapa-division-politica.html>

Mendoza, H., Linzan , L., & Guamán, R. (2005). *El Maní (Tecnología de Manejo y Usos)*. Ecuador: NIAP EE. Boliche. Boletín Divulgativo N° 315.

Mejor con salud . (s.a. ). *Mejor con Salud | Blog sobre buenos hábitos y cuidados para tu salud*. Obtenido de Cómo hacer mantequilla de maní casera : <https://mejorconsalud.com/como-hacer-mantequilla-de-mani-casera/>

Nadal , M. (2004). *Las Leguminosas grano en la agricultura moderna*. Barcelona, España: Editorial Mundi-Prensa.

Pujol, L. (2015). *Recetas de Laylita* . Obtenido de <https://www.laylita.com/recetas/salsa-de-mani/>

Prado, A. (2016). *El Comercio* . Obtenido de Sal prieta manaba en la cocina : <http://www.elcomercio.com/sabores/salprieta-manaba-cocina-ecuador-tradicon.html>

Recetario Alta Cocina I. (2017). Ecuador, Quito: Universidad San Francisco de Quito, Colegio de Hospitalidad y Arte Culinario.

TripAdvisor. (2017). *El Antojo Manabita* . Obtenido de Google : [https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g294308-d4735288-i263468506-El\\_Antojo\\_Manabita-Quito\\_Pichincha\\_Province.html#263468506](https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g294308-d4735288-i263468506-El_Antojo_Manabita-Quito_Pichincha_Province.html#263468506)></a><br/>This photo of El Antojo Manabita is courtesy of TripAdvisor

Zandulbide , M. F., Recalde, K., & Flores, M. (2011). *Chef del Ecuador*. Quito, Ecuador : Editorial Ediecuatorial.

Zurita Castillo, Lisseth. (2017). *Elaboración propia*. Manabí, Manta, Ecuador.