

Typical Food as a reference of cultural identity of the Jipijapa canton

Comida típica como referente de identidad cultural del cantón Jipijapa

Autores:

Pita-Lino, Alexandra Elsy
UNIVERSIDAD ESTATAL DEL SUR DE MANABÍ
Magister en Gerencia Educativa, Licenciada en Turismo
Jipijapa – Ecuador



alexandra.pita@unesum.edu.ec



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

Morales-Ayón Irving Armando
UNIVERSIDAD ESTATAL DEL SUR DE MANABÍ
Ing en Ecoturismo
Graduado
Jipijapa – Ecuador



moralesirving854@gmail.com



<https://orcid.org/0009-0004-4768-6828>

Fechas de recepción: 12-FEB-2024 aceptación: 15-MAR-2024 publicación:15-MAR-2024



<https://orcid.org/0000-0002-8695-5005>
<http://mqrinvestigar.com/>



Resumen

Es importante destacar que la gastronomía del cantón Jipijapa está en función del interés de sus visitantes, que son el pilar fundamental por el cual se mantiene esta tradición, es por esto que 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, Mediante este antecedente se trabajó bajo el objeto de estudio de “Analizar la gastronomía como referente de identidad cultural de Jipijapa, Manabí.”, Mediante la metodología de tipo de enfoque mixto, utilizando criterios cualitativos y cuantitativos, que permitieron mediante las técnicas de ficha de inventario de platos y encuestas obtener información de primer orden en el área de estudio. Posterior al levantamiento de información se obtuvo como resultados 12 fichas de platos típicos que forman parte de la gastronomía de Jipijapa, en su cabecera cantonal, de igual manera se analizó las motivaciones de los visitantes obteniendo que existen varios criterios que forman parte de las motivaciones del turista, pero entre los más representativas están la realización y satisfacción como parte fundamental al momento de viajar, de igual manera un 80% de los visitantes encuestados afirman que realizan su viaje cuando vienen de visita a su tierra natal considerando que el 63% de los visitantes son de origen local, es decir personas procedentes del cantón Jipijapa y ahora pernoctan fuera por trabajo o por otras actividades que lo alejan de su tierra natal. Finalmente se logró obtener como conclusión que se debe de seguir realizando este tipo de estudios que permiten analizar las preferencias de los visitantes en referencia a sus gustos en la gastronomía.

Palabras clave: gastronomía; motivaciones; turismo; satisfacción



Abstract

It is important to highlight that the gastronomy of the Jipijapa canton is based on the interest of its visitors, who are the fundamental pillar by which this tradition is maintained, which is why it is part of the cultural heritage and tradition of its communities. Its values are intangible and are determined by the use and feeling that the residents appreciate for their gastronomic customs. Through this background, we worked under the object of study of "Analyzing gastronomy as a reference for the cultural identity of Jipijapa, Manabí." mixed approach type methodology, using qualitative and quantitative criteria, which allowed, through the techniques of dish inventory sheets and surveys, to obtain first-order information in the study area. After collecting information, the results were 12 sheets of typical dishes that are part of the gastronomy of Jipijapa, in its cantonal capital, in the same way the motivations of the visitors were analyzed, obtaining that there are several criteria that are part of the motivations of the tourist, but among the most representative are fulfillment and satisfaction as a fundamental part when traveling, in the same way 80% of the visitors surveyed affirm that they make their trip when they come to visit their homeland considering that 63% of Visitors are of local origin, that is, people from the Jipijapa canton and now spend the night outside for work or other activities that take them away from their homeland. Finally, it was possible to conclude that this type of studies should continue to be carried out to analyze the preferences of visitors in reference to their tastes in gastronomy.

Keywords: gastronomy; motivations; tourism; satisfaction



Introducción

El estudio sobre la gastronomía y turismo ha sido abordado desde diferentes enfoques, de los cuales se destaca el económico, antropológico, sociológico, psicológico, histórico, sociocultural, entre otros. En ellos, se destaca la búsqueda creciente en torno a las posibles relaciones o vinculación existente entre ambos términos, analizado desde su más amplia acepción hasta lo más particular, dígame, como sector cultural y productivo o actividad que genera cada una de ella, en sus respectivos contextos. Cuestión, que en ocasiones se concibe y trata desde una mirada no holística, lo que genera una valoración inadecuada respecto a posibles dimensiones e indicadores que permiten una mejor comprensión y explicación de las relaciones que se dan, particularmente entre el patrimonio cultural gastronómico en la gestión turística.

La importancia que actualmente se le está brindado a las culturas gastronómicas de cada zona del mundo, se basa principal mente 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., 2020). 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 de destacar 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).

Los principales beneficiarios de la 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).

Material y métodos

De acuerdo al alcance, la investigación es descriptiva y correlacional, en un diseño no experimental en su variante transversal ya que no conformaron grupos, sino que se acudió a las instituciones y hogares donde se encuentran las personas, no se conformaron grupos, tampoco hubo una asignación aleatoria de los informantes, en un momento determinado del mes de marzo de 2022. La investigación siguió una metodología mixta, dado que el proceso investigativo integra los enfoques cuantitativos y cualitativos; la primera aproximación cuantitativa consistió en el uso de números, variables numéricas, representaciones tabuladas y gráficas para representar la producción de información entorno a la percepción que tienen los habitantes sobre el patrimonio cultural gastronómico, la gestión turística y su relación y, la segunda aproximación cualitativa fue mediante el uso de categorías para la interpretación del análisis de los resultados de las variables.

Método cualitativo

Este proyecto de investigación se realizará con un enfoque cualitativo porque ofrece una descripción detallada del modelo de estudio con el objetivo de comprender y analizar

Método descriptivo

Se llevó a cabo este método porque se realizó descripciones en las que se dé paso a la subjetividad de los turistas como precursores en el desarrollo del turismo gastronómico.

Enfoque cualitativo



El presente trabajo de investigación se realizará bajo un enfoque cualitativo debido a que este proporciona la descripción a fondo del modelo de estudio, teniendo como una finalidad que se comprenda y analice mediante el estudio de varios métodos en los cuales se pueda ver reflejada la información y esta sea verificada, para que la demostración de los datos conseguidos sea veraz. Además, teniendo en cuenta que el enfoque cualitativo es de investigación privilegiada, el análisis profundo y reflexivo de los significados subjetivos e intersubjetivos que forman parte de las realidades estudiadas (Castaño, 2018).

Diseño no experimental transversal

El diseño no experimental transversal está enfocado a la investigación dada en un momento preciso en el cual se pueda tomar como referencia el pensar o el actuar de los individuos, el mismo que se tomara en cuenta para la recolección de determinada información, el enfoque se lo utiliza para la descripción de las variables y analizar las interrelaciones que se puedan presentar en el momento sin alteraciones (Huairé, 2019).

Alcance descriptivo fenomenológico

En este alcance de la investigación, se determina las características del fenómeno y lo que se ha procedido a buscar, teniendo en consideración la presencia de un grupo en determinadas circunstancias. En relación con el fenomenológico se busca realizar descripciones en las cuales se de paso a la subjetividad de los turistas como pioneros en el crecimiento del turismo gastronómico, haciendo énfasis a las emociones que genera la sensación de probar nuevos platos y que los mismos sean representativos para una cultura y un lugar en determinado (Escalante, 2010).

Alcance Territorial

La presente investigación su campo de estudio es la ciudad de Jipijapa, debido a la gastronomía típica y representativa del lugar. En el mismo que presenta su economía como destacada en el sistema de restauración, teniendo en cuenta la actividad productiva que los pobladores.

Resultados

La puesta en valor del patrimonio cultural inmaterial tiene como finalidad proteger los bienes patrimoniales de cada sector del país, misma que se logra con una gran voluntad de mantener estos bienes que forman parte del pasado y el enriquecimiento cultural de un pueblo. La función de la puesta en valor conlleva a identificarlos, protegerlos, recuperarlos, interpretarlos y como punto principal y primordial difundirlos. Este trabajo se ha logrado gracias a las diferentes gestiones de conservación y apoyo de los gestores de patrimonio cultural y turismo, mismos que ayudan con el papeleo de este proceso, pero al mismo tiempo al no hacer uso de la difusión estos patrimonios quedan en el olvido al poco tiempo de ser parte de este registro.

A lo largo de la historia se ha logrado que se sensibilice la protección del legado cultural e histórico de los pueblos y ciudades, las entidades de patrimonio cultural y turismo son

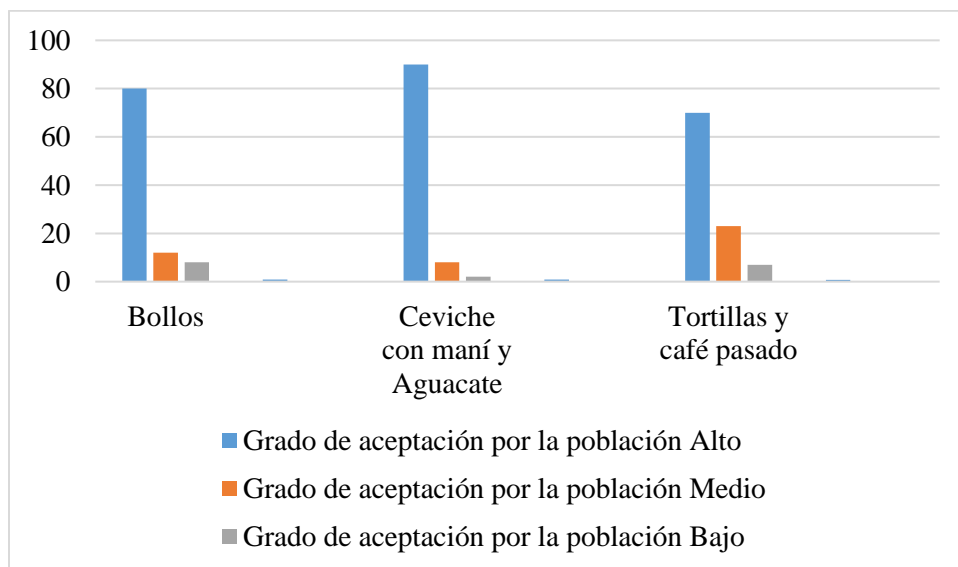


conscientes de su valor ancestral, por lo que es su responsabilidad establecer planes para la conservación y amparo de los bienes que representan la identidad de un pueblo mediante la puesta en valor, teniendo como principal objetivo la difusión de los bienes inmateriales para que no se pierda esta identidad.

En cantón Jipijapa es uno de los cantones más ricos en legado gastronómico es por esta razón que se busca identificar el patrimonio intangible que conforma este apartado dentro del cantón. Además, se busca identificar la lista de valores culturales que conforman el patrimonio cultural intangible del cantón Jipijapa.

Mediante encuesta realizada se logró identificar que existe múltiples platos típicos dentro del cantón Jipijapa pero que los siguientes tres platos típicos son los más representativos del cantón según el criterio de la población, considerando que ellos estimas a estos platillos como una representación gustosa de los sabores exquisitos que se degustan dentro del cantón Jipijapa.

Platos típicos representativos	Grado de aceptación por la población			
	Alto	Medio	Bajo	Total
Bollos	80	12	8	100
	80%	12%	8%	100%
Ceviche con maní y Aguacate	90	8	2	100
	90%	8%	2%	100%
Tortillas y café pasado	70	23	7	100
	70%	23%	7%	100%



Elaborado por: Autores



Discusión

Una de las actividades que se determinaron para lograr el objetivo general es la determinación de los platos típicos del cantón que son la representación de su gastronomía urbana. Es por ello que se obtuvo que los platillos más representativos según las expectativas de los habitantes estos serían según los que tienen más facilidad de ser encontrados en cualquier estacionalidad y lugar, son de fácil adquisición para el consumo, es por esto que se definen los siguientes:

Uno de los platos principales sería el bollo que por su preparación se distingue siendo este procedimiento la preparación de este emblemático plato típico de jipijapa, se ralla el plátano verde en un recipiente amplio, una vez rallado se le agrega un refrito de cebolla, pimienta y cilantro con achote a la masa junto con el maní, una vez estando este proceso se amaja/amasa la mezcla hasta incorporar bien todos los ingredientes, para aflojar la masa se le agrega un poco de agua para que suavice la masa para la preparación, una vez que esté bien mezclado estos ingredientes se prepara la hoja de verdeo plátano como mejor se conozca y se realiza un tipo de colcha para embonar el bollo al momento de enrollar o amarrar, se coloca la mezcla de verde y se le agrega el chancho o cerdo ya aliñado o en caso de ser pescado el mismo proceso se lo aliña para agregarlo en medio de la masa para luego enrollar o amarrar la mezcla, una vez hecho este proceso se prepara el horno de barro para su respectiva cocción.

COMO SERVIR EL PLATO: Este tradicional plato se puede acompañar con chifle verde, ensalada, ají, café o jugo.

Así también se encuentra el ceviche uno de los de mayor consumo y por los cuales Jipijapa se ha dado a conocer a nivel nacional ya teniendo una gran acogida al momento de visitar este cantón de la zona sur de Manabí, así también se explica el procedimiento de preparación en un recipiente amplio se coloca el pescado a curtir con un poquito de agua caliente, limón, sal, pimienta y un toque de aceite. Una vez que este curtido el pescado se pica la cebolla colorada en cuadros pequeños, se corta el aguacate y se disuelve el maní para emplatar.

COMO SERVIR EL PLATO: En una cevichera tradicional colocamos en pescado curtido y agregamos la cebolla picada encima junto con el maní y el aguacate a los lados, opcional agregar salsa de tomate y mostaza. Para acompañar este plato tradicional ubicamos chifle verde o patacones.

Uno de los últimos platos típicos es la tortilla con café pasado o filtrado, siendo este un manjar muy apetecible elaborado con productos de la zona fácilmente se puede explicar que en un recipiente amplio colocamos la masa de maíz agregando manteca, mantequilla, sal y huevo para proseguir amasar todos los ingredientes para que se incorporen, cuando este hecho este proceso la masa toma una forma espesa a la cual le agregamos un toque de leche para que suavice la preparación. Una vez estando la masa en su punto suave se ralla el queso o se prepara el chicharon para formar la tortilla. Seleccionamos un pequeño puñado de masa,



le hacemos forma de circulo para proseguir aplastar en el centro de la masa hasta hacer un tipo de plato con ella, luego rellenamos con queso o chicharrón y proseguimos a tapar el relleno con los bordes de la masa para luego llevar al horno para su cocción.

Para el café, colamos en un filtro el café ya molido y esperamos q estile la esencia de la misma para su consumo.

COMO SERVIR EL PLATO

La tortilla es muy sencilla al omento de presentarla. Se la sirve en un plato acompañado de su tasa de café pasado.

Conclusiones

Una de cosas más importante para tener claro es la elaboración de los inventarios para conocer con que cuenta cada área y saber que ofertar es por esto que mediante el inventario gastronómico de los platos típicos que representen a la zona urbana de Jipijapa, se logró obtener la base de datos de los platillos más representativos es decir de la gastronomía típica con su forma de preparación y sus ingredientes que es lo que los convierte en un manjar para los visitantes que acuden a este hermoso cantón por degustar de su gastronomía típica.

Luego de realizar la encuesta se logró identificar que la población de Jipijapa tiene un nivel bueno de manejo del criterio de patrimonio cultural inmaterial refiriéndose a la gastronomía son conscientes de la riqueza gastronómica con la que cuentan y por lo cual ellos están afortunados de tener unos platos típicos reconocidos a nivel nacional y dan énfasis a que se debe de mantener las costumbres y las formas de preparación que hacen de estos platos una riqueza cultural única.

Final mente luego de realizar la pregunta de cuál o cuáles consideran los platos típicos representativos de la gastronomía típica de Jipijapa se logró identificar que para la población son tres los más representativos y los más encontrados fácilmente en toda estación del año, por lo cual los consideran los más importantes no obstante mantienen que todos los demás platillos son de interés turístico, pero resaltan a el Ceviche con maní y aguacate, el bollo de chancho y pascado y las tortillas de maíz con café pasado.

Referencias bibliográficas

- Batalla, G. (2004). Google Academico. Obtenido de Repositorio del Observatorio Latinoamericano de Gestión Cultural: <http://148.202.167.62/repositorio/handle/123456789/120>
- Casallo, M. (8 de Septiembre de 2019). Google Academico . Recuperado el 2021 de Noviembre de 2021, de Repositorio Institucional de la UNI SCJSA: <https://repositorio.uniscjsa.edu.pe/bitstream/UNISCJSA/40/3/Inventario%20de%20saberes%20ancestrales%20para%20la%20gesti%20c3%b3n%20del%20patrimonio%20>



Ocultural%20inmaterial%20y%20puesta%20en%20valor%20de%20las%20costumbres%20y%20tradiciones%20y%20literatura%20

Chávez, M. (Diciembre de 2019). Google académico . Obtenido de <file:///C:/Users/Uci/Documents/pdf%20para%20antecedentes/patrimonio-cultural-manta%20%20tesis.pdf>

Cultural, I. N. (2011). INPC. Obtenido de <https://downloads.arqueoecuadoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>

González, S., & Querol, M. A. (2014). Patrimonio inmaterial. Ph88 Reseñas, 307.

Hannon, D. (Marzo de 2019). Academia.edu. Recuperado el 28 de Enero de 2022, de https://www.academia.edu/43696905/La_puesta_en_valor_tur%3%ADstico_del_patrimonio_cultural_inmaterial_Mazateco_en_Huautla_de_Jim%3%A9nez_Oaxaca

Honorio, P. (2015). Uned biblioteca . Recuperado el 18 de Noviembre de 2021, de http://e-spacio.uned.es/fez/eserv/tesisuned:Derecho-Phvelasco/VELASCO_QUINTANA_PabloHonorio_Tesis.pdf

Jiménez, E. (2011). Ilam docs. Obtenido de <https://ilamdocs.org/documento/3250/>

López, S. (29 de Octubre de 2018). Google académico . Obtenido de <https://ocs.letras.up.pt/ocs/index.php/wpgci/5wpgci/paper/view/1483>

López., S. V. (29 de Octubre de 2018). Google Académico. Recuperado el 18 de Diciembre de 2021, de <https://ocs.letras.up.pt/ocs/index.php/wpgci/5wpgci/paper/view/1483>

Miguélez, M. M. (2005). El método etnográfico de investigación. <http://prof.usb.ve/miguelm/metodoetnografico.html>.

Muñoz, I. (14 de Junio de 2017). Academia. Recuperado el 18 de Diciembre de 2021, de [Academia.edu.ec:](https://www.academia.edu/34935255/TFM_Puesta_en_valor_de_nuestro_patrimonio_inmaterial_La_cultura_vin%3%ADcola_en_Sevilla?email_work_card=title)

https://www.academia.edu/34935255/TFM_Puesta_en_valor_de_nuestro_patrimonio_inmaterial_La_cultura_vin%3%ADcola_en_Sevilla?email_work_card=title

Organización de las Naciones Unidas para la Cultura, I. C. (2021). Unesco. Obtenido de Unesco :

<https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio#:~:text=El%20patrimonio%20es%20el%20legado,transmitiremos%20a%20las%20generaciones%20futuras.&text=El%20patrimonio%20cultural%20encierra%20el,diversidad%20cultural%20y%20su%20disfrute>.

Patrimonio, I. (19 de Enero de 2022). Patrimonio cultural.

Patrimonio, I. M. (2014). Obtenido de <http://www.patrimonio.quito.gob.ec/?p=216>

Pilco, P. (2013). Google académico . Recuperado el 16 de Enero de 2022, de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/2814>

Prats, L. (1998). Academia.edu . Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/46109408/prats_el_concepto_de_patrimonio_



cultural-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1642721758&Signature=DeCjUft-zYIWUXwI46YTNr5xaPU4ZC8bJsgBoPoMkoF1dY6quvOO1emPaUPYrKmuJ5YJ4ntBnETKMtbGVVI9FdXagi3IZas4C1B7Tcu2UU9h4gXxsVI

Quevedo, G. P. (Noviembre de 2012). Academia . Recuperado el 18 de Diciembre de 2021, de Academia. edu.ec: <https://ij.ucr.ac.cr/wp-content/uploads/bsk-pdf-manager/2017/10/PATRIMONIO-CULTURAL-INMATERIAL-Y-CONOCIMIENTOS.pdf>

Studylib. (2013). Recuperado el 12 de Febrero de 2022, de <https://studylib.es/doc/5195334/caracter%C3%ADsticas---el-patrimonio-cultural-inmaterial-est%C3%A1-...>

Torres, A. (2009). Patrimonio cultural inmaterial . En Alfredo Torres et., Patrimonio cultural inmaterial (pág. 164). Buenos Aires : Elvira N. Pereyra. Obtenido de https://www.academia.edu/21336634/Patrimonio_Cultural_Inmaterial

UNESCO. ((2013)).

UNESCO. (2011). Obtenido de <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>

Conflicto de intereses:

Los autores declaran que no existe conflicto de interés posible.

Financiamiento:

No existió asistencia financiera de partes externas al presente artículo.

Agradecimiento:

N/A

Nota:

El artículo no es producto de una publicación anterior.

