



Estado actual del patrimonio cultural inmaterial en la cabecera cantonal de Jipijapa: Un análisis desde la identidad local

Current status of intangible cultural heritage in the cantonal capital of Jipijapa: An analysis from the perspective of local identity

Situação atual do patrimônio cultural imaterial na capital cantonal de Jipijapa: uma análise desde a perspectiva da identidade local

Vanessa Teresa Santos-Moreira ^I

Vanessa.santos@unesum.edu.ec

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

Janitza Estefania Pin-De La Cruz ^{II}

pin-janitza4300@unesum.edu.ec

<https://orcid.org/0009-0009-1786-9005>

Irving Armando Morales-Ayón ^{III}

moralesirving854@gmail.com

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

Correspondencia: moralesirving854@gmail.com

Ciencias Técnicas y Aplicadas

Artículo de Investigación

* **Recibido:** 22 de julio de 2025 * **Aceptado:** 15 de agosto de 2025 * **Publicado:** 12 de septiembre de 2025

- I. Universidad Estatal del Sur de Manabí, Magister en planificación y gestión de proyectos agroturísticos y ecológicos, Docente titular Carrera de Turismo, Facultad Ciencias Económicas, Jipijapa, Ecuador.
- II. Graduada Carrera de Turismo, Jipijapa, Ecuador.
- III. Profesional independiente, Ingeniero en Ecoturismo, Jipijapa, Ecuador.

Resumen

En los últimos años, la gastronomía ecuatoriana ha cobrado mayor relevancia gracias a la riqueza de sus sabores, texturas y técnicas culinarias, pero, sobre todo, por la historia y herencia ancestral que encierra cada preparación. A partir de este contexto, el presente estudio tuvo como objetivo analizar la gastronomía como un factor motivacional de viaje en el cantón Jipijapa, provincia de Manabí. Para ello, se empleó una metodología de enfoque mixto, combinando criterios cualitativos y cuantitativos. Como parte del trabajo de campo, se recopilieron 12 fichas técnicas de platos típicos representativos de la zona. Además, se analizaron las principales motivaciones de los visitantes, identificando que, si bien existen diversos factores que influyen en su decisión de viajar, destacan especialmente la búsqueda de realización personal y la satisfacción emocional como elementos clave en la experiencia turística. Por otro lado, los resultados reflejan que el 80% de los encuestados viajan a Jipijapa motivados por el deseo de visitar su tierra natal. De ese porcentaje, el 63% corresponde a personas originarias de Jipijapa que actualmente residen fuera del cantón por razones laborales u otras actividades. Esto revela el fuerte vínculo emocional que tienen con su cultura y gastronomía local, constituyéndose en un importante elemento de atracción turística.

Palabras Claves: Gastronomía; motivaciones; turismo; satisfacción.

Abstract

In recent years, Ecuadorian cuisine has gained greater relevance thanks to its rich flavors, textures, and culinary techniques, but above all, to the history and ancestral heritage embedded in each preparation. Based on this context, this study aimed to analyze gastronomy as a motivating factor for travel in the Jipijapa canton, Manabí province. To this end, a mixed-method approach was used, combining qualitative and quantitative criteria. As part of the fieldwork, 12 technical sheets of typical dishes representative of the area were compiled. Furthermore, the main motivations of visitors were analyzed, identifying that, while various factors influence their decision to travel, the pursuit of personal fulfillment and emotional satisfaction stand out as key elements of the tourist experience. Furthermore, the results reflect that 80% of those surveyed travel to Jipijapa motivated by the desire to visit their homeland. Of this percentage, 63% are people originally from Jipijapa who currently reside outside the canton for work or other activities. This demonstrates the strong

emotional connection they have with their local culture and cuisine, which constitutes an important tourist attraction.

Keywords: Gastronomy; motivations; tourism; satisfaction.

Resumo

Nos últimos anos, a culinária equatoriana ganhou maior relevância graças aos seus ricos sabores, texturas e técnicas culinárias, mas, acima de tudo, à história e à herança ancestral incorporadas em cada preparação. Com base nesse contexto, este estudo teve como objetivo analisar a gastronomia como fator motivador para viagens no cantão de Jipijapa, província de Manabí. Para tanto, utilizou-se uma abordagem metodológica mista, combinando critérios qualitativos e quantitativos. Como parte do trabalho de campo, foram compiladas 12 fichas técnicas de pratos típicos representativos da região. Além disso, foram analisadas as principais motivações dos visitantes, identificando-se que, embora diversos fatores influenciem sua decisão de viajar, a busca pela realização pessoal e pela satisfação emocional se destacam como elementos-chave da experiência turística. Além disso, os resultados refletem que 80% dos entrevistados viajam para Jipijapa motivados pelo desejo de visitar sua terra natal. Desse percentual, 63% são pessoas originárias de Jipijapa que atualmente residem fora do cantão a trabalho ou outras atividades. Isso demonstra a forte conexão emocional que eles têm com a cultura e a culinária locais, que constituem um importante atrativo turístico.

Palavras-chave: Gastronomia; motivações; turismo; satisfação.

Introducción

A lo largo de la historia, el patrimonio cultural ha experimentado un proceso de transformación que lo ha llevado a ocupar un lugar destacado en la agenda social, académica y política. En la actualidad, se reconoce como un elemento fundamental para la construcción de identidad y cohesión social, alcanzando un nivel de valoración sin precedentes. Este reconocimiento, sin embargo, plantea un reto permanente: conservar y proteger dicho patrimonio para asegurar su vigencia y transmisión a las generaciones futuras (Castillo & Nohora, 2017).

La identidad cultural encuentra su raíz en la comprensión y práctica de los saberes ancestrales, los cuales no pueden desligarse del entorno social, educativo y cultural en el que se desarrollan. Estos saberes constituyen una base para el fortalecimiento de la conciencia colectiva, otorgando a las comunidades un profundo sentido de pertenencia e impulsando la creatividad, el bienestar social y

el desarrollo humano (Dueñas & Aristizábal, 2017). En este sentido, el patrimonio cultural inmaterial no solo es memoria, sino también motor de innovación y recurso estratégico para la dinamización del turismo y la mejora de la calidad de vida, siempre y cuando exista un compromiso real con su preservación y una activa participación comunitaria (Sarzuri, Miranda, Monforte & Silva, 2019).

Es importante reconocer que el patrimonio cultural inmaterial no es estático, sino dinámico y adaptable a los cambios de las formas de vida. Su permanencia depende de la interacción entre tradición y modernidad, lo que exige procesos de gestión integrales que incorporen diversas perspectivas y valoren el rol esencial de los pobladores como guardianes de la memoria ancestral (Paula & Neves, 2021). Las tradiciones, expresiones culturales y sistemas de conocimiento son, en este sentido, pilares que contribuyen significativamente al desarrollo local, dotando de identidad a los territorios y ofreciendo respuestas a problemáticas sociales y económicas. Investigaciones recientes han demostrado que el uso activo del patrimonio puede convertirse en un recurso estratégico para enfrentar desafíos como la seguridad alimentaria, la cohesión social y los conflictos comunitarios (González, 2022). Además, su potencial para generar oportunidades turísticas refuerza la identidad colectiva y abre nuevas vías de sostenibilidad económica vinculadas a la cultura (Prada & Pesántez, 2017).

En el caso del cantón Jipijapa, ubicado al sur de la provincia de Manabí, se evidencia una riqueza cultural que convive con una economía basada principalmente en la producción y exportación de café, el comercio en sus distintas modalidades y la artesanía. La ciudad se distingue por su oferta en turismo religioso y gastronómico; no obstante, enfrenta importantes limitaciones en el ámbito turístico debido a la escasa valoración de su patrimonio y a gestiones poco eficaces que han dificultado la implementación de estrategias de promoción y desarrollo.

Ante esta realidad, resulta imprescindible analizar la relación entre el patrimonio cultural inmaterial y el desarrollo turístico en la cabecera cantonal de Jipijapa, con el propósito de proponer alternativas que fortalezcan su posicionamiento a escala local, provincial e internacional. En este proceso, las tecnologías digitales y audiovisuales se convierten en herramientas estratégicas para documentar, visibilizar y difundir la diversidad cultural del territorio. Así, el presente estudio busca profundizar en el valor cultural y tradicional de Jipijapa, destacando su conexión con la vida cotidiana de los habitantes y la importancia de preservar este legado como un recurso vivo, capaz de proyectar la identidad de la comunidad hacia el futuro.

Metodología

Enfoque y diseño de la investigación: El presente estudio se desarrolló bajo un enfoque mixto, integrando técnicas cuantitativas y cualitativas con el propósito de lograr una comprensión más amplia y profunda del objeto de estudio. La perspectiva cuantitativa permitió sistematizar datos estadísticos que facilitan medir tendencias y patrones de consumo, mientras que la dimensión cualitativa se orientó a comprender las percepciones, significados y valoraciones asociadas al patrimonio cultural inmaterial en la cabecera cantonal de Jipijapa. Esta complementariedad garantizó una interpretación integral de los hallazgos.

El diseño adoptado fue de tipo descriptivo y correlacional. Desde lo descriptivo, se buscó identificar y caracterizar los elementos culturales y turísticos vinculados al patrimonio inmaterial del cantón. Desde lo correlacional, se exploró la relación existente entre la variable independiente (patrimonio cultural inmaterial) y la variable dependiente (desarrollo turístico), con el fin de verificar la hipótesis planteada sobre la influencia del patrimonio en el fortalecimiento de la actividad turística en la localidad.

Fuentes de información: Se recurrió tanto a fuentes secundarias como a fuentes primarias.

- Las fuentes secundarias incluyeron artículos científicos, investigaciones previas, libros académicos, documentos oficiales y material bibliográfico especializado en temas de patrimonio cultural y turismo sostenible.
- Las fuentes primarias provinieron del trabajo de campo, que consistió en la aplicación de encuestas estructuradas y en la incorporación de preguntas abiertas que permitieron captar percepciones y experiencias directamente de los actores sociales involucrados.

Esta estrategia metodológica posibilitó un proceso de triangulación que fortaleció la validez y confiabilidad de la información recopilada.

Población y muestra: La población objeto de estudio estuvo conformada por habitantes de la cabecera cantonal de Jipijapa y turistas que visitaron la zona durante el periodo de recolección de datos. Para la determinación de la muestra se aplicó una fórmula de muestreo probabilístico, lo que permitió garantizar representatividad en los resultados. El tamaño final de la muestra fue de 100 participantes, distribuidos en función de criterios de edad, género y procedencia.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos: La técnica principal utilizada fue la encuesta, aplicada de manera presencial. El cuestionario incluyó preguntas de carácter cerrado (dicotómicas

y de opción múltiple) para facilitar la cuantificación de datos, así como preguntas abiertas, destinadas a recoger percepciones, significados y valoraciones sobre la gastronomía, las tradiciones y el papel del patrimonio en el desarrollo turístico.

La aplicación del cuestionario se complementó con la observación directa de prácticas culturales y gastronómicas, lo que permitió contextualizar los datos obtenidos y fortalecer la interpretación de los resultados.

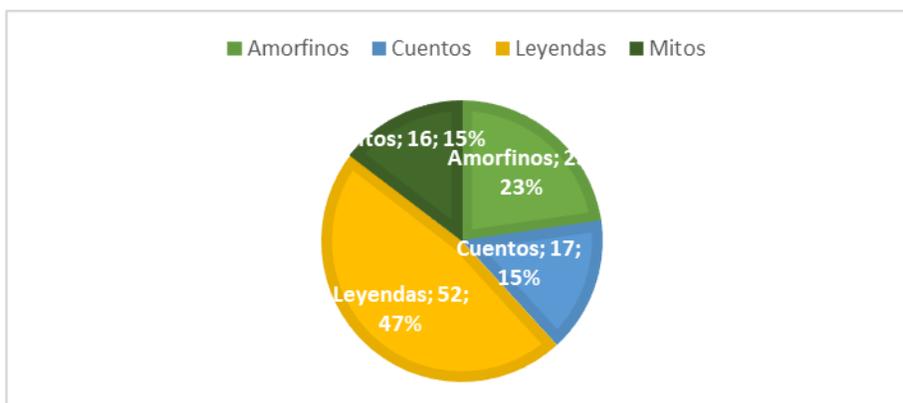
Procedimiento de análisis de datos: La información recolectada mediante preguntas cerradas fue procesada con apoyo de herramientas estadísticas básicas, a fin de obtener frecuencias, porcentajes y distribuciones que permitieran identificar patrones de comportamiento en los visitantes y la comunidad local. Por su parte, las respuestas abiertas fueron sometidas a un análisis de contenido temático, lo que facilitó identificar categorías, significados y tendencias discursivas relacionadas con la valoración del patrimonio cultural inmaterial.

Consideraciones éticas: El proceso de recolección de datos se realizó bajo criterios de ética investigativa, asegurando la confidencialidad de la información, el consentimiento informado de los participantes y el respeto a las prácticas culturales de la comunidad.

Resultados

En lo referente a la variable independiente, asociada al patrimonio cultural inmaterial, se identificaron tres dimensiones principales: prácticas tradicionales, expresiones culturales y saberes locales. Estas categorías permitieron evidenciar la riqueza simbólica y material que caracteriza a la cabecera cantonal de Jipijapa, así como su potencial para convertirse en un atractivo turístico consolidado.

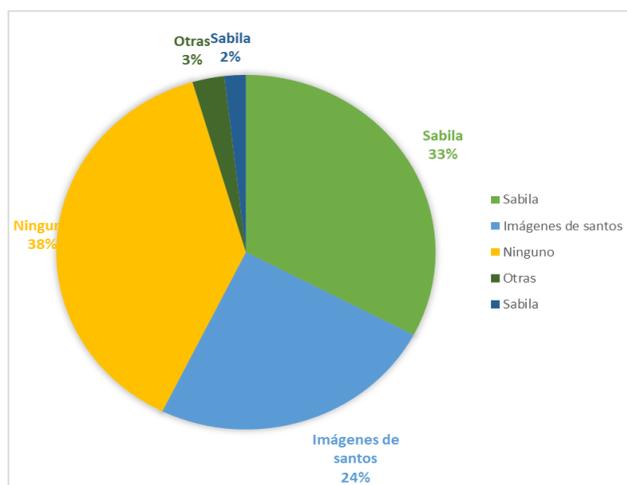
Gráfico #1: Las leyendas y otros puede ser un atractivo para los turistas



Fuente: Elaboración propia en base a levantamiento de información

En la dimensión de saberes, uno de los indicadores más representativos corresponde a las manifestaciones orales. Los resultados de las encuestas muestran que un 47% de los participantes reconocen a las leyendas como el elemento más significativo de la tradición oral, mientras que los mitos y cuentos alcanzan un 30%, y los amorfinos un 23%. Esta distribución confirma que la narrativa oral sigue teniendo un papel relevante en la identidad colectiva de los jipijapenses, y que existe una preferencia por aquellas historias ligadas a lo misterioso y lo ancestral. Además, la permanencia de los amorfinos, aunque en menor medida, refleja la vigencia de una forma de expresión popular que, si bien ha disminuido, continúa siendo un símbolo cultural en ciertos contextos festivos y comunitarios (Gráfico 1).

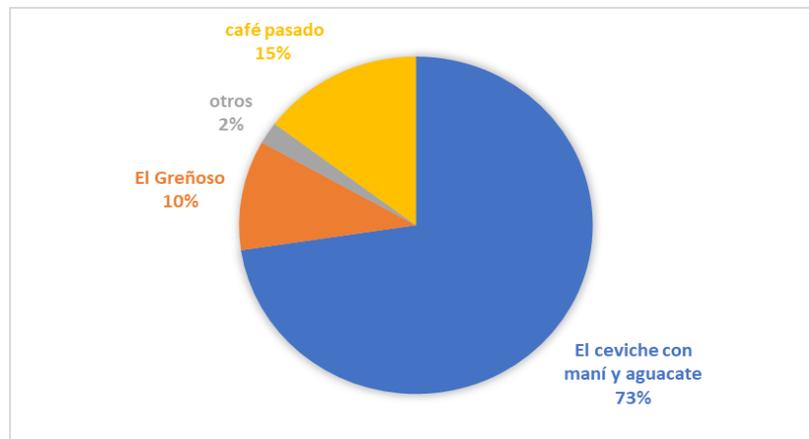
Gráfico #2: Manifestaciones culturales son una herencia



Fuente: Elaboración propia en base a levantamiento de información

En cuanto a las prácticas tradicionales, destacan los ritos de protección doméstica, que se manifiestan como expresiones vivas de la cosmovisión local. Los datos obtenidos indican que un 33% de los encuestados coloca sábila en las entradas de sus viviendas como símbolo de protección, mientras que un 24% utiliza imágenes religiosas en la misma función. Estos resultados sugieren que, en la vida cotidiana, las prácticas de resguardo espiritual y la fusión entre elementos naturales y religiosos continúan ocupando un espacio significativo en las dinámicas familiares, lo que evidencia la vigencia de tradiciones que han sido transmitidas por generaciones (Gráfico 2).

Gráfico #3: *Sus platos típicos son unos de sus principales atractivos turísticos*



Fuente: *Elaboración propia en base a levantamiento de información*

Respecto a la variable dependiente, relacionada con el turismo, la dimensión más valorada por los encuestados fue la gastronomía tradicional. Entre los productos más destacados se encuentra el ceviche de pescado con maní y aguacate, señalado por un 73% de los participantes como el plato más atractivo, tanto para locales como para visitantes. Este resultado confirma que la gastronomía constituye un eje central de la experiencia turística en Jipijapa. Otros alimentos relevantes son el café pasado (15%) y el greñoso, un platillo elaborado con maíz, maní y pollo, mencionado por un 10% de los encuestados. La preferencia por estas preparaciones no solo refleja el gusto por los sabores locales, sino también la valoración de técnicas ancestrales que han perdurado con el tiempo, lo cual incrementa el atractivo cultural de la cocina jipijapense (Gráfico 3).

Los testimonios recopilados en campo permiten afirmar que los habitantes consideran a la gastronomía como una herencia cultural que mantiene la memoria de los ancestros y, al mismo

tiempo, como una oportunidad para generar ingresos mediante la venta de productos locales. Este doble valor –cultural y económico– la posiciona como uno de los recursos turísticos más importantes del cantón.

Tabla #1: Valoración del patrimonio cultural inmaterial de Jipijapa

VALORACIÓN FINAL			
Manifestaciones	Puntuación		Valoración
	normalizada	Puntuación por criterios	
Fiestas patronales de San Lorenzo			
Mártir	29	7,4	ALTO
Ceviche con maní y aguacate	24,5	6,2	MEDIO
Refrescos raspados	30	7,6	ALTO
Bebida tradicional café pasado	32,5	8,3	ALTO
Horno de leña	28	7,1	MEDIO
Leyenda del duende	31,5	8,0	ALTO
Juego tradicional del palo			
Encebado	30	7,6	ALTO

Fuente: Elaboración propia en base a levantamiento de información

De manera complementaria, se elaboró una valoración final de las manifestaciones culturales más representativas. Entre las que alcanzaron una mayor puntuación destacan: el café pasado (8,3), las leyendas del duende (8,0), los refrescos raspados (7,6) y los juegos tradicionales como el palo encebado (7,6). Estos puntajes evidencian que tanto las prácticas cotidianas como las expresiones recreativas poseen un alto nivel de reconocimiento social y pueden ser integradas en propuestas turísticas diversificadas. Otras manifestaciones, como el uso del horno de leña o el ceviche con maní y aguacate, alcanzaron valores medios, lo que no disminuye su importancia, sino que invita a fortalecer estrategias de promoción que aumenten su visibilidad y atractivo frente a los visitantes. En términos generales, los resultados muestran que la población local reconoce la existencia de un patrimonio cultural inmaterial dinámico y diverso, que se expresa en las narraciones orales, las prácticas cotidianas y la gastronomía. Asimismo, se observa que estas manifestaciones no solo constituyen un legado simbólico, sino que también son percibidas como recursos con alto potencial para consolidar a Jipijapa como un destino turístico diferenciado, capaz de integrar lo cultural, lo gastronómico y lo vivencial en una sola experiencia.

Discusión

Los resultados reflejan que el patrimonio cultural inmaterial de Jipijapa no solo constituye un legado simbólico, sino que también representa un recurso estratégico para el turismo. La predominancia de las leyendas y mitos como parte del imaginario colectivo evidencia que la oralidad sigue siendo un medio de transmisión cultural relevante, lo cual coincide con lo señalado por la UNESCO (2003), al destacar la necesidad de identificar, promover y preservar las tradiciones como parte del desarrollo cultural sostenible.

De igual manera, la centralidad de la gastronomía en la experiencia turística confirma lo planteado por García (2005), quien reconoce en el patrimonio inmaterial un componente capaz de impulsar la difusión cultural y dinamizar la economía local. El ceviche de pescado con maní y aguacate, por ejemplo, no solo se percibe como un plato típico, sino como un ícono identitario que atrae a visitantes en busca de sabores auténticos.

Diversos autores han enfatizado la importancia de vincular el patrimonio inmaterial con el desarrollo turístico de manera sostenible. Zamora (2011) y Dueñas & Aristizábal (2017) destacan que la gestión responsable del patrimonio exige la participación de comunidades locales, actores institucionales y sector privado, garantizando así la protección cultural y el beneficio compartido. En el caso de Jipijapa, se observa que prácticas como la preparación tradicional de alimentos, los ritos de protección domésticos y las festividades religiosas pueden convertirse en pilares de una oferta turística diferenciada, siempre que se promueva su preservación y transmisión intergeneracional.

Asimismo, Coti & Cravero (2010) sostienen que la inclusión de eventos y expresiones culturales en la oferta turística potencia la economía local y fortalece el sentido de pertenencia comunitaria. En esta misma línea, Mejía et al. (2017) sugieren que la planificación cultural en el diseño de productos turísticos es clave para equilibrar la conservación patrimonial con el desarrollo económico.

En síntesis, los hallazgos de esta investigación demuestran que el patrimonio cultural inmaterial de Jipijapa constituye un activo de gran valor para el desarrollo turístico. Su preservación no solo garantiza la continuidad de prácticas y saberes ancestrales, sino que también abre oportunidades para diversificar la oferta turística, fortalecer la identidad cultural y contribuir al bienestar socioeconómico de la comunidad.

Conclusiones

El análisis de las motivaciones de los visitantes permitió cumplir con uno de los objetivos principales de la investigación, mediante la aplicación de encuestas que recopilaban información sobre sus preferencias y razones para viajar a Jipijapa. Los resultados evidencian que aproximadamente el 90% de los encuestados visitan el cantón principalmente por su gastronomía variada, caracterizada por el uso de ingredientes locales y preparaciones tradicionales que reflejan la identidad cultural de la región. Asimismo, se observó que un 63% de los visitantes viaja acompañado de su familia, mostrando una preferencia por realizar estas visitas con una frecuencia semanal o quincenal.

Estos hallazgos indican que, si bien la gastronomía constituye un atractivo central y diferenciador de Jipijapa, no es el único factor que motiva la llegada de turistas. El interés por explorar los paisajes naturales del cantón, que incluyen cascadas, ríos, playas y otros sitios de interés, también desempeña un papel significativo en la elección del destino. De esta manera, se confirma que Jipijapa ofrece un turismo integral, donde la cultura gastronómica se combina con el ecoturismo y los atractivos naturales, generando experiencias diversificadas que captan la atención de visitantes locales, nacionales y extranjeros.

El perfil del turista identificado proporciona información estratégica para la planificación y gestión de servicios turísticos. Se determinó que el visitante promedio es mayor de 31 años, con una preferencia marcada por los platos típicos de Jipijapa, especialmente el ceviche con maní y aguacate, y que generalmente viaja acompañado de familiares o amigos. La mayoría (70%) proviene de la localidad o de áreas cercanas y realiza visitas de corta duración, sin pernoctar en el cantón. Este perfil permite orientar la oferta turística hacia experiencias adaptadas a estas expectativas, promoviendo actividades que integren la gastronomía con recorridos culturales y naturales, y fortaleciendo la satisfacción del visitante.

En síntesis, los resultados reflejan que la gastronomía y los atractivos naturales de Jipijapa son complementarios, constituyéndose en motores del turismo local. La identificación de los hábitos, preferencias y expectativas de los visitantes constituye una herramienta valiosa para diseñar estrategias que fortalezcan el desarrollo turístico sostenible, respetando la identidad cultural y promoviendo la participación de la comunidad en la conservación y difusión de su patrimonio inmaterial.

Referencias

1. Aguilar, N. (2015). La gastronomía peruana patrimonio cultural: material e inmaterial, genera desarrollo socioeconómico en la provincia de Huánuco. *Investigación Valdizana*, 10(4), 190-193. doi:<https://revistas.unheval.edu.pe/index.php/riv/article/view/82/84>
2. Anchón, M., González, M. P., & Varela, G. (2018). Criterios de armonía funcional entre gastronomía y salud: una visión desde la comunidad científica. *Nutrición Hospitalaria*, 35(4), 75-84. doi:<http://dx.doi.org/10.20960/nh.2131>
3. Campoa, G. (2019). Patrimonio Cultural Inmaterial de Michoacán: La Pirekua y la Cocina Tradicional. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
4. Campuzano, G. E. (2020). Estudio de la gastronomía típica y cultural, huecas y recetas en la zona Sur de la provincia de Los Ríos, año 2020. Quevedo- Ecuador: Tesis de GRado: Universidad Técnica Estatal de Quevedo.
5. Carbajal, Á. (2018). *Manula de nutrición dietética*. Madrtis-España: Universidad Complutense de Madrid.
6. Chancay, C., & Yagual, G. (2018). Estudio y Propuesta de Difusión de la Gastronomía Tradicional del cantón Gualaceo. Tesis de grado. Universidad de Guayaquil.
7. Fernández, M. D., Aguyirregitia, A., & Bringas, N. (2019). La cocina de producto: seña de identidad y recurso de comunicación en la alta restauración en España. *RCS, Revista Latina de Comunicación Social*(74), 873-896. doi:<http://dx.doi.org/10.4185/RLCS-2019-1362>
8. Inga, C. F., Avilés, C., & Garrido, A. (2021). Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Cañar. *Polo del Conocimiento*, 6(9), 1679-1691. doi:10.23857/pc.v6i9.3133
9. Mielnikowicz, M. (2017). La construcción de la identidad de marca en la gastronomía contemporánea y la influencia en la percepción del consumidor. *TURyDES*(2), 1-36.
10. Núñez, M. A., & Larrín, S. B. (2016). Gastronomía de la provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador Parroquia San Antonio Cantón Ibarra. Ibarra-Ecuador: Universidad Técnica del Norte.
11. Oblea, C. B. (2019). La gastronomía tradicional del distrito de Catacaos, Pira en el año 2018. Tesis de grado. Universidad César Vallejo.

© 2025 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).