

**Patrimonio gastronómico y turismo sostenible en Jipijapa, Manabí:
modelo de preservación cultural y desarrollo local**

Gastronomic heritage and sustainable tourism in Jipijapa, Manabí: a model
of cultural preservation and local development

Alexandra Elsy Pita Lino. <http://orcid.org/0000-0001-6405-7450>

Docente Titular Principal de la carrera de Turismo. Universidad Estatal del Sur de Manabí, UNESUM, Jipijapa, Manabí. Ecuador.

alexandra.pita@unesum.edu.ec

RESUMEN

La gastronomía tradicional constituye una manifestación esencial del patrimonio cultural inmaterial y un eje estratégico para el turismo sostenible y el desarrollo local. En este contexto, la gastronomía del cantón Jipijapa, provincia de Manabí (Ecuador), representa una expresión viva de identidad y memoria colectiva. El objetivo del estudio fue analizar el patrimonio gastronómico jipijapense como modelo de preservación cultural y recurso para el desarrollo turístico sostenible. Se adoptó un enfoque cualitativo descriptivo con componente etnográfico, mediante entrevistas semiestructuradas, observación participante y revisión documental, analizadas a través del análisis de contenido temático. Los resultados evidencian que las prácticas culinarias transmitidas intergeneracionalmente fortalecen la cohesión social, el orgullo identitario y la resistencia cultural, destacando el rol de las mujeres en su preservación. Aunque la gastronomía posee potencial turístico y económico, enfrenta limitaciones institucionales. Se concluye que constituye un modelo replicable de desarrollo sostenible basado en la participación comunitaria.

Palabras clave: patrimonio gastronómico; turismo sostenible; identidad cultural; desarrollo local; patrimonio cultural inmaterial.

ABSTRACT

Traditional gastronomy is an essential manifestation of intangible cultural heritage and a strategic axis for sustainable tourism and local development. In this context, the

gastronomy of the Jipijapa canton, Manabí province (Ecuador), represents a living expression of identity and collective memory. The objective of this study was to analyze Jipijapa gastronomic heritage as a model of cultural preservation and a resource for sustainable tourism development. A descriptive qualitative approach with an ethnographic component was adopted, using semi-structured interviews, participant observation, and document review, analyzed through thematic content analysis. The results show that culinary practices transmitted intergenerationally strengthen social cohesion, identity pride, and cultural resilience, highlighting the role of women in their preservation. Although gastronomy has tourism and economic potential, it faces institutional limitations. It is concluded that it constitutes a replicable model of sustainable development based on community participation.

Keywords: gastronomic heritage; sustainable tourism; cultural identity; local development; intangible cultural heritage.

Recibido: 16/01/2026

Aceptado: 18/02/2026

INTRODUCCIÓN

La gastronomía constituye un componente esencial del patrimonio cultural inmaterial y un eje estratégico para el fortalecimiento del turismo sostenible. Más allá de su dimensión alimentaria, la cocina tradicional refleja los valores, saberes, creencias y prácticas transmitidas a lo largo de generaciones, configurando una memoria colectiva que define la identidad de los pueblos. En este contexto, la gastronomía de Jipijapa, ubicada en la provincia de Manabí, Ecuador, representa una manifestación viva de esa herencia cultural, caracterizada por el uso de ingredientes autóctonos, técnicas ancestrales y rituales culinarios que articulan tradición, comunidad y territorio.

El reconocimiento del patrimonio gastronómico como recurso turístico ha cobrado relevancia en las últimas décadas, impulsado por los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 (Martínez & Martínez, 2016), que promueven la valorización

de la cultura como motor del desarrollo inclusivo y sostenible. De acuerdo con Statistics, (2003) el patrimonio cultural inmaterial abarca las prácticas, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconocen como parte de su herencia cultural. La gastronomía, en este sentido, constituye una de las expresiones más tangibles de la cultura viva, capaz de generar experiencias auténticas, fortalecer la identidad y dinamizar las economías locales a través del turismo.

En el caso ecuatoriano, la provincia de Manabí se distingue por su riqueza culinaria, en la que Jipijapa ocupa un lugar emblemático. Su cocina tradicional integra elementos heredados de las culturas prehispánicas y coloniales, donde productos como el maní, el maíz, el plátano y los mariscos conforman una base alimentaria representativa de la región. Platos típicos como el *viche de pescado*, el *corviche* o el *tigrillo* simbolizan la diversidad gastronómica y también la cohesión social y la identidad de sus habitantes. Sin embargo, pese a su valor cultural, estas expresiones se enfrentan a desafíos como la escasa promoción turística, la débil articulación institucional y la limitada documentación de saberes culinarios tradicionales.

En este contexto, surge la necesidad de analizar la gastronomía de Jipijapa como modelo de preservación cultural y desarrollo local sostenible, comprendiendo su potencial para convertirse en un eje articulador entre cultura, turismo y economía. Este enfoque se enmarca en las teorías contemporáneas del turismo gastronómico sostenible, que plantean que la valorización del patrimonio culinario puede contribuir tanto a la diversificación de la oferta turística como a la conservación del legado cultural. De esta manera, la investigación busca aportar una comprensión integral del papel del patrimonio gastronómico en la construcción de destinos turísticos sostenibles, ofreciendo una reflexión aplicable a otros contextos latinoamericanos con características similares.

REVISIÓN DE LA LITERATURA

El patrimonio gastronómico como expresión cultural inmaterial

La gastronomía ha pasado de ser un elemento utilitario de la vida cotidiana a constituirse en una manifestación esencial del patrimonio cultural inmaterial (Deacon, 2003). De acuerdo con la UNESCO, este patrimonio comprende los saberes, técnicas y expresiones que las comunidades transmiten de generación en generación, configurando identidades colectivas y modos de vida sostenibles. En América Latina, la cocina tradicional se

reconoce como un sistema simbólico en el que convergen historia, territorio, memoria y creatividad, y que constituye una fuente de cohesión social y de sentido de pertenencia. Estudios recientes subrayan que el patrimonio gastronómico se ha consolidado como una herramienta de preservación cultural y revitalización económica. Masmoudi, (2025) identifica un crecimiento sostenido de las investigaciones sobre turismo gastronómico en el ámbito patrimonial, destacando su valor para la conservación de las tradiciones culinarias frente a la globalización alimentaria. Arcos et al., (2023) agregan que las industrias creativas y el uso del patrimonio inmaterial fortalecen la autenticidad y la diferenciación de los destinos turísticos, fomentando nuevas narrativas culturales y vínculos emocionales entre visitantes y comunidades.

En el caso de Ecuador, las prácticas culinarias de la provincia de Manabí, especialmente en Jipijapa, representan una herencia viva transmitida a través de generaciones. Paredes, (2022) demuestra que los saberes ancestrales asociados al tejido y la cocina tradicional conforman expresiones de identidad que vinculan la memoria colectiva con la economía local. Estas manifestaciones no solo configuran un legado material, sino que refuerzan la resiliencia cultural ante los procesos de cambio social y económico.

Gastronomía y turismo sostenible: una sinergia estratégica

El turismo gastronómico ha emergido como un segmento clave dentro del turismo cultural sostenible, generando impactos positivos en la diversificación económica y en la valorización de las culturas locales. Fernández & Irimia, (2025) destacan que el vínculo entre turismo y economía local depende de la capacidad de las comunidades para integrar sus recursos culinarios a modelos sostenibles, evitando la mercantilización excesiva y fomentando la innovación responsable. De igual manera, Medina et al., (2023) en su análisis sobre las chinampas de Xochimilco, evidencian que la gastronomía puede articularse con la producción agroecológica y la preservación ambiental, generando circuitos cortos de comercialización y experiencias turísticas éticas.

Desde una perspectiva de gestión, Thelen & Kim, (2024) sostienen que la sostenibilidad en festivales gastronómicos requiere equilibrio entre los intereses económicos y los valores sociales, promoviendo prácticas de consumo consciente y fortaleciendo la participación de las comunidades locales. En ese sentido, Kuhn et al., (2024) enfatizan que la innovación y creatividad en el turismo gastronómico deben orientarse hacia la

valorización del patrimonio cultural, integrando la tradición con la modernidad de manera coherente y respetuosa.

En América Latina, experiencias como las de Lima Esparza et al., (2023) y Santa Cruz et al., (2019) demuestran cómo la gastronomía tradicional se convierte en un factor de atracción turística que fortalece la lealtad de los visitantes y genera reconocimiento internacional. Estos casos revelan que la autenticidad y la identidad local son elementos determinantes en la satisfacción y fidelización del turista, al tiempo que promueven la sostenibilidad cultural.

Rachão et al., (2019) sostienen que el turismo gastronómico contribuye al desarrollo regional cuando se basa en la cooperación entre sectores productivos, instituciones públicas y comunidades locales. Así, la gastronomía deja de ser solo una práctica cultural para convertirse en una estrategia de desarrollo territorial, en la que la sostenibilidad económica y la conservación del patrimonio se articulan de manera complementaria.

Identidad cultural, innovación y desarrollo local sostenible

El patrimonio gastronómico también cumple un rol central en la construcción de identidad cultural y empoderamiento comunitario. Grbeša & Miše, (2024) analizan cómo las mujeres de comunidades indígenas en México y Colombia fortalecen su autonomía económica mediante emprendimientos culinarios basados en saberes tradicionales, demostrando que la cocina puede ser un instrumento de justicia social y participación. Este enfoque coincide con la visión de Statistics, (2003), que resalta la importancia de las prácticas culturales como pilares de la sostenibilidad social.

En este mismo orden de ideas, García & Castillo, (2024) subrayan que las experiencias gastronómicas memorables se asocian a la interacción entre emociones, autenticidad y aprendizaje cultural, lo que potencia el valor simbólico de los destinos. Por su parte, Pérez et al., (2023) identifican que la gastronomía local puede actuar como un atractivo turístico principal, siempre que se gestione bajo principios de calidad, identidad y sostenibilidad. Estos hallazgos refuerzan la necesidad de diseñar políticas culturales y turísticas que promuevan la participación de los actores locales en la gestión del patrimonio culinario. En el caso ecuatoriano, la gastronomía de Jipijapa encarna esta convergencia entre tradición, sostenibilidad y desarrollo. Los platos emblemáticos, como el *viche de pescado* o el *corviche*, reflejan el uso sostenible de recursos locales y la transmisión intergeneracional de saberes. La incorporación de estos elementos en estrategias de

turismo sostenible permitiría potenciar la economía local sin sacrificar la autenticidad cultural. Además, experiencias como las descritas por Grbeša & Miše, (2024) sobre la gestión de destinos gastronómicos evidencian que la gobernanza participativa y la planificación estratégica son factores esenciales para mantener la calidad y la coherencia cultural del producto turístico.

El desafío actual radica en equilibrar la valorización económica del patrimonio gastronómico con su preservación cultural, evitando la banalización de las prácticas culinarias tradicionales. Tal como lo afirma Masmoudi, (2025), la sostenibilidad del turismo gastronómico depende de la capacidad de las comunidades para controlar los procesos de promoción y adaptación, garantizando que el beneficio económico no implique pérdida de autenticidad ni erosión del patrimonio intangible.

En síntesis, la gastronomía de Jipijapa, al igual que otros casos latinoamericanos, posee los elementos fundamentales para constituirse en un modelo de preservación cultural y desarrollo local sostenible, siempre que se promueva la participación comunitaria, la formación patrimonial y la articulación interinstitucional. La integración de los enfoques de patrimonio inmaterial, turismo responsable e innovación social ofrece una base conceptual sólida para comprender cómo la cultura alimentaria puede convertirse en motor de sostenibilidad y bienestar territorial.

METODOLOGÍA Y MÉTODOS

El estudio adoptó un enfoque cualitativo de tipo descriptivo con componente etnográfico, adecuado para analizar las manifestaciones culturales desde la perspectiva de los actores que las practican y preservan. Este enfoque permitió comprender los significados sociales, simbólicos y económicos de la gastronomía jipijapense, así como su relación con la identidad cultural y el desarrollo turístico local.

La unidad de análisis estuvo conformada por cocineros tradicionales, representantes de asociaciones gastronómicas, gestores culturales y actores del sector turístico del cantón Jipijapa. La selección de los participantes se realizó mediante un muestreo intencional, buscando informantes con conocimiento directo de las prácticas culinarias locales.

Las técnicas de recolección de información incluyeron entrevistas semiestructuradas, observación participante en espacios gastronómicos y revisión documental de fuentes bibliográficas, registros patrimoniales y materiales turísticos locales. Las entrevistas se orientaron a identificar percepciones sobre la transmisión de saberes, la autenticidad de

los platos, la participación comunitaria y las oportunidades de desarrollo vinculadas a la gastronomía.

El análisis de los datos se llevó a cabo mediante la técnica de análisis de contenido temático, identificando categorías emergentes relacionadas con los ejes de preservación cultural, identidad, sostenibilidad y desarrollo local. Se garantizaron los criterios de credibilidad, transferibilidad y confirmabilidad propuestos por (Guba & Lincoln, 2002), asegurando la validez de la información. Además, se respetaron los principios éticos de confidencialidad y consentimiento informado de los participantes.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Emergencia de categorías interpretativas

Del análisis de las entrevistas, observaciones y documentos revisados, emergieron cuatro grandes categorías temáticas que estructuran la comprensión del patrimonio gastronómico jipijapense:

1. Preservación cultural y transmisión de saberes,
2. Identidad y sentido de pertenencia,
3. Gastronomía como eje de sostenibilidad y desarrollo local,
4. Desafíos institucionales y perspectivas de valorización turística.

Estas dimensiones se articularon a partir de la triangulación de fuentes y del análisis de contenido, lo que permitió identificar patrones comunes de significado entre los actores entrevistados. A continuación, se presenta una síntesis de las categorías y sus descriptores.

Tabla 1. Categorías principales.

Categoría	Descriptor principal	Significados identificados
Preservación cultural y transmisión de saberes	Continuidad intergeneracional	Enseñanza oral, herencia familiar, participación femenina en la conservación de recetas tradicionales.
Identidad y sentido de pertenencia	Orgullo cultural y territorial	La cocina como símbolo manabita; los platos típicos reflejan historia, clima y modo de vida.

Gastronomía, sostenibilidad y desarrollo local	Recurso turístico y económico	Actividades gastronómicas fortalecen la economía local, crean empleo y diversifican la oferta turística.
Desafíos institucionales y promoción	Falta de articulación intersectorial	Escasa política pública de promoción gastronómica; necesidad de capacitación y certificación de calidad.

Fuente: elaboración propia a partir del análisis de entrevistas y observaciones etnográficas.

Preservación cultural y transmisión de saberes

La preservación del patrimonio culinario jipijapense constituye el núcleo del sistema cultural local. Las cocineras tradicionales describen la preparación del *viche de pescado*, el *corviche* o el *tigrillo* como prácticas heredadas de madres y abuelas, reproducidas en contextos familiares y comunitarios. Estos saberes, transmitidos oralmente, son percibidos como formas de resistencia cultural frente a la homogenización alimentaria global.

De acuerdo con Masmoudi, (2025), las prácticas culinarias tradicionales cumplen una función de “archivo vivo” del patrimonio, donde cada receta guarda una memoria colectiva. Los testimonios de las portadoras del saber revelan que, más allá del valor económico, la cocina es un espacio de transmisión de valores, cohesión familiar y memoria histórica.

No obstante, la transmisión enfrenta amenazas derivadas del cambio generacional, el desinterés juvenil y la escasa documentación técnica de las recetas. Este fenómeno coincide con lo señalado por Arcos et al., (2023) ,quienes advierten que la falta de políticas institucionales puede llevar a la pérdida gradual de prácticas patrimoniales si no se transforman en recursos culturalmente sostenibles.

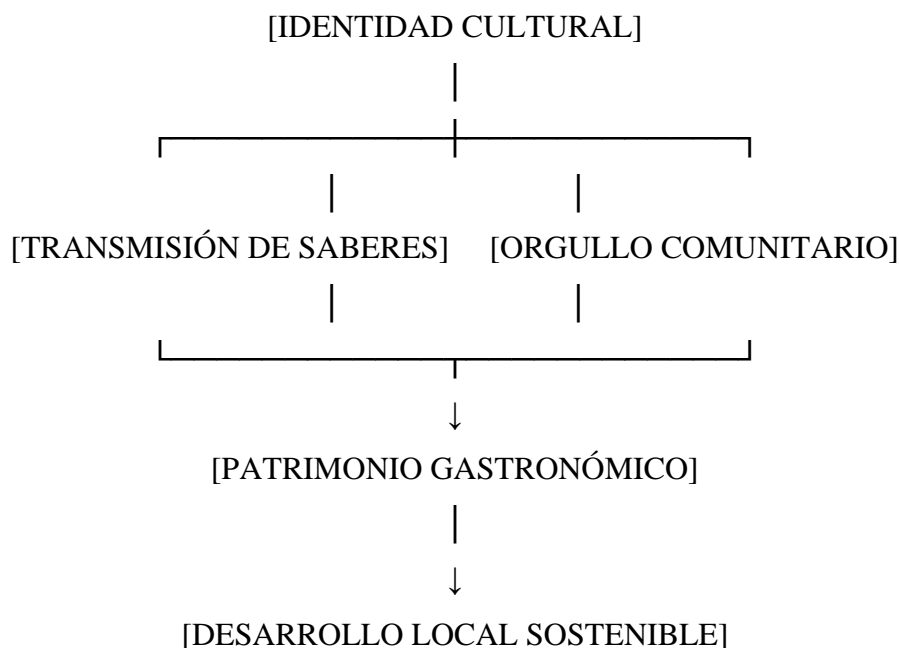
Gastronomía e identidad cultural

La identidad cultural se manifestó como un eje transversal en las narrativas de los participantes. La gastronomía de Jipijapa es percibida como una expresión de orgullo local y diferenciación territorial, donde los ingredientes, maní, plátano verde, yuca, pescado, simbolizan la relación histórica entre la población y su entorno.

Los informantes asocian el sabor y la técnica culinaria con una forma de identidad colectiva, lo cual concuerda con Medina et al., (2023), quienes sostienen que la gastronomía tradicional refuerza la apropiación simbólica del territorio. En este sentido, los platos típicos se convierten en vehículos de memoria que narran la historia agrícola y pesquera del cantón.

Sin embargo, algunos gestores culturales manifestaron preocupación ante la “modernización” culinaria promovida por restaurantes turísticos, que tiende a descontextualizar los platillos tradicionales para adaptarlos al gusto foráneo. Esta tensión entre innovación y autenticidad también fue observada por Kuhn et al., (2024) quienes destacan la necesidad de un equilibrio entre la creatividad gastronómica y la preservación cultural para mantener la autenticidad identitaria de los destinos turísticos.

Gráfico 1. Relación conceptual entre identidad, patrimonio y desarrollo local



Elaboración propia, 2025.

Nota: el gráfico muestra cómo la identidad cultural, mediada por la transmisión de saberes, se consolida en el patrimonio gastronómico que impulsa el desarrollo local.

Gastronomía, sostenibilidad y desarrollo local

La gastronomía se consolida como motor de desarrollo sostenible en la medida en que integra dimensiones culturales, ambientales y económicas. Según Fernández & Irimia,

(2025), la sostenibilidad turística requiere modelos que vinculen la producción local, el consumo responsable y la equidad social.

En Jipijapa, los actores del sector turístico reconocen que los productos gastronómicos locales pueden dinamizar la economía del cantón. Sin embargo, los beneficios se concentran en pocos emprendimientos, lo que revela una falta de articulación entre productores, cocineros y promotores turísticos. Los hallazgos coinciden con Rachão et al., (2019), quienes proponen fortalecer las cadenas de valor regionales para garantizar un desarrollo equitativo.

Las entrevistas evidenciaron que la gastronomía patrimonial se percibe como fuente de empleo indirecto, especialmente para mujeres y jóvenes vinculados al sector alimentario. No obstante, la ausencia de certificaciones sanitarias y la limitada promoción institucional dificultan su posicionamiento como producto turístico de calidad.

Tabla 2. Dimensiones de sostenibilidad gastronómica en Jipijapa

Dimensión	Evidencias empíricas	Interpretación analítica
Económica	Pequeños emprendimientos familiares; bajo acceso a créditos o inversión pública.	Se requiere fortalecer la gestión empresarial y financiamiento sostenible.
Cultural	Recetas tradicionales transmitidas oralmente; uso de ingredientes locales.	Alta autenticidad cultural, pero falta documentación técnica para su preservación.
Social	Participación comunitaria en eventos y ferias gastronómicas.	Promueve cohesión social y empoderamiento femenino.
Ambiental	Uso de productos locales y de temporada; prácticas sostenibles.	Potencial para consolidar turismo agroecológico.

Fuente: elaboración propia con base en testimonios y observaciones de campo.

Desafíos y oportunidades para la valorización turística

Los resultados reflejan que, aunque la gastronomía de Jipijapa posee un elevado valor patrimonial, su potencial turístico se encuentra subutilizado. La ausencia de una estrategia integral de promoción y la limitada articulación entre instituciones públicas, academia y sector privado impiden consolidar un modelo sostenible.

Thelen & Kim, (2024) plantean que la sostenibilidad de las experiencias gastronómicas depende de la corresponsabilidad entre los actores locales y los gestores del destino. En este sentido, la creación de rutas gastronómicas comunitarias, talleres de cocina patrimonial y programas de formación turística podrían fortalecer la competitividad del cantón, alineándose con los principios del turismo responsable.

Asimismo, Grbeša & Miše, (2024), destacan la relevancia del empoderamiento de las mujeres en la economía gastronómica, un aspecto evidente en Jipijapa, donde las portadoras de saberes tradicionales lideran la producción y comercialización local. Incorporar su participación en las políticas de desarrollo fortalecería la equidad y la sostenibilidad del sector.

Finalmente, García & Castillo, (2024) señalan que la creación de experiencias gastronómicas memorables depende de la autenticidad y de la interacción con la comunidad anfitriona. En el caso de Jipijapa, la posibilidad de que los visitantes participen en talleres culinarios o recorridos agroalimentarios reforzaría la vivencia cultural y contribuiría al desarrollo territorial sostenible.

CONCLUSIONES

El presente estudio permitió demostrar que la gastronomía tradicional de Jipijapa, en la provincia de Manabí, constituye una manifestación esencial del patrimonio cultural inmaterial ecuatoriano y un recurso estratégico para el desarrollo local sostenible. La investigación confirmó que las prácticas culinarias tradicionales no solo expresan un saber ancestral, sino que también fortalecen la identidad colectiva, la cohesión social y el sentido de pertenencia comunitario. La transmisión intergeneracional de recetas, técnicas y rituales culinarios garantiza la continuidad de una herencia viva que ha resistido los procesos de homogeneización cultural propios de la globalización.

Los hallazgos evidencian que la gastronomía jipijapense posee un potencial significativo como atractivo turístico sostenible, capaz de articular dimensiones culturales, económicas y ambientales. La cocina local, sustentada en ingredientes autóctonos y prácticas agroecológicas, puede consolidarse como un motor de diversificación económica y un eje articulador del turismo cultural de Manabí. No obstante, el aprovechamiento pleno de este potencial requiere superar limitaciones estructurales como la escasa articulación

institucional, la falta de promoción integral y la débil capacitación en gestión turística y patrimonial.

El estudio confirma que el rol de las mujeres es determinante en la preservación del patrimonio gastronómico, tanto como transmisoras del saber culinario como emprendedoras y gestoras de la economía local. Su participación activa refuerza la dimensión social del turismo sostenible, aportando equidad, liderazgo y resiliencia comunitaria. De igual modo, se evidencia la necesidad de impulsar políticas culturales inclusivas que reconozcan la gastronomía como parte del patrimonio intangible y la integren en estrategias de desarrollo territorial participativo.

En síntesis, el patrimonio gastronómico de Jipijapa se proyecta como un modelo replicable de preservación cultural y desarrollo sostenible, siempre que se base en la autenticidad, la participación comunitaria y la sostenibilidad ambiental. La implementación de programas de educación patrimonial, rutas gastronómicas y promoción turística responsable permitiría fortalecer su posicionamiento como destino cultural de relevancia nacional e internacional. En consecuencia, la articulación entre tradición e innovación debe asumirse como principio rector para garantizar que la gastronomía local continúe siendo una expresión viva de identidad y un instrumento para el bienestar colectivo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arcos-Pumarola, J., Paquin, A. G., & Sitges, M. H. (2023). The use of intangible heritage and creative industries as a tourism asset in the UNESCO creative cities network. *Heliyon*, 9(1), e13106. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e13106>
- Deacon, H. (2003). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. Unesco. https://ich.unesco.org/doc/src/ITH-09-4.COM_3.BUR-Decisions-EN.doc
- Esparza Huamanchumo, R. M., Hernández-Rojas, R. D., Longa-López, R. A., & Cárdenas-Jarama, M. (2023). Gastronomy as an effect of visitor loyalty: The Peruvian (Lima) case. *International Journal of Tourism Cities*, 9(2), 362-376. <https://doi.org/10.1108/IJTC-03-2022-0071>

- Fernández, M., & Irimia-Diéguez, A. (2025). Links between food tourism and the local economy: A systematic literature review. *Sustainable Futures*, 10, 100959. <https://doi.org/10.1016/j.sftr.2025.100959>
- García-Pérez, L. E., & Castillo-Ortiz, I. (2024). Memorable gastro-tourism experiences: A systematic literature review. *Annals of Tourism Research Empirical Insights*, 5(2), 100158. <https://doi.org/10.1016/j.annale.2024.100158>
- Grbeša, I., & Miše, K. B. (2024). Gastronomy as destination attraction factor: A destination management perspective. *Faculty of Tourism and Hospitality Management in Opatija. Biennial International Congress. Tourism & Hospitality Industry*, 57-63. <https://search.proquest.com/openview/1a9063d6bae2a0c23952e00a22c7a3ee/1?pq-origsite=gscholar&cbl=286208>
- Guba, E., & Lincoln, Y. (2002). Paradigmas en competencia en la investigación cualitativa. *Por los rincones. Antología de métodos cualitativos en la investigación social*, 3(2), 113-145. https://www.academia.edu/download/38467888/1.Guba_y_Lincoln.pdf
- Kuhn, V. R., dos Anjos, S. J. G., & Krause, R. W. (2024). Innovation and creativity in gastronomic tourism: A bibliometric analysis. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 100813. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X23001555>
- Martínez Osés, P. J., & Martínez Martínez, I. (2016). *La Agenda 2030: ¿cambiar el mundo sin cambiar la distribución del poder?* <https://docta.ucm.es/entities/publication/79983035-2669-4cec-b6f3-5ddca0cd46d9>
- Masmoudi, M. (2025). The flavor of history: A bibliometric insight into culinary heritage tourism research. *Journal of Heritage Tourism*, 20(4), 508-536. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2025.2480629>
- Medina, F.-X., Vázquez-Medina, J. A., Covarrubias, M., & Jiménez-Serna, A. (2023). Gastronomic Sustainable Tourism and Social Change in World Heritage Sites. The Enhancement of the Local Agroecological Products in the Chinampas of Xochimilco (Mexico City). *Sustainability*, 15(22), 16078. <https://doi.org/10.3390/su152216078>

- Paredes, J. S. M. (2022). Tejiendo desarrollo sostenible en Pile, Manabí. *Antropología Cuadernos de Investigación*, (26), 134-138. <http://cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/view/294>
- Pérez-Priego, M. A., de los Baños García-Moreno, M., Jara-Alba, C., & Caro-Barrera, J. R. (2023). Local gastronomy as a destination tourist attraction: The case of the 'Chiringuitos' on the Costa del Sol (Spain). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 34, 100822. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X23001646>
- Rachão, S., Breda, Z., Fernandes, C., & Joukes, V. (2019). Food tourism and regional development: A systematic literature review. *European Journal of Tourism Research*, 21(1), 33-49. [https://books.google.com/books?hl=es&lr=&id=RqWLDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA33&dq=Rach%C3%A3o,+S.,+et+al.++\(2019\).+Food+tourism+and+regional+development:+a+systematic+review.+European+Journal+of+Tourism+Research.&ots=cG2--rOjnV&sig=Dx9cXpoVoVIyJLzNGn-dcwp60WI](https://books.google.com/books?hl=es&lr=&id=RqWLDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA33&dq=Rach%C3%A3o,+S.,+et+al.++(2019).+Food+tourism+and+regional+development:+a+systematic+review.+European+Journal+of+Tourism+Research.&ots=cG2--rOjnV&sig=Dx9cXpoVoVIyJLzNGn-dcwp60WI)
- Santa Cruz, F. G., Tito, J. C., Pérez-Gálvez, J. C., & Medina-Viruel, M. J. (2019). Gastronomic experiences of foreign tourists in developing countries. The case in the city of Oruro (Bolivia). *Heliyon*, 5(7). [https://www.cell.com/heliyon/fulltext/S2405-8440\(19\)35667-1](https://www.cell.com/heliyon/fulltext/S2405-8440(19)35667-1)
- Statistics, U. I. for. (2003). *PISA Literacy Skills for the World of Tomorrow Further Results from PISA 2000: Further Results from PISA 2000*. OECD Publishing. https://books.google.com/books?hl=es&lr=&id=_7SWJERXoa0C&oi=fnd&pg=PA3&dq=UNESCO+2003&ots=pguYLuaOIO&sig=_7VvuojZefQ02iHUsnPalcpR9MI
- Thelen, T., & Kim, S. (2024). Towards social and environmental sustainability at food tourism festivals: Perspectives from the local community and festival organizers. *Tourism Management Perspectives*, 54, 101304. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2024.101304>

Conflicto de intereses

La autora declara que no existe conflicto de interés.