

GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN PRODUCTOS ELABORADOS EN BASE AL MAÍZ DE LA CIUDAD DE JIPIJAPA



AUTORES: Alexandra Elsy Pita Lino¹
Maritza Sandra Pibaque Pionce²
Xiomara Lilibeth Baque Franco³

DIRECCIÓN PARA CORRESPONDENCIA: alexandra.pita@unesum.edu.ec

Fecha de recepción: 10/01/2021

Fecha de aceptación: 28/04/2021

RESUMEN

Actualmente existe una pérdida cultural en cuanto a los métodos de preparación gastronómica; sustituidas por las técnicas tradicionales, como el uso de tecnologías actuales e ingredientes procesados. Este proyecto de investigación desarrolló un estudio de los platillos tradicionales elaborados en base al maíz. Su objetivo fue valorar la cultura histórica que tiene cada platillo. En este sentido se determinó el conocimiento del patrimonio intangible que tienen las personas en cuanto a este tipo de platillos y se identificaron los más conocidos y consumidos. Para este estudio se aplicó la metodología mediante técnicas de encuestas, entrevista y fichas gastronómicas y se procedió a realizar su análisis, donde se obtuvo que la mayoría de platos se preparan con técnicas actuales no tradicionales. Esto determinó que se debe impulsar la preparación gastronómica tradicional de los productos elaborados en base al maíz de la ciudad de Jipijapa, indispensable para el desarrollo turístico y económico, y potenciación de la cultura histórica local.

Palabras clave: cultura; platos típicos; patrimonio intangible.

TRADITIONAL GASTRONOMY IN PRODUCTS MADE BASED ON CORN FROM THE CITY OF JIPIJAPA

¹ Universidad Estatal del Sur de Manabí. Facultad de Ciencias Económicas.

² Universidad Estatal del Sur de Manabí. Facultad de Ciencias Económicas.

³ Universidad Estatal del Sur de Manabí. Facultad de Ciencias Económicas.

ABSTRACT

Currently there is a cultural loss in terms of gastronomic preparation methods; replaced by traditional techniques, such as the use of current technologies and processed ingredients. This research project developed a study of traditional dishes made from corn. Its objective was to value the historical culture that each dish has. In this sense, the knowledge of the intangible heritage that people have regarding this type of dishes was determined and the best known and most consumed were identified. For this study, the methodology was applied through survey techniques, interviews and gastronomic records and an analysis was carried out, where it was obtained that most of the dishes are prepared with current non-traditional techniques. This determined that the traditional gastronomic preparation of products made based on maize from the city of Jipijapa should be promoted, essential for tourist and economic development, and strengthening of the local historical culture.

Keywords: culture; typical dishes; intangible heritage.

INTRODUCCIÓN

Según (Ramirez 2018) la gastronomía tradicional es una forma de creatividad que permite preparar alimentos de diferentes maneras. Es conocido como un arte culinario que trasciende de generación en generación con conocimientos únicos sobre la preparación de diferentes platillos, que cada región o área geográfica tiene y más aún como lo explica (Ojeda 2017), la gastronomía tradicional representa la cultura de una ciudad, considerado un patrimonio debido a su riqueza cultural, representación de la identidad, raíces y orígenes.

Fundamenta (Sola 2005), la gastronomía tradicional es una representación general del tipo de agricultura en el lugar, debido a que los orígenes de cada plato, se derivan de lo que se produce; así mismo, permite establecer y moldear los aspectos sociales y culturales de una sociedad.

Desde la perspectiva local, la gastronomía permite impulsar el turismo, el folclore y la cultura de una localidad, fortaleciendo el desarrollo económico y proporcionando una visión variada de los platos que existen. Haciendo de los turistas la degustación de platillos únicos y variados, logro que se da por la combinación de ingredientes, métodos de preparación y tipos de presentación. (Guanaluisa 2017). Es un patrimonio intangible que se encuentra amenazado por la presencia de mazorcas transgénicas, aseguró Elena Álvarez-Buyllá, del IE. De la UNAM

El maíz es la herencia, sustento y base de la alimentación y la economía, así como pilar de la cultura indígena y campesina; preservarlo libre de transgénicos y como bien común es derecho y obligación.

La identidad cultural, se basa en la gastronomía tradicional, un rasgo de cada cultura, esto permite identificar qué tipo de productos se producen en un lugar, por lo tanto, cada cantón y provincia tiene una identidad cultural única que se ha compartido a través de las generaciones y ha evolucionado con nuevos platillos y nuevos métodos de preparación. En Manabí existen diferentes platillos que definen cada cantón, caso jipijapa que produce el maíz, producto que sirve para la diversidad de platillos hechos a base de este producto.

Y, como explica (Espinoza 2015), la provincia de Manabí, es tierra productiva para los agricultores y el área de la pesca, está ubicada en la región Costa del Ecuador, lugar idóneo para la preparación de platillos, en base al maíz, café, entre otros.

Desde la perspectiva sociocultural se identifica las diferentes culturas, por el tipo de productos que se cosechan, lo que diferencia cada lugar de un mismo país, y su origen va conformando un recetario que trasciende de generación en generación. Así se determinan las raíces e historia de diferentes pueblos, en el que, mediante la investigación de cada receta y método de preparación se descubren las diferentes ideas que se mezclan para comprobar a qué tipo de cultura pertenece cada platillo gastronómico. (Ramírez 2017)

La base gastronómica sustenta esta investigación en los platillos tradicionales con técnicas consideradas milenarias que desde sus inicios aportan un sabor único, al igual que los ingredientes naturales con los que se cocinaba, por lo tanto, la gastronomía tradicional es clasificada como la base o raíz de la cocina actual, y todos los platillos en la actualidad conllevan una pequeña parte de la gastronomía tradicional.

Se puede afirmar que la gastronomía tradicional es el resultado de la combinación entre culturas y productos naturales, como plantas, animales y especias, que en base a un proceso de preparación se transforman en un producto consumible para el ser humano y dan origen a los platillos actuales, de igual manera se debe considerar que de generación en generación las recetas y los modos de preparación cambian y evolucionan, pero nada se compara con la gastronomía tradicional. (Valencia 2018)

Desde esta perspectiva, los platillos tradicionales son pluriculturales debido a su variedad de culturas que contienen, es decir se puede encontrar platos de diferentes climas, sabores e ingredientes lo que diferencia una tradición de otra. Cabe mencionar que algunos platillos contienen ingredientes y métodos de preparación de diferentes países que, mediante la creatividad y sazón, definieron el tipo de plato conocido como comida criolla. (Cachiguango 2016)

Se infiere entonces, que Ecuador posee una gran variedad de costumbres que influyen en las comidas típicas de cada región, de esta manera los alimentos más utilizados son la carne, el arroz y pescado, esto se complementa con especias como el ají, cilantro, perejil y canela. Además de los platillos tradicionales existen los dulces tradicionales como la cocada, suspiros, alfajores, etc. Como lo sustenta (Carvajal 2016), la cultura histórica ecuatoriana cuenta con una de las gastronomías más influyentes y ricas a nivel latinoamericano, debido a que abarcan diferentes culturas, que a través de la historia han desarrollado platillos exquisitos que actualmente son degustados a nivel nacional e internacional. En el siglo XVII y XVIII cuando las razas indígenas acogieron a los españoles en su viaje del descubrimiento, enseñaron su gastronomía basada en ingredientes naturales y diferentes costumbres alimenticias.

Este trabajo investigativo se fundamenta en (D. E. Morales 2018), quien sostiene que debido a que los españoles llegaron a tierras latinoamericanas se pudo combinar diferentes culturas, tradiciones y por ende la gastronomía. Esto influyó en gran medida a la cocina de la época que actualmente es conocida como la gastronomía tradicional.

Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio junto con el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural se ha reconocido a la cocina tradicional manabita como patrimonio intangible del Ecuador, en base a una investigación mediante fichas gastronómicas donde se inventarió todos

los platillos tradicionales que contiene Manabí, de la misma manera se identificaron los métodos, técnicas y procedimientos para la preparación de los mismos.

Se hace énfasis que la gastronomía tradicional manabita, es considerada la más rica en cuanto a técnicas tradicionales que han sido transmitidas por generación. Esto permite establecer una identidad cultural en cada provincia y en cada ciudad, dándole un prestigio gastronómico y único, aportando así al desarrollo turístico y socio económico, que mediante el artículo 70 y 81 de la ley orgánica de cultura en el que establecen las técnicas de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial se incluye la gastronomía tradicional, debido a su riqueza y su aporte social.

Cabe destacar que el maíz ha sido fuente de vida espiritual y material. Hoy en el siglo XXI, este cereal es en la región andina historia y leyenda, es tradición y está vivo, es un alimento que representa, algo imprescindible por la estrecha relación que guarda con su cultura e identidad, e involucra aspectos que van desde la historia, la organización social, al sistema ceremonial y la cosmovisión.

Para Jipijapa, es un representante de vida y un elemento primordial de identidad. Cada generación en la cultura ha ido cultivando el saber ancestral de la siembra de este producto y, con el pasar del tiempo, se ha ido mostrando los diferentes platillos que se hacen con este producto.

Desde la ciencia se considera que el maíz fue domesticado en Mesoamérica, siendo uno de los aportes de los pueblos Indígenas de esta región a la gastronomía mundial.

En Ecuador, actualmente, se cultiva en diferentes ecosistemas que van desde las tierras tropicales hasta las zonas serranas, pasando por los territorios desérticos. Sin lugar a dudas la producción de maíz incorpora la acumulación de un conocimiento vasto sobre las condiciones naturales de los suelos, de los fenómenos meteorológicos, de sus propiedades alimenticias y, en algunos casos, medicinales, por ejemplo, el cabello de maíz preparado en infusión que tiene funciones diuréticas, entre otras.

Los productos elaborados en base al maíz la cultura histórica del maíz, como define (Acosta 2009), que el nombre “maíz” proviene del indio caribeño que significa “lo que sustenta la vida” es una planta que desde hace mucho tiempo se viene produciendo como producto principal de civilizaciones enteras, es además uno de los cereales más importantes a nivel nutritivo y económico, el maíz tiene muchos tratamientos pero uno de los más comunes es con el cal que cuando se trata con este producto pasa a ser un producto rico en calcio.

Conocer la historia es incursionar en las raíces y cultura, es el caso del maíz que remonta su origen entre los años 8000 y 6000 AC en una parte de México en el valle de Tehuacán en el estado de Puebla y posteriormente esparcido en toda Latinoamérica, siendo así el tercer grano más cultivado después del trigo y del arroz. (Acosta,2018).

Así como en la memoria de los habitantes de Rumiñahui todavía en la Costa permanece el proceso para la siembra del maíz, que inicia con la preparación de la tierra regando ceniza sobre el suelo de cultivo. Para los ancestros y hasta hoy, este elemento servía para matar las bacterias y además protegía la siembra, y hasta sabían que una noche fría era perjudicial, por lo que, antes de irse a la hacienda, dejaban humo en el suelo para proteger los terrenos destinados a la siembra.

Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza, la relación ser humano-naturaleza están vigentes y son recreados en función de sus contextos. Así como la seguridad alimentaria está resguardada por el maíz. En la economía familiar este producto es de gran importancia y una

parte es separada para la nueva semilla, otra para el consumo y otra para la venta, de tal forma que la producción del maíz cumple una función de sustento multidimensional para la población.

En Jipijapa, el maíz tiene un rol importante en su historia, un producto que ha trascendido su valor alimenticio para transformarse en un símbolo de identidad para el arte gastronómico, una de las especies agrícolas más producidas, hablando a nivel de los sectores rurales, que gracias a su fácil y rápido crecimiento es una producción de gran abasto comercial y los productos que se elaboran con el grano de maíz son variados, van desde simples tortillas hasta snacks crujientes y nutritivos. (D. Ramirez 2018).

La Sultana del Café, reafirma la elaboración de productos tradicionales elaborados en base al maíz como: Humitas, tortillas de maíz, hayacas, máchica, torta o majada, greñoso, chicha, natilla, salprieta, tamales, natilla, bollos, entre otros.

DESARROLLO

La metodología utilizada en este trabajo de investigación se sustenta en los métodos cualitativos y cuantitativo de (Roberto Hernández, Carlos Fernández, Pilar Baptista, 2014). Cualitativo, porque permitió el análisis y recolección de datos para establecer las preguntas en la investigación e interpretar las características de los platos gastronómicos como su origen, los ingredientes y la historia.

El método cuantitativo, se utilizó para interpretar los resultados de la cantidad o grupo de personas que consumen los platillos tradicionales elaborados en base al maíz, y establecer el nivel de aceptación.

Se aplicó en esta investigación las técnicas de la observación directa a quienes preparan los platillos hechos de maíz, entrevista que sirvió para obtener información sobre los métodos de preparación de los platillos tradicionales elaborados en base al maíz.

La encuesta se la realizó a 381 habitantes para identificar el nivel de aceptación y consumo por parte de las personas hacia la gastronomía tradicional basado en el maíz en la ciudad de Jipijapa, donde se detemina que actualmente existe una preferencia por cuatro platillos que son las tortillas de maíz, el greñoso, la natilla y como bebida la chicha, lo que da a entender que existe una gran aceptación de estos platillos que son los más consumidos.

Es importante indicar que se aplicó en este trabajo investigativo la ficha gastronómica de MSc. José Forteza y Sr. Ricardo Carrera en la Escuela Politécnica de Litoral. (José Forteza y Ricardo Carrera, 2014), para la descripción de cada platillo elaborado en base al maíz. Anexo 1

Resultados y discusión

Determinar el conocimiento del patrimonio intangible que tienen las personas en cuanto al tipo de platillos hechos en base al maíz, se destaca el proceso y el tiempo que llevan preparándolos, a lo que los entrevistados respondieron que lo hacen entre uno a 25 años, generando una gran riqueza cultural y comercialización.

Entre los platillos que mayormente elaboran son las tortillas de maíz, el greñoso, la natilla, y la chica como bebida, y que por temporadas o fechas especiales se realizan platillos como la machica, las humitas, las hayacas y la majada.

En relación al sistema de preparación los comerciantes indicaron que actualmente aplican un método que consiste en utilizar ingredientes naturales y procesados como el maíz criollo, manteca de chanco o mantequilla y queso, además utilizan los hornos de gas y en algunas ocasiones el horno de barro, pero los más apetecidos son los hechos en horno con leña.

Se determinó que los métodos de preparación tradicional son modificados por el uso de ingredientes procesados, en el que no se utiliza manteca de chanco sino mantequilla y el método de preparación es diferentes. Esto repercute en una pérdida de cultura gastronómica.

Los platillos más vendidos según los comerciantes son: la tortilla de maíz y el greñoso, consumido por propios y extraños que degustan de este tipo de platillos acompañados con un café o chicha. Esto indica que las tortillas de maíz y el greñoso, son representativos en la ciudad de Jipijapa, íconos que demuestran que la gastronomía tradicional es totalmente aceptada.

Todas las personas que se dedican a expender este tipo de platillos respondieron que actualmente la ciudad de Jipijapa no cuenta con alguna guía o manual en donde se encuentre información detallada de los lugares en donde se expenda este tipo de platillos, y menos donde se expliquen los ingredientes y métodos de preparación de todos los platillos elaborados en base al maíz, lo que afecta a la cultura gastronómica de la ciudad.

En la Identificación de los platillos elaborados en base al maíz de la gastronomía tradicional de la ciudad de Jipijapa, se utilizó la ficha gastronómica elaborada por (José Forteza y Ricardo Carrera, 2014) para determinar los ingredientes y métodos de preparación de cada platillo.

Las humitas, como expresa (Pujol 2017) constituyen el plato típico del Ecuador hecho totalmente a base de maíz ya sea rayado a mano o licuado, es bastante consumido y apetecido. A su preparación se le agrega cebolla tomate, leche y queso, según datos históricos datan de la época precolombina y cabe destacar que a toda la preparación artesanal de este plato se le envuelve en la misma hoja de maíz dándole un sabor y aroma completamente a maíz. La textura final es un relleno de carnes o queso.

Fundamenta, (Elva Rangel Meza, Abel Muñoz Orozco 2016), en cuanto a la tortilla de maíz, es un producto altamente consumido dado a su sabor y su elaboración artesanal, la masa que se obtiene al triturar el grano de maíz que mantiene una consistencia crujiente y se cocina en hornos tanto de leña como a gas. Su preparación se la realiza a través de la combinación de los ingredientes como son manteca o mantequilla, pueden rellenarse con queso, chicharrón o pescado. Este plato tradicional de la provincia de Manabí es mayormente comercializado en la comuna Sancán. Anexo 2

Según (Chavez 2009) la hayaca es un pequeño pastel elaborado con maíz, se preparan al vapor envueltos en hojas de plátano, a diferencia de las tortillas, éstas no son horneadas y su masa es precocida antes de ser cocinada completamente, pueden contener un relleno de pollo, huevo, maní, y ciruelas pasas. Se caracteriza por tener un sabor dulce parecido a los tamales mexicanos. Su preparación es en un recipiente, en donde se pone a hervir la pechuga de pollo con una pequeña cantidad de agua y, una vez hervido, se desmenuza y se envuelve la masa precocida con mantequilla, sal y azúcar al gusto.

La máchica es considerada un patrimonio alimentario del Ecuador, es un tipo de harina que se forma a partir de los granos de maíz tostados para luego ser molidos y combinados con sal o azúcar. Es un platillo de origen prehispánico y ancestral de la región andina. Es comercializada en diferentes supermercados, lo que la hace muy popular en diferentes puntos de consumo. (Jimenez 2017)

La torta o majada es hecha de choclo rallado, y preparado con huevo, azúcar, queso, nata de leche y mantequilla, parecida a las tortas de harina de trigo, ésta se coloca en un molde y se deja hornear, en horno de leña o en horno a gas. Es un plato típico manabita muy comercializado y consumido debido a su exquisito sabor de sal o dulce. Y su historia se origina en los pueblos montuvios, considerado como el desayuno y merienda de quienes lo preferían. (Ochoa 2017).

Desde la perspectiva de (Martinez 2015), la preparación del greñoso es platillo típico de la costa, principalmente se lo encuentra en Manabí, en el cantón Jipijapa. Su preparación consta primeramente de la cocción del maíz para luego ser rallado y cernido. A la preparación también se le añade maní para su consistencia, éste debe llevar la misma cantidad que el maíz rallado, lleva carne de pollo o de res. Todo este proceso es llevado a efecto en secuencias aparte y finalmente para la presentación y decoración se le colocan rodajas de huevo cocido y pasas. Es consumido en fiestas o en velorios.

La chicha, según el criterio de (Basantes 2017), es considerada una bebida ancestral hecha de maíz amarillo o criollo fermentado, proveniente del cantón Jipijapa dado que aquí se tiene el clima perfecto para su previo secado. Esta bebida es refrescante generalmente representativa de la provincia de Manabí además tiene propiedades nutritivas, en su composición destacan minerales como potasio y fósforo, también se cree que puede prevenir enfermedades del corazón y fortalecer huesos y músculos.

Tal como expresa (Montesdeoca 2015) es una de las bebidas que es infaltable en las fiestas de los manabitas principalmente de las partes rurales, evitando bebidas con colorantes

Para (Elena villacreces; Carlos Yanez 2016), manifiestan que la natilla es uno de los platos típicos ecuatorianos que no se prepara con frecuencia, dado que en las fechas importante es más común su elaboración. Este postre está constituido de harina de maíz.

Como resultados óptimos en esta investigación, se puede indicar que los platillos hechos en base al maíz, constituyen la optimización de tradiciones, valores y costumbres que contiene una sociedad o población, donde se identifica su gastronomía y el tipo de producción propia del lugar. Todas estas tradiciones se heredan de generación en generación, considerado un recurso valioso que lo convierte en una riqueza única (Identidad cultural - un concepto que evoluciona 2017).

ANEXOS

Anexo 1

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
DATOS GENERALES												
NOMBRE DEL PLATO		Tortillas de maíz		COD. FICHA		2		FECHA		26 de febrero del 2020		
PROVINCIA		Manabí		CANTÓN		Jipijapa		PARROQUIA		San Lorenzo		
1. DESCRIPCIÓN DEL PLATO												
1.1 Factores sociales y culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 denominación					1.1.2 variación de denominación							
1.1.3 categoría		1.1.4 reconocimiento cultural		1.1.5 procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad				
alimento	X	plenamente aceptado		X	familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	regular	X		
bebida		reconocido minoritariamente por la comunidad			social/ vecinal		procesados o en conserva	X				
repostería		reconocido mayoritariamente por la comunidad			de otras comarcas		originales del lugar		temporal			
		en peligro de desaparición			nacional		de otros lugares del país					
1.2 Factores de elaboración y nutricionales				de países vecinos		importado de otros países		especial				
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor nutricional de su consumo			2. Recetario						
muy bajo		medio		alto		2.1 Número de porciones		10				
bajo	X	alto		medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios específicos						
regular		muy alto		bajo		INGREDIENTES: 2lb funda de masa de maíz Mantequilla Queso Sal Huevo PREPARACION: Se mezcla la masa con los huevos, sal, mantequilla. Se desmenuza el queso, se rellenan pequeñas porciones de masa con el queso, también pueden utilizar chicharrón. Colocar las tortillas en un horno y dejar 20 minutos.						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos												
												
3. Difusión					4. Comercialización							
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión			4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado local	X	Mercado turístico	X	Familiar	X	Tortillas de maíz			Mercado local	X	restauración de la zona	X
mercado nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca	X				Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado regional		boca a boca (vía cultural)	X	Educación	X				Mercado Regional		Mercado Local	X
mercado internacional		festival o festividades	X	prensa escrita y libros de cocina					Mercado Internacional		Festival o Festividades	X
		tv y radio	X		X							
5. Fuentes de información					6. Observaciones							
Locales de venta del producto en el canton Jipijapa												



Conclusiones

Se determinó el conocimiento del patrimonio intangible que tienen las personas en cuanto a los tipos de platillos que oferta Jipijapa, cocina manabita que posee una serie de conocimientos y prácticas alimenticias tradicionales, transmitidas de generación en generación, que han fortalecido la identidad, el sentido de pertenencia, el tejido social, además de la subsistencia, el desarrollo de la comunidad y los saberes ancestrales gastronómicos que son parte de la identidad Jipijapense.

Se valoró la cultura histórica de los productos elaborados en base al maíz mediante entrevistas dirigidas a personas que comercializan diferentes platillos en la ciudad de Jipijapa, demostrando que existe una gastronomía variada en cuanto a estos productos, en el que la cultura histórica se está deteriorando debido a que se utilizan métodos de preparación no tradicionales, ingredientes procesados y herramientas industriales como hornos de gas para su preparación, lo que afecta la pérdida cultural de la gastronomía. La investigación evidencia los conocimientos, técnicas y usos sociales propios de Jipijapa, donde sobresalen las tortillas de maíz, la chicha de maíz, las humitas, el greñoso, entre otros.

Referencia Bibliográfica

- Acosta, R. (2018). El cultivo del maíz, su origen y clasificación. EL MAIZ en Cuba. Scielo, 1 - 3.
- Basantes, K. J. (2017). Investigación de la chicha de maíz, Propiedades nutricionales y propuesta gastronómica. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial. Facultad: Posgrados.
- Cachiguango, I. S. (2016). Gastronomía, historia y cultura afrodescendiente de las comunidades Chota y Salinas en Imbabura, Ecuador. Revista de la Facultad de Ciencia y Tecnología, 1.
- Espinoza, L. R. (2015). Manabí y su comida milenaria. Portoviejo: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
- Guanaluisa, C. N. (2017). Gastronomía tradicional: la cocina de los paramos, la sazón del chagra del cantón Mejía. Latacunga: Universidad de las Fuerzas Armadas.
<https://ecuador.gastronomia.com/noticia/7863/maiz-en-la-gastronomia-ecuatoriana-desde-tiempos-precolombinos>
- Martínez, M. M. (2015). Estudio investigativo de la gastronomía tradicional del cantón Jipijapa y su aporte al desarrollo cultural y turístico de la provincia de Manabí. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.
- Montesdeoca, L. D. (2015). LA GASTRONOMÍA MANABITA Y SU ACEPTACIÓN EN LOS CONSUMIDORES DEL SECTOR DE LAS ORQUIDEAS, DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL. GUAYAQUIL: UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL.
- Morales, D. E. (2018). Investigación del patrimonio cultural gastronómico del cantón Cotacachi, provincia de Imbabura. Imbabura: Escuela de gastronomía .
- Ochoa, P. P. (2017). La torta de choclo es un plato lleno de tradición. Manabí: ED.
- Ojeda, A. L. (2017). Las gastronomías tradicionales, patrimonio cultural y factor de desarrollo. México: Patrimonio Cultural.
- Ramírez, D. (8 de marzo de 2018). Maíz en la gastronomía ecuatoriana desde tiempos precolombinos. Obtenido de Gastronomía Ecuador:
- Ramírez, J. H. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía, proceso de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. Scielo, 3 - 4.
- Ramírez, Y. B. (2017). el arte culinario: una mirada desde lo sociocultural. Caribeña de ciencias, 2.
- Sola, T. M. (2005). La gastronomía tradicional en el turismo rural. Dialnet, 160.
- Valencia, C. M. (2018). Estudio de la gastronomía tradicional del cantón Esmeraldas. Santo Domingo: Pontificia universidad católica del Ecuador sede Santo Domingo.