

DOI: <https://doi.org/10.46296/rc.v7i14.0296>

Recursos gastronómicos de la parroquia Membrillar. Identificación dentro de la cultura local y provincial

Gastronomic resources of the Membrillar parish. Identification within the local and provincial culture

Moreira-Cañarte Cristhian Yamir

Universidad Estatal del Sur de Manabí. Jipijapa, Ecuador.

Correo: cristhian.moreira@unesum.edu.ec

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-5036-7458>

Cañarte-Quimis Luz Teresa

Universidad Estatal del Sur de Manabí. Jipijapa, Ecuador.

Correo: luz.canarte@unesum.edu.ec

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-2009-5839>

Cañarte-Cañarte Melissa Iveth

Investigadora Independiente. Ecuador.

Correo: melissa.ecu97@gmail.com

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0008-8705-4699>

Reyes-Barcia Dory Magaly

Investigadora Independiente. Ecuador.

Correo: reyesdory3@gmail.com

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0003-3308-0828>

RESUMEN

La gastronomía siempre es un pilar fundamental para el reconocimiento de un lugar; cada lugar tiene características propias en donde un turista puede identificar sea por su cultura, religión, tradición o por lo que sus habitantes ofrecen; el presente artículo está basado en el proyecto de vinculación: “Organización del Territorio en base a Recursos y Prestaciones Turísticas, fase V” del cual se extrae la gastronomía como recurso de identidad local, en este caso de la parroquia Membrillar perteneciente al cantón Jipijapa; el artículo se guió por el siguiente objetivo: Difundir y promocionar los recursos gastronómicos de la Parroquia Membrillar; la metodología que se usó fue el descriptivo, de campo y bibliográfico que permitió acceder a datos mediante la técnica de observación que permitió la identificación de los recursos gastronómicos que se encuentran en la parroquia mencionada; en los resultados se puede reconocer que aunque se mantienen ciertos recursos tienden otros a desaparecer o dejar de lado por diversas motivaciones; la investigación dió conclusiones de que se debería realizarse más investigaciones en lo referente a a identidad gastronómica para que este sea un atractivo que debe perdurar con el paso del tiempo; también la investigación es una puerta para que desde la comunidad se establezca datos informativos que permitan enriquecer al cantón en cuanto a referencia turísticas para los habitantes locales y foráneos o turistas.

Palabras claves: Difusión, gastronomía, identidad local, recursos turísticos.

Información del manuscrito:

Fecha de recepción: 22 de abril de 2024.

Fecha de aceptación: 25 de junio de 2024.

Fecha de publicación: 10 de julio de 2024.



ABSTRACT

Gastronomy is always a fundamental pillar for the recognition of a place; each place has its own characteristics where a tourist can identify either by its culture, religion, tradition or by what its inhabitants offer; this article is based on the linkage project: "Organization of the Territory based on Resources and Tourist Services, phase V" from which gastronomy is extracted as a resource of local identity, in this case of the parish Membrillal belonging to the canton Jipijapa; the article was guided by the following objective: To disseminate and promote the gastronomic resources of the Membrillal Parish; the methodology used was the descriptive, field and bibliographic that allowed access to data through the observation technique that allowed the identification of the gastronomic resources found in the mentioned parish; in the results it can be recognized that although certain resources are maintained others tend to disappear or be left aside for various motivations; The research gave conclusions that more research should be done regarding the gastronomic identity so that this is an attraction that should last over time; also the research is a door so that from the community, informative data can be established to enrich the canton in terms of tourist reference for local and foreign inhabitants or tourists.

Keywords: Diffusion, gastronomy, local identity, tourist resources.

1. INTRODUCCIÓN

Los recursos gastronómicos incluyen alimentos, bebidas, utensilios tradicionales, atracciones, actividades y productos culinarios que tienen la capacidad de atraer a los viajeros, motivándolos a desplazarse. Estos recursos, con una marca, precio y lugar en el mercado, mantienen un flujo constante de visitantes y turistas durante gran parte del año, convirtiendo ésta actividad en una de las principales bases de la economía y el desarrollo del territorio (Calderón et al., 2021).

En Ecuador, el país cuenta con una amplia variedad de alimentos disponibles durante todo el año gracias a una producción constante. Esta situación ha permitido el desarrollo de una gastronomía muy rica y extensa desde tiempos inmemoriales, caracterizada por el uso de productos locales, lo que ha dado lugar a un estilo regional muy distintivo. Por ejemplo, en la costa ecuatoriana, se utiliza el pescado del Océano Pacífico para preparar deliciosas recetas como encebollado, encocado, ceviche y sancocho de pescado, entre otras muy conocidas (Mendoza et al., 2021).

Los recursos gastronómicos comprenden cualquier experiencia turística en la que se aprende, aprecia y/o consume comida y bebida que refleja la cocina, herencia y cultura local o regional. Este concepto cobra particular interés al

contrastarlo con una sociedad cada vez más globalizada, donde productos y servicios tienden a replicarse en todo el mundo. En este contexto, los recursos gastronómicos son parte de la búsqueda y valoración de la auténtica identidad de cada región. Los turistas visitan destinos en busca de experiencias locales que les permitan conectarse de manera cercana y no estandarizada con esa cultura (Alcívar & Hidalgo, 2022).

El objetivo principal del presente trabajo consiste en difundir y promocionar los recursos gastronómicos de la Parroquia Membrillal, por lo que se necesita identificar cuáles son los recursos gastronómicos que caracterizan a la población del Membrillal, de qué manera se promocionan para alcanzar el desarrollo de la comunidad, de igual manera se debe exponer los resultados para poder realizar una discusión con demás investigaciones relacionadas al área de los recursos gastronómicos.

Marco teórico

Contextualización del lugar

Parroquia Membrillal

Membrillal es ahora una de las parroquias más visitadas de Jipijapa ya que muestra su encanto natural. Membrillal es una zona de inexplicable diversidad geográfica y climática, que alberga una fauna única, ubicada a unos 35 km del centro de Jipijapa. Fundada el 31 de julio de 1986. La altitud promedio oscila entre 100 y 300 metros sobre el nivel del mar. Es el hogar de alrededor de mil habitantes y la principal actividad económica de la parroquia es la producción de carbón vegetal (Santana, 2024).

Dentro de un área limitada, existen diferencias en microclimas y ecosistemas junto con una rica flora y fauna que se encuentran en diferentes tipos de bosques como bosques secos, bosques secos tropicales y bosques húmedos de piedemonte, lo que hace que este lugar se convierta en un lugar ideal para la práctica de caminatas (GAD Membrillal, 2023).

Actualmente, Membrillal genera ingresos económicos adicionales a partir de las actividades que realiza diariamente de manera regular. Es el turismo comunitario

el que hace que los visitantes se sientan estrechamente conectados con los habitantes de la zona y atraídos por el ecosistema que representa la zona, así como por los atractivos naturales que se pueden admirar recorriendo caminatas por senderos de la zona (Barcia, 2022).

Según Santana (2024), esta actividad turística enfatiza la protección ambiental, el rescate y la presentación cultural, contribuyendo a la difusión y promoción del potencial turístico de esta parroquia rural, ubicada en el cantón Jipijapa de la provincia de Manabí, República del Ecuador

Antecedentes

La cocina, como la gastronomía, era considerada una actividad encaminada a satisfacer las necesidades humanas básicas, pero con el tiempo pasó a ser considerada un espectáculo de la vida. Esto implica estudiar la cultura y la historia de la comunidad. Como se mencionó en Leal M., 2018, "una persona en la industria de servicios de alimentos generalmente participa en degustar, preparar, probar, investigar, descubrir, comprender y escribir sobre alimentos" (p. 32).

La difusión y promoción de los distintos recursos turísticos ha ido evolucionando a nivel mundial. Siendo así, los recursos gastronómicos no han sido la excepción, pues anteriormente eran solo conocidos en sus lugares respectivos, denominense estos, pueblos escondidos. Actualmente con la vanguardia tecnológica se puede difundir y promocionar la riqueza gastronómica que cada lugar tiene y así atraer a turistas de distintas partes del mundo.

La gastronomía es un elemento esencial del turismo (Véliz & Chonillo, 2024), ya que la comida representa aproximadamente un tercio del gasto total de los turistas (Palma, 2023); por tanto, se puede concluir que el turismo gastronómico puede convertirse en un sector en crecimiento del actual mercado turístico mundial.

Aunque hay una amplia literatura sobre la promoción de destinos turísticos, los estudios sobre la relación entre el marketing turístico y la alimentación son escasos. En Ecuador, para mejorar los recursos turísticos de una zona, es esencial entender las motivaciones, necesidades y facilidades que definen el

perfil del turista que visita el destino. De esta manera, se podrán implementar mejores estrategias comerciales para la promoción del lugar (Villafuerte & Bello, 2023).

Recursos Gastronómicos

Comprender el turismo gastronómico y el papel de los diversos agentes involucrados, junto con las estrategias de promoción, debería contribuir a una aplicación más eficaz de estrategias tanto de promoción gastronómica como de desarrollo local. Esto es especialmente relevante para los territorios que consideran sus productos alimenticios como una vía para mejorar su estatus socioeconómico, ya que el éxito del desarrollo turístico se basa en la planificación y gestión responsable de acciones (Suárez & Segura, 2021).

El conocimiento de los recursos y productos turísticos gastronómicos de un territorio permite desarrollar y fortalecer estrategias de promoción gastronómica. Sin embargo, aunque existan diferencias geográficas, estas no siempre resultan en distintos productos turísticos gastronómicos, a pesar de contar con recursos variados (Blanco, 2021).

Los recursos gastronómicos se utilizan y transforman para crear productos turísticos relacionados con la gastronomía. Estos productos forman parte de las estrategias turísticas gastronómicas que diseñan e implementan organismos públicos, privados o de carácter público-privado, con el fin de promover productos, platos y, en última instancia, destinos turísticos (Vera et. al., 2023).

Los recursos culinarios (comidas, bebidas, platos tradicionales, atracciones, eventos y productos culinarios) tienen el suficiente atractivo como para animar al turista a hacer el esfuerzo necesario para visitarlos. un territorio que por su marca, precios y mercado atiende la mayor parte del año a un número suficiente de visitantes y turistas como para que esta actividad pueda ser uno de los pilares de la economía y la evolución (Lozano, 2021).

2. METODOLOGÍA

La metodología de esta investigación emplea un enfoque mixto que combina los métodos descriptivo, de campo y bibliográfico. El método descriptivo es clave para analizar las características de los platos típicos de la parroquia Membrillal, permitiendo describir los elementos e ingredientes autóctonos que conforman la riqueza gastronómica local (Hernández-Sampieri et al., 2014). A través de esta descripción, se busca comprender cómo estos recursos se integran a la cultura local y provincial, aportando a la identidad gastronómica de la región.

Además, se aplicó el método de campo, mediante la observación directa y la interacción con los habitantes del lugar. Esta técnica permitió obtener información primaria y de primera mano sobre la difusión y promoción de los recursos gastronómicos, lo que refuerza la validez de los datos recopilados (Creswell, 2015). Finalmente, el método bibliográfico complementó el análisis al utilizar fuentes secundarias como libros, revistas e informes, los cuales sirvieron de apoyo para contextualizar la importancia de la gastronomía en el ámbito cultural de Membrillal (Galeano, 2020).

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos en el estudio sobre los recursos gastronómicos de la parroquia Membrillal revelan una marcada diferencia en la vigencia y apreciación de los métodos y platillos tradicionales. Mientras que la utilización de técnicas ancestrales como las ollas de barro y los fogones han perdido popularidad, platos como el greñoso y la tortilla de maíz se han mantenido vigentes, especialmente entre la población joven. Según Mendoza (2020), la evolución de las necesidades turísticas modernas ha generado una mayor demanda de seguridad alimentaria, lo cual podría influir positivamente en la promoción de estos recursos. Asimismo, el desarrollo de festivales gastronómicos y la creación de corredores turísticos han demostrado ser estrategias efectivas para impulsar el turismo y la economía local en áreas rurales (Rodríguez-Mendoza & Palacios-Cedeño, 2023). Estos esfuerzos también podrían contribuir al fortalecimiento y preservación de los recursos gastronómicos de Membrillal, generando un impacto socioeconómico positivo a largo plazo.

Tabla 1. Recursos gastronómicos

Recursos Gastronómicos	Características	Vigencia Mucha-Poca
Ollas de barro	Las cazuelas de barro son ideales para preparar comidas tradicionales, cocinando los alimentos lentamente. Son especialmente adecuadas para guisos con legumbres, estofados de carne y verduras, que requieren largos tiempos de cocción.	Poca
Fogones	Es un método ancestral para la comunidad cocinar en los fogones; ya que, se considera que, la comida en leña tiene un sabor único e inigualable.	Poca
Tonga de Chivo	Este es un plato muy tradicional, y muy poco común en otras comunidades. Sin embargo, los visitantes de lugar, lo califican como uno de los principales platos de la parroquia; sobre todo por ese sabor que le da el maní.	Poca
Greñoso	El greñoso, un plato hecho con maíz, maní, pasas, huevo, cebolla, ajo, orégano y pollo, ha salido de las cocinas familiares para presentarse al público. Aunque se han perdido algunos de los sabores tradicionales, este platillo sigue siendo uno de los favoritos entre la juventud actual.	Mucha
Tortilla de Maíz	Este es otro tradicional recurso económico, que, es muy solicitado no sólo por las personas mayores, también por los jóvenes, ya que, los cautiva el sabor	Mucha

El estudio identificó varios recursos gastronómicos característicos de la parroquia Membrillal, destacando su vigencia y apreciación entre la población local y los visitantes. A continuación, se describen los principales recursos gastronómicos:

1. Ollas de barro: Se utilizan para preparar comidas tradicionales, especialmente para cocinar alimentos lentamente, como guisos con legumbres, estofados de carne y verduras. No obstante, su uso es poco común en la actualidad.
2. Fogones: Método ancestral de cocción que utiliza leña, atribuyendo a los alimentos un sabor único e inigualable. Este método también tiene poca vigencia actualmente.
3. Tonga de chivo: Plato tradicional y distintivo de la parroquia, preparado con chivo y maní. A pesar de ser poco común en otras comunidades, los

visitantes lo califican como uno de los principales platos locales debido a su sabor característico.

4. Greñoso: Platillo elaborado a base de maíz, maní, pasas, huevo, cebolla, ajo, orégano y pollo. Aunque los sabores ancestrales se han perdido, el greñoso es muy popular entre los jóvenes actuales.
5. Tortilla de maíz: Recurso tradicional altamente solicitado por todas las edades debido a su sabor atractivo. Este platillo mantiene una alta vigencia entre la población.

Análisis y Observaciones

El estudio revela una tendencia hacia la pérdida de métodos y platillos tradicionales entre la población, especialmente aquellos que requieren técnicas ancestrales de cocción, como el uso de ollas de barro y fogones. No obstante, algunos platillos como el greñoso y la tortilla de maíz han logrado mantenerse vigentes, especialmente entre los jóvenes, quienes muestran una creciente apreciación por estos sabores tradicionales.

La difusión y promoción de estos recursos gastronómicos es crucial para preservar el patrimonio culinario de la parroquia Membrillal. Las técnicas de observación empleadas permitieron una comprensión profunda de las dinámicas y preferencias culinarias locales, facilitando la identificación de oportunidades para revitalizar y promover los platillos tradicionales.

Estos hallazgos sugieren la necesidad de iniciativas dirigidas a educar y fomentar el uso de técnicas culinarias ancestrales, así como a mejorar la visibilidad de los platillos tradicionales entre los habitantes y visitantes de la parroquia.

Tabla 2. Resultados a discutir.

Autor/a	Resultado a discutir	Elemento de discusión
Santana Menoscal, E. I. (2024). <i>Valorización de los recursos turísticos y afluencia turística en la parroquia Membrillal del cantón Jipijapa</i> (Bachelor's thesis, Jipijapa-Unesum).	Los autores argumentan que los recursos turísticos son elementos de un destino que motivan a los turistas a desplazarse desde su lugar habitual, e incluyen paisajes para contemplar, actividades	Estrategias de promoción de los recursos turísticos para una mayor afluencia de turistas en la parroquia Membrillal del cantón Jipijapa. Cabe recalcar que una de las estrategias con

	en las que participar y experiencias memorables.	mayor acogida fue la publicidad
Choez Pesantes, M. S. (2021). <i>La gastronomía ancestral y el desarrollo turístico sostenible en el área urbana del cantón Jipijapa, Provincia Manabí</i> (Disertación Doctoral)	El recurso gastronómico representa un potencial turístico que necesita fortalecer su posicionamiento a través de emprendimientos dedicados a esta actividad. Aunque los platillos gastronómicos son apreciados por sus sabores y valor cultural, la falta de regulación por parte de las autoridades competentes ha llevado a la proliferación de vendedores ambulantes y en domicilios, ya que no todos tienen permisos de funcionamiento para operar como establecimientos de alimentos y bebidas. Esto afecta negativamente la imagen de la actividad gastronómica.	Gastronomía, regulación turística, fomento de las actividades gastronómicas locales con verdaderos representantes del lugar.
Félix Mendoza, Á. G., Vera Intriago, D. A., & Cevallos Cevallos, J. K. (2021). <i>Caracterización de corredores gastronómicos como elementos turísticos potenciales en Zonas rurales. Caso de estudio: la zona central de Manabí-Ecuador</i> . Siembra, 8 (2).	Los corredores gastronómicos son un concepto reciente para el estudio del turismo en la provincia de Manabí y aún relativamente nuevo a nivel nacional. Hay importantes limitaciones que impiden el desarrollo socioeconómico de estos corredores. Uno de los problemas más preocupantes es el éxodo rural causado por la falta de oportunidades laborales, ya que la mayoría de los recursos en las áreas rurales dependen de la existencia de comunidades que mantengan los procesos económicos y culturales en esos territorios.	Presencia y permanencia de corredores gastronómicos, en donde se verifique que la riqueza cultural y de tradición se mantenga aún con el éxodo que se pueda dar de ciertas partes rurales hacia la ciudad.
Mendoza, Á. F. (2020). <i>Los corredores gastronómicos en Manabí, Ecuador: Concepto de valor añadido para el</i>	La rápida evolución de la sociedad actual conlleva una serie de consecuencias, incluyendo cambios abruptos	La necesidad del turista de buscar lugares en donde se adapten a sus requerimientos y la búsqueda constante de la

turismo. <i>PALMA Express</i>, 112-131.	en las necesidades de los turistas. La seguridad alimentaria se convertirá en un criterio clave para la selección de destinos a corto plazo, por lo que las organizaciones turísticas deberán enfocarse en implementar procesos de bioseguridad alimentaria. Esto no solo fomentará la confianza de los visitantes, sino que también ofrecerá oportunidades para desarrollar nuevas zonas de interés turístico, especialmente en áreas rurales.	bioseguridad al momento de la preparación será bien visto por los visitantes foráneos a los lugares de exposición gastronómica.
Rodríguez-Mendoza, M. K., & Palacios-Cedeño, N. M. (2023). <i>Los festivales gastronómicos y su incidencia socioeconómica en las parroquias rurales de Portoviejo-Ecuador</i>. <i>MQRInvestigar</i>, 7(4), 188-207.	Los festivales gastronómicos impulsan la economía del territorio donde se realizan, principalmente a través del notable aumento en las ventas para los proveedores, lo que permite un mayor ingreso para las familias de las comunidades. En las zonas rurales de Portoviejo, un plato específico de la gastronomía manabita destaca, y estas actividades de reactivación económica fomentan el turismo. Aunque el turismo es temporal, contribuye al posicionamiento de las parroquias.	Una economía local rural no debe moverse solo por el movimiento agrícola sino por el que puede beneficiar la gastronomía local mediante ferias, exposiciones y ventas periódicas de platos autóctonos.
Cusme Sánchez, G. Y., & Cusme Sánchez, G. Y. (2022). <i>Dimensiones de la gastronomía local en la segmentación del turismo cultural gastronómico del cantón Portoviejo-Ecuador</i> (Bachelor's thesis, Calceta: ESPAM MFL).	El diagnóstico turístico revela que Portoviejo cuenta con potenciales que favorecen el desarrollo local de la comunidad, incluyendo recursos naturales, patrimonios culturales, lugares de recreación, festividades religiosas y, sobre todo, la gastronomía, que ha surgido como una nueva modalidad turística desde que fue reconocida por la UNESCO.	La gastronomía en una localidad cuando es reconocida por instituciones extranjeras, llega a potenciar dicho elemento turístico y ser capaz de incentivar la economía local y rural.

Discusión

Los resultados de esta investigación resaltan la riqueza y diversidad de los recursos turísticos en la parroquia Membrillal del cantón Jipijapa, así como su potencial para atraer visitantes. A través de la observación directa y las encuestas aplicadas a los habitantes de la comunidad, se identificaron varios recursos gastronómicos clave que poseen un valor significativo y que fueron detallados en las fichas de inventario turístico.

Estos hallazgos confirman la importancia de los recursos naturales y culturales como motores del turismo local, alineándose con estudios previos que destacan la relevancia de la gastronomía y los recursos naturales en la atracción turística (Choez Pesantes, 2021).

La identificación de corredores gastronómicos y su impacto en el turismo en la zona central de Manabí, como lo señala Félix Mendoza (2020), también es evidente en Membrillal. La gastronomía ancestral, con platos como la tonga de chivo y el greñoso, no solo preserva la identidad cultural, sino que también actúa como un atractivo significativo para los visitantes, similar a lo observado en otras parroquias rurales de Jipijapa (Choez Pesantes, 2021).

Por otro lado, los resultados de esta investigación refuerzan la idea de que la promoción efectiva de estos recursos, a través de estrategias de marketing adecuadas como la publicidad, puede incrementar sustancialmente la afluencia turística. Esto coincide con los hallazgos de Rodríguez-Mendoza y Palacios-Cedeño (2023), quienes destacaron la importancia de los festivales gastronómicos en la dinamización de la economía rural y la atracción de turistas.

Los resultados de esta investigación tienen varias implicaciones prácticas. Primero, subrayan la necesidad de implementar estrategias de promoción y marketing que resalten los recursos turísticos únicos de Membrillal. La creación de material publicitario atractivo y la organización de eventos culturales y gastronómicos pueden aumentar la visibilidad y el atractivo de la parroquia para

los turistas. Además, la colaboración entre las autoridades locales y las comunidades es crucial para el desarrollo sostenible del turismo en la región.

A pesar de los hallazgos prometedores, este estudio tiene algunas limitaciones. La investigación se basó principalmente en la observación directa, lo que podría introducir sesgos en la recolección de datos. Además, la muestra de la encuesta puede no ser completamente representativa de toda la población de la parroquia Membrillal. Futuros estudios podrían beneficiarse de una muestra más amplia y diversa, así como de la incorporación de métodos cualitativos adicionales, como entrevistas en profundidad.

Las futuras investigaciones deberían explorar la sostenibilidad a largo plazo del turismo en Membrillal, evaluando el impacto económico, social y ambiental de las estrategias de promoción y desarrollo turístico. Además, sería valioso investigar la percepción de los turistas sobre la autenticidad y calidad de los recursos turísticos en Membrillal, así como la efectividad de las campañas de marketing implementadas. También se recomienda estudiar la integración de tecnología digital en la promoción turística, como aplicaciones móviles y plataformas de redes sociales, para atraer a un público más amplio y diverso.

Esta investigación destaca el potencial de la parroquia Membrillal del cantón Jipijapa para convertirse en un destino turístico significativo a través de la valorización y promoción de sus recursos naturales y culturales. Las estrategias de marketing adecuadas y la colaboración comunitaria son esenciales para lograr un desarrollo turístico sostenible y beneficioso para toda la comunidad.

4. CONCLUSIONES

La investigación revela una tendencia hacia la pérdida de métodos y platillos tradicionales en la parroquia Membrillal, especialmente aquellos que requieren técnicas ancestrales de cocción como el uso de ollas de barro y fogones. Sin embargo, platillos como el greñoso y la tortilla de maíz han logrado mantenerse vigentes, especialmente entre los jóvenes, indicando una creciente apreciación por estos sabores tradicionales.

Los hallazgos confirman que la promoción efectiva de los recursos gastronómicos puede incrementar significativamente la afluencia turística en Membrillal. La gastronomía, como un recurso de identidad local, juega un papel crucial en la atracción de visitantes y la dinamiza de la economía rural, alineándose con estudios previos que destacan la importancia de la gastronomía en el turismo.

La difusión y promoción de los recursos gastronómicos son cruciales para preservar el patrimonio culinario de la parroquia Membrillal. La investigación sugiere la necesidad de iniciativas dirigidas a educar y fomentar el uso de técnicas culinarias ancestrales, así como a mejorar la visibilidad de los platillos tradicionales entre los habitantes y visitantes de la parroquia.

REFERENCIAS

- Arturo, A., & Hidalgo Sánchez, A. A. (2022). Gastronomía como atractivo turístico para el desarrollo de emprendimientos locales de la ciudad creativa de la Unesco-Portoviejo. ESPAM MFL.
- Barcia, R. (2022). Gestión administrativa-financiera y su influencia en el desarrollo local del Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia Membrillal. Jipijapa-Unesum).
- Blanco, A. M. (2021). Evaluación de los recursos turísticos en Canasí. Explorador Digital.
<https://cienciadigital.org/revistacienciadigital2/index.php/exploradordigital/article/view/1491>.
- Calderón, T. A. V., Santana, Y. R. R., Bosquez, J. A. C., & Andrade, W. J. R. (2021). Recuperación de la gastronomía tradicional de la parroquia Santa Marianita que contribuya al empoderamiento de las mujeres ya añadir valor a la oferta turística en la zona rural. Polo del Conocimiento: Revista científico-profesional, 6(4), 259-269.
- Creswell, J. W. (2015). Investigación cualitativa y diseño de investigación: Eligiendo entre cinco enfoques. SAGE.
- Galeano, A. (2020). Gastronomía y cultura en Latinoamérica. Editorial Gourmet.
- Hernández-Sampieri, R., Fernández-Collado, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación. McGraw Hill.

- Lozano, C. (2021). Los recursos turísticos del Centro Poblado San Lucas de Colán y el desarrollo sostenible.
- Marcillo, M., & Santana, E. (2024). Valorización de los recursos turísticos y afluencia turística en la parroquia Membrillal del cantón Jipijapa. Unesum <https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/6384/1/SANTANA%20MENOSCAL%20EVELYN%20IRINA.pdf>.
- Mendoza, Á. F. (2020). Los corredores gastronómicos en Manabí, Ecuador: Concepto de valor añadido para el turismo. PALMA Express <https://books.scielo.org/id/t267z/pdf/nieto-9786289558210.pdf#page=114>.
- Mendoza, Á. F. (2020). Los corredores gastronómicos en Manabí, Ecuador: Concepto de valor añadido para el turismo. PALMA Express, 112-131.
- Mendoza, F., Vera Intriago, Á. G., & Cevallos Cevallos, D. A. (2021). Caracterización de corredores gastronómicos como elementos turísticos potenciales en zonas rurales. Caso de estudio: la zona central de Manabí-Ecuador. Siembra <https://www.redalyc.org/journal/6538/653868341004/html/>, 8(2).
- Palma, Y. X. S. (2022). Análisis del desarrollo de turismo comunitario en el recinto agua dulce del cantón jipijapa. Uleam. <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/4882/1/ULEAM-TUR-0010.pdf>.
- Pesantes, C. (2021). La Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área Urbana del Cantón Jipijapa. Repositorio Dspace <http://biblioteca.uteg.edu.ec/xmlui/handle/123456789/1457>.
- Rodríguez, M., & Palacios, N. (2023). Los festivales gastronómicos y su incidencia socioeconómica en las parroquias rurales de Portoviejo – Ecuador. Revista Multidisciplinaria Arbitrada de Investigación Científica. <https://doi.org/10.56048/MQR20225.7.4.2023.188-207>
- Rodríguez-Mendoza, M. K., & Palacios-Cedeño, N. M. (2023). Los festivales gastronómicos y su incidencia socioeconómica en las parroquias rurales de Portoviejo–Ecuador. MQRInvestigar, 7(4), 188-207.
- Sánchez, C., & Sánchez, G. Y. (2022). Dimensiones de la gastronomía local en la segmentación del turismo cultural gastronómico del cantón Portoviejo-Ecuador (Bachelor's thesis). ESPAM MFL.
- Santana Toala, K. J. (2024). Conocimiento tradicional asociado al uso y conservación de flora en la parroquia Membrillal (Bachelor's thesis, Jipijapa-Unesum).

- Suarez, B., & Segura Alcivar, P. J. (2021). El paisaje histórico-urbano del centro urbano en la ciudad de Jipijapa. <http://repositorio.sangregorio.edu.ec/handle/123456789/2230>.
- Véliz, S., & Chonillo, S. (2024). "Gestión y desarrollo turístico en la zona sur de Manabí". Unesum. <https://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/6387>.
- Vera, P. E. L., Nole, I. V. M., Epiquén, A. C., & Zamudio, L. V. R. (2023). Recursos turísticos para promover el turismo en la provincia de Sullana-Perú. *Revista de ciencias sociales*, 29(7), 460-475.
- Villafuerte, L. S. A., & Bello, N. G. D. (2023). Plan de desarrollo turístico de Cantagallo cantón Jipijapa. UNESUM-Ciencias. *Revista Científica Multidisciplinaria*, 7(2), 196-205.