

PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN JIPIJAPA: CARACTERIZACIÓN Y ESTRATEGIAS DE DIFUSIÓN TURÍSTICA

GASTRONOMIC HERITAGE OF JIPIJAPA CANTON: CHARACTERIZATION AND TOURISM DIFFUSION STRATEGIES

Lisette Monserrate Carvajal Pionce^{1*}

¹ Docente de la Carrera de Gastronomía. Facultad de Ciencias Económicas. Universidad Estatal del Sur de Manabí. Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-1952-3496>. Correo: lisette.carvajal@unesum.edu.ec

Cristóbal Fernández Fernández²

² Chef Investigador. España. ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-8670-0404>. Correo: cfernandezf@bculinary.com

Alexandra Monserrate Pionce Parrales³

³ Docente de la Carrera Pedagogía de los Idiomas Nacionales y Extranjeros. Facultad de Ciencias Sociales Humanísticas y de la Educación. Universidad Estatal del Sur de Manabí. Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6500-5046>. Correo: alexandra.pionce@unesum.edu.ec

Saúl Ricardo Carvajal Pionce⁴

⁴ Chef Investigador. España. ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-7295-346X>. Correo: ricardocarvajal29@outlook.com

*** Autor para correspondencia:** lisette.carvajal@unesum.edu.ec

Resumen

La presente investigación tuvo como objetivo caracterizar el patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa, provincia de Manabí, y proponer estrategias para su difusión turística. Se adoptó un enfoque cualitativo con alcance descriptivo y orientación etnográfica; se aplicaron las técnicas de observación directa y entrevista semiestructurada a seis grupos de actores clave, agricultores, ganaderos, pescadores, dueños de restaurantes, gastronomos e historiadores, conformados por veinticuatro informantes seleccionados de manera intencional, y se empleó una ficha de registro basada en el catastro del Gobierno Autónomo Descentralizado de Jipijapa. Los resultados evidenciaron una oferta culinaria rica y diversa, sustentada en productos como el maíz, la yuca,

el maní y los recursos hidrobiológicos, así como en platos representativos como el greñoso, el hornado de cerdo y el ceviche de pescado con maní, elaborados mediante técnicas ancestrales. No obstante, se identificaron la erosión de la identidad culinaria, la informalidad y la falta de categorización de los establecimientos, deficiencias de salubridad en los mercados y un servicio turístico inadecuado. Se concluye que Jipijapa posee un patrimonio gastronómico con alto potencial para el turismo, cuya valorización exige salvaguardia, regulación, capacitación y difusión sostenida.

Palabras clave: patrimonio gastronómico; cocina ancestral; turismo gastronómico; oferta culinaria; Jipijapa

Abstract

This research aimed to characterize the gastronomic heritage of the Jipijapa canton, Manabí province, and to propose strategies for its tourism diffusion. A qualitative approach with a descriptive scope and an ethnographic orientation was adopted; direct observation and semi-structured interviews were applied to six groups of key stakeholders, farmers, livestock keepers, fishers, restaurant owners, gastronomes and historians, comprising twenty-four purposively selected informants, and a recording sheet based on the catalogue of the Decentralized Autonomous Government of Jipijapa was used. The results revealed a rich and diverse culinary offer, based on products such as maize, cassava, peanut and hydrobiological resources, as well as on representative dishes such as greñoso, roast pork and peanut fish ceviche, prepared with ancestral techniques. However, the erosion of culinary identity, the informality and lack of categorization of establishments, sanitation deficiencies in markets and inadequate tourist service were identified. It is concluded that Jipijapa holds a gastronomic heritage with high tourism potential, whose valorization requires safeguarding, regulation, training and sustained diffusion.

Keywords: gastronomic heritage; ancestral cuisine; gastronomic tourism; culinary offer; Jipijapa

Fecha de recibido: 12/05/2026

Fecha de aceptado: 20/07/2026

Fecha de publicado: 30/07/2026

Introducción

La gastronomía constituye una dimensión esencial del patrimonio cultural inmaterial de los territorios, pues integra saberes, productos, técnicas y simbolismos profundamente enraizados en las identidades locales. En las últimas décadas, la cocina patrimonial se ha posicionado como un recurso estratégico para el desarrollo turístico, capaz de convertirse en un signo de identidad y en una marca de los destinos (Lin et al., 2021). En Ecuador, este legado culinario ha comenzado a articularse con el turismo gastronómico como eje de valorización cultural y dinamización económica de los territorios (Rodríguez et al., 2025).

El cantón Jipijapa, ubicado al sur de la provincia de Manabí, posee una oferta culinaria rica y variada, sustentada en productos como el maíz, la yuca, el maní y los recursos del mar, y en preparaciones ancestrales

que se transmiten de generación en generación. Conocido históricamente como la “Sultana del Café”, el cantón conserva técnicas de cocción en barro y leña y un repertorio de platos típicos con fuerte carga identitaria. Sin embargo, esta riqueza ha tenido escaso alcance fuera del territorio y enfrenta una progresiva pérdida de identidad ante la adopción de modismos y ofertas foráneas.

La literatura reciente respalda el potencial de la gastronomía como motor turístico. Estudios desarrollados en Ecuador han demostrado que la gastronomía influye en el gasto turístico, que la cocina ancestral permite diseñar rutas turísticas competitivas (Chango et al., 2022) y que la motivación gastronómica explica buena parte del comportamiento de los visitantes (Rodas et al., 2024). Asimismo, se han caracterizado perfiles de turistas gastronómicos en ciudades patrimoniales del país (Benalcázar et al., 2024) y se ha advertido que la sostenibilidad y la autenticidad son condiciones críticas para la valorización de la cocina patrimonial (Campos Quezada y Castillo Ortiz, 2024; Rodríguez et al., 2025).

A pesar de este interés creciente, la oferta gastronómica de territorios costeros del sur de Manabí, como Jipijapa, ha sido poco documentada de forma sistemática. De allí surgen las interrogantes que orientaron el estudio: ¿qué componentes integran el patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa?, ¿qué retos limitan su valorización? y ¿qué estrategias favorecerían su difusión turística? Se partió del supuesto de que Jipijapa posee un patrimonio culinario singular, con potencial para constituirse en destino de turismo gastronómico, aún insuficientemente difundido.

En consecuencia, el objetivo general de la investigación fue caracterizar el patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa y proponer estrategias para su difusión turística. La justificación del estudio radica en la necesidad de aportar evidencia que oriente a gestores, emprendedores y autoridades locales en la salvaguardia, regulación y promoción de la cocina jipijapense, contribuyendo al desarrollo turístico sostenible y al fortalecimiento de la identidad cultural del territorio.

Materiales y métodos

La investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, con un alcance descriptivo y una orientación etnográfica, pertinente para comprender en profundidad las prácticas, saberes y significados asociados a la oferta gastronómica de un territorio. El estudio se realizó en el cantón Jipijapa, provincia de Manabí (Ecuador). El procedimiento se organizó en tres fases: observación, entrevistas y análisis, de modo que pueda ser replicado por otros investigadores en contextos similares.

Técnicas e instrumentos

Se emplearon dos técnicas complementarias. La primera fue la observación directa de los establecimientos de servicios de alimentos y bebidas y de los espacios de comercialización (mercados y ferias); para ello se diseñó una ficha de registro de la oferta gastronómica, organizada según las categorías del catastro del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) de Jipijapa e incluyendo los locales no categorizados. La segunda técnica fue la entrevista semiestructurada, orientada a recuperar experiencias, recetas, ingredientes, técnicas y memorias asociadas a la cocina local.

Población y muestra

Mediante un muestreo intencional, se seleccionaron seis grupos de actores clave en función de su aporte al objeto de estudio. Los tres primeros grupos: agricultores, ganaderos y pescadores, aportaron información sobre los productos agrícolas, pecuarios e hidrobiológicos del cantón; los tres restantes, dueños de

restaurantes, gastronomos e historiadores, aportaron información sobre las preparaciones, las técnicas y el contexto histórico-cultural. La composición de la muestra, conformada por veinticuatro informantes, se presenta en la Tabla 1.

Tabla 1: Composición de los grupos de informantes del estudio.

Grupo de actores clave	Información aportada	N.º de informantes
Agricultores	Productos agrícolas y de ciclo corto	5
Ganaderos	Crianza y productos pecuarios	6
Pescadores	Pesca, pescados y mariscos	5
Dueños de restaurantes	Platos típicos y su preparación	5
Gastrónomos	Visión profesional de la cocina local	2
Historiadores	Contexto histórico-cultural	1
Total		24

Nota. Elaboración propia (2026) a partir de los datos del estudio de campo.

Procedimiento y análisis

Las observaciones se registraron mediante notas de campo y soporte fotográfico, mientras que las entrevistas fueron grabadas y posteriormente transcritas. La información se organizó en una matriz de análisis y se sometió a un análisis temático que permitió agrupar los hallazgos en tres ejes: la caracterización de la oferta gastronómica, los retos para su valorización y las estrategias de difusión. El procesamiento atendió a criterios de rigor, contrastando la información de las distintas fuentes y técnicas (triangulación).

Resultados y discusión

Los resultados permitieron caracterizar el patrimonio gastronómico de Jipijapa como un sistema que articula productos del territorio, recursos hidrobiológicos, platos y técnicas ancestrales, y atractivos turísticos y folclóricos. La actividad agrícola, otrora centrada en el café, se sustenta hoy en cultivos de ciclo corto, mientras que la pesca aporta una amplia variedad de especies. La Tabla 2 sintetiza los principales productos identificados.

Tabla 2: Productos agrícolas y recursos hidrobiológicos representativos del cantón Jipijapa.

Productos agrícolas	Recursos hidrobiológicos
Maíz, café, naranja, yuca	Pescados: albacora, picudo, wahoo, bonito sierra, corvina
Arroz, banano, maní	Mariscos: camarón, pulpo, calamar, concha, langosta

Nota. Elaboración propia (2026) a partir del estudio de campo.

A partir de estos insumos, la cocina jipijapense despliega un repertorio de platos con fuerte identidad. Entre los más representativos destacan el greñoso, las tortillas de maíz y de yuca, el bollo y el hornado de cerdo, el aguado de pescado, la menestra de yuca y, de manera emblemática, el ceviche de pescado elaborado con

picudo blanco o wahoo, al que se añade una pasta de maní y aguacate. Estas preparaciones se sustentan en técnicas y utensilios ancestrales, el rallador, el molinillo y los hornos y cazuelas de barro, de raíz Valdivia, Chorrera y Manteña, lo que confiere a la cocina local un carácter patrimonial. La Figura 1 representa el modelo conceptual que articula los componentes de este patrimonio con su difusión y su proyección como destino turístico.

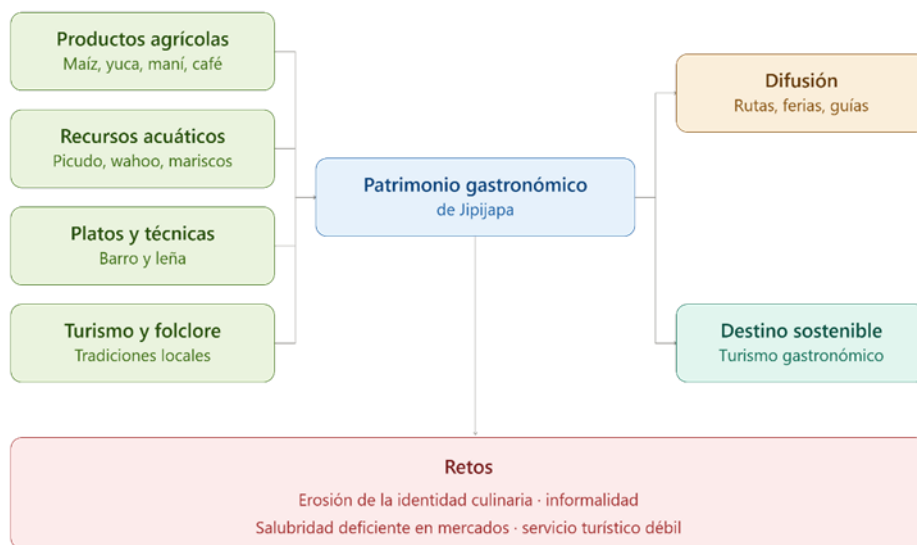


Figura 1: Modelo conceptual del patrimonio gastronómico de Jipijapa y su difusión turística.

Nota. Elaboración propia (2026).

La Tabla 3 organiza los principales platos según su grado de arraigo identitario, distinguiendo entre preparaciones típicas, tradicionales y de carácter ancestral. Esta clasificación coincide con la noción de patrimonio alimentario como conjunto de prácticas culturales y culinarias interiorizadas colectivamente y transmitidas entre generaciones, y respalda la idea de que la gastronomía opera como signo de identidad del destino (Lin et al., 2021).

Tabla 3: Platos representativos del cantón Jipijapa según su grado de arraigo identitario.

Categoría	Platos representativos
Ancestral	Greñoso, tortillas de maíz, chicha, natilla, machica
Típico	Ceviche de pescado con maní, bollo y hornado de cerdo, muchines y tortillas de yuca
Tradicional	Aguado de pescado, menestra de yuca, encebollado, arroz marinero, caldo de gallina criolla

Nota. Elaboración propia (2026) a partir del estudio de campo.

La triangulación de las seis fuentes, cuya distribución se muestra en la Figura 2, aportó solidez a la caracterización. La mayor participación de agricultores, ganaderos y pescadores permitió documentar la base productiva, mientras que dueños de restaurantes, gastrónomos e historiadores enriquecieron la dimensión culinaria y simbólica.

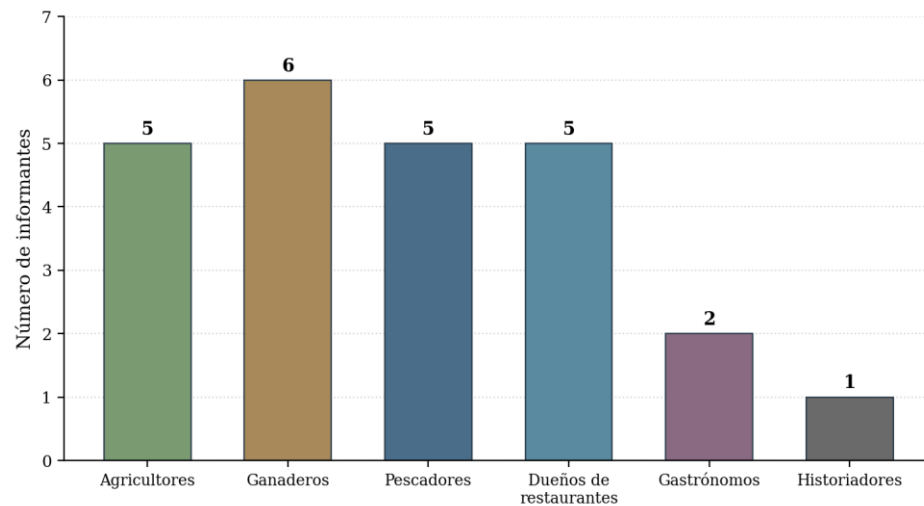


Figura 2: Distribución de los informantes por grupo de actores clave.

Nota. Elaboración propia (2026) a partir del estudio de campo.

En cuanto a los retos, el estudio evidenció una progresiva erosión de la identidad culinaria, asociada a la adopción de ofertas foráneas que desplazan las preparaciones patrimoniales. A ello se suman la informalidad y la falta de categorización de numerosos establecimientos por parte del GAD, así como deficiencias de salubridad en los principales espacios de comercialización, el Mercado Central y el Mercado Mayorista de Pescado, cuyos productos se exhiben a la intemperie con riesgo de contaminación. Finalmente, se constató un servicio al turista inadecuado, caracterizado por una deficiente manipulación de alimentos y una infraestructura insuficiente, factores que proyectan una imagen desfavorable del destino.

Estos hallazgos dialogan con la literatura especializada. La valorización de la cocina patrimonial en Ecuador enfrenta vacíos de articulación institucional y de sostenibilidad que limitan su aprovechamiento turístico (Campos Quezada y Castillo Ortiz, 2024; Rodríguez et al., 2025). Al mismo tiempo, la evidencia muestra que la motivación gastronómica y la experiencia cultural son determinantes del comportamiento del turista (Rodas et al., 2024) y que la gastronomía incide directamente en el gasto turístico. En consecuencia, las estrategias de difusión más pertinentes para Jipijapa incluirían el diseño de una guía gráfica y de rutas gastronómicas que integren productos, platos y atractivos (Chango et al., 2022), la categorización y certificación de los establecimientos, la formación de cocineros locales y la promoción del cantón a partir del perfil de su visitante potencial (Benalcázar et al., 2024). Así, los retos identificados pueden transformarse en oportunidades cuando media una gestión que articule salvaguardia, regulación y promoción.

Conclusiones

El estudio permitió concluir que el cantón Jipijapa posee un patrimonio gastronómico singular y diverso, sustentado en productos del territorio: maíz, yuca, maní y recursos hidrobiológicos, en platos de fuerte arraigo identitario como el greñoso, el hornado y el ceviche de pescado con maní, y en técnicas ancestrales de cocción en barro y leña. En coherencia con el objetivo planteado, se caracterizó esta oferta y se identificaron sus principales retos: la erosión de la identidad culinaria, la informalidad y falta de categorización de los establecimientos, las deficiencias de salubridad en los mercados y un servicio turístico inadecuado.

Asimismo, se concluyó que dicho patrimonio constituye un recurso con alto potencial para el turismo gastronómico, cuya valorización depende de una estrategia integral de difusión que combine la elaboración de una guía gráfica y rutas culinarias, la categorización y certificación de los locales, la capacitación de los actores del sector y la salvaguardia de las preparaciones ancestrales. Este aporte contribuye al campo del turismo y el patrimonio alimentario al ofrecer una caracterización situada de un territorio costero del sur de Manabí escasamente documentado.

Como líneas futuras de trabajo, se recomienda desarrollar estudios con enfoque mixto que cuantifiquen el perfil y la satisfacción del turista gastronómico de Jipijapa, evalúen el impacto económico de la actividad y diseñen y validen, junto con la comunidad y las autoridades locales, instrumentos concretos de difusión y certificación patrimonial. La principal limitación del estudio radica en su naturaleza cualitativa y en su carácter exploratorio, por lo que sus resultados deben complementarse con evidencia adicional.

Agradecimientos

Los autores agradecen a los agricultores, ganaderos, pescadores, dueños de restaurantes, gastrónomos e historiadores del cantón Jipijapa que compartieron sus saberes, así como a las instituciones que facilitaron el desarrollo de esta investigación.

Referencias

- Benalcázar, H., Rodríguez Marín, F., y Guevara Plaza, A. (2024). Gastronomic tourism on the rise. Profile of the gastronomic tourist in Cuenca (Ecuador). *Tourism and Heritage Journal*, 5, 80-99. <https://doi.org/10.1344/THJ.2023.5.5>
- Bravo Vélez, L., Arteaga Quijije, J., y Vargas Caicedo, C. J. (2024). Migración y evolución gastronómica: caso de estudio, ciudad de Quito. *Polo del Conocimiento*, 9(8), 1191-1214. <https://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/7751>
- Caicedo Bastidas, J. A. (2022). La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario. *ECA Sinergia*, 13(2), 118-128. https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v13i2.3514
- Campos Quezada, A. R., y Castillo Ortiz, I. (2024). La sostenibilidad en los estudios del turismo gastronómico: una revisión sistemática de literatura. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 22(3), 651-664. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2024.22.039>
- Lin, M.-P., Marine-Roig, E., y Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a Sign of the Identity and Cultural Heritage of Tourist Destinations: A Bibliometric Analysis 2001–2020. *Sustainability*, 13(22), 12531. <https://doi.org/10.3390/su132212531>

- Lin, M.-P., Marine-Roig, E., y Llonch-Molina, N. (2022). Gastronomy Tourism and Well-Being: Evidence from Taiwan and Catalonia Michelin-Starred Restaurants. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(5), 2778. <https://doi.org/10.3390/ijerph19052778>
- Rodas, A., Benavides, L., Armijos, S., Andrade, A., Guamán Guevara, A. R., y Guamán-Guevara, F. (2024). Understanding motivational determinants of gastronomic tourism during peak seasons. Empirical evidence from Latacunga City in Central Ecuador. *Miscellanea Geographica*, 28(3), 101-111. <https://doi.org/10.2478/mgrsd-2023-0036>
- Rodríguez, D., Antamba, E., y Gallegos, G. S. (2025). Cocina patrimonial y turismo gastronómico en Ecuador: revisión sistemática de las estrategias de valorización cultural. *Revista San Gregorio*, 1(63), 105-117. <https://doi.org/10.36097/rsan.v1i63.3653>