



# Gastronomía como recurso cultural del patrimonio intangible del cantón Jipijapa

Gastronomy as a cultural resource of the intangible heritage of the Jipijapa canton

doi <https://doi.org/10.47230/unesum-ciencias.v6.n4.2022.699>

Recibido: 10-09-2022


Aceptado: 29-09-2022

Publicado: 30-09-2022


Alexandra Elsy Pita Lino<sup>1\*</sup>

 <https://orcid.org/0000-0001-6405-7450>


Maritza Sandra Pibaque Pionce<sup>2</sup>

 <https://orcid.org/0000-0002-2652-4799>

Vanessa Teresa Santos Moreira<sup>3</sup>

 <https://orcid.org/0000-0002-0605-9754>

Grace Estefanía Vergara Mite<sup>4</sup>

 <https://orcid.org/0000-0002-1145-0221>

1. Magister en Gerencia Educativa, Licenciada en Turismo, Docente de la Carrera de Turismo en la Universidad Estatal del Sur de Manabí; Jipijapa, Ecuador.
2. Doctora en Ciencias Pedagógicas, Licenciada en Ciencias de la Educación Especialidad Inglés, Docente de la Carrera de Contabilidad y Auditoría en la Universidad Estatal del Sur de Manabí; Jipijapa, Ecuador.
3. Magister en Planificación y Gestión de Proyectos Agroturísticos y Ecológicos, Licenciada en Turismo, Docente de la Carrera de Turismo en la Universidad Estatal del Sur de Manabí; Jipijapa, Ecuador.
4. Graduada de la Carrera de Turismo de la Universidad Estatal del Sur de Manabí; Jipijapa, Ecuador.

**Volumen:** 6

**Número:** 4

**Año:** 2022

**Paginación:** 95-101

**URL:** <https://revistas.unesum.edu.ec/index.php/unesumciencias/article/view/699>

**\*Correspondencia autor:** [alexandra.pita@unesum.edu.ec](mailto:alexandra.pita@unesum.edu.ec)



## RESUMEN

En los últimos años, la gastronomía ecuatoriana ha tomado mayor fuerza, por sus sabores, texturas y técnicas que se presentan en cada una de las elaboraciones, pero, sobre todo por la historia y herencia ancestral que guarda cada uno ellos. En el cantón Jipijapa está determinado el uso de la gastronomía como recurso cultural del patrimonio intangible del cantón, para lo cual se realizó visita insitu por las zonas rurales y urbanas reconocidas por la elaboración de los diversos platos tradicionales de la localidad, para obtener información y posterior plasmarlas en fichas de inventarios del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) en la que se resalta componentes como: datos de localización, fotografía referencial, datos de identificación, descripción, portadores, interlocutores, valoración, entre otros), continuando, se definieron aquellos factores a tomar en cuenta para transformar a Jipijapa en un destino turístico-gastronómico, finalmente, se propusieron estrategias ligadas al uso que se le puede brindar a la gastronomía tradicional como recurso cultura para atraer a turistas o visitantes a que degusten y valore las artes culinarias ancestrales que sobresalen en el lugar de estudio.

**Palabras clave:** cultura, factores, estrategias, turismo.

## ABSTRACT

In recent years, Ecuadorian gastronomy has gained strength, due to its flavors, textures and techniques that are presented in each of the elaborations, but, above all, due to the history and ancestral heritage that each one of them keeps. In Jipijapa canton, the use of gastronomy as a cultural resource of the intangible heritage of the canton is determined, for which an on-site visit was made to the rural and urban areas recognized for the elaboration of the various traditional dishes of the locality, to obtain information and later translate them into inventory records of the National Institute of Cultural Heritage in which components such as: location data, reference photography, identification data, description, carriers, interlocutors, valuation, among others) are highlighted, continuing, they were defined those factors to take into account to transform Jipijapa into a gastronomic tourist destination, finally, strategies linked to the use that can be given to traditional gastronomy as a cultural resource to attract tourists or visitors to taste and value the arts were proposed. ancestral culinary techniques that stand out in the place of study.

**Keywords:** culture, factors, strategies, tourism.



Creative Commons Attribution 4.0  
International (CC BY 4.0)

## **Introducción**

La importancia que actualmente se le está brindando a las culturas gastronómicas de cada zona del mundo, se basa principalmente por la motivación de conocer y experimentar las diversas formas de preparación de los alimentos, descubrir nuevos sabores y captar los elementos que rodean la localidad, sean estos culturales, sociales o naturales (Barrera, 2006), por ello alrededor del mundo se han creado rutas gastronómicas para dar a conocer las artes culinarias de cada región. Desde la perspectiva del Ministerio de Turismo (CICATUR-OEA., 2010) Ecuador se ha visto enriquecida por la particularidad, la diversidad de clima en cada una de sus regiones y la variedad de especias y productos que existen en el país (OMT, 2012).

Es importante destacar la importancia de la gastronomía del cantón Jipijapa, misma que posee valores que le son propios, forma parte del acervo y tradición cultural de sus comunidades. Sus valores son intangibles y están determinados por el uso y sentir que los pobladores aprecian por sus costumbres gastronómicas, el arte que emplean en la preparación de su comida tradicional y las virtudes que se manifiestan en la elaboración, tiempo, dedicación, laboriosidad y selección de los productos a utilizar (Coppola, 2016). Todo aquello conjugado con las técnicas de preparación ancestrales que se utilizan, tal es el caso el uso de horno (barro) de leña que data años atrás, utilizado en la mayoría de las recetas brindándole originalidad y particularidad en su preparación y sin lugar a duda sabor inigualable.

Sustentando el objeto de estudio, se puede acotar que los recursos culturales específicamente la gastronomía de la zona, es muy rica y variada en la que tiene como principal protagonista los productos cosechados en la localidad (maní, plátano, maíz, yuca, choclo, mariscos), siendo ésta degustada satisfactoriamente por los comensales. Sin

embargo, no se lo está aprovechado como tal, es decir tanto los responsables del área, como los ciudadanos que poseen la capacidad para realización de estos platos, no actúan para usar este patrimonio cultural inmaterial como fuente de ingresos para las familias Jipijapenses y la economía del cantón.

Partiendo de lo expuesto, el cantón Jipijapa es sin duda una ciudad rica en recursos culturales y naturales que pueden ser explotados de forma responsable, sustentable y sostenible en el tiempo. La finalidad principal de la investigación se enmarca en el aprovechamiento y conservación de la gastronomía jipijapense que día tras día se está viendo olvidada por la zona urbana del cantón, así mismo se pretende que mediante la realización y el surgimiento de Jipijapa como destino turístico-gastronómico, se plantea que al mismo tiempo la ciudad sea reconocida no tan solo como patrimonio de la humanidad dentro del ámbito de bienes materiales, sino, también por la riqueza de los bienes inmateriales (Entorno Turístico, 2017).

## **Desarrollo**

Los principales beneficiarios del proyecto de investigación son los residentes del cantón, pues a medida que se desarrolla se necesitará su intervención, pues son ellos quienes tienen la capacidad, el conocimiento y las técnicas de lo requerido.

La gastronomía del cantón Jipijapa, posee valores que le son propios a todas las naciones, es decir forma parte del acervo y tradición cultural de sus comunidades. Sus valores son intangibles y están determinados por el uso y sentir que los pobladores aprecian por sus costumbres gastronómicas, el arte que emplean en la preparación de su comida tradicional y las virtudes que se manifiestan en la elaboración, tiempo, dedicación, laboriosidad y en la selección de los productos a utilizar (García, 1970). Todo aquello conjugado con las técnicas de preparación ancestrales que se utilizan, tal es el caso el

uso de horno (barro) de leña que data años atrás, utilizado en la mayoría de las recetas brindándole originalidad y particularidad en su preparación y sin lugar a duda a sabor inigualable (Henderson, 2009).

A partir de la contextualización de Hernández, Fernández, y Baptista, (2016) en su libro *Gastronomía: la filosofía del gusto* quien hace mención que “la gastronomía es un conocimiento, un entendimiento, sobre todo lo que tiene que ver con la comida. Su objetivo es asegurar la supervivencia de la humanidad gracias a una alimentación sabrosa y adecuada” la gastronomía forma parte de la vida cotidiana de los seres humanos y es fundamental sea considerada como un instrumento de supervivencia o desarrollo de los involucrados.

Es importante aclarar que el término recurso cultural se está analizando desde la óptica turística, es decir recurso cultural-turístico. Desde esta cita se dice que los recursos culturales son “el conjunto de bienes tangibles e intangibles, que constituyen la herencia de un grupo humano, que refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad con una identidad propia y que son percibidos por otros como característicos. El Patrimonio Cultural como producto de la creatividad humana, se hereda, se transmite, se modifica y optimiza de individuo a individuo y de generación a generación” (CICATUR-OEA., 2010).

## **Materiales y métodos**

La metodología utilizada en esta investigación es de tipo exploratoria y descriptiva, revela el enfoque cualitativo y cuantitativo establecido por (Hernández, Fernández, & Baptista, 2016), el cualitativo permitió la recolección y análisis de datos para revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación de los recursos turísticos, características y condiciones. El cuantitativo, se utilizó para generalizar los resultados encontrados de los recursos culturales, naturales y actividades a realizar durante la ruta turística gastronómica.

Se fundamenta también el método descriptivo porque permite detallar la situación actual de los recursos culturales y naturales de la ciudad de Jipijapa, mediante la ficha establecida por (CICATUR-OEA., 2010). La Técnica aplicada en el trabajo investigativo fue la observación que permitió percibir de manera directa el estado actual.

Las técnicas aplicadas para la recolección de datos se sustentan en el uso de las entrevistas focalizadas, mismas que fueron dirigidas a aquellas personas que poseen mayor conocimiento sobre los platos a inventariar, por lo general estas personas fueron de la tercera edad. Se tomó en consideración la zona rural y urbana para el levantamiento de información, es importante mencionar que en la zona rural se consideraron solo los lugares de donde son originarios los platos.

El fichaje, la información recolectada con la entrevista realizada se plasmó en fichas de inventario. El formato de entrevista fue la ficha de inventario para los patrimonios inmateriales del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

La observación, mediante las salidas de campo y la recolección de datos in-situ se logró realizar la observación directa correspondiente a las áreas donde se expende y preparan los platos gastronómicos, para posterior plasmar ideas (actividades) en el diseño de la ruta gastronómica (MICENTUR., 2018).

## **Resultados y discusión**

Para inventariar los platos típicos de la gastronomía Jipijapense, se realizó la visita in situ a los recursos turísticos para identificar los recursos culturales y naturales como potencial de una ruta turística gastronómica.

**Tabla 1.** Gastronomía tradicional del cantón Jipijapa.

1	IM-13-06-01-004-21-000001	Raspados	Dr. Miguel Morán Lucio	Jesús Navarro	Jesus Navarro	Otros	Continua
2	IM-13-06-01-004-21-000002	Tortillas de maíz (queso/chicharrón y pescado)	Comuna Chade	Comedor "Mechita"	Mercedes Muñoz	Padres a hijos	Continua
3	IM-13-06-01-004-21-000003	Caldo de gallina criolla	Comuna Chade	Comedor "Mechita"	Mercedes Muñoz	Padres a hijos	Ocasional
4	IM-13-06-01-004-21-000004	Seco de gallina criolla	Comuna Chade	Comedor "Mechita"	Mercedes Muñoz	Padres a hijos	Ocasional
5	IM-13-06-03-004-21-000005	Ceviche de pescado con maní y aguacate	San Lorenzo	Cevichera "Pepe1"	Jorge Gutiérrez	Padres a hijos	Continua
6	IM-13-06-53-004-21-000006	Seco de chivo	Julcuy	Margarita Nuñez	Margarita Nuñez	Padres a hijos	Anual
7	IM-13-06-02-004-21-000007	Café pasado	Manuel Inocencio Parrales Iguales	Café "Bolívar"	Bolívar Mendoza	Padres a hijos	Continua
8	IM-13-06-58-004-21-000008	Pescado hornado	Puerto Cayo	Comedor "El Dorado"	Beder González	Padres a hijos	Ocasional
9	IM-13-06-57-004-21-000009	Cachaza	Pedro Pablo Gómez	Marielena Ponce	Marielena Ponce	Padres a hijos	Ocasional
10	IM-13-06-03-004-21-000010	Turrone	San Lorenzo	Turrone "Dadi"	Daniel	Padres a hijos	Continua
11	IM-13-06-03-004-21-000011	Bollos de chanco	San Lorenzo	Ayón Baque	Carlos Ayón	Padres a hijos	Ocasional
12	IM-13-06-03-004-21-000012	Greñoso	San Lorenzo	Rosa Baque	Rosa baque	Padres a hijos	Ocasional
13	IM-13-06-03-004-21-000013	Natilla	San Lorenzo	Rosa Baque	Rosa baque	Padres a hijos	Ocasional
14	IM-13-06-03-004-21-000014	Mistela de rosa	San Lorenzo	Rosa Baque	Rosa baque	Padres a hijos	Ocasional
15	IM-13-06-01-004-21-000015	Rompop	Comuna Chade	Rosa Baque	Rosa baque	Padres a hijos	Ocasional
16	IM-13-06-03-004-21-000018	Hornado d cabeza	San Lorenzo	Verónica Acebo	Verónica Acebo	Padres a hijos	Ocasional
17	IM-13-06-03-004-21-000019	Chucula de chanco (plátano)	San Lorenzo	Verónica Acebo	Verónica Acebo	Padres a hijos	Ocasional
18	IM-13-06-03-004-21-000020	Corviche	San Lorenzo	Rosa Baque	Rosa baque	Padres a hijos	Ocasional
19	IM-13-06-03-004-21-000021	Chucula	San Lorenzo	Rosa Baque	Rosa baque	Padres a hijos	Ocasional
20	IM-13-06-58-004-21-000022	Humitas	San Lorenzo	Rosa Baque	Rosa Baque	Padres a hijos	Ocasional
21	IM-13-06-03-004-21-000023	Muchines	San Lorenzo	Rosa Baque	Rosa Baque	Padres a hijos	Ocasional
22	IM-13-06-03-004-21-000024	Viche de pescado	Puerto Cayo	Comedor "El Dorado"	Beder González	Padres a hijos	Ocasional
23	IM-13-06-03-004-21-000025	Chicha de maíz	San Lorenzo	Rosa Baque	Rosa Baque	Padres a Hijos	Ocasional
24	IM-13-06-01-004-21-000026	Dulce de pechiche	San Lorenzo	Rosa Baque	Rosa Baque	Padres a Hijos	Ocasional
25	IM-13-06-58-004-21-000027	Majada	San Lorenzo	Rosa Baque	Rosa Baque	Padres a Hijos	Ocasional

**Fuente:** Los investigadores.

## Discusión

Resalta Jipijapa como uno de los cantones que pertenece a la zona sur de Manabí, posee una gastronomía rica en productos locales, donde utiliza productos elaborados en la localidad, con una visión multidisciplinaria de la manera en que esta alimentación remarca la historia. Desde que era una acción de supervivencia de raza, hasta el día de hoy que se ha convertido en un arte y se constituye en el descubrimiento del fuego fue, sin duda, un punto de inflexión y un acontecimiento fundamental para disfrutar de los resultados evolutivos hoy en día.

Esta importante localidad, tuvo sus inicios en el siglo XV, cuando una tribu indígena denominada Xipixapa ocupara estos territorios, como también se cree que los Mayas forman parte de la zona. Es importante resaltar que dentro de esta localidad existió la influencia de las culturas Valdivia, Machalilla, Chorrera, Manteño, Huancalvica y restos de la cultura Machalilla (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) Jipijapa, 2015). Esta acotación se ha hecho con el fin de dar a conocer las raíces de donde provienen los sabores y tradiciones culinarias que con el paso del tiempo se han venido conservando y replicando una escala no tan notable y es necesario difundirla con mayor fuerza.

Es así 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.

Como parte del patrimonio tradicional y cultural de sus zonas necesidad de consumir alimentos cada vez más saludables ha causado que esta gastronomía evolucione. Sus valores son intangibles y están determinados por los diversos factores que lo complementan tales como: el uso y sentir que los pobladores valoren sus costumbres gastronómicas y el arte que utilizan al momento de preparar su comida, la asiduidad, la se-

lección de la materia prima y la degustación (Martínez, 2015).

Ya analizada la parte cultural e histórica que predominan en el cantón Jipijapa es significativo hacer referencia, que sin duda estos dos factores han dado como resultado la producción y ejecución de los siguientes platos, convirtiendo a Jipijapa como un patrimonio gastronómico consolidado por su cultura, tradiciones y el uso de productos cien por ciento locales, complementado con técnicas y herramientas ancestrales

## Conclusiones

El cantón Jipijapa posee una amplia lista de platos tradicionales que representan el patrimonio inmaterial de la zona. Se inventariaron veinticinco (25) recetas, de ellos ocho (8) se encuentran en el área rural (seco de chivo, seco de gallina, cachaza, pescado hornado, viche de pescado, caldo de gallina criolla, majada y las tortillas de maíz o yuca), el diecisiete (17) restantes en la zona urbana.

Cada uno con su historia, proceso, técnicas y herramientas que lo vuelve especial a los ojos del comensal, en las fichas de inventariadas de desatacan elementos tales como; localización, descripción, soporte, interlocutor, trasmisión, procedencia, reseña histórica y cuán importante es el patrimonio para la comunidad.

## Bibliografía

ENTORNO TURÍSTICO. (14 de 03 de 2017). Definición y clasificación de Recursos Turísticos. Obtenido de ¿Qué son los recursos turísticos y cómo se clasifican?: [https://www.google.com/search?rlz=1C1CHBF\\_esEC853EC853&-q=Elementos+donde+se+ha+intervenido+la+mano+del+hombre+a+lo+largo+del+tiempo+y+son+creados+por+ellos+que+pueden+ser+hist%C3%B3ricos+o+contempor%C3%A1neos+y+se+dividen+en:+o%09Hist%C3%B3ricos:+Se+trasm](https://www.google.com/search?rlz=1C1CHBF_esEC853EC853&-q=Elementos+donde+se+ha+intervenido+la+mano+del+hombre+a+lo+largo+del+tiempo+y+son+creados+por+ellos+que+pueden+ser+hist%C3%B3ricos+o+contempor%C3%A1neos+y+se+dividen+en:+o%09Hist%C3%B3ricos:+Se+trasm)

OMT. (1998). Digitalbooks. Obtenido de El turismo y la estructura del mercado turístico: <http://reader.digitalbooks.pro/book/preview/38630/c1.html?1579287813443>

- Barrera, E. (2006). Rutas Gastronomicas y las denominaciones de origen. En J. M. Guido Ferrari, Investigaciones, métodos y análisis del turismo (pág. 189). Septem.
- Terry, J. R. (13 de 03 de 2019). Inventario de recursos turísticos . Obtenido de Terryconsultores: <http://terryconsultores.com/2019/03/13/inventario/>
- Arriola, M. A. (s.f.). Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local. Revista Cultura , 14.Henderson. (2009). Estudios y Perspectivas en Turismo. Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal. Obtenido de La Gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El Turismo: <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>
- CICATUR-OEA. (4 de Mayo de 2010). Metodología de inventario turístico. Obtenido de es.slideshare.net: <https://es.slideshare.net/EvelinRomina/cicatur-oea>
- MICENTUR. (2018). Manual para la elaboración del inventario de recursos turísticos. LIMA: © MIN-CETUR.
- MINTUR, .. (2018). MANUAL DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS. Obtenido de Manual Metodología para Jerarquización de Atractivos y Generación de Espacios Turísticos: <https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/MANUAL-ATRATIVOS-TURISTICOS.pdf>
- OMT. (2012). Turismo Gastronomico. Preview. Obtenido de [http://reader.digitalbooks.pro/book/preview/41035/x04\\_maqueta\\_cap1](http://reader.digitalbooks.pro/book/preview/41035/x04_maqueta_cap1)
- Periodico La Prensa, J. (10 de 08 de 2018). Facebook. Obtenido de Periodico La Prensa Jipijapa: <https://www.facebook.com/periodicolaprensajipijapa/posts/1397594073687847>
- Cooper, C. (1993). Tourism Principles and Practice. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/7373552/La-Demanda-Turistica>
- Illesca, L. A. (2015). Recursos Turísticos. MACHALA: Ediciones utmach.

**Cómo citar:** Pita Lino, A. E., Pibaque Pionce, M. S., Santos Moreira, V. T., & Vergara Mite, G. E. (2022). Gastronomía como recurso cultural del patrimonio intangible del cantón Jipijapa . UNESUM-Ciencias. Revista Científica Multidisciplinaria. ISSN 2602-8166, 6(4), 95-101. <https://doi.org/10.47230/unesum-ciencias.v6.n4.2022.699>