

ANÁLISIS Y REVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO CULINARIO DE JIPIJAPA COMO MOTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO

ASSESSMENT OF JIPIJAPA'S TOURISM REGISTRY FOR THE ENHANCEMENT OF CULINARY HERITAGE

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 San Sebastián. 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: lisette.carvajal@unesum.edu.ec

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

Resumen

El objetivo fue caracterizar el catastro turístico de Jipijapa y examinar sus limitaciones para documentar el patrimonio culinario. Se analizaron 53 registros, incluidos 33 de alimentos y bebidas, mediante un estudio documental descriptivo con frecuencias, porcentajes y revisión bibliográfica. Se identificaron 30 registros ratificados (56,60 %), 22 inactivos (41,51 %) y uno en suspensión definitiva (1,89 %). El área urbana concentró el 60,38 %; la inactividad en alimentos y bebidas alcanzó el 48,48 %. El catastro permite caracterizar los establecimientos, pero no verificar su oferta patrimonial ni medir la preservación culinaria. Se propone complementar el registro con documentación culinaria y validación de campo.

Palabras clave: patrimonio culinario; catastro turístico; identidad cultural; turismo gastronómico; Jipijapa

Abstract

This study aimed to characterise Jipijapa's tourism registry and examine its limitations in documenting culinary heritage. A descriptive documentary study analysed 53 records, including 33 food and beverage establishments, using frequencies, percentages and a literature review. The registry contained 30 ratified records (56.60%), 22 inactive (41.51%) and one permanently suspended (1.89%). Urban parishes accounted for 60.38%; inactivity in food and beverage establishments reached 48.48%. The registry characterises establishments but cannot verify their heritage food offerings or assess culinary heritage preservation. Complementary culinary documentation and field validation are proposed.

Keywords: *culinary heritage; tourism registry; cultural identity; gastronomic tourism; Jipijapa*

Fecha de recibido: 21/06/2026

Fecha de aceptado: 26/08/2026

Fecha de publicado: 04/09/2026

Introducción

La globalización se manifiesta como un proceso multifacético impulsado por factores tecnológicos, económicos y culturales que, en ocasiones, favorece la homogeneización a escala global en detrimento de las identidades locales (Real Academia Española, s. f.; Wheatley, 2024). Frente al riesgo de pérdida de saberes autóctonos, la gastronomía tradicional se ha configurado como un componente fundamental del patrimonio cultural inmaterial. Históricamente supeditada a la transmisión oral y al ámbito doméstico (Timothy & Ron, 2013), la cocina requiere ser documentada y salvaguardada mediante enfoques científicos actuales (Koerich & Müller, 2022). En este marco, surge el concepto de heritage food, definido como el conjunto de saberes y prácticas culinarias arraigados en un contexto histórico y geográfico específico que consolidan la memoria colectiva e identidad de las comunidades (Almansouri et al., 2021). Actualmente, en América Latina se desarrolla un movimiento de revalorización de la cocina tradicional orientado tanto a salvaguardar esta herencia intangible como a estructurar proyectos de desarrollo turístico sostenible (Mora Forero, 2020; UNESCO, 2024). Estas manifestaciones pueden contribuir a la identidad cultural y favorecer economías más equitativas y la conservación ambiental mediante el turismo gastronómico (Turan & Cihangir, 2026).

Ecuador posee una singular riqueza culinaria producto de su diversidad geográfica, sus múltiples microclimas regionales y la convergencia entre el legado prehispánico y la influencia hispánica (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2018). Esta diversidad se refleja en identidades gastronómicas diferenciadas a través de las regiones de Sierra, Amazonía y Costa (Ministerio de Ambiente y Energía, 2025; D. Rodríguez et al., 2025).

Dentro de la región costera, la provincia de Manabí constituye un exponente clave para la preservación de un legado culinario ancestral que articula la memoria histórica con el territorio (Angulo Vera & Delgado Delgado, 2026). Específicamente en el cantón Jipijapa, la transmisión generacional de estas sabidurías satisface las demandas identitarias locales y resiste la presión sociocultural de la globalización (Santos Moreira, 2025). De este modo, la autenticidad culinaria de Jipijapa puede representar un factor estratégico para la diferenciación y competitividad turística del destino.

A pesar de la riqueza patrimonial que alberga el cantón Jipijapa, el catastro analizado presenta limitaciones para documentar el patrimonio culinario. La sistematización de los registros disponibles permite caracterizar la oferta registrada y examinar su alcance como fuente de información territorial. La ausencia de datos que relacionen los establecimientos con la presencia efectiva de platillos tradicionales y el grado de transmisión de los conocimientos ancestrales genera un vacío informativo. Esta limitación puede restringir la toma de decisiones fundamentadas por parte de los actores públicos y privados, y las oportunidades de revalorización del patrimonio gastronómico y el fortalecimiento del turismo territorial.

A partir de esta problemática, el presente estudio plantea la siguiente interrogante de investigación: ¿Cuáles son las características territoriales y administrativas de los establecimientos registrados en el catastro turístico del cantón Jipijapa y qué limitaciones presenta esta fuente para documentar el patrimonio culinario local?

Para responder a esta cuestión, el objetivo general de esta investigación es analizar las características de los establecimientos turísticos del cantón Jipijapa a partir de la sistematización de la información catastral, con especial atención a alimentos y bebidas, para aportar una base documental a la revalorización de la identidad culinaria y al turismo territorial. De manera específica, el trabajo se orienta a: a) caracterizar la distribución territorial, la tipología de negocio y el estado administrativo de los establecimientos registrados; b) sistematizar, mediante fuentes bibliográficas, las preparaciones representativas, sus ingredientes y sus vínculos patrimoniales; y c) identificar las posibilidades y limitaciones del catastro para documentar el patrimonio culinario inmaterial dentro del sistema comercial y turístico local.

El estudio complementa la caracterización cualitativa del patrimonio gastronómico de Jipijapa presentada por Carvajal Pionce et al. (2026), al concentrarse en el análisis del registro administrativo y en sus limitaciones para vincular los establecimientos con las expresiones culinarias documentadas. Los hallazgos de aquella publicación se utilizan como antecedente bibliográfico y no como trabajo de campo realizado para este análisis.

Materiales y métodos

La investigación tuvo un enfoque cuantitativo con un diseño no experimental, de corte transversal y alcance descriptivo. Se analizaron los registros administrativos sin manipular variables, dando lugar a un proceso no experimental y transversal porque la información se analizó en un momento único, y descriptivo porque buscó detallar las características del sector.

Técnicas e instrumentos

Se realizó un análisis documental de los registros recogidos en el catastro del cantón Jipijapa con datos relativos a julio de 2026 y una revisión bibliográfica de la literatura académica. Se utilizó una matriz de sistematización de datos para el ordenamiento de los registros administrativos y se organizó una síntesis documental de las expresiones culinarias patrimoniales. La revisión bibliográfica se empleó como apoyo contextual y no se presenta como una revisión sistemática.

La fuente administrativa fue el archivo del catastro turístico del cantón Jipijapa facilitado al proyecto (Catastro turístico del cantón Jipijapa, s. f.). La literatura se utilizó para describir las preparaciones y sus vínculos culturales, sin atribuir esa información a establecimientos concretos cuando el registro no permitía verificarla.

Población y muestra

La población objeto de estudio correspondió a la totalidad del registro documental del Catastro Gastronómico y Turístico del cantón Jipijapa, constituido por 53 registros de establecimientos turísticos: 33 de alimentos y bebidas, 14 de alojamiento y 6 de otras actividades). Debido a que se analizó el 100% de la matriz censal proporcionada por el municipio, la investigación se ejecutó como un estudio censal, prescindiendo de fórmulas de muestreo probabilístico o de la selección de una muestra representativa.

Procedimiento y análisis

El procedimiento inició con la depuración y ordenamiento de la base de datos catastral, excluyendo del análisis variables administrativas no relevantes para el diagnóstico territorial, como RUC, datos de contacto y tarifarios, para retener los atributos de localización, actividad, estado administrativo, tenencia, aforo y empleo. A continuación, se unificaron inconsistencias tipográficas mediante la estandarización de términos y se segmentaron los registros según tres estados administrativos diferenciados: ratificado, inactivo y suspensión definitiva. Posteriormente, se efectuó el tratamiento estadístico descriptivo mediante tablas de frecuencias y porcentajes para examinar la distribución territorial, la composición por actividad y las proporciones de inactividad por parroquia. Finalmente, se desarrolló una sistematización documental de literatura especializada sobre las preparaciones culinarias emblemáticas del cantón —como el ceviche con maní y aguacate, el greñoso, las tortillas y el café— y se examinó la disponibilidad de información patrimonial en el catastro.

Los porcentajes se expresan con dos decimales y se calculan sobre el total de registros del grupo descrito: 53 para el conjunto turístico, 33 para alimentos y bebidas, 14 para alojamiento y el total de cada parroquia en la comparación territorial. La proporción de inactividad se obtiene dividiendo los registros inactivos entre el total correspondiente; la suspensión definitiva se presenta por separado. El estado ratificado se interpreta únicamente como la categoría consignada en el archivo, no como una comprobación presencial de actividad.

Las variables administrativas comprenden la ubicación territorial (parroquia y clasificación urbana o rural, como atributos distintos), la actividad económica, el estado del registro, la tenencia del inmueble (propio, arrendado u otras modalidades consignadas), la capacidad y el empleo registrado. Por separado, el componente patrimonial reúne las preparaciones, los ingredientes descritos y sus vínculos culturales según fuentes académicas. Estas últimas variables no proceden de una observación de los menús de los 53 establecimientos.

Resultados y discusión

En atención al primer objetivo específico (caracterización territorial y estado administrativo), el análisis del catastro turístico mostró que, de los 53 establecimientos registrados, el 56,60 % (30 registros) figuraba como ratificado, el 41,51 % (22) como inactivo y el 1,89 % (uno) en suspensión definitiva. En conjunto, los inactivos y suspendidos representaban el 43,40 %, sin que ambas categorías se consideren equivalentes. La categoría de alimentos y bebidas reunía 33 registros (62,26 %), mientras que alojamiento comprendía 14 (26,42 %); los seis restantes correspondían a otras actividades turísticas.

En términos territoriales, la oferta registrada se concentraba en el área urbana, con 32 establecimientos (60,38 % del total), frente a 21 en Puerto Cayo (39,62 %). La parroquia Doctor. Miguel Morán Lucio reunía 18 registros (33,96 % del total de los registros analizados). Dentro de alimentos y bebidas, 24 establecimientos se ubicaban en las parroquias urbanas (72,73 % de los 33 registros) y nueve en Puerto Cayo (27,27 %).

Respecto a la tenencia de los inmuebles, el 62,26 % de los registros (33 de 53) correspondía a locales propios. El archivo consignaba 164 puestos de trabajo: 85 hombres (51,83 %) y 79 mujeres (48,17 %). Estas cifras incluyen registros con distintos estados administrativos, por lo que no equivalen a una estimación del empleo vigente ni permiten concluir, por sí solas, que exista equidad de género.

Al examinar el estado administrativo por actividad, alimentos y bebidas presentó una proporción de inactividad del 48,48 % (16 de 33 registros), frente al 35,71 % de alojamiento (cinco de 14); en este último grupo, nueve registros figuraban como ratificados (64,29 %). A nivel parroquial, San Lorenzo de Jipijapa alcanzó un 90,00 % de registros ratificados, mientras Manuel Inocencio Parrales y Guale registró un 75,00 % de inactividad (tabla 1).

Esta concentración urbana y la proporción de registros inactivos justifican profundizar en las condiciones de funcionamiento de los establecimientos. Monroy-Barrero (2026) examina la informalidad y otros condicionantes del emprendimiento latinoamericano desde una perspectiva sociológica; su trabajo aporta contexto, pero no demuestra las causas de la inactividad registrada en Jipijapa. Asimismo, las diferencias entre parroquias pueden orientar nuevas indagaciones sobre la articulación del turismo territorial, sin atribuir las exclusivamente a la planificación local.

Tabla 1: Estado administrativo por parroquias en el cantón Jipijapa.

Parroquia	R	I	SD	Total	Inactividad (%)
Doctor Miguel Moran Lucio	10	8	0	18	44,44
San Lorenzo de Jipijapa	9	1	0	10	10,00
Manuel Inocencio Parrales y Guale	1	3	0	4	75,00
Puerto Cayo	10	10	1	21	47,62
Total de registros analizados	30	22	1	53	41,51

Nota: Elaboración propia a partir del catastro municipal facilitado por el Municipio de Jipijapa para realizar el proyecto. R= ratificado; I= inactivo; SD= suspensión definitiva; Inactividad (%) = $I/\text{total} \times 100$, con el total de cada fila como denominador.

a través de estímulos organolépticos específicos (sabores, aromas, texturas y técnicas de cocción) (Urkiaga et al., 2026).

Tabla 2: Expresiones culinarias de Jipijapa en relación bibliográfica.

Preparación	Ingredientes descritos	Técnica cultural o vínculo	Fuentes
-------------	------------------------	----------------------------	---------

Ceviche de Jipijapa	Pescado, maní y aguacate	Combinación característica de ingredientes en la tradición local	Santos Moreira (2025); Suárez Segovia y Conforme Sornoza (2025)
Greñoso	Maíz, maní y carnes	Consumo en festividades y tradiciones	Tubay Quijije (2025); Carvajal Pionce et al. (2026)
Tortillas tradicionales	Maíz o yuca; queso según la preparación	Cocción en horno de leña	Borrero Zambrano y Tumbaco Gracia (2023); Carvajal Pionce et al. (2026)
Café de Jipijapa	Café; presencia de variedades arábicas documentada en el territorio	Tradición cafetalera e identidad local	Fuentes Figueroa et al. (2023); Carvajal Pionce et al. (2026)

Nota. Elaboración propia a partir de las fuentes indicadas. La selección no constituye un inventario exhaustivo. Para las cuatro expresiones, el catastro analizado no contiene variables que permitan verificar su oferta en cada establecimiento. Esta ausencia de información no equivale a ausencia de las preparaciones ni demuestra pérdida patrimonial.

La sistematización de estas preparaciones es coherente con lo expuesto por Berbel-Pineda et al. (2019) y Alcívar-Vera et al. (2025), quienes destacan que la gastronomía con identidad territorial actúa como un activo diferenciador clave frente a la oferta estandarizada. La presencia del maní y el café en las descripciones de la cocina jipijapense permite plantear su interés para futuras rutas gastronómicas y experiencias de turismo cultural sostenible. Su viabilidad y sus efectos requieren evaluar la oferta efectiva, la demanda y la participación de los actores locales.

En cuanto al tercer objetivo, enfocado en las posibilidades del catastro para documentar el patrimonio inmaterial, se identificó que el archivo analizado contiene principalmente información administrativa y comercial. La matriz disponible carece de campos que permitan registrar la oferta de platillos tradicionales, la transmisión generacional de las recetas o el uso de ingredientes locales en los menús. Esta limitación impide utilizar el catastro, por sí solo, para medir la preservación o difusión del patrimonio culinario, pero no demuestra su ausencia ni su pérdida. Los aportes generales de Timothy (2020) sobre patrimonio y turismo y el estudio de Orden-Mejía et al. (2025) sobre la tradición de la cangrejada en Guayaquil ofrecen un marco de discusión; no constituyen evidencia directa sobre el diseño del catastro o la eficacia de las políticas públicas de Jipijapa. Se plantea, por tanto, complementar los registros administrativos con información patrimonial vinculada a los establecimientos y sus actores.

Las principales limitaciones del estudio derivan del alcance del archivo administrativo y de la falta de comprobación presencial. Los registros no permiten reconstruir la trayectoria de aperturas y cierres, determinar las causas de inactividad ni representar automáticamente la actividad no registrada. La revisión bibliográfica tampoco permite asignar las preparaciones a negocios concretos ni establecer indicadores de transmisión intergeneracional. En consecuencia, los resultados describen el componente documental

desarrollado dentro de un proyecto en curso y no acreditan el cumplimiento de todos sus objetivos ni impactos turísticos o culturales.

Conclusiones

El análisis del catastro turístico del cantón Jipijapa identifica una proporción de inactividad del 48,48 % en alimentos y bebidas (16 de 33 registros) y una concentración territorial del conjunto de establecimientos registrados en el área urbana (60,38 %). Dentro del subconjunto de alimentos y bebidas, la proporción urbana alcanza el 72,73 %. La parroquia Dr. Miguel Morán Lucio reúne 18 de los 53 registros turísticos, equivalentes al 33,96 % de los registros analizados. El predominio de locales propios y el empleo consignado aportan información sobre la estructura socioeconómica registrada, pero no permiten establecer el empleo vigente, la estabilidad empresarial ni la equidad de género.

Asimismo, la revisión bibliográfica documenta vínculos patrimoniales de preparaciones representativas como el ceviche con maní y aguacate, el greñoso, las tortillas tradicionales y el café. No obstante, el catastro disponible no incorpora información suficiente para relacionar estas expresiones con la oferta de cada establecimiento, el origen de los ingredientes o la transmisión de los saberes culinarios. Esta brecha informativa justifica complementar la fuente administrativa, sin interpretar la ausencia de campos como evidencia de pérdida del patrimonio o de ineficacia de la gestión municipal.

A partir de estos hallazgos, se sugieren las siguientes recomendaciones para futuras acciones de gestión y desarrollo territorial:

Complementación del catastro municipal: Valorar la incorporación de un módulo o registro complementario sobre patrimonio culinario inmaterial, ingredientes locales y sostenibilidad, vinculado a los establecimientos y validado con sus responsables y portadores de saberes, para apoyar la planificación turística y la salvaguardia cultural.

Fortalecimiento y acompañamiento comercial: Comprobar el estado actual de los establecimientos e investigar las causas de inactividad antes de definir programas de capacitación en gestión financiera, manipulación de alimentos o formalización comercial. La pertinencia de estas acciones debe apoyarse en un diagnóstico específico de necesidades.

Articulación territorial y rutas gastronómicas: Evaluar el diseño de circuitos de turismo culinario que articulen la zona urbana con las parroquias rurales, considerando el café, el maní y el greñoso como posibles elementos dinamizadores. Su implementación requiere verificar la oferta, la accesibilidad, la demanda y la participación comunitaria.

Referencias

Almansouri, M., Verkerk, R., Fogliano, V., & Luning, P. A. (2021). Exploration of heritage food concept. *Trends in Food Science & Technology*, 111, 790–797. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.01.013>

- Alcívar-Vera, I. I., Hernández-Rojas, R. D., & Huete-Alcocer, N. (2025). Could local gastronomy attract tourists to a territory? Analysis of Manabí – Ecuador. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 39, Artículo 101099. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101099>
- Angulo Vera, D. M., & Delgado Delgado, D. J. (2026). Rescate y valorización de las técnicas culinarias ancestrales de Manabí en la gastronomía contemporánea. *Revista Científica Multidisciplinaria SAPIENTIAE*, 9(19), 143–163. <https://doi.org/10.56124/sapientiae.v9i19.008>
- Berbel-Pineda, J. M., Palacios-Florencio, B., Ramírez-Hurtado, J. M., & Santos-Roldán, L. (2019). Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18, Artículo 100171. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100171>
- 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* [Trabajo de titulación de grado, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí]. Repositorio Digital ULEAM. <https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/4493>
- Carvajal Pionce, L. M., Fernández Fernández, C., Pionce Parrales, A. M & Carvajal Pionce S.R. (2026). Patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa: caracterización y estrategias de difusión turística. *Revista Científica Arbitrada Multidisciplinaria PENTACIENCIAS*, 8(3), 145–152. <https://doi.org/10.59169/pentacencias.v8i3.1852>
- Fuentes Figueroa, T. R., Delvalle Calderón, R. Á., Narváez Campana, W.,
- Valverde Lucio, A., & García Cabrera, J. M. (2023). Caracterización socio productiva de los sistemas cafetaleros, parroquia El Anegado cantón Jipijapa Ecuador. *UNESUM –Ciencias*, 7(3), 76–85. <https://doi.org/10.47230/unesum-ciencias.v7.n3.2023.76-85>
- Koerich, G. H., & Müller, S. G. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, Article 100581. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100581>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2018). *Mapa Gastronómico del Ecuador*. www.turismo.gob.ec
- Ministerio de Ambiente y Energía. Estrategia Nacional de Biodiversidad 2025 -2030. Quito-Ecuador. 2025. [Estrategia Biodiversidad 2025 2030.pdf](#)
- Mora Forero, J.A. (2020). *Patrimonio cultural: Contextos en transición: pedagogía, cultura y economía sustentable en comunidades americanas*. Páginas 28-49. [Corporación Universitaria Minuto de Dios – UNIMINUTO]. ISBN versión digital: 978-958-763-437-2
- Monroy Barrero C.J. (2026) Entrepreneurship in Latin America from a sociological perspective: a systematic literature review (2020–2025). *Front. Sociol.* 11:1806935. doi: 10.3389/fsoc.2026.1806935
- Orden-Mejía, M., Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, O., Carvache-Franco, W., Sarmiento-Victor, S., & Arce-Bastidas, R. (2025). Loss of the culinary tradition of Cangrejada: Preparing crabs at home in Guayaquil, Ecuador. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 41, Artículo 101274. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101274>

- Rodríguez, D., Antamba, E. & Gallegos, G.S. (2025). Heritage cuisine and gastronomic tourism in Ecuador: a systematic review of cultural valorization strategies. *Revista San Gregorio*, 1(63), 105-117. <http://dx.doi.org/10.36097/rsan.v1i63.3653>
- 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)
- Suárez Segovia, D. L., & Conforme Sornoza, J. L. (2025). La gastronomía típica de Jipijapa como motor del turismo cultural. *Polo del Conocimiento*, 10(8) 2497-2508. <https://doi.org/10.23857/pc.v10i8.10334>
- Timothy, D. J. (2020). *Cultural heritage and tourism: An introduction* (2.^a ed.). Channel View Publications. <https://doi.org/10.21832/TIMOTH7710>
- Timothy, D. J., & Ron, A. S. (2013). *Understanding heritage cuisines and tourism: identity, image, authenticity, and change*. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2–3), 99–104. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.767818>
- Tubay Quijije, J. F. (2025). *Percepción de los visitantes de la gastronomía del área urbana del cantón Jipijapa* [Trabajo de titulación, Universidad Estatal del Sur de Manabí]. Repositorio Digital UNESUM. <https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/8026/1/Tubay%20Quijije%20Jony%20Fabricio.pdf>
- Turan, B., & Cihangir, S. N. (2026). The role of gastronomic identity in the development of sustainable gastronomy tourism: A PLS-SEM approach. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 45, Article 101590. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2026.101590>
- Wheatley, M. C. (2024). Globalization and Local Cultures: A Complex Coexistence. *Premier Journal of Social Science*. Vol 1 artículo 100005. <https://doi.org/10.70389/pjss.100005>
- UNESCO. (26 de junio de 2024). *UNESCO presenta avances en el Proyecto de Turismo Sostenible y Patrimonio Inmaterial en América Latina y el Caribe*. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. <https://www.unesco.org/es/articles/unesco-presenta-avances-en-el-proyecto-de-turismo-sostenible-y-patrimonio-inmaterial-en-america>
- Urkiaga, O., Romeo-Arroyo, E., Mora, M., & Vázquez-Araújo, L. (2026). What is gastronomic identity? Exploring its definition and perception through sensory stimuli and projective mapping. *Food Research International*, 230, Artículo 118589. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2026.118589>