

recimundo

Revista Científica Mundo de la Investigación y el Conocimiento

DOI: 10.26820/recimundo/9.(1).enero.2025.937-947

URL: <https://recimundo.com/index.php/es/article/view/2563>

EDITORIAL: Saberes del Conocimiento

REVISTA: RECIMUNDO

ISSN: 2588-073X

TIPO DE INVESTIGACIÓN: Artículo de revisión

CÓDIGO UNESCO: 6301 Sociología Cultural

PAGINAS: 937-947



Gastronomía y patrimonio cultural en Jipijapa: Un viaje a través del sabor y la historia

Gastronomy and cultural heritage in Jipijapa: A journey through flavor and history

Gastronomia e patrimônio cultural em Jipijapa: Uma viagem pelo sabor e pela história

Vanessa Teresa Santos Moreira¹

RECIBIDO: 18/10/2024 **ACEPTADO:** 22/10/2024 **PUBLICADO:** 31/01/2025

1. Magíster en Planificación y Gestión de Proyectos Agroturísticos y Ecológicos; Licenciada en Turismo con Mención en Turismo Ecológico; Universidad Estatal del Sur de Manabí; Jipijapa, Ecuador; vanessa.santos@unesum.edu.ec;  <https://orcid.org/0000-0002-0605-9754>

CORRESPONDENCIA

Karina Virginia Mero Suárez
vanessa.santos@unesum.edu.ec

Jipijapa, Ecuador

RESUMEN

Este artículo aborda la relación entre la gastronomía y el patrimonio cultural del cantón Jipijapa, ubicado en la provincia de Manabí, Ecuador. La metodología empleada fue de revisión bibliográfica que busca recopilar, analizar y sintetizar información relevante sobre la gastronomía y el patrimonio cultural, se explora cómo los sabores y las recetas ancestrales son un reflejo de la historia y la identidad cultural de la región. Se examinan las prácticas culinarias tradicionales y su papel en la preservación de la identidad cultural local, así como las potencialidades para la valorización del patrimonio. Se muestra un análisis de los platos típicos más representativos, su origen, los ingredientes autóctonos y las influencias históricas que han dado forma a la cocina jipijapense. Los resultados presentan a la gastronomía en Jipijapa como un elemento sustancial en la vida cotidiana de los habitantes y turistas y a su vez como un recurso valioso para el desarrollo del turismo cultural.

Palabras clave: Cocina ecuatoriana, Patrimonio cultural, Cultura y tradiciones, Jipijapa, Turismo.

ABSTRACT

This article addresses the relationship between gastronomy and cultural heritage in the canton of Jipijapa, located in the province of Manabí, Ecuador. The methodology employed was a literature review that seeks to compile, analyze and synthesize relevant information on gastronomy and cultural heritage, exploring how ancestral flavors and recipes are a reflection of the history and cultural identity of the region. Traditional culinary practices and their role in the preservation of local cultural identity are examined, as well as the potential for heritage enhancement. An analysis of the most representative typical dishes, their origin, the autochthonous ingredients and the historical influences that have shaped the cuisine of Jipijapan is shown. The results present the gastronomy in Jipijapa as a substantial element in the daily life of the inhabitants and tourists and at the same time as a valuable resource for the development of cultural tourism.

Keywords: Ecuadorian cuisine, Cultural heritage, Culture and traditions, Jipijapa, Tourism.

RESUMO

Este artigo aborda a relação entre a gastronomia e o património cultural no cantão de Jipijapa, localizado na província de Manabí, Equador. A metodologia utilizada foi uma revisão da literatura que procura compilar, analisar e sintetizar informações relevantes sobre gastronomia e património cultural, explorando a forma como os sabores e receitas ancestrais são um reflexo da história e da identidade cultural da região. Examina as práticas culinárias tradicionais e o seu papel na preservação da identidade cultural local, bem como o potencial de valorização do património. É feita uma análise dos pratos típicos mais representativos, sua origem, os ingredientes autóctones e as influências históricas que moldaram a culinária de Jipijapá. Os resultados apresentam a gastronomia de Jipijapá como um elemento substancial na vida quotidiana dos habitantes e turistas e, ao mesmo tempo, como um recurso valioso para o desenvolvimento do turismo cultural.

Palavras-chave: Cozinha equatoriana, Património cultural, Cultura e tradições, Jipijapa, Turismo.

Introducción

La gastronomía es un elemento fundamental del patrimonio cultural de los pueblos, ya que constituye una expresión tangible e intangible de su identidad, historia y tradiciones. En este contexto, Jipijapa, conocida como la "Sultana del Café" en la provincia de Manabí, Ecuador, se destaca por su riqueza natural unido a su legado culinario, que combina sabores, técnicas e ingredientes propios de la región.

El estudio de la gastronomía como patrimonio cultural trasciende el ámbito alimentario para convertirse en un reflejo de la memoria colectiva de las comunidades. En Jipijapa, la comida típica satisface necesidades nutricionales, turísticas y narra historias de mestizaje, tradiciones ancestrales y prácticas transmitidas de generación en generación. Sin embargo, la globalización y los cambios socioculturales presentan desafíos para la preservación.

El presente artículo tiene como objetivo principal identificar y analizar los elementos gastronómicos más representativos de Jipijapa, explorando su vínculo con la historia, la identidad y las tradiciones culturales de la región. A través de una revisión bibliográfica, se pretende destacar la importancia de revalorizar la gastronomía local como un recurso patrimonial y a su vez como un motor de desarrollo local.

Finalmente, esta investigación busca aportar a la comprensión de cómo los sabores y las técnicas culinarias de Jipijapa constituyen un puente entre el pasado y el presente, promoviendo el fortalecimiento de la identidad cultural.

Marco Teórico

Patrimonio Cultural

Desde una perspectiva social, el patrimonio emerge como esencia de la cultura que ha venido trascendiendo desde la herencia y legado de los antepasados, es la identidad misma de una región territorial o contexto

social, es el símbolo de valores identitarios de una sociedad o grupo de personas que lo consideran como propio, (Hormaza & Torres, 2020)

Como plantea Santos, et al., (2023), "El patrimonio cultural de un pueblo es una importante memoria histórica que permite la formación y afianzamiento de la identidad de su sociedad" (p.179), entendible como las costumbres generacionales que se han transmitido y perduran a lo largo de los años, constituyendo una rica memoria histórica y de conservación.

Es así que las prácticas patrimoniales ya sean tangibles o intangibles, se han democratizado en las últimas décadas, asociándole un valor intrínseco an aras de preservar su multitemporalidad, de esta manera se garantiza su mera existencia, (Pastor & Díaz, 2022)

Según, Fonseca, et al., (2020):

...el fenómeno identitario del patrimonio no solo puede referirse a su carácter histórico, sino que los elementos patrimoniales del presente, o que se encuentran activos en la actualidad (patrimonio etnológico, natural, científico-tecnológico o diferentes manifestaciones artísticas) participan plenamente en la determinación simbólica de las sociedades, lo cual constituye una parte relevante de las diferentes culturas, (p.330)

En la provincia de Manabí, Ecuador, específicamente, el patrimonio cultural, está dotado de diferentes atractivos como el natural, gastronómico, paisajístico, cultural que la conlleva a ser una provincia dotada de recursos culturales, convirtiéndola en un atractivo turístico destacando principalmente, su patrimonio gastronómico, (Ferrín, et al., 2023)

La Gastronomía como Patrimonio Cultural

Velázquez & Garlobo, (2020), afirman que "Es indiscutible que el producto gastronómico constituye uno de los elementos más

importantes de la industria turística de un país” (p.3) Por muchos atractivos turísticos que tenga una determinada región, la gastronomía es esencial para impulsar todas las actividades turísticas.

La gastronomía como patrimonio cultural, emerge, en los momentos actuales, como una opción preferencial de los turistas, que han consolidado sus preferencias de los sitios, atraídos por la comida típica de los destinos, (Forero, 2020). De esta manera, los turistas, buscan lugares turísticos donde haya mejores opciones gastronómicas y sobre todo donde puedan degustar de comidas típicas que los conecte con el pasado y el presente.

En Jipijapa, específicamente, la conservación de sus tradiciones culinarias refleja la resiliencia de su identidad frente a los cambios socioculturales y económicos.

Contexto de Jipijapa y su Patrimonio Gastronómico

Jipijapa, ubicada en la provincia de Manabí, Ecuador, es reconocida por su herencia culinaria que combina ingredientes autóctonos como el plátano, el maíz, maní y los mariscos.

A decir de los platos que se construyen en el cantón, son variados y atractivos, dentro de los preferidos de los turistas, se encuentran, las tortillas de maíz, el natilla, el greñoso y como bebida la chicha, (Borrero & Tumbaco, 2023)

Dentro de los platos típicos de la Sultana del Café, se encuentran los preparados con maíz, maní, carne de pollo o de cerdo, o ambos, y una mezcla de aliños que le otorgan un sabor único. Tradicionalmente, se reserva para ocasiones especiales como reuniones sociales, cumpleaños o para agasajar a visitantes distinguidos, (CANTÓN JIPIJAPA, s. f.)

La tortilla del maíz o yuca, especialmente populares en la comuna Sancán, son tortillas pueden ser de maíz o yuca, rellenas de queso o chicharrón. Actualmente se hornean en hornos de gas, sin embargo, aún es posi-

ble encontrar las tradicionales horneadas en hornos de barro, una técnica ancestral que se mantiene viva en la región, (Chicha Jipijapa – Bebida Ancestral y Refrescante de Maíz Amarillo Criollo Manabita, s. f.)

Estas tradiciones gastronómicas están profundamente enraizadas en su historia, siendo parte esencial de sus festividades y su identidad como región.

En el estudio de Lino et al., (2023), se afirma que:

...la gastronomía del cantón, está llena de valores que sin lugar a duda la convierten en una tierra diferente a las demás naciones al poseer platos tradicionales, llenos de historia y la necesidad de consumir alimentos saludables haciendo de esta gastronomía evolucione, (p.195)

Estos autores, reconocen a la gastronomía de Jipijapa con su riqueza histórica y analizan cómo se convierte este elemento en patrimonio gastronómico de la región y, cómo la gastronomía local puede ser utilizada como recurso cultural para promover el turismo y valorizar las tradiciones culinarias ancestrales.

En este orden de ideas, se analiza que el patrimonio gastronómico de Jipijapa, sin dudas, emerge como saberes ancestrales culturales y culinarios, que fortalecen los rasgos de identidad. (Choez, 2021). Este legado ha venido transmitiéndose de generación en generación haciendo de este destino un verdadero patrimonio gastronómico y cultural.

Metodología

Este artículo se basa en un diseño de revisión bibliográfica que busca recopilar, analizar y sintetizar información relevante sobre la gastronomía y el patrimonio cultural de Jipijapa. Para llevar a cabo su desarrollo, se seleccionaron fuentes principales de datos bases académicos, bibliotecas digitales y repositorios institucionales, priorizando aquellas publicadas en los últimos cinco

años para garantizar la actualidad de los datos. Se revisaron libros, artículos científicos, documentos históricos y reportes institucionales relacionados con la gastronomía de Jipijapa como patrimonio inmaterial.

Criterios de inclusión y exclusión

Criterios de inclusión: estudios académicos, documentos históricos e informes oficiales relacionados con la gastronomía, las tradiciones culturales, fuentes que analizan el impacto de la gastronomía como patrimonio inmaterial en el cantón Jipijapa, investigaciones publicadas en español entre los años 2019 y 2025.

Criterios de exclusión: fuentes que no estén relacionadas con las variables de estudio y las publicadas en años anteriores al 2019 y en idioma diferente al español.

Análisis de contenido

Se aplicó un análisis cualitativo para extraer y categorizar información relevante de las fuentes seleccionadas.

Categoría 1: platos y técnicas culinarias representativas de Jipijapa.

Categoría 2: relación entre la gastronomía y las tradiciones culturales.

Categoría 3: impacto del turismo en la conservación y promoción.

Posteriormente, la información fue organizada cronológicamente y por temas para identificar patrones y conexiones relevantes.

Triangulación de información

Para garantizar la validez de los hallazgos, se compararon las fuentes secundarias con estudios previos y datos históricos, identificando coincidencias y discreciones.

Limitaciones

Este trabajo se limita al análisis de fuentes documentales y no incluye trabajo de campo ni entrevistas directas. Sin embargo, se considera que las fuentes revisadas proporcionan una visión sólida y representativa del tema.

Resultados y análisis de los resultados.

Los estudios analizados en profundidad, destacan los siguientes resultados (ver tabla 1)

Tabla 1. Resumen la gastronomía de Jipijapa como patrimonio cultural

Categoría	Resultados
Platos tradicionales representativos	Greñoso, bollo de pescado, viche, tortillas de maíz y yuca, ceviche con maní, tonga, seco de gallina criolla.
Ingredientes autóctonos predominantes	Maní, maíz, plátano, yuca, pescado, mariscos, carne de cerdo, gallina criolla, aliños naturales.
Técnicas culinarias tradicionales	Cocción en fogón de leña, uso de horno de barro, fermentación de maíz para bebidas, envoltura en hojas de plátano, secado y ahumado de carnes.
Impacto cultural y social	La gastronomía refuerza la identidad cultural y la memoria histórica del cantón. Se transmite a través de generaciones, especialmente en familias y festividades.



Valor turístico y económico	Potencial de la gastronomía para atraer turistas interesados en experiencias culturales. Generación de empleo en pequeños negocios de comida y festivales locales.
Percepción de la comunidad local	La gastronomía es un símbolo de orgullo local. Sin embargo, algunas recetas están en riesgo de desaparecer por influencia de la globalización.
Principales desafíos	Falta de documentación y promoción del patrimonio gastronómico. Reducción en el consumo de platos tradicionales por cambio en hábitos alimenticios. Escasez de apoyo institucional para preservar y difundir las tradiciones culinarias.
Estrategias para la conservación	Creación de recetarios con documentación de platos tradicionales. Organización de festivales gastronómicos. Incorporación de la gastronomía en el turismo cultural. Talleres comunitarios para la enseñanza de técnicas culinarias ancestrales.

Fuente: Elaboración propia 2025.

Descripción de los resultados de la tabla

Diversidad gastronómica de Jipijapa

Se identificó que Jipijapa cuenta con una rica tradición gastronómica basada en ingredientes locales como el plátano, el maní y los mariscos. Platos emblemáticos, como la tonga, el bollo y el ceviche de camarón, representan un deleite culinario y a su vez, un vínculo con la historia y la cultura de la región. Estas preparaciones son realizadas con técnicas tradicionales, transmitidas de generación en generación, y tienen una fuerte presencia en festividades y celebraciones locales.

Relación entre gastronomía e identidad cultural

La revisión evidencia que la gastronomía de Jipijapa es un elemento esencial de la identidad cultural de sus habitantes. Las tradicio-

nes culinarias reflejan el mestizaje histórico de la región, integrando influencias indígenas, africanas y españolas. Sin embargo, existe una preocupación por la pérdida de estas tradiciones debido a factores como la globalización, la migración y el desinterés de las generaciones más jóvenes.

Potencial turístico de la gastronomía local

Aunque la gastronomía de Jipijapa posee un alto potencial para atraer turistas, las fuentes revisadas coinciden en que este recurso no ha sido completamente aprovechado. Actualmente, iniciativas como ferias gastronómicas o festivales han generado cierto impacto, pero carecen de estrategias sostenibles a largo plazo. Además, la falta de promoción turística y la insuficiente infraestructura representan desafíos importantes para posicionar a Jipijapa como un destino de turismo gastronómico.

Desafíos en la preservación de las tradiciones culinarias

Entre los principales retos identificados se encuentran: pérdida de conocimiento tradicional, la migración y la falta de interés de las nuevas generaciones dificultan la transmisión de saberes culinarios, impacto de la globalización, la creciente presencia de alimentos procesados y cadenas de comida rápida está desplazando las prácticas alimentarias tradicionales, escasa documentación, muchas recetas tradicionales no están registradas formalmente, lo que pone en riesgo su preservación para el futuro.

Resumen del análisis derivado de los estudios en relación con la gastronomía de Jipijapa como patrimonio cultural

El análisis derivado de los estudios, demuestra que, la gastronomía de Jipijapa, es un reflejo claro de su patrimonio cultural, estrechamente vinculado con las tradiciones ancestrales que han perdurado a lo largo de los siglos. En este contexto, la gastronomía de Jipijapa juega un papel esencial en la preservación del patrimonio cultural local pues a través de ella, se fomenta el reconocimiento y la protección de las tradiciones culinarias. Las tradiciones gastronómicas típicas del cantón, se insertan como iniciativas en festivales gastronómicos, talleres de cocina tradicional y se incluyen en las rutas turísticas, Estas acciones permiten que las generaciones jóvenes se mantengan conectadas con su historia y cultura, a la vez que se resisten a los efectos de la globalización que amenaza.

La diversidad cultural que caracteriza a Jipijapa se refleja de manera evidente en su oferta gastronómica. A lo largo de su historia, el cantón ha sido influenciado por las culturas afrodescendientes, indígenas y mestizas, lo que se ve plasmado en la variedad de ingredientes y técnicas culinarias utilizadas. Esta fusión de tradiciones ha dado lugar a una gastronomía rica y variada, donde los sabores, aromas y texturas cuentan historias de la convivencia y mestizaje cultural en la región.

La revalorización de la gastronomía de Jipijapa ha cobrado gran importancia en los últimos años, tanto entre los habitantes locales como entre los turistas. La documentación y preservación de recetas tradicionales, junto con la reinterpretación de estos platos por parte de chefs locales, ha contribuido al fortalecimiento del orgullo cultural y la identidad del cantón. La gastronomía, en este.

La gastronomía de Jipijapa, más que una simple actividad culinaria, es un pilar fundamental de su patrimonio cultural. La interacción entre la tradición gastronómica, la identidad cultural y el turismo ha permitido que la región conserve y proyecte su historia, mientras se adapta a los desafíos del presente. La valorización de la gastronomía resalta la riqueza de los sabores locales y la importancia de preservar las tradiciones reconocidas como patrimonio cultural.

Discusión

Los resultados obtenidos en esta revisión destacan que la gastronomía de Jipijapa es una expresión del patrimonio cultural. Constituye un valioso recurso para el desarrollo turístico de la región. En línea con estudios previos, como los de, Lucas A & Lucas P, (2024), se reafirma que la cocina tradicional puede actuar como un motor para la conservación de la identidad cultural y la dinamización económica local. No obstante, los hallazgos evidencian desafíos significativos, como la falta de estrategias integrales para preservar las tradiciones culinarias frente a los procesos de globalización y modernización.

Comparando con otras regiones de Manabí, se observa que Jipijapa tiene un potencial turístico subutilizado. Esto coincide con las afirmaciones de, (Reinoso, 2024), quien sostiene que el turismo gastronómico requiere de una infraestructura adecuada y de una promoción consistente para consolidarse como un atractivo competitivo. A pesar de esto, la autenticidad de los platos típicos y su vínculo con la historia local representan una ventaja estratégica para posicionar a Jipijapa en el mercado turístico.

Una limitación de este estudio es la ausencia de datos primarios o entrevistas con actores locales, lo cual podría ofrecer una perspectiva más detallada sobre las prácticas y desafíos actuales en la región, asumiendo lo analizado por, (Liriano, 2024). Entonces, se sugiere que futuras investigaciones podrían centrarse en la recopilación y documentación de recetas tradicionales, así como en el análisis del impacto económico y social del turismo gastronómico en Jipijapa como patrimonio cultural.

En resumen, se analiza que la gastronomía de Jipijapa constituye un puente entre el pasado y el presente, y su preservación mantiene viva la identidad cultural de la región, a la vez que impulsa el desarrollo sostenible.

Conclusiones

La gastronomía de Jipijapa es un componente esencial de su identidad cultural. A través de sus platos tradicionales, la región expresa su historia, sus costumbres y sus valores, consolidándose como una de las formas más auténticas de transmitir la herencia cultural a las nuevas generaciones ya los visitantes. La comida constituye un acto de consumo y a su vez, un medio para conectarse con el pasado, mostrando la influencia de las tradiciones indígenas, europeas y afrodescendientes que han formado el perfil cultural de la región.

La gastronomía de Jipijapa constituye un elemento fundamental de la identidad local. A través de ingredientes autóctonos y técnicas culinarias tradicionales, la gastronomía se convierte en una manifestación tangible del patrimonio cultural, fortaleciendo el sentido de pertenencia entre los habitantes de la región.

Promover la gastronomía local como parte del turismo en Jipijapa puede ser una estrategia eficaz para conservar y valorar el patrimonio cultural. Como atractivo turístico, los interesados en la experiencia culinaria, fomentan un desarrollo económico sostenible que beneficia a la comunidad y a la preservación de sus tradiciones.

La valorización de la gastronomía como patrimonio cultural también implica un esfuerzo por educar a las nuevas generaciones sobre la importancia de sus raíces. Fomentar el interés por las recetas tradicionales y la historia detrás de cada plato es crucial para mantener viva la cultura gastronómica.

La gastronomía de Jipijapa refleja la diversidad cultural de la región, incorporando influencias de diferentes grupos étnicos y adaptándose a los cambios a lo largo del tiempo. Esta capacidad de adaptación es un testimonio de la resiliencia de la cultura local y su apertura a nuevas experiencias, sin perder de vista sus tradiciones.

Bibliografía

- Borrero Zambrano, G. J., & Tumbaco Gracia, K. E. (2023). La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural en el cantón Jipijapa de la provincia de Manabí. [Thesis]. <https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/4493>
- CANTÓN JIPIJAPA. (s. f.). CANTÓN JIPIJAPA. Recuperado 30 de enero de 2025, de <http://ladysita.weebly.com/>
- Chicha Jipijapa – Bebida Ancestral y Refrescante de Maíz Amarillo Criollo Manabita. (s. f.). Recuperado 30 de enero de 2025, de <https://chichajipijapa.wordpress.com/>
- Choez Pesantes, M. S. (2021). La Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área Urbana del Cantón Jipijapa, Provincia Manabí [Thesis]. <http://biblioteca.uteg.edu.ec/xmlui/handle/123456789/1457>
- Ferrín Morales, K. R., Sarduy González, M., Nieves Pupo, S., Ferrín Morales, K. R., Sarduy González, M., & Nieves Pupo, S. (2023). El patrimonio cultural del cantón Portoviejo, en Manabí, Ecuador. Propuesta de valoración integral. Cofin Habana, 17(2). http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S2073-60612023000200012&lng=es&nrm=iso&tlng=es
- Fonseca Martínez, A., Brull González, M., Fonseca Martínez, A., & Brull González, M. (2020). Patrimonio cultural e identidad en las universidades. *Revista Universidad y Sociedad*, 12(5), 328-336. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S2218-36202020000500328&lng=es&nrm=iso&tlng=en

- Forero, J. M. (2020). Gastronomía, patrimonio cultural inmaterial en la gestión del turismo local. *Plataforma Abierta de Libros y Memorias Académicas - PALMA*, 28-49. <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/libros/article/view/248>
- Hormaza Muñoz, D. G., & Torres Rodríguez, R. M. (2020). El patrimonio cultural en los servicios turísticos de la provincia de Manabí, Ecuador. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2020.18.027>
- Lino, A. E. P., Pionce, M. S. P., Moreira, V. T. S., & Mite, G. E. V. (2023). La gastronomía como recurso cultural del patrimonio intangible del cantón Jipijapa. *UNESUM - Ciencias. Revista Científica Multidisciplinaria*, 7(2), Article 2. <https://doi.org/10.47230/unesum-ciencias.v7.n2.2023.189-195>
- Liriano Franco, J. R. (2024). Influencia del turismo comunitario en el desarrollo sostenible de la comuna Salanguillo de la provincia de Santa Elena 2023. [bachelorThesis, La Libertad: Universidad Estatal Península de Santa Elena, 2024.]. <https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/12212>
- Lucas Anchundia, J. J., & Lucas Palma, V. D. (2024). Patrimonio Cultural Como Desarrollo Local en Manta, año 2023. <https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/5516>
- Pastor Pérez, A., & Díaz-Andreu, M. (2022). Evolución de los valores del patrimonio cultural. *Revista de Estudios Sociales*, 80, Article 80. <http://journals.openedition.org/revestudsoc/52078>
- Reinoso, N. G. (2024). Emprendimiento en Turismo: Un análisis bibliométrico sobre componentes y tendencias en modelos de negocio. *Turismo y Patrimonio*, 23, Article 23. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2024.n23.04>
- Santos-Moreira, V. T., Macias-Reyes, H. H., & Choez-Pesantes, M. S. (2023). Las costumbres y tradiciones como potencial patrimonio cultural inmaterial de la parroquia Sucre, cantón 24 de Mayo. *Revista Científica Arbitrada de Investigación en Comunicación, Marketing y Empresa REI-COMUNICAR*. ISSN 2737-6354., 6(12), Article 12. <https://www.reicomunicar.org/index.php/reicomunicar/article/view/141>
- Velázquez, A. I. U., & Garlobo, E. R. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*. <https://doi.org/10.46377/dilemas.v33i1.2142>

CITAR ESTE ARTICULO:

Santos Moreira, V. T. (2025). Gastronomía y patrimonio cultural en Jipijapa: Un viaje a través del sabor y la historia. *RECIMUNDO*, 9(1), 937–947. [https://doi.org/10.26820/recimundo/9.\(1\).enero.2025.937-947](https://doi.org/10.26820/recimundo/9.(1).enero.2025.937-947)



Anexos

Imágenes de platos típicos de Jipijapa.



Figura 1. Greñoso

Fuente: WANKATOURS TURISMO COMUNITARIO.



Figura 2. Caldo de gallina

Fuente: Turisec. Turismo en Ecuador.



Figura 3. Tortillas de maíz y yuca

Fuente: <https://www.recetasnestle.com.ec/recetas/delicias-manabas-yucas-y-maiz>



Figura 4. Ceviche con maní

Fuente: CEVICHE JIPIJAPA. <https://www.pronacatqma.com/>



Figura 5. Tonga

Fuente: <https://cookpad.com/ec/recetas/11728699-tonga-manabita>



Figura 6. Bollo de pescado

Fuente: <https://www.confiesoquecocino.com/bollo-de-pescado/>



Figura 7. Viche

Fuente: <https://www.manabiche.com/>